EN INSTRUCTION MANUAL
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING



12263.3eTcPrDpAdJNkVlX / EBPX 946 610 E
12263.3eTcPrDpAdJNkVlS / EBPX 946 610 S

IO-CBI-0968 / 8502009
(04.2019 V1)

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.

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
Troubleshooting 31
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

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.

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

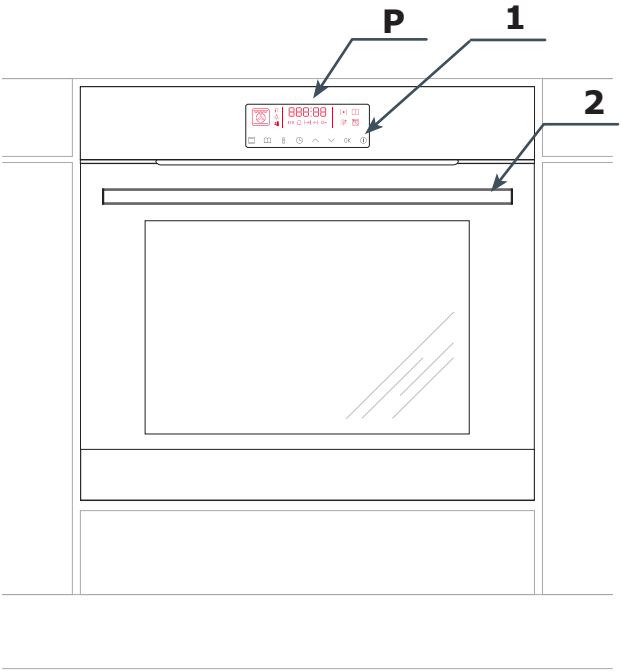


Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

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



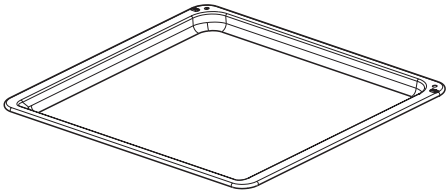
P Electronic programmer

1. On / off switch

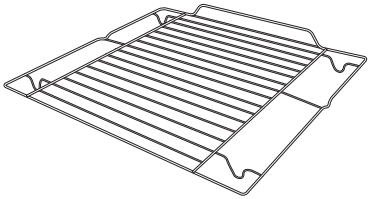
2. Oven door handle

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

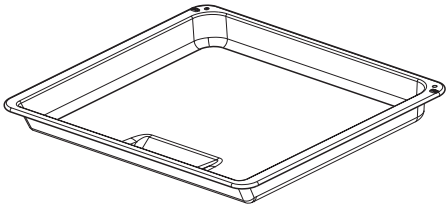
Cooker fittings:



*Baking tray**

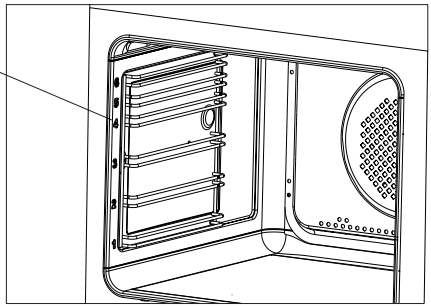


Grill grate
(drying rack)



*Roasting tray**

Sideracks

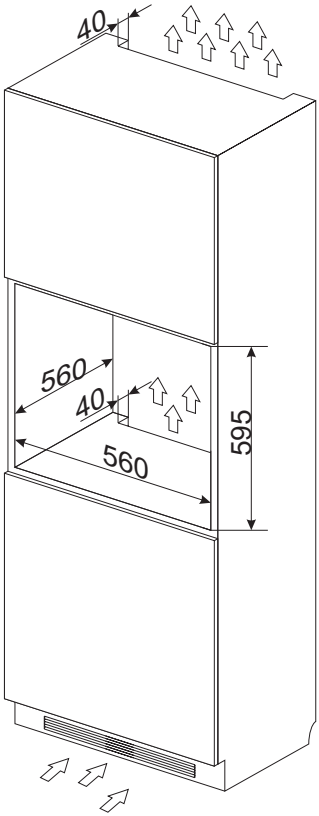


**optional*

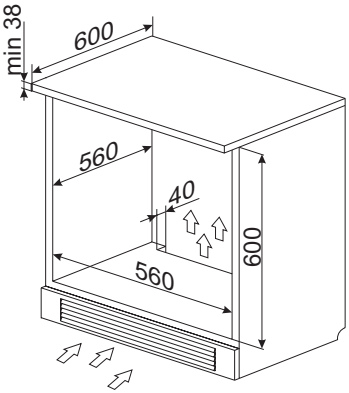
INSTALLATION

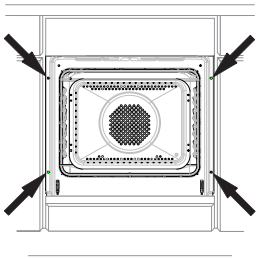
Installing the oven

- 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.





INSTALLATION

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 m 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.

OPERATION

Before first use

- Remove all packaging elements, particularly those protecting the interior of the oven chamber during transport.
- Remove all the accessories from inside of the oven and wash them thoroughly in warm water with gentle washing up liquid.
- Remove the protective foil from the surfaces of the telescopic runners.
- Use warm water with the addition of mild detergent to wash the inside of the chamber. Do not use hard brushes or sponges. They could damage the coating of the inside of the chamber.

Control Panel

On/off switch ⏻ is on the right side of the display. To activate the On/off switch, touch the glass in the place indicated by a pictogram. An acoustic signal will be heard, which was selected in the menu. (See section: *Control panel).*

Touch sensor surfaces must be kept clean.

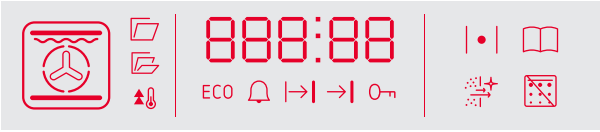
Warm up the oven chamber

- Turn on the ventilation in the room or open a window.
- Turn the function selector knob and set the position ▭ or ✇ (there is a detailed description of these functions later in the instructions).

Rotate the temperature adjustment knob and set the temperature to 250°C. The oven should operate for a minimum of 30 minutes; while it is operating the oven produces a smell, which is only present at the beginning but will eventually go away as the appliance is used. This is perfectly normal and is part of the process of warming up the oven chamber.

OPERATION

Electronic programmer



The Electronic programmer is equipped with an LED display and 8 touch sensors (the sensors are not illuminated):

Sensors	Description	Sensors	Description
	On / off switch (Standby mode)		Clock setting
	Oven functions		Plus / up [+]
	Pre-set programmes		minus / down [–]
	Temperature of the setting	OK	- Confirm

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

Oven function pictograms on the display

The pictograms on the display indicate the following oven functions:

	Oven lighting		Turbo grill
	Quick oven pre-heat		Super grill
ECO	ECO heating		Pizza
	Fan assisted heating		Browning
	Conventional heating		Roasting
	Cake		Defrosting
	Grill		This function depends on the model

Active functions*


Meat probe connected


Lighting on


OpenUp! - Automatic door opening


OpenUp! - Automatic door opening


Quick pre-heat

ECO ECO active


Kitchen Timer active


Delayed timed operation


Timed operation


Child Lock Active


Oven pre-heat active


Pre-set programme active


Catalytic cleaning active


Door lock and pyrolytic cleaning active (oven with pyrolytic cleaning)

* depending on model

Connect the power supply

When you connect the power supply (or power is restored after a power outage) the appliance will prompt to set the current time, 00 will flash on the display. You must set the current time to use the appliance.

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 oven will start the cooling and door opening procedure before you can set the time.

Set the current time

When you connect the appliance to the power supply, the minutes 00 flash on the display. Use ∧ and ∨ to set the current time. Touch ◷ once to switch to the hour digits and then use ∧ and ∨ to set the current time. Touch ◷ again to confirm the current time. You will hear a beep when the current time is stored in the appliance. To change the current time in the Standby mode, touch and hold ◷. The 🔔 symbol will be show on the display. Touch the ◷ sensor once again and the digits will start to flash. Now you can proceed to set the current time.

