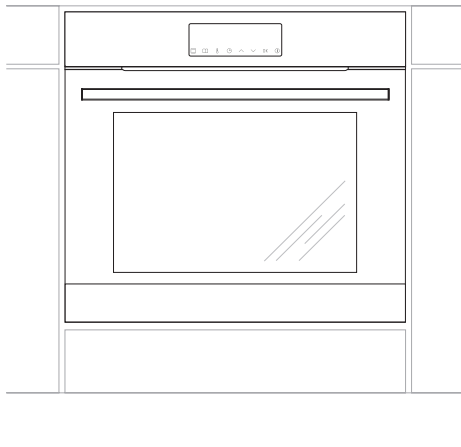


Amica

AO9004SAR



(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG
(NL) GEBRUIKSAANWIJZING



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

Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en gaat gebruiken.

IO-CBI-3275 / 9519530
(06.2024 V1)

SEHR GEEHRTER KUNDE,

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

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

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

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

Achtung!

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

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

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise.....	4
Bedienelemente.....	8
Ihr Herd stellt sich vor.....	9
Installation.....	10
Bedienung.....	12
Backen und Braten – Praktische Hinweise.....	21
Testgerichte.....	24
Allgemeine Pflegehinweise.....	26
Losung von Problemen.....	30
Technische Daten.....	31

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden. Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertüren aufgestellt werden.

Während der Pyrolyse kann den Backofen sehr hohe Temperaturen erreichen. Aus diesem Grunde können die Außenflächen des Backofens heißer als gewöhnlich werden und daher ist es dafür zu sorgen, dass die Kinder sich dann in der Nähe des Backofens nicht aufhalten.

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

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

UNSERE ENERGIESPARTIPPS



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

Sie tun:

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.**

Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.

- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.**

Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.

- **Nachwärme des Backofens nutzen.**

Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.

Wichtig! Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.

- **Backofentür gut geschlossen halten.**

Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!

- **Herde nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.**

Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN



Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

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

AUSSERBETRIEBNAHME



Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und

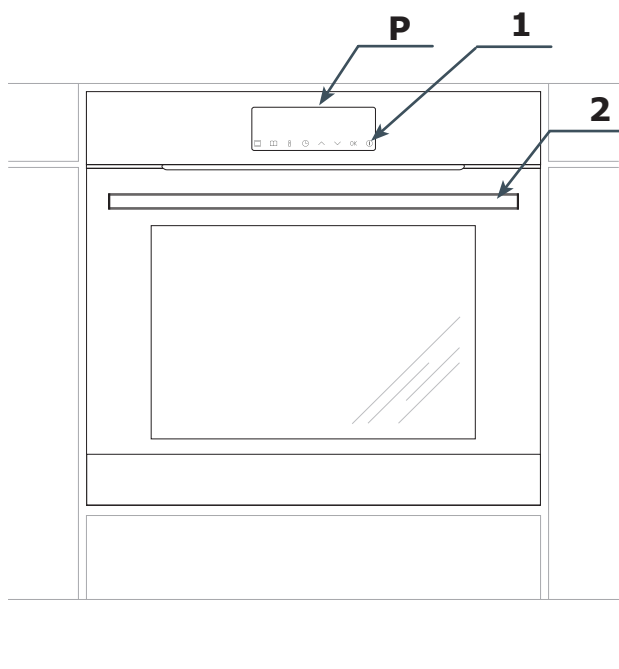
Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben.

Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

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

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

BEDIENELEMENTE



P Elektronisches Programmierer

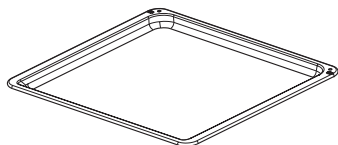
1. Ein-Aus-Schalter

2. Türgriff

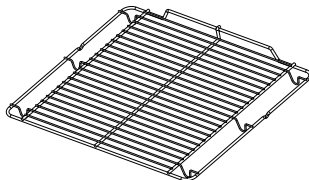
IHR HERD STELLT SICH VOR

Ausstattung des Backofens

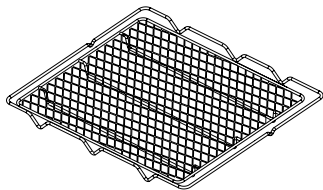
Heizelementen im Backofen	Leistung
Oberhitze	0,9 kW
Unterhitze	1,1 kW
Grill	1,5 kW
Heißluftheizung	2,1 kW



Backblech

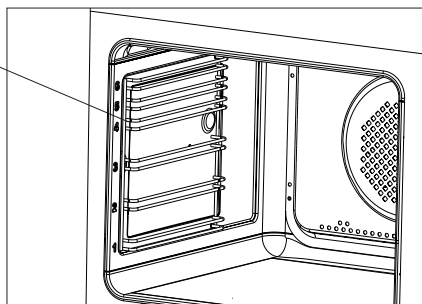


*Grillrost
(Gitterrost)*



Grillrost (Airfry-Gitter)

Backblechträger



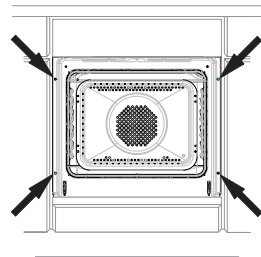
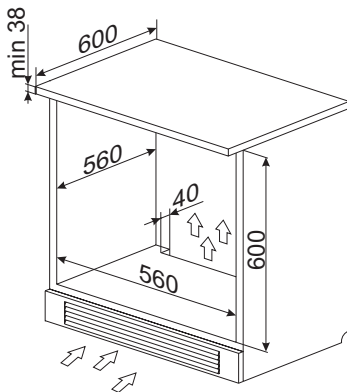
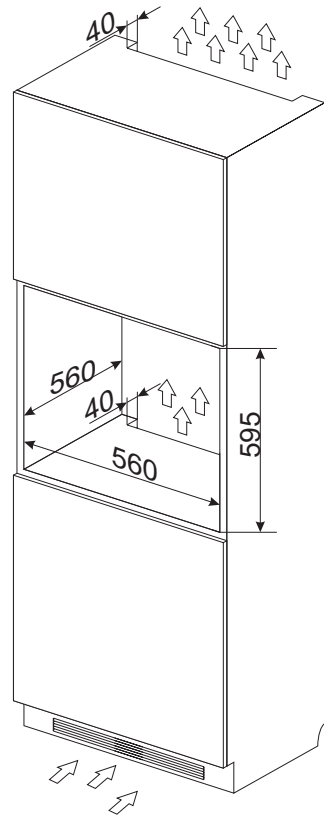
INSTALLATION

Der richtige Einbauort

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

Einbau des Backofens:

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



Achtung!

Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V ~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm² mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.
- Vor dem Anschluss des Herdes an die Steckdose ist zu prüfen, ob:
 - die Sicherung und die Elektroinstallation die Belastung durch den Herd aushalten,
 - die Elektroinstallation ist mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet, welches die aktuellen Normen und Vorschriften erfüllt,
 - der Stecker leicht zugänglich ist.

