HÄFELE

EN INSTRUCTION MANUAL
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING



BP55ABi6a

IO-CBI-2956 / 8517759
(05.2025 / v3)

DEAR CUSTOMER,

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

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

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

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



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

The oven is intended for household use only.

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

Information about the product concerning Regulation (EU) No 65/2014 and Regulation (EU) No 66/2014, can be found on the last pages of the user manual or in other printed documents provided with the product.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions 4
Description of the appliance 8
Installation 10
Operation 12
Baking in the oven – practical hints 21
Test dishes 24
Cleaning and maintenance 26
Technical data 32

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

HOW TO SAVE ENERGY



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

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

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

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

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

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

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

UNPACKING



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

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

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

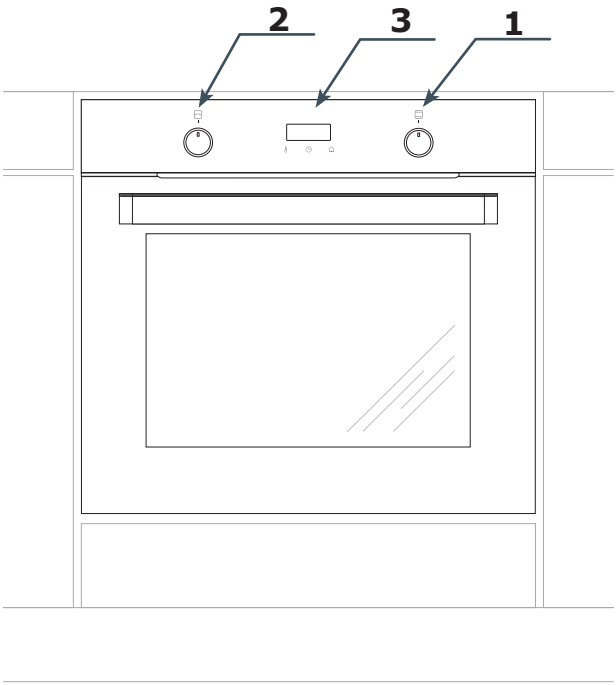


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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

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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



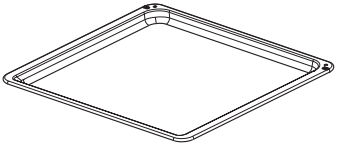
1. *Oven function selector knob*

2. *Adjust settings knob +/-*

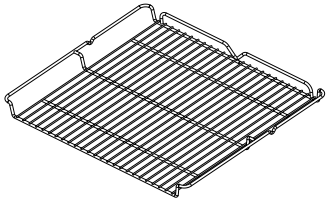
3. *Electronic programmer*

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

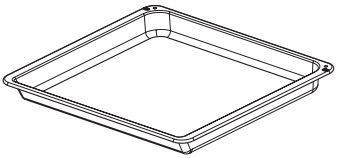
Cooker fittings:



*Baking tray**

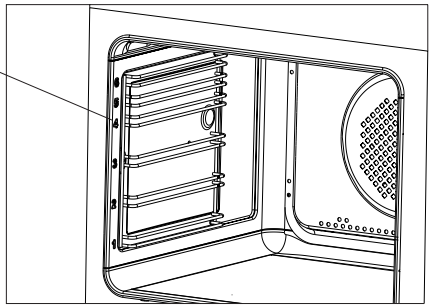


Grill grate
*(drying rack)**



*Roasting tray**

Sideracks



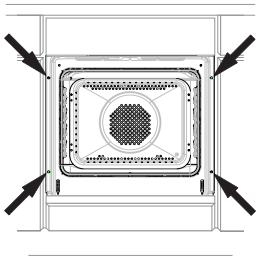
**optional*

INSTALLATION

Installing the oven

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

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



Electrical connection

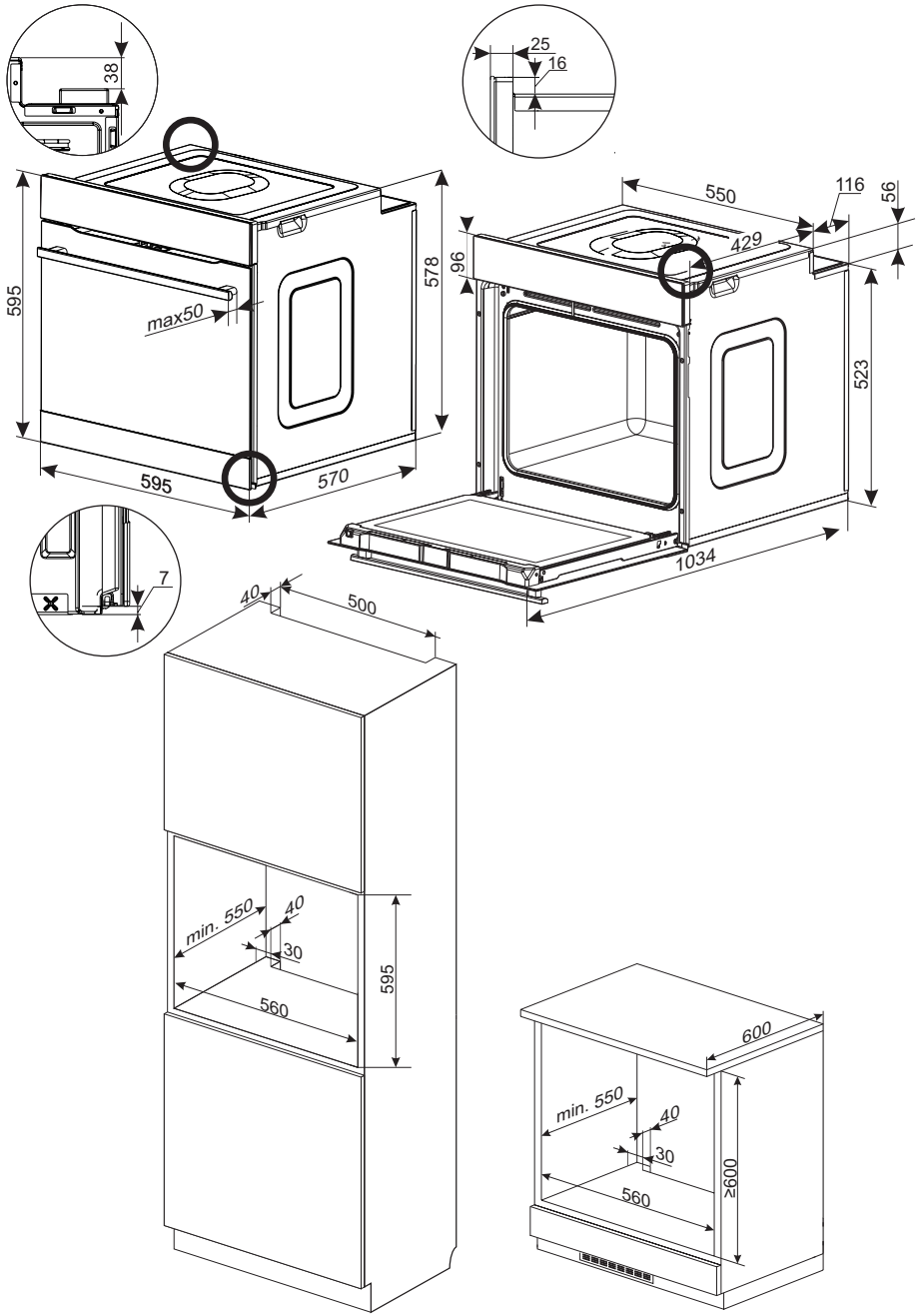
- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm^2 connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.

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

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

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

INSTALLATION

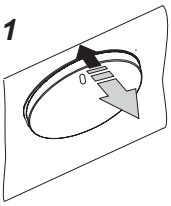


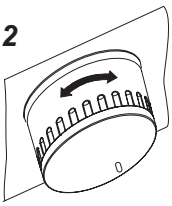
OPERATION

Before using the oven for the first time

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

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





Important!

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

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

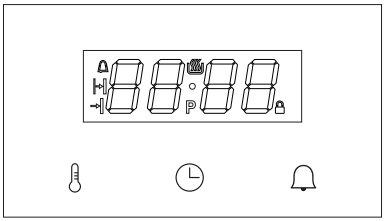
Important!
To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

Some models are equipped with a backlit oven door handle.

Oven handle backlight is turned on during operation.

OPERATION

Control panel



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

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

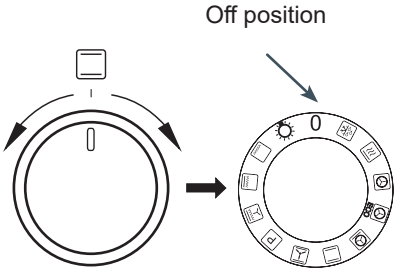
Note: You will hear a beep each time you touch a sensor. It is not possible to turn off the acoustic beeps.

The meaning of symbols on the display.

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

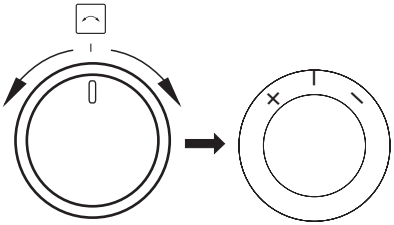
Oven function knob

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



Adjust settings knob +/-

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



Turn on the power.

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

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

Standby mode

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

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

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

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

Set current time

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

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

Night Mode

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

Change the beep tone

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

Adjust display brightness

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

Operation.

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

Lighting

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

Cooling fan.