The display brightness.

The LED display brightness varies depending on the time of day. The display is dimmed during 22:00 to 06:00 and its brightness is normal during 06:00 to 22:00. Also, the display is brighter when active than when the appliance is in Standby mode. The display brightness and display dimming times cannot be changed.

Lighting

The lighting turns on each time you open the oven door. The lighting also turns on when the oven is in active mode. This lighting is off in Standby mode. If the oven door remains open for a long time, the lighting will automatically turn off after about 10 minutes.

Cooling fan

Cooling fan operates independently of the set functions and the appliance mode. The cooling fan activates automatically when

any function is activated. The cooling fan operates as long as the oven cavity temperature exceeds 80°C. Below this temperature, the cooling fan turns off.

Oven pre-heat (Thermostat symbol)

The |•| pictogram indicates that at least one of the heaters in the oven operates. This pictogram goes out when the set temperature in the oven cavity is reached. Then the pictogram will be on and off periodically. This indicates that the set temperature is maintained. If you lower the set temperature, the |•| pictogram will only light up when the oven cavity cools below the newly set temperature.

Oven functions

When the appliance is on, touch ▭ to access the oven functions menu – the oven function marked “1” will be shown on the display. Use the ∧ and ∨ sensors to select the function from the table below. Then touch OK to confirm your selection. Then use ∧ and ∨ to set the temperature or leave the default temperature. Touch OK to confirm and the appliance will start cooking.

Function Description	Oven elements						Temperature [°C]		Default temperature [°C]
	Lighting	Top heater	Roaster heater	Fan heater	Bottom heater	Fan	min.	max	
Lighting	√						-	-	-
Quick oven pre-heat	√		√	√		√	30	280	170
ECO heating				√		√	30	280	170
Fan assisted heating	√			√		√	30	280	170
Conventional	√	√			√		30	280	180
Cake	√	√			√	√	30	280	170
Grill	√		√				30	280	220
Turbo grill	√	√	√			√	30	280	190
Super grill	√	√	√				30	280	220

	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Roasting	√				√		30	240	200
	Defrosting	√					√	-	-	-
	Steam Cleaning*	√								
	Pyrolytic cleaning*	√								

* depending on model
Note: When use do not use any sensors in oven function menu for 10 seconds, the appliance will exit the menu and any unconfirmed settings will be lost.

When and oven function is active.

Touch and hold the sensor to change the active oven function.
Touch and hold the sensor to access the pre-set functions menu.
Touch and hold the sensor to enter the Standby mode.
Touch and hold the sensor to adjust the temperature. Then use the and sensors to set the new temperature and touch OK to confirm or simply wait a few seconds.

Standby mode

In this mode the current time or the temperature inside the oven cavity (if above 50°C) is shown on the display. You can also activate the Kitchen Timer, please read on for a detailed description. The display is dimmed in this mode.

Operation.

Touch and hold in the Standby mode to activate the appliance. In this mode can select the functions, temperature or Duration.

Child Lock

When in Standby mode, simultaneously touch hold for 3 seconds the and sensors to activate the child lock. The symbol will be shown on the display. Simultaneously touch and hold the same sensors for 3 seconds to deactivate the Child Lock. The symbol will go off on the display.

Kitchen Timer

Touch and hold the sensor in any mode and 00:00 will be shown on the display and will flash. Now you can:

Use to set the Kitchen Timer and then touch OK to confirm.
Use and to adjust the Kitchen Timer setting. Touch OK to confirm the adjusted setting.
To deactivate the Kitchen Timer, use to adjust the value down to :00 and touch OK to confirm.

The Kitchen Timer operates independently of any active oven functions. When the set time has elapsed, you will hear beeping. Touch

any sensor to mute the beeping.

Preview and modify settings during oven operation

Touch once to check the temperature inside the oven cavity. Touch again to check the set temperature. Touch again to displaying the current time.

To adjust the set temperature, touch and hold and the currently set temperature will be displayed. Use ∧ and ∨ to adjust it as needed. Touch OK to confirm the new temperature. The new temperature is not set until confirmed.

To change the oven function during oven operation, touch and hold the sensor and currently set oven function will be displayed. Use ∧ and ∨ to select a new oven function. When you confirm the new function, the temperature will be displayed (currently set temperature, not the default temperature for a given oven function). Use ∧ and ∨ to adjust the temperature as needed. Touch OK to confirm and the appliance will operate with the new settings.

End oven function

Touch and hold ⏻ to end the oven function. By default the oven functions operate indefinitely, but you can set the oven to turn off using timed operation function of delayed timed operation function. The only exception is the pyrolytic cleaning function, which cannot be modified.

Timed operation

In this mode the oven will turn off after a set duration. You can set the duration from 1 minute to 10 hours. To set timed operation for any oven function, touch and hold the sensor, and the timer symbol flashes in the display. Touch the sensor again, the display will show the →| symbol. Now you can:

Use ∧ to set the duration and touch OK to confirm.
Use ∧ and ∨ to adjust the time settings. Touch OK to confirm the adjusted setting.
To cancel timed operation use ∨ to adjust duration down to 00:00 and touch OK to confirm.

Timed operation will interrupt the active oven function. When the set Duration has elapsed, you will hear beeping. Touch any sensor except to mute the beeping. When the beeping is muted the appliance enters the operation mode.

Note: When you use the sensor to mute the beeping, the appliance will allow you to adjust the Duration time.

Delayed timed operation

You can set the oven to start at a specific time and operate for a set Duration. You can delay the oven start from 1 minute to 10 hours, and set the Duration for up to 10 hours. To activate the delayed timed operation, first set the timed operation. Then touch and hold the sensor again and the timer symbol will flash on the display. Touch the sensor twice, and the |→| pictogram will flash on the display. Now you can:

Use ∧ to set the time for the oven to turn off and then touch OK to confirm.
Correct the oven on time with the sensors ∧ and ∨. Touch OK to confirm the adjusted setting.
To cancel timed operation use ∨ to adjust duration down to the lowest possible value and touch OK to confirm.
Timed operation will interrupt the active oven function. When the set time has elapsed, you

will hear beeping. Touch any sensor to mute the beeping. When the beeping is muted the appliance enters the operation mode.

Pre-set programmes

These are programmes with specific settings of function, temperature and duration that are most suitable for a given dish. When the appliance is on, touch 📖 to access the pre-set programmes menu – the pre-set programme "P01" will be shown on the display. Use the ∧ and ∨ sensors to select the pre-set programme from the table below. Then touch OK to confirm your selection and the appliance will start to operate.

Programme	Description	Active		Default temperature [°C]
		Quick oven pre-heat	Heating function	
P01	Beef			180
P02	Pork			180
P03	Lamb			180
P04	Chicken 1.5 kg			190
P05	Duck 1.8 kg			180
P06	Goose 3.0 kg			170
P07	Turkey 2.5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Casserole with pasta			220
P12	Baked vegetables			180
P13	Sponge cake			160
P14	Muffins			160
P15	Cookies			150
P16	Fruitcake			175
P17	Bread			180
P18	Dough proving			30
P19	Dry			50

All pre-set programmes can be freely modified – you can adjust temperature or duration. To do this, follow the relevant instructions ("Preview and modify settings during oven operation" and "Timed operation"). When you make any adjustments, the stored pre-set programme is not affected and the original settings will be restored the next time you select a pre-set programme.

Pre-set programmes with quick pre-heat

Some pre-set programmes require the oven to be pre-heated. They are marked accordingly in the above table. When you select a pre-set programme with pre-heating and touch OK to confirm, the quick pre-heat pictogram will be displayed. When the set temperature is reached, you will hear beeping, which will turn off when you open the oven door. Place the food in the oven and close the door, at which point the actual pre-set programme will start.