Wichtig!



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

BEDIENUNG

Vor der ersten Inbetriebnahme


- Beseitigen Sie alle Verpackungsteile, vor allem die Transportsicherungen im Inneren des Backraums.
- Nehmen Sie alles Zubehör aus dem Backofen und waschen Sie es unter warmem Wasser mit Geschirrspülmittel sorgfältig ab.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Teleskopauszügen ab.
- Waschen Sie den Backraum mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel aus. Verwenden Sie keine harten Bürsten oder Schwämme. Diese können die Beschichtung im Inneren des Backraums beschädigen.

Ausbrennen des Backraums

- Schalten Sie die Raumlüftung ein oder öffnen Sie das Fenster.
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf die Position  oder  (eine genaue Beschreibung dieser Funktionen finden Sie weiter unten in dieser Anleitung).

Der Backofen sollte über 30 Minuten in Betrieb bleiben, während dieser Zeit entwickelt er einen Geruch, der aber nur zu Beginn auftritt und mit der Zeit verschwindet. Diese Erscheinung ist normal und wird als Ausbrennen des Backofens bezeichnet.

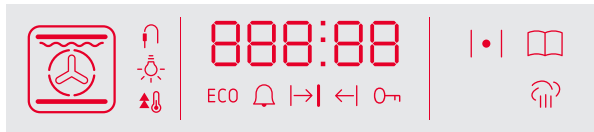
Bedienfeld

Der Hauptschalter  befindet sich rechts im Display. Die Aktivierung des Hauptschalters erfolgt durch Berühren der Glasscheibe an der markierten Stelle (Piktogramm) und wird mit dem im Menü Einstellungen gewählten Signalton signalisiert. (Siehe Kapitel: *Elektronischer Programmierer*).

Die Sensorflächen müssen saubergehalten werden.

BEDIENUNG

Elektronischer Programmierer



Der Programmierer verfügt über eine LED-Anzeige und 8 Tastsensoren (die Sensoren sind nicht beleuchtet):

Sensor	Beschreibung	Sensor	Beschreibung
	Ein-Aus-Schalter (StandBy-Betrieb)		Einstellen der Uhr
	Backofenfunktionen		Plus / nach oben [+]
	Voreingestellte Programme		Minus / nach unten [-]
	Einstellen der Temperatur	OK	- Bestätigung

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












Beheizungsarten im Display

Je nach gewählter Beheizungsart leuchten im entsprechenden Anzeigebereich folgende Symbole auf:

	Backofenbeleuchtung		Turbo-Grill
	Schnellaufheizung		Super-Grill
	ECO		Pizza
	Heißluft		Anbräunen
	Konventionelle Beheizung		Anbraten
	Kuchen		Auftauen
	Grill		Funktion je nach Backofentyp


BEDIENUNG

Zusatzfunktionen*

-  Thermosonde
-  Beleuchtung eingeschaltet
-  Aktivitätssymbol der Schnellaufheizung
-  ECO-Funktion aktiv
-  Timer aktiv
-  Automatischer Betrieb
-  Halbautomatischer Betrieb
-  Kindersicherung aktiv
-  Vorheizen des Backofens
-  Voreingestelltes Programm aktiv
-  Aktivitätssymbol der Dampfreinigung

* je nach Modell

Anschließen an den Netzstrom

Nach dem Anschließen an den Netzstrom (oder bei Rückkehr der Stromversorgung nach einem Stromausfall) schaltet der Backofen auf die Funktion zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit, im Display blinkt . Ohne eingestellte Zeit kann das Gerät nicht benutzt werden.

Hinweis! Bei einem Stromausfall werden alle eingegebenen Parameter, wie Betriebszeit, Temperatur und Funktion, gelöscht. Um den Garvorgang fortzusetzen, müssen sie erneut eingegeben werden. Bei einer Unterbrechung der pyrolytischen Reinigung (oder einer Türblockade aus einem anderen Grund), muss der Backofen vor dem Einstellen der Uhrzeit auskühlen und die Tür muss geöffnet werden.

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Nach dem Anschließen an den Netzstrom blinken in der Anzeige die Stundenziffern . Zum Eingeben der aktuellen Uhrzeit dienen die Sensoren  und . Um auf die Minutenziffern umzuschalten, berühren Sie einmal den Sensor  und stellen Sie mit den Sensoren  und  die richtige Zeit ein. Berühren Sie nochmals den Sensor , um die aktuelle Uhrzeit zu bestätigen. Wenn die Uhrzeit erfolgreich eingestellt wurde, erklingt ein Signalton. **Um die aktuelle Uhrzeit zu ändern**, drücken und halten Sie, während sich der Backofen im Standby befindet, den Sensor , bis im Display das Symbol  erscheint, drücken Sie nochmals den Sensor  und die Ziffern beginnen zu blinken. Verfahren Sie dann zum Einstellen der Uhrzeit genau wie bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts.

Helligkeit des Displays

Die Helligkeit der LED-Anzeige variiert je nach Tageszeit, in der Zeit von 22:00 bis 6:00 Uhr ist das Display weniger hell als von 6:00 bis 22:00 Uhr. Auch im Standby ist die Helligkeit geringer als im Aktivmodus. Die Helligkeit und die Zeiten mit geringerer Leuchtstärke können nicht geändert werden.

Beleuchtung


Jedes Mal, wenn die Tür geöffnet wird, geht das Licht im Backofen an. Auch wenn der Backofen in Betrieb ist, ist die Beleuchtung im Backraum eingeschaltet. Nur im Standby schaltet sich die Beleuchtung aus. Wenn die Backofentür über längere Zeit offen bleibt, schaltet sich die Beleuchtung nach etwa 10 Minuten automatisch aus.


BEDIENUNG

Kühlgebläse






Das Kühlgebläse funktioniert unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Stand des Programmierers. Der Kühlmotor schaltet sich automatisch ein, wenn irgendeine Funktion aktiviert wird. Der Kühlmotor bleibt so lange eingeschaltet, wie die Temperatur im Backraum über 80°C ist. Unterhalb dieser Temperatur schaltet sich das Kühlgebläse automatisch aus.

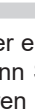
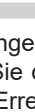

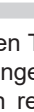

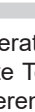
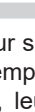
Vorheizen des Backofens (Symbol des Thermostats)

Das Symbol  bedeutet, dass sich mindestens eines der Heizelemente im Backofen erhitzt. Das Symbol erlischt, wenn die eingestellte Backofentemperatur erreicht ist. Danach geht das Symbol von Zeit zu Zeit an und wieder aus. Dadurch wird das

Halten der eingestellten Temperatur signalisiert. Wenn Sie die eingestellte Temperatur nach deren Erreichen reduzieren, leuchtet das Symbol  erst wieder auf, wenn sich der Backofen auf unter die neue eingestellte Temperatur abgekühlt hat.