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

Thermostat

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

Minute Minder

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

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

Oven door

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

Limit the operating time

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

Activate a heating function

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

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

Set temperature

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

Adjust the temperature

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

OPERATION

Change settings during cooking

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

Table of heating functions

Function Description		Oven elements						Temperature [°C]		Default temperature [°C]
		Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	min.	max	
	Defrosting	√					√	---	---	---
	Quick oven pre-heat	√		√	√		√	30	280	170
	Fan cooking	√			√		√	30	280	170
 ECO	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Conventional	√	√			√		30	280	180
	Pastry	√	√			√	√	30	280	170
	Pyrolytic cleaning		√	√		√		---	---	480
	Turbo grill *	√	√	√			√	30	280	190
	Super grill *	√	√	√				30	280	250
	Grill*	√		√				30	280	250
	Lighting	√						---	---	---
0	Off							-	-	-

* Spit (if any)

Timed operation

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

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

Delayed timed operation

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

Pyrolytic cleaning

The ***P2.00*** is flashing on the display and the indicator is on. Turn the +/– knob to adjust the Duration to 2.00 - 2.30 - 3.00 hours. Press or wait 20 s to start pyrolytic cleaning. The Pyrolytic cleaning programme comes with special requirements.
First, the door status is checked: When the oven door is open, the indicator flashes and the appliance waits 10 minutes until the oven door is closed and if it is not, the pyrolytic programme is cancelled.
When the door is closed the indicator is on and the door is locked. The indicator is displayed and pyrolytic cleaning starts for 2.00 – 2.30 – 3.00 hours, depending on the Duration you have set.

The appliance displays duration time left until pyrolytic cleaning completes.

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

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

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

Error Codes

If any error is detected, the programme is interrupted and the error code is shown on the display:
E1 - no cavity temperature sensor detected, do not use the appliance
E2 - short circuit or damage to the cavity temperature sensor, do not use the appliance.
E3 - appliance overheated, do not use the appliance until it has cooled down.
E4 - oven cavity temperature exceeding 320°C for functions other than pyrolytic cleaning, or cavity temperature sensor malfunction - do not use the appliance

Use of the grill

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

In order to switch on the grill you need to:

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

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

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

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

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

Roasting meat

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

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Fan Heater

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

Recommended setting for ECO Fan Heater

Type of dish	Oven functions	Temperature (^{0}C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Yeast cake/ Pound cake	ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

Type of dish	Type of heating	Temperature (ºC)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Yeast cake/ Pound cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Yeast cake/ Pound cake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		220	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		160 - 180	2	120 - 160
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Pork		160 - 190	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Chicken		175 - 190	2	60 - 70
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Preheat

[2)] Baking smaller items

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

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time (min.)
Small cakes	Baking tray	3		155 [1)]	29 - 32
	Baking tray	3		155 [1)]	31 - 34
	Baking tray	3		150 [1)]	34 - 37
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		150 [1)]	40 - 43
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Baking tray	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Baking tray	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 [1)]	25 - 35
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 [1)]	50 - 65

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

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Grilling

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

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

Roasting

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Oven

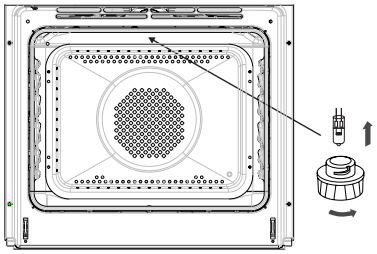
- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

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

Replacing the halogen bulb in the oven

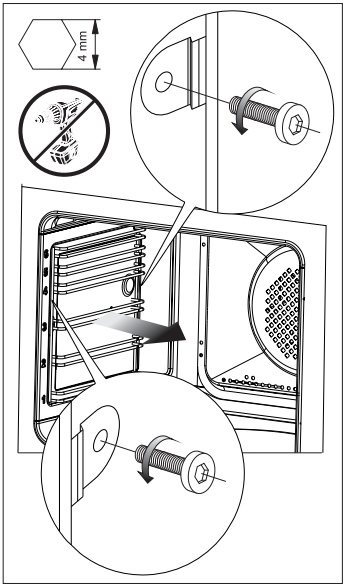
Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

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



Oven lighting

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



Removing wire shelf supports

Pyrolytic cleaning

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

Before pyrolytic cleaning.

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

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

During the cleaning process.

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

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

The pyrolytic cleaning process:

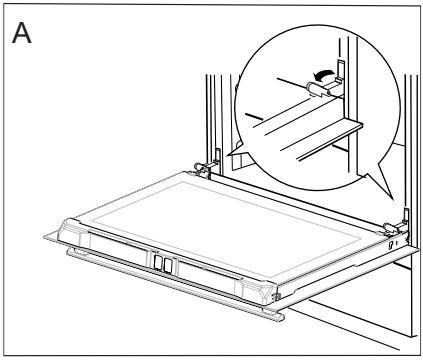
- Close the oven door.
- Follow the instructions in the section *Pyrolytic cleaning.*

Important!