Note: It is inadvisable to modify a pre-set programme during the quick pre-heat phase as this will cancel pre-set programme and the appliance will operate with the currently set function, duration and temperature.

End a pre-set programme.

When a pre-set programme ends, you will hear beeping.

Oven door

Oven door must be closed during operation. When you open the door you will interrupt the active oven function. If the door remains open for more than 30 seconds, an acoustic signal will sound to prompt you to close the oven door. Touch any sensor or close the oven door to mute the beeping.
If you open the door for less than 10 minutes the active settings are unaffected. For safety reasons, after this time, the oven enters the standby mode (all settings are cleared).

Limit the oven operating time

For safety reasons, the oven operation is time limited. If the set temperature is up to 100°C, the oven will enter Standby mode after 10 hours, and if the set temperature is 200°C and 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.

Quick pre-heat

In order to quickly pre-heat the oven, the fan, fan heater and the roaster are on, and the appliance operates at it maximum power of 3.6 kW.

The OpenUp! function

This function allows you to open the oven door by touching the handle. There are two opening modes to choose from – One time and Always . In On-time mode you can touch the handle to open the door once only when the oven is on. In Always mode you can always touch the handle to open the door when the oven is on.

IMPORTANT: The OpenUp! function does not work when the oven is turned off (in stand-by mode, when the clock indicates the current time).

To activate the OpenUp! function when the oven operates, touch and hold the ∧ and ∨ simultaneously, and the display will show the pictogram. Touch ∧ and ∨ again and the previous pictogram will be replaced with .

To open the oven door, touch the metal strip of the oven door handle. You need to touch

the handle for at least 0.5 second. The sensitivity of the handle allows you to open the door with your hand or a covered part of the body, e.g. the elbow or the knee.

Regardless of the OpenUp! settings, the door can be opened manually in any situation by pulling the handle.

Odour catalyst

The catalyst largely removes the odours emitted from the oven during baking or cleaning. Touch and hold and at any time to activate this function. The pictogram will be displayed. This function is not automatically resumed when the current programme ends.

Pyrolytic cleaning

The pyrolytic cleaning function is a special programme with additional requirements. When you select the pyrolytic cleaning, the display shows the pictogram. Touch OK to confirm and you can use ∨ ∧ to select duration of 2 hours, 2.5 hours or 3 hours. Touch OK to confirm and the pyrolytic cleaning will start. The oven door must be closed. When the pyrolytic cleaning starts, the oven door is locked for the duration of the cleaning programme and until the oven cavity has cooled to a safe temperature.

Note:

- If the door is still open when you confirm the duration of the pyrolytic cleaning, the door lock icon on the display will flash. If you do not close the door within 10 seconds, the pyrolysis cleaning will be aborted.
- Before using this function, read the chapter on cleaning, in particular the basic information on the pyrolytic cleaning.
- In the oven cavity temperature can exceed 480°C – make sure that there are no children near the appliance.
- The door will be unlocked when the temperature inside the oven cavity cools down to 150°C (the door lock symbol will disappear from the display).
- You cannot change the duration of pyrolytic cleaning already in progress.
- Touch ⏻ to abort the pyrolytic cleaning. When you abort the pyrolytic cleaning, the oven door will only unlock when the oven cavity has cooled down to a safe temperature.
- If there is a power outage during the pyrolytic cleaning and then power is restored, the appliance will start the cooling down process and then the oven door will only unlock when the oven cavity has cooled down to a safe temperature.
- During pyrolytic cleaning, the catalyst function is enabled by default. Touch and hold and to turn it off.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

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

Roasting meat

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

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Heating

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

Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Sponge 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

Type of dish	Type of heating	Temperature (°C)	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Muffins		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		230 - 250	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 [2] (min.)
Small cakes	Baking tray	4		160 [1]	28 - 32 [2]
	Baking tray	3		155 [1]	23 - 26 [2]
	Baking tray	3		150 [1]	26 - 30 [2]
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		150 [1]	27 - 30 [2]
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 [1]	30 - 40 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Baking tray	3		150 - 170 [1]	25 - 35 [2]
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 [1]	25 - 35 [2]
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	2		170 - 180 [1]	38 - 46 [2]
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 [2]

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

[2] The times are apply to dish that is placed into a cold oven.

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		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		250 [2)]	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		250 [1)]	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

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

[2)] 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 oven you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the oven must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position *off*. Do not start cleaning until the oven 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.

Important!

Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.

Only use warm water with a small amount of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.

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:

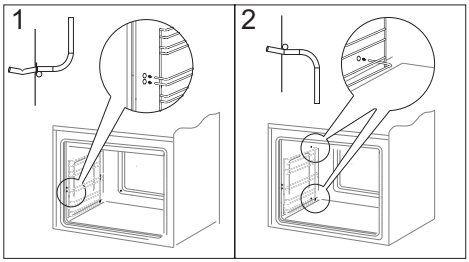
- Close the oven door.
- Follow the instructions in the section *Pyrolytic cleaning*.

Important!

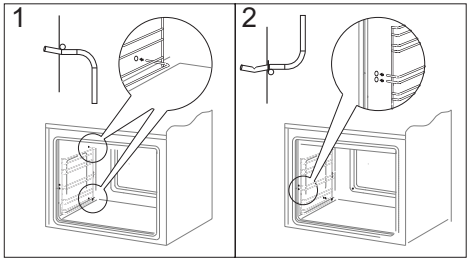
If the oven temperature is high (higher than in normal use) the door will not be unlocked. Once the oven cools down, you can open the door and remove the ash with a soft, damp cloth. Replace the side rail and other accessories. Your oven is ready for use.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Oven is equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



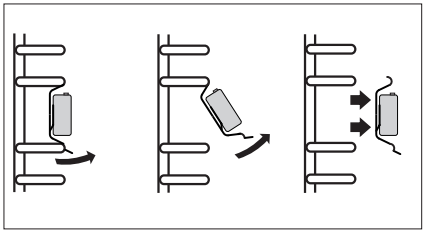
Removing wire shelf supports



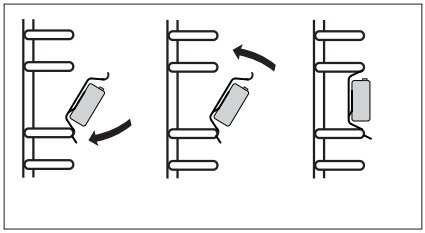
Installing wire shelf supports

- Oven has stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Important!
Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



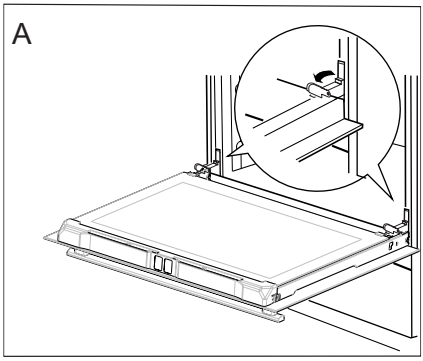
Removing telescopic runners



Installing telescopic runners

Door removal

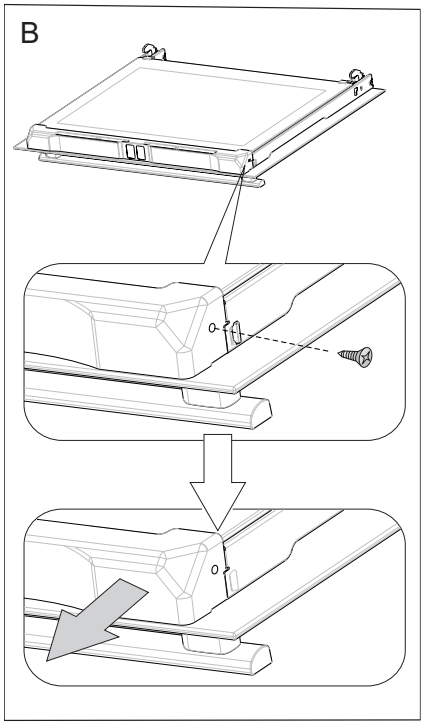
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, 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.

