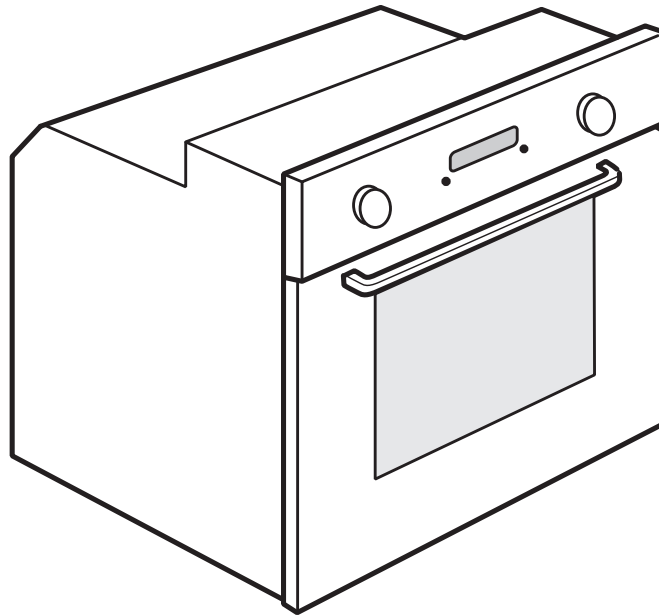


BLV 8200



DE

Benutzer- und Wartungshandbuch

GB

User and maintenance manual

FR

Manuel d'utilisation et d'entretien

NL

Handleiding voor gebruik en onderhoud

Bauknecht

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE SICHERHEIT UND DIE ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

Diese Anweisungen sowie das Gerät beinhalten wichtige Sicherheitshinweise, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.



Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



GEFAHR

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.



WARNUNG

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Damit die Installation den geltenden Sicherheitsrichtlinien entspricht, muss ein allpoliger Sicherheitsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm verwendet werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Gerätes, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jede andere Verwendung (z. B. das Heizen von Räumen) ist unzulässig. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Der Backofen darf ohne Aufsicht weder von Kindern noch von Personen mit herabgesetzten körperlichen, sensuellen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne die erforderliche Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie wurden durch für ihre Sicherheit verantwortliche Personen entsprechend eingewiesen.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbar Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie das Gerät am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb des Bedienpanels nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnung darf nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe. Es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrns von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn Sie für die Zubereitung von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein usw.) verwenden, bedenken Sie bitte, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Machen Sie das Gerät vor der Verschrottung unbrauchbar, indem Sie das Netzkabel abschneiden.
- Weitere Informationen zu Behandlung, Verwertung, und Wiederverwendung von Elektrogeräten können Sie bei der örtlichen Abfallbeseitigungsgesellschaft, der nächsten Sammelstelle für Haushaltsmüll oder bei Ihrem Händler erfragen, bei dem das Gerät gekauft wurde.

INSTALLATION

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob der Backofen etwaige Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90°C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor Einschub des Backofens auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200°C auf. Lassen Sie ihn etwa eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:


- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofeninnenraum, dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♻️). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
- Durch eine vorschriftsmäßige Geräteinstallation tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden eventuelle Unfallgefahren.
- Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie das Gerät 10-15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit ab. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

STÖRUNG - WAS TUN?

Der Backofen heizt nicht auf:

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen:

- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.
- **Wichtig:** Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt die Tür gesperrt. Warten Sie, bis die Tür automatisch entriegelt wird (siehe Abschnitt „Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion“).

Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

- Zeigt das Display ein „F“ und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem Buchstaben „F“ folgt.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer,
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine **vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG

! WARNUNG

- Verwenden Sie keinesfalls Wasserdruckreinigungsgeräte.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Reinigung der Backofenvorderseite

WICHTIG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, reinigen Sie es sofort mit einem feuchten Tuch.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

WICHTIG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen und reinigen Sie ihn, so lange er noch handwarm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. stark zuckerhaltige Speisen) zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie das Türglas mit einem speziellen Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).
- Das obere Grillelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe PFLEGE).

HINWEIS: Bei längeren Garzeiten kann sich bei stark wasserhaltigen Speisen (z. B. Pizza, Gemüse, usw.) Kondenswasser an der Türinnenseite und der Dichtung absetzen. Trocknen Sie den kalten Backofen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Zubehör:

- Weichen Sie die Zubehöerteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls mitgeliefert):

WICHTIG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200°C laufen.
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und entfernen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhandene Speisereste zu entfernen.

Reinigungszyklus mit Pyrolysefunktion (falls vorhanden):

! WARNUNG

- **Berühren Sie das Gerät nicht während des Pyrolysezyklus.**
- **Halten Sie Kinder während des Pyrolysezyklus vom Gerät fern.**

Mit dieser Funktion lassen sich bei den Garvorgängen entstandene Verschmutzungen beseitigen. Die Schmutzablagerungen werden (bei einer Temperatur von ca. 500°C) verbrannt, die erzeugten Rückstände lassen sich dann nach Auskühlen des Backofens leicht mit einem feuchten Schwamm entfernen. Aktivieren Sie den Pyrolysezyklus nicht nach jedem Gebrauch, sondern nur bei starker Verschmutzung oder wenn beim Aufheizen und Betrieb starker Rauch und schlechter Geruch entstehen.

- Falls der Backofen unterhalb einer Kochfläche installiert sein sollte, achten Sie darauf, dass während der Selbstreinigung (Pyrolyse) die Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
 - Nehmen Sie das gesamte Zubehör vor dem Einschalten der Pyrolysefunktion aus dem Backofen.
- Das Gerät verfügt über 2 Pyrolysefunktionen:
1. Sparzyklus (EXPRESS-PYROLYSE/ÖKO) Der Verbrauch wird gegenüber dem Normalen Pyrolysezyklus um etwa 25% reduziert. Verwenden Sie diesen Zyklus regelmäßig (nach dem 2-3 maligen Garen von Fleisch).
 2. Standardzyklus (PYRO): Garantiert eine gründliche Reinigung bei starker Verschmutzung des Backofens.
- Nach einer gewissen Anzahl an Garvorgängen wird je nach Verschmutzungsgrad anhand einer Meldung auf dem Display empfohlen, einen Selbstreinigungszyklus durchzuführen.

HINWEIS: Während des Pyrolysezyklus bleibt die Gerätetür verriegelt und lässt sich nicht öffnen, bis die Temperatur im Geräteinneren wieder auf ein sicheres Temperaturniveau abgekühlt ist.

PFLEGE

! WARNUNG

- **Verwenden Sie Schutzhandschuhe.**
- **Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.**
- **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.**

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

Einhängen der Backofentür:

1. Setzen Sie die Scharniere in die Aussparungen ein.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken nach unten.
4. Schließen Sie die Tür.

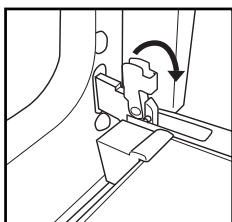


Abb. 1

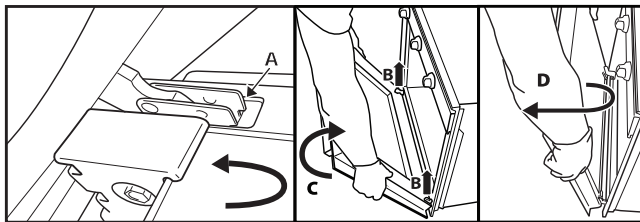


Abb. 2

ABNEHMEN DER SEITLICHEN GITTER

Bei einigen Modellen sind die seitlichen Einhängegitter zur Aufnahme der Zubehörteile mit zwei Befestigungsschrauben (Abb. 3) ausgestattet, welche die Stabilität erhöhen.

1. Entfernen Sie die Schrauben und die dazugehörigen Scheiben rechts und links mit Hilfe einer Münze oder eines Werkzeugs (Abb. 4).
2. Entfernen Sie die Gitter durch Anheben (1) und Drehen (2) wie in Abb. 5 beschrieben.

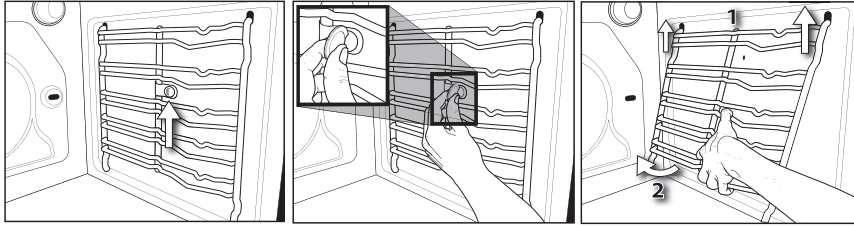


Abb. 3

Abb. 4

Abb. 5

ABSENKEN DES OBEREN GRILLELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter.
2. Ziehen Sie das Heizelement (Abb. 6) etwas nach vorn und senken Sie es anschließend ab (Abb. 7).
3. Um das Grillelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