Backofenfunktionen

Rufen Sie im Aktivmodus durch Berühren des Sensors  das Menü der Funktionswahl auf - im Display erscheint die jeweilige, mit „1“ gekennzeichnete Backofenfunktion. Wählen Sie mit den Sensoren  und  die gewünschte Funktion aus der untenstehenden Tabelle. Bestätigen Sie dann die Funktionswahl mit dem Sensor OK. Wählen Sie im nächsten Schritt die entsprechende Temperatur mit den Sensoren  und , oder lassen Sie den voreingestellten Wert. Nach der Bestätigung mit dem Sensor OK setzt sich der Backofen in Betrieb.

Beschreibung der Funktion	Ablauf						Temperatur [°C]		Voreingestellte Temperatur [°C]
	Licht	Oberhitze	Grill	Umluft-Heizelement	Unterhitze	Umluftgebläse	min.	max.	
 Licht	√						-	-	-
 Schnellaufheizung	√		√	√		√	30	280	170
 ECO-Heizfunktion				√		√	30	280	170
 Umluft	√			√		√	30	280	170
 Konventionell	√	√			√		30	280	180
 Kuchen	√	√			√	√	30	280	170
 Grill	√		√				30	280	220



BEDIENUNG


	Turbo-Grill	√	√	√			√	30	280	190
	Super-Grill	√	√	√				30	280	220
	Pizza	√			√	√	√	30	280	220
	Anbraten	√				√		30	240	200
	Auftauen	√					√	-	-	-
	Dampfreinigung*	√								
	Pyrolytische Reinigung*	√								




* je nach Modell

Hinweis: Wenn Sie nach Aufrufen des Menüs der Funktionswahl 10 Sekunden lang keinen Sensor benutzen, wird in den Aktivmodus umgeschaltet, was bedeutet, dass die bereits eingegebenen Einstellungen gelöscht werden.

Während der Backofen in Betrieb ist

Um die aktive Funktion des Backofens zu ändern, drücken und halten Sie den Sensor . Um das Wahlmenü mit den voreingestellten Programmen aufzurufen, drücken und halten Sie den Sensor .


Um zum Standby-Modus überzugehen, drücken und halten Sie den Sensor .

Um die Temperatur zu ändern, drücken und halten Sie den Sensor , wählen Sie dann mit den Sensoren  und  die gewünschte Temperatur und bestätigen Sie diese mit dem Sensor OK oder warten Sie einige Sekunden, bis die neue Temperatur automatisch bestätigt wird.




Standby-Modus

Auch Bereitschaftsmodus genannt. In diesem Modus ist im Display nur die Zeitanzeige aktiv oder es wird die Temperatur im Backraum angegebenen (über 50°C). Zudem können Sie in diesem Modus die Timer-Funktion aktivieren, siehe die Beschreibung weiter unten in der Anleitung. Die Helligkeit des Displays ist im Vergleich zum Aktivmodus gedämpft.


Aktivmodus.

Schalten Sie den Aktivmodus ein, indem Sie den im Standby-Modus befindlichen Sensor  drücken. Im Aktivmodus können Sie die gewünschte Funktion, Temperatur und Garzeit wählen.




Kindersicherung


Drücken Sie im Standby-Modus gleichzeitig 3 Sekunden lang die Sensoren  und , um die Kindersicherung zu aktivieren, im Display erscheint das Symbol . Um die Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie



BEDIENUNG



3 Sekunden lang dieselben Sensoren, bis das Symbol  im Display erlischt.

Timer

Den Timer können Sie aktivieren, indem Sie in einem beliebigen Modus den Sensor  drücken und halten, bis im Display  erscheint und das Symbol  zu blinken beginnt. Jetzt können Sie:



Den Timer mit dem Sensor  einstellen und dann mit dem Sensor OK bestätigen.




Die Einstellung des Timers mit den Sensoren  und  korrigieren. Bestätigen Sie den korrigierten Wert mit OK.

Um den Timer auszuschalten, stellen Sie mit dem Sensor  den Wert  ein und bestätigen Sie mit dem Sensor OK.






Der Vorgang der aktiven Funktion des Backofens wird durch den Timer nicht unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Diesen können Sie mit einem beliebigen Sensor ausschalten.

Prüfung und Änderung der Einstellungen während der Backofen in Betrieb ist


Um die Temperatur im Backraum zu überprüfen, während der Backofen in Betrieb ist, drücken Sie einmal den Sensor . Drücken Sie nochmals den Sensor , um die eingestellte Temperatur zu prüfen. Drücken Sie den Sensor ein weiteres Mal, um zur Anzeige der aktuellen Uhrzeit zurückzukehren.

Um die Temperatur zu ändern, während der Backofen in Betrieb ist, drücken und halten Sie den Sensor , bis im Display die gegenwärtig eingestellte Temperatur erscheint. Diese können Sie dann mit den Sensoren  und  ändern. Bestätigen Sie die neue Temperatur mit dem Sensor OK. Bis Sie die neue Temperatur bestätigen, bleibt der Back-


ofen auf der vorher eingestellten Temperatur.

Um die Funktion zu ändern, während der Backofen in Betrieb ist, drücken und halten Sie den Sensor , bis im Display die aktive Funktion erscheint, die Sie nun mit den Sensoren  und  ändern können. Nach der Bestätigung der neuen Funktion erscheint im Display die Temperatur (die Temperatur ist für die jeweilige Funktion nicht voreingestellt, sie wird nur von früheren Einstellungen übernommen. Sie kann mit den Sensoren  und  geändert werden). Nach der Bestätigung mit dem Sensor OK, setzt sich der Backofen mit den neuen Einstellungen in Betrieb.

Ausschalten einer Funktion

Um eine Funktion auszuschalten, drücken und halten Sie den Sensor . Voreingestellte Funktionen laufen unbefristet und die selbsttätige Ausschaltung des Backofens ist nur möglich, indem man die Funktion für das verzögerte Ausschalten und Einschalten des Backofens aktiviert. Eine Ausnahme bildet die Funktion der pyrolytischen Reinigung.

Verzögertes Ausschalten des Backofens (halbautomatischer Betrieb)

Verzögertes Ausschalten des Backofens bedeutet, dass sich der Backofen nach einer bestimmten Zeit ab der Aktivierung des betreffenden Betriebsmodus automatisch abschaltet. Das Ausschalten des Backofens kann um eine Zeit von 1 Minute bis 10 Stunden verzögert werden. Um die Ausschaltverzögerung zu aktivieren, während der Backofen mit einer bestimmten Funktion arbeitet, drücken und halten Sie den Sensor , bis im Display das Symbol für den Timer  zu blinken beginnt. Drücken Sie nochmals den Sensor , bis im Display das Symbol  erscheint, jetzt können Sie:

BEDIENUNG

Mit dem Sensor \wedge die Zeit einstellen, um die der Backofen sich ausschalten soll, und dann mit dem Sensor OK bestätigen.

Die eingestellte Ausschaltzeit mit den Sensoren \wedge und \vee korrigieren. Bestätigen Sie den korrigierten Wert mit OK.