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

Door removal

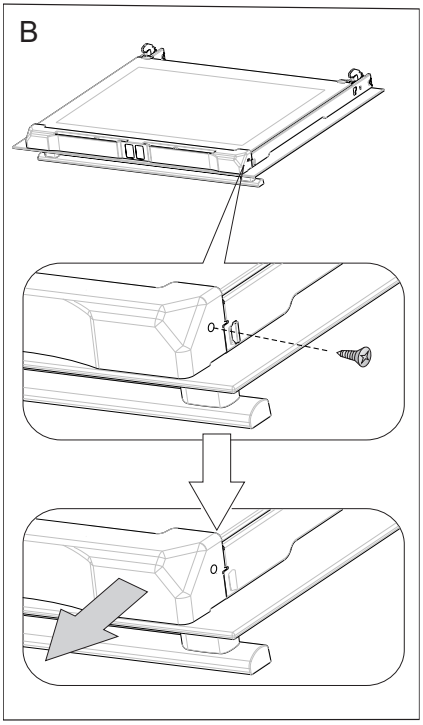
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting,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

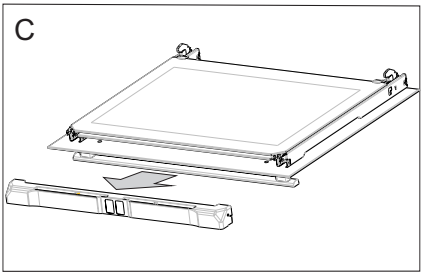


Tilting the hinge safety catches

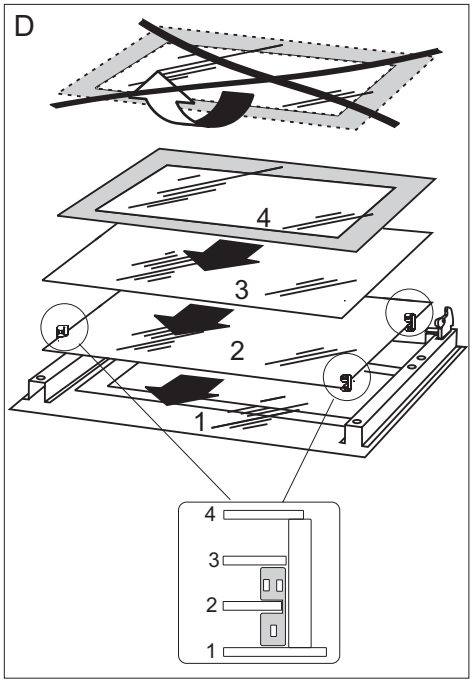
Removing the inner panel

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





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



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

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

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

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

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

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

TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz
Power rating	max. 3,6 kW
Oven dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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

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

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

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

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

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

Certificate of compliance CE

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

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

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

GEACHTE KLANT

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

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

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

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

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

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

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

Informatie over het product met betrekking tot Verordening (EU) Nr. 65/2014 en Verordening (EU) Nr. 66/2014, is te vinden op de laatste pagina's van de gebruikershandleiding of in ander gedrukte documenten die bij het product worden geleverd.

INHOUDSTAFEL

Veiligheidsinstructies 35
Beschrijving van het toestel 39
Installatie 41
Bediening 43
Bakken in de oven – praktische tips 55
Testgerechten 58
Reiniging en onderhoud van het fornuis 60
Technische gegevens 66

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

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

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

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

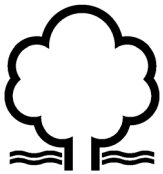
Attentie. Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

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

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

ENERGIEBESPARING



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

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

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

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

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

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

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

UITPAKKEN



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

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

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN

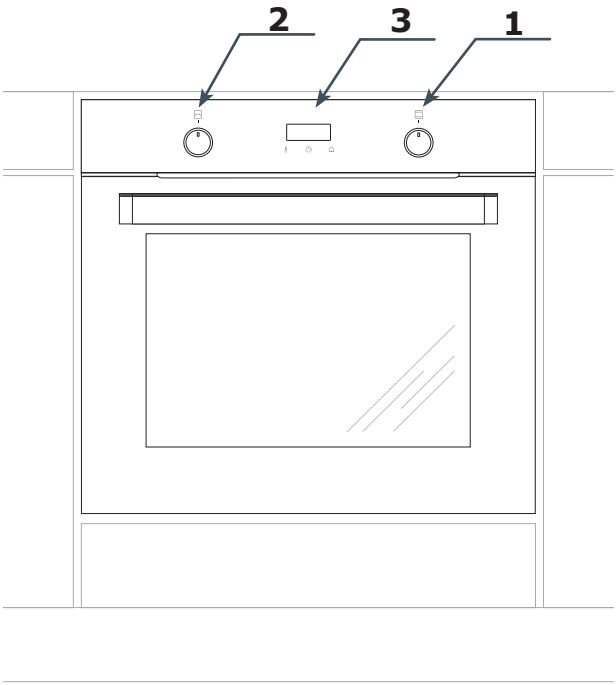


Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op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