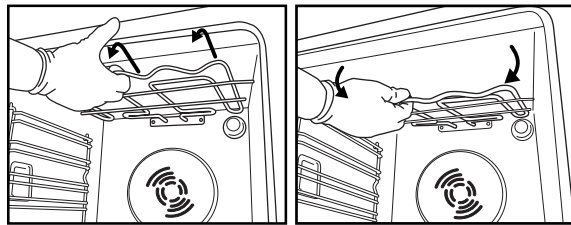


Abb. 6

Abb. 7

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Um die Glühlampe der hinteren Backofenbeleuchtung (falls mitgeliefert) auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 8). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Um die Glühlampe der seitlichen Backofenbeleuchtung auszuwechseln (falls mitgeliefert) gehen Sie wie folgt vor:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Falls mitgeliefert, entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter.
3. Hebeln Sie die Lampenabdeckung mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers nach außen ab.
4. Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis).
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein und drücken Sie sie gegen die Ofenwand, bis sie einrastet.
6. Setzen Sie die seitlichen Einhängegitter wieder ein.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

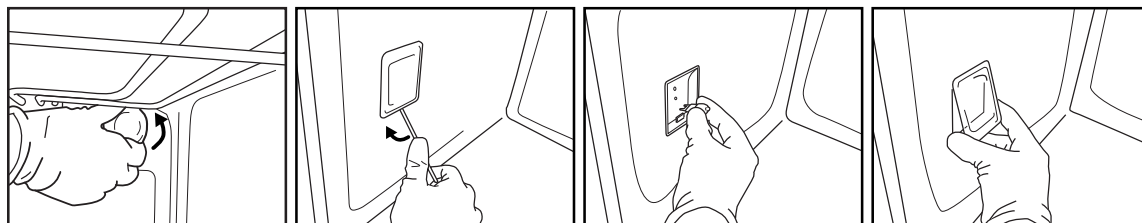


Abb. 8

Abb. 9

Abb. 10

Abb. 11

HINWEIS:

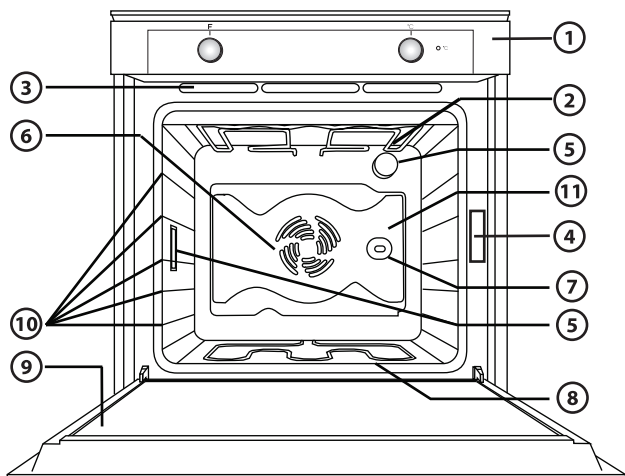
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300°C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300°C.
- Die Lampen sind bei den Kundendienstzentren erhältlich.

WICHTIG:

- **Bei der Verwendung von Halogenlampen berühren Sie diese nicht mit den Händen, um zu vermeiden, dass sie durch Fingerabdrücke beschädigt werden.**
- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlgebläse (nicht sichtbar)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Lampen
6. Gebläse
7. Drehspieß (falls vorgesehen)
8. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)
9. Tür
10. Position der Ebenen (die Nummer der Ebene steht auf der Vorderkante des Ofens)
11. Rückwand

ANMERKUNG:

- Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse in Intervallen zuschalten, um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren.
- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

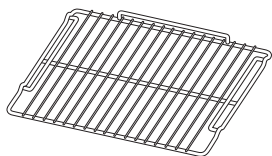


Abb. A

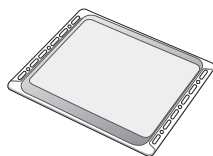


Abb. B

- A. ROST (1):** Zum Garen oder Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr im Ofen.
- B. BACKBLECH (1):** Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie, usw.

NICHT MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör sind separat über den Kundendienstservice erhältlich.

EINSCHIEBEN DER ROSTE UND ANDEREN ZUBEHÖRTEILE IN DEN OFEN

Der Rost und die anderen Zubehörteile sind mit einem Blockiersystem ausgestattet, das ein versehentliches Herausziehen verhindert.

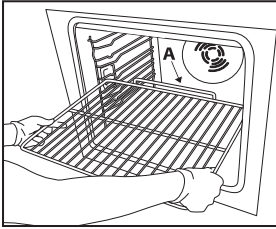


Abb. 1

1. Schieben Sie den Rost mit dem erhöhten Teil „A“ nach oben zeigend waagrecht ein (Abb. 1).
2. Kippen Sie den Rost auf Höhe der Blockierung „B“ (Abb. 2).

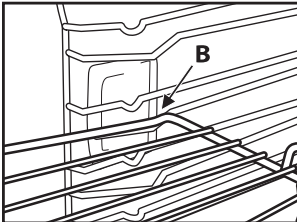


Abb. 2

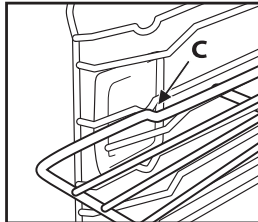
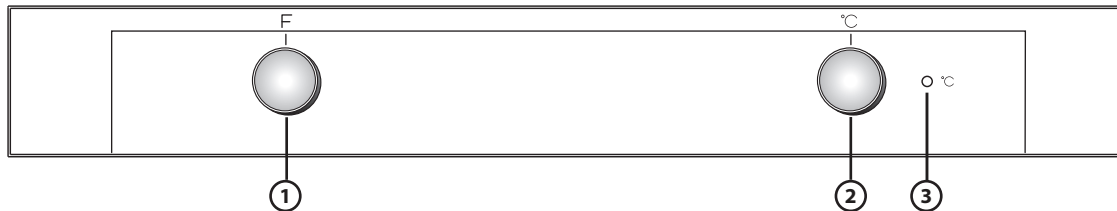


Abb. 3

3. Bringen Sie den Rost wieder in eine waagrechte Lage und schieben Sie ihn ganz hinein „C“ (Abb. 3).
4. Gehen Sie zum Herausziehen des Rostes in umgekehrter Reihenfolge vor.

Für die anderen Zubehörteile wie Fettpfanne und Backblech erfolgt das Einschieben auf die selbe Weise. Der Vorsprung auf der flachen Seite erlaubt das Blockieren.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



1. Bedienknopf zur Funktionswahl
2. Thermostat-Bedienknopf












ANMERKUNG: Die Bedienelemente sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

3. Thermostat-Kontrollleuchte





















BETRIEB DES BACKOFENS

- Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
- Drehen Sie den Thermostat-Bedienknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die Thermostat-Kontrollleuchte schaltet sich ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus. Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienelemente wieder auf „0“.

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN

FUNKTIONSWAHLKNOPF		
	OFF	Zum Unterbrechen des Garvorgangs und Abschalten des Geräts.
	LAMPE	Zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung.
	OBER- & UNTERHITZE	Zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Ebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Temperatur vor. Das Ausschalten der Thermostat-Kontrollleuchte zeigt an, dass nun die Speisen in den Ofen gegeben werden können.
	UMLUFT	Zum Garen von Fleisch und Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Mit dieser Funktion lassen sich gleichmäßig gebräunte und knusprige Oberfläche und Bden backen. Verwenden Sie die 3. Ebene. Es wird empfohlen, den Backofen vor dem Garvorgang vorzuheizen.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Ebene zu geben. Zum Grillen von Fleisch. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. oder 4. Ebene. Heizen Sie den Backofen 3-5 Min. vor. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	GRILL + HEISLUFT	Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Ebene. Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.
	AUFTAUEN	Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Ebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
	TURBOFAN	Zum Backen von Speisen mit knusprigem Boden und weicher Oberfläche. Ideal zum Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung ohne vorgebackenen Boden (z. B. Linzer Torte, Pflaumenkuchen, Käsekuchen und dick belegte Pizzen) auf einer Ebene. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 3. Ebene zu geben. Heizen Sie den Backofen vor. Diese Funktion eignet sich auch ideal zum Garen von Tiefkühlfertigkost (z. B. Pizza, Pommes frites, Strudel, Lasagne). Befolgen Sie die Hinweise auf der Lebensmittelpackung.
	HEISLUFT	Zum gleichzeitigen Garen von mehreren, auch verschiedenen Speisen bei der selben Gartemperatur auf mehreren, maximal zwei Ebenen (z. B. Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Es wird empfohlen, zum Garen auf nur einer Ebene die 3. Ebene zu verwenden. Zum Garen auf zwei Ebenen wird empfohlen, den Backofen vorzuheizen und die 1. und 4. Ebene zu verwenden.
	UNTERES HEIZELEMENT + GEBLÄSE	Für das Ende der Backzeit bei sehr flüssigen Speisen sowie für knusprige und schön gebräunte Böden. Sehr gut auch zum Eindicken von Soßen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 2. Ebene zu geben. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
	UNTERES HEIZELEMENT	Zum Bräunen des Bodens einer Speise nach Beendigung des Garvorgangs. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 1. oder 2. Ebene zu geben. Dieser Funktion lässt sich auch zum langsamen Schmoren von Fleisch- und Gemüsegerichten verwenden. Verwenden Sie in diesem Fall die 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