Die Ausschaltverzögerung ausschalten, indem Sie mit dem Sensor \vee den Wert $00:00$ eingeben und mit OK bestätigen.

Der Vorgang der aktiven Funktion des Backofens wird durch die Ausschaltverzögerung unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton, diesen können Sie mit einem beliebigen Sensor, ausgenommen \odot , ausschalten. Nach dem Ausschalten des Signaltons geht das Gerät in den aktiven Modus über.

Hinweis: Wenn Sie den Sensor \odot zum Ausschalten des Alarms benutzen, geht der Programmierer automatisch in den Modus für die Einstellung der Ausschaltverzögerung des Backofens über.

Verzögertes Einschalten des Backofens (automatischer Betrieb)

Verzögertes Einschalten des Backofens bedeutet, dass sich der Backofen um eine bestimmte Zeit automatisch einschaltet und nach einer bestimmten Betriebsdauer automatisch wieder abschaltet. Das Einschalten des Backofens kann um eine Zeit von 1 Minute bis 10 Stunden verzögert werden und die Betriebsdauer kann von 1 Minute bis 10 Stunden betragen. Um die Einschaltverzögerung zu aktivieren, müssen Sie zunächst die Ausschaltverzögerung einstellen. Drücken und halten Sie dann nochmals den Sensor \odot , bis im Display das Symbol für den Timer ⌚ zu blinken beginnt. Drücken Sie zweimal den Sensor \odot , bis im Display das Symbol ⌚ blinkt, jetzt können Sie:

Mit dem Sensor \wedge die genaue Einschaltzeit des Backofens einstellen und dann mit dem Sensor OK bestätigen.

Die Einschaltzeit des Backofens mit den Sensoren \wedge und \vee korrigieren. Bestätigen Sie den korrigierten Wert mit OK.


Die Einschaltverzögerung ausschalten, indem Sie mit dem Sensor \vee die geringstmögliche Zeit eingeben und mit OK bestätigen.



Der Vorgang der aktiven Funktion des Backofens wird durch die Einschaltverzögerung unterbrochen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton. Diesen können Sie mit einem beliebigen Sensor ausschalten. Nach dem Ausschalten des Signaltons geht das Gerät in den aktiven Modus über.

























BEDIENUNG

Voreingestellte Programme

Es handelt sich dabei um eine Reihe von Programmen mit vordefinierten, für die betreffenden Speisen optimalen Funktions-, Temperatur- und Garzeiteinstellungen.

Rufen Sie im Aktivmodus mit dem Sensor 


das Wahlmenü voreingestellter Programme auf - im Display erscheint ein als „P01“ gekennzeichnetes Programm. Wählen Sie mit den Sensoren  und  das gewünschte Programm aus der untenstehenden Tabelle. Bestätigen Sie die Programmwahl dann mit dem Sensor OK, daraufhin setzt sich das Gerät in Betrieb.

Programm	Beschreibung der Funktion	Ablauf		Voreingestellte Temperatur [°C]
		Schnellaufheizung	Heizfunktion	
P01	Rindfleisch			180
P02	Schweinefleisch			180
P03	Lammfleisch			180
P04	Hähnchen 1,5 kg			190
P05	Ente 1,8 kg			180
P06	Gans 3,0 kg			170
P07	Pute 2,5 kg			170
P08	Pizza	 18		220
P09	Lasagne	 18		200
P10	Focaccia	 18		230
P11	Nudelgratin	 18		220
P12	Gemüsegratin	 18		180
P13	Biskuitkuchen	 18		160
P14	Muffins			160
P15	Plätzchen			150
P16	Obstkuchen	 18		175
P17	Brot			180
P18	Gären von Teig			30
P19	Trocknen			50

BEDIENUNG

Sie können jedes vordefinierte Programm beliebig modifizieren, d. h. sie können die Temperatur oder die Garzeit des Backofens ändern. Befolgen Sie dabei die entsprechenden Punkte in der Anleitung („Prüfung und Änderung der Einstellungen während der Backofen in Betrieb ist“ sowie „Verzögertes Ausschalten des Backofens“). Nach der Eingabe der Änderungen ist das Programm kein „voreingestelltes Programm“ mehr. Die eingegebenen Änderungen sind jedoch nur für einen Garvorgang aktiv und ändern nicht die Parameter des vordefinierten Programms beim nächsten Einschalten.

Voreingestellte Programme mit Schnellaufheizung

Bei bestimmten Programmen muss der Backofen schnell auf eine bestimmte Temperatur vorgeheizt werden. Diese Programme sind in der obenstehenden Tabelle entsprechend gekennzeichnet. Nach der Wahl eines dieser voreingestellten Programme mit Schnellaufheizung erscheint nach der Bestätigung des Programms mit dem Sensor OK in der Anzeige zusätzlich das Symbol für die Schnellaufheizung . Wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist, erklingt ein Signalton. Er erlischt, sobald die Tür geöffnet wird. Stellen Sie das Essen in den Backofen und schließen Sie die Tür. Gleich darauf beginnt das entsprechende Garprogramm.

Hinweis: Modifizieren Sie ein voreingestelltes Programm nicht während die Schnellaufheizung des Backofens aktiv ist. Durch die Einführung von Änderungen würde das voreingestellte Programm gelöscht und der Garvorgang mit den eingestellten Parametern bezüglich Funktion, Zeit und Temperatur abgebrochen.

Ende eines voreingestellten Programms

Genau wie beim verzögerten Ausschalten des Backofens gibt das Gerät am Ende eines voreingestellten Programms einen Signalton.

Backofentür

Während der Backofen in Betrieb ist, sollte die Tür geschlossen bleiben. Durch das Öffnen der Tür wird die aktive Funktion unterbrochen. Wenn die Tür länger als 30 Sekunden offen bleibt, erklingt ein Signalton, der darauf hinweist, dass die Tür geschlossen werden muss. Sie können das Signal durch Drücken eines beliebigen Sensors oder durch Schließen der Tür ausschalten.

Bleibt die Tür für weniger als 10 Minuten offen, hat dies keinen Einfluss auf das aktive Programm und die Einstellungen. Nach dieser Zeit geht der Backofen aus Sicherheitsgründen in den Standby-Modus über (alle Einstellungen werden gelöscht).