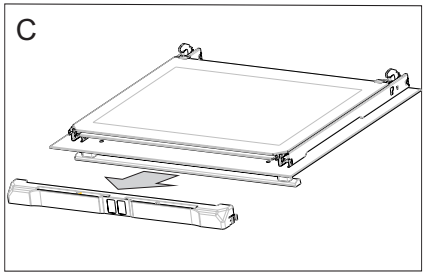


Tilting the hinge safety catches

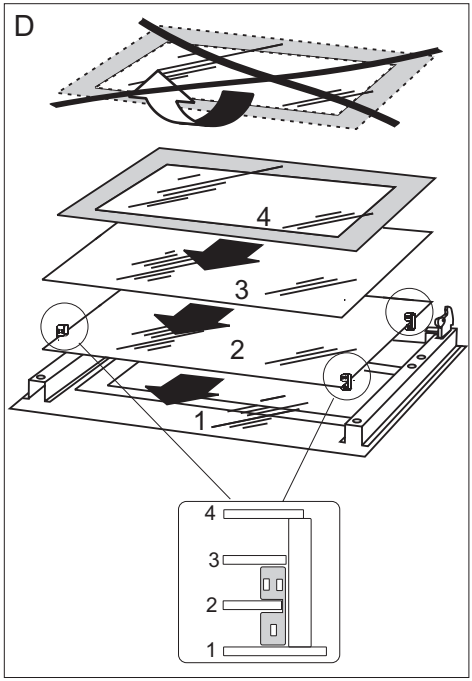
Removing the inner panel

1. Using a cross-head screwdriver undo the screws in the upper door slat (fig. B).
2. Pull the upper door slat loose. (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.

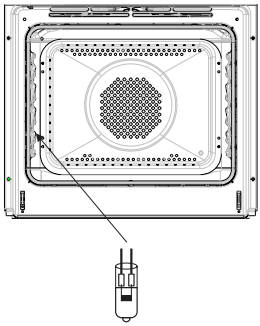


Removal of the internal glass panel

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.

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. If the oven has telescopic runners, remove them also.
4. Use a flat screwdriver to pry the lamp cover loose, remove it, wash and carefully wipe it dry.
5. Pull the halogen bulb out by sliding it down using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
   - type G9
   - voltage 230V
   - power 25W
6. Replace the halogen bulb in its socket.
7. Replace the lamp cover



Oven lighting

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:
- turn off the appliance,
- disconnect the power supply,
- based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

Problem	Reason	Remedy
1. The appliance does not work	No power	Check the fuse, replace if blown
2. Oven lighting does not work.	Loose or damaged bulb	Replace the blown bulb (see *Cleaning and Maintenance* section)
1. 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*’)
4. Fan does not work	Risk of overheating! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	

If the problem is not solved, disconnect the power supply and report the fault.

Important! All repairs must be performed by qualified service technicians.

TECHNICAL DATA

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

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.

INHOUDSTAFEL

Veiligheidsinstructies 35
Beschrijving van het toestel 39
Installatie 41
Bediening 43
Bakken in de oven – praktische tips 53
Testgerechten 56
Reiniging en onderhoud 58
Het oplossen van problemen 63
Technische gegevens 64

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.

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.

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.

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

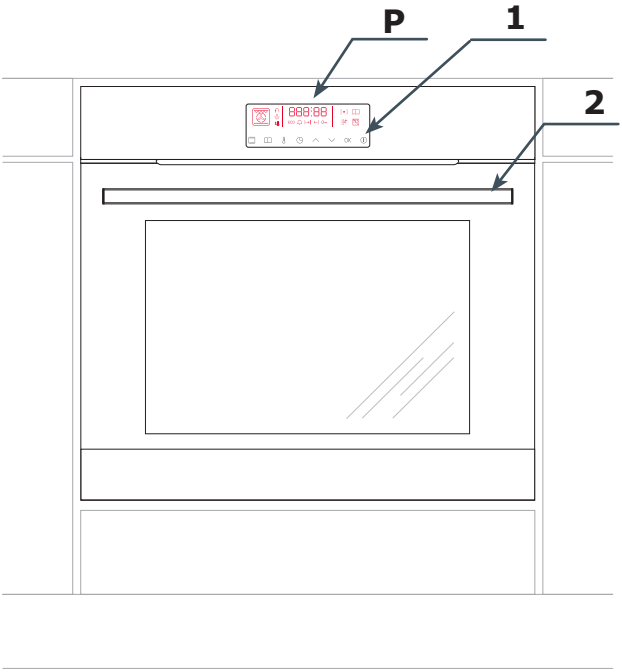


Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recyclage van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op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



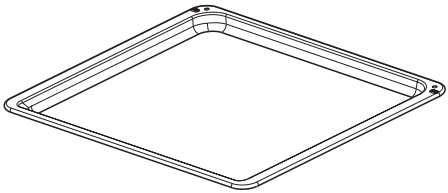
P Elektronische programmator

1. Aan/Uit-schakelaar

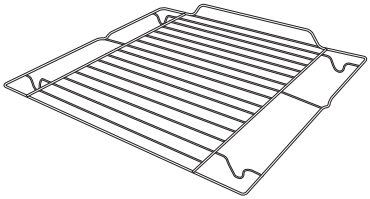
2. Greep van de deur

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

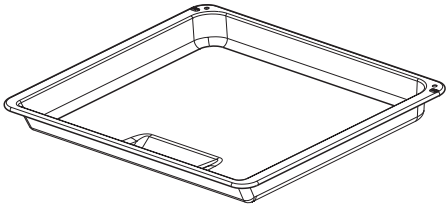
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak**

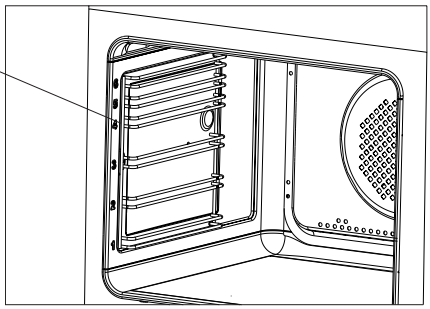


Grillrooster
(droogrekje)



*Bakplaat voor gebraad**

Laddertjes

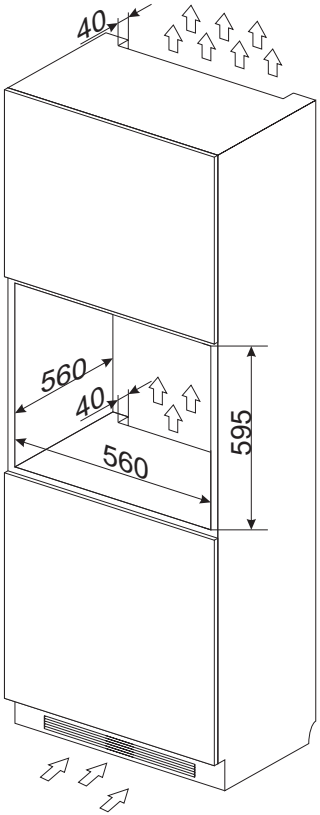


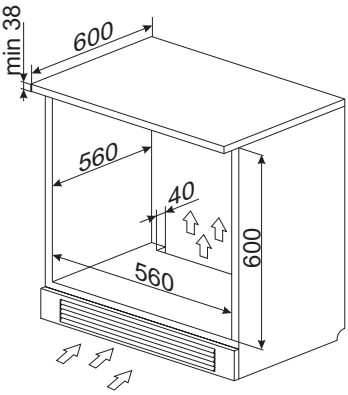
**Bepaalde modellen*

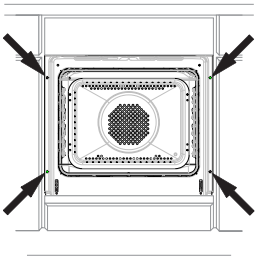
INSTALLATIE

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.







INSTALLATIE

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 mm^2 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.