GARTABELLE

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Hefekuchen		Ja	3	150-175	35-90	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-4	150-170	30-90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	3	150-190	30-85	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost
		Ja	1-4	150-190	35-90	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Plätzchen, Törtchen		Ja	3	160-175	20-45	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	150-175	20-45	Ebene 4: Rost Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Beignets		Ja	3	175-200	30-40	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	170-190	35-45	Ebene 4: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Baiser		Ja	3	100	110-150	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	100	130-150	Ebene 4: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Brot, Pizza, Fladenbrot		Ja	3	225-250	12-50	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	225-250	25-50	Ebene 4: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Tiefkühlpizza		Ja	3	250	10-15	Ebene 3: Fettpfanne / Backblech oder Rost
		Ja	1-4	250	10-20	Ebene 4: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Salzgebackenes (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	3	175-200	35-55	Kuchenform auf Rost
		Ja	1-4	175-190	45-60	Ebene 4: Kuchenform auf Rost Ebene 1: Kuchenform auf Rost
Blätterteigtörtchen, Salziges Blätterteigge- bäck		Ja	3	175-200	20-30	Fettpfanne / Kuchenblech
		Ja	1-4	175-200	25-45	Ebene 4: Form auf Rost Ebene 1: Fettpfanne / Kuchenblech
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		Ja	3	200	45-55	Form auf Rost
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	3	200	80-110	Fettpfanne oder Form auf Rost

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehör
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	3	200	50-100	Fettpfanne oder Form auf Rost
Puter, Gans 3 kg		Ja	2	200	80-130	Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	3	175-200	40-60	Fettpfanne oder Form auf Rost
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	175-200	50-60	Form auf Rost
Röstbrot		Ja	5	200	2-5	Rost
Fischfilets, -stücke		Ja	5	200	20-30	Ebene 4: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 3: Fettpfanne mit Wasser
Bratwurst, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		Ja	5	200	30-40	Ebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)
						Ebene 4: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Ebene 2: Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Ebene 2: drehspieß (falls vorgesehen)
						Ebene 1: Fettpfanne mit Wasser
Roastbeef englisch 1 kg		-	3	200	35-45	Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Lammkeule, Schweinshaxe		-	3	200	60-90	Fettpfanne oder Form auf Rost (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Ofenkartoffeln		-	3	200	45-55	Fettpfanne / Backblech (Gargut bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wenden)
Gratiniertes Gemüse		-	3	200	20-30	Form auf Rost
Lasagne, Fleisch		Ja	1-4	200	50-100*	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fleisch, Kartoffeln		Ja	1-4	200	45-100*	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost
Fisch, Gemüse		Ja	1-4	175	30-50*	Ebene 4: Form auf Rost
						Ebene 1: Fettpfanne oder Form auf Rost

* Die anfangs angezeigte Garzeit ist ein Richtwert. Die Speisen sind je nach persönlicher Vorliebe zu verschiedenen Zeiten aus dem Backofen zu entnehmen.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Aufheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei Verwendung der Funktion „HEISSLUFT“ lassen sich mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Kuchen

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn das Holzstäbchen trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der „UMLUFT“-Funktion. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken lauter gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand einsetzen und ihn auf die Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen ohne sich zu verbrennen.

Pizza

Fetten Sie die Bleche, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie die Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Funktion Aufgehen lassen (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Gehen bei Raumtemperatur (20-25° C) um etwa ein Drittel. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa 1 Stunde.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others. All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.

WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g. heating rooms). The Manufacturer declines any liability for improper use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are added when roasting or cooking cakes and sweets (for example, rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Scrap the appliance in accordance with local regulations on waste disposal. Before scrapping, cut off the power cords so that the appliances cannot be connected to the mains.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

Unpack the oven and make sure that the oven has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Make sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it 200°C for about an hour to eliminate the smell of the protective grease and insulating materials.

During use:


- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Never expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packaging materials

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY (C) (E)

- oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (C) (E) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Oven not working:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **IMPORTANT:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph "Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function").

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number after the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and then on again it to see if the problem has been eliminated.

If the fault persists after the above checks, contact the nearest After-sales Service.

Always specify:


- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000



If any repairs are required, contact an **authorised After-sales Technical Service** (to guarantee the use of original spare parts and correct repair).

CLEANING

-  **WARNING** - **Do not use steam cleaners.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

Exterior of the oven

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour.
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function (if present):



WARNING

- **Do not touch the oven during the pyrolysis cycle.**
- **Keep children away from the oven during the pyrolysis cycle**

This function burns off spatters produced inside the oven during cooking at a temperature of approx. 500°C. At this high temperature, the deposits turn into a light ash which can be easily wiped away with a damp cloth, when the oven is cool. Do not select the pyrolysis function after every use, only when the oven is very dirty or produces smoke or fumes while preheating or cooking.

- If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the self-cleaning (pyrolysis) function.
- Remove all accessories before running the pyrolysis function.
The appliance is equipped with 2 pyrolysis functions:
 1. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO): which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).
 2. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven.
- In any case, after a certain number of uses and depending on how dirty the oven is, a message on the oven display advises you to run a self-cleaning cycle.

N.B: during the pyrolysis function, the oven door will not open; it will remain locked until the temperature inside the oven has returned to an acceptably safe level.

MAINTENANCE



WARNING

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

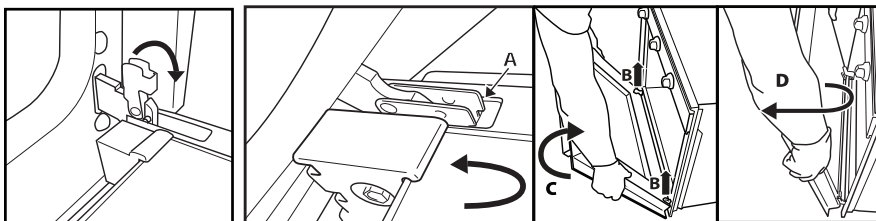


Fig. 1

Fig. 2

TO REMOVE THE SIDE GRILLES

In some models, the side accessory holder grilles are equipped with fixing screws (Fig. 3) for optimum stability.

1. Remove the screws and relative plates on the right and left with the aid of a coin or tool (Fig. 4).
2. To remove the grilles, lift the up (1) and turn them (2) as shown in Fig. 5.

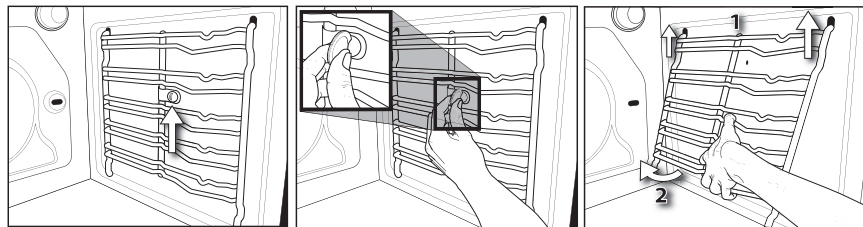


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles.
2. Pull the heating element out a little (Fig. 6) and lower it (Fig. 7).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

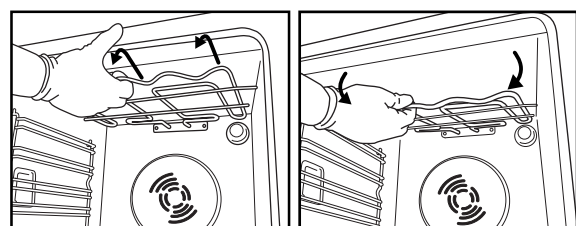


Fig. 6

Fig. 7

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 8), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

To replace the side lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present.
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover.
4. Replace the lamp (see note for lamp type).
5. Refit the lamp cover, pushing it on firmly until it clicks into place.
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

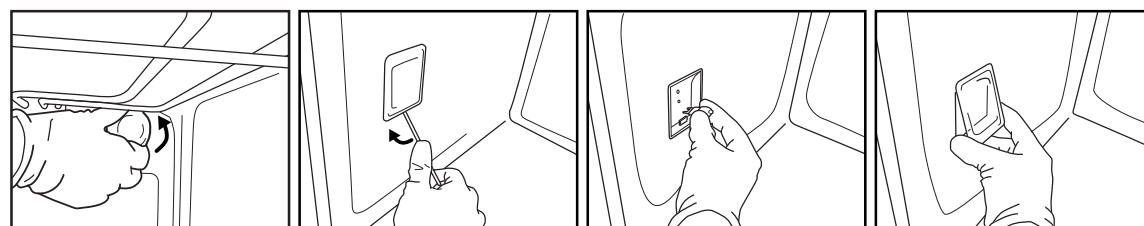


Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

Fig. 11

N.B:

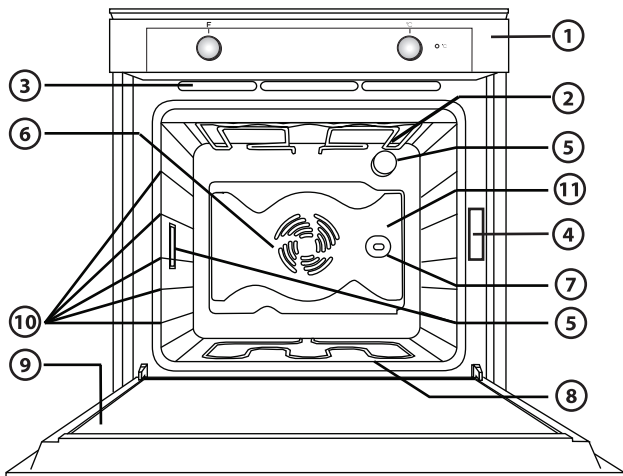
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Fan
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (hidden)
9. Door
10. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
11. Rear wall

N.B.:

- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
- At the end of cooking, after the oven is switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

ACCESSORIES SUPPLIED

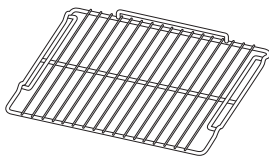


Fig. A

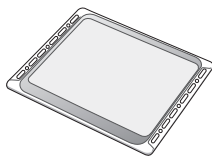


Fig. B

- A. WIRE SHELF (1):** the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.
- B. BAKING TRAY (1):** the baking tray can be used to cook bread and pastry products, as well as roast meat, fish en papillote, etc.

ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their accidental removal.

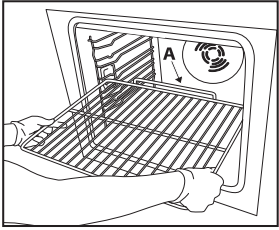


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (Fig. 2).

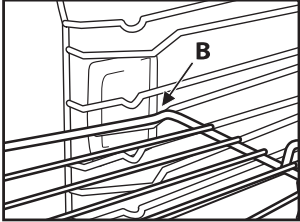


Fig. 2

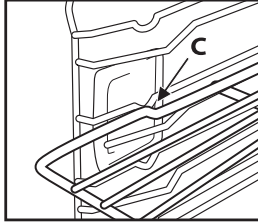
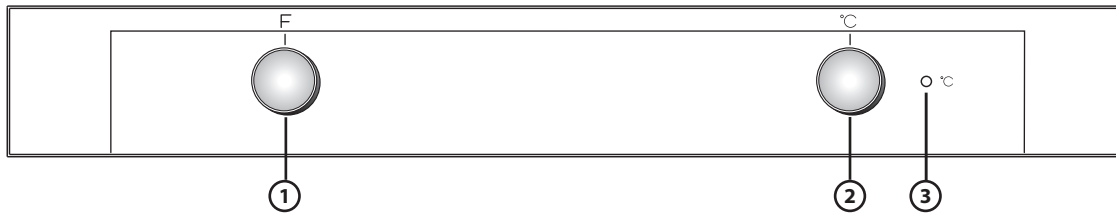


Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. Function selector knob
2. Thermostat knob
3. Thermostat led












N.B.: the knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

HOW TO OPERATE THE OVEN





















- Turn the selector knob to the required function.
The oven light switches on.
- Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature.
The thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature.











At the end of cooking, turn the knobs to "0".

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION SELECTOR KNOB		
	OFF	To stop cooking and switch off the oven.
	LAMP	To switch the oven light on/off.
	CONVENTIONAL	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. Preheat the oven to the required temperature. The thermostat led turns off when the oven is ready and food can be placed in it.
	CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. This function delivers an even, golden, crisp top and base. Use the 3rd shelf. Preheat the oven before cooking.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed.
	TURBO GRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	TURBOFAN	For food with a crisp base and soft top. Ideal for cooking cakes with liquid filling and no precooked base (e.g. tarts, plum cakes, ricotta cakes as well as pizzas with abundant topping) on a single shelf. Place food on the 3rd shelf. Preheat the oven before cooking. This function is also ideal for frozen convenience foods (e.g. pizzas, chips, strudel, lasagna). Follow the instructions on the product packaging.
	FORCED AIR	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on a maximum of two shelves at the same time (e.g.: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 4th levels. Preheat the oven before cooking.
	BOTTOM HEATING ELEMENT + FAN	To finish cooking food with a very liquid consistency and to obtain crisp, golden bases. Also useful for thickening sauces. Place food on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	BOTTOM HEATING	For browning the base of dishes at the end of cooking. Place food on the 1st/ 2nd shelf. This function can also be used for slow cooking, e.g. meat or vegetable stews; in this case, use the 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.

COOKING TABLES

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	3	150-175	35-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	150-170	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	3	150-190	30-85	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	150-190	35-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		Yes	3	160-175	20-45	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	150-175	20-45	Shelf 4: wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux pastry		Yes	3	175-200	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	170-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	3	100	110-150	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	100	130-150	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	3	225-250	12-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	225-250	25-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	3	250	10-15	Shelf 3: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-4	250	10-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	3	175-200	35-55	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-4	175-190	45-60	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	175-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-4	175-200	25-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	3	200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		Yes	3	200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		Yes	3	200	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		Yes	2	200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	3	175-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	5	200	2-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		Yes	5	200	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	5	200	30-40	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	200	60-80	Shelf 2: turnspit (if present)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	3	200	35-45	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb / Shanks		-	3	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	3	200	45-55	Drip-tray / baking tray (if necessary, turn food two thirds of the way through cooking)
Vegetables gratin		-	3	200	20-30	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-4	200	50-100*	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-4	200	45-100*	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-4	175	30-50*	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

* Cooking time is approximate. Food can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Cooking different foods at the same time

Using the "FORCED AIR" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function". If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function (only in some models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

VOTRE SÉCURITÉ AINSI QUE CELLE D'AUTRUI EST PARTICULIÈREMENT IMPORTANTE

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.



Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.

Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez le four de l'alimentation secteur avant d'entreprendre toute intervention sur celui-ci.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes locales de sécurité, il est nécessaire de brancher l'appareil au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation (chauffer une pièce, par exemple) est considérée comme impropre. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable avant que les composants de l'appareil ne soient suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder à celle-ci. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si vous utilisez des boissons alcoolisées (rhum, cognac, vin, par exemple) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, rendez-le inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation.
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, votre déchetterie locale ou le magasin où vous l'avez acheté.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Nous recommandons de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation, afin d'éviter tout risque d'endommagement de l'appareil.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90°C).
- Procédez au découpage complet du meuble avant d'y installer l'appareil et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- On ne doit plus pouvoir accéder à la partie inférieure du four une fois l'installation terminée.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'ouverture minimale prévue entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement éventuel du câble d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) doit être effectué uniquement par un professionnel qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Enlevez les protections en carton, les films transparents et les étiquettes autocollantes présentes sur les accessoires.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant une heure environ, afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection.

Pendant l'utilisation :


- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four ou de suspendre des objets sur la poignée du four.
- Évitez de couvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez pas d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♻️). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE, concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine.
- Le symbole  apposé sur le produit et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ (C) (E)

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (C) (E) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.

La porte est bloquée :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème a été éliminé.
- **REMARQUE IMPORTANTE :** durant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez que celle-ci se débloque automatiquement (référez-vous au paragraphe « Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse »).

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème a été éliminé.

Si, après ces contrôles, le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si l'appareil doit être réparé, adressez-vous à **un Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur.**
- **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
- **Veillez à toujours débrancher l'appareil.**

Extérieur du four

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. Si celles-ci sont particulièrement sales, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

Enceinte du four

REMARQUE IMPORTANTE : évitez l'emploi d'éponges abrasives et/ou de pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incruster (aliments à haute teneur en sucre, par exemple).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

REMARQUE : durant la cuisson prolongée d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes, etc.), il se peut que de la condensation se forme à l'intérieur de la porte et sur le joint. Dès que le four est froid, essuyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (s'ils sont fournis) :

REMARQUE IMPORTANTE : ne nettoyez en aucun cas les panneaux catalytiques et la paroi arrière avec des produits abrasifs, des brosses dures, des éponges pour casseroles ou des bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200°C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Ventilation.
- Une fois ce temps écoulé, faites refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse (si disponible) :

 AVERTISSEMENT - **Ne touchez pas le four pendant le cycle de pyrolyse.**
- **Éloignez les enfants du four pendant le déroulement de cette opération.**

Cette fonction permet d'éliminer les salissures générées au cours de la cuisson. Les restes de saleté (brûlés à une température de 500°C environ) sont transformés en dépôts qu'on peut facilement enlever avec une éponge humide une fois que le four est froid. Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure est important, en présence de fumées et d'odeurs désagréables tant en phase de préchauffage qu'en phase de cuisson.

- Si le four est installé sous une table de cuisson, vérifiez que les brûleurs ou les plaques chauffantes sont éteints avant de lancer le cycle de nettoyage (pyrolyse).
- Les accessoires doivent être enlevés du four avant de lancer un cycle de pyrolyse.

Votre appareil est doté de 2 fonctions pyrolyse :

1. Cycle économique (PYRO EXPRESS/ECO) : la consommation est réduite d'environ 25% par rapport à un cycle de pyrolyse standard. Il est recommandé d'activer ce cycle de façon régulière (après avoir cuisiné de la viande 2 à 3 fois de suite).
 2. Cycle standard (PYRO) : il garantit un nettoyage en profondeur lorsque le four est particulièrement sale.
- Quoiqu'il en soit, après un certain nombre de cuisson, sur base du niveau de salissure, l'afficheur visualisera un message vous invitant à procéder à un cycle d'autonettoyage.

REMARQUE : pendant le déroulement de la pyrolyse, la porte du four est bloquée et le restera tant que la température dans l'enceinte du four n'aura pas atteint un niveau de sécurité approprié.

ENTRETIEN

AVERTISSEMENT

- Munissez-vous de gants de protection.
- Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.
- Veillez à toujours débrancher l'appareil.

DÉMONTAGE DE LA PORTE

Pour démonter la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (Fig. 1).
3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (Fig. 2).

Pour remonter la porte :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte du four.