Begrenzung der Betriebsdauer des Backofens

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

Schnellaufheizung des Backofens

Für die Schnellaufheizung des Backofens werden das Heizelement des Lüfters, der Grill und das Umluftgebläse eingeschaltet, die Höchstleistung beträgt in diesem Fall 3,6 kW.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Gebäck

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

Braten von Fleisch







- Im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen.
- Zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte.
- Beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben.
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.
- Grillrost (Airfry-Gitter). Zum Braten und Aufwärmen von fettfreien Gerichten wie Pommes Frites, Gemüse, Fischstäbchen usw. Airfry eignet sich auch zum Braten in einem Bratschlauch. Wenn Sie auf dem Airfry-Gitter braten, schieben Sie das Gitter auf Stufe 3 und wählen Sie die Umluffunktion. Es empfiehlt sich, ein Backblech unter das Airfry-Gitter zu stellen. Es ist ratsam, das Bratgut während des Braten umzudrehen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Heizfunktion ECO


















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

Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion ECO

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit (Min.)
Biskuitgebäck		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Napfkuchen		180 - 200	2	50 - 70
Fisch		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rindfleisch		200 - 220	2	90 - 120
Schweinefleisch		200 - 220	2	90 - 160
Hähnchen		180 - 200	2	80 - 100

BACKEN IM BACKOFEN – PRAKTISCHE HINWEISE

Backofen mit Umluft (Heißluftheizung + Ventilator)

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [Min.]
Biskuitgebäck		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Napfkuchen/ Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Napfkuchen/ Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fisch		210 - 220	2	45 - 60
Fisch		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fisch		190	2 - 3	60 - 70
Bratwürste		200 - 220	4	14 - 18
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Rindfleisch		160 - 180	2	120 - 160
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Schweinefleisch		160 - 190	2	90 - 120
Hähnchen		180 - 190	2	70 - 90
Hähnchen		160 - 180	2	45 - 60
Hähnchen		175 - 190	2	60 - 70
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50
Gemüse		170 - 190	3	40 - 50

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











¹⁾ Den leeren Backofen vorheizen

²⁾ Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

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

TESTGERICHTE. Nach Norm EN 60350-1.

Backen




Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backdauer ²⁾ (Min.)
Kleine Kuchen	Gebäckblech	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Gebäckblech	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Gebäckblech	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Mürbeteig (Streifen)	Gebäckblech	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Gebäckblech	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Gebäckblech	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Fettfreier Biskuit	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtet Backformen Ø 20 cm	2 Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite lin- ke Vorderseite platziert.		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

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

²⁾ Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen.

TESTGERICHTE Nach Norm EN 60350-1.



Grillen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Grillrost	4		220 ²⁾	2 - 3
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Bratenblech		220 ¹⁾	1 Seite 10 - 15 2 Seite 8 - 13

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

²⁾Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

Braten

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

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

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

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

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

Backofen

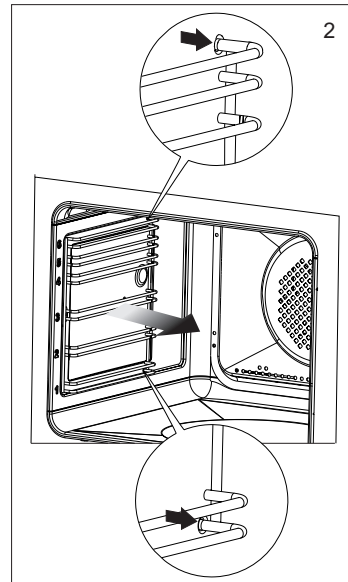
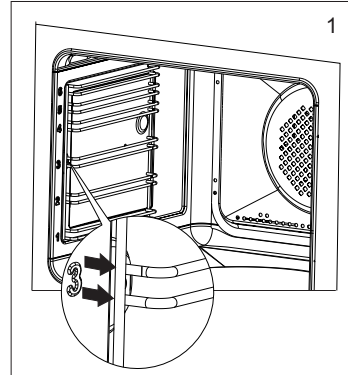
- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.

Wichtig!

Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Schleifmittel verwenden.

Für die Reinigung der Fronten nur warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger verwenden. Keine Reinigungsmilch verwenden.

- Die Backöfen wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese zur Reinigung herausnehmen zu können, an der vorderen Halterung ziehen, den Blechträger kippen und aus der hinteren Halterung herausnehmen.

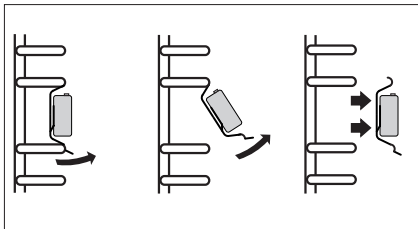


ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

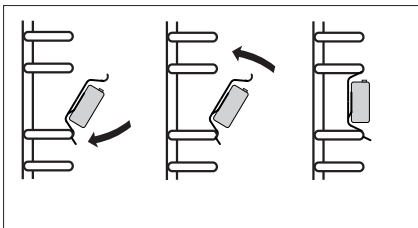
- Die Backöfen verfügen über nicht rostende Auszüge, die an den Blechträgern befestigt sind. Die Auszüge sind samt Blechträgern herauszunehmen und zu waschen. Vor dem Einlegen der Bleche sind sie herauszuziehen (wenn der Backofen heiß ist, sind die Führungsschienen herausziehen, indem die hintere Kante der Bleche an den Stoßstangen im vorderen Bereich der Auszüge angesetzt wird) und anschließend mit dem Blech einschieben.

Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen



Herausnehmen der Teleskopschienen

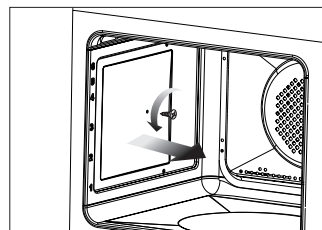


Einsetzen der Teleskopschienen

- Die Kochherde, wurden mit einer Einlage, die mit einer speziellen, selbstreinigenden Emaille beschichtet ist, ausgestattet. Durch die Beschichtung mit dieser Emaille können Fett- oder Speisereste von sich beseitigt werden, vorausgesetzt dass sie nicht eingetrocknet oder eingebrannt sind (die Speise- und Fettreste sind möglichst schnell zu entfernen, wenn sie noch nicht eingetrocknet oder eingebrannt sind, so kann man eine lange Selbstreinigung des Backofens vermeiden). Um den Backofen von sich reinigen zu lassen, sollte dieser für eine Stunde bei einer Temperatur von 250°C eingeschaltet werden. Sind die Speisereste klein, kann dieser Prozess verkürzt werden.

Wichtig!

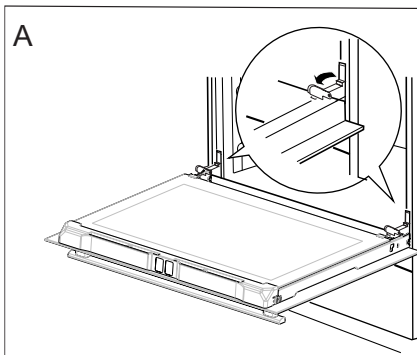
Da der Prozess der Selbstreinigung mit Stromverbrauch verbunden ist, sollte der Grad der Verschmutzung vor jeder Reinigung überprüft werden. Sollte der Rückgang der selbstreinigenden Eigenschaften der Einlagen festgestellt werden, können sie durch neue ersetzt werden. Die Einlagen sind bei den Servicestellen oder im Handel erhältlich. Sollte eine traditionelle Reinigungsmethode gewählt werden, muss beachtet werden, dass die Emaille gegen Abrieb empfindlich ist und für die Reinigung weder ätzende Reinigungsmittel noch harte Tücher eingesetzt werden dürfen.



ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Backofentür aushängen

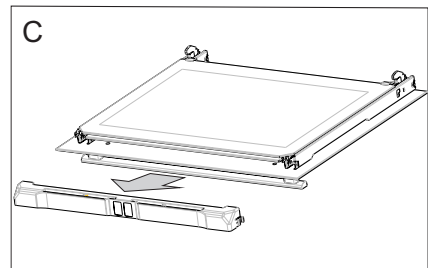
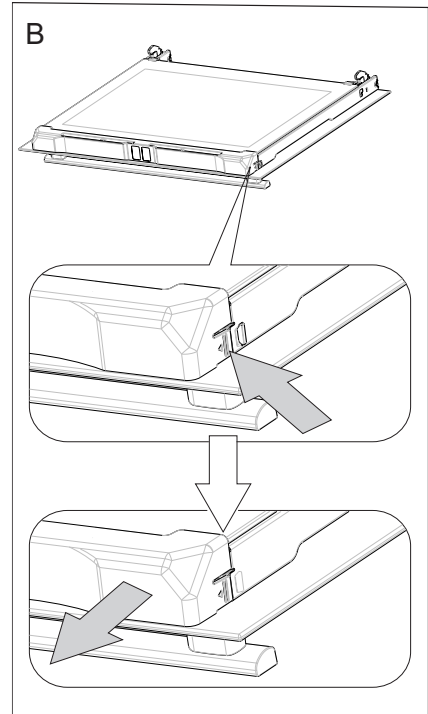
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in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



Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

1. Die obere Türleiste herausnehmen. (Abb.B, C)

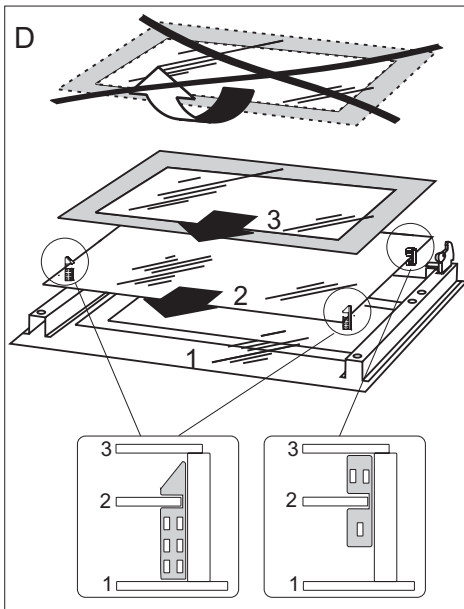


ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen. Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).
- Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“.

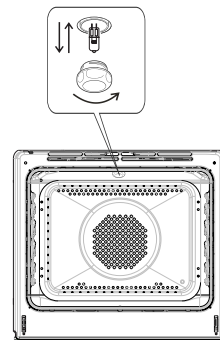


Herausnahme der inneren Scheibe

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen

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

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Die Bleche herausnehmen.
- Die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen.
- Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
-Spannung 230V
-Leistung 25W
- Die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen.
- Die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben.



Beleuchtung des Backofens

LÖSUNG VON PROBLEMEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Funktionsbaugruppen des Backofens ausschalten,
- von der Stromversorgung trennen,
- da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

Problem	Ursache	Massnahmen
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel <i>Allgemeine Pflegehinweise</i>)
3. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00“	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe <i>Bedienung Zeitschaltuhr</i>)
4. Der Ventilator am Heißluft-Ventilator funktioniert nicht.	Überhitzungsgefahr! Den Backofen sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	

Konnte ein Problem nicht gelöst werden, das Gerät vom Netz trennen und den Fehler melden.

Hinweis! Alle Reparaturen dürfen ausschließlich durch qualifizierte Servicetechniker durchgeführt werden.




TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230V ~ 50 Hz
Nennleistung	max. 3,6 kW
Ausmaße des Geräts (HxBxT)	59,5 x 59,5 x 57,0 cm

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

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

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

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

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

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

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

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

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

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	34
Beschrijving van het toestel.....	38
Installatie	40
Bediening.....	42
Bakken in de oven – praktische tips	51
Testgerechten.....	54
Reiniging en onderhoud	56
Het oplossen van problemen.....	60
Technische gegevens	61

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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.

Om oververhitting te voorkomen, mag dit apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.

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 keukentoeestellen 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 recyclen op milieuvriende-

lijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recycling en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

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

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



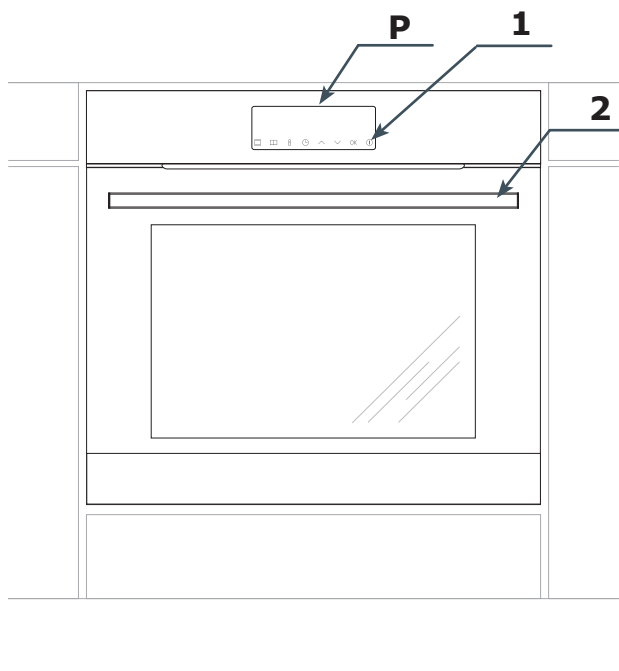
Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische toestellen. Dit

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

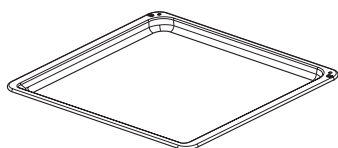
1. Functiedraaiknop oven

2. Draaiknop instellingen +/-

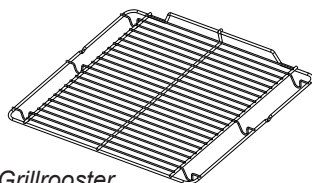
KENMERKEN VAN HET TOESTEL

Uitrusting van het fornuis – overzicht:

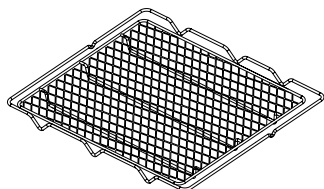
Verwarmende elementen van de oven	Vermogen
Oberhitze	0,9 kW
Unterhitze	1,1 kW
Grill	1,5 kW
Heteluchtverwarming	2,1 kW