Voor de eerste inbedrijfstelling

- Verwijder alle verpakkingselementen, met name de elementen die de ovenruimte tijdens het transport hebben beschermd.
- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte en maak ze zorgvuldig schoon in warm water met een mild afwasmiddel.
- Trek de beschermfolie van de telescoopgeleiders.
- Maak de binnenkant van de ovenruimte schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen harde borsteltjes of sponsjes. Zij kunnen de coating op de binnenkant van de ovenruimte beschadigen.

Bedieningspaneel

De hoofdschakelaar ⏻ bevindt zich aan de rechterkant van de display. De hoofdschakelaar wordt geactiveerd door het glas op de plaats van de tiptoets (aangeduid met een pictogram) aan te raken. U hoort het geluidssignaal dat in het menu is geselecteerd. (Zie hoofdstuk: *Elektronisch bedieningspaneel).*

Houd de oppervlakte van de sensors schoon.

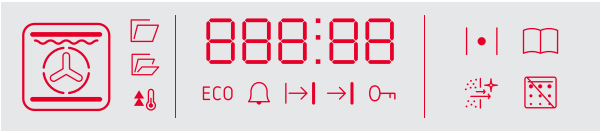
Inbranden van de ovenruimte

- Schakel de ventilatie in de ruimte in of zet het raam open.
- Draai aan de functiedraaiknop en stel de positie ▭ of ♨ in (een gedetailleerde beschrijving van deze functies vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing).

Draai aan de draaiknop voor temperatuurregeling van de oven en stel de temperatuur in op 250°C. De oven moet minimaal 30 minuten werken. Tijdens de werking ruikt u een geur die alleen aan het begin optreedt. Tijdens het gebruik van het apparaat verdwijnt deze geur weer. Dit is een normaal verschijnsel dat inbranden van de ovenruimte wordt genoemd.

BEDIENING

Elektronische programmator





Het elektronische programmator is uitgerust met een led-display en 8 tiptoetsen (de tiptoetsen zijn niet verlicht):

Tiptoets	Beschrijving	Tiptoets	Beschrijving
	Aan/Uit-schakelaar (Stand-bymodus)		Instelling klok
	Ovenfuncties		Plus / omhoog [+]
	Vooringestelde programma's		Min / omlaag [-]
	Instelling temperatuur	OK	- Bevestiging

Opgelet: Elke aanraking van een tiptoets gaat gepaard met een geluidssignaal. Het is niet mogelijk om de geluidsignalen uit te schakelen.

Ovenfuncties op de display

Dit gebied toont de gekozen ovenfunctie en brandt in de volgende varianten:

	Ovenverlichting		Turbogrill
	Snel verwarmen		Supergrill
ECO	ECO		Pizza
	Hetelucht		Gratineren
	Conventioneel verwarmen		Roosteren
	Gebak		Ontdooien
	Grill		Functie afhankelijk van het oventype

Gebied functie-activiteit*


Aangesloten temperatuurvoeler


Ingeschakelde verlichting


OpenUp! - Automatische deuropening


OpenUp! - Automatische deuropening


Symbool voor actieve snelle opwarming

ECO Actieve ECO-functie


Actieve kookwekker


Automatische werking


Halfautomatische werking


Actief kinderslot


Voorverwarmen oven


Actief vooringesteld programma


Actieve katalysatorfunctie


Symbool voor actieve pyrolysefunctie en deurblokkade (oven met pyrolysefunctie)

* afhankelijk van het model

Aansluiting op de stroomvoorziening

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 00 op de display. U kunt het apparaat niet gebruiken zonder instelling van de actuele tijd.
Attentie! 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 geblokkeerd), dan wordt voor het instellen van de klok eerst de oven afgekoeld en de deur geopend.

Instellen actuele tijd

Na aansluiting op de stroomvoorziening knipperen op de display de cijfers van de minuten 00. Om de actuele tijd in te voeren gebruikt u de tiptoetsen ∧ en ∨. Om over te schakelen op de cijfers van de uren raakt u tiptoets ◷ eenmaal aan en stelt u de gewenste waarde in met de tiptoetsen ∧ en ∨. Raak opnieuw tiptoets ◷ aan om de actuele tijd te bevestigen. Correcte instelling van de tijd wordt bevestigd met een geluidssignaal. Om de actuele tijd te wijzigen, raakt u in de stand-bymodus tiptoets ◷ enige tijd aan totdat op de display het symbool 🔔 verschijnt. Raak tiptoets ◷ opnieuw aan. De cijfers gaan knipperen. Ga verder als bij het instellen van de tijd na de eerste start van het apparaat.

Lichtintensiteit display

De lichtintensiteit van de led-display is afhankelijk van het moment op de dag. Van 22:00-6:00 is de lichtintensiteit lager dan van 6:00-22:00. Verder is de lichtintensiteit in de stand-bymodus lager dan in de actieve modus. Het is niet mogelijk om de lichtintensiteit of de tijdstippen waarop de lichtintensiteit varieert, te wijzigen.

Verlichting

Telkens wanneer u de ovendeur opent, gaat de verlichting aan. Bovendien gaat de verlichting in de ovenruimte aan als de oven zich in de actieve modus bevindt. Deze

verlichting blijft alleen in de stand-bymodus uitgeschakeld. Als de ovendeur langere tijd openstaat, schakelt de verlichting na ongeveer 10 minuten automatisch uit.

Koelventilator

De koelventilator werkt onafhankelijk van de ingestelde functie en de status van het bedieningspaneel. Bij het activeren van een willekeurige functie wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld. De koelventilator is ingeschakeld totdat de temperatuur in de open ruimte de 80°C overschrijdt. Onder deze temperatuur schakelt de koelventilator automatisch uit

Voorverwarmen van de oven (Thermostaatsymbool).

Het symbool |•| geeft aan dat minimaal een van de verwarmingselementen in de oven opwarmt. Dit symbool dooft zodra de gewenste temperatuur in de ovenruimte is bereikt. Na het bereiken van deze temperatuur zal dit symbool afwisselend branden en doven. Dit betekent dat de ingestelde temperatuur wordt gehandhaafd. Als u na het bereiken van de ingestelde temperatuur de temperatuur verlaagt, zal het symbool |•| pas weer gaan branden als de oven is afgekoeld beneden de ingestelde waarde.

Ovenfuncties

Raak in de actieve modus tiptoets ▭ aan, het functiekeuzemenu schakelt in - op de display verschijnt de ovenfunctie die is aangeduid als “1”. Kies met de tiptoetsen ∧ en ∨ de gewenste functie uit onderstaande tabel. Bevestig vervolgens uw functiekeuze met tiptoets OK. Kies in de volgende stap de gewenste temperatuur met de tiptoetsen ∧ en ∨ of gebruik de standaardwaarde. Na bevestiging met tiptoets OK start het apparaat.

Functieomschrijving	Uitvoering						Temperatuur [°C]		Standaardtemp. [°C]
	Licht	Verwarmingselement boven	Verwarmingselement grill	Verwarmingselement ventilator	Verwarmingselement onder	Heteluchtventilator	min.	max.	
Licht	√						-	-	-
Snel verwarmen	√		√	√		√	30	280	170
ECO-verwarmingsfunctie				√		√	30	280	170
Hetelucht	√			√		√	30	280	170
Conventioneel	√	√			√		30	280	180
Gebak	√	√			√	√	30	280	170
Grill	√		√				30	280	220

	Turbogrill	√	√	√			√	30	280	190
	Supergrill	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Roosteren	√				√		30	240	200
	Ontdooien	√					√	-	-	-
	Stoomreiniging*	√								
	Pyrolytische reiniging*	√								

* afhankelijk van het model
Opgelet: Als u na inschakeling van het functiekeuzemenu gedurende 10 seconden geen enkele tiptoets gebruikt, schakelt de oven naar de actieve modus, waardoor de ingevoerde instellingen worden gewist.