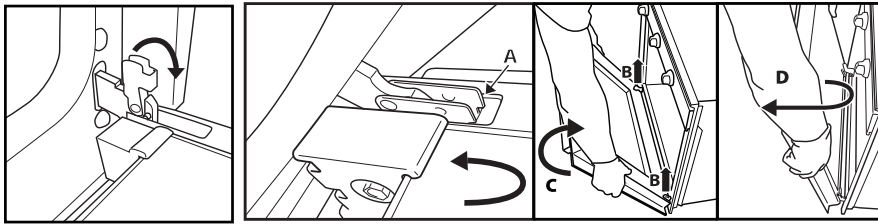


Fig. 1

Fig. 2

DÉPOSE DES GRILLES LATÉRALES

Sur certains modèles, les grilles latérales, destinées à supporter les accessoires, sont dotées de vis de fixation (Fig. 3) qui en augmentent la stabilité.

1. Retirez les vis et les rondelles relatives à droite et à gauche à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis (Fig. 4).
2. Retirez les grilles en les soulevant (1) et en les faisant pivoter (2), comme illustré dans la Fig. 5.

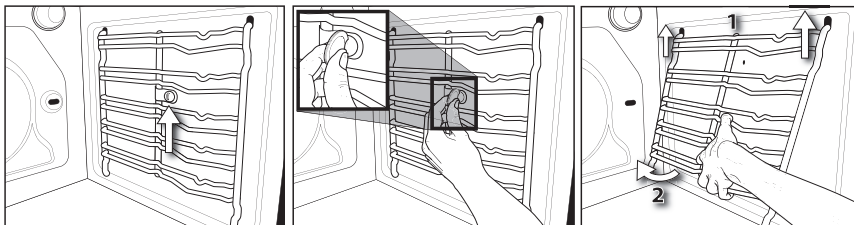


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

1. Retirez les grilles porte-accessoires latérales.
2. Faites sortir légèrement la résistance (Fig. 6) avant de l'abaisser (Fig. 7).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les sièges latéraux prévus à cet effet.

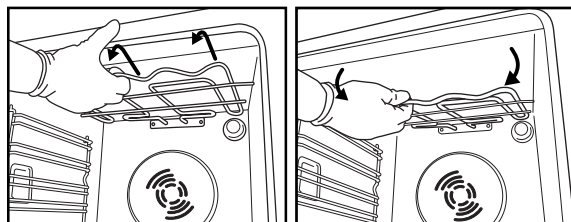


Fig. 6

Fig. 7

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'ampoule (Fig. 8), remplacez l'ampoule brûlée par une neuve (voir « Remarque » pour connaître le type), puis revissez le capot de l'ampoule.
3. Rebranchez le four.

Pour remplacer l'ampoule latérale (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Déposez les grilles porte-accessoires latérales, si elles sont présentes.
3. À l'aide d'un tournevis à tête plate que vous utiliserez pour faire levier vers l'extérieur, dégagez le capot de l'ampoule.
4. Remplacez l'ampoule brûlée par une ampoule neuve (voir « Remarque » pour connaître le type).
5. Remontez le couvercle de l'ampoule en l'appuyant contre la paroi du four jusqu'à ce qu'il soit accroché correctement.
6. Remontez les grilles porte-accessoires latérales.
7. Rebranchez le four.

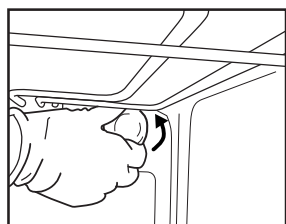


Fig. 8

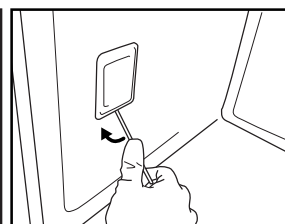


Fig. 9

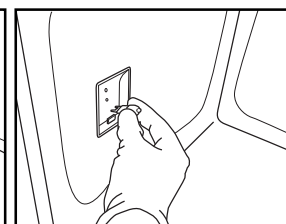


Fig. 10

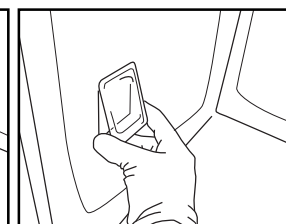


Fig. 11

REMARQUE :

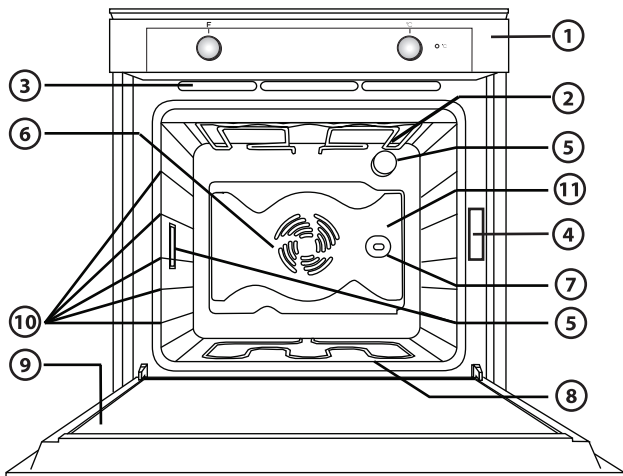
- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente.

REMARQUE IMPORTANTE :

- **Si vous utilisez des ampoules halogènes, évitez de les manipuler à mains nues, car vos empreintes digitales risqueraient de les abîmer.**
- **Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le capot de l'ampoule a été remis en place.**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION



1. Bandeau de commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Ventilateur (non visible)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Ventilateur
7. Tournebroche (si présent)
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des plaques (le nombre de gradins est indiqué sur le devant du four)
11. Paroi

REMARQUE :

- Pendant la cuisson, il est possible que le ventilateur de refroidissement se mette en marche par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.
- À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

ACCESSOIRES FOURNIS

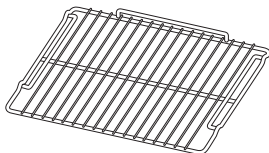


Fig. A

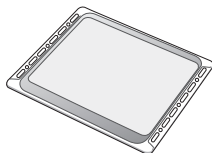


Fig. B

- A. GRILLE (1) :** à utiliser pour la cuisson d'aliments ou comme support pour casseroles, moules à gâteau ou autre récipient approprié à la cuisson au four.
- B. PLAQUE À PÂTISSERIE (1) :** pour cuire les produits de boulangerie-pâtisserie, mais aussi la viande rôtie, le poisson en papillottes etc

ACCESSOIRES NON FOURNIS

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès de votre revendeur - distributeur de pièces détachées.

INTRODUCTION DE GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES À L'INTÉRIEUR DU FOUR

La grille et les autres accessoires sont équipés d'un système de blocage qui en évite l'extraction involontaire.

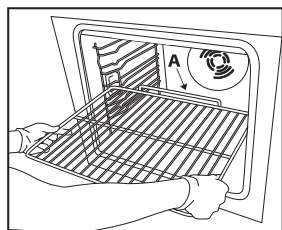


Fig. 1

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1).
2. Inclinez la grille à la hauteur de la position de blocage « B » (Fig. 2).

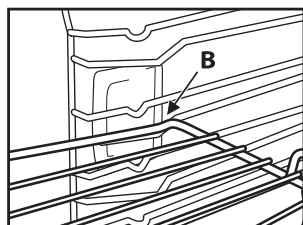


Fig. 2

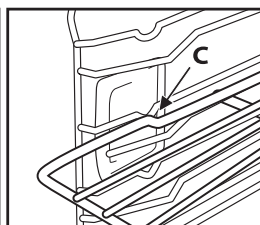
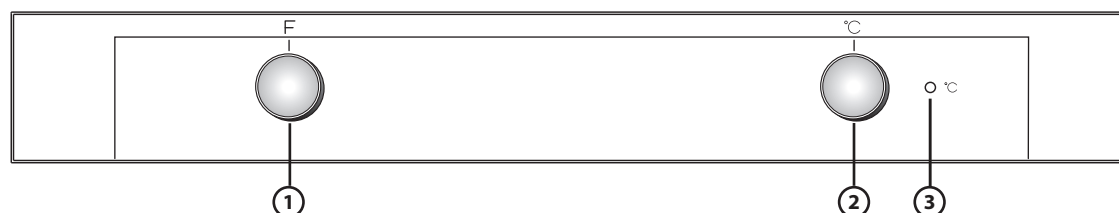


Fig. 3

3. Remettez la grille en position horizontale et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement insérée « C » (Fig. 3).
4. Pour extraire la grille, procédez dans le sens inverse.

Pour les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière. La partie saillante présente sur la partie plate en permet le blocage.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. Bouton de sélection des fonctions
2. Bouton de thermostat
3. Voyant du thermostat

REMARQUE : les boutons sont escamotables Appuyez sur le centre de ces boutons pour les extraire de leur siège.

MODE D'EMPLOI DU FOUR

- Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.
- Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et positionnez-le sur la température souhaitée. Le voyant du thermostat s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

En fin de cuisson, tournez les boutons sur « 0 ».