Bakplaat voor gebak

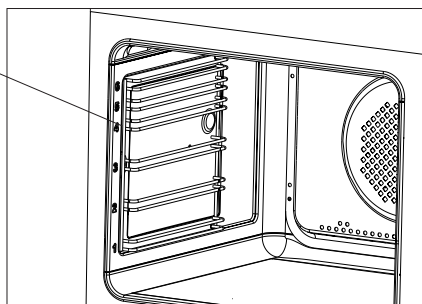


*Grillrooster
(droogrekje)*



Grillrooster (Airfry-airfryer)

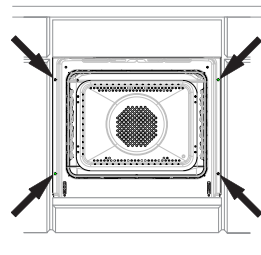
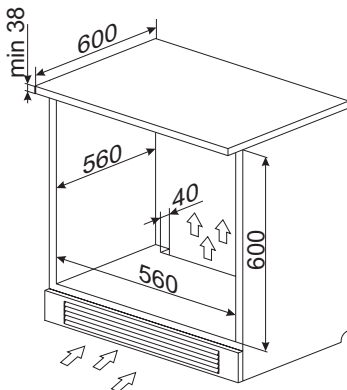
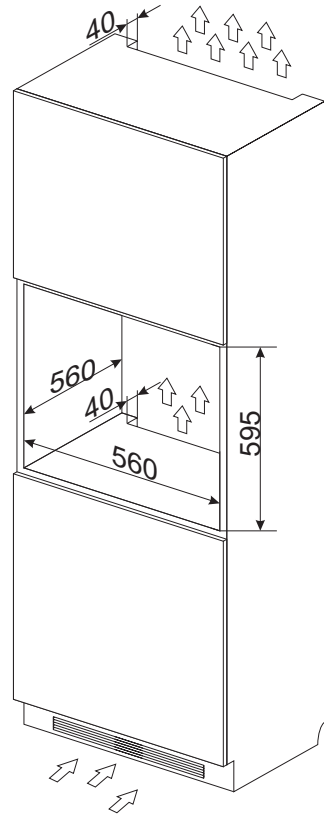
Laddertjes



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 100°C. 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 mm² met 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.

BEDIENING

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 sensorschoon.

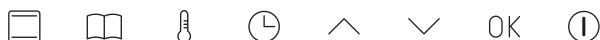
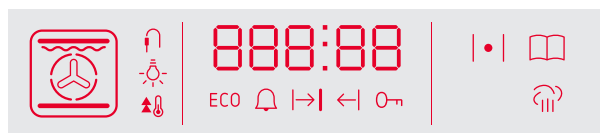
Inbranden van de ovenruimte

- 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).

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 [+]
	Voorinstelde programma's		Min / omlaag [-]
	Instelling temperatuur		- 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		Pizza
	Hetelucht		Gratineren
	Conventioneel verwarmen		Roosteren
	Gebak		Ontdooien
	Grill		Functie afhankelijk van het oventype


BEDIENING

Gebied functie-activiteit*

-  Aangesloten temperatuurvoeler
-  Ingeschakelde verlichting
-  Symbool voor actieve snelle opwarming
-  Actieve ECO-functie
-  Actieve kookwekker
-  Automatische werking
-  Halfautomatische werking
-  Actief kinderslot
-  Voorverwarmen oven
-  Actief vooringesteld programma
-  Symbool voor actieve stoomreinigingsfunctie

* 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  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 is (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 uren . Om de actuele tijd in te voeren gebruikt u de tiptoetsen  en . Om over te schakelen op de cijfers van de minuten 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.


BEDIENING

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 tem-







peratuur 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 . Kies in de volgende stap de gewenste temperatuur met de tiptoetsen  en  of gebruik de standaardwaarde. Na bevestiging met tiptoets  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-verwarmingfunctie				√		√	30	280	170
 Hetelucht	√			√		√	30	280	170
 Conventioneel	√	√				√	30	280	180
 Gebak	√	√			√	√	30	280	170
 Grill	√		√				30	280	220


BEDIENING


	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 . 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  en het symbool  gaat knipperen.

BEDIENING

U kunt nu:

De kookwekker instellen met tiptoets \wedge en vervolgens bevestigen met tiptoets OK.

De instellingen van de kookwekker corrigeren met de tiptoetsen \wedge en \vee . Bevestig de gecorrigeerde waarde met OK.

De kookwekker uitschakelen door met tiptoets \vee 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 \wedge en \vee . 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 \wedge en \vee . 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 \wedge en \vee). 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 \wedge en vervolgens bevestigen met tiptoets OK.


De instellingen van de uitschakeltijd corrigeren met de tiptoetsen \wedge en \vee . Bevestig de gecorrigeerde waarde met OK.

Het uitgesteld uitschakelen uitzetten door met tiptoets \vee 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,


BEDIENING



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.


BEDIENING

Programma	Functieomschrijving	Uitvoering		Standaardtemp. [°C]
		Snel verwarmen	Verwarmingsfunctie	
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 werkingstijd 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.

BEDIENING

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 pro-

gramma 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.

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.
- airfry-airfryer. Voor het roosteren en opwarmen van vetvrije gerechten, zoals friet, groenten, vissticks, enz. Airfry is ook geschikt voor gebruik bij het bakken in een ovenschaal. Als je bakt op de Airfry, plaats deze dan op niveau 3 en selecteer de functie thermo-circuit. Aanbevolen wordt om een bakplaat onder de airfryer te plaatsen. Aanbevolen wordt om het voedsel tijdens het bakken te draaien voor de beste resultaten.

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	Funcities van de oven	Temperatuur [°C]	Niveau	Tijd [min.]
Biscuittaart		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Viervierdecake		180 - 200	2	50 - 70
Vis		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees		200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees		200 - 220	2	90 - 160
Kip		180 - 200	2	80 - 100

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement hetelucht + ventilator)

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur [°C]	Niveau	Tijd [min.]
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
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		200 - 220	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Rundvlees		160 - 180	2	120 - 160
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Varkensvlees		160 - 190	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Kip		175 - 190	2	60 - 70
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

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











¹⁾ Verwarm de lege oven voor

²⁾ De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

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

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

Bakken van taarten




Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd ²⁾ (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		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rooster	4		220 ²⁾	2 - 3
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		220 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 draaiknoppen in de stand “uit” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

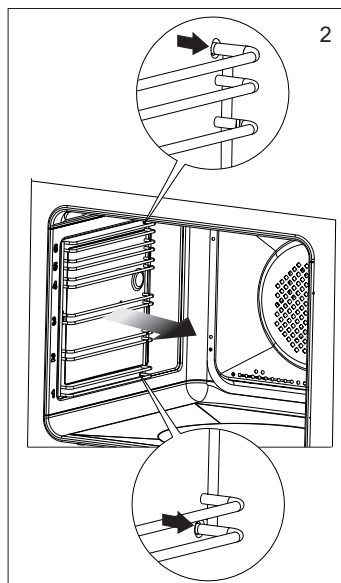
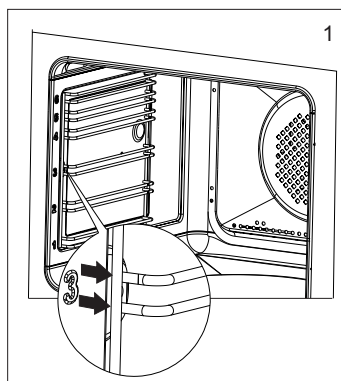
- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.
- Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

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.