Tijdens actieve ovenfunctie

Om de actieve ovenfunctie te wijzigen, raakt u tiptoets enige tijd aan.
Om naar het keuzemenu voor vooringestelde programma's te gaan, raakt u tiptoets enige tijd aan.
Om naar de stand-bymodus te gaan, raakt u tiptoets enige tijd aan.
Om de temperatuur te wijzigen, raakt u tiptoets enige tijd aan. Kies vervolgens met de tiptoetsen en de gewenste temperatuur en bevestig met tiptoets OK. U kunt ook enkele seconden wachten, de nieuwe temperatuur wordt dan automatisch bevestigd.

Stand-bymodus

Anders gezegd de sluimerstand. In deze modus ziet u op de display de klok of de temperatuur in de ovenruimte (hoger dan 50°C). U kunt ook de kookwekkerfunctie activeren. De beschrijving hiervan vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing. De lichtintensiteit is lager dan in de actieve modus.

Actieve modus

U activeert deze modus door in de stand-bymodus tiptoets enige tijd aan te raken. In de actieve modus kunt u de gewenste functie, temperatuur of werkingsduur kiezen.

Kinderslot

Raak in de stand-bymodus tegelijkertijd de tiptoetsen en gedurende 3 seconden aan om het kinderslot te activeren, het symbool verschijnt op de display. Om het kinderslot uit te schakelen, raakt u dezelfde sensoren tegelijkertijd gedurende 3 seconden aan, het symbool op de display dooft.

Kookwekker

Raak in een willekeurige modus tiptoets enige tijd aan. Op de display verschijnt

00:00 en het symbool gaat knipperen. U kunt nu:

De kookwekker instellen met tiptoets ∧ en vervolgens bevestigen met tiptoets OK.
De instellingen van de kookwekker corrigeren met de tiptoetsen ∧ en ∨. Bevestig de gecorrigeerde waarde met OK.
De kookwekker uitschakelen door met tiptoets ∨ de waarde :00 in te stellen en te bevestigen met tiptoets OK.

De kookwekker onderbreekt de werking van de actieve ovenfunctie niet. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal. Dit kunt u uitschakelen met een willekeurige tiptoets.

Bekijken en wijzigen van de instellingen tijdens de werking van de oven

Om de temperatuur in de ovenruimte tijdens de werking van de oven te controleren, raakt u tiptoets eenmaal aan. Raak opnieuw tiptoets aan om de ingestelde temperatuur te controleren. Raak hem opnieuw aan om terug te keren naar het tonen van de actuele tijd.

Om de gewenste temperatuur tijdens de werking van de oven te wijzigen, raakt u tiptoets enige tijd aan. Op de display verschijnt de actuele ingestelde temperatuur. Deze kunt u wijzigen met de tiptoetsen ∧ en ∨. Bevestig de nieuwe temperatuur met tiptoets OK. Totdat u bevestigt, blijft in de oven de voorgaande waarde ingesteld.

Om de functie tijdens de werking van de oven te wijzigen, raakt u tiptoets enige tijd aan. Op de display verschijnt de actieve functie. Deze kunt u wijzigen met de tiptoetsen ∧ en ∨. Na bevestiging van de nieuwe functie verschijnt de temperatuur op de display (deze is niet standaard voor de ingestelde functie, maar afkomstig uit de vorige instellingen. U kunt deze temperatuur wijzigen met de tiptoetsen ∧ en ∨). Na bevestiging met tiptoets OK start de oven met de nieuwe instellingen.

Einde van de functie

Om de functie te beëindigen en raakt u tiptoets enige tijd aan. De standaardfuncties werken voor onbepaalde tijd. Zelfstandig uitschakelen van de oven is alleen mogelijk bij activering van de functie voor uitgesteld uitschakelen van de oven of de functie voor uitgestelde werking van de oven. Een uitzondering hierop is de functie pyrolytische reiniging.

Uitgesteld uitschakelen van de oven (Halfautomatische werking)

Uitgesteld uitschakelen van de oven is het automatisch uitschakelen van de oven na het verstrijken van de ingestelde tijd na activering van deze modus. Het is mogelijk een uitschakeltijd in te stellen van 1 minuut tot 10 uur. U activeert het uitgesteld uitschakelen van de oven door tijdens de werking van een functie tiptoets enige tijd aan te raken. Op de display begint het symbool van de kookwekker te knipperen. Raak opnieuw tiptoets aan. Op de display verschijnt het symbool →|. U kunt nu:

De uitschakeltijd van de oven instellen met tiptoets ∧ en vervolgens bevestigen met tiptoets OK.
De instellingen van de uitschakeltijd corrigeren met de tiptoetsen ∧ en ∨. Bevestig de gecorrigeerde waarde met OK.
Het uitgesteld uitschakelen uitzetten door met tiptoets ∨ de waarde 00:00 in te stellen en te bevestigen met tiptoets OK.

De uitgestelde uitschakeling van de oven onderbreekt de werking van de actieve ovenfunctie. Na het verstrijken van de ingestelde

tijd hoort u een geluidssignaal. Dit kunt u uitschakelen met een willekeurige tiptoets, met uitzondering van ◷. Na uitschakeling van het geluidssignaal, schakelt het apparaat naar de actieve modus.

Opgelet: Als u tiptoets ◷ gebruikt om het alarm uit te zetten, schakelt het bedieningspaneel automatisch over op het wijzigen van de uitgestelde uitschakeltijd van de oven.

Uitgestelde start van de oven (Automatische werking)

Uitgesteld starten van de oven is het automatisch inschakelen van de oven op een bepaald tijdstip en vervolgens het automatisch uitschakelen van de oven na de ingestelde werkingstijd. Het is mogelijk een uitgestelde starttijd van de oven in te stellen van 1 minuut tot 10 uur. De werkingstijd kan tot 10 uur bedragen. Om de uitgestelde start van de oven te activeren, moet u eerst de functie uitgesteld uitschakelen van de oven starten. Raak vervolgens tiptoets ◷ opnieuw aan. Op de display begint het symbool van de kookwekker 🔔 te knipperen. Raak tiptoets ◷ tweemaal aan. Op de display begint het symbool |→| te knipperen. U kunt nu:

De exacte starttijd van de oven instellen met tiptoets ∧ en vervolgens bevestigen met tiptoets OK.
De starttijd van de oven corrigeren met de tiptoetsen ∧ en ∨. Bevestig de gecorrigeerde waarde met OK.
De uitgestelde starttijd van de oven uitschakelen door met tiptoets ∨ de tijd op de laagst mogelijke waarde in te stellen en te bevestigen met OK.

De uitgestelde starttijd van de oven onderbreekt de werking van de actieve ovenfunctie. Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal. Dit kunt u uitschakelen met een willekeurige tiptoets. Na uitschakeling van het geluidssignaal, schakelt het apparaat naar de actieve modus.

Vooringestelde programma's

Dit is een verzameling programma's met bepaalde instellingen voor functies, temperaturen, maar ook baktijden die het meest geschikt zijn voor het betreffende gerecht.

Raak in de actieve modus tiptoets 📖 aan, het keuzemenu voor vooringestelde programma's schakelt in - op de display verschijnt de ovenfunctie die is aangeduid als "P01". Kies met de tiptoetsen ∧ en ∨ het gewenste programma uit onderstaande tabel. Bevestig vervolgens de programmakeuze met tiptoets OK en het apparaat start.

Programma	Functieomschrijving	Uitvoering		Standaardtemp. [°C]
		Snel verwarmen	Verwarmings-functie	
P01	Rundvlees			180
P02	Varkensvlees			180
P03	Lamsvlees			180
P04	Kip 1,5 kg			190
P05	Eend 1,8 kg			180
P06	Gans 3,0 kg			170
P07	Kalkoen 2,5 kg			170
P08	Pizza			220
P09	Lasagne			200
P10	Focaccia			230
P11	Ovenschotel met pasta			220
P12	Gebakken groenten			180
P13	Biscuittaart			160
P14	Muffins			160
P15	Koekjes			150
P16	Vruchtengebak			175
P17	Brood			180
P18	Rijzen van deeg			30
P19	Drogen			50

U kunt ieder vooringesteld programma wijzigen, bv. de gewenste temperatuur of de werkingsduur van de oven. Volg hiervoor de verschillende punten van de handleiding (“Bekijken en wijzigen van de instellingen tijdens de werking van de oven” en “Uitgesteld uitschakelen van de oven”). Na het invoeren van wijzigingen is het programma geen “vooringesteld programma” meer. De ingevoerde wijzigingen zijn slechts eenmaal actief en veroorzaken geen wijziging van de parameters van het vooringestelde programma bij een volgende start.