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS































BOUTON FONCTIONS		
	OFF	Pour interrompre la cuisson et éteindre le four.
	LAMP	Pour allumer/éteindre la lumière à l'intérieur du four.
	CONVECTION NATURELLE	Pour cuire n'importe quel type de plat sur un seul gradin. Utilisez le 3ème gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée. Placez les aliments à l'intérieur du four dès que le voyant du thermostat s'éteint.
	CONVECTION FORCÉE	Pour cuire les viandes et les gâteaux avec farce liquide (salées ou sucrées) sur un unique gradin. Cette fonction permet d'obtenir des surfaces et des bases uniformément dorées et croustillantes. Utilisez le 3ème gradin. Il est recommandé de préchauffer le four avant de cuire les aliments.
	GRIL	Pour cuire les entrecôtes, les brochettes, les saucisses ; faire gratiner les légumes ou dorer le pain. Nous suggérons de positionner le plat sur le 4ème ou le 5ème gradin. Pour cuire les viandes, nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. Les placer sur le 3ème/4ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Préchauffez le four 3 5min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson.
	TURBO GRIL	Pour griller les gros morceaux de viande (cuisseaux, rosbifs, poulets). Placez-les sur les gradins centraux. Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour récolter le jus de cuisson. Le placer sur le 1ème/2ème gradin en ajoutant environ un demi-litre d'eau. Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage homogène des deux côtés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
	DÉCONGÉLATION	Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez l'aliment sur le gradin central. Laissez-le dans son emballage pour empêcher que la surface ne se déshydrate.
	TURBOFAN	Pour des aliments à base croustillante avec une surface moelleuse. Idéale pour cuire sur un seul niveau des tartes avec composé liquide sans base précuite (ex. croustades, tartes aux prunes, tarte à la ricotta et pizzas très garnies). Placez l'aliment sur le 3° gradin. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments. Cette fonction est idéale pour les produits surgelés (ex. pizzas, frites, strudel, lasagnes). Suivez les indications figurant sur l'emballage.
	CHALEUR PULSÉE	Pour cuire simultanément sur deux gradins des aliments, mêmes différents, nécessitant la même température de cuisson (ex : poisson, légumes, gâteaux). La fonction permet de cuire sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 3ème gradin pour les cuissons sur un seul gradin. Pour les cuissons sur deux niveaux utiliser les 1° et 4° gradins. Préchauffer le four à la température voulue avant cuisson.
	CHAUFFAGE INFÉRIEUR + VENTILATEUR	Pour terminer la cuisson d'aliments à consistance très liquide et obtenir des bases croquantes et dorées. Utile également pour concentrer les sauces et les jus. Il est conseillé de placer les aliments sur le 2° gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
	CHAUFFAGE INFÉRIEUR	Pour dorer le fond des aliments à la fin d'une cuisson. Placez l'aliment sur le 1°/ 2° gradin. La fonction peut être utilisée pour terminer les cuissons lentes, comme celles des ragoûts de viandes et légumes ; utilisez le 3ème gradin de cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	3	150-175	35-90	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	150-170	30-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Tourtes fourrées (cheese cake, strudel, apple pie)		Oui	3	150-190	30-85	Lèchefrite / plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-4	150-190	35-90	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	160-175	20-45	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	150-175	20-45	Grad. 4 : grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	175-200	30-40	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	170-190	35-45	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	100	110-150	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	100	130-150	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pain / Pizza / Fougasse		Oui	3	225-250	12-50	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	225-250	25-50	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Pizzas surgelées		Oui	3	250	10-15	Grad. 3 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-4	250	10-20	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Tourtes (légumes, quiches)		Oui	3	175-200	35-55	Moule à gâteau sur grille
		Oui	1-4	175-190	45-60	Grad. 4 : moule à gâteau sur grille Grad. 1 : moule à gâteau sur grille
Vol-au vent/Feuilletés		Oui	3	175-200	20-30	Lèchefrite / plaque à pâtisserie
		Oui	1-4	175-200	25-45	Grad. 4 : plaque sur grille Grad. 1 : lèchefrite/plaque à pâtisserie
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans		Oui	3	200	45-55	Plaque sur grille

Recette	Fonction	Pré-chauffage	Gratin cuisson (en partant du bas)	Température (°C)	Durée (min)	Accessoires
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	3	200	80-110	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	3	200	50-100	Lèchefrite ou plaque sur grille
Dinde / Oie 3 kg		Oui	2	200	80-130	Lèchefrite ou plaque sur grille
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	3	175-200	40-60	Lèchefrite ou plaque sur grille
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	175-200	50-60	Plaque sur grille
Pain grillé		Oui	5	200	2-5	Grille
Filets / darnes de poisson		Oui	5	200	20-30	Grad. 4 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 3 : lèchefrite avec eau
Saucisses / Brochettes / Pointes de porc / Hamburger		Oui	5	200	30-40	Grad. 5 : grille (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grad. 4 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Grad. 2 : grille (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
						Grad. 1 : lèchefrite avec eau
Poulet rôti 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Grad. 2 : tournebroche (si présent)
						Grad. 1 : lèchefrite avec eau
Rosbif saignant 1 Kg		-	3	200	35-45	Plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Gigot d'agneau / Jarret		-	3	200	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (tourner l'aliment après 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre sautées		-	3	200	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (tourner l'aliment aux 2/3 de la cuisson si nécessaire)
Légumes gratinés		-	3	200	20-30	Plaque sur grille
Lasagnes & Viande		Oui	1-4	200	50-100*	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Viande & Pommes de terre		Oui	1-4	200	45-100*	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille
Poissons & Légumes		Oui	1-4	175	30-50*	Grad. 4 : plaque sur grille
						Grad. 1 : lèchefrite ou plaque sur grille

* Le temps de cuisson est indicatif. Les plats peuvent être sortis du four à des moments différents selon vos préférences.

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (lorsque demandé). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire. Au départ, utilisez les valeurs conseillées les plus basses et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, passez à celles plus élevées. Nous conseillons d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires à positionner sur les différents gradins.

Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CHALEUR PULSÉE », il est possible de cuire simultanément plusieurs aliments (par exemple : poisson et légumes) nécessitant la même température, sur différents gradins. Extrayez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux avec des temps plus longs.

Desserts

- Cuisez la pâtisserie sur un seul gradin avec la convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction avec air forcé et disposez les moules décalés sur les grilles, de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent dans la partie la plus haute (généralement le centre) du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se « dégonfle » durant la cuisson, la fois suivante utilisez une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec farce juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE ». Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure, de la semoule ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plat adapté à la taille de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon sur le fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 min ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, pour obtenir une cuisson uniforme, choisissez des morceaux de la même épaisseur. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler, éloignez-les du gril, en plaçant la grille à des gradins inférieurs. Tournez la viande après 2/3 de la cuisson.

Nous conseillons d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle vous avez positionné la viande à griller pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à griller de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizzas

Graissez légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza après 2/3 de la cuisson.

Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Les temps de levage dans cette fonction diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.



Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven. Alle veiligheidsberichten worden voorafgegaan door het waarschuwingssymbool en door de volgende termen:

! GEVAAR

Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel veroorzaakt als deze niet wordt vermeden.

! WAARSCHUWING

Geeft een gevaarlijke situatie aan, die ernstig letsel zou kunnen veroorzaken als deze niet wordt vermeden.

Alle veiligheidsberichten geven het mogelijke gevaar aan en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende aanwijzingen:

- de stekker van het apparaat moet altijd uit het stopcontact getrokken zijn voordat welke installatiehandeling dan ook verricht wordt.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikshandleiding.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften, is er een omnipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm. tussen de contacten nodig.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige contactdozen of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van de ruimte). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.
- Het gebruik van het apparaat is niet toegestaan aan personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met weinig ervaring of kennis van het apparaat, tenzij ze instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gehad van personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking erg heet worden. Kinderen moeten uit de buurt en in de gaten gehouden worden, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit brandwonden kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbare materialen tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig na afloop van de bereiding, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om pannen en accessoires te verwijderen en pas op dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan. Als het apparaat onbedoeld in werking zou worden gesteld, kan er brand ontstaan.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het explodeert en het apparaat beschadigt.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhitte vetten en olie kunnen makkelijk vlam vatten. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als u voor het roosteren van vlees, of bakken van taarten alcoholische dranken toevoegt (bijv. rum, cognac, wijn) moet u er rekening mee houden dat alcohol bij hoge temperaturen verdampt. De alcohol damp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd van materiaal dat gerecycled of opnieuw gebruikt kan worden. Afdanken moet plaatsvinden in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voordat u het apparaat afdankt moet de voedingskabel worden afgesneden, zodat het apparaat onbruikbaar wordt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

VOORBEREIDING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90°C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de voedingsspanning van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat).

- Eventuele vervangingen van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mogen uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Wend u tot erkende servicecentra.

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200°C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

Tijdens het gebruik:


- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet geen water in de warme oven; de lak kan beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals wordt aangegeven door het symbool (♻️). De verschillende onderdelen van de verpakking mogen niet terechtkomen in het milieu, maar moeten als afval verwerkt worden volgens de plaatselijke voorschriften.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste wijze als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.
- Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie bij het product geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar naar een speciaal verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten moet worden gebracht.

Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.
- Schakel de oven 10/15 minuten voor het einde van de ingestelde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING C E

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de Europese richtlijn (C E) n. 1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.

OPSPOREN VAN STORINGEN

Oven verwarmt niet:

- Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

De deur is geblokkeerd:

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.
- **Belangrijk:** tijdens de zelfreinigingscyclus blijft de deur geblokkeerd. Wacht tot de deur automatisch ontgrendeld wordt (zie de paragraaf "Reinigingscyclus van de oven met de pyrolysefunctie").

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

- Als op het display een "F" met een cijfer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice. Specificeer in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Het apparaat aan- en uitzetten om te controleren of het probleem is opgelost.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- het servicenummer (dat is het nummer na het woord Service op het typeplaatje) op de rechter binnenrand van de ovenruimte (zichtbaar als de deur open is). Het servicenummer bevindt zich ook op het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Wend u, in het geval dat reparatie noodzakelijk is, tot **een erkende klantenservice** (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

REINIGING



WAARSCHUWING

- **Gebruik geen stoomreinigers.**
- **Maak het apparaat schoon als het afgekoeld is.**
- **Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.**

Buitenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig doekje.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant zeer vuil is, voeg dan een paar druppels afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met veel suiker) makkelijker te kunnen verwijderen.
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet (alleen bij bepaalde modellen) om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.

