

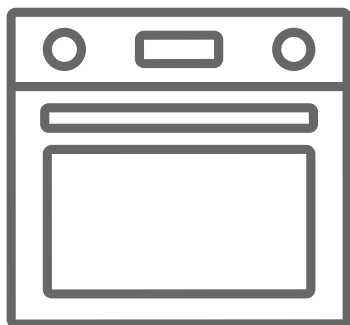


DE Einbauofen / Bedienungsanleitung

FR Four intégré / Manuel d'utilisation

EN Built-in Oven / User Manual

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding



BEB151-RC

Vielen Dank für den Kauf unseres Produktes.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit sowie Anweisungen, die Ihnen bei der ordnungsgemäßen Benutzung und Wartung Ihres Gerätes helfen sollen.

Sie sollten sich unbedingt die Zeit nehmen, diese Anleitung in Ruhe zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie sie bitte zum späteren Nachschlagen auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr ernsthafter oder sogar tödlicher Verletzungen
	STROMSCHLAGGEFAHR	Gefahr wegen gefährlicher Spannung
	VORSICHT	Gefahr von Verletzungen und Sachschäden
	WICHTIG	Richtige Bedienung des Systems

INHALT

- 1. SICHERHEITSHINWEISE.....4**
 - 1.1. Allgemeine Sicherheitswarnungen4
 - 1.2. Warnhinweise zur Installation6
 - 1.3. Während der Verwendung7
 - 1.4. Während der Reinigung und Wartung9
- 2. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH 10**
- 3. PRODUKTEIGENSCHAFTEN 12**
- 4. PRODUKT BENUTZEN 14**
 - 4.1. Ofen bedienen14
 - 4.2. Intelligenten LCD-Timer nutzen15
- 5. REINIGUNG UND WARTUNG.....27**
 - 5.1. Reinigung.....27
 - 5.2. Wartung.....29
- 6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT30**
 - 6.1. Fehlerbehebung30
 - 6.2. Transport.....30

1. SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam und vollständig, bevor Sie Ihr Gerät verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.

Diese Anleitung wurde für mehrere Modelle geschrieben. Daher kann es vorkommen, dass einige in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen und Merkmale nicht auf Ihr Modell zutreffen. Beachten Sie beim Lesen der Bedienungsanleitung unbedingt die Abbildungen.

1.1. Allgemeine Sicherheitswarnungen

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht beaufsichtigt werden.

 **WARNUNG:** Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern keine lückenlose Beaufsichtigung gewährleistet ist.

 **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf den Kochflächen.

  **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr ab.

Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuersystem. Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente im Ofen zu berühren.

Während der Benutzung können heiß gewordene Griffe selbst bei kurzer Berührung zu Verbrennungen führen.

Reinigen Sie das Glas der Ofentür sowie andere Oberflächen nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern, da diese die Oberfläche kratzen und so zu Sprüngen und anderen Oberflächenschäden führen können.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern.

 **WARNING:** Stellen Sie vor Auswechslung der Lampe zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

 **ACHTUNG:** Erreichbare Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist.

Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit allen lokalen und internationalen Standards und Richtlinien hergestellt.

Reparaturen des Gerätes dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern durchgeführt werden, setzen Sie möglicherweise Gefahren aus. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Gerätes auf irgendeine Weise zu ändern oder zu modifizieren. Ungeeignete Kochfeld-Schutzelemente können zu Unfällen führen.

Überzeugen Sie sich vor der Installation davon,

dass örtliche Versorgung (Gasart und Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und Anforderungen des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die technischen Daten dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist ausschließlich darauf ausgelegt, Lebensmittel zu garen, und ist nur für den Innenraumbetrieb in Privathaushalten vorgesehen. Es darf nicht für andere Zwecke oder in anderen Bereichen eingesetzt werden, wie z. B. für die nicht-private Nutzung oder in einer kommerziellen Umgebung bzw. zum Beheizen von Räumen.

Versuchen Sie nicht, das Gerät durch Ziehen am Türgriff anzuheben.

 Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit ergriffen. Da das Glas springen kann, reinigen Sie es zur Vermeidung von Kratzern entsprechend vorsichtig. Achten Sie darauf, nicht mit Zubehör gegen das Glas zu schlagen.

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Falls das Netzkabel beschädigt werden sollte, muss es vom Hersteller, einer seiner Kundendienstniederlassungen oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommen kann. Lassen Sie Kinder nicht auf die Ofentür klettern oder darauf sitzen.

1.2. Warnhinweise zur Installation

Schalten Sie das Gerät nicht vor Abschluss der Installation ein.

Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung oder durch Installation durch nicht autorisierte Personen entstehen.

Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass während des Transports nichts beschädigt wurde. Bei Schäden wenden Sie sich bitte umgehend an einen qualifizierten Kundendienstmitarbeiter. Da die Verpackungsmaterialien für Kinder gefährliche Teile enthalten können (Kunststoffe, Heftklammern, Hartschaum usw.), sollten sie umgehend gesammelt und aus der Reichweite von Kindern entfernt werden.

Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie das Gerät keiner Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee usw. aus.

Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schrank) müssen Temperaturen von mindestens 100 °C standhalten können.

1.3. Während der Verwendung

Bei der ersten Benutzung Ihres Ofens können Sie einen leichten Geruch und etwas Rauch bemerken. Das ist völlig normal und auf das Isoliermaterial der Heizelemente zurückzuführen. Wir empfehlen, Ihren Ofen zunächst 45 Minuten lang auf seine Höchsttemperatur zu erhitzen, bevor zum ersten Mal Lebensmittel damit zubereitet werden. Achten Sie dabei besonders auf eine gute Belüftung des Raumes, in dem Sie Ihr Produkt installiert haben. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während oder nach dem Betrieb die Ofentür öffnen. Aus dem Ofen austretender heißer Dampf kann schwere Verbrühungen verursachen.

Geben Sie im Betrieb keine entzündlichen oder brennbaren Materialien in das bzw. in die Nähe des Gerätes.

Tragen Sie beim Herausnehmen und Hineingeben von Lebensmitteln immer Ofenhandschuhe.

 Lassen Sie das Kochgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Ölen und Fetten (fest oder flüssig) arbeiten. Bei starker Hitze können sich diese Substanzen spontan entzünden. Geben Sie niemals Wasser auf durch Öl verursachtes Feuer. Schalten Sie das Gerät stattdessen sofort aus und ersticken Sie das Feuer mit einem Topfdeckel oder einer Feuerdecke.

 Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, schalten Sie seinen Hauptschalter aus. Bei längerer Nichtbenutzung eines Gasgerätes sollten Sie den Gasversorgungshahn komplett schließen.

Stellen Sie sicher, dass die Knöpfe bei Nichtbenutzung immer auf die Position 0 (Stopp) eingestellt sind.

Die Einschübe neigen sich beim Herausziehen leicht. Achten Sie darauf, keine heißen Lebensmittel zu verschütten, wenn Sie sie aus dem Ofen nehmen.

Legen Sie keinerlei Gegenstände auf die geöffnete Ofentür. Andernfalls könnte der Ofen kippen oder die Tür beschädigt werden.

Geben Sie keine schweren oder entflammbaren bzw. entzündlichen Gegenstände (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff usw.) in die Schublade. Dazu zählt auch Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffen).

Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder dergleichen am Gerät oder seinen Griffen auf.

1.4. Während der Reinigung und Wartung



Schalten Sie das Gerät Maßnahmen wie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer ab. Sie können diese Arbeiten nach Abschalten oder Trennen der Stromversorgung ausführen.

Entfernen Sie zur Reinigung des Bedienfeldes nicht die Bedienknöpfe.

Zur Wahrung der Sicherheit und Effizienz Ihres Gerätes empfehlen wir, grundsätzlich Original-Ersatzteile einzusetzen und sich bei Problemen an unsere autorisierten Kundendienstmitarbeiter zu wenden.

CE-Konformitätserklärung



Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Erhitzen von Speisen zuhause entwickelt. Jeglicher sonstige Einsatz (z. B. als Raumheizung) ist bestimmungswidrig und gefährlich.



Diese Bedienungsanleitung gilt für mehrere Gerätemodelle. Daher werden Sie eventuell leichte Unterschiede zwischen dieser Anleitung und Ihrem Gerät feststellen.

2. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

! WARNUNG: Der elektrische Anschluss dieses Gerätes sollte von einer autorisierten Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden; dabei sind die Anweisungen in dieser Anleitung sowie zutreffende Richtlinien zu beachten.

Eine fehlerhafte Installation kann zu Verletzungen und Sachschäden führen, für welche der Hersteller keine Verantwortung übernimmt. Außerdem kann dadurch die Garantie erlöschen.

Überzeugen Sie sich vor der Installation, dass örtliche Stromversorgung und Einstellung des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die technischen Betriebsvoraussetzungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.

Die gültigen Gesetze, Vorschriften, Direktiven und Richtlinien des Landes, in dem das Gerät genutzt wird, müssen eingehalten werden (z. B. Sicherheitsbestimmungen, sachgerechte Entsorgung usw.).

Technische Hinweise für den Installateur

Allgemeine Anweisungen

Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und von seinen Zubehörteilen und überzeugen Sie sich davon, dass das Kochfeld nicht beschädigt ist. Falls Sie jegliche Beschädigungen feststellen oder auch nur vermuten, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker in Verbindung.

Bei der Auswahl des richtigen Platzes für Ihr Gerät sollten Sie darauf achten, dass sich keine entzündlichen oder explosiven Materialien in unmittelbarer Umgebung befinden; dies können Vorhänge, ölige Tücher und ähnliche Materialien sein, die schnell Feuer fangen.

Die das Gerät umgebenden Möbel müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen, die Temperaturen von mehr als 100 °C aushalten.

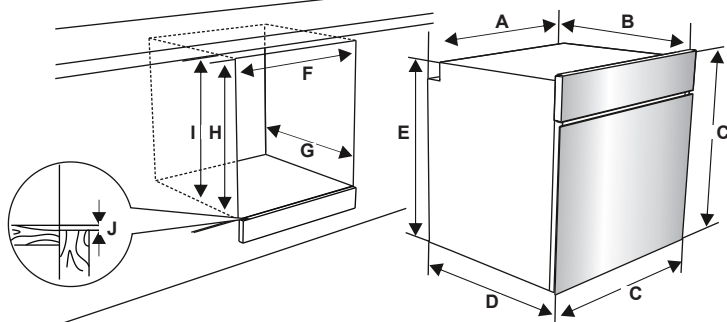
Das Gerät sollte nicht direkt über Geschirrspülern, Kühlschränken, Kühltruhen, Waschmaschinen oder Wäschetrocknern installiert werden.

Ofen installieren

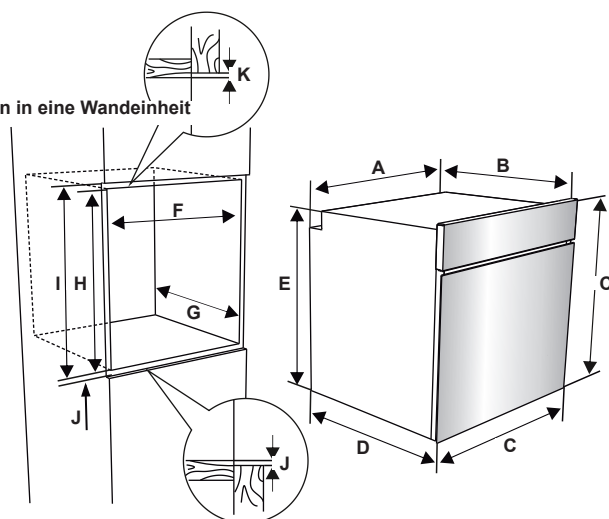
Diese Geräte werden mit einem Installationskit geliefert und können in Arbeitsplatten mit ausreichenden Abmessungen montiert werden. Die Abmessungen für das Kochfeld und den Ofen finden Sie weiter unten.

A (mm)	557	min. / max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H (mm)	590
D (mm)	575	min. I (mm)	600
E (mm)	576	min. J/K (mm)	5/10

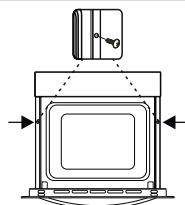
Installation unter einer Arbeitsplatte



Installation in eine Wandeinheit

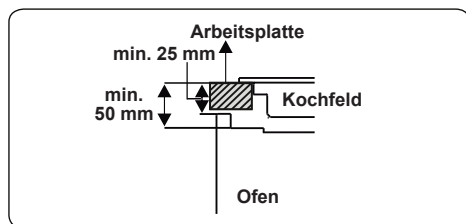


Setzen Sie den Ofen nach Herstellen des Elektroanschlusses in den Schrank ein und schieben Sie ihn hinein. Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie zwei Schrauben in die am Rahmen befindlichen Löcher ein. Schrauben Sie das Gerät mit den zwei Schrauben an den Seitenflächen des Schanks fest.

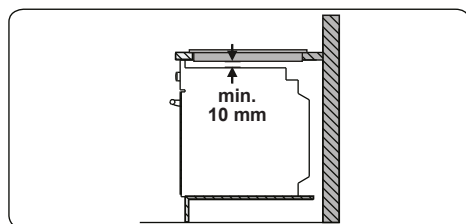


Bei Einbau des Ofens unter einem Kochfeld:

Wenn der Ofen unter einem Kochfeld eingebaut wird, muss der Mindestabstand zwischen Kochfeld und Oberseite des Ofens 50 mm betragen; der Mindestabstand zwischen Kochfeld und Bedienfeld muss 25 mm betragen.



Der Mindestabstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und der Oberseite des Ofens muss für ausreichende Luftzirkulation 10 mm betragen.



Elektrischer Anschluss und Sicherheit

⚠️ WARNUNG: Der elektrische Anschluss dieses Kochfeldes sollte von einer autorisierten Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden; dabei sind die Anweisungen in dieser Anleitung sowie die zutreffenden Richtlinien zu beachten.

⚠️ WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Prüfen Sie vor dem Anschluss der Stromversorgung, dass diese mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt. Die Kabelquerschnitte müssen für den hohen Stromverbrauch des Gerätes (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben) ausreichen.

Achten Sie bei der Installation darauf, ausschließlich ausreichend isolierte Kabel zu verwenden. Durch unsachgemäß ausgeführte Anschlüsse kann Ihr Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Anschlusskabel sollte nur von einem qualifizierten Fachmann

ausgetauscht werden.

Verwenden Sie keinerlei Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel.

Das Netzkabel muss von den Kochplatten des Gerätes ferngehalten werden. Es darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen.

Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein mehrpoliger Unterbrechungsschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsanforderungen einzuhalten.

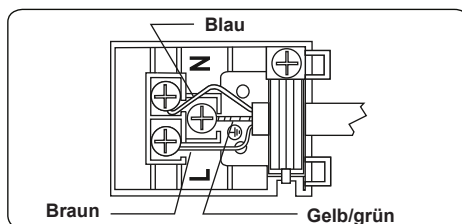
Das Gerät ist für eine Stromversorgung von 220 bis 240 V Wechselspannung und 380 bis 415 V Drehstrom ausgerüstet. Hat Ihre Stromversorgung andere Werte, wenden Sie sich an eine autorisierte Fachkraft oder einen qualifizierten Elektriker.

Das Stromkabel (H05VV-F) muss mit so viel Spielraum installiert werden, dass das angeschlossene Gerät aus dem Einbauschrank herausgenommen werden kann.

Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse fest angezogen sind.

Fixieren Sie das Anschlusskabel in der Zugentlastung und schließen Sie deren Abdeckung.

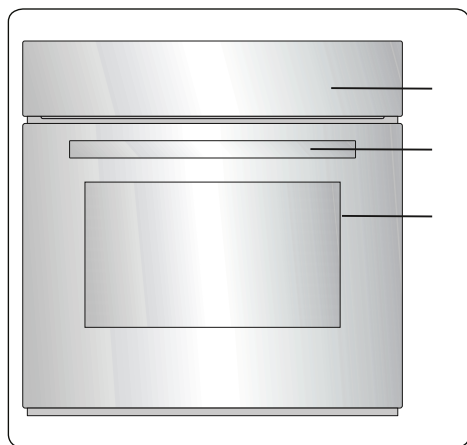
Der Anschlussklemmen befinden sich im Anschlusskasten.



3. PRODUKTEIGENSCHAFTEN

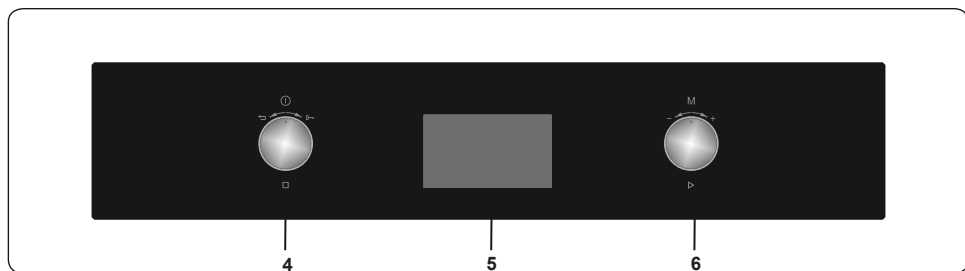
🖐️ Wichtig: Die technischen Daten können jederzeit geändert werden, weshalb Ihr Gerät etwas anders als auf den Abbildungen aussehen könnte.

Komponenten



- 1. Bedienfeld
- 2. Ofentürgriff
- 3. Ofentür

Bedienfeld

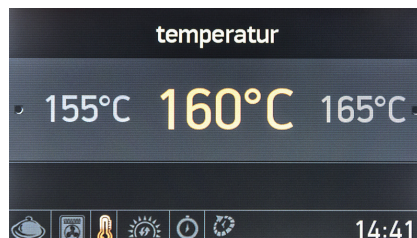


- 4. Linker Knopf
- 5. Timer
- 6. Rechter Knopf



Im Hauptmenü

- Drehen Sie den rechten Knopf in beliebige Richtung, bis Manuelles Garen hervorgehoben ist.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



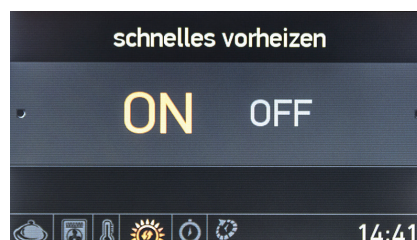
Temperatur

- Stellen Sie die gewünschte verfügbare Temperatureinstellung durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



Ofenfunktion

- Stellen Sie die gewünschte Ofenfunktion durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



Schnellheizen

- Schalten Sie das Schnellheizen durch Drehen des rechten Knopfes ein oder aus.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



Garzeit

- Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl der Garzeit den rechten Knopf.
- **HINWEIS:** Wenn die Garzeit auf 00:00 eingestellt ist, setzt das Garen fort, bis Sie es manuell stoppen.



Garzeitende

- Stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl des Garzeitendes den rechten Knopf.



Am Informationsbildschirm

- Der Garvorgang wird innerhalb von 10 Sekunden oder bei Betätigung des rechten Knopfs gestartet.
- Drehen Sie den linken Knopf zum Zurückkehren zum jeweils vorhergehenden Einstellungsbildschirm nach links.



Am Animationsbildschirm

- Garzeit
- Temperatur
- Garzeitstart und -ende
- Informationen zur Garfunktion



Am Animationsbildschirm

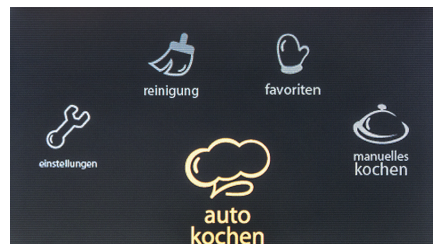
- Drücken Sie zum Beenden des Garens den linken Knopf
- Drücken Sie zum Starten und Fortsetzen des Garvorgangs den rechten Knopf
- Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Knopfs ein
- Drehen Sie den linken Knopf bei aktivierter Garfunktion zum Aufrufen des nächsten Einstellungsbildschirms (in der Reihenfolge Ofenfunktion, Temperatur und Garzeit) nach links
- Um das Garen zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzugehen, drücken Sie den linken Knopf und drehen ihn dann nach links

Automatisches Garen

Der Nutzer kann beim automatischen Garen vorab festgelegte Rezepte nutzen, welche von professionellen Köchen erstellt wurden. Im Menü des automatischen Garens wird nur der Name des Gerichts vom Nutzer ausgewählt; Gareinstellungen,

wie Garfunktion, Garzeit und Temperatur, werden automatisch vom Ready Cook festgelegt.

Gehen Sie zur Verwendung des automatischen Garmenüs wie folgt vor:



Im Hauptmenü

- Drehen Sie den rechten Knopf in beliebige Richtung, bis Automatisches Kochen hervorgehoben ist.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



Lebensmittelkategorien

- Drehen Sie zum Blättern durch die verfügbaren Lebensmittelnamen den rechten Knopf in beliebige Richtung.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



Lebensmittelnamen

- Drehen Sie zum Blättern durch die verfügbaren Lebensmittelnamen den rechten Knopf in beliebige Richtung.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



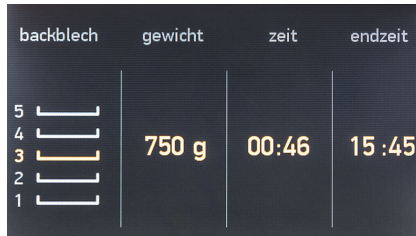
Lebensmittelgewicht

- Stellen Sie das Lebensmittelgewicht durch Drehen des Knopfs in beliebige Richtung ein.
- Drücken Sie zur Einstellung des Gewichts den rechten Knopf.



Garzeitende

- Stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl des Garzeitendes den rechten Knopf.



Am Informationsbildschirm

- Der Garvorgang wird innerhalb 10 Sekunden oder bei Betätigung des rechten Knopfs gestartet.
- Drehen Sie den linken Knopf zum Zurückkehren zum jeweils vorhergehenden Einstellungsbildschirm nach links.
- Zur Erzielung optimaler Garleistung sollte das Blech im angezeigten Einschub platziert werden.



Am Animationsbildschirm

- Drücken Sie zum Beenden des Garens den linken Knopf
- Drücken Sie zum Starten und Fortsetzen des Garvorgangs den rechten Knopf
- Um das Garen zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzugehen, drücken Sie den linken Knopf und drehen ihn dann nach links

Favoriten

Sie können Ihre eigenen Gareinstellungen speichern, so dass Sie diese jederzeit wieder aufrufen können. Zum Abschluss des manuellen Garmenüs werden Sie nach Einstellen der Gardauer gefragt, ob Sie diese Einstellungen als Favorit speichern möchten.

Zum Erstellen einer Favoritengareinstellung verwenden Sie die Bearbeiten-Funktion im

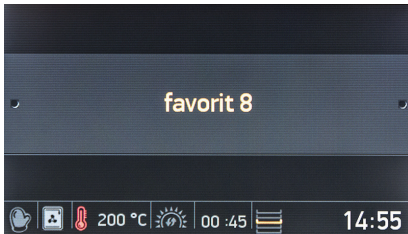
Favoriten-Menü.