Vooringesteld programma met snelle opwarming

Sommige programma's vereisen dat de oven wordt voorverwarmd tot een bepaalde temperatuur. Ze zijn als dusdanig gemarkeerd in de bovenstaande tabel. Na het kiezen van een van de vooringestelde programma's met voorverwarming en bevestiging van het programma met tiptoets OK verschijnt op de display het extra symbool voor snelle opwarming. Na het bereiken van de vereiste temperatuur hoort u een geluidssignaal dat stopt zodra u de deur opent. Zet het gerecht in de oven en sluit de deur. Op dit moment begint het eigenlijke bakprogramma.

Opgelet: Het is niet aan te raden om wijzigingen aan te brengen in het vooringestelde programma als snelle opwarming van de oven actief is. Het aanbrengen van wijzigingen annuleert het vooringestelde programma en het apparaat gaat werken met de actueel ingestelde functie, tijd en temperatuur.

Einde van het vooringestelde programma

Het einde is identiek als bij uitgestelde uitschakeling van de oven: u hoort een geluidssignaal.

Ovendeur

Tijdens de werking van de oven moet de deur gesloten zijn. Het openen van de deur veroorzaakt onderbreking van de actieve functie. Als de deur langer dan 30 minuten blijft openstaan, hoort u een geluidssignaal dat aangeeft dat de deur gesloten moet worden. U schakelt het signaal uit door een willekeurige tiptoets aan te raken of door de deur te sluiten.
Als de deur korter dan 10 minuten openstaat, heeft dit geen invloed op het actieve programma of de parameters ervan. Na deze tijd schakelt de oven uit veiligheidsoverwegingen over op de stand-bymodus (alle instellingen worden gewist).

Beperking van de werkingsduur van de oven

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. In het bereik van 101°C-199°C verandert de werkingsduur lineair (tussen 3 h en 10 h).

Snel verwarmen van de oven

Om de oven snel te kunnen voorverwarmen, worden de verwarmingselementen van de ventilator, grill en heteluchtventilator allemaal ingeschakeld, in dit geval is het maximaal verbruikte vermogen 3,6 kW.

Functie OpenUp!

Met deze functie gaat de ovendeur automatisch open door aanraking van de handgreep. U kunt kiezen uit twee openingsmodi - eenmalig en meermalig. Bij de eenmalige modus kunt u na iedere inschakeling van de oven de deur slechts eenmaal met een aanraking openen. Bij de meermalige modus kunt u als de oven is ingeschakeld de deur altijd, bij iedere aanraking automatisch openen.

BELANGRIJK: De functie OpenUp! werkt niet als de oven niet actief is (in de stand-bymodus, de klok toont alleen de actuele tijd).

Om de functie OpenUp! in te schakelen, moet u in de actieve modus (tijdens de werking van de oven) tegelijkertijd de tiptoetsen ∧ en ∨ enige tijd aanraken. Op de display

verschijnt het symbool . Raak de tiptoetsen ∧ en ∨ opnieuw aan. Op de display dooft het oude symbool en verschijnt .

Om de deur te openen raakt u het metalen deel van de handgreep van de oven aan. De aanraking moet zeker zijn en minimaal 0,5 seconde duren. De gevoeligheid van de handgreep is zodanig ingesteld dat de aanraking kan worden gedaan met de hand of een bedekt lichaamsdeel, bijvoorbeeld de elleboog of knie.
U kunt de deur in iedere situatie openen door met de hand aan de handgreep te trekken, onafhankelijk van de instellingen van OpenUp!.

Attentie! Als de functie OpenUp! actief is, vooral in de meermalige modus, is het bijzonder eenvoudig om de deur te openen, zelfs per ongeluk. We bevelen aan om kleine kinderen goed in de gaten te houden of de functie OpenUp! te deactiveren.

Functie geurkatalysator

De katalysator zuivert de lucht grotendeels van de geuren die vrijkomen uit de oven tijdens het bakken of reinigen. Om de functie in te schakelen, moet u tijdens de werking van een willekeurig programma tegelijkertijd de tiptoetsen en enige tijd aanraken. Op de display verschijnt het symbool . Deze functie wordt niet automatisch vernieuwd na beëindiging van het huidige programma.

Functie pyrolytische reiniging

De functie pyrolytische reiniging is een speciaal programma met extra vereisten. Na het kiezen van de pyrolysefunctie verschijnt op de display het symbool Na bevestiging van de functie met tiptoets OK kunt u een van de temperaturen kiezen met de tiptoetsen ∨ ∧, u kunt kiezen uit 2, 2,5 h en 3 h. Na bevestiging met tiptoets OK begint het pyrolytische reinigingsproces. De ovendeur moet gesloten zijn. Zodra het proces is gestart, wordt de ovendeur geblokkeerd voor de duur van het programma en afkoeling van de ovenruimte tot een veilige temperatuur.

Attentie!
- Als de deur na bevestiging van de geselecteerde pyrolysetijd nog steeds open staat, knippert het deurslotsymbool op de display. Als u de deur niet binnen 10 seconde sluit wordt het pyrolyseprogramma onderbroken.
- Lees voor het gebruik van deze functie het hoofdstuk over reiniging, met name de basisinformatie over pyrolytische reiniging.
- In de oven kan de temperatuur oplopen tot meer dan 480°C, zorg er daarom voor dat er geen kinderen in de buurt van het apparaat zijn.
- De deur wordt ontgrendeld zodra de temperatuur in de oven is gedaald tot 150°C (het deurslotsymbool verdwijnt van de display).
- Tijdens het pyrolyseprogramma is het niet mogelijk om de tijdsduur te ervan te wijzigen.
- Gebruik tiptoets ⏻ om de pyrolysefunctie uit te schakelen voordat het programma is afgelopen. Het uitschakelen van de functie betekent niet dat de deur ontgrendelt. De oven koelt eerst af tot een veilige temperatuur.
- Als tijdens het pyrolyseprogramma een stroomonderbreking optreedt, begint de oven met het afkoelen en ontgrendelen van de deur nadat de stroomtoevoer is hersteld.
- Tijdens de pyrolytische reiniging is de katalysatorfunctie standaard ingeschakeld. Om deze uit te schakelen en raakt u de tiptoetsen en enige tijd aan.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

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

Vlees braden

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

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

ECO-verwarmingsfunctie

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

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie

Soort gebak gerecht	Functies van de oven	Temperatuur (^{O}C)	Niveau	Tijd (min.)
Biscuittaart	ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Viervierdencake	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

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur (^{O}C)	Niveau	Tijd (min.)
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 [1)]	3	25 - 40 [2)]
Muffins		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		230 - 250	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	Verwar-mingsfunc-tie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min.)
Kleine taart	Bakblik	4		160 [1)]	28 - 32 [2)]
	Bakblik	3		155 [1)]	23 - 26 [2)]
	Bakblik	3		150 [1)]	26 - 30 [2)]
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		150 [1)]	27 - 30 [2)]
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 [1)]	30 - 40 [2)]
	Bakblik	3		150 - 170 [1)]	25 - 35 [2)]
	Bakblik	3		150 - 170 [1)]	25 - 35 [2)]
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160 - 175 [1)]	25 - 35 [2)]
Vetvrij biscuit-deeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	2		170 - 180 [1)]	38 - 46 [2)]
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 [2)]

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

[2)] Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte.

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

Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		250 [1)]	1,5 - 2,5
	Rooster	4		250 [2)]	2 - 3
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		250 [1)]	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

[1)] Verwarm de lege oven voor door hem 5 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

[2)] 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

De zorg waarmee de gebruiker het oven 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.

Belangrijk!

Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of schurende voorwerpen voor de reiniging en het onderhoud van de oven.

Maak de voorkant van de behuizing alleen schoon met een goed uitgewrongen doekje met warm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Gebruik geen schuurmelk.

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.

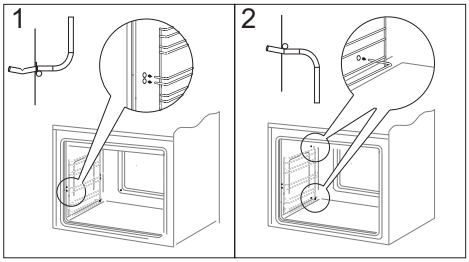
Pyrolytisch reinigingsproces:

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

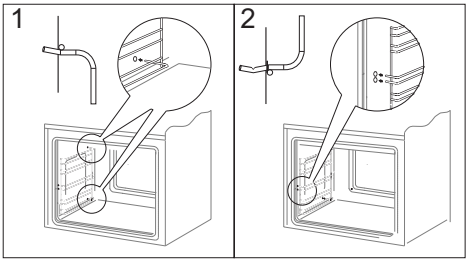
Attentie!

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.

- Oven zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.



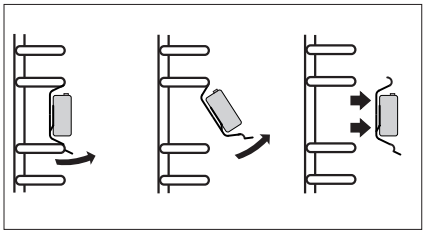
Uitnemen van de zijwandgeleiders



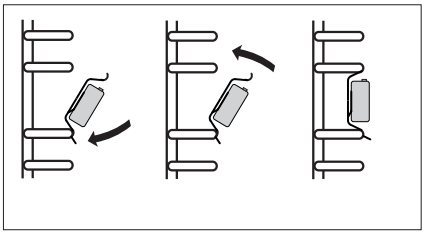
Plaatsen van de zijwandgeleiders

- Oven hebben roestvrijstalen geleiders die zijn bevestigd aan de zijwandgeleiders. Verwijder en reinig deze geleiders samen met de zijwandgeleiders. Trek de geleiders uit voordat u er een bakblik op plaatst (als de oven heet is, haak dan de achterste rand van het bakblik aan de voorkant in de geleiders en trek ze naar voren) en schuif ze vervolgens samen met het bakblik weer naar binnen.

Attentie!
De telescoopgeleiders niet wassen in de afwasmachine.



Verwijderen van de telescoopgeleiders

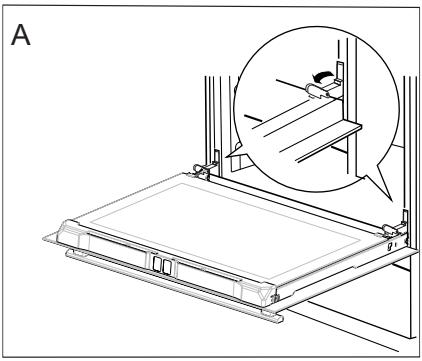


Installeren van de telescoopgeleiders

REINIGING EN ONDERHOUD

Wegnemen van de deur

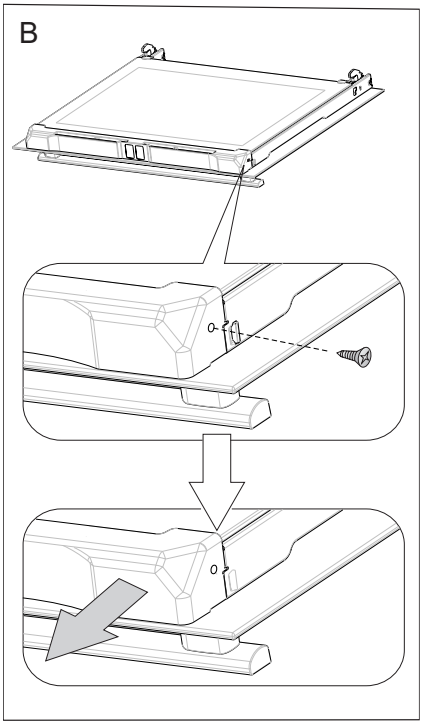
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd 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.

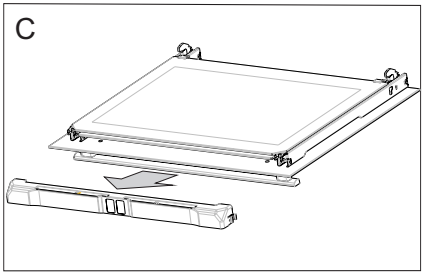


Wegnemen van de deur

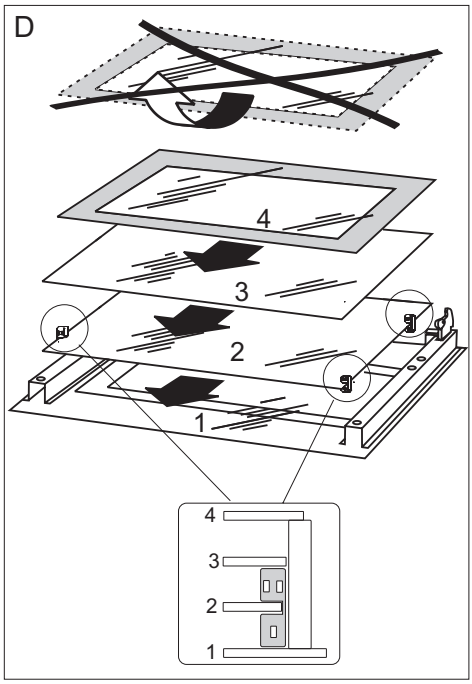
Verwijderen van de binnenruit

1. Maak de schroeven die zich in de bovenrand van de deur bevinden los met een kruiskopschroevendraaier (afb. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig.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.

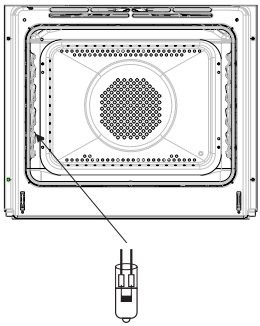


Verwijderen van de binnenruit

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.

1. Koppel de stroomvoorziening van de oven los.
2. Verwijder de bakblikken en roosters uit de oven.
3. Als de oven is uitgerust met telescoopgeleiders moet u deze verwijderen.
4. Gebruik een platte schroevendraaier om de klem van het kapje van de lamp los te maken, verwijder het kapje en maak het schoon. Droog het zorgvuldig af.
5. Verwijder het halogeenlampje door het naar beneden te schuiven. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe:
- G9
- spanning 230V
- vermogen 25W
6. Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
7. Plaats het lampenkapje



Ovenverlichting

HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:
- schakel alle functies van de oven uit;
- onderbreek de stroomtoevoer;
- omdat u zelf kleine storingen kunt verhelpen volgens de onderstaande aanwijzingen, dient u het apparaat eerst te controleren aan de hand van de punten in de volgende tabel, voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
1. het apparaat werkt niet	stroomuitval	controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2. de verlichting van de oven werkt niet	loszittende of beschadigde gloeilamp	vervang de doorgebrande gloeilamp (zie hoofdstuk *Reiniging en onderhoud*)
3.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)
4. de ventilator bij het heteluchtverwarmingselement werkt niet	Gevaar voor oververhitting! De stroomvoorziening van de oven onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	

Als ze het probleem hiermee niet is opgelost, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en de storing melden.

Attentie! Alle reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel van de servicedienst worden uitgevoerd.

TECHNISCHE GEGEVENS

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

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.

Amica S.A.
ul. Mickiewicza 52
64-510 Wronki
www.amica.pl

Amica International GmbH
Lüdinghauser Str. 52
D-59387 Ascheberg
www.amica-group.de