OPMERKING: tijdens het langdurig bakken van gerechten die veel water bevatten (bijv. pizza, groenten etc.) kan er condens worden gevormd op de deur en op de afdichting. Neem de condens af met een doek of een spons als de oven afgekoeld is.

Accessoires:

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Reiniging van de achterwand en de katalytische zijpanelen (indien aanwezig):

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays die het katalytische oppervlak zouden kunnen beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

- Laat de oven ongeveer een uur leeg werken op een temperatuur van 200°C, met de heteluchtfunctie.
- Laat het apparaat afkoelen en gebruik een spons om eventuele etensresten te verwijderen.

Reinigingscyclus met pyrolysefunctie (indien aanwezig):

-  **WAARSCHUWING** - Raak de oven niet aan tijdens de pyrolysecyclus.
- Houd de kinderen uit de buurt van de oven tijdens de pyrolysecyclus

Met deze functie kunt u vuil dat tijdens de bereiding is ontstaan verwijderen. De vuilresten worden verbrand (bij een temperatuur van ongeveer 500°C) waarbij aanslag ontstaat die makkelijk met een vochtige spons verwijderd kan worden nadat de oven is afgekoeld. Gebruik de pyrolysefunctie niet na elke bereiding in de oven, maar alleen als de oven zeer vuil is of als er vieze geuren zijn tijdens het voorwarmen of het bereiden.

- Als de oven onder een kookplaat geïnstalleerd is, dient u zich ervan te verzekeren dat de branders of elektrische platen tijdens de zelfreiniging (pyrolyse) uit staan.
- De accessoires moeten uit het apparaat worden gehaald voordat u de pyrolysefunctie inschakelt. Het apparaat is uitgerust met 2 pyrolytische functies:
 1. Zuinige cyclus (PYRO EXPRESS/ECO) vermindert het verbruik met ongeveer 25% ten opzichte van de standaard pyrolytische cyclus. Schakel deze functie met regelmatige intervallen in (nadat u minimaal 2-3 keer achter elkaar vlees heeft gebraden in de oven).
 2. Standaardcyclus (PYRO): garandeert een grondige reiniging als de oven zeer vuil is.
- In ieder geval wordt geadviseerd om na een bepaald aantal bereidingen en op basis van de hoeveelheid vuil, een zelfreinigingscyclus uit te voeren. Dit wordt aangegeven door een bericht op het display.

OPMERKING: tijdens de pyrolysefunctie blijft de deur van de oven geblokkeerd en kan deze niet geopend worden tot de temperatuur binnenin de ovenruimte een veilig niveau heeft bereikt.

ONDERHOUD

WAARSCHUWING

- Draag beschermende handschoenen.
- Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Fig. 1)
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur loshaakt (D) (Fig. 2)

De deur weer terugplaatsen:

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Duw de twee vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

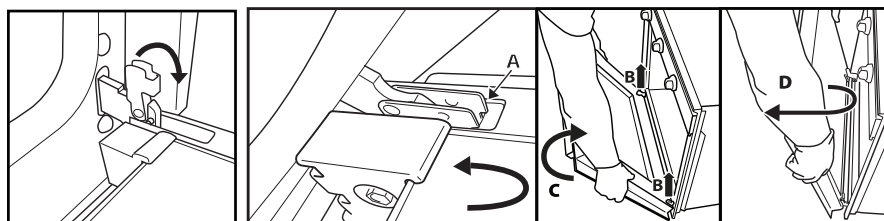


Fig. 1

Fig. 2

VERWIJDERING ZIJROOSTERS

In bepaalde modellen zijn de zijroosters die als steun dienen voor de accessoires voorzien van twee bevestigingsschroeven (Fig. 3) waardoor de stabiliteit vergroot wordt.

1. Verwijder de schroeven en de bijbehorende plaatjes rechts en links, met behulp van een munt of een gereedschap (Fig. 4).
2. Verwijder de roosters door ze op te tillen (1) en ze om te draaien (2) zoals getoond in Fig. 5.

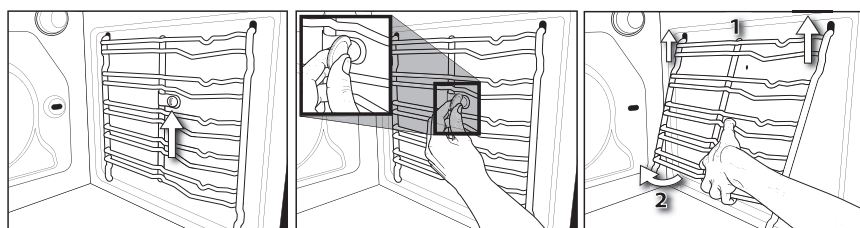


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

1. Verwijder de roosters van de accessoiresteunen van de zijkant.
2. Trek voorzichtig Fig. 6 het verwarmingselement naar buiten en breng het naar beneden (Fig. 7).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde zittingen aan de zijkant.

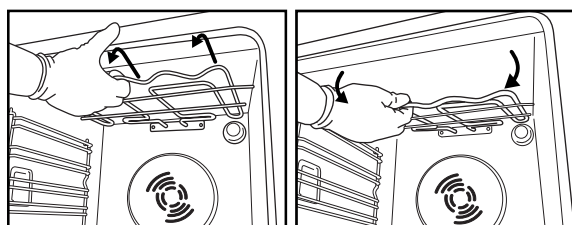


Fig. 6

Fig. 7

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Vervangen van het lampje aan de achterkant (indien aanwezig):

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (Fig. 8), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Vervangen van het lampje aan de zijkant (indien aanwezig):

1. Koppel de oven los van het elektriciteitsnet.
2. Verwijder de zijroosters, indien aanwezig.
3. Duw het beschermkapje met een platte schroevendraaier naar buiten en verwijder het.
4. Vervang het lampje (zie de opmerking hieronder voor het type lampje).
5. Zet het beschermkapje weer op zijn plaats en duw het tegen de wand om het op de juiste manier vast te laten haken.
6. Monteer de roosters van de accessoiresteunen weer op de zijkant.
7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

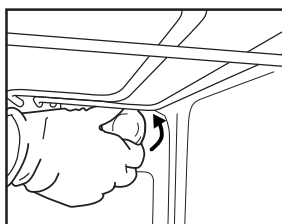


Fig. 8

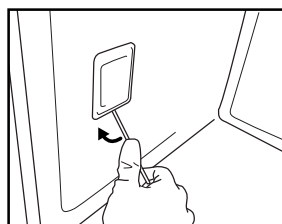


Fig. 9

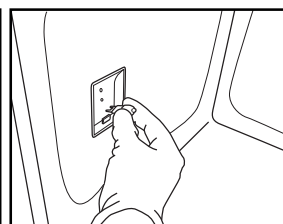


Fig. 10

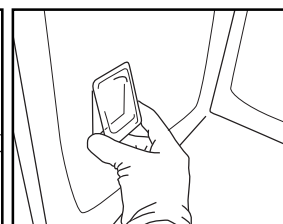


Fig. 11

OPMERKING:

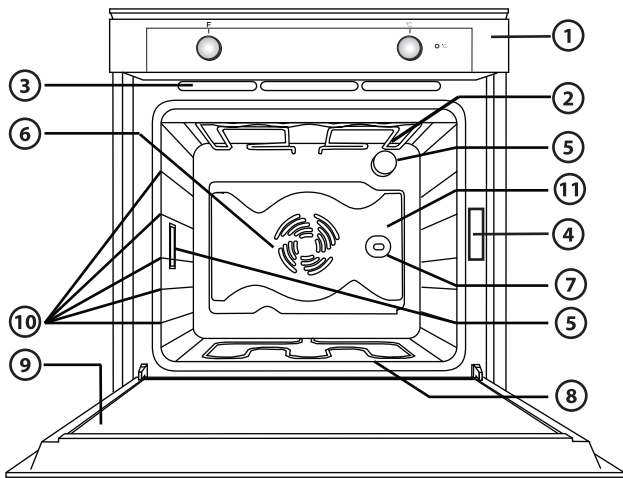
- Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C.
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

BELANGRIJK:

- **Raak halogeenlampjes niet met blote handen aan om te voorkomen dat ze beschadigd worden door uw vingerafdrukken.**
- **Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.**

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement/grill
3. Koelventilator (niet zichtbaar)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Lampjes
6. Ventilator
7. Draaispit (indien bijgeleverd)
8. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Positie van de roosters (de steunhoogte staat aangegeven op de voorkant van de oven)
11. Schot

OPMERKING:

- Tijdens de bereiding kan de koelventilator afwisselend ingeschakeld worden om het energieverbruik te verminderen.
- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.

BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

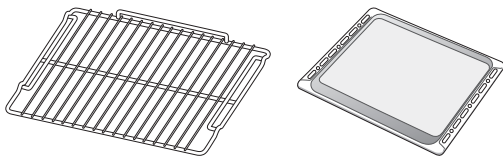


Fig. A

Fig. B

- A. ROOSTER (1):** kan gebruikt worden om voedsel op te grillen of als draagrooster voor pannen, bak- en cakevormen en ovensvaste schalen.
- B. BAKPLAAT (1):** kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, enz.

NIET-BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

Bij de klantenservice kunt u andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN DE ROOSTERS EN ANDERE ACCESSOIRES IN DE OVEN

Het rooster en de andere accessoires zijn voorzien van een blokkeersysteem, zodat ze niet per ongeluk naar buiten kunnen worden getrokken.

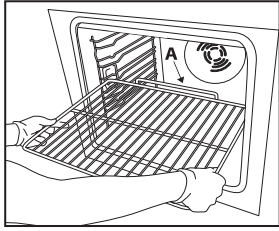


Fig. 1

1. Schuif het rooster horizontaal in de oven, met het verhoogde gedeelte "A" omhoog gericht (Fig. 1).
2. Houd het rooster schuin op de blokkeerpositie "B" (Fig. 2).

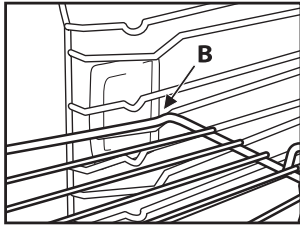


Fig. 2

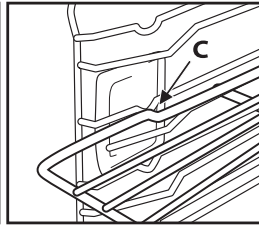
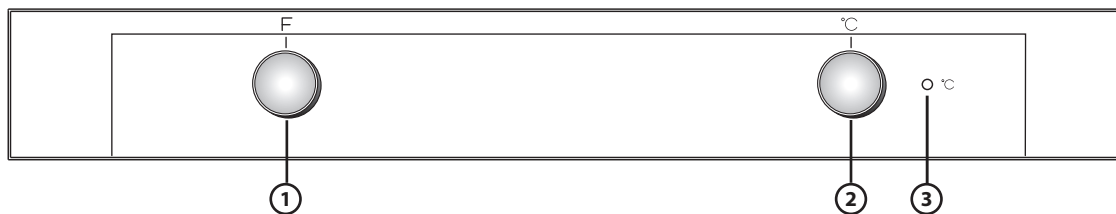


Fig. 3

3. Houd het rooster weer horizontaal en duw tot het helemaal in de oven zit "C" (Fig. 3).
4. Ga in omgekeerde volgorde te werk om het rooster uit de oven te halen.

Het plaatsen van de andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, gebeurt op precies dezelfde manier. Het uitstekende gedeelte op de bak en de plaat zorgt voor de blokkering.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. Functieknop
2. Thermostaatknop












OPMERKING: de knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

3. Thermostaatlampje




















DE OVEN GEBRUIKEN


















- Draai de functieknop op de gewenste functie.
Het ovenlampje gaat branden.
 - Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur.
Het thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is.
- Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "0".

TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES

FUNCTIEKNOP		
	OFF	Om de bereiding te onderbreken en de oven uit te schakelen.
	LAMP	Om het lampje in de oven in/uit te schakelen.
	CONVENTIONEEL	Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik de derde steunhoogte. Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur. Als het thermostaatlampje uitgaat, kan het gerecht in de oven worden gezet.
	TURBO HETE LUCHT	Voor het bereiden van vlees en taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte. Met deze functie worden de korst en de bodem gelijkmatig goudbruin en krokant. Gebruik de derde steunhoogte. Wij adviseren u de oven eerst voor te verwarmen.
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen en worstjes; het gratineren van groente en voor een bruine korst op brood. Zet het gerecht op de vierde of vijfde steunhoogte. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de derde of vierde steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven.
	TURBO GRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogtes. Geadviseerd wordt de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen. Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.
	ONTDOOIEN	Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
	TURBOFAN	Voor voedsel met een krokante bodem en een zachte korst. Ideaal voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling zonder voorgebakken bodem op één steunhoogte (bv. vlaaien, pruimentaarten, ricottataart en rijk belegde pizza's). Plaats het voedsel op de derde steunhoogte. Verwarm de oven eerst voor. Deze functie is ook ideaal voor diepvriesproducten (bv. pizza, friet, strudel, lasagne). Volg de aanwijzingen op de verpakking.
	HETE LUCHT	Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op maximaal twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben (bv. vis, groenten, gebak). Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Geadviseerd wordt om het derde niveau te gebruiken voor bereidingen op één steunhoogte. Voor bereidingen op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de eerste en vierde steunhoogte te gebruiken. Verwarm de oven eerst voor.
	ONDERWARMTE + VENTILATOR	Voor het afbakken van erg vloeibare gerechten en voor een krokante en goudbruine bodem. Ook handig voor het indikken van sauzen. Plaats het voedsel op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.
	ONDERWARMTE	Voor het bruin bakken van de bodem van het gerecht aan het einde van de bereiding. Plaats het voedsel op de eerste/tweede steunhoogte. Deze functie kan worden gebruikt voor langzame bereidingen, zoals gestoofd vlees en groenten; gebruik in dit geval de derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Luchtig gebak		Ja	3	150-175	35-90	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	150-170	30-90	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	3	150-190	30-85	Opvangbak / bakplaat of taartvorm op rooster
		Ja	1-4	150-190	35-90	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Koekjes / taartjes		Ja	3	160-175	20-45	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	150-175	20-45	Steunhoogte 4: rooster Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Soesjes		Ja	3	175-200	30-40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	170-190	35-45	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Meringues		Ja	3	100	110-150	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	100	130-150	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Brood / pizza / focaccia		Ja	3	225-250	12-50	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	225-250	25-50	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Diepvriespizza's		Ja	3	250	10-15	Steunhoogte 3: opvangbak / bakplaat of rooster
		Ja	1-4	250	10-20	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	3	175-200	35-55	Taartvorm op rooster
		Ja	1-4	175-190	45-60	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	3	175-200	20-30	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1-4	175-200	25-45	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster Steunhoogte 1: opvangbak / bakplaat
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	3	200	45-55	Ovenschaal op rooster

Recept	Functie	Voorverwarmen	Steunhoogte (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	3	200	80-110	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kip / konijn / eend 1 Kg		Ja	3	200	50-100	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Kalkoen / Gans 3 kg		Ja	2	200	80-130	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	3	175-200	40-60	Opvangbak of ovenschaal op rooster
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	2	175-200	50-60	Ovenschaal op rooster
Geroosterd brood		Ja	5	200	2-5	Rooster
Visfilet / moten vis		Ja	5	200	20-30	Steunhoogte 4: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 3: opvangbak met water
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		Ja	5	200	30-40	Steunhoogte 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 4: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Steunhoogte 2: rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Steunhoogte 2: Draaispit (indien bijgeleverd)
						Steunhoogte 1: opvangbak met water
Rosbief rosé 1 kg		-	3	200	35-45	Ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Lamsbout / schenkel		-	3	200	60-90	Opvangbak of ovenschaal op rooster (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Geb. aardappelen		-	3	200	45-55	Opvangbak / bakplaat (draai het voedsel indien nodig na tweederde van de bereidingstijd om)
Gegratineerde groenten		-	3	200	20-30	Ovenschaal op rooster
Lasagne en vlees		Ja	1-4	200	50-100*	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vlees en aardappelen		Ja	1-4	200	45-100*	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster
Vis en groente		Ja	1-4	175	30-50*	Steunhoogte 4: ovenschaal op rooster
						Steunhoogte 1: opvangbak of ovenschaal op rooster

* De bereidingstijd is indicatief. De gerechten moeten op andere tijden uit de oven worden gehaald, afhankelijk van de persoonlijke smaak.

GEBRUIKSADVIEZEN EN -SUGGESTIES

Lezen van de bereidingstabel

De tabel geeft aan welke functie het best gebruikt kan worden voor een bepaald gerecht, dat op één of meerdere steunhoogtes tegelijk kan worden bereid. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De temperaturen en de bereidingstijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen of ovenschalen van donker metaal. U kunt ook pannen of vuurvaste of aardewerk schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten zorgvuldig de aanwijzingen in de bereidingstabel met betrekking tot de bijgeleverde schalen en de verschillende steunhoogtes.

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

Met de functie "HETE LUCHT" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) die dezelfde bereidingstijd hebben, op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

Gebak

- Bak fijn gebak met de statische functie op één niveau. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "opzwellt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.
- Bij taarten met een vochtige vulling (kaastaarten of vruchtentaarten) moet de "TURBO HETE LUCHT" functie worden gebruikt. Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

Vlees

- U kunt elke soort schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingstijd. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingstijd.

Geadviseerd wordt om een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw en controleer of het vlees goed vastzit voordat u het spit in de houder aan de voorwand van de oven steekt en op de steun legt. Om vorming van dampen te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met een halve liter water op de eerste steunhoogte te plaatsen. Het spit is voorzien van een plastic handvat dat verwijderd moet worden voordat de bereiding begint. Het handvat dient om het vlees na afloop van de bereiding uit de oven de halen zonder uw handen te branden.

Pizza

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na tweederde van de bereidingstijd de mozzarella over de pizza.

Rijsfunctie (alleen bij bepaalde modellen)

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer eenderde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd bij een hoeveelheid pizzadeeg van 1 kg is ongeveer één uur.

<http://www.bauknecht.eu>

Printed in Italy
05/2011

5019 410 01069



Copyright Whirlpool Europe s.r.l. 2010. All rights reserved



Bauknecht, Polar and Ignis are registered trademarks of the Whirlpool group of companies.