Gehen Sie zum Auswählen einer Lieblingsfunktion wie folgt vor:



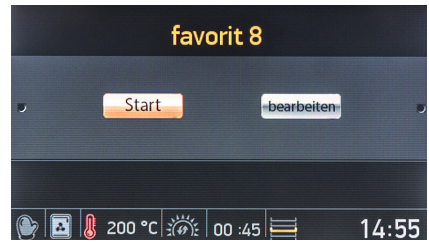
Im Hauptmenü

- Drehen Sie den rechten Knopf in beliebige Richtung, bis Favoriten hervorgehoben ist.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



Favoriten

- Stellen Sie die gewünschte Option durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.
- Die als Favoriten gespeicherten Einstellungen werden unten auf dem Bildschirm angezeigt.



Am Ausführen-/Bearbeiten-Bildschirm

- Drehen Sie zum Hervorheben von Ausführen den rechten Knopf.
- Drücken Sie zur Auswahl von Ausführen den rechten Knopf.



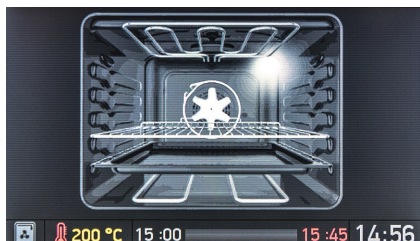
Garzeitende

- Stellen Sie das Garzeitende durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl des Garzeitendes den rechten Knopf.



Am Informationsbildschirm

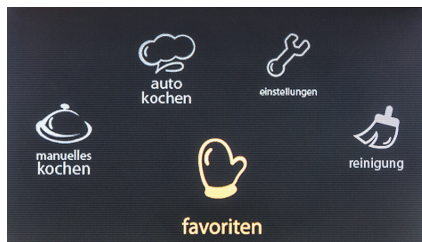
- Der Garvorgang wird innerhalb 10 Sekunden oder bei Betätigung des rechten Knopfs gestartet.
- Drehen Sie den linken Knopf zum Zurückkehren zum jeweils vorhergehenden Einstellungsbildschirm nach links.
- Zur Erzielung optimaler Garleistung sollte das Blech im angezeigten Einschub platziert werden.



Am Animationsbildschirm

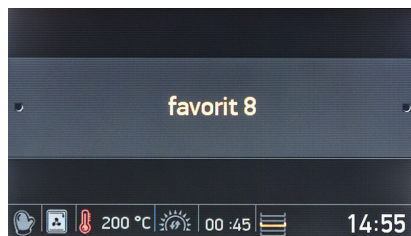
- Drücken Sie zum Beenden des Garens den linken Knopf.
- Drücken Sie zum Starten und Fortsetzen des Garvorgangs den rechten Knopf.
- Um das Garen zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzugehen, drücken Sie den linken Knopf und drehen ihn dann nach links.

Gehen Sie zum Bearbeiten eines Favoriten wie folgt vor:



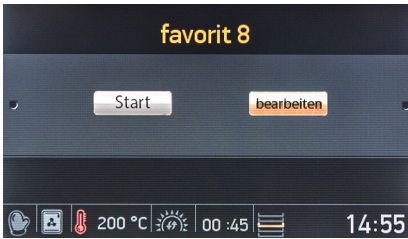
Im Hauptmenü

- Drehen Sie den rechten Knopf in beliebige Richtung, bis Favoriten hervorgehoben ist.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



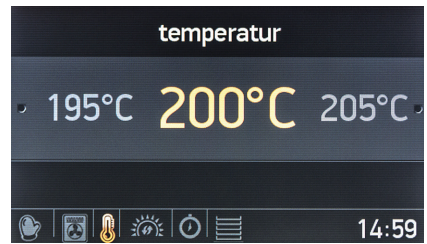
Favoriten

- Stellen Sie die gewünschte Option durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.
- Die als Favoriten gespeicherten Einstellungen werden unten auf dem Bildschirm angezeigt.



Am Ausführen-/Bearbeiten-Bildschirm

- Drehen Sie zum Hervorheben von „bearbeiten“ den rechten Knopf.
- Drücken Sie zur Auswahl von „bearbeiten“ den rechten Knopf.



Temperatur

- Stellen Sie die gewünschte verfügbare Temperatureinstellung durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



Ofenfunktion

- Stellen Sie die gewünschte Ofenfunktion durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



Schnellheizen

- Schalten Sie das Schnellheizen durch Drehen des rechten Knopfes ein oder aus.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



Garzeit

- Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl der Garzeit den rechten Knopf.



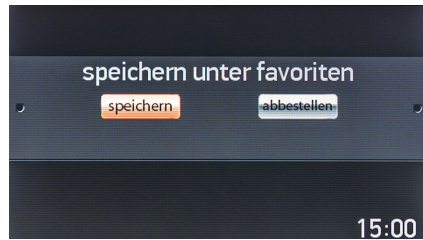
Ofeneinschub

- Stellen Sie den gewünschten Ofeneinschub durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl des Einschubs den rechten Knopf.
- Zur Erzielung der gleichen Garleistung bei jedem Garvorgang sind die Informationen zum Ofeneinschub sehr wichtig.



Am Informationsbildschirm

- Drehen Sie den linken Knopf zum Zurückkehren zum jeweils vorhergehenden Einstellungsbildschirm nach links.



Als Favorit speichern

- Heben Sie durch Drehen mit dem rechten Knopf „Save“ (zum Speichern der Einstellungen) oder „Cancel“ (zum Verwerfen der Einstellungen) hervor.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.

Reinigung

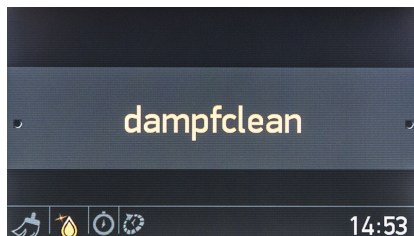
Mit der Dampfreinigungsfunktion können Sie eingetrocknete Lebensmittelreste im Garraum des Ofens mit Dampf aufweichen. Entleeren Sie zur Dampfreinigung ein Glas Wasser auf das Ofenblech im unteren Bereich des Ofens.

Gehen Sie zur Nutzung von Vapclean wie folgt vor:



Im Hauptmenü

- Heben Sie „Cleaning“ durch Drehen des Knopfs hervor.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



Am Funktionsauswahlbildschirm

- Drücken Sie zur Auswahl von Vapclean den rechten Knopf.



Reinigungsdauer

- Stellen Sie die Reinigungsdauer durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl der Reinigungsdauer den rechten Knopf.



Reinigungszeitende

- Stellen Sie das Reinigungszeitende durch Drehen des rechten Knopfs ein.
- Drücken Sie zur Auswahl des Reinigungszeitendes den rechten Knopf.



Am Informationsbildschirm

- Die Reinigung wird innerhalb von 10 Sekunden oder bei Betätigung des rechten Knopfs gestartet.
- Drehen Sie den linken Knopf zum Zurückkehren zum jeweils vorhergehenden Einstellungsbildschirm nach links.



Am Animationsbildschirm

- Drücken Sie zum Beenden des Reinigens den linken Knopf.
- Drücken Sie zum Starten und Fortsetzen des Reinigens den rechten Knopf.
- Um das Reinigen zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzugehen, drücken Sie den linken Knopf und drehen ihn dann nach links.

Einstellungen

Im Einstellungs-menü können Datum, Uhrzeit, Bildschirmhelligkeit, Signalton und Sprache eingestellt werden.



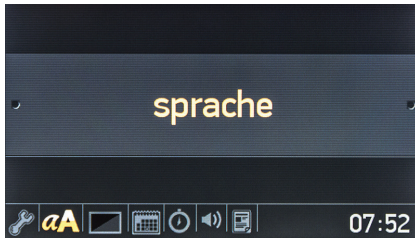
Im Hauptmenü

- Drehen Sie den rechten Knopf in beliebige Richtung, bis Einstellungen hervorgehoben ist.
- Drücken Sie zur Auswahl der hervorgehobenen Option den rechten Knopf.



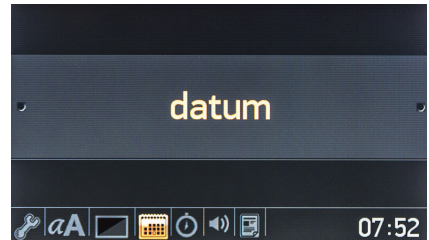
Im Helligkeitsmenü

- Stellen Sie die Bildschirmhelligkeit durch Drehen des Knopfs in beliebige Richtung zwischen 0 und 4 ein.
- Drücken Sie zur Übernahme der Bildschirmhelligkeit den rechten Knopf.



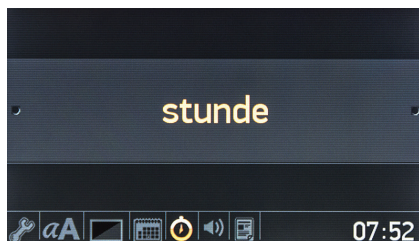
Im Sprachmenü

- Wählen Sie die gewünschte Sprache durch Drehen des rechten Knopfs in beliebige Richtung aus.
- Drücken Sie zur Übernahme der Sprache den rechten Knopf.



Im Datumsmenü

- Wählen Sie die Datumsfunktion durch Drehen des rechten Knopfs in beliebige Richtung aus.
- Drücken Sie zur Einstellung des Datums den rechten Knopf.
- Das Datum wird in der Reihenfolge Monat, Tag, Jahr eingestellt.



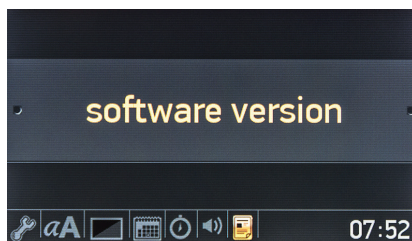
Im Uhrmenü:

- Drehen Sie den rechten Knopf zum Navigieren.
- Die Zeit kann durch Drücken des rechten Knopfs eingestellt werden.
- Die Zeit wird in der Reihenfolge Minute, Stunde eingestellt.



Im Summertönenmenü

- Wählen Sie einen von 3 Summertönen durch Drehen des rechten Knopfs in beliebige Richtung aus.
- Drücken Sie zur Übernahme des Summertons den rechten Knopf.



Im Softwareversionsmenü

- Die Softwareversion wird lediglich zur Kenntnisnahme angezeigt. Sie kann nicht geändert werden.

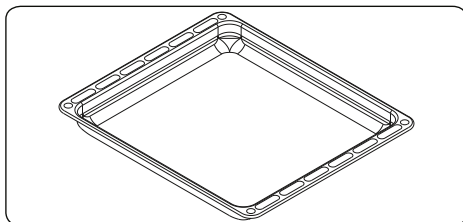
Tastensperre

Die Tastensperre dient dazu, versehentliche Änderungen von Ofeneinstellungen zu verhindern. Drehen Sie den linken Knopf zum Aktivieren oder Deaktivieren der Tastensperre 3 Sekunden nach links. Wenn die Tastensperre aktiviert ist, kann nur die Ein-/Austaste benutzt werden. Sämtliche anderen Tasten sind deaktiviert.

Tiefes Blech

Das tiefe Blech dient der Zubereitung von Aufläufen.

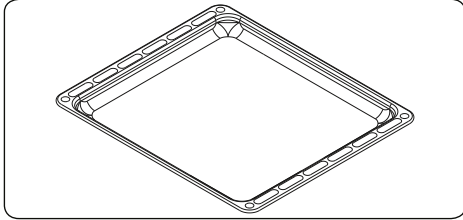
Zum richtigen Positionieren des Blechs im Garraum platzieren Sie es in einem Einschub und schieben es bis zum Anschlag hinein.



Flaches Blech

Das flache Blech eignet sich für Gebäck wie Torten usw.

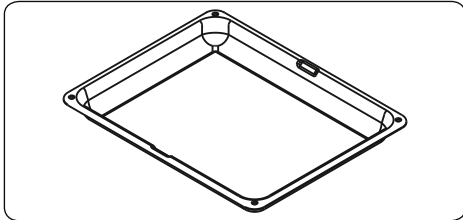
Zum richtigen Positionieren des Blechs im Garraum platzieren Sie es in einem Einschub und schieben es bis zum Anschlag hinein.



Kleines Blech

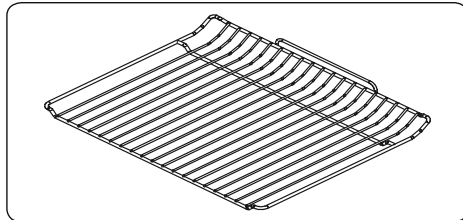
Das kleine Blech eignet sich zur Zubereitung von Gebäck, wie Torten usw.

Zum richtigen Positionieren des Blechs im Garraum platzieren Sie es mittig auf einem Rost.

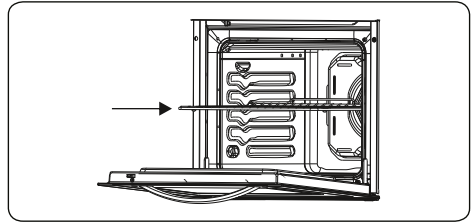


Rost

Der Gitterrost dient zum Grillen oder Zubereiten von Lebensmitteln in anderen Behältern.



! WARNUNG: Der Gitterrost dient zum Grillen oder Zubereiten von Lebensmitteln in anderen Behältern.



Wasserauffang

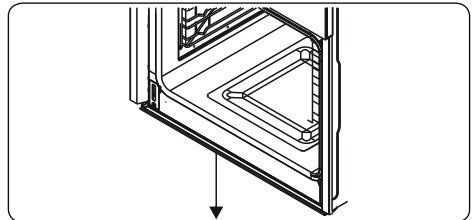
Je nach verwendeten Lebensmitteln kann sich beim Garen Kondenswasser an der inneren Glasscheibe des Ofens bilden.

Das ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie in diesem Fall die Ofentür bis zur Grillposition und lassen Sie sie 20 Sekunden lang in dieser Stellung.

Das Wasser tropft nun in den Wasserauffang.

Lassen Sie den Ofen abkühlen und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch aus. Dies sollten Sie regelmäßig tun.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1. Reinigung

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Allgemeine Anweisungen

Überzeugen Sie sich vor dem Reinigen davon, dass die Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.

Verwenden Sie Creme- oder Flüssigreiniger ohne Scheuerzusätze. Benutzen Sie keinerlei ätzende Reiniger, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit die Oberflächen Ihres Gerätes nicht beschädigt werden.

 Benutzen Sie keine Reiniger, die Scheuermittel enthalten: Diese können die emaillierten und lackierten Teile Ihres Ofens beschädigen.

Sollten Flüssigkeiten überkochen, beseitigen Sie diese sofort, um eine Beschädigung der Teile zu vermeiden.

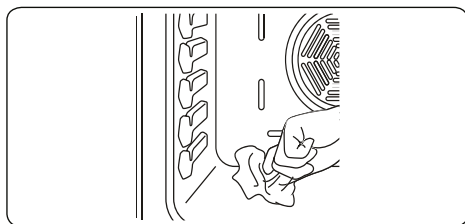
 Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern.

Garraum reinigen

Der Innenraum des emaillierten Ofens lässt sich am besten reinigen, wenn der Ofen warm ist.

Wischen Sie den Ofen nach jedem Einsatz mit einem weichen Tuch aus, das Sie leicht mit Seifenwasser angefeuchtet haben. Anschließend wischen Sie den Ofen noch einmal mit einem feuchten Tuch aus und lassen ihn trocknen.

Manchmal kann es nötig sein, zum gründlichen Reinigen des Ofens ein flüssiges Reinigungsmittel einzusetzen.



Glasteile reinigen

Reinigen Sie die Glasteile Ihres Ofens regelmäßig.

Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Glasteile mit einem Glasreiniger. Spülen Sie sie dann ab und wischen Sie

sie mit einem trockenen Tuch nach.

Edelstahlteile reinigen (falls vorhanden)

Reinigen Sie die Edelstahlteile Ihres Gerätes regelmäßig.

Wischen Sie die Edelstahlteile mit einem nur mit Wasser befeuchteten weichen Tuch ab. Trocknen Sie die Flächen dann mit einem sauberen, weichen Tuch.

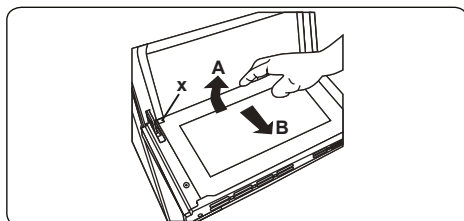
 Wischen Sie die Edelstahlteile nicht ab, solange sie noch heiß sind.

 Lassen Sie die Edelstahlteile nicht über längere Zeit mit Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronensaft oder Tomatensaft in Kontakt kommen.

Innenglas herausnehmen

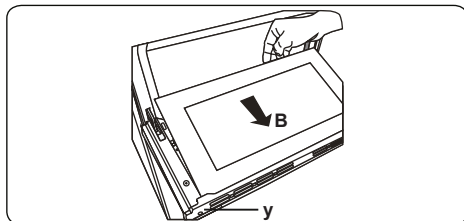
Bevor Sie das Glas der Ofentür reinigen können, müssen Sie das Innenglas wie dargestellt:

1. Drücken Sie die Scheibe in Richtung B und lösen Sie sie aus der Halteklammer (x). Ziehen Sie die Scheibe in Richtung A heraus.

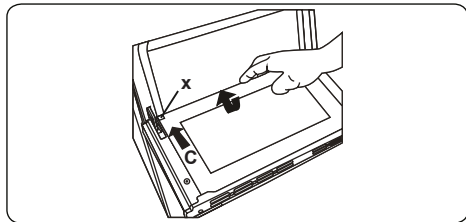


So setzen Sie die Innenscheibe wieder ein:

2. Drücken Sie die Scheibe in Richtung B unter die Halteklammer (y).



3. Platzieren Sie die Scheibe unter der Halteklammer (x) in Richtung C.

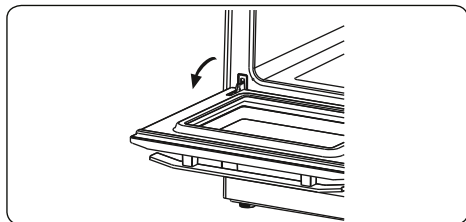


 Wenn Ihr Ofen mit einer Dreifachverglasung ausgestattet ist, können Sie das dritte Glas auf dieselbe Weise wie das zweite Glas herausnehmen.

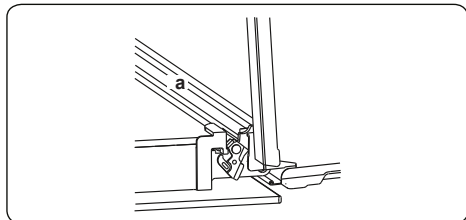
Ofentür entfernen

Bevor Sie das Glas der Ofentür reinigen können, müssen Sie das Innenglas wie dargestellt herausnehmen:

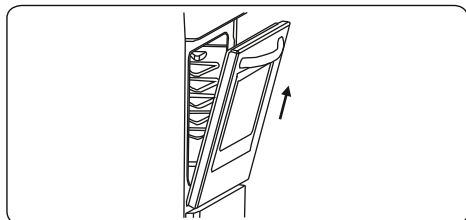
1. Öffnen Sie die Ofentür.



2. Öffnen Sie die Sattelhalterung (a) (mit einem Schraubendreher) nach oben bis zu ihrer Endstellung.



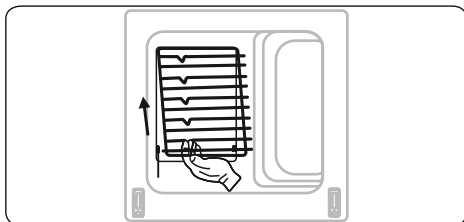
3. Schließen Sie die Tür nahezu vollständig, ziehen Sie die Tür zu sich heran und nehmen Sie sie ab.



Rost entfernen

So entfernen Sie den Rost:

Ziehen Sie den Rost wie in der Abbildung gezeigt heraus. Heben Sie ihn nach dem Lösen der Clips (a) nach oben ab.



5.2. Wartung

 **WARNUNG:** Sämtliche Reparaturen müssen durch autorisierte Fachkräfte oder einen qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Ofenbeleuchtung austauschen

 **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Entfernen Sie das Leuchtmittel nach Abnahme der Glasscheibe.

Setzen Sie ein neues, bis 300 °C beständiges Leuchtmittel in die Fassung ein (230 V, 15 bis 25 Watt, Typ E14).

Setzen Sie die Glasscheibe wieder ein. Nun können Sie den Ofen wieder benutzen.

 Das Lampendesign ist speziell zur Nutzung in Haushaltskochgeräten vorgesehen. Es eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1. Fehlerbehebung

 Falls Sie ein Problem mit Hilfe der Anweisungen zur Fehlerbehebung nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen qualifizierten Fachmann.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen schaltet sich nicht ein.	Die Stromversorgung ist abgeschaltet.	Prüfen Sie, ob Netzspannung anliegt. Probieren Sie dazu, ob andere Küchengeräte arbeiten.
Keine Hitze oder der Ofen wird nicht heiß.	Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt. Die Ofentür wurde offen gelassen.	Prüfen Sie, ob der Temperaturregler richtig eingestellt ist.
Ofenbeleuchtung (falls vorhanden) leuchtet nicht.	Lampe durchgebrannt. Stromversorgung unterbrochen oder abgeschaltet.	Ersetzen Sie die Lampe gemäß den Anweisungen. Schalten Sie dazu zunächst die Steckdose stromlos.
Der Gareffekt im Ofen ist ungleichmäßig.	Ofenroste sind nicht korrekt positioniert.	Prüfen Sie, ob die empfohlenen Temperaturen und Einschubpositionen eingehalten werden. Öffnen Sie die Ofentür so wenig und kurz wie möglich, selbst wenn Sie Lebensmittel manchmal wenden müssen. Selbst bei kurzem Öffnen der Ofentür sinkt die Innentemperatur erheblich, was den Garprozess stark beeinträchtigen kann.
Die Timertasten lassen sich nicht richtig betätigen.	Schmutz ist zwischen die Timertasten eingedrungen Berührungstasten: Das Bedienfeld ist feucht geworden Die Tastensperre ist aktiviert	Entfernen Sie die Verschmutzung und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Das Ofengebläse (falls vorhanden) macht Krach.	Die Ofenroste vibrieren.	Prüfen Sie, ob der Ofen gerade steht. Achten Sie darauf, dass Roste und Backformen nicht durch Kontakt mit der Ofenrückwand vibrieren.
Das Kühlgebläse läuft bei ausgeschaltetem Ofen weiter.	Das elektronisch gesteuerte Ofengebläse läuft noch eine Weile weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.	Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald die elektronische Schaltung ausreichend abgekühlt ist.
Der Ofen hat sich selbst ausgeschaltet.	Die Ofensteuerung schaltet sich selbst aus, wenn eine Weile lang keine Funktion aktiv ist.	Der Ofen schaltet sich nach dem Einschalten ohne Funktion oder nach Ende eines Zubereitungsprogramms nach einer bestimmten Zeit automatisch ab, um Energie zu sparen.
Wird die Ofentür während einer gebläseunterstützten Funktion geöffnet, stoppt das Gebläse.	Elektronisch gesteuerte Öfen mit Türschaltern unterbrechen die Garfunktionen, wenn die Ofentür geöffnet wird.	Das ist eine normale Funktion des Gerätes, die vor allem verhindert, dass während der Zubereitung beim Öffnen der Ofentür zu viel Hitze ausströmt. Wird die Ofentür wieder geschlossen, wird der Normalbetrieb wieder aufgenommen.

6.2. Transport

Falls das Gerät transportiert werden muss, sollten Sie es in der Originalverpackung verpacken und transportieren. Halten Sie sich an die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie alle beweglichen oder losen Teile des Gerätes mit Klebeband, um Verlust oder Beschädigung beim Transport zu vermeiden.

Falls Sie die Originalverpackung nicht mehr haben, verwenden Sie eine Transportkiste, damit das Gerät, insbesondere die Oberflächen (Glas- und Lackoberflächen) des Ofens, vor äußeren Einflüssen geschützt sind.

Marke		
Modell		BEB151-RC
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	37,4(+/-2)
Energieeffizienzindex – konventionell		98,8
Energieeffizienzindex – Umluft		61,9
Energieklasse		A++
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,78
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,52
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	69
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Die Energieeffizienzklasse A++ wurde mit einer Teleskop-Schiene erreicht.		
Energiespartipps Ofen - Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit. - Halten Sie Vorheizzeiten kurz. - Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig. - Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten. - Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.		

Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.



Entsorgung des Gerätes

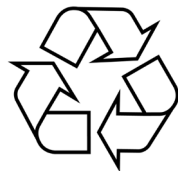


Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Gerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll z.B bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.

Deshalb sind Elektrogeräte mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Recycling



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt :

Außenverpackung aus Pappe

Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)

Foilen und Beutel aus Polyäthylen (PE)

Spannbänder aus Polypropylen (PP).

Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt oder in eine Reparatur-Annahmestelle gebracht werden müssen, ist das Gerät nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Merci d’avoir choisi ce produit.

Le présent Manuel d’utilisation contient des informations importantes sur la sécurité, ainsi que des instructions destinées à vous assister dans l’utilisation et la maintenance de votre appareil.
Veuillez le lire soigneusement avant d’utiliser l’appareil et conservez-le pour référence ultérieure.

Icône	Type :	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessure grave ou de mort
	RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE	Risque de tension dangereuse
	ATTENTION	Risque de blessure ou de dommages matériels
	IMPORTANT	Utilisation adéquate du système

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	34
1.1. Consignes générales de sécurité	
1.2. Avertissements d'installation	6
1.3. Pendant l'utilisation	7
1.4. Pendant le nettoyage et l'entretien.....	8
2. INSTALLATION ET PRÉPARATIONS À L'UTILISATION	40
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	42
4. UTILISATION DE L'APPAREIL	44
4.1. Commande du four.....	
4.2. Utilisation du minuteur LCD intelligent.....	
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	58
5.1. Nettoyage.....	
5.2. Entretien.....	
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	60
6.1. Dépannage.....	0
6.2. Transport.....	0

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes avant d'utiliser votre appareil et gardez-les en lieu sûr pour une consultation ultérieure.

Le présent manuel est élaboré pour plus d'un modèle. Il se peut que votre appareil ne possède pas certaines des caractéristiques décrites dans ce manuel. Portez une attention particulière à toutes les figures pendant que vous lisez le manuel d'utilisation.

1.1. Consignes générales de sécurité

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances, si elles sont supervisées ou ont été formées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques y relatifs. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les tâches de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

 **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher aux éléments chauffants. Tenez les enfants âgés de moins de 8 ans à l'écart, à moins qu'ils soient surveillés en permanence.

 **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

  **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

L'appareil chauffe pendant son utilisation. Faites attention à ne pas toucher aux éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

Pendant l'utilisation de l'appareil, les poignées tenues pendant de courtes périodes en utilisation normale peuvent devenir chaudes.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs durs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four et toute autre surface. Ces derniers sont susceptibles de rayer la surface de l'appareil, ce qui peut entraîner un éclatement du verre ou des dommages à la surface.

N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.

⚠ MISE EN GARDE : Les pièces accessibles pourraient chauffer lors de la cuisson ou des grillages. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Votre appareil est fabriqué conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

Les travaux d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectués par des techniciens du centre de service agréé. Les travaux d'installation et de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. N'altérez pas ou ne modifiez pas les caractéristiques de l'appareil d'une quelconque façon. Les dispositifs de protection pour table de cuisson inappropriés peuvent causer des accidents.

Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que

les conditions locales de distribution (nature du gaz et de la pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les spécifications de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.

 **MISE EN GARDE** : Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson des aliments et est destiné uniquement à un usage domestique en intérieur. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans toute autre application, comme pour un usage non domestique, dans un environnement commercial ou pour le chauffage des pièces.

N'utilisez pas les poignées de la porte du four pour soulever ou déplacer l'appareil.

 Toutes les mesures possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. La vitre peut se briser, par conséquent, soyez prudent lorsque vous la nettoyez afin d'éviter toute rayure. Évitez de frapper ou de heurter le verre contre les accessoires.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé pendant l'installation. Si tel est le cas, faites-le remplacer par le fabricant, un service après-vente agréé ou toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Ne laissez pas les enfants monter ou s'asseoir sur la porte du four lorsque ce dernier est ouvert.

1.2. Avertissements d'installation

Ne mettez pas l'appareil en marche avant son installation complète.

L'appareil doit être installé par un technicien agréé. Le fabricant n'est en aucun cas responsable des dommages résultant du positionnement et de l'installation erronés, effectués par des personnes

non-agréées.

Une fois l'appareil d  ball  , assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafeuse, mousse de polystyrène, etc.) peuvent être nocifs pour les enfants et doivent être collectés et retirés immédiatement.

Protégez votre appareil contre les conditions météorologiques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à l'humidité excessive, etc.

Le matériau autour de l'appareil (armoire) doit pouvoir supporter une température minimale de 100   C.

1.3. Pendant l'utilisation

Votre four pourrait dégager une légère odeur lors de sa première utilisation. Ce phénomène est parfaitement normal et est causé par les matériaux isolants sur les éléments de chauffage. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le vide et réglez-le    température maximale pendant 45 minutes. Assurez-vous que l'environnement dans lequel l'appareil est installé est bien ventilé.

Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson. Car la vapeur chaude provenant du four peut causer des brûlures.

Ne placez aucune substance combustible ou inflammable dans ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.

Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments du four ou pour les y placer.



Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque

vous cuisinez avec de l'huile solide ou liquide. Car elle peut s'enflammer dans des conditions de chaleur extrême. N'éteignez jamais le feu causé par de l'huile avec de l'eau. Éteignez plutôt la cuisinière et recouvrez la casserole de son couvercle ou d'une couverture anti-feu.

 Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période plus longue, mettez le commutateur de commande principal à l'arrêt. Si vous ne souhaitez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée, placez le commutateur de commande principal à la position Arrêt.

Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours à la position « 0 » (Arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.

Les plateaux s'inclinent lorsqu'ils sont tirés. Veillez à ne pas renverser ou laisser tomber des aliments chauds lors de leur retrait des fours.

Ne placez aucun objet sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Car cela pourrait fragiliser l'équilibre du four ou endommager la porte.

Ne placez pas dans le tiroir des articles lourds ou inflammables (par exemple, nylon, sac en plastique, papier, tissu, etc.) Il en est de même pour les articles de cuisine et leurs accessoires en plastique (poignées).

Évitez d'accrocher les serviettes, les torchons ou autres vêtements sur l'appareil ou ses poignées.

1.4. Pendant le nettoyage et l'entretien

 Mettez toujours l'appareil à l'arrêt avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Néanmoins, vous pouvez au préalable débrancher l'appareil ou mettre les commutateurs

principaux à l'arrêt.

Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.

Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser des pièces de rechange originales et d'appeler uniquement des agents de service autorisés, en cas de besoin.

Déclaration de conformité CE

 Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

La présente table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement pour la cuisine à domicile. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce) est inappropriée et dangereuse.

 Le manuel d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Vous pouvez noter des différences entre les présentes instructions et votre modèle.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATIONS À L'UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT : L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien agréé ou par un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur.

Une mauvaise installation peut causer des blessures et des dommages, pour lesquels le fabricant n'assume aucune responsabilité et dans ce cas, la garantie est invalide.

Avant toute installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension et fréquence électriques) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.

Les lois, ordonnances, directives et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil doivent être respectées (réglementations en matière de sécurité, recyclage adéquat conformément à la réglementation en vigueur, etc.)

Instructions à l'intention de l'installateur

Instructions générales

Après avoir ôté le matériel d'emballage et ses accessoires de l'appareil, assurez-vous que ce dernier n'est pas endommagé. Si vous suspectez un dommage sur l'appareil, ne l'utilisez pas. Contactez immédiatement un agent de service agréé ou un technicien qualifié.

Assurez-vous que l'appareil ne se trouve à proximité d'aucune substance inflammable ou combustible à l'instar des rideaux, de l'huile, des vêtements, etc., susceptibles de s'enflammer facilement.

Le plan de travail et les meubles qui entourent l'appareil doivent être fabriqués à base de matériaux résistants à des températures supérieures à 100 °C.

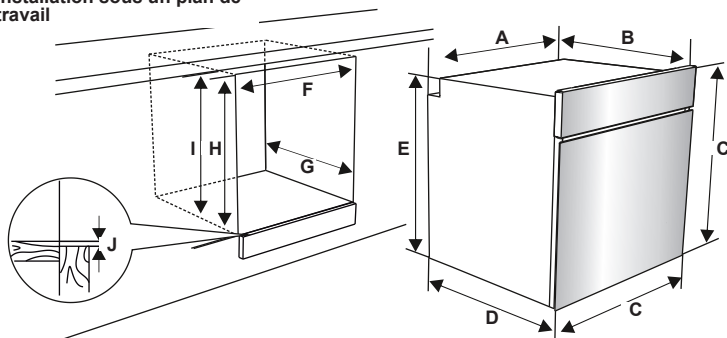
N'installez pas l'appareil directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

Installation du four

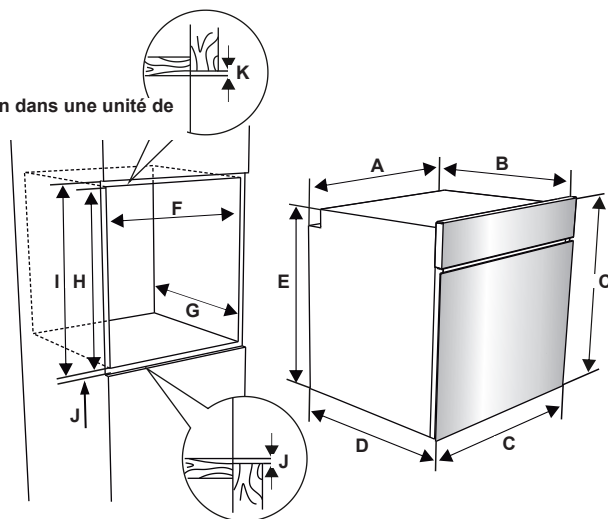
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail dont les dimensions sont appropriées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min. / max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	G min. (mm)	555
C (mm)	595	H min. (mm)	590
D (mm)	575	I min. (mm)	600
E (mm)	576	J/K min. (mm)	5/10

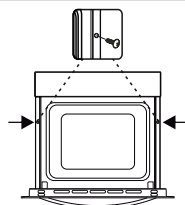
Installation sous un plan de travail



Installation dans une unité de paroi

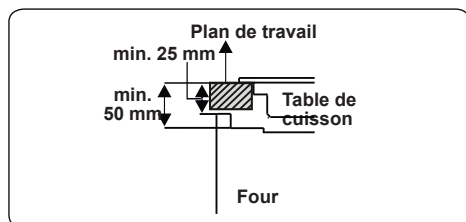


1. Après avoir effectué les branchements électriques, insérez le four dans l'armoire en le poussant vers l'avant. Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Une fois que le cadre du four touche la partie en bois de l'armoire, serrez les vis.

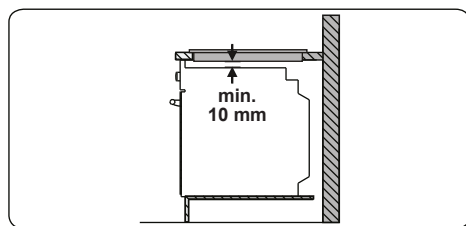


Si le four est installé sous la table de cuisson :

2. La distance entre le plan de travail et le panneau supérieur du four doit être d'au moins 50 mm et celle entre le plan de travail et le dessus du panneau de commande d'au moins 25 mm.



3. La distance entre le socle de la table de cuisson et le panneau supérieur du four doit être d'au moins 10 mm pour une bonne circulation de l'air.



Branchement électrique et sécurité

AVERTISSEMENT : Confiez le branchement électrique de cet appareil à un agent de service agréé ou à un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE MISE À LA TERRE.

Avant de procéder au branchement de votre appareil, vérifiez que la tension nominale de l'appareil (estampillée sur la plaque signalétique) correspond à la tension d'alimentation secteur disponible et que le câblage électrique du réseau est capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également indiquée sur la plaque signalétique).

Pendant l'installation, veuillez vous assurer que les câbles isolés sont utilisés. Un branchement inadéquat pourrait endommager votre appareil. Si le câble secteur est endommagé et doit être remplacé, confiez cette tâche à un technicien qualifié.

N'utilisez pas d'adaptateurs, de multiprises et/ou de rallonges électriques.

Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des parties chaudes de l'appareil et évitez de le plier ou le comprimer. Si vous le faites, le cordon peut être endommagé, ce qui est susceptible de provoquer un court-circuit.

Si votre appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique via une prise, utilisez un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) afin de respecter les normes de sécurité.

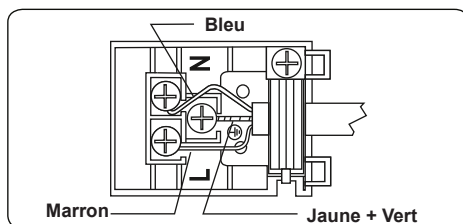
L'appareil est conçu pour un fonctionnement à 220-240 V ~ et 380-415 V 3N ~. Si l'alimentation est différente, contactez le personnel du service agréé ou un technicien qualifié.

La longueur du câble d'alimentation (H05VV-F) doit permettre de brancher l'appareil, même lorsqu'il est situé à l'avant de l'armoire.

Assurez-vous que tous les raccords sont solides.

Fixez le câble d'alimentation au collier de serrage et fermez le couvercle.

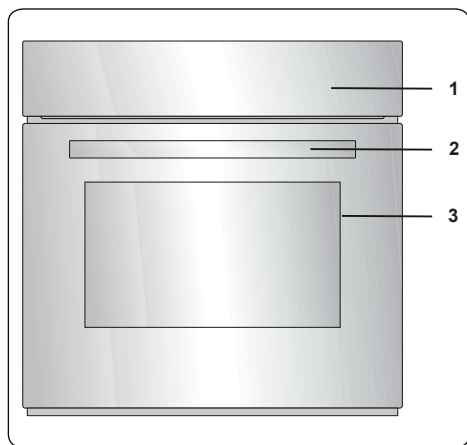
Le raccordement au bornier s'effectue sur ce dernier.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

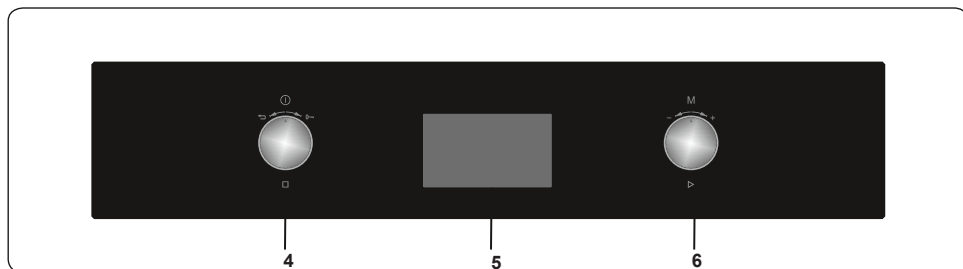
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut différer de celle indiquée dans les figures ci-dessous.

Liste des composants



- 1. Panneau de commande
- 2. Poignée de la porte du four
- 3. Porte du four

Panneau de commande



- 4. Bouton Gauche
- 5. Minuterie
- 6. Bouton Droit

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. Commande du four

Bouton de gauche

Pression longue : Mettre en marche / Arrêt

Pression courte : Cuisson en pause

Tournez le bouton vers la droite : Verrouillage

Tournez le bouton vers la gauche : Annuler / Aller au Menu précédent

Bouton de droite

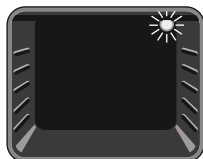
Pousser : Sélectionner / Démarrer la cuisson

Tournez le bouton vers la droite : Menu Navigation / Augmenter la température

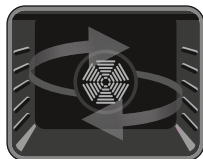
Tournez le bouton vers la gauche : Menu Navigation / Baisser la température

Fonctions du four

* Selon le modèle de votre appareil, les fonctions de votre four peuvent être différentes.

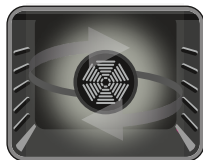


Ampoule du four : Seule l'ampoule du four est allumée pendant la durée de la fonction de cuisson.



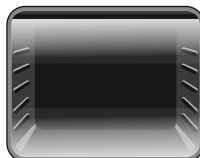
Fonction de dégivrage : Le témoin d'avertissement du four s'allume et le ventilateur commence à fonctionner. Pour utiliser la fonction de

dégivrage, placez les aliments congelés dans le four, sur le plateau de la troisième rangée à partir du bas. Nous vous recommandons de placer un bac sous les aliments à dégivrer, afin de recueillir l'eau résultant de la fonte de la glace. Cette fonction ne peut ni cuire, ni préparer les aliments. Elle sert exclusivement à les dégivrer.



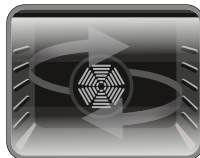
Fonction Turbo : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément

chauffant annulaire supérieur et le ventilateur commencent à fonctionner. La fonction turbo permet de disperser uniformément la chaleur dans le four. Tous les aliments posés sur tous les bacs cuisent uniformément. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



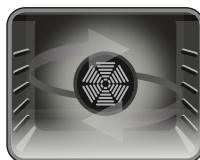
Fonction de cuisson statique : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur commencent

à fonctionner. La fonction de cuisson statique émet de la chaleur qui permet de cuire de manière uniforme les aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, les pâtes cuites, la lasagne et les pizzas. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes et d'effectuer la cuisson sur un seul plateau à la fois, lorsque cette fonction est activée.



Mode Ventilateur : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le

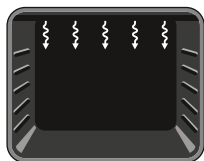
ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour la confection des pâtisseries. La cuisson est réalisée par les éléments chauffants inférieur et supérieur à l'intérieur du four et par le ventilateur, qui assure la circulation de l'air, ce qui confère aux aliments un effet de grillade subtil. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Les fonctions ventilateur et chauffage inférieur sont idéales pour les pâtisseries telles que les pizzas, qui se réalisent rapidement. Pendant que le ventilateur distribue uniformément la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson des pâtes.



Mode Pizza : Le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés. L'anneau, les éléments chauffants inférieurs et le

ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour les pâtisseries telles que les pizzas, qui se réalisent rapidement. Pendant que le

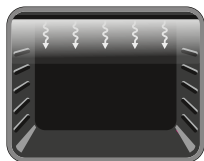
ventilateur distribue uniformément la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson des pâtes.



Mode Gril : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant du gril commence à

fonctionner. Ce mode est utilisé pour griller les aliments et en faire des toasts. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

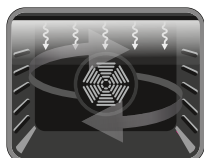
⚠ Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Mode Gril rapide : Le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés. Le gril et les éléments chauffants supérieurs

commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour griller plus rapidement des aliments tels que les viandes, et couvrir une surface plus large. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Mode double gril et Ventilateur : Le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés. Le gril, les éléments chauffants

supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour griller rapidement les aliments épais et

couvrir une surface plus large. Les éléments chauffants supérieurs et le gril sont alimentés en même temps que le ventilateur pour une cuisson uniforme. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Mode Nettoyage par pyrolyse :

Réglez la fonction du four et le thermostat sur l'icône du mode de nettoyage par pyrolyse. Versez 200 à 250 ml d'eau (soit environ 1 verre) dans le petit plateau de la base du four. Le nettoyage par pyrolyse dure environ 20 minutes et vous permet de préparer votre four pour un nettoyage plus facile.

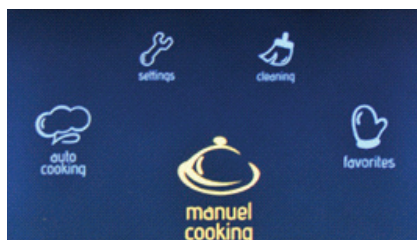
4.2. Utilisation du minuteur LCD intelligent

Ready Cook est conçu de sorte à permettre aux utilisateurs amateurs de préparer des recettes de professionnels facilement à l'aide de fonctions de cuisson automatique, et aux ménagères de préparer les recettes de leur inspiration à l'aide des fonctions de cuisson manuelle combinées. L'utilisation d'une interface conviviale à l'aide d'un écran TFT coloré constitue le charme de Ready Cook par rapport à d'autres fours sur le marché. Les menus de Ready Cook, en l'occurrence Cuisson manuelle, Cuisson automatique, Favoris, Nettoyage et Réglages, sont décrits ci-dessous.

Cuisson manuelle

Tous les paramètres de cuisson peuvent être configurés par l'utilisateur en mode Cuisson manuelle. Vous pouvez sélectionner sept différents paramètres de cuisson, notamment la température, la fonction boost, la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. La flexibilité de la cuisson manuelle permet aux utilisateurs de réaliser n'importe quel type de cuisson selon leur convenance gustative.

Pour utiliser le menu de cuisson manuelle, suivez les étapes ci-dessous.



Sur le menu principal

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction jusqu'à ce que le menu Cuisson manuelle soit en surbrillance.

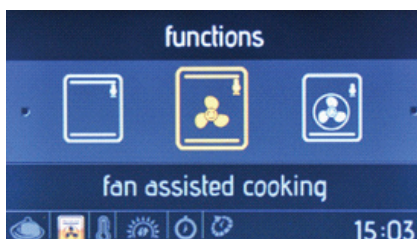
Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.



Température

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour passer d'une valeur de température à une autre.

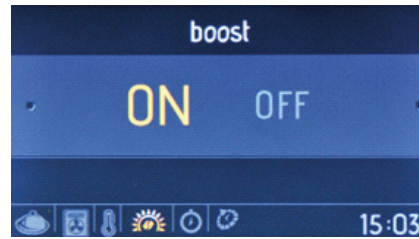
Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.



Mode

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour passer d'un mode à un autre.

Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.



Boost

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour mettre en surbrillance l'option Activer Boost ou Désactiver Boost.

Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.

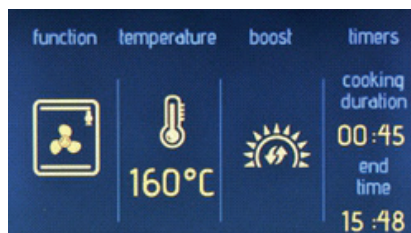


Durée de cuisson

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour modifier la durée de cuisson.

Poussez le bouton de droite pour programmer la durée de cuisson.

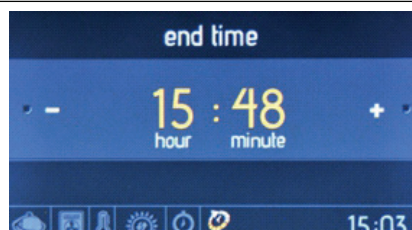
REMARQUE : Si la durée de cuisson est réglée à 00:00, la cuisson se poursuit jusqu'à ce que vous l'arrêtiez manuellement.



À l'écran d'information

La cuisson commence au bout de 10 secondes ou lorsque vous poussez le bouton de droite.

Tournez le bouton de gauche vers la droite pour retourner aux écrans de réglage.



Heure de fin de cuisson

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour modifier l'heure de fin de cuisson.

Poussez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour programmer l'heure de fin de cuisson.



À l'écran d'animation

Durée de cuisson

Température

Heure de début et de fin de cuisson

Informations sur le mode de cuisson



À l'écran d'animation

Poussez le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.

Poussez le bouton de droite pour démarrer ou poursuivre la cuisson.

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour modifier la température.

Après avoir activé n'importe quelle fonction de cuisson, tournez le bouton de gauche vers la gauche pour afficher les écrans de réglage dans l'ordre suivant : fonction du four, température et durée de cuisson.

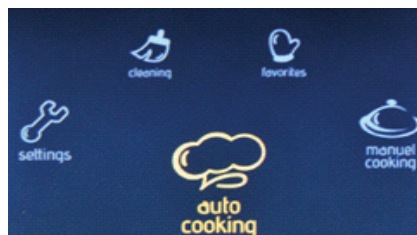
Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, poussez le bouton de gauche et tournez-le ensuite à gauche.

Cuisson automatique

À l'aide du menu Cuisson automatique,

l'utilisateur final peut préparer des recettes prédéterminées et préparées par des cuisiniers professionnels. Dans le menu Cuisson automatique, vous n'avez qu'à sélectionner le nom du mets à faire cuire - tous les paramètres de cuisson tels que le mode, la durée et la température de cuisson sont automatiquement programmés par Ready Cook.

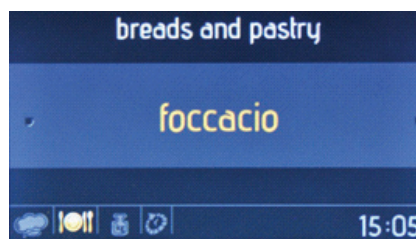
Pour utiliser le menu de cuisson automatique, suivez les étapes ci-dessous.



Sur le menu principal

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction jusqu'à ce que le menu Cuisson automatique soit en surbrillance.

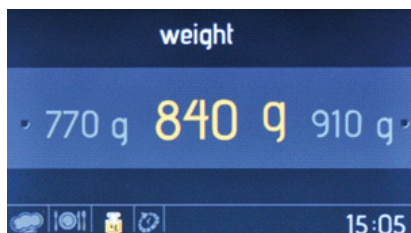
Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.



Noms des mets

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour passer d'un nom de mets à un autre.

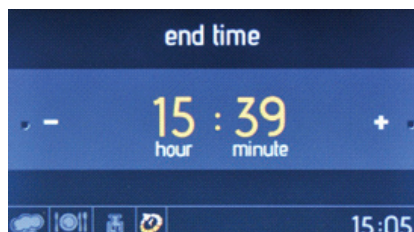
Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.



Poids des aliments

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour modifier le poids.

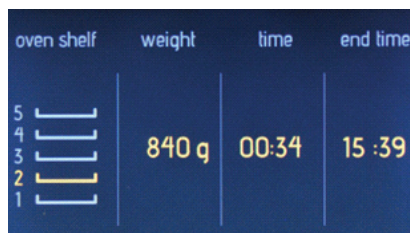
Poussez le bouton de droite pour programmer le poids.



Heure de fin de cuisson

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour modifier l'heure de fin de cuisson.

Poussez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour programmer l'heure de fin de cuisson.



À l'écran d'information

La cuisson commence au bout de 10 secondes ou lorsque vous poussez le bouton de droite.

Tournez le bouton de gauche vers la droite pour retourner aux écrans de réglage.

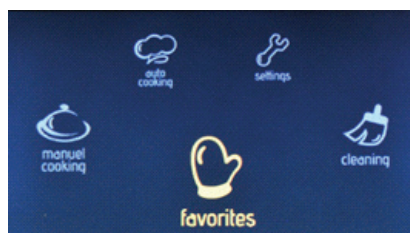
Pour une performance de cuisson optimale, placez la plaque sur l'étagère indiquée.

Favoris

Vous pouvez enregistrer vos paramètres de cuisson manuelle, ce qui vous permet de les sélectionner ultérieurement à tout moment. À la fin du menu de cuisson manuelle, au terme de la durée de cuisson, il vous est demandé si vous souhaitez enregistrer les paramètres aux favoris.

Pour créer un paramètre de cuisson favori, utilisez la fonction Modifier en-dessous du menu Favoris.

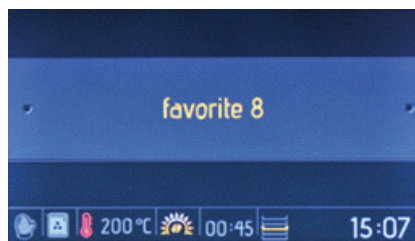
Pour démarrer une option favorite, suivez les étapes ci-dessous :



Sur le menu principal

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction jusqu'à ce que le menu Favoris soit en surbrillance.

Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.

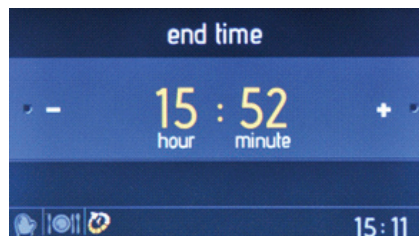


Favoris

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour passer d'une option à l'autre parmi les options disponibles.

Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.

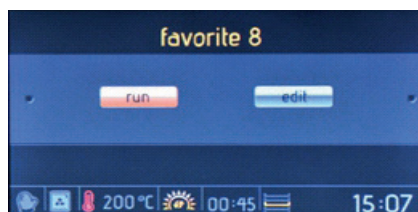
Les paramètres enregistrés aux favoris s'affichent au bas de l'écran.



Heure de fin de cuisson

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour modifier l'heure de fin de cuisson.

Poussez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour programmer l'heure de fin de cuisson.



À l'écran Exécuter/Modifier

Tournez le bouton de droite pour mettre en surbrillance Exécuter.

Poussez le bouton de droite pour sélectionner Exécuter.

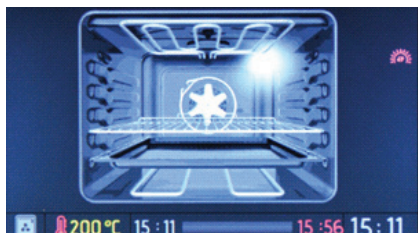


À l'écran d'information

La cuisson commence au bout de 10 secondes ou lorsque vous poussez le bouton de droite.

Tournez le bouton de gauche vers la droite pour retourner aux écrans de réglage.

Pour une performance de cuisson optimale, placez la plaque sur l'étagère indiquée.

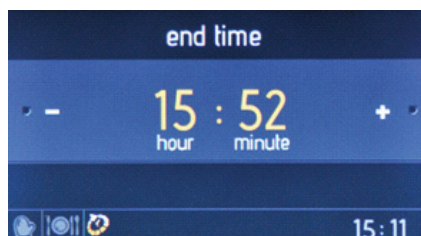


À l'écran d'animation

Poussez le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.

Poussez le bouton de droite pour démarrer ou poursuivre la cuisson.

Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, poussez le bouton de gauche et tournez-le ensuite à gauche.



Heure de fin de cuisson

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour modifier l'heure de fin de cuisson.

Poussez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour programmer l'heure de fin de cuisson.



À l'écran d'information

La cuisson commence au bout de 10 secondes ou lorsque vous poussez le bouton de droite.

Tournez le bouton de gauche vers la droite pour retourner aux écrans de réglage.

Pour une performance de cuisson optimale, placez la plaque sur l'étagère indiquée.



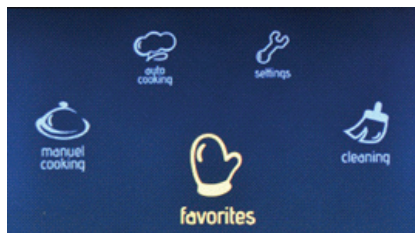
À l'écran d'animation

Poussez le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.

Poussez le bouton de droite pour démarrer ou poursuivre la cuisson.

Pour arrêter la cuisson et retourner au menu principal, poussez le bouton de gauche et tournez-le ensuite à gauche.

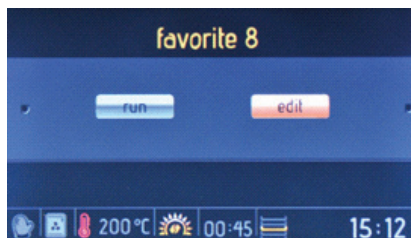
Pour modifier un paramètre de cuisson favori, suivez les étapes ci-dessous :



Sur le menu principal

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction jusqu'à ce que le menu Favoris soit en surbrillance.

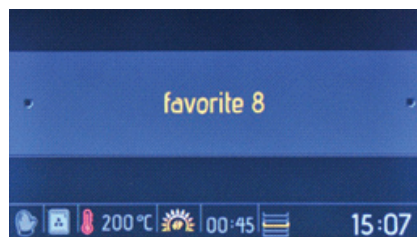
Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.



À l'écran Exécuter/Modifier

Tournez le bouton de droite pour mettre en surbrillance Modifier.

Poussez le bouton de droite pour sélectionner Modifier.

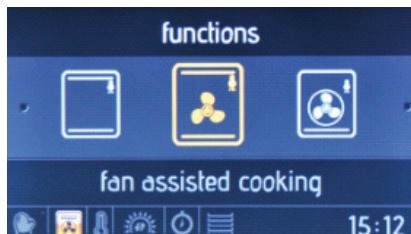


Favoris

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour passer d'une option à l'autre parmi les options disponibles.

Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.

Les paramètres enregistrés aux favoris s'affichent au bas de l'écran.



Mode

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour passer d'un mode à un autre.

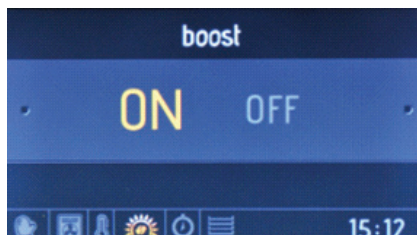
Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.



Température

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour passer d'une valeur de température à une autre.

Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.



Boost

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour mettre en surbrillance l'option Activer Boost ou Désactiver Boost.

Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.



Durée de cuisson

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour modifier la durée de cuisson.

Poussez le bouton de droite pour programmer la durée de cuisson.



Étagère du four

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour passer d'une étagère disponible à une autre.

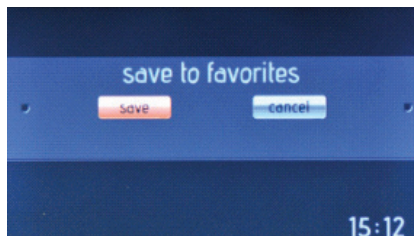
Poussez le bouton de droite pour sélectionner une étagère.

Programmez la même performance de cuisson chaque fois, car les informations relatives aux étagères du four sont importantes.



À l'écran d'information

Tournez le bouton de gauche vers la droite pour retourner aux écrans de réglage.



Enregistrer aux favoris

Tournez le bouton de droite pour mettre en surbrillance l'option Enregistrer (pour enregistrer les réglages) ou Annuler (pour annuler les réglages).

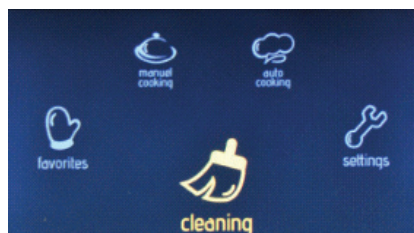
Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.

Nettoyage

Le nettoyage par vapeur permet d'adoucir par la vapeur les résidus d'aliments séchés dans la cavité du four. Pour effectuer le nettoyage par vapeur, versez un verre d'eau dans l'étagère inférieure du four.

Pour effectuer le nettoyage par vapeur, suivez les étapes ci-dessous :

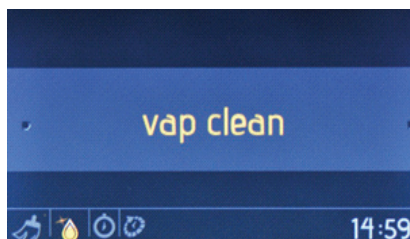
Pour modifier des paramètres de cuisson favoris, suivez les étapes ci-dessous :



Sur le menu principal

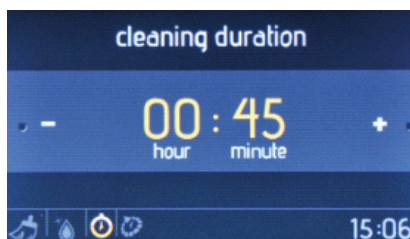
Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction jusqu'à ce que le menu Nettoyage soit en surbrillance.

Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.



Sur l'écran de sélection des modes

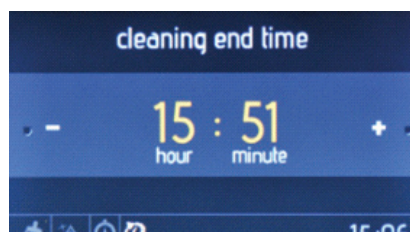
Poussez le bouton de droite pour sélectionner (Nettoyage par vapeur).



Durée du nettoyage

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour modifier la durée du nettoyage.

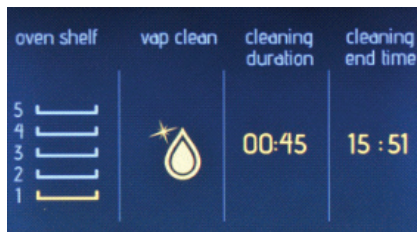
Poussez le bouton de droite pour programmer la durée du nettoyage.



Heure de fin du nettoyage

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour modifier l'heure de fin du nettoyage.

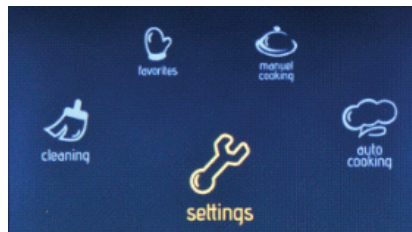
Poussez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour programmer l'heure de fin du nettoyage.



À l'écran d'information

Le nettoyage commence au bout de 10 secondes ou lorsque vous poussez le bouton de droite.

Tournez le bouton de gauche vers la droite pour retourner aux écrans de réglage.



Sur le menu principal

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction jusqu'à ce que le menu Réglages soit en surbrillance.

Poussez le bouton de droite pour sélectionner le menu en surbrillance.



À l'écran d'animation

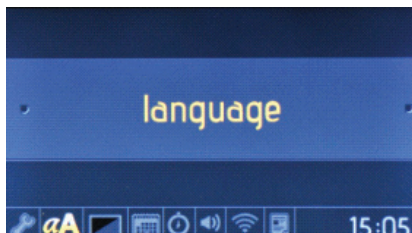
Poussez le bouton de gauche pour arrêter le nettoyage.

Poussez le bouton de droite pour démarrer ou poursuivre le nettoyage.

Pour arrêter le nettoyage et retourner au menu principal, poussez le bouton de gauche et tournez-le ensuite à gauche.

Réglages

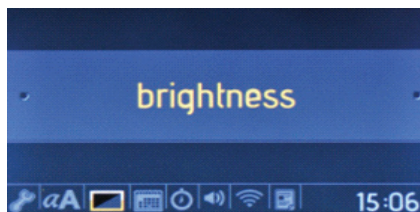
Dans le menu Réglages, vous pouvez régler des paramètres tels que la date, l'heure, la luminosité de l'écran, la sonnerie et la langue.



Sur le menu des langues

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour modifier la langue.

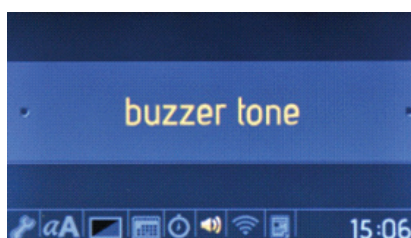
Poussez le bouton de droite pour sélectionner la langue.



Sur le menu Luminosité

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour modifier la luminosité de l'écran de 0 à 4.

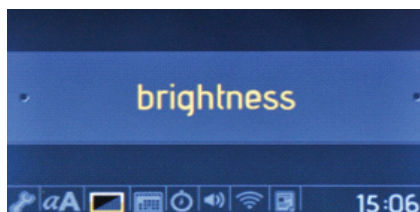
Poussez le bouton de droite pour régler la luminosité de l'écran.



Sur le menu de la sonnerie

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour choisir l'une des 3 sonneries disponibles.

Poussez le bouton de droite pour sélectionner la sonnerie choisie.

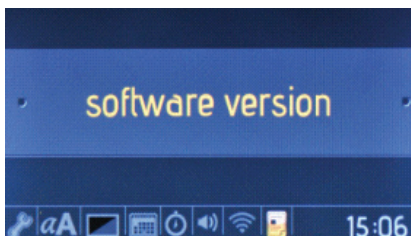


Sur le menu de la date

Tournez le bouton de droite dans l'une ou l'autre direction pour modifier la date.

Poussez le bouton de droite pour programmer la date.

La date est au format suivant : mois, jour et année.



Sur le menu de la version logicielle

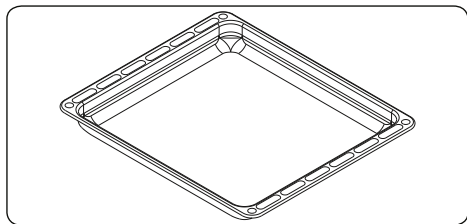
La version du système d'exploitation du four ne s'affiche qu'à titre d'information. Elle ne peut être modifiée.

Verrouillage des touches

Le verrouillage des touches est activé pour éviter toute modification accidentelle des paramètres du four. Pour activer ou désactiver le verrouillage des touches, tournez le bouton de droite vers la gauche et maintenez-le tel quel pendant 3 secondes. Lorsque le verrouillage des touches est activé, seul le bouton « MARCHE/ARRÊT » est disponible. Tous les autres boutons sont verrouillés. **Plaque creuse**

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

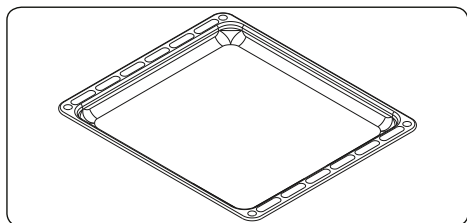
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Plateau peu profond

Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

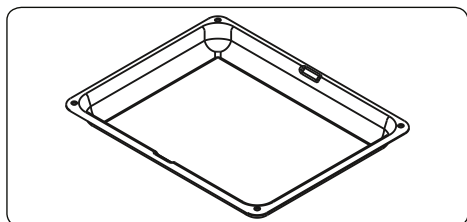
Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Petit plateau

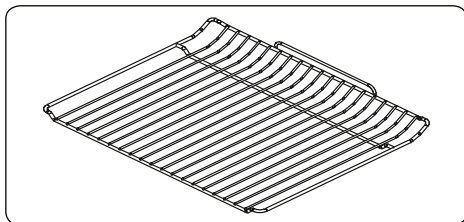
Le petit plateau est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, disposez-la au centre du grillage métallique.

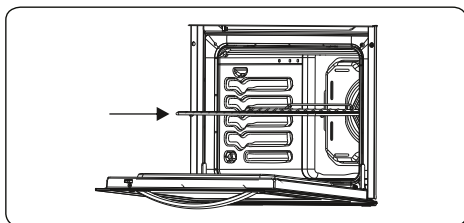


Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



⚠ AVERTISSEMENT : Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



Collecteur d'eau

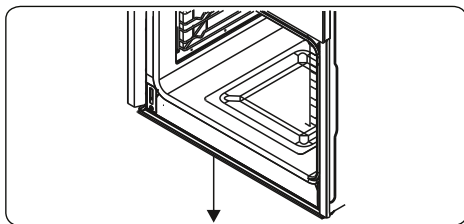
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.

Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.

 N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.

En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.

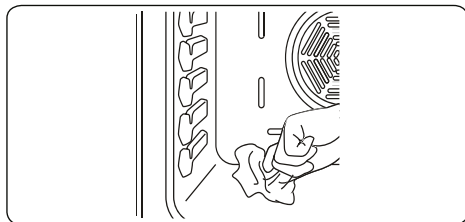
 N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.

Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.

De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyeur liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage des pièces en verre

Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.

Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.

Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

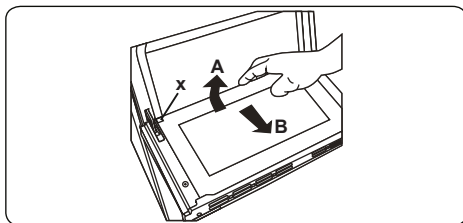
 Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.

 Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Retrait des vitres internes

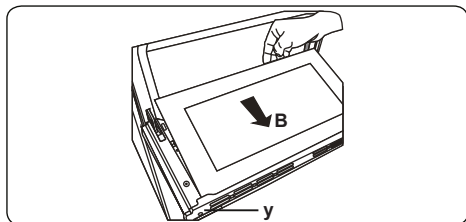
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.

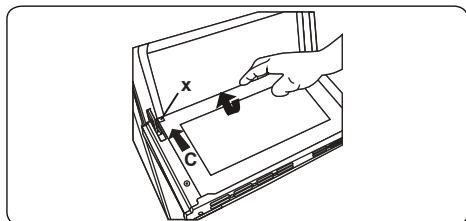


Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (y) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (x) vers la direction C.

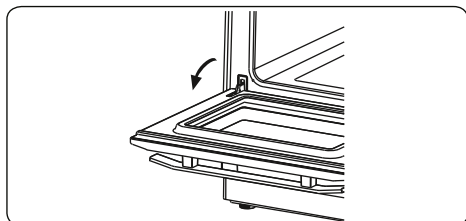


Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

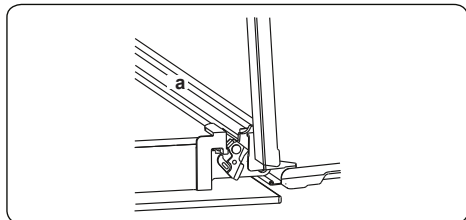
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

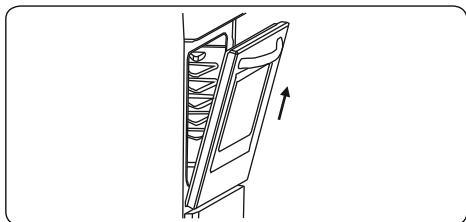
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



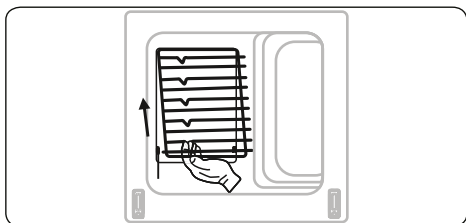
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



5.2. Entretien



AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four



AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.

Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).

Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.



Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. Dépannage



Après avoir effectué le dépannage de base, si vous rencontrez toujours un problème avec votre appareil, veuillez contacter un technicien qualifié ou un technicien qualifié.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez si l'alimentation est fournie. Vérifiez également que d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur ou le four ne se chauffe pas.	Le bouton de réglage de la température du four est mal réglé. La porte du four a été laissée ouverte.	Vérifiez que le bouton de réglage de la température du four est correctement réglé.
Le voyant du four (si disponible) ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse. La tension d'alimentation est coupée ou désactivée.	Remplacez l'ampoule conformément aux instructions. Assurez-vous que la tension d'alimentation est appliquée à la prise murale.
La cuisson n'est pas uniforme dans le four.	Les étagères du four ne sont pas correctement positionnées.	Vérifiez que les températures et les étagères recommandées sont utilisées. Évitez d'ouvrir fréquemment la porte à moins que vous cuisiniez des aliments qui doivent être retournés. Si vous ouvrez la porte fréquemment, la température intérieure sera plus basse et cela pourrait affecter les résultats de votre cuisson.
Les boutons de la minuterie ne peuvent pas être enfoncés correctement.	S'il y a des corps étrangers entre les boutons de la minuterie Modèle tactile : s'il y a de l'humidité sur le panneau de commande Si la fonction de verrouillage est activée	Retirez les corps étrangers et réessayez. Retirez l'humidité et essayez à nouveau. Vérifiez si la fonction de verrouillage est activée.
Le ventilateur du four (si disponible) est bruyant.	Les étagères du four vibrent.	Vérifiez que le four est à niveau. Vérifier que les étagères et les ustensiles de cuisson ne sont pas en contact avec le panneau arrière du four.
Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner une fois le four éteint.	Le ventilateur du four à commande électronique fonctionne automatiquement pendant un certain temps pour refroidir le four	Le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque les composants électroniques sont suffisamment refroidis.
Le four s'est éteint.	Les fours à commande électronique s'éteignent si aucune fonction n'est en service.	Le four s'éteint automatiquement pour économiser de l'énergie si aucune autre opération n'est effectuée dans un certain laps de temps après la mise en marche ou après la fin d'un programme de cuisson.
Si la porte est ouverte pendant une fonction assistée par ventilateur, le ventilateur interne s'arrête.	Les fours à commande électronique avec interrupteur de porte arrêtent la cuisson si la porte du four est ouverte.	C'est un processus normal, qui permet également d'éviter une fuite excessive de chaleur lors de la cuisson des aliments. Lorsque la porte est fermée, le four recommence à fonctionner normalement.

6.2. Transport

Si vous devez transporter le produit, utilisez l'emballage d'origine du produit et transportez-le avec son étui d'origine. Respectez les symboles relatifs au transport figurant sur l'emballage. Collez toutes les pièces indépendantes sur le produit pour éviter de l'endommager pendant le transport.

Si vous ne disposez de l'emballage d'origine ; préparez un caisson de transport de sorte que l'appareil, en particulier les surfaces externes du produit soient protégées contre les menaces extérieures.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Réglementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.



Mise au rebut de l'appareil



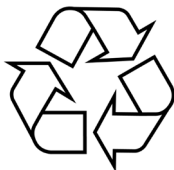
Les appareils usagés ne doivent être traités comme des ordures ménagères !

Chaque consommateur est légalement tenu d'éliminer les appareils non utilisables indépendamment des ordures ménagères, dans un point de collecte prévu par l'autorité locale / la municipalité, par exemple. Grâce à cette précaution, les appareils sont correctement recyclés et les effets négatifs sur l'environnement

évités.

Par conséquent, les appareils électriques sont marqués du symbole indicateur.

Recyclage



Notre emballage est fabriqué à base de matériaux écologiques et recyclables :

l'emballage extérieur est fait à base de carton

et les pièces moulées de Polystyrène ne contenant pas de CFC (PS).

Les films et les sacs sont faits à base de polyéthylène (PE), et les bandes à base de polypropylène (PP).

Si vous disposez de suffisamment d'espace le permettant, nous vous recommandons de conserver l'emballage, du moins durant la période de garantie.

Si vous devez retourner l'appareil aux fins de réparation ou le transporter vers un centre de dépôt, seul son emballage d'origine lui procure une protection optimale.

Si vous ne souhaitez plus conserver l'emballage, veuillez l'éliminer de façon écologique.

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT	Operating the system correctly

CONTENTS

- 1.SAFETY INSTRUCTIONS64**
 - 1.1. General Safety Warnings
 - 1.2. Installation Warnings
 - 1.3. During Usage
 - 1.4. During Cleaning and Maintenance
- 2.INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE69**
 - 2.1. Instructions for the Installer
 - 2.2. Installation of the Oven.....
 - 2.3. Electrical Connection and Safety..... 0
- 3.PRODUCT FEATURES72**
- 4.USE OF PRODUCT73**
 - 4.1. Control of Oven
 - 4.2. Use of Smart LCD Timer
- 5.CLEANING AND MAINTENANCE84**
 - 5.1. Cleaning.....
 - 5.2. Maintenance
- 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT115**
 - 6.1. Troubleshooting.....11
 - 6.2. Transport.....11

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully and completely before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.

This manual is prepared for more than one model. Your appliance may not have some of the features described in this manual. Pay particular attention to any figures while you are reading the operating manual.

1.1. General Safety Warnings

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.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continuously supervised.

 **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system. During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside

the oven.

During use handles held for short periods in normal use may get hot.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surface which may result in shattering of the glass or damage to the surface.

Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

Maintenance and repair work must only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.

Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any

other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.

 All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.

Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.

1.2. Installation Warnings

Do not operate the appliance before it is fully installed.

The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation.

In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.

Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, excessive humidity etc.

The material around the appliance (cabinet) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.

1.3. During Usage

When you first use your Oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that before using your Oven for the first time you leave it empty, and set at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.

Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.

Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.

Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.

 Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

 If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Also when not using a gas appliance, turn the gas valve off.

Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not used.

The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the ovens.

Do not place anything on the oven door when it is

open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.

Do not place heavy items or flammable or ignitable items (e.g. nylon, plastic bag, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4. During Cleaning and Maintenance

 Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.

Do not remove the control knobs to clean the control panel.

To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between this instructions and your model.

2. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.

Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.

The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1. Instructions for the Installer
General instructions

After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage,

do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.

Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.

The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.

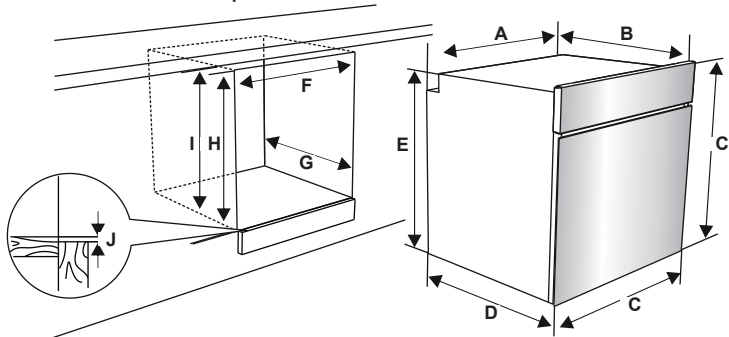
The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2. Installation of the Oven

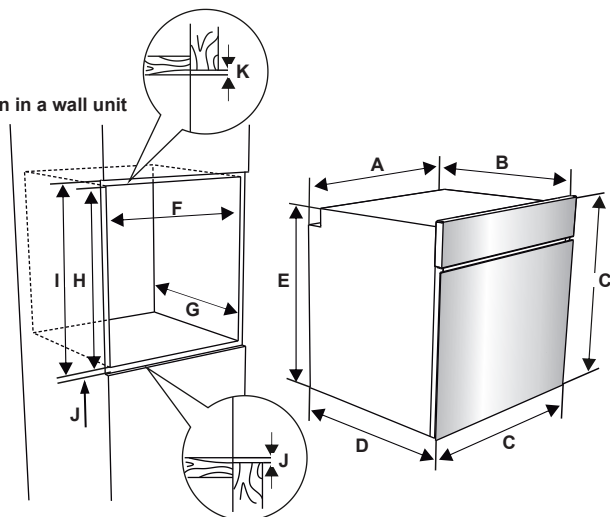
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H (mm)	590
D (mm)	575	min. I (mm)	600
E (mm)	576	min. J/K (mm)	5/10

Installation under a worktop

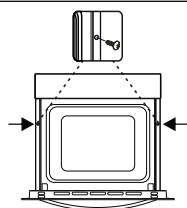


Installation in a wall unit



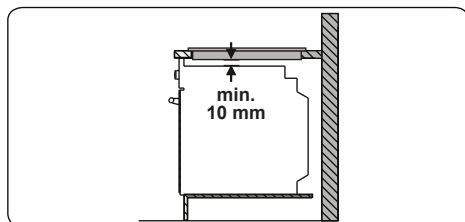
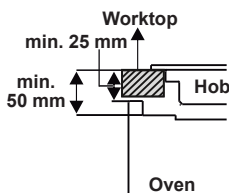
After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

The distance between the base of the hob and the top panel of the oven must be a minimum of 10 mm for air circulation.



If the oven is installed under a hob:

The distance between the worktop and the top panel of the oven must be a minimum of 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be a minimum of 25 mm.



2.3. Electrical Connection and Safety

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).

During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection might damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.

Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.

The supply cord should be kept away from hot parts of appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.

If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.

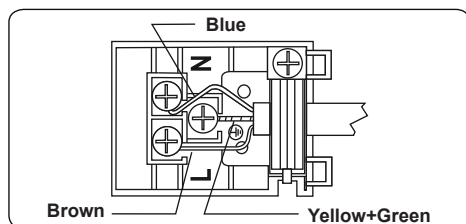
The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.

The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.

Ensure all connections are adequately tightened.

Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.

The terminal box connection is placed on the terminal box.

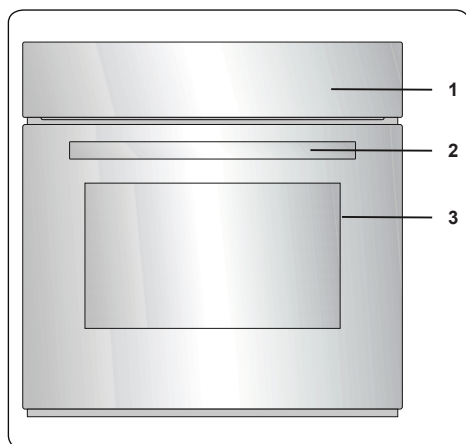


3. PRODUCT FEATURES



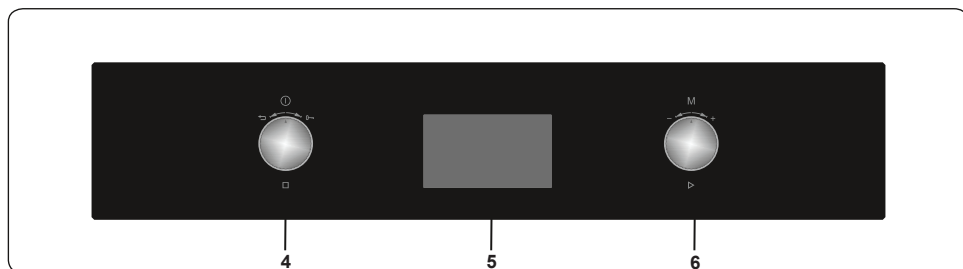
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



- 1. Control Panel
- 2. Oven Door Handle
- 3. Oven Door

Control Panel



- 4. Left knob
- 5. Timer
- 6. Right knob

4. USE OF PRODUCT

4.1. Control of Oven

Left knob

Long Push: Turn on/off

Short Push: Pause Cooking

Turn Right: Key Lock

Turn Left : Undo/Go to Previous Menu

Right knob

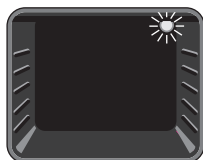
Push: Select/Start Cooking

Turn Right: Menu Navigation/Increase Temperature

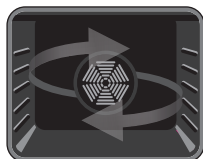
Turn Left: Menu Navigation/Decrease Temperature

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

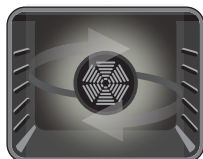


Oven Lamp: Only the oven light will be turned on. It remains on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will be turned on and the fan starts operating. To use the defrost function, take your frozen food and

place it in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will be turned on and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

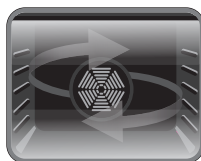
evenly disperses the heat in the oven. All food on all racks will be cooked evenly. It is recommended that you pre-heat the oven for about 10 minutes..



Static Cooking

Function: The oven's thermostat and warning lights will be turned on and the lower and upper heating elements will start operating. The

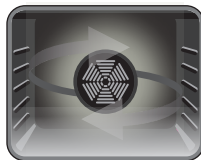
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



Fan Function:

The Oven's thermostat and warning lights will turn on and .The upper and lower heating elements and fan will start operating. This function

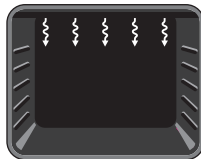
is very good when baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you pre-heat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food such as pizza, evenly in a short period of time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element bakes the food.



Pizza Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on. The ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

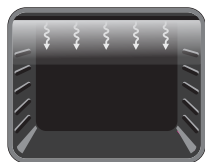


Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting food. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you pre-heat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

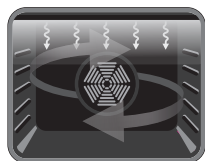


Faster Grilling

Function: The oven's thermostat and warning lights will be turned on. The grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you pre-heat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan

Function: The oven's thermostat and warning lights will be turned on. The grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you pre-heat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Vap Clean Function: Set the oven function and thermostat to the Vap Clean function symbol. Pour 200-250ml of water (about 1 cup) into the small tray on the oven base. Vap Clean runs for approximately 20 minutes and prepares your oven so that it can be easily cleaned.

4.2. Use of Smart LCD Timer

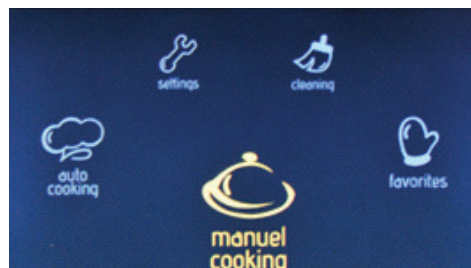
Ready Cook is designed on the principles of making amateur users to be able to implement professional recipes easily

with auto cooking functions, and enabling housewives to implement their own inspired recipes with combined manual cooking functions. Using a user-friendly interface with the help of colored TFT display creates the charm of Ready Cook compared to existing ovens on the market. Ready Cook's menus, such as manual cooking, auto cooking, favorites, cleaning and settings, are described as below.

Manual cooking

Every cooking setting can be set by the user in manual cooking mode. Seven different cooking functions, temperature, boost function, cooking duration and cooking end time can be selected. With the flexibility of manual cooking any cooking can be performed by users to suit their own taste.

To use the manual cooking menu, follow the steps below:



On the main menu

Rotate the right knob in either direction until Manual Cooking is highlighted.

Push the right knob to select the highlighted option.



Oven function

Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven functions.

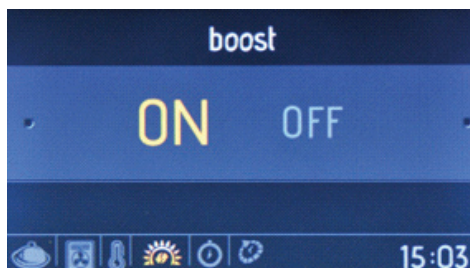
Push the right knob to select the highlighted option.



Temperature

Rotate the right knob in either direction to navigate between the available temperature settings.

Push the right knob to select the highlighted option.



Boost

Rotate the right knob in either direction to highlight Boost On or Off.

Push the right knob to select the highlighted option.

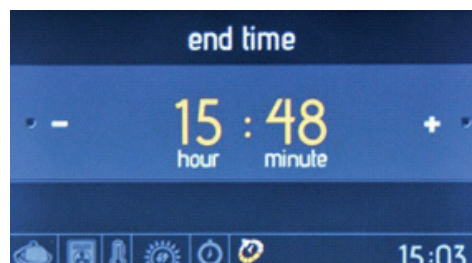


Cooking duration

Rotate the right knob in either direction to change the cooking duration.

Push the right knob to set the cooking duration.

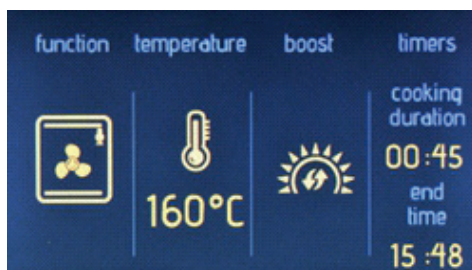
- **NOTE:** If cooking duration is set to '00:00', cooking continues until you manually stop it.



Cooking end time

Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.

Push the right knob to set the cooking end time.



On the information screen

Cooking is started within 10 seconds, or when the right knob is pushed.

Rotate the left knob to the left to go back through the previous setting screens.



On the animation screen

- Cooking time
- Temperature
- Cooking start & end time
- Cooking function information



On the animation screen

Push the left knob to stop cooking

Push the right knob to start and continue cooking

Rotate the right knob in either direction to change the temperature

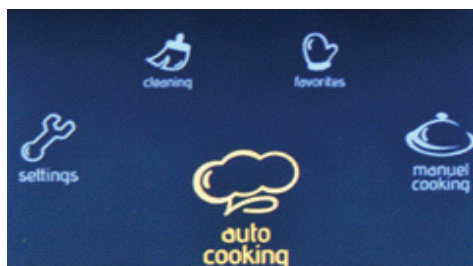
While any cooking function is active, rotate the left knob to the left to display setting screens in order of oven function, temperature and cooking time

To stop cooking and return to the main menu, push the left knob and then rotate it to the left

Auto Cooking

Predetermined recipes which are prepared by professional cooks can be used by the end user with the auto cooking menu. In the auto cooking menu, only the name of the meal is selected by the user - every cooking setting, such as cooking function, duration and temperature is set by the Ready cook automatically.

To use auto cooking menu, follow the steps below:

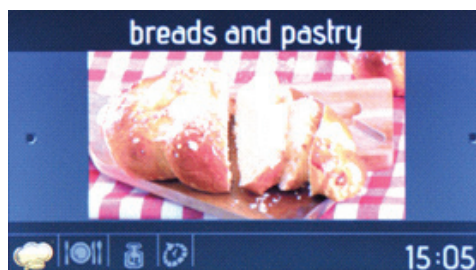


On the main menu

Rotate the right knob in either direction

until Auto Cooking is highlighted.

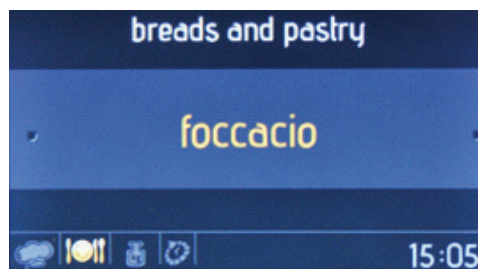
Push the right knob to select the highlighted option.



Food categories;

Rotate the right knob in either direction to navigate between the available food categories.

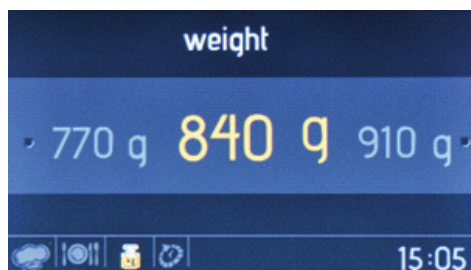
Push the right knob to select the highlighted option.



Food names

Rotate the right knob in either direction to navigate between the available food names.

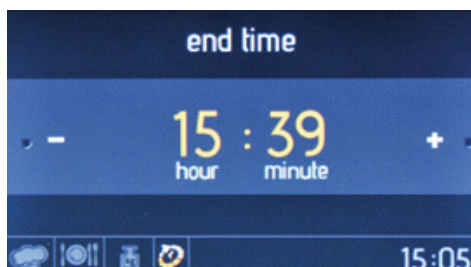
Push the right knob to select the highlighted option.



Food weight

Rotate the right knob in either direction to change the weight.

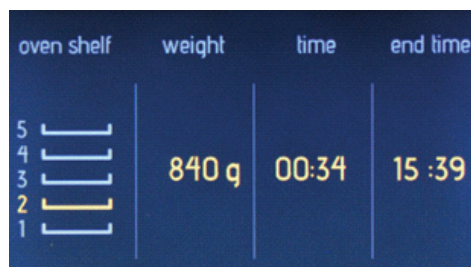
Push the right knob to set the weight.



Cooking end time

Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.

Push the right knob to set the cooking end time.



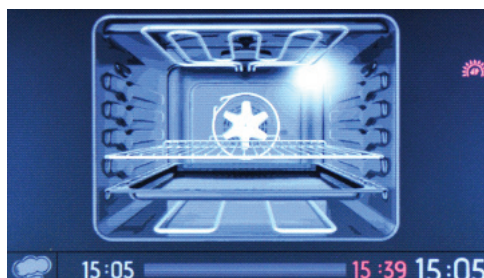
On the information screen

Cooking is started within 10 seconds, or when the right knob is pushed.

Rotate the left knob to the left to go back through the previous setting screens.

To achieve the best cooking performance, the tray should be placed on the displayed shelf.

highlighted option.

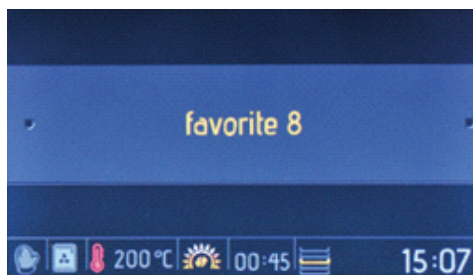


On the animation screen

Push the left knob to stop cooking

Push the right knob to start and continue cooking

To stop cooking and return to the main menu, push the left knob and then rotate it to the left



Favorites

Rotate the right knob in either direction to navigate between the available options.

Push the right knob to select the highlighted option.

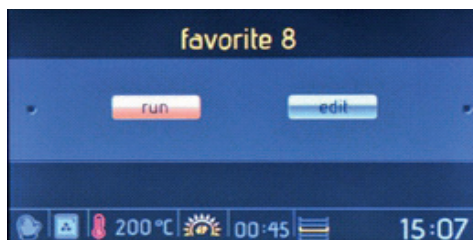
The settings stored in the favourite are displayed at the bottom of the screen.

Favorites

You can save your manual cooking settings, allowing you to quickly select the same cooking settings at any time. At the end of the manual cooking menu, after cooking duration, you are asked whether you want to save the settings to your favourites.

To create a favorite cooking setting, use the edit function beneath the favorites menu.

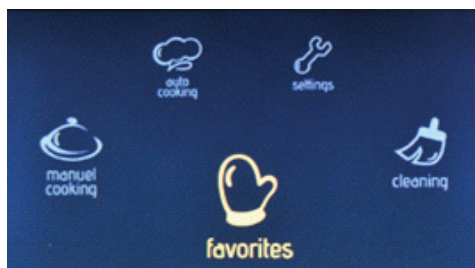
To start a selected favorite function, follow the steps below:



On the run/edit screen

Rotate the right knob to highlight Run.

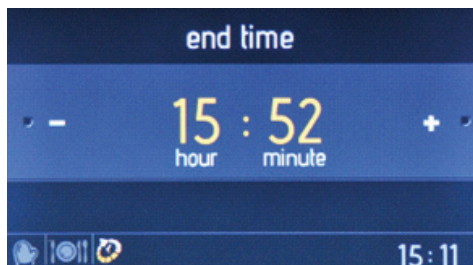
Push the right knob to select Run.



On the main menu

Rotate the right knob in either direction until Favourites is highlighted.

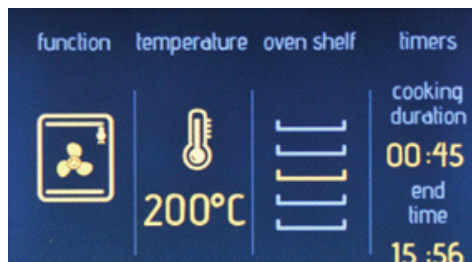
Push the right knob to select the



Cooking end time

Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.

Push the right knob to set the cooking end time.

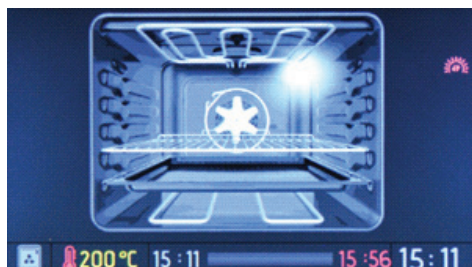


On the information screen

Cooking is started within 10 seconds, or when the right knob is pushed.

Rotate the left knob to the left to go back through the previous setting screens.

To achieve the best cooking performance, the tray should be placed on the displayed shelf.



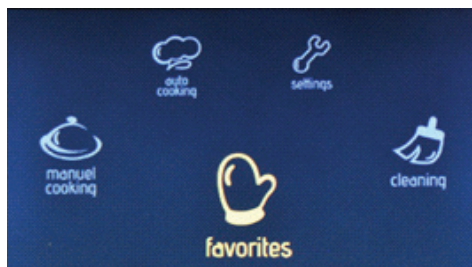
On the animation screen

Push the left knob to stop cooking.

Push the right knob to start and continue cooking.

To stop cooking and return to the main menu, push the left knob and rotate it to the left.

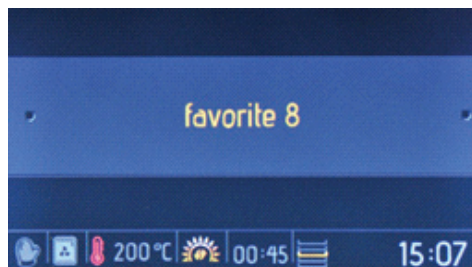
To edit any favorites setting, follow the steps below:



On the main menu

Rotate the right knob in either direction until Favourites is highlighted.

Push the right knob to select the highlighted option.

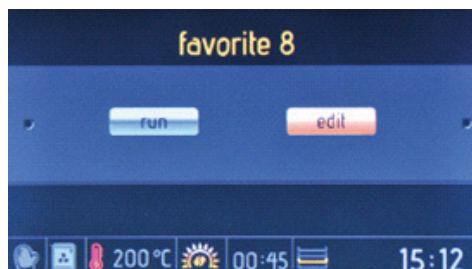


Favorites

Rotate the right knob in either direction to navigate between the available options.

Push the right knob to select the highlighted option.

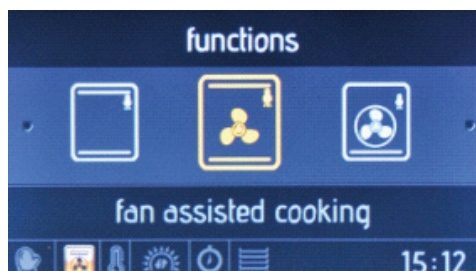
The settings stored in the favorite are displayed at the bottom of the screen.



On the run/edit screen

Rotate the right knob to highlight Edit.

Push the right knob to select Edit.



Oven function

Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven functions.

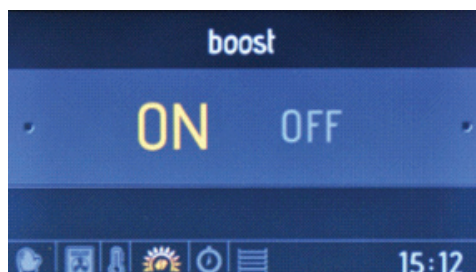
Push the right knob to select the highlighted option.



Temperature

Rotate the right knob in either direction to navigate between the available temperature settings.

Push the right knob to select the highlighted option.



Boost

Rotate the right knob in either direction to highlight Boost On or Off.

Push the right knob to select the highlighted option.



Cooking duration

Rotate the right knob in either direction to change the cooking duration.

Push the right knob to set the cooking duration.



Oven shelf

Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven shelves.

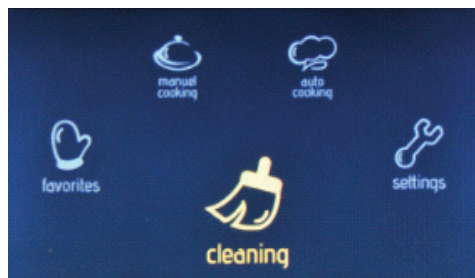
Push the right knob to select the shelf

For the same cooking performance each time, oven shelf information is important.



On the information screen

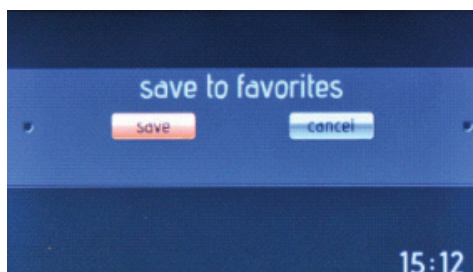
Rotate the left knob to the left to go back through the previous setting screens.



On the main menu

Rotate the right knob in either direction until Cleaning is highlighted.

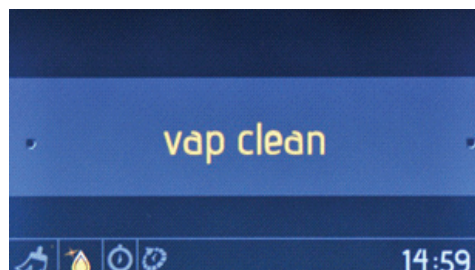
Push the right knob to select the highlighted option.



Save to favorites

Rotate the right knob to highlight Save (to save the settings) or Cancel (to discard the settings).

Push the right knob to select the highlighted option.



On the function selection screen

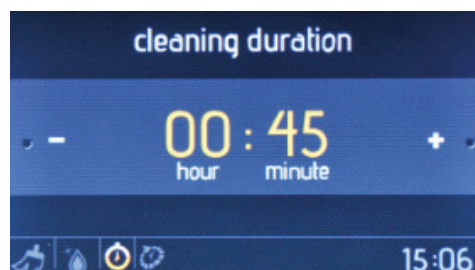
Push the right knob to select Vapclean.

Cleaning

With Vapclean function, dried food leftovers inside the oven cavity are softened with vapor. To perform Vapclean, pour a glass of water onto the oven shelf at the bottom of the oven.

To perform Vapclean, follow the steps below:

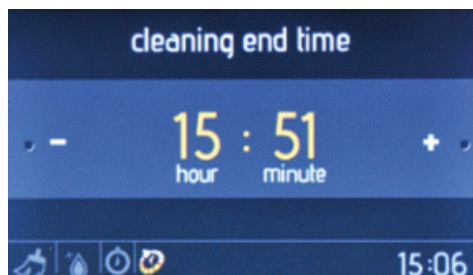
To edit any favorite settings, follow the steps below:



Cleaning duration

Rotate the right knob in either direction to change the cleaning duration.

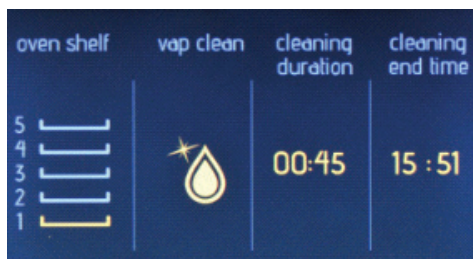
Push the right knob to set the cleaning duration.



Cleaning end time

Rotate the right knob in either direction to change the cleaning end time.

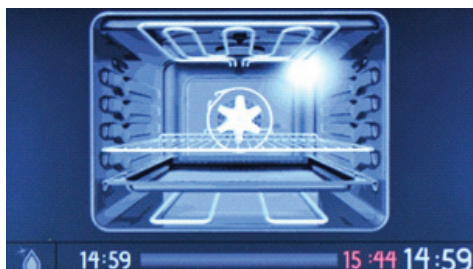
Push the right knob to set the cleaning end time.



On the information screen

Cleaning is started within 10 seconds, or when the right knob is pushed.

Rotate the left knob to the left to go back through the previous setting screens.



On the animation screen

Push the left knob to stop cleaning.

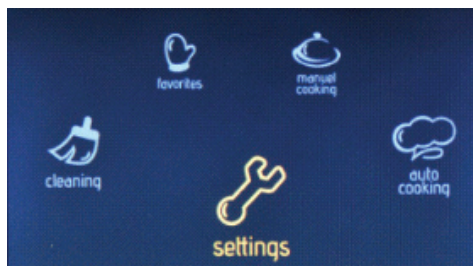
Push the right knob to start and continue cleaning.

To stop cleaning and return to the main

menu, push the left knob and rotate it to the left.

Settings

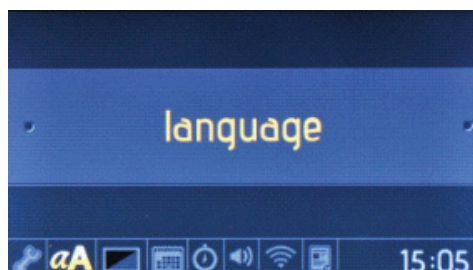
On the settings menu, date, time, screen brightness, buzzer tone and language options can be set.



On the main menu

Rotate the right knob in either direction until Settings is highlighted.

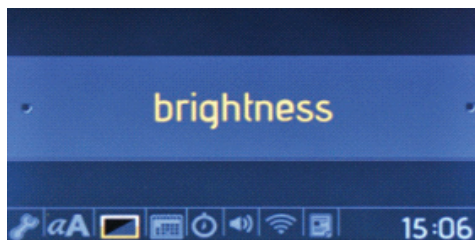
Push the right knob to select the highlighted option.



On the languages menu

Rotate the right knob in either direction to change the language.

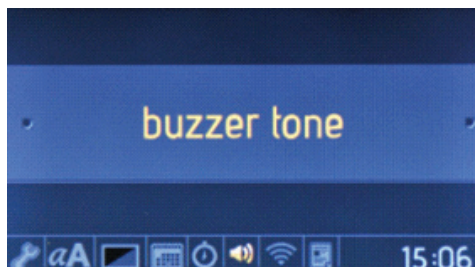
Push the right knob to set the language.



On the brightness menu

Rotate the right knob in either direction to change the screen brightness between 0 and 4.

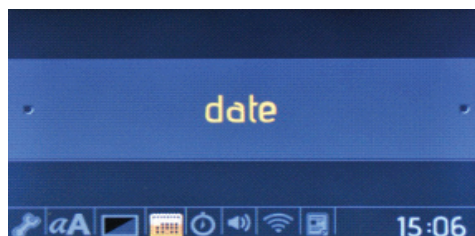
Push the right knob to set the screen brightness.



On the buzzer tone menu

Rotate the right knob in either direction to choose from 3 different buzzer tones.

Push the right knob to set the buzzer tone.

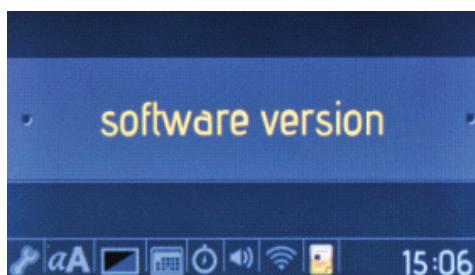


On the date menu

Rotate the right knob in either direction to change the date.

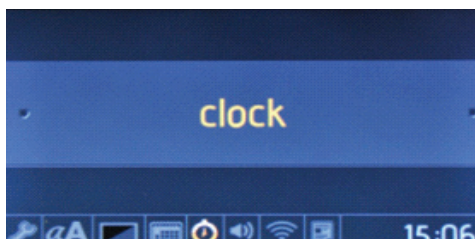
Push the right knob to set the date.

Date is set in the format: month, day, year.



On the software version menu

The software version is displayed as information only. It cannot be changed.



On clock menu

Rotate the right knob in either direction to change the clock.

Push the right knob to set the clock.

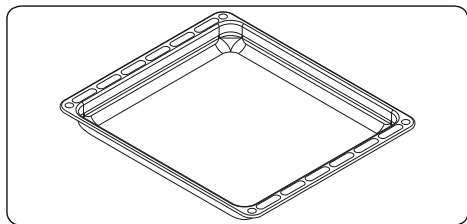
Clock is set in the format: minute and hour.

Key lock

Key lock is used to avoid changing the oven settings unintentionally. To activate or deactivate the key lock, rotate the left knob to the left and hold it for 3 seconds. When the key lock is engaged only the 'ON/OFF' button can be activated. All other buttons are locked.

Deep Tray

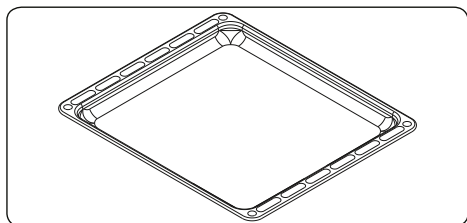
The deep tray is used when cooking stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.



Shallow Tray

The shallow tray is used when baking pastry, such as flans, etc.

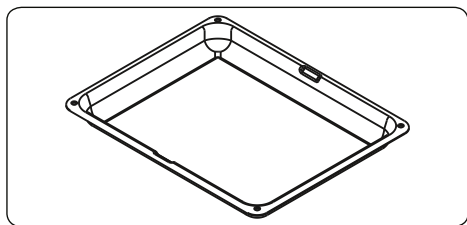
To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it up to the end.



Small Tray

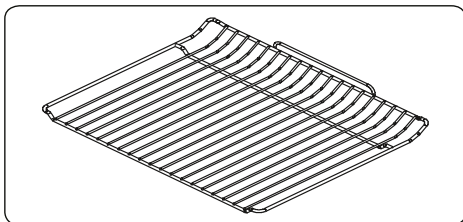
The small tray is used when baking pastry, such as flans, etc.

To locate the tray correctly in the cavity, put it on wire grid by centring.

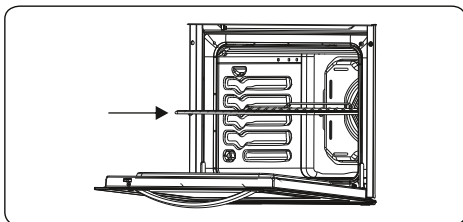


Wire Grid

The wire grid is used when grilling or processing food in other containers.



WARNING: The wire grid is used when grilling or processing food in other containers.



Water Collector

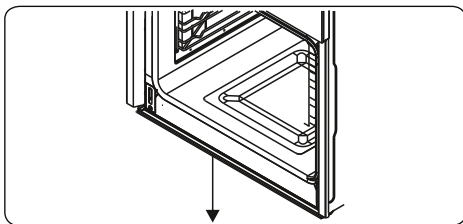
There may be condensation on the inner glass in some cases depending on the food.

This is not a product malfunction.

Open oven door till grill position and stay at that position for 20 seconds.

Water drips to collector.

Cool the oven and wipe with a dry towel. That procedure must apply regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1. Cleaning

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning your appliance.

General Instructions

Check whether the cleaning materials

are appropriate and recommended by the manufacturer before using on your appliance.

Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

 Do not use cleaners that contain particles, as they might scratch the glass, enameled and/or painted parts of your appliance.

Should any liquids overflow, clean them up immediately to avoid parts becoming damaged.

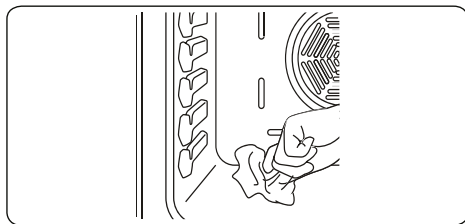
 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the inside of the Oven

The inside of enamelled ovens are best cleaned when the oven is warm.

Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then wipe the oven over again with a wet cloth and then dry it.

You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Glass Parts

Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.

Use a glass cleaner to clean inside and outside of the glass parts, then rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (If available)

Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.

Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then dry them thoroughly with a dry cloth.

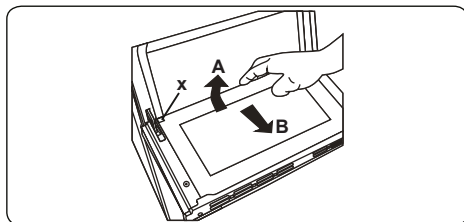
 Do not wash the stainless steel parts when they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

Removal of inner Glasses

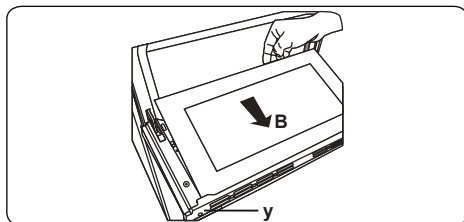
Before cleaning the oven door glass, you must remove the inner glass as shown:

1. Push the glass towards direction **B** and release from the location bracket (**x**). Pull out the glass towards direction **A**.

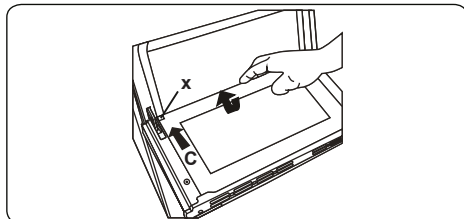


To replace the inner glass;

2. Push the glass towards and under the under the location bracket (**y**) towards to direction **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) towards to direction **C**.

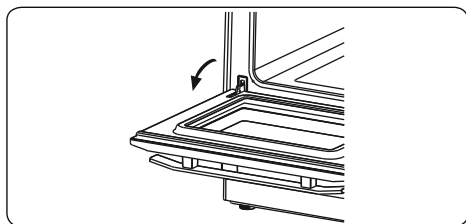


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass.

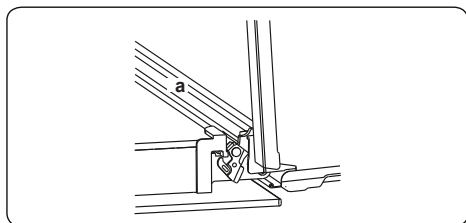
Removal of Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the inner glass as shown:

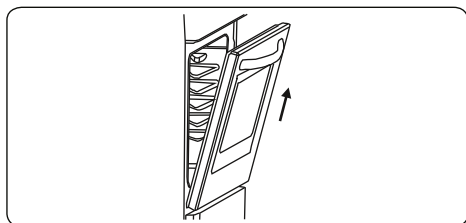
1. Open the oven door.



2. Open the saddle bracket (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



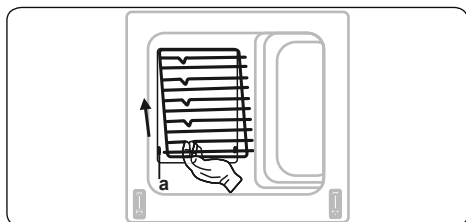
3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



Removal of Wire Shelf

To remove the wire rack;

Pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from clips (a), lift it up.



5.2. Maintenance

WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an

authorised service person or qualified technician.

Change of Oven Lamp

WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning your appliance.

Remove the glass lense and then remove the bulb.

Insert the new bulb (resistant to 300°C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).

Replace the glass lens, then your oven is ready for use.

WARNING: The lamp design is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1. Troubleshooting



After checking these basic trouble shooting, if you have still problem with your appliance, please contact with an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not turn on.	Power is turned off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is turned on at wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	If there is foreign matter caught between the timer buttons Touch model: if there is moisture on the control panel If the key lock function is set	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and bakeware are not vibrating in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is turned off.	Electronic controlled oven's fan automatically runs for a certain amount of time to cool down the oven	The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronic controlled ovens turns off itself if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan assisted function, the internal fan stops.	Electronic controlled ovens with door switch stops cooking if oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.

6.2. Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging; prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, are protected against external threats.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.



Disposal of the device



Old devices cannot be placed in the household waste!

If the device can no longer be used, every consumer is legally obliged to hand in devices separately from household waste e.g. at a collection site of their local authority / borough. This ensures that the devices are properly recycled and negative effects on the environment are avoided.

Therefore, electrical devices are marked with the symbol depicted.

Recycling



Our packaging is made of environmentally-friendly, recyclable materials:

External packaging made of cardboard

Moulded parts made of CFC-free polystyrene (PS)

Films and bags made of polyethylene (PE)

Wrapping straps made of polypropylene (PP).

If you have sufficient space to permit it, we recommend you retain the packaging, at least during the warranty period. If the device must be returned for repair or brought into a repair drop-off centre, the device is only adequately protected in the original packaging.

If you want to no longer retain the packaging, please dispose of this in an environmentally friendly manner.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSinstructies.....	90
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	0
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	
1.3. Tijdens het gebruik	
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	96
2.1. Instructies voor de installateur.....	
2.2. Installatie van de oven.....	
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	
3.PRODUCTKENMERKEN	99
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT.....	100
4.1. Ovenbediening	100
4.2. Gebruik van de Smart LCD-timer	101
5.REINIGING EN ONDERHOUD	112
5.1. Reiniging.....	11
5.2. Onderhoud.....	11
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	29
6.1. Probleemoplossing.....	29
6.2. Transport.....	29

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.

Deze handleiding is gemaakt voor meer dan één model. Het is mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

 **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Gebruik het apparaat niet met een externe timer of

afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.

Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.

Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.

Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas en andere oppervlakken van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op het oppervlak en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

⚠ WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.

⚠ LET OP: Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.

Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.

Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

Voor de aansluiting van uw apparaat moet u

ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

 **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen of te verplaatsen.

 Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt. Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.

Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.

1.2. Waarschuwingen bij de installatie

U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.

Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en

installatie door niet-geautoriseerde personen.

Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen.

Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst.

De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

Bescherm uw apparaat tegen de weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.

De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.

1.3. Tijdens het gebruik

Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.

Wees voorzichtig bij het openen van de deur terwijl u aan het koken bent en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.

Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.

Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.



Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u

met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting brand vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of met een branddeken.

 Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai tevens bij niet gebruik van een gasapparaat, het gasventiel dicht.

Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.

De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig zodat u geen heet voedsel morst of laat druppen.

Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.

Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare voorwerpen (zoals nylon, plastic zakken, papier, doeken, enz.) op de lade. Dit geldt ook voor kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handvaten).

Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.

1.4. Tijdens reiniging en onderhoud

 Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. U kunt deze activiteiten starten na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of nadat de hoofdschakelaars zijn uitgeschakeld.

Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het

reinigen van het bedieningspaneel.

Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

EG-conformiteitsverklaring

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

! WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.

Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.

De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

2.1. Instructies voor de installateur

Algemene instructies

Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.

Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.

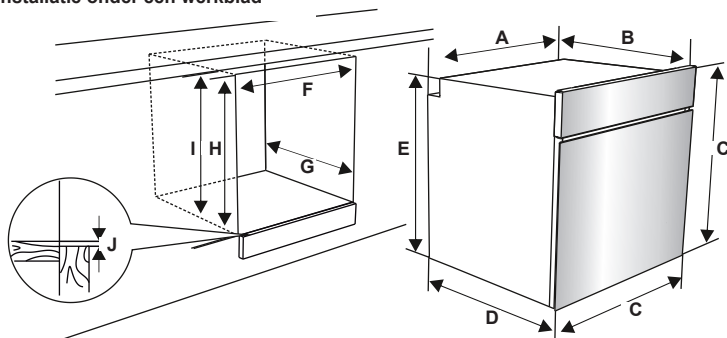
Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.2. Installatie van de oven

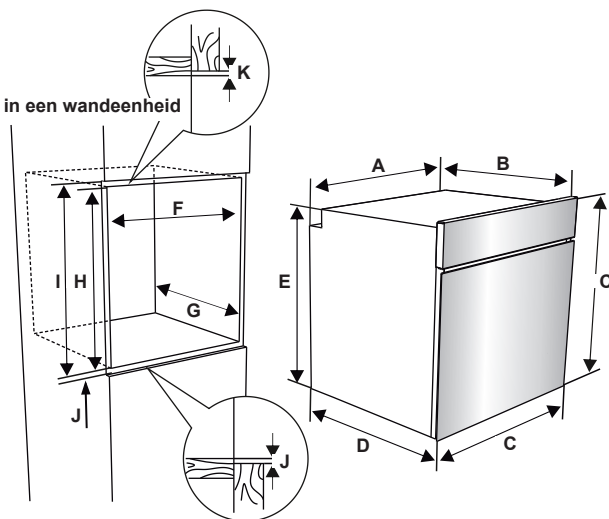
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

A (mm)	557	min. / max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H (mm)	590
D (mm)	575	min. I (mm)	600
E (mm)	576	min. J/K (mm)	5/10

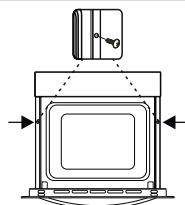
Installatie onder een werkblad



Installatie in een wandeenheid

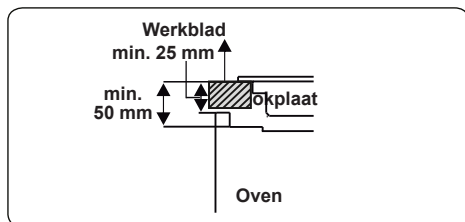


Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de ovendeur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.

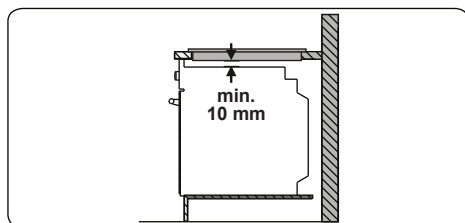


Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd:

moet de afstand tussen het aanrechtblad en de oven minimaal 50 mm en de afstand tussen het aanrechtblad en het bedieningspaneel minimaal 25 mm zijn.



Moet de afstand tussen het frame van de kookplaat en bovenpaneel van de oven minimaal 10 mm zijn om voldoende luchtcirculatie te hebben.



2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid

WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).

Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw

apparaat beschadigen. Als het stroom snoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.

Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.

De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.

Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een meerpoleige isolatorschakelaar (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.

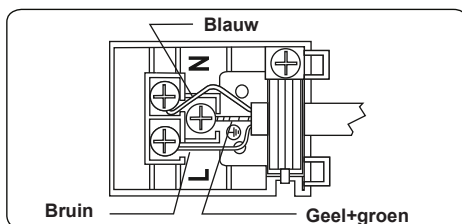
Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240 V~ en 380-415 V 3N~. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.

De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.

Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.

Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.

De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.

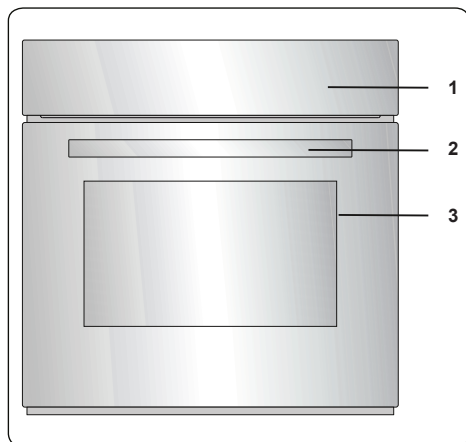


3. PRODUCTKENMERKEN



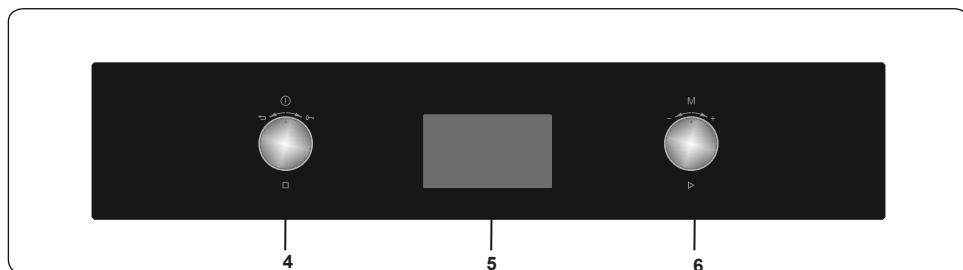
Belangrijk: De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



- 1. Bedieningspaneel
- 2. Deurgreep van de oven
- 3. Ovendeur

Bedieningspaneel



- 4. linkerknop
- 5. Timer
- 6. Rechter toets

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. Ovenbediening

Linkerknop

Lang indrukken: aan/uit

Kort indrukken: koken pauzeren

Rechts draaien: toetsvergrendeling

Links draaien: ongedaan maken / naar vorig menu

Rechterknop

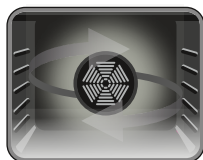
Indrukken: keuze / start koken

Rechts draaien: menunavigatie / temperatuur verhogen

Links draaien: menunavigatie / temperatuur verlagen

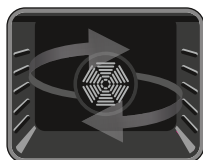
Ovenfuncties

* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



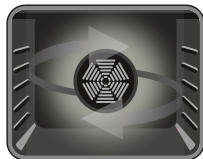
Ovenverlichting:

Alleen de ovenverlichting gaat aan. Het blijft aan zolang de bereidingsfunctie duurt.



Ontdooifunctie: Het waarschuwingslampje van de oven gaat aan en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, neemt u uw

bevroren voedsel en plaatst u het in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



Turbofunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het

ringverwarmingselement en de ventilator

treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven. Alle schotels op alle rekken worden gelijkmatig bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Functie statisch koken:

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste

verwarmingselementen

treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding garandeert van het voedsel. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



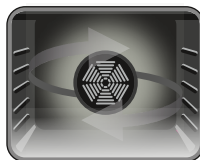
Ventilatiefunctie:

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste

verwarmingselementen

en de ventilator treden in werking. Deze functie werkt goed bij het maken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste

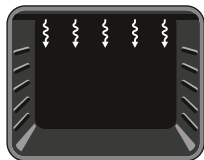
verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. De functie met ventilator en onderwarmte is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement dat het deeg wordt gebakken.



Pizzafunctie:

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan. De ring, het onderste verwarmingselement en de ventilator treden

in werking. De functie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement dat het gerecht wordt gebakken.

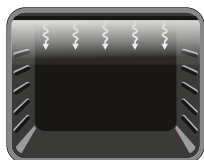


Grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking. De functie wordt gebruikt

voor het grillen en roosteren van voedsel. Gebruik de bovenste platen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.

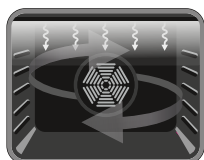


Snellere grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan. Het grillelement en bovenste

verwarmingselement treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, zoals bij vlees. Gebruik de bovenste platen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



Dubbele grill- en ventilatorfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan. Het grill-, de bovenste verwarmingselementen

en de ventilator treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van dikkere stukken voedsel en het grillen van een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik de bovenste platen in de oven. Bestrijk het rooster licht

met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



Dampreinigingsfunctie: Stel de ovenfunctie en de thermostaat in op het symbool Dampreinigingsfunctie. Giet 200 tot 250 ml water (ongeveer een kopje) in de kleine bakplaat op de bodem van de oven. De dampreinigingsfunctie duurt ongeveer 20 minuten en zorgt ervoor dat de oven nadien gemakkelijk kan worden gereinigd.

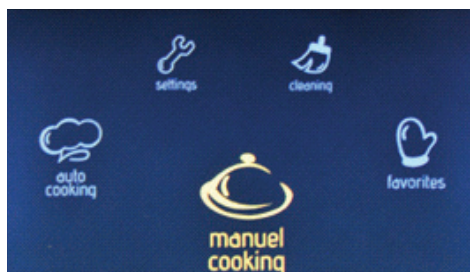
4.2. Gebruik van de Smart LCD-timer

Ready Cook is ontworpen op basis van het principe om amateurgebruikers in staat te stellen professionele recepten gemakkelijk te kunnen realiseren met behulp van automatische kook- en bakfuncties. Hierdoor kunnen huisvrouwen eigen recepten uitvoeren met gecombineerde handmatige kook- en bakfuncties. Met behulp van een gebruikersvriendelijke interface bediend door een kleuren-TFT-scherm maakt Ready Cook het verschil met bestaande ovens op de markt. De verschillende menu's van Ready Cook: handmatige bereiding, automatische bereiding, favorieten, reinigen en instellingen worden hieronder beschreven.

Handmatige bereiding

Elke kook- en bakinstelling kan door de gebruiker worden ingesteld in de handmatige bereidingsmodus. Er kunnen zeven verschillende kook- en bakfuncties, temperatuur, boostfunctie, kook- en bakduur en eindtijd bereiding ingesteld worden. Door de flexibiliteit van de handmatige bereiding kunnen gebruikers elk mogelijk kook- en baktype naar keuze uitvoeren.

Om het menu handmatige bereiding te gebruiken moet u onderstaande stappen uitvoeren:

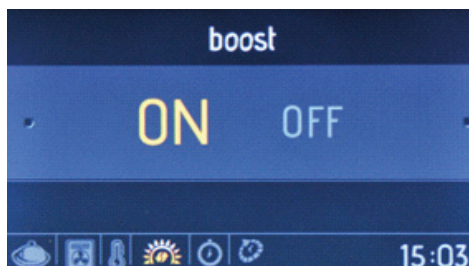


In het hoofdmenu

Draai de rechterknop in om het even welke richting tot de functie Handmatige bereiding oplicht.

Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.

Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



Boost

Draai de rechterknop in om het even welke richting om de Boost-functie in of uit te schakelen.

Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



Ovenfunctie

Draai de rechterknop in om het even welke richting om door de beschikbare ovenfuncties te bladeren.

Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



Kooktijd

Draai de rechterknop in om het even welke richting om de kooktijd te wijzigen.

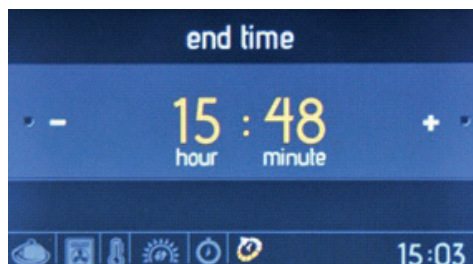
Druk de rechterknop in om de kookduur in te stellen.

- **OPMERKING:** Indien de kooktijd is ingesteld op '00:00', blijft de oven werken tot u deze handmatig uitschakeld.



Temperatuur

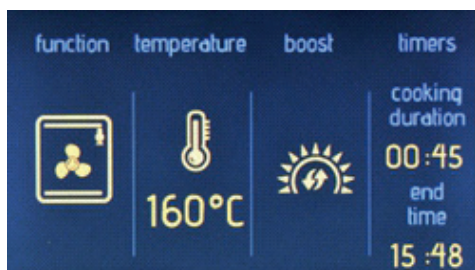
Draai de rechterknop in om het even welke richting om door de beschikbare temperatuurinstellingen te bladeren.



Instellen van de eindtijd van de bereiding

Draai de rechterknop in om het even welke richting om de eindtijd van de bereiding te wijzigen.

Druk de rechterknop in om de eindtijd van de bereiding in te stellen.



Op het informatiescherm

De bereiding start binnen de 10 seconden of wanneer de rechterknop wordt ingedrukt.

Draai de linkerknop naar links om terug te keren naar het vorige scherm instellingen.



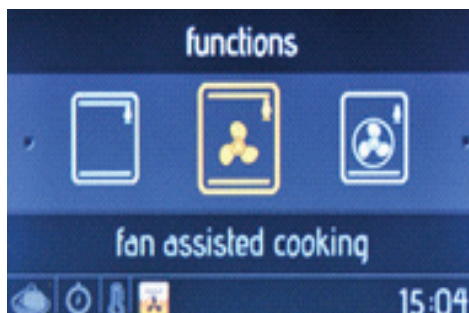
Op het animatiescherm

Kooktijd

Temperatuur

Start- en eindtijd van de bereiding

Informatie kookfunctie



Op het animatiescherm

Druk de linkerknop in om de bereiding te stoppen

Druk de rechterknop in om de bereiding (opnieuw) te starten

Draai de rechterknop in om het even welke richting om de temperatuur te wijzigen

Terwijl een kookfunctie actief is draait

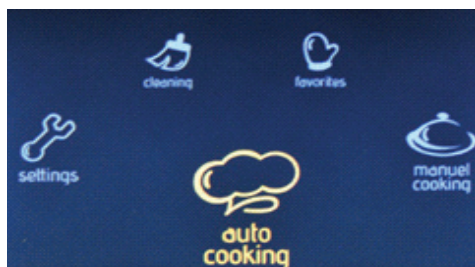
u de linkerknop naar links om de instellingenschermen te openen in de volgorde ovenfunctie, temperatuur en kooktijd

Om de bereiding te stoppen en terug te keren naar het hoofdscherm, drukt u de linkerknop in en draait u deze naar links

Automatische bereiding

Vooraf ingestelde recepten die zijn voorbereid door professionele chefs kunnen door de ingebruiker worden gebruikt in het menu automatische bereiding. In het menu automatische bereiding selecteert de gebruiker alleen de naam van het gerecht. Elke instelling zoals kookfunctie, duurtijd en temperatuur wordt door Ready Cook automatisch ingesteld.

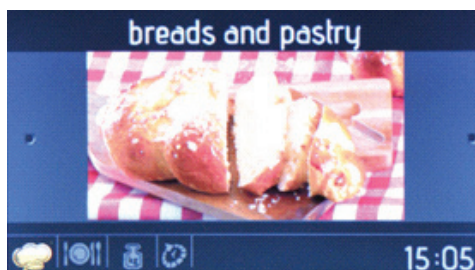
Om het menu automatische bereiding te gebruiken moet u onderstaande stappen uitvoeren:



In het hoofdmenu

Draai de rechterknop in om het even welke richting tot de functie Automatische bereiding oplicht.

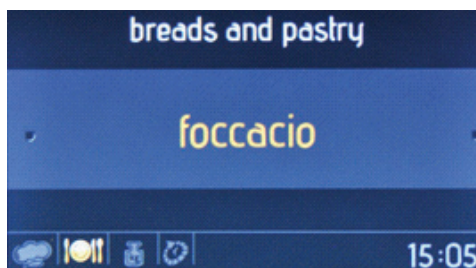
Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



Voedselcategorieën,

Draai de rechterknop in om het even welke richting om door de beschikbare voedselcategorieën te bladeren.

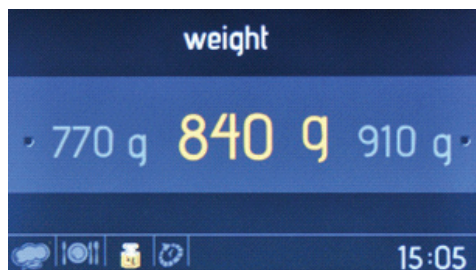
Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



Naam gerechten

Draai de rechterknop in om het even welke richting om door de beschikbare gerechten te bladeren.

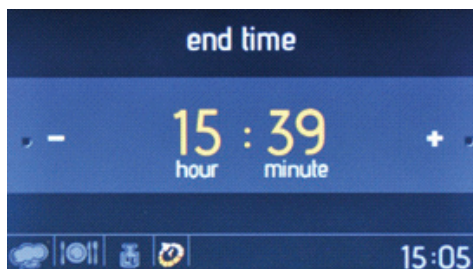
Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



Voedselgewicht

Draai de rechterknop in om het even welke richting om het gewicht te wijzigen.

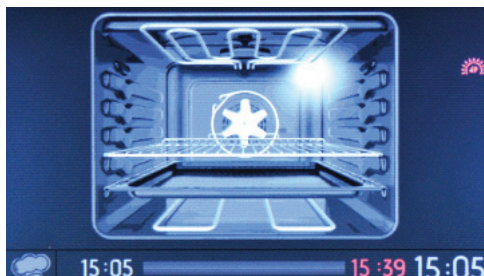
Druk de rechterknop in om het gewicht in te stellen.



Instellen van de eindtijd van de bereiding

Draai de rechterknop in om het even welke richting om de eindtijd van de bereiding te wijzigen.

Druk de rechterknop in om de eindtijd van de bereiding in te stellen.

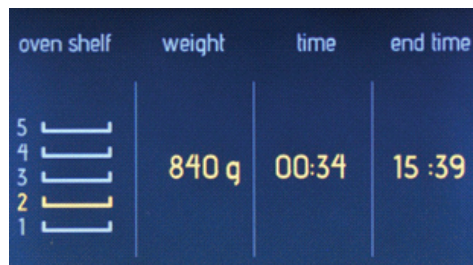


Op het animatiescherm

Druk de linkerknop in om de bereiding te stoppen

Druk de rechterknop in om de bereiding (opnieuw) te starten

Om de bereiding te stoppen en terug te keren naar het hoofdscherm, drukt u de linkerknop in en draait u deze naar links



Op het informatiescherm

De bereiding start binnen de 10 seconden of wanneer de rechterknop wordt ingedrukt.

Draai de linkerknop naar links om terug te keren naar het vorige scherm instellingen.

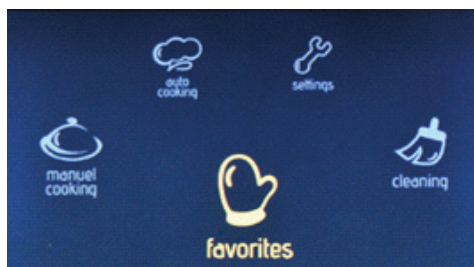
Voor de beste kookprestaties moet de bakplaat op het aangeduide rek worden geplaatst.

Favorieten

U kunt de instellingen van uw handmatige bereidingen bewaren waardoor u snel altijd dezelfde kook- en bakinstellingen kunt selecteren. Op het einde van het menu handmatige bereiding wordt u, na het instellen van de kooktijd, gevraagd of u de instellingen onder uw favorieten wenst te bewaren.

Om een favoriete kook- of bakinstelling te bewaren, kiest u de functie bewerken onder het menu favorieten.

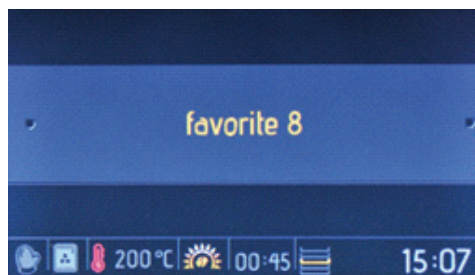
Om een geselecteerde favoriete functie te starten, moet u onderstaande stappen volgen:



In het hoofdmenu

Draai de rechterknop in om het even welke richting tot Favorieten oplicht.

Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.

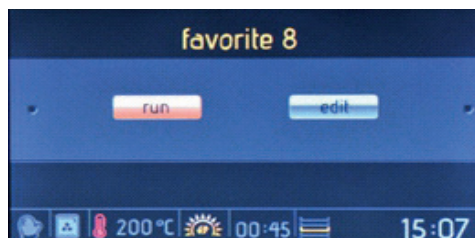


Favorieten

Draai de rechterknop in om het even welke richting om door de beschikbare opties te bladeren.

Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.

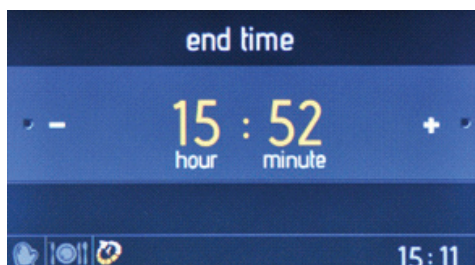
De instellingen die onder de favoriet bewaard zijn, worden onderaan het scherm weergegeven.



Op het scherm uitvoeren / bewerken

Draai aan de rechterknop om uitvoeren te selecteren.

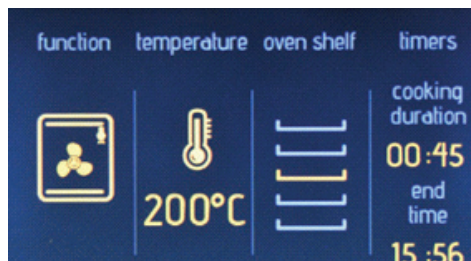
Druk de rechterknop in om uitvoeren te activeren.



Instellen van de eindtijd van de bereiding

Draai de rechterknop in om het even welke richting om de eindtijd van de bereiding te wijzigen.

Druk de rechterknop in om de eindtijd van de bereiding in te stellen.

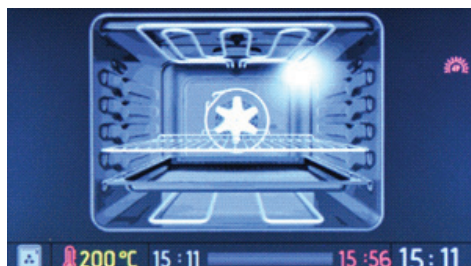


Op het informatiescherm

De bereiding start binnen de 10 seconden of wanneer de rechterknop wordt ingedrukt.

Draai de linkerknop naar links om terug te keren naar het vorige scherm instellingen.

Voor de beste kookprestaties moet de bakplaat op het aangeduide rek worden geplaatst.



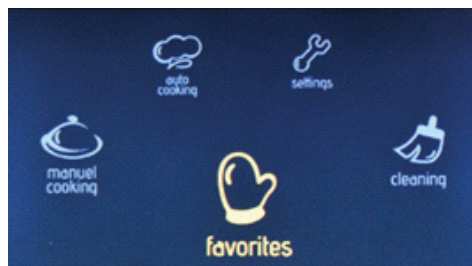
Op het animatiescherm

Druk de linkerknop in om de bereiding te stoppen.

Druk de rechterknop in om de bereiding (opnieuw) te starten.

Om de bereiding te stoppen en terug te keren naar het hoofdscherm, drukt u de linkerknop in en draait u deze naar links.

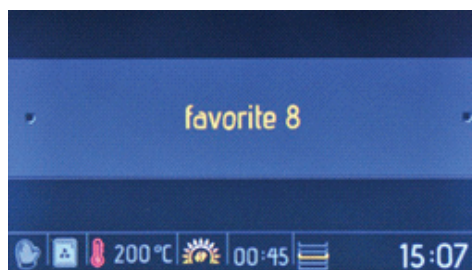
Om een favorieteninstelling te wijzigen, volgt u onderstaande stappen:



In het hoofdmenu

Draai de rechterknop in om het even welke richting tot Favorieten oplicht.

Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.

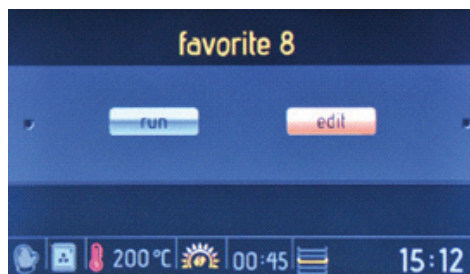


Favorieten

Draai de rechterknop in om het even welke richting om door de beschikbare opties te bladeren.

Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.

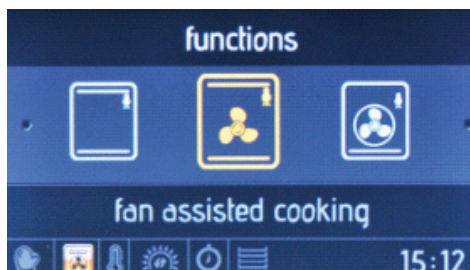
De instellingen die onder de favoriet bewaard zijn, worden onderaan het scherm weergegeven.



Op het scherm uitvoeren / bewerken

Draai aan de rechterknop om bewerken te selecteren.

Druk de rechterknop in om bewerken te activeren.



Ovenfunctie

Draai de rechterknop in om het even welke richting om door de beschikbare ovenfuncties te bladeren.

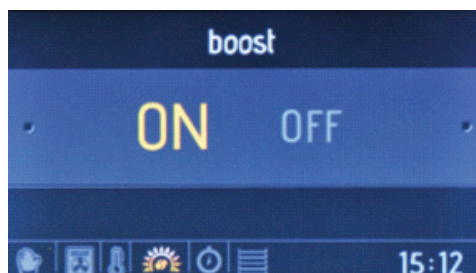
Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



Temperatuur

Draai de rechterknop in om het even welke richting om door de beschikbare temperatuurinstellingen te bladeren.

Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



Boost

Draai de rechterknop in om het even welke richting om de Boost-functie in of uit te schakelen.

Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.

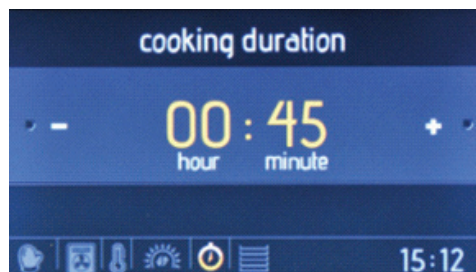


Ovenplaat

Draai de rechterknop in om het even welke richting om door de beschikbare ovenplaten te bladeren.

Druk de rechterknop in om de plaat te selecteren

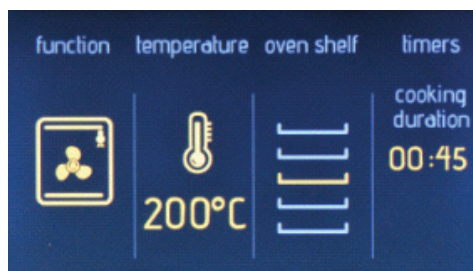
Om telkens hetzelfde kookresultaat te bekomen is het belangrijk om de informatie betreffende de ovenplaat bij te houden.



Kooktijd

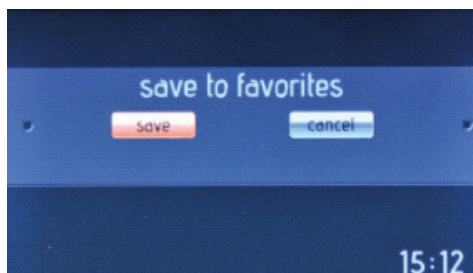
Draai de rechterknop in om het even welke richting om de kooktijd te wijzigen.

Druk de rechterknop in om de kooktijd in te stellen.



Op het informatiescherm

Draai de linkerknop naar links om terug te keren naar het vorige scherm instellingen.



Favorieten opslaan

Draai aan de rechterknop om opslaan te selecteren (om de instellingen te bewaren) of annuleren te selecteren (om de instellingen vrij te geven).

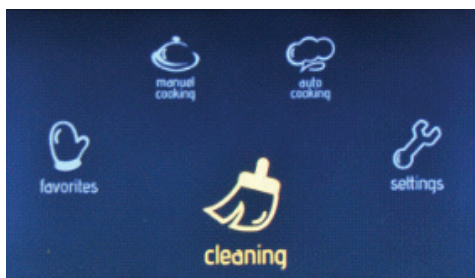
Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.

Reiniging

Met de reinigingsfunctie kunnen de aangedroogde voedselresten in de ovenruimte zachter worden gemaakt door stoomdamp. Om deze functie uit te voeren, giet u een glas water in de ovenplaat onderaan in de oven.

Om de reinigingsfunctie uit te voeren, volgt u onderstaande stappen:

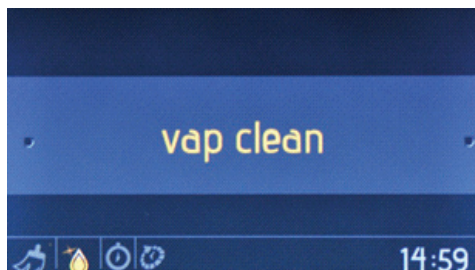
Om een favorieteninstelling te bewerken, volgt u onderstaande stappen:



In het hoofdmenu

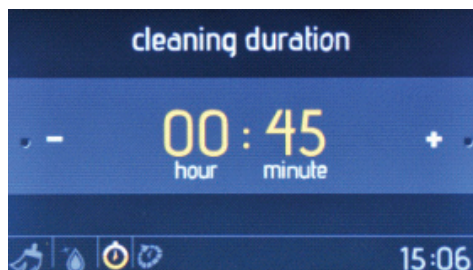
Draai de rechterknop in om het even welke richting tot Reinigen oplicht.

Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



In het scherm functiekeuze

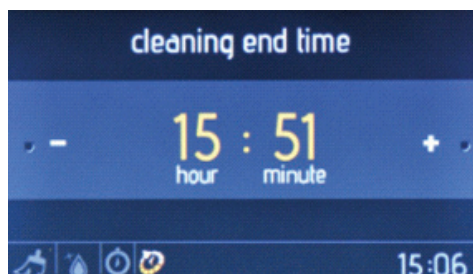
Druk de rechterknop in om dampreiniging te selecteren.



Reinigingsduur

Draai de rechterknop in om het even welke richting om de reinigingsduur te wijzigen.

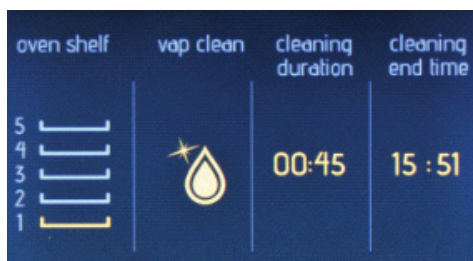
Druk de rechterknop in om de reinigingsduur in te stellen.



Instellen van de eindtijd van de reiniging

Draai de rechterknop in om het even welke richting om de eindtijd van de reiniging te wijzigen.

Druk de rechterknop in om de eindtijd van de reiniging in te stellen.



Op het informatiescherm

De reiniging start binnen de 10 seconden of wanneer de rechterknop wordt ingedrukt.

Draai de linkerknop naar links om terug te keren naar het vorige scherm instellingen.



Op het animatiescherm

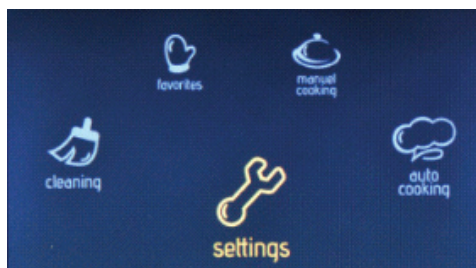
Druk de linkerknop in om de reiniging te stoppen.

Druk de rechterknop in om de reiniging (opnieuw) te starten.

Om de reiniging te stoppen en terug te keren naar het hoofdscherm, drukt u de linkerknop in en draait u deze naar links.

Instellingen

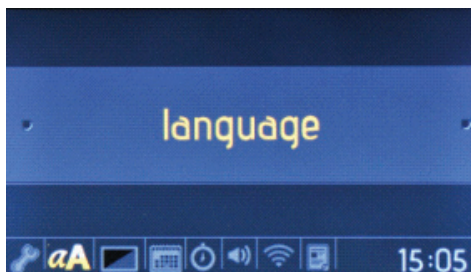
Op het scherm instellingen kunt u datum en tijd, de schermhelderheid, het zoemergeluid en de taalopties instellen.



In het hoofdmenu

Draai de rechterknop in om het even welke richting tot Instellingen oplicht.

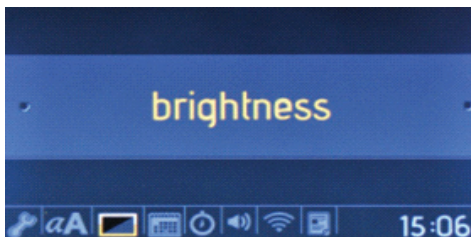
Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



In het menu taalkeuze

Draai de rechterknop in om het even welke richting om de taal te wijzigen.

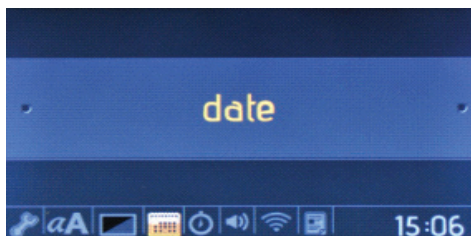
Druk de rechterknop in om de taal in te stellen.



In het menu helderheid

Draai de rechterknop in om het even welke richting om de schermhelderheid te wijzigen van 0 tot en met 4.

Druk de rechterknop in om de schermhelderheid in te stellen.



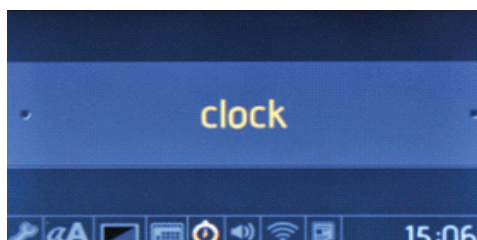
In het menu datum

Draai de rechterknop in om het even welke richting om de datum te wijzigen.

Druk de rechterknop in om de datum in te stellen.

De datum wordt ingesteld in het

formaat: maand, dag, jaar.

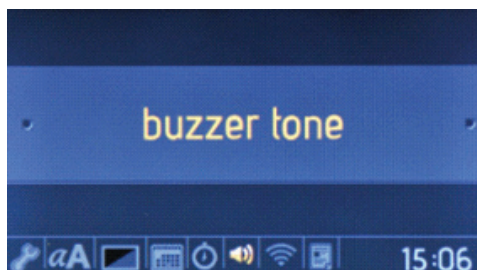


In het menu klok

Draai de rechterknop in om het even welke richting om de klok te wijzigen.

Druk de rechterknop in om de klok in te stellen.

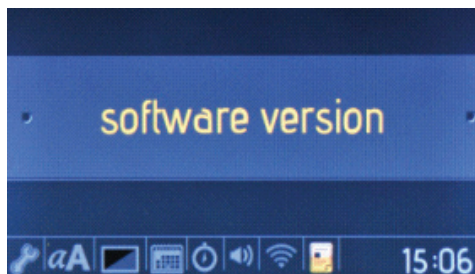
De tijd wordt ingesteld in het formaat: minuut en uur.



In het menu zoemergeluid

Draai de rechterknop in om het even welke richting om te kiezen uit drie verschillende zoemergeluiden.

Druk de rechterknop in om het zoemergeluid in te stellen.



In het menu softwareversie

De softwareversie wordt alleen ter informatie weergegeven. Deze kan niet worden gewijzigd.

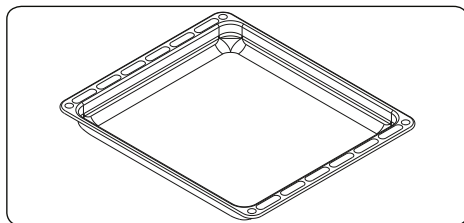
Toetsvergrendeling

Toetsvergrendeling wordt gebruikt om te voorkomen dat de oveninstellingen ongewild worden gewijzigd. Om de toetsvergrendeling in of uit te schakelen, draait u de linkerknop naar links en houdt u deze 3 seconden lang vast. Als toetsvergrendeling is geactiveerd kan alleen de "AAN/UIT"-knop worden bediend. Alle andere knoppen zijn vergrendeld.

Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

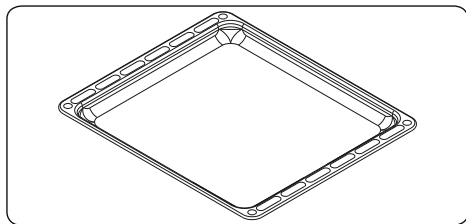
U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



Ondiepe bakplaat

De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

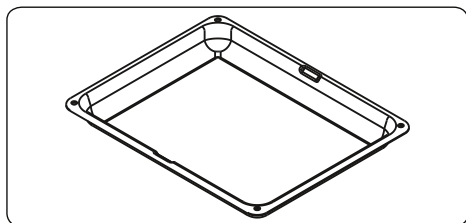
U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en volledig naar achter te duwen.



Kleine bakplaat

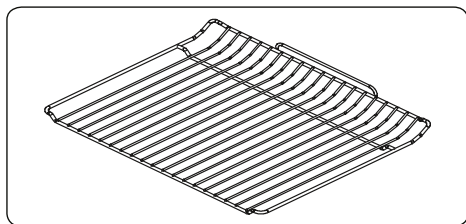
De kleine bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze centraal op een rek te plaatsen.

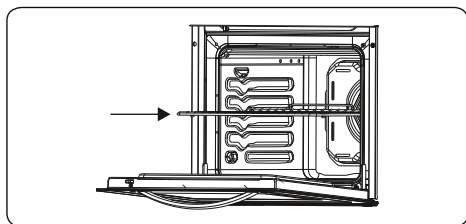


Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



WAARSCHUWING: Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



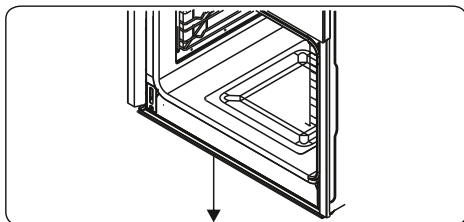
Watercollector

Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

Dit wijst niet op een storing van het product.

Open de ovendeur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan. Het water druppelt in de collector.

Koel de oven af en veeg hem schoon met een droge doek. Deze procedure moet regelmatig uitgevoerd worden.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. Reiniging

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.

Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

 Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas en op de gelakte en geverfde delen van uw apparaat.

Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.

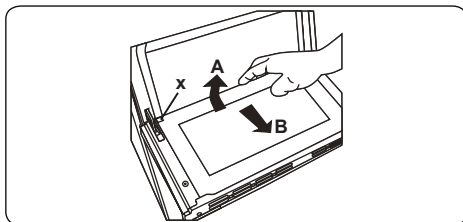
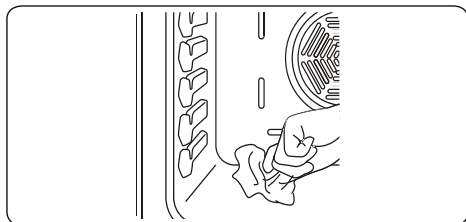
 Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen

De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.

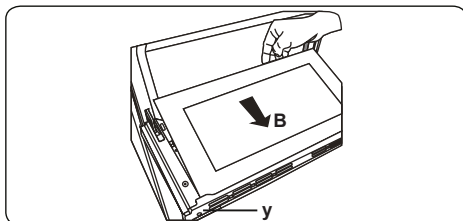
Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.

U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om de oven volledig te reinigen.

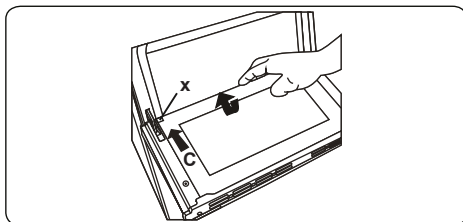


Om het binnenglas te vervangen:

2. Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in richting **B**.



3. Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in richting **C**.



Reinigen van de glazen onderdelen

Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.

Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger, spoel ze af en droog ze grondig met een droge doek.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.

Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.



Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.



Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

Verwijdering van binnenglas

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

1. Duw het glas in richting **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in richting **A**.

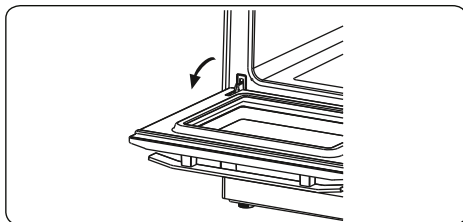


Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

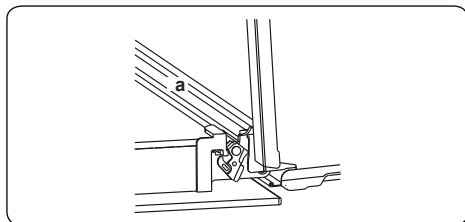
De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

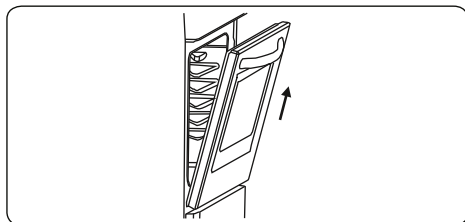
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (**a**)(met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



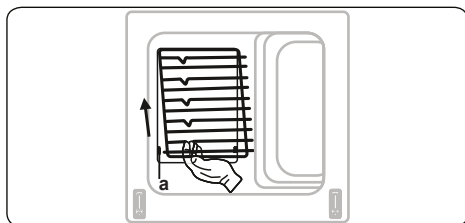
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (a) los te hebben gemaakt.



5.2. Onderhoud

WAARSCHUWING: Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Vervangen van de ovenlamp

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.

Plaats het nieuwe lampje (bestendig

tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).

Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.



Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. Probleemoplossing



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende elektricien.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom staat uit.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: als er zich vocht op het bedieningspaneel bevindt Als de functie toetsvergrendeling is ingesteld	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de functie toetsvergrendeling is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) is luidruchtig.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.
De koelventilator blijft draaien nadat de oven uitgeschakeld is.	De elektronisch gestuurde ovenventilator blijft automatisch enige tijd doorlopen om de oven af te koelen	De ventilator wordt automatisch uitgeschakeld zodra de elektronische componenten voldoende afgekoeld zijn.
De oven heeft zichzelf uitgeschakeld.	Elektronisch gestuurde ovens schakelen zichzelf uit wanneer geen enkele functie gebruikt wordt.	De oven schakelt zichzelf automatisch uit om energie te sparen als binnen een bepaalde tijdspanne na schakeling of op het einde van een kookprogramma geen enkele actie ondernomen wordt.
Als de deur geopend wordt tijdens een functie waarbij de ventilator gebruikt wordt, stopt de interne ventilator.	Elektronisch gestuurde ovens met een deurschakeling stoppen met werken wanneer de ovendeur geopend wordt.	Dit is de normale werking van het apparaat en is vooral nuttig bij het bereiden van voedsel teneinde het verlies aan warmte te beperken. Zodra de deur gesloten wordt, start de oven opnieuw en wordt de normale werking hernomen.

6.2. Transport

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

EG-conformiteitsverklaring

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De bedieningsinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden gebracht naar het geschikte verzamelpunt voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recycling van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

52223992