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

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

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



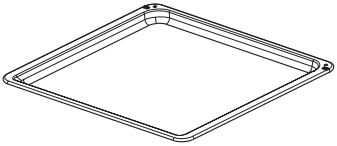
1. *Functiedraaiknop oven*

2. *Draaiknop instellingen +/-*

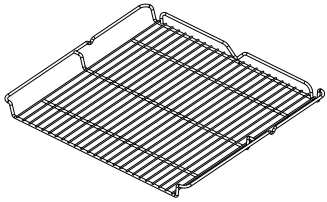
3. *Elektronische programmator*

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

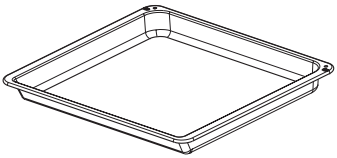
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak**

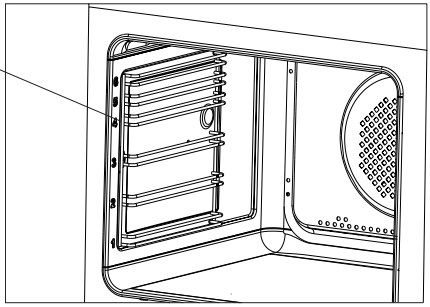


*Grillrooster (droogrekje)**



*Bakplaat voor gebraad**

Laddertjes

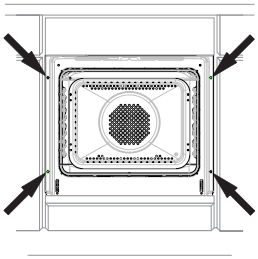


**Bepaalde modellen*

INSTALLATIE

Montage van de oven

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



Aansluiting van de oven op de elektrische installatie

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

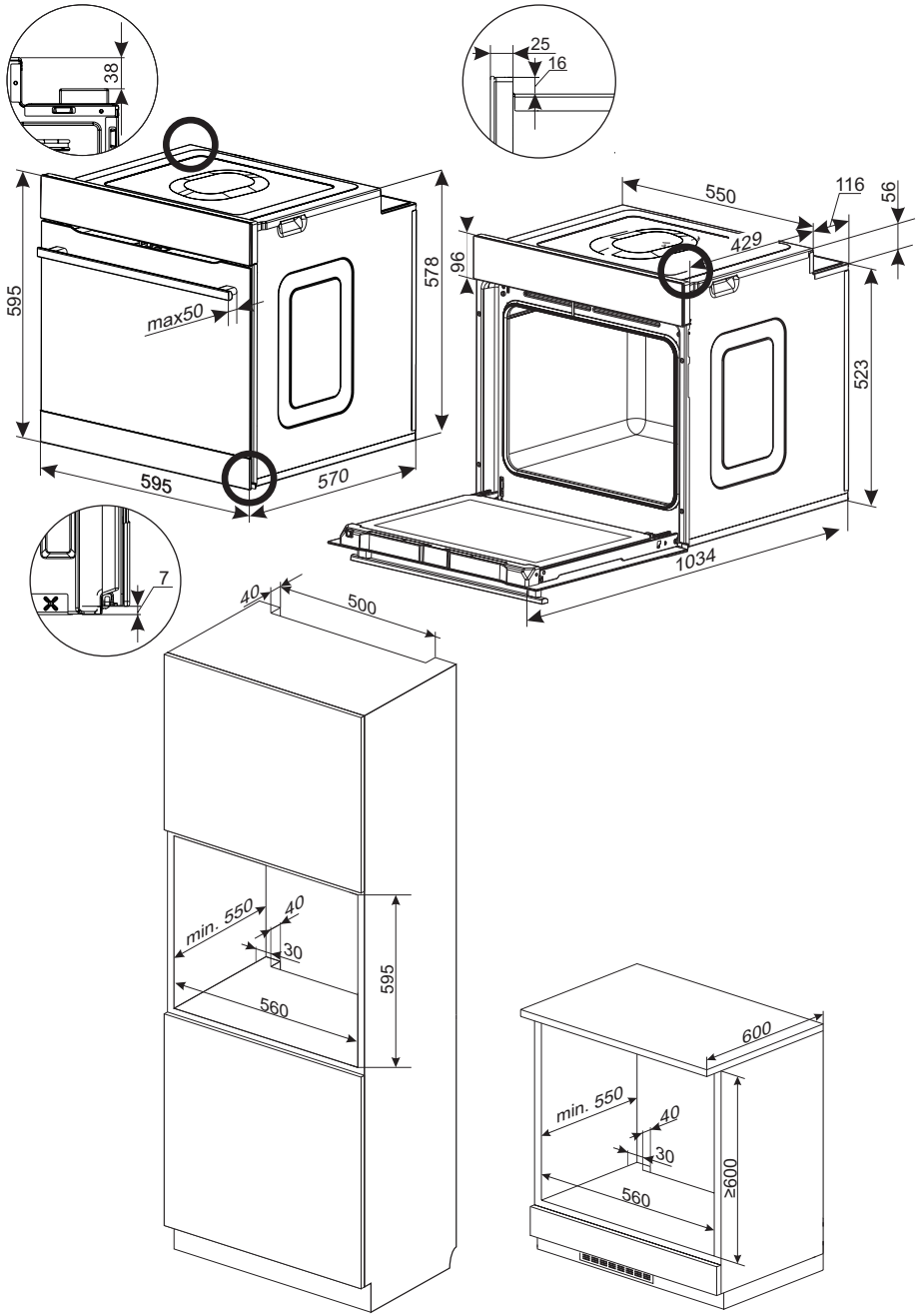
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van de oven bereikbaar zijn voor de gebruiker.

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

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

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

INSTALLATIE

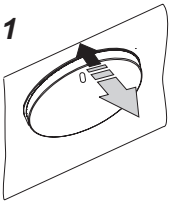


voor u de oven voor de eerste maal aanschakelt

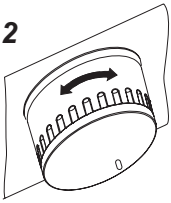
- verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- warm de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

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

1



2



Attentie!

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

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

Belangrijk!

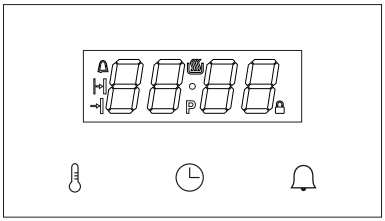
De elektronische programmeerfunctie is uitgerust met sensors die worden geactiveerd door met de vinger een gemerkt oppervlak aan te raken (tiptoetsen).
Elke aanraking van een sensor gaat gepaard met een geluidssignaal.
Houd de oppervlakte van de sensors schoon.

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

Sommige modellen zijn uitgerust met een verlichte deurhandgreep.

Tijdens de werking van de oven is de verlichting van de deurhandgreep.

Elektronisch bedieningspaneel



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

Knop (Tiptoets)	Beschrijving
	Instelling temperatuur
	Instelling klok
	Kookwekker

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

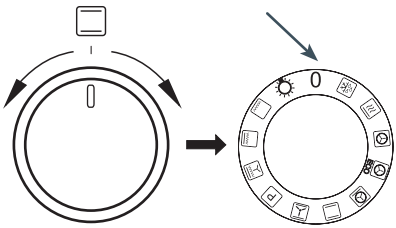
Betekenis van de symbolen op de display.

Symbool	Beschrijving
	Thermostaat
	Kookwekker
	Werkingsduur
	Eindtijd werking
	Pyrolyse
	Kinderslot

Functiedraaiknop oven

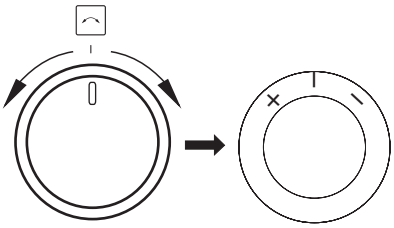
De oven kan worden verwarmd met behulp van het verwarmingselement onder, het verwarmingselement boven, het heteluchtverwarmingselement of het verwarmingselement van de grill. U kiest de gewenste functie met behulp van de functiedraaiknop. Onderstaande afbeelding toont de functies (in de betreffende volgorde)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

Uitschakelpositie



Draaiknop instellingen +/-

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



De voeding inschakelen

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

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

Stand-bystand

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

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

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

Instelling van de actuele tijd

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

Nachtmodus

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

Wijziging van de frequentie van het geluidssignaal

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

Wijzigen van de helderheid van de display

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

Actieve modus

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

Verlichting

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

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

Koelventilator

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

Thermostaatsymbool

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

Kookwekker

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

Ovendeur

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

Beperking van de werkingsduur

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

Inschakelen verwarmingsfunctie

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

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

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

Instelling temperatuur

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

Wijzigen temperatuurinstellingen

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

Wijziging van de parameters tijdens de werking

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

Tabel verwarmingsfuncties

Functieomschrijving		Uitvoering						Temperatuur [°C]		Standaard-temp. [°C]
		Licht	Verwarmings-element boven	Verwarmings-element grill	Verwarmings-element ventilator	Verwarmings-element onder	Ventilator	min.	max.	
	Ontdooien	√					√	---	---	---
	Snel verwarmen	√		√	√		√	30	280	170
	Hetelucht	√			√		√	30	280	170
 ECO	ECO				√		√	30	280	170
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Conventioneel	√	√			√		30	280	180
	Gebak	√	√			√	√	30	280	170
P	Pyrolytische reiniging		√	√		√		---	---	480
	Turbogrill*	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill*	√	√	√				30	280	250
	Grill*	√		√				30	280	250
	Verlichting	√						---	---	---
0	De oven is uitgeschakeld							-	-	-

*Draaispit (indien aanwezig)

Halfautomatische werking

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

Automatische werking

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

eindtijd wijzigen. Door 5 seconden niets te doen keert u terug zonder de instellingen te veranderen. Met de knop (tiptoets) bevestigt u de eindtijd. Na bevestiging van de eindtijd branden de symbolen en continu en op de klok wordt opnieuw de actuele tijd getoond.
Tijdens het aftellen tot de start van het kookproces zijn de symbolen en verlicht. Op het moment dat het kookproces begint, werkt het symbool in overeenstemming met de staat van de verwarmingselementen (volledig helder of uitgeschakeld), en de oven gedraagt zich verder als bij halfautomatische werking.

Met kunt u de ingestelde tijden bekijken en veranderen. Als u de knop (tiptoets) éénmaal indrukt gaat u naar de instelling van de werkingstijd, tweemaal – naar de instelling van de eindtijd, driemaal – naar het tonen van de actuele tijd. Wijziging van de werkingstijd naar ***0:00*** veroorzaakt het wissen van de werkingstijd en de eindtijd – overgang naar onbepaalde werkingstijd.
U kunt de eindtijd veranderen binnen het bereik van (actuele tijd + werkingstijd + 1 minuut) tot (actuele tijd + werkingstijd + 10 uur). De werkingstijd (bij een ingestelde eindtijd) kunt u veranderen van 0 tot (eindtijd – actuele tijd – 1 minuut).
Zet de functiedraaiknop aan het einde van de werking op de positie 0.

Pyrolyse

Tijdens de pyrolysefunctie wordt de knipperende waarde ***P2.00*** getoond en brandt het symbool |⇥|. Met de draaiknopinstellingen +/-kunt u de waarde veranderen binnen het bereik 2.00 - 2.30 - 3.00. Het pyrolyseprogramma start door 🕒 aan te raken of gedurende 20 seconden niets te doen.

Het pyrolyseprogramma is een speciaal programma met extra vereisten.
In de eerste stap wordt de status van de deur gecontroleerd: Als de deur openstaat, knippert het symbool Ⓟ en wacht de oven max. 10 minuten op het sluiten van de deur. Als dit niet gebeurt, wordt het programma geannuleerd.
Als de deur is gesloten gaat het symbool Ⓟ branden en wordt de deur vergrendeld. Na vergrendeling van de deur brandt het symbool 🔒 en start het automatische programma met een duur van 2.00 – 2.30 – 3.00, afhankelijk van uw keuze tijdens de instelling.

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

Een uur voor het verstrijken van de ingestelde tijd worden de verwarmingselementen uitgeschakeld, de temperatuurinstelling verandert in ***---C*** en de oven start de koelcyclus.
Als de oven is afgekoeld tot 150°C begint het ontgrendelen van de deur. Ontgrendeling van de deur wordt gesignaleerd doordat het symbool Ⓟ dooft. Na ontgrendeling van de deur eindigt het programma op dezelfde wijze als het halfautomatische programma, zonder de mogelijkheid van “afbakken”.

Bij pyrolyse is het niet mogelijk om tijdens het programma de instellingen te wijzigen, noch om het programma voort te zetten met dezelfde instellingen. U kunt echter wel de instellingen en de actuele temperatuur bekijken. Na het uitzetten van het alarm gaat de programmafunctie altijd over naar de standbymodus.

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

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

Foutcodes

Wanneer er fouten zijn gedetecteerd, wordt het programma onderbroken en verschijnt een foutcode op de display:
E1 - temperatuursensor ontbreekt, u kunt de oven niet gebruiken.
E2 - kortsluiting of beschadiging van de temperatuursensor, u kunt de oven niet gebruiken.
E3 - programmafunctie oververhit, u kunt de oven niet gebruiken totdat hij is afgekoeld.
E4 - temperatuur in de ovenruimte is hoger dan 320°C bij andere functies dan pyrolyse of beschadiging van de temperatuursensor, u kunt de oven niet gebruiken.

Gebruik van de grill

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

Om de grill aan te schakelen moet u:

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

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

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

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

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

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

Vlees braden

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

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Verwarmingsfunctie ECO-hetelucht

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

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-hetelucht

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

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement hetelucht + ventilator)

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd [min]
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Brioche/cake		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Brioche/cake		155 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Pizza		200 - 230 [1)]	2 - 3	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worstjes		220	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Rundvlees		160 - 180	2	120 - 160
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Varkensvlees		160 - 190	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Kip		175 - 190	2	60 - 70
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

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

[1)] Verwarm de lege oven voor

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

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

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

Bakken van taarten

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min.)
Kleine taart	Bakblik	3		155 [1)]	29 - 32
	Bakblik	3		155 [1)]	31 - 34
	Bakblik	3		150 [1)]	34 - 37
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		150 [1)]	40 - 43
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 [1)]	30 - 40
	Bakblik	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Bakblik	3		150 - 170 [1)]	25 - 35
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160 - 175 [1)]	25 - 35
Vetvrij biscuitdeeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 [1)]	50 - 65

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

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

Grillen

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

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

Bakken

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

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

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

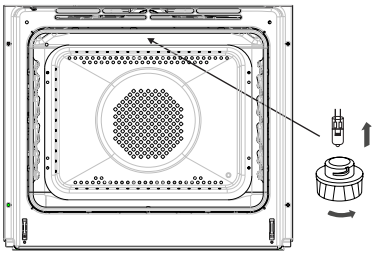
● De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
● De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.
● Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

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

Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

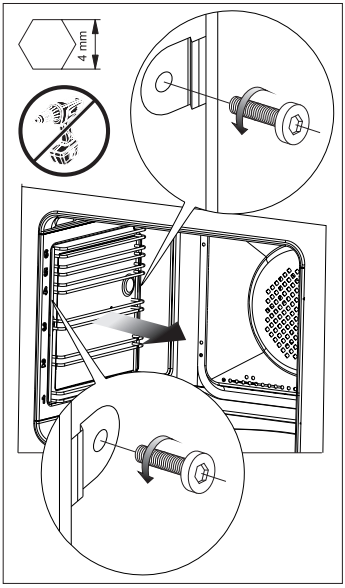
Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.

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



Ovenverlichting

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



Verwijderen van de zijwandgeleiders

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN

Pyrolytische reiniging

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

Vóór inschakeling van de pyrolytische reiniging.

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

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

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

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

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

Pyrolytisch reinigingsproces:

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

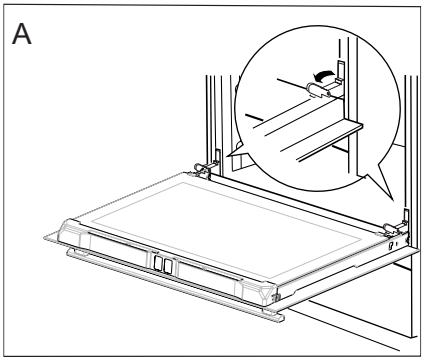
Attentie!

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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN DE OVEN

Wegnemen van de deur

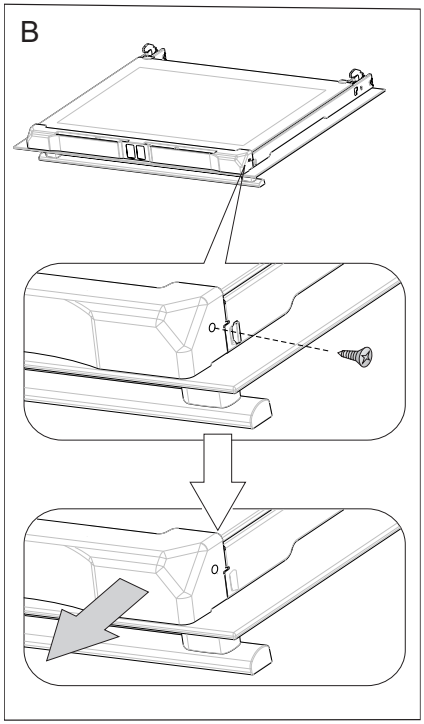
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd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

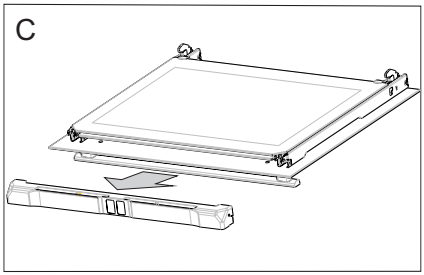


Wegnemen van de deur

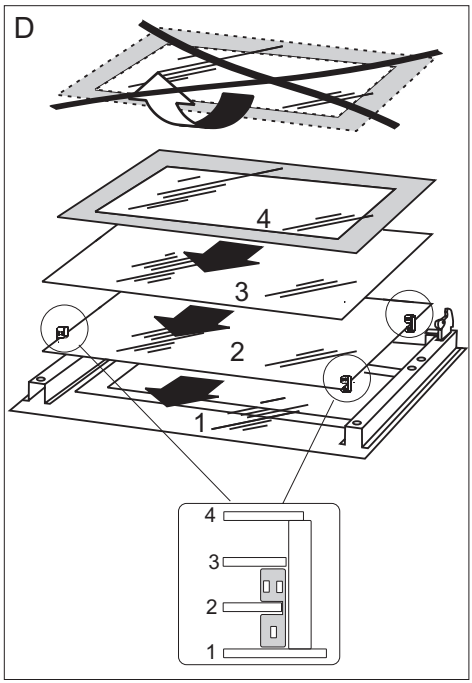
Verwijderen van de binnenruit

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





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



Verwijderen van de binnenruit

Periodieke controle

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

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

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

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

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

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

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	max. 3,6 kW
Afmetingen van het fornuis	59,5 /59,5 /57,5 cm

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

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

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

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

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

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

Verklaring van de producent

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

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

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

HÄFELE

Häfele SE & Co KG
Adolf-Häfele-Straße 1
D-72202 Nagold
www.hafele.com