- 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.

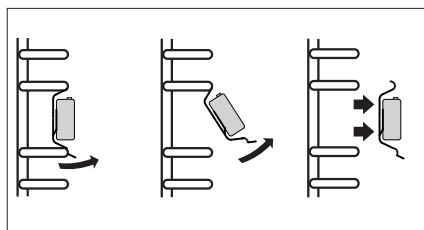


REINIGING EN ONDERHOUD

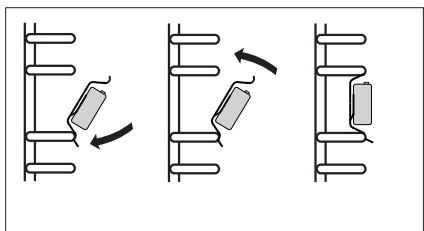
- Oven hebben roestvrijstalen geleiders die zijn bevestigd aan de zijwandgeleiders. Verwijder en reinig deze geleiders samen met de zijwandgeleiders. Trek de geleiders uit voordat u er een bakblik op plaatst (als de oven heet is, haak dan de achterste rand van het bakblik aan de voorkant in de geleiders en trek ze naar voren) en schuif ze vervolgens samen met het bakblik weer naar binnen.
- Fornuizen zijn uitgerust met een inzet die is bedekt met speciale, zelfreinigende email. Door deze email-laag kunnen verontreinigingen met vet of resten automatisch worden verwijderd, onder voorwaarde dat ze niet zijn ingedroogd of ingebrand; zo vermijdt u langdurige zelfreiniging van de oven). Voor uitvoering van de zelfreiniging zet u de oven gedurende 1 uur aan op een temperatuur van 250 °C. Wanneer er weinig maaltijdresten zijn, kunt u dit proces inkorten.

Attentie!

De telescoopgeleiders niet wassen in de afwasmachine.



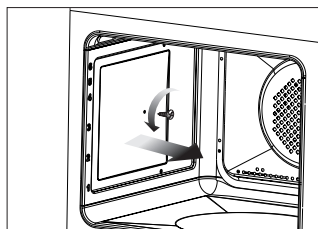
Verwijderen van de telescoopgeleiders



Installeren van de telescoopgeleiders

Belangrijk!

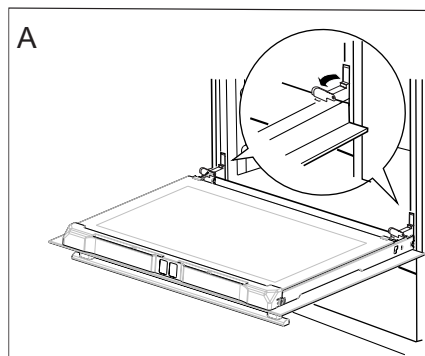
Omdat het zelfreinigingsproces energie kost, moet u voordat u begint steeds controleren hoe vuil de oven is. Als u constateert dat de zelfreinigende eigenschappen van de inzetten zijn afgenomen, kunt u ze vervangen door nieuwe. U kunt de inzetten kopen bij de servicepunten of bij uw leverancier. Kiest u voor de traditionele manier van schoonmaken? Onthoud dan dat zelfreinigend email gevoelig is voor krassen. Gebruik daarom geen bijtende schoonmaakmiddelen, noch harde doekjes of sponsjes.



REINIGING EN ONDERHOUD

Wegnemen van de deur

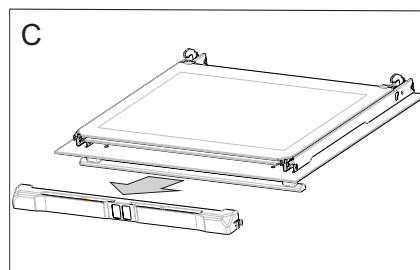
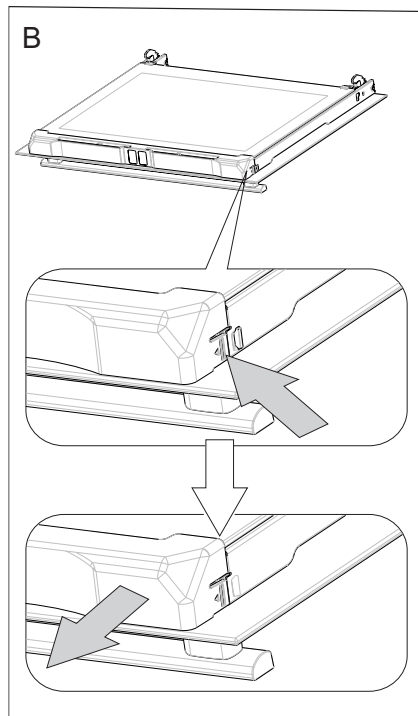
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd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



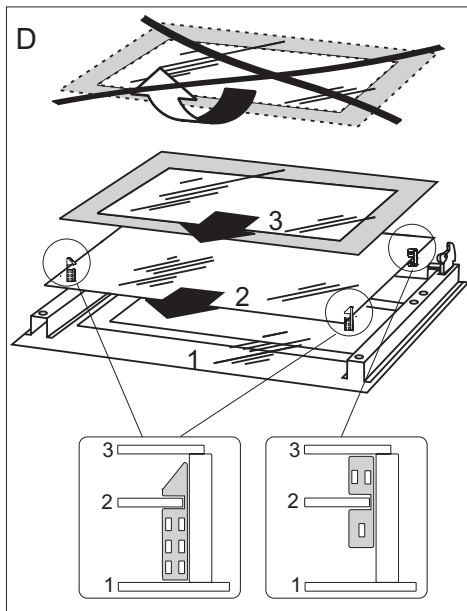
REINIGING EN ONDERHOUD

2. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).

3. 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.

Attentie! Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort.

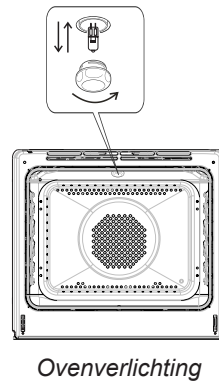


Verwijderen van de binnenruit

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. Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
4. Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
 - spanning 230V
 - vermogen 25W
5. Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
6. Draai het lampenkapje vast.



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 <i>Reiniging en onderhoud</i>)
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 hetteluchtverwarmingselement 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	59,5/59,5/57,0 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)	 ECO
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + grill + ventilator)	 ECO
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	 ECO

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.

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.

PAPIERS



À RECYCLER

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr