

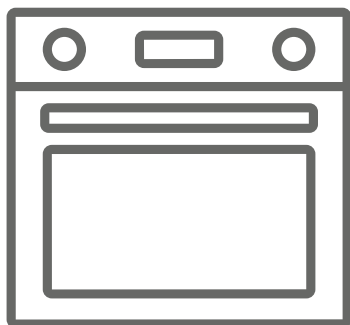


**DE** Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

**EN** Built-in Oven / User Manual

**NL** Inbouwoven / gebruikershandleiding






**FR** Four encastrable/Notice d'utilisation



**BEB161-SRCA**

**Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.**

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	<b>WARNUNG</b>	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	<b>GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES</b>	Gefährliche Spannung
	<b>BRAND</b>	Brandgefahr
	<b>ACHTUNG</b>	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	<b>Wichtig</b>	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

# INHALT


<b>1.SICHERHEITSHINWEISE.....</b>	<b>4</b>
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....	7
1.3 Während des Betriebs .....	7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung .....	10
<b>2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch.....</b>	<b>12</b>
2.1 Hinweise für den Installateur .....	12
2.2 Einbauen des Backofens.....	12
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	14
<b>3.PRODUKTMERKMALE .....</b>	<b>15</b>
<b>4.Verwenden des Produkts.....</b>	<b>16</b>
4.1 Backofen-Einstellknöpfe .....	16
4.2 Verwenden der Smart-LCD-Bedieneinheit .....	19
4.3 Zubehör .....	31
<b>5.REINIGUNG UND WARTUNG.....</b>	<b>32</b>
5.1 Reinigung .....	32
5.2 Wartung .....	33
<b>6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT .....</b>	<b>34</b>
6.1 Fehlerbehebung .....	34
6.2 Transport .....	34
<b>7.TECHNISCHE DATEN .....</b>	<b>36</b>
7.1 Energieblatt .....	36

# 1. SICHERHEITSHINWEISE


- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

## 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge,

müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Bei der regulären Verwendung können Griffe bereits nach kurzer Zeit heiß sein.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, um die Backofentürscheibe oder sonstige Oberflächen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Scheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.


**⚠️ WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

**⚠️ ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine

Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät

fern.

## **1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschliessen**

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, hoher Feuchte usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu widerstehen.

## **1.3 Während des Betriebs**

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in

welcher der Herd installiert ist.

- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus. Schließen Sie zudem bei längerer Nicht-Verwendung eines Gaskochgerätes auch das Gasventil.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Legen Sie keine schweren, brennbaren oder entzündlichen Gegenstände (z. B. Nylon,



Plastiktüten, Papier, Textilien, usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).

- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.
- Es wird empfohlen, entkalktes Wasser zu verwenden, um über die Zeit übermäßige Kalkablagerungen im Dampferzeugungssystem zu vermeiden. Verwenden Sie das mit dem Produkt gelieferten Testpapier sowie die untenstehende Tabelle, um den Härtegrad des Wassers zu prüfen. Halten Sie das Testpapier 3 Sekunden lang in das Wasser. Ca. 1 Minute nachdem das Testpapier herausgenommen wurde, werden Streifen sichtbar.

Teststreifen	Wasserhärte
5-4 blaue Streifen	Weich
1 roter Streifen	Geringfügig hart
2 rote Streifen	Mittelhart
3 rote Streifen	Hart
4-5 rote Streifen	Sehr hart


- Wenn Wasser mit dem falschen Härtegrad verwendet wird, kann dies den Betrieb und die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen.
- Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten als reines Wasser.
- Verwenden Sie kein heißes Wasser.
- Halten Sie den Wasserbehälter geschlossen, wenn der Backofen im Betrieb ist.
- Wenn der Backofen heiß ist und die Backofentür geöffnet wird, kann heißer Dampf austreten. Halten Sie also einen größtmöglichen Abstand ein, wenn Sie die Backofentür öffnen, und sorgen Sie auch dafür, dass sich dabei keine Kinder in der Nähe befinden.

- Um Kalkablagerungen im Garraum zu vermeiden, reinigen Sie ihn nach jeder Verwendung.
- Nachdem der Kochvorgang beendet wurde, sollte das Wasser im System entfernt werden. Bestätigen Sie dazu die nach dem Kochvorgang automatisch angezeigte Eingabeaufforderung auf dem Bildschirm mit „Ja“. Lassen Sie bei diesem Vorgang nichts im Backofen.


## 1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

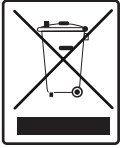
## CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

## Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

## 2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

**! WARNUNG:** Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

### 2.1 Hinweise für den Installateur

#### Allgemeine Hinweise

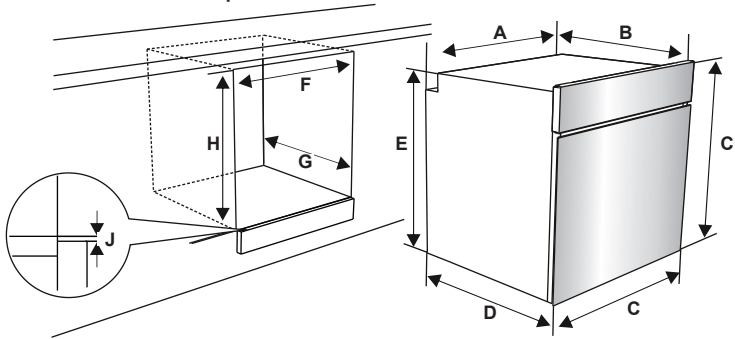
- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

### 2.2 Einbauen des Backofens

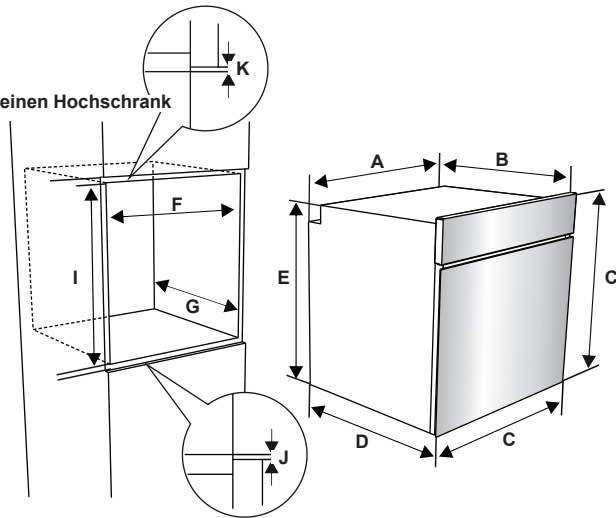
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	574		

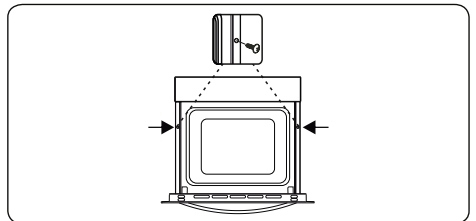
**Einbau unter einer Arbeitsplatte**



**Einbau in einen Hochschrank**



Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.



## 2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise

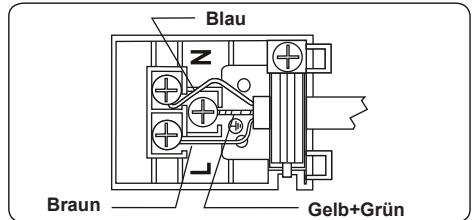
**! WARNUNG:** Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

**! WARNUNG:** Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V ~ und 380-415 V 3N~ ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät

angeschlossen werden kann.

- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

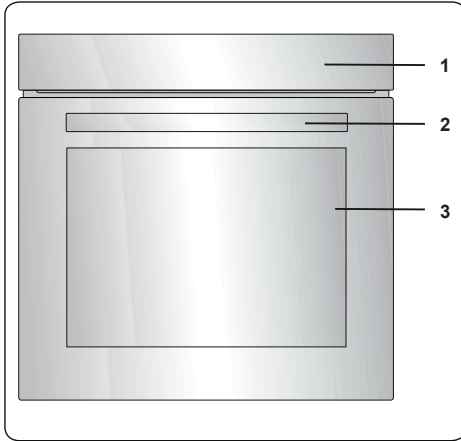


### 3. PRODUKTMERKMALE



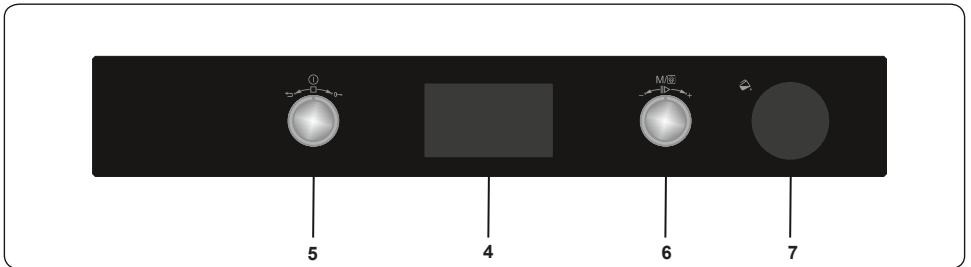
**Wichtig:**Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

#### Liste der Komponenten



- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür

#### Bedienfeld



- 4. Timer
- 5. Linker Einstellknopf
- 6. Rechter Einstellknopf
- 7. Abdeckung Wasserbehälter

## 4. Verwenden des Produkts

### 4.1 Backofen-Einstellknöpfe

#### Linker Einstellknopf

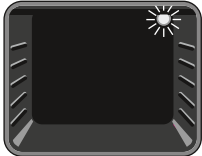
- Langes Drücken: Ein-/Ausschalten
- Kurzes Drücken: Garen pausieren
- Drehen nach rechts: Tastensperre
- Drehen nach links: Rückgängig machen/ Wechseln zum vorherigen Menü

#### Rechter Einstellknopf

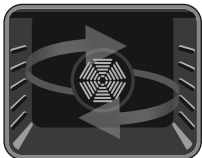
- Drücken: Auswählen / Garen starten / **Dampf-Funktion manuell zuschalten**
- Drehen nach rechts: Navigieren im Menü / Temperatur erhöhen
- Drehen nach links: Navigieren im Menü / Temperatur verringern

#### Backofenfunktionen

\* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.

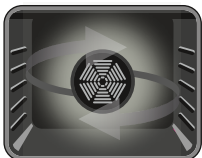


**Backofenlampe:** Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



**Auftau-Funktion:** Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

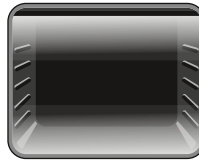
verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



**Heißluft:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in

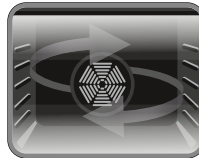
Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine

gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



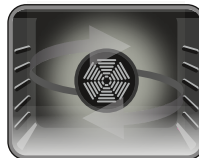
**Ober- und Unterhitze:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



**Umluft-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der

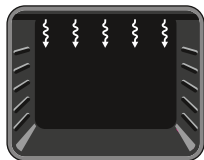
Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen. Die Kombination aus Umluft und Unterhitze eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.



**Pizzafunktion:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement, das Heizelement für

Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.

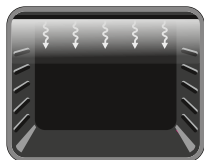




**Grill-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

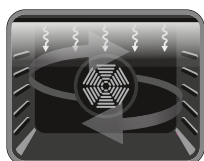
**! Warnung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



**Schnellgrill-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie

das Heizelement für Oberhitze beginnen zu heizen. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

**! Warnung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



**Doppel-Grill- und Umluft-Funktion:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement, das

Heizelement für Oberhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen, zum Grillen von

voluminöserem Gargut und zum Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche verwendet. Mit dem Heizelement für Oberhitze, dem Grillheizelement und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

**! Warnung:** Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

### **Manuelles Zuschalten der Dampf-Funktion:**

Diese Funktion steht bei allen Garfunktionen zur Verfügung.

Sie wird zum Garen aller Arten von Gemüse, kleineren Fleischstücken, Obst und Beilagen (Reis, Nudeln) verwendet.

Die Vorteile:

- Knusprige und glänzende Außenhaut auf dem Gargut
- Geringer Feuchtigkeitsverlust
- Nahezu kein Verlust von wichtigen Nährstoffen
- Fettarmes Kochen

Sie können die gewünschte Funktion und Dampfdichte auswählen. Auf der nächsten Seite finden Sie eine Tabelle zur Dampfdichte.

## Befüllen des Wassertanks




- Der Wassertank hat ein Fassungsvermögen von 300 ml. Mit dieser Menge können 3 Zyklen der Dampf-Funktion ausgeführt werden. Für jeden Zyklus werden ca. 100 ml Wasser benötigt.



- Auf die Wassertankabdeckung drücken, um sie zu öffnen.



- Den Wassertank etwas herausziehen.

-  Der Wassertank darf nicht vollständig herausgenommen werden.



- Vor der Verwendung mindestens 100 ml Wasser in den Wassertank füllen.

-  Der maximale Füllstand wird durch die Markierung „MAX“ auf dem Wassertank angezeigt.

Dampfdichte	Wassermenge
1 Dampfeinspritzung	100 ml Wasser zugeben
2 Dampfeinspritzungen	200 ml Wasser zugeben
3 Dampfeinspritzungen	300 ml Wasser zugeben
Automatische Dampfeinspritzung	100 ml Wasser zugeben



- Auf die Wassertankabdeckung drücken, um sie zu schließen.

### **Vap Clean+ Funktion:**

Mit der Vap Clean+ Funktion wird die Reinigung vereinfacht. Sie finden die Funktion im Menü für die Reinigung. Bevor Sie diese Funktion ausführen, füllen Sie 300 ml Wasser in den Wassertank. Befolgen Sie dazu die Anweisungen im Abschnitt „Befüllen des Wassertanks“.

## 4.2 Verwenden der Smart-LCD-Bedieneinheit

Ready Cook ist so ausgelegt, dass der Heimanwender mit den integrierten automatischen Garfunktionen problemlos professionelle Rezepte umsetzen kann.

Die Menüs in Ready Cook, wie „Manuelles Kochen“, „Auto Kochen“, „Favoriten“, „Reinigung“ und „Einstellungen“ werden im Folgenden beschrieben.

### Manuelles Kochen

Sie können zum manuellen Kochen eine der 7 Garfunktionen, die Temperatur, die Schnellaufheizfunktion, die Kochzeit sowie die Gar-Endzeit einstellen. Gehen Sie wie unten beschrieben vor, um im Menü zum manuellen Kochen zu navigieren.



### Hauptmenü

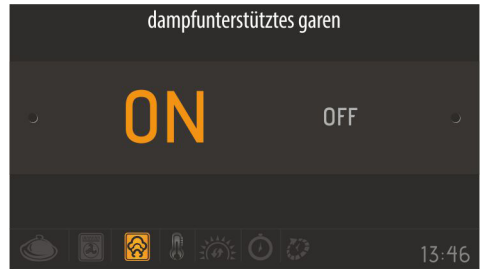
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Manuelles Kochen**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Backofenfunktionen

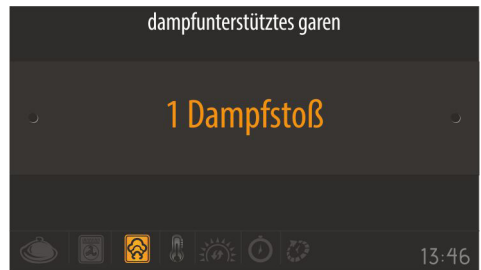
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Backofenfunktionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken,

um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Dampfunterstütztes Garen

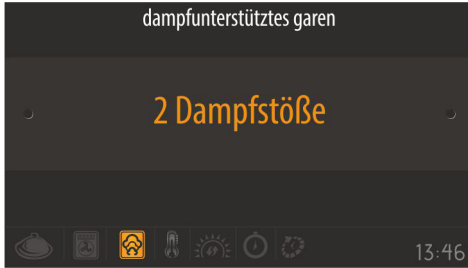
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das dampfunterstützte Garen die Optionen „**ON**“ (Ein) oder „**OFF**“ (Aus) hervorzuhoben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „**1 Dampfentspritzung**“ auszuwählen.



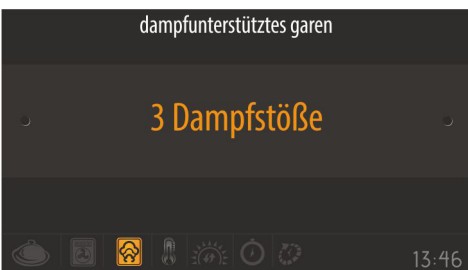
- 100 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „**100 ml Wasser zugeben**“ auszuwählen.



- Den rechten Einstellknopf nach dem ersten Drücken eine Stellung weiter drehen, um die Option „2 Dampfeinspritzungen“ auszuwählen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



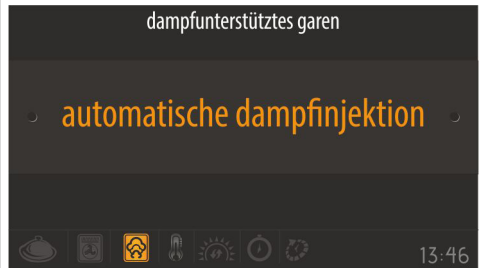
- 200 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „200 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



- Den rechten Einstellknopf nach dem ersten Drücken zwei Stellungen weiter drehen, um die Option „3 Dampfeinspritzungen“ auszuwählen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



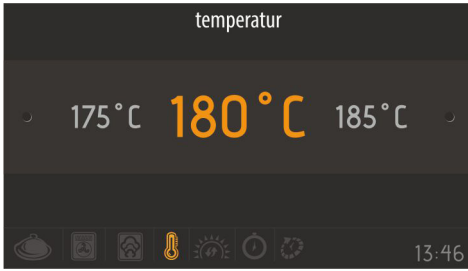
- 300 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „300 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



- Den rechten Einstellknopf nach dem ersten Drücken zwei Stellungen weiter drehen, um die Option „Automatische Dampfeinspritzung“ auszuwählen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

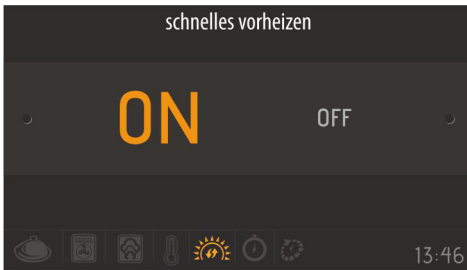


- 100ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „100 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



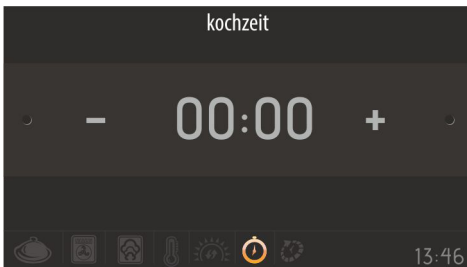
### Temperatur

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Temperatureinstellungen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Schnelles Vorheizen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das schnelle Vorheizen die Optionen „EIN“ oder „AUS“ hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

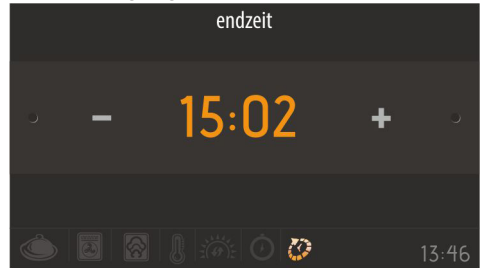


### Kochzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine

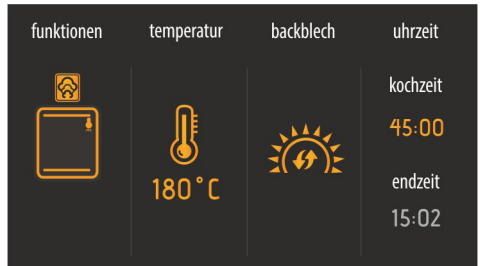
beliebige Richtung drehen, um die Kochzeit anzupassen.

- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Kochzeit zu bestätigen.
- **HINWEIS:** Wenn für die Kochzeit der Wert **00:00** eingestellt ist, wird das Gargut so lange gegart, bis Sie den Garvorgang manuell stoppen.



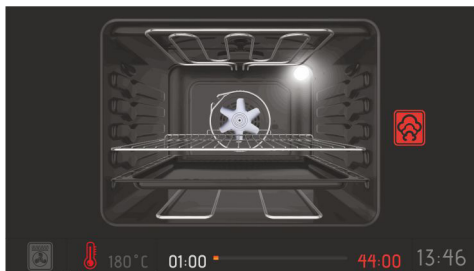
### Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



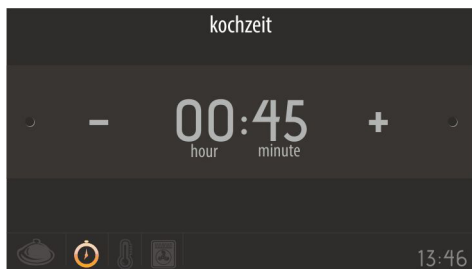
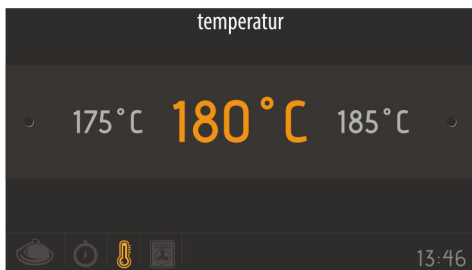
### Informationsbildschirm

- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zur vorherigen Einstellung zu wechseln.



### Anzeigen auf dem Animationsbildschirm:

- Kochzeit
- Temperatur
- Start- und Endzeit des Garvorgangs
- Informationen zur Garfunktion.



### Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Temperatur anzupassen.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, während eine beliebige Garfunktion aktiviert ist, um zwischen den Einstellbildschirmen für die Backofenfunktion, die Temperatur und die Kochzeit zu navigieren.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

### Auto Kochen

Ready Cook verfügt über integrierte, vordefinierte Rezeptfunktionen, die Sie im Menü „Auto Kochen“ auswählen können. Sie können ausschließlich den Namen des gewünschten Gerichtes auswählen. Die Rezepteinstellungen, einschließlich der Kochzeit und Temperatur, können nicht angepasst werden, da sie von Ready Cook automatisch festgelegt werden.

Gehen Sie wie unten beschrieben vor, um im Menü zum automatischen Kochen zu navigieren.



### Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Auto Kochen**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Kategorien

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Kategorien zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

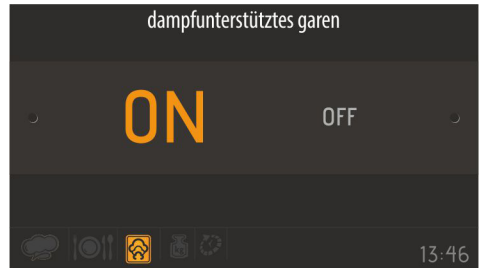


### Rezepte

- Den rechten Einstellknopf in eine

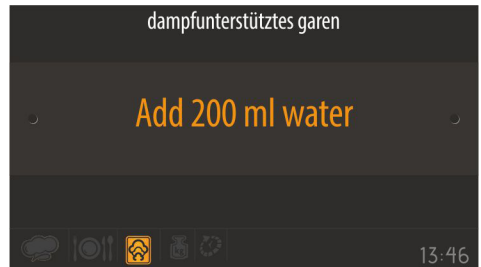
beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Rezepte zu navigieren.

- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

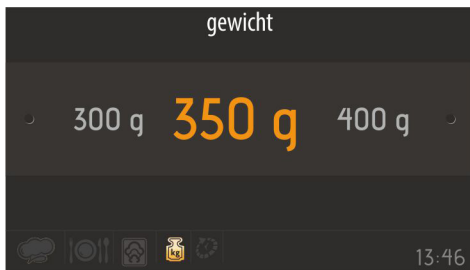


### Dampfeinspritzung

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für die Dampfeinspritzung die Optionen „ON“ (Ein) oder „OFF“ (Aus) hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



- 200 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „200 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



### Gewicht

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um das Gewicht anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das Gewicht zu bestätigen.

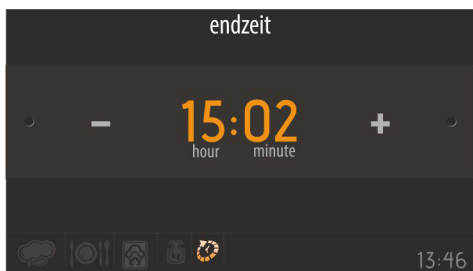
Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.

- Schieben Sie das Gargut in die mittlere Einschubebene ein, um die bestmöglichen Resultate zu erzielen.



### Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.



### Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.

### Favoriten

Sie können Ihre manuellen Gareinstellungen speichern, um sie später jederzeit bequem wieder auswählen zu können. Wenn Sie die Einstellungen im Menü „Manuelles Kochen“ beendet und die Kochzeit eingestellt haben, werden Sie gefragt, ob Sie die Einstellungen in den Favoriten speichern möchten.

Verwenden Sie die Bearbeitungsfunktion im Menü „Favoriten“, um einen Favoriten für die Gareinstellungen zu erstellen.

Um einen Favoriten auszuwählen und zu starten, gehen Sie wie unten beschrieben vor.



### Informationsbildschirm

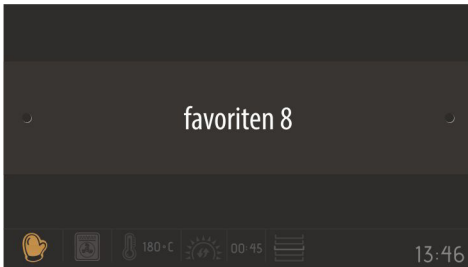
- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den





### Im Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „Favoriten“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Favoriten

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Optionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Die unter dem Favoriten gespeicherten Einstellungen werden am unteren Bildschirmrand angezeigt.

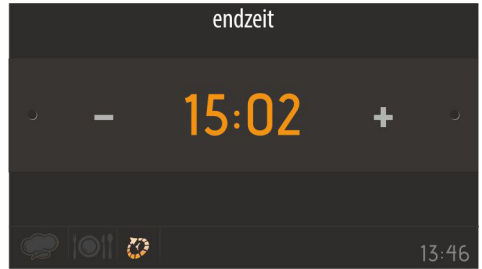


### Auswahlbildschirm für Start/Bearbeiten

- Den rechten Einstellknopf drehen, um

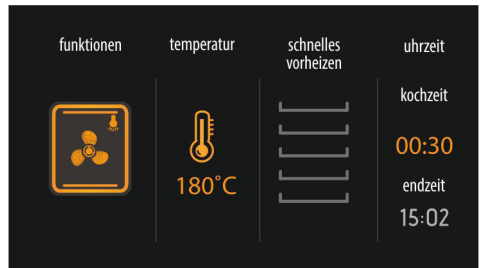
die Option „**Start**“ hervorzuheben.

- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „**Start**“ auszuwählen.



### Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Gar-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Gar-Endzeit zu bestätigen.



### Informationsbildschirm

- Der Garvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.
- Schieben Sie das Gargut in die mittlere Einschubebene ein, um die bestmöglichen Resultate zu erzielen.



### Animationsbildschirm

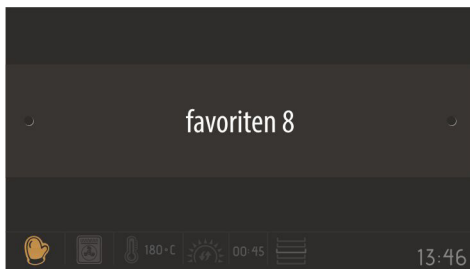
- Den linken Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu stoppen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Garvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Um den Garvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Um eine Favoriteneinstellung zu bearbeiten, gehen Sie wie unten beschrieben vor.



### Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „**Favoriten**“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Favoriten

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Optionen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.
- Die unter dem ausgewählten Favoriten gespeicherten Einstellungen werden am unteren Bildschirmrand angezeigt.



### Auswahlbildschirm für Start/Bearbeiten

- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Option „**Bearbeiten**“ hervorzuhoben.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „**Bearbeiten**“ auszuwählen.

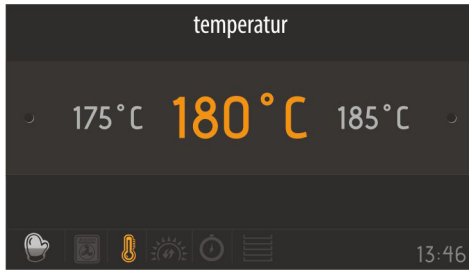


### Backofenfunktionen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Backofenfunktionen zu

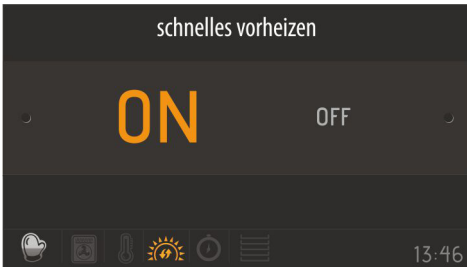
navigieren.

- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



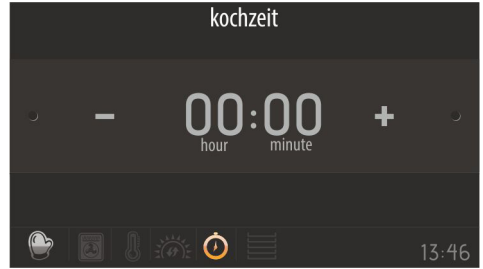
### Temperatur

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Temperatureinstellungen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



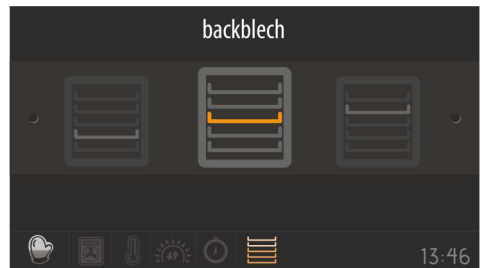
### Schnelles Vorheizen

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um für das schnelle Vorheizen die Optionen „EIN“ oder „AUS“ hervorzuheben.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



### Kochzeit

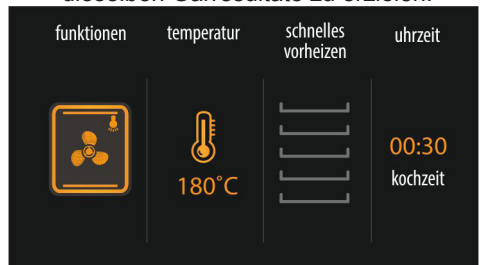
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Kochzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Kochzeit zu bestätigen.



### Backblech

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um durch die verfügbaren Einschubebenen zu navigieren.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Einschubebene auszuwählen.

Die Einstellung der Einschubebene ist insbesondere wichtig, um stets dieselben Garresultate zu erzielen.



### Informationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf gegen den

Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.



### Bildschirm „Als Favorit speichern“

- Den rechten Einstellknopf drehen, um die Optionen „Speichern“ oder „Abbrechen“ hervorzuheben und die Einstellungen entsprechend zu speichern oder zu verwerfen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.

### Reinigung

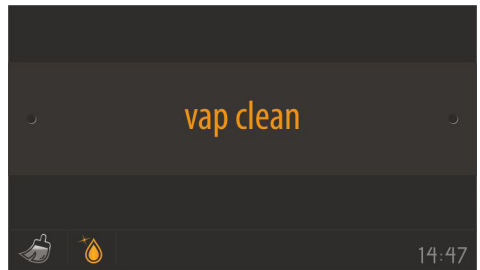
Bei der Vap-Clean-Funktion werden angetrocknete Speisereste im Backofen mit Dampf aufgeweicht. Um die Vap-Clean-Funktion auszuführen, geben Sie ein Glas Wasser auf die Fettpfanne in der untersten Einschubebene, und gehen Sie anschließend wie unten beschrieben vor.



### Im Hauptmenü

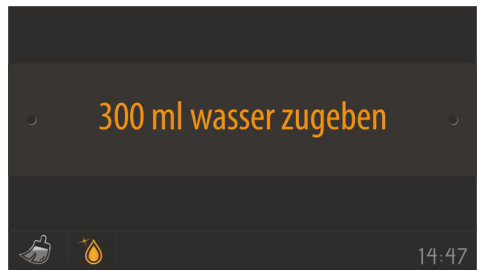
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „Reinigung“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option

auszuwählen.



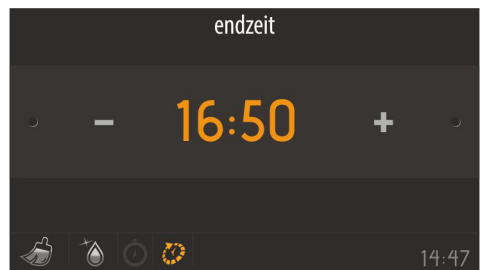
### Funktionsauswahlbildschirm

Den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „Vap Clean“ auszuwählen.



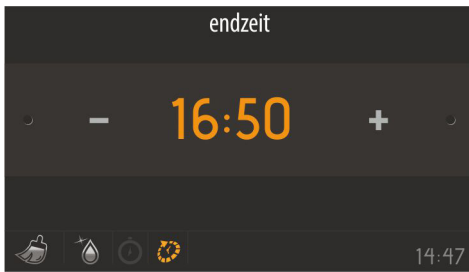
### Dampfeinspritzung

- 300 ml Wasser in den Wassertank füllen.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die Option „300 ml Wasser zugeben“ auszuwählen.



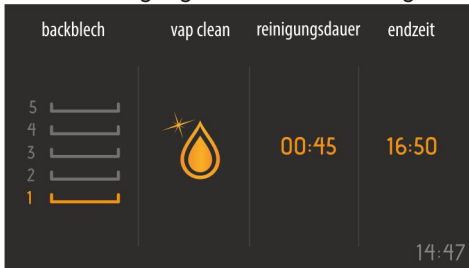
### Reinigungsdauer

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Reinigungsdauer anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Reinigungsdauer zu bestätigen.



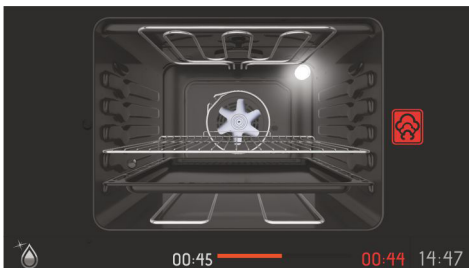
### Endzeit

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Reinigungs-Endzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Reinigungs-Endzeit zu bestätigen.



### Informationsbildschirm

- Der Reinigungsvorgang beginnt innerhalb von 10 Sekunden nach der letzten Eingabe oder nachdem der rechte Einstellknopf gedrückt wurde.
- Den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um zurück zu den vorherigen Einstellungsbildschirmen zu wechseln.



### Animationsbildschirm

- Den linken Einstellknopf drücken, um den Reinigungsvorgang zu stoppen.

- Den rechten Einstellknopf drücken, um den Reinigungsvorgang zu starten/fortzusetzen.
- Um den Reinigungsvorgang zu stoppen und zum Hauptmenü zurückzukehren, den linken Einstellknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

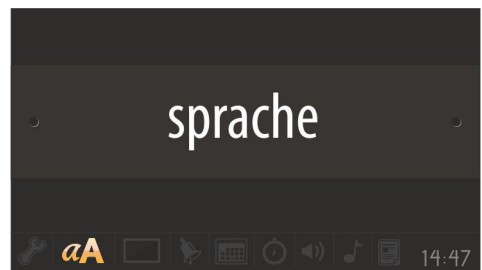
### Stufen

Im Menü „Einstellungen“ können Sie das Datum, die Uhrzeit, die Bildschirmhelligkeit, das akustische Signal und die Sprache einstellen.



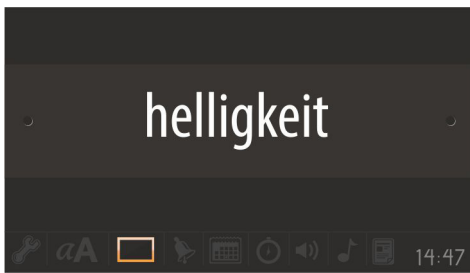
### Hauptmenü

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, bis „Einstellungen“ hervorgehoben ist.
- Auf den rechten Einstellknopf drücken, um die hervorgehobene Option auszuwählen.



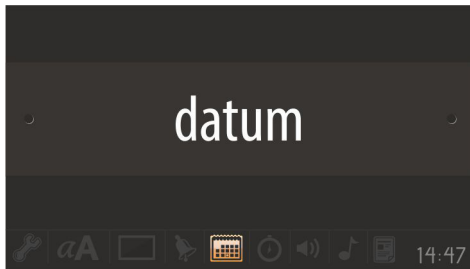
### Menü „Sprache“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Sprache anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Sprache zu bestätigen.



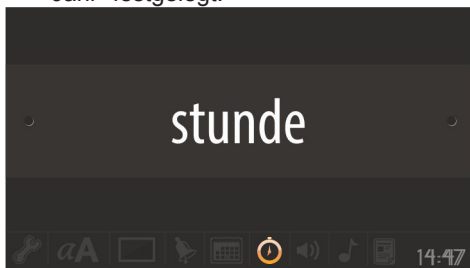
#### Menü „Helligkeit“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Bildschirmhelligkeit auf die Stufen 0 bis 4 einzustellen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Bildschirmhelligkeit zu bestätigen.



#### Menü „Datum“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um das Datum anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das Datum zu bestätigen.
- Das Datum wird im Format „Monat, Tag, Jahr“ festgelegt.



#### Uhr-Menü

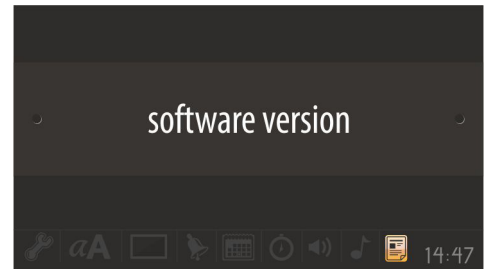
- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um die Uhrzeit anzupassen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um die Uhrzeit zu bestätigen.

- Die Uhrzeit wird im Format „Minute, Stunde“ festgelegt.



#### Menü „Signalton“

- Den rechten Einstellknopf in eine beliebige Richtung drehen, um aus drei verschiedenen akustischen Signalen auszuwählen.
- Den rechten Einstellknopf drücken, um das akustische Signal zu bestätigen.



#### Menü „Software Version“

- Die Softwareversion wird lediglich zu Informationszwecken angezeigt. Sie kann nicht angepasst werden.

#### Tastensperre

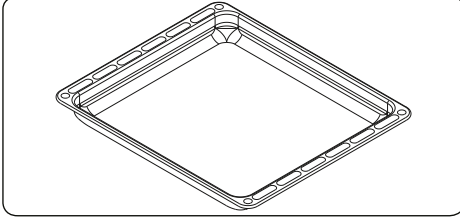
Die Tastensperre verhindert ein unbeabsichtigtes Ändern der Backofeneinstellungen. Um die Tastensperre zu aktivieren oder zu deaktivieren, drehen Sie den linken Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn, und halten Sie ihn 3 Sekunden lang in dieser Stellung. Bei aktivierter Tastensperre kann nur die Taste **Ein/Aus** verwendet werden. Alle anderen Tasten sind entsprechend gesperrt.

## 4.3 Zubehör

### Tiefe Fettpfanne

Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

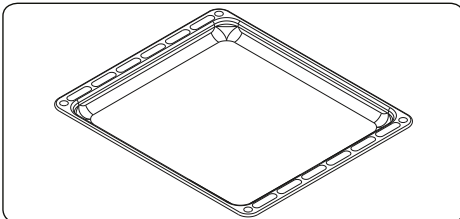
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



### Flaches Backblech

Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

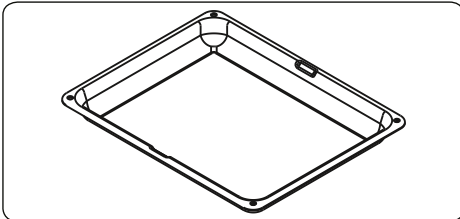
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



### Kleines Backblech

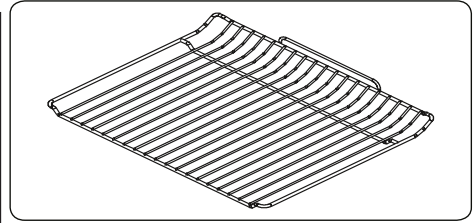
Das kleine Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Stellen Sie das Backblech auf die Mitte eines Kombirosts.



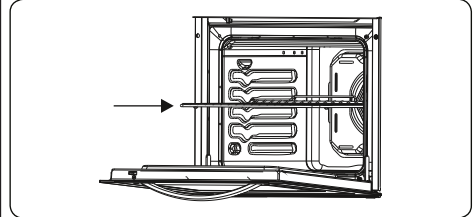
### Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



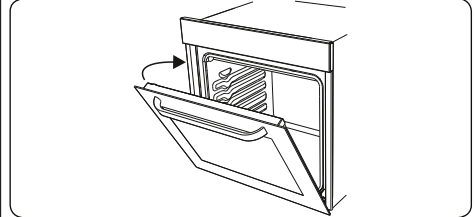
### ! Warnung:

Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



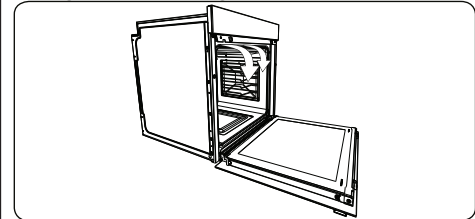
### Backofentür mit Soft-Close-Funktion

Sorgt dafür, dass die Backofentür selbsttätig und sanft schließt, wenn sie kurz vor der geschlossenen Stellung losgelassen wird.



### Heißluftabschirmung

Das patentierte Heißluft-Schutzsystem verhindert, dass heiße Luft im Ofen den Nutzer erreicht, indem beim Öffnen der Gerätetür ein Luftvorhang vor der Ofengarzone erzeugt wird.

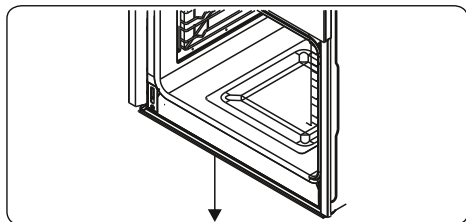


### Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenscheibe der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca.

20 Sekunden in dieser Stellung. Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf. Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab. Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.



## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

### 5.1 Reinigung

**! WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

#### Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

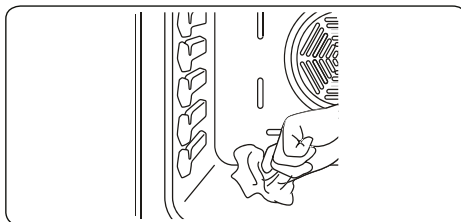
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

#### Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.

- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



#### Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

#### Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

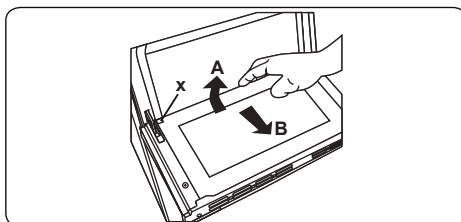
Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

#### Ausbauen der Innenscheibe

Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

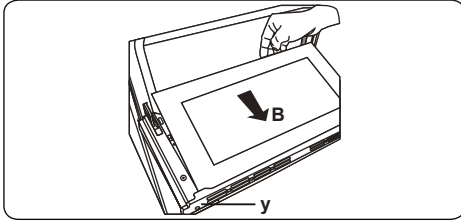
1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen. Die Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.



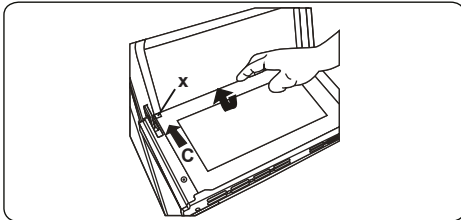
Wiedereinsetzen der Innenscheibe:




1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** in und unter die Halteklammer **y** drücken.



3. Die Scheibe in Pfeilrichtung **C** unter die Halteklammer **x** drücken.

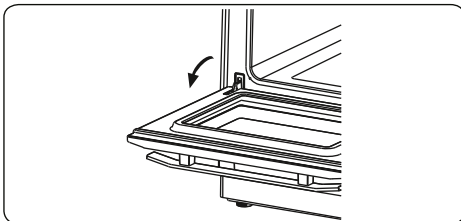


 Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

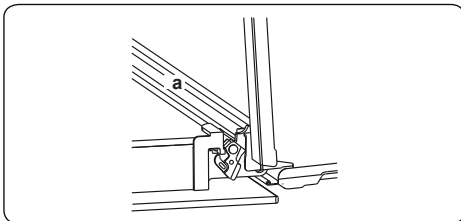
### Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

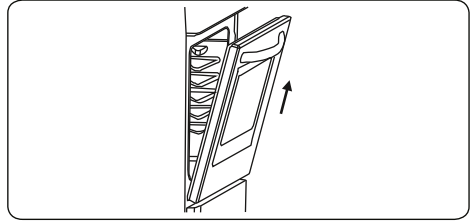
1. Die Backofentür öffnen.



2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

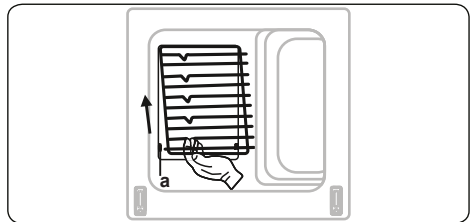


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.




### Ausbauen des Seitengitters


Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.




### 5.2 Wartung

 **WARNUNG:** Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

### Auswechseln der Backofenlampe

 **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.

 Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

## 6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

### 6.1 Fehlerbehebung



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung eingeschaltet ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.
Der Kühllüfter läuft noch weiter, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde.	Ein elektronisch geregelter Backofenlüfter dreht sich noch einige Zeit weiter, um den Backofen zu kühlen.	Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, wenn die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.
Der Backofen hat sich selbsttätig ausgeschaltet.	Elektronisch geregelte Backöfen schalten sich automatisch ab, wenn keine Funktion ausgewählt ist.	Wenn innerhalb einer bestimmten Zeit nach dem Einschalten oder nach dem Ende eines Garprogramms keine weitere Einstellung mehr erfolgt, schaltet sich der Backofen automatisch ab, um Energie zu sparen.
Wird während einer lüftergestützten Garfunktion die Backofentür geöffnet, wird der interne Lüfter gestoppt.	Bei elektronisch geregelten Backöfen mit einem Türschalter wird die Garfunktion angehalten, wenn die Tür geöffnet wird.	Dies ist ein normaler Vorgang, mit dem verhindert wird, dass zu viel Wärme entweicht. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, wird der reguläre Betrieb wieder aufgenommen.

### 6.2 Transport


Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Kleband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen

Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

## 7. TECHNISCHE DATEN

### 7.1 Energieblatt

Marke		
Modell		<b>BEB161-SRCA</b>
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	37,4(+/-2)
Energieeffizienzindex – konventionell		98,0
Energieeffizienzindex – Umluft		80,9
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,86
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,71
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	78
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Die Energieeffizienzklasse A++ wurde mit einer Teleskop-Schiene erreicht.		
<b>Energiespartipps</b>		
<b>Ofen</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.</li><li>- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.</li><li>- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.</li><li>- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.</li><li>- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.</li></ul>		

## 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 V Altgeräte getrennt vom Hausmüll z.B bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seine 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 V






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.

**Thank you for choosing this product.**

This User Manual contains important safety information and instructions on 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
	<b>WARNING</b>	Serious injury or death risk
	<b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b>	Dangerous voltage risk
	<b>FIRE</b>	Warning; Risk of / materials
	<b>CAUTION</b>	Injury or property damage risk
	<b>IMPORTANT / NOTE</b>	Operating the system correctly

# CONTENTS


<b>1.SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>	<b>4</b>
1.1 General Safety Warnings .....	4
1.2 Installation Warnings .....	6
1.3 During Usage .....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance .....	9
<b>2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE .....</b>	<b>11</b>
2.1 Instructions for the Installer .....	11
2.2 Installation of the Oven.....	11
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
<b>3.PRODUCT FEATURES.....</b>	<b>14</b>
<b>4.USE OF PRODUCT .....</b>	<b>15</b>
4.1 Oven Controls.....	15
4.2 Use of the Smart LCD Control Unit .....	17
4.3 Accessories .....	28
<b>5.CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>29</b>
5.1 Cleaning .....	29
5.2 Maintenance.....	31
<b>6.TROUBLESHOOTING&amp;TRANSPORT .....</b>	<b>32</b>
6.1 Troubleshooting.....	32
6.2 Transport .....	32
<b>7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....</b>	<b>33</b>
7.1 Energy Fiche .....	33



# 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.
- Please keep children and animals away from this appliance.

## **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.
- It is recommended to use soft water to avoid excess amount of limescale residue in steam generating system over time. To check the softness of water please use the test paper given with the product and the table below. Test paper is kept in water for 3 seconds, and taken out after a minute stripes become visible on the paper.

Test Stripes	Hardness of the Water
5-4 blue stripes	Soft
1 red stripe	Slightly Hard
2 red stripes	Medium Hard
3 red stripes	Hard
4-5 red stripes	Very Hard

- If the correct water hardness level is not set, this could affect appliance operation and its useful life.
- Do not use other liquids than still water.
- Do not use hot water.
- Keep the water tank closed when the oven is operating.
- When oven is hot and oven door is opened, hot air steam may come over so stand away and also keep children away while opening oven door.
- To avoid limescale residual in the cavity, clean the cavity after each use.

- After the cooking process, the remaining water in the system should be removed. To do that please select “**Yes**” when automatically asked on the screen after cooking process. Do not leave anything in the oven during this operation.


## **1.4 During Cleaning and Maintenance**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- 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**

**CE** 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 these instructions and your model.

## **Disposal of your old machine**



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and

electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION 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.

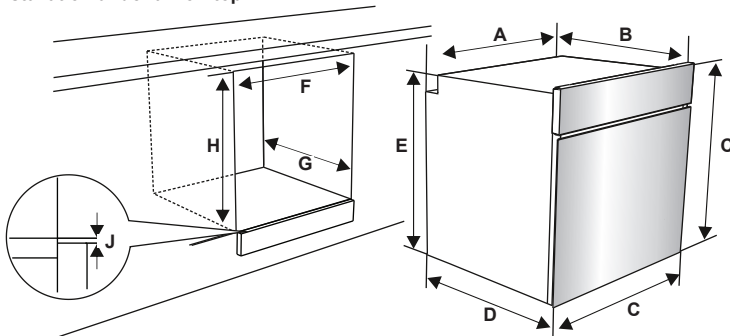
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

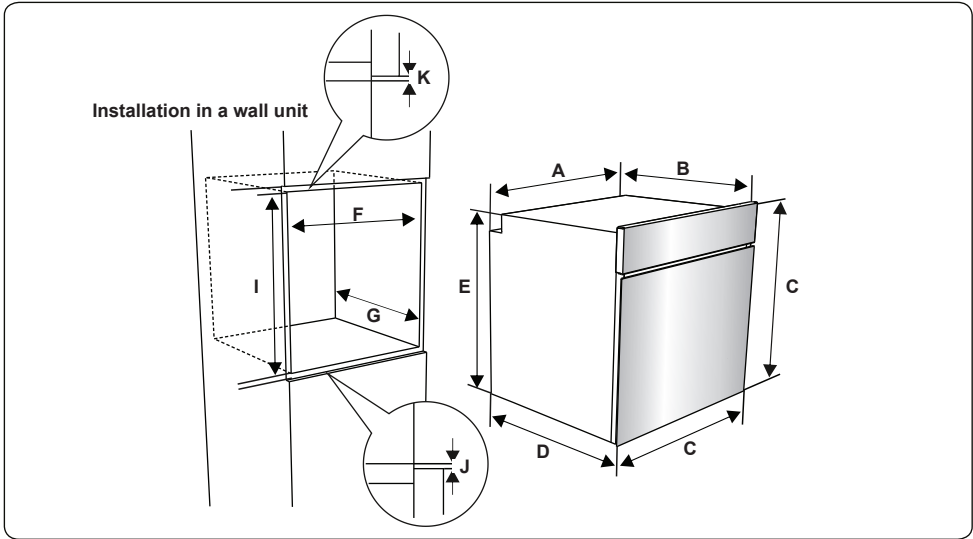
### 2.2 Installation of the Oven

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.

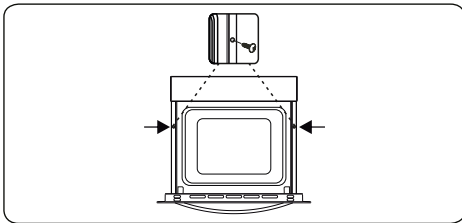
<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	574		

Installation under a worktop





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.



### 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.**

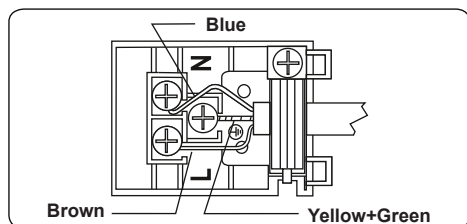
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the

appliance's power rating (also indicated on the identification plate).

- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could 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 the 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 all-pole disconnector (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.

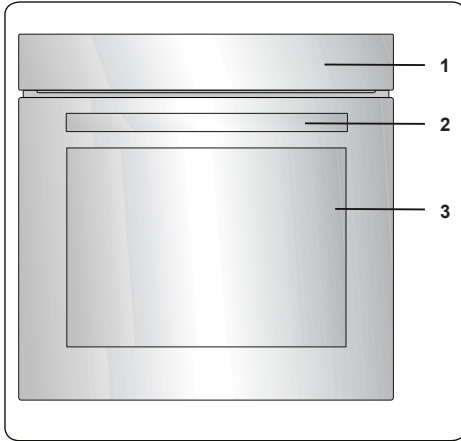


### 3. PRODUCT FEATURES



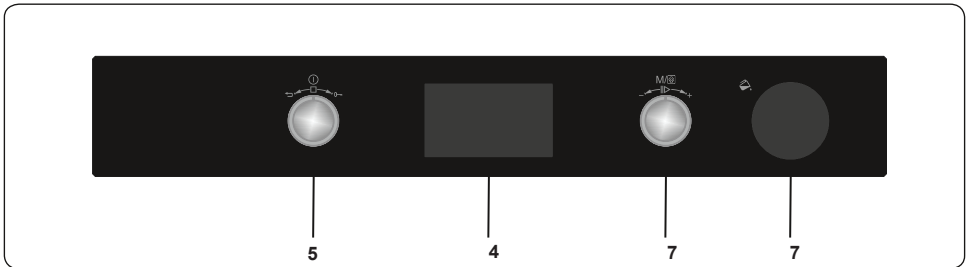
**Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

#### List of Components



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

#### Control Panel



4. Timer
5. Oven Function Control Knob
6. Oven Thermostat Knob
7. Water Tank Cover

## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 Oven Controls

#### Left knob

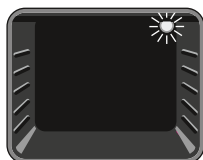
- Long push: Switch on / off
- Short push: Pause cooking
- Turn right: Key lock
- Turn left: Undo / Go to previous menu

#### Right knob

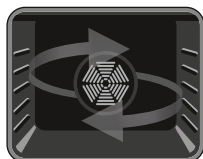
- Push: Select / Start Cooking / **Start manual steam operation**
- Turn Right: Menu Navigation / Increase Temperature
- Turn Left: Menu Navigation / Decrease Temperature

#### Oven Functions

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

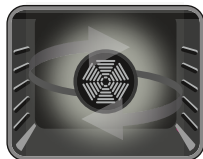


**Oven Lamp:** Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



**Defrost Function:** The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food 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 switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



#### Static Cooking

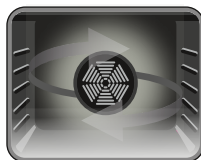
**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring even cooking of 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 use only one shelf at a time in this function.



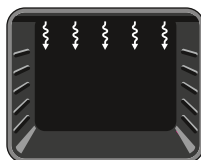
**Fan Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for 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 preheat 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. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.



**Pizza Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

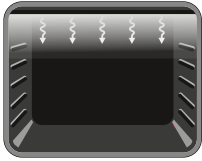
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



**Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on 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 preheat the oven for about 10 minutes.

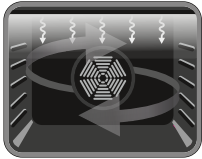
**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



**Faster Grilling Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. 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 preheat 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 switch on, and the grill, upper heating elements and fan will

start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with 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 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 preheat 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.

### Manual Aiding Steam Function:

This function can be used any other cooking together with functions.

It is used for cooking all types of vegetables, smaller chunks of meat, fruit, and side dishes (rice, pasta).

The advantages;

- Crispy and shiny surface on foods
- Minimum loss of water
- Almost no loss of nutrients
- Low-fat cooking

You can select the desired function and steam density. Steam density table is on the next page.

### Filling the Water Tank



- The water tank volume is 300 ml. This amount allows 3 cycles of steam aiding. For each cycle around 100 ml water is used.



- Push the tank cover to open



- Pull the water tank out slightly.



The tank must not be taken out



- Add the minimum 100 ml water into the tank before usage.



The maximum water level is indicated as "MAX" on the tank.

Steam Density	Water Amounts
1 steam injection	Add 100 ml water
2 steam injection	Add 200 ml water
3 steam injection	Add 300 ml water
Auto steam injection	Add 100 ml water



- Push on the tank cover to close.



### Vap clean+ function:

Vapclean+ function provides easy cleaning. You will find this function under 'Cleaning' menu. Before running this function please add 300 ml water into the tank. For adding water please follow the instruction given under title 'Filling Water Tank'.

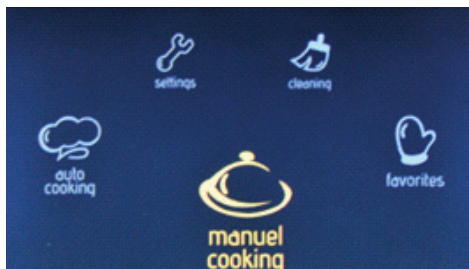
### 4.2 Use of the Smart LCD Control Unit

Ready Cook is designed to help home users to implement professional cooking recipes easily using the built-in auto cooking functions.

The Ready Cook menus, such as Manual Cooking, Auto Cooking, Favourites, Cleaning, and Settings, are described below.

### Manual cooking

You can adjust every cooking setting in Manual Cooking mode, including the 7 different cooking functions, the temperature, the boost function, the cooking duration, and the cooking end time. Follow the steps listed below to navigate the Manual Cooking menu.



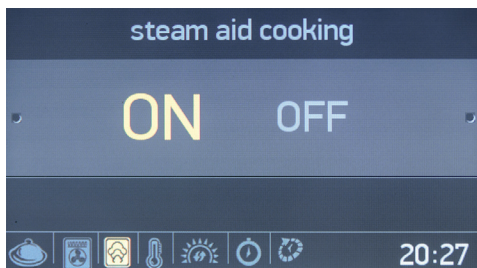
### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until "Manual Cooking" is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



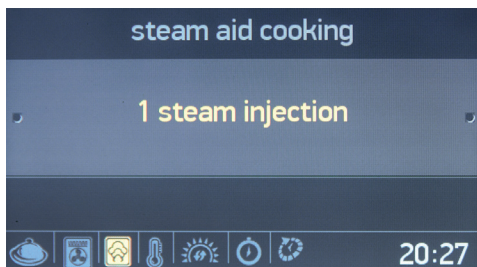
## Oven function

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven functions.
- Press the right knob to select the highlighted option.

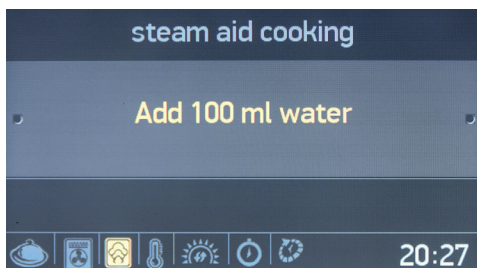


### Steam Aid Cooking

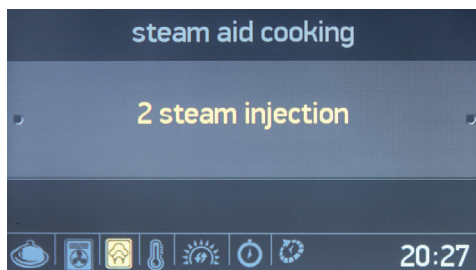
- Rotate the right knob in either direction to highlight Steam aid cooking "ON" or "OFF".
- Press the right knob to select the highlighted option.



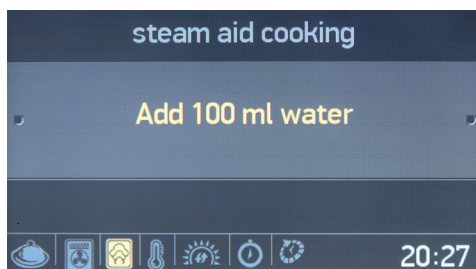
- Press the right knob to select to "1 steam injection".



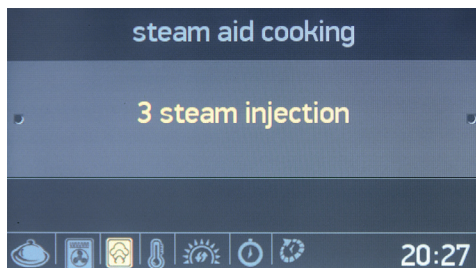
- Add 100 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to select to "Add 100 ml water".



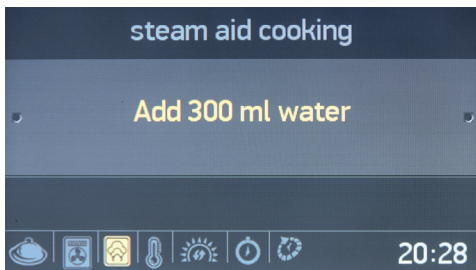
- Rotate one times the right knob to 2 steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.



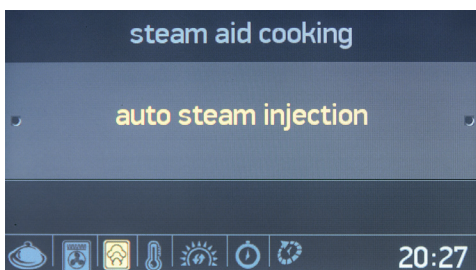
- Add 200 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 200 ml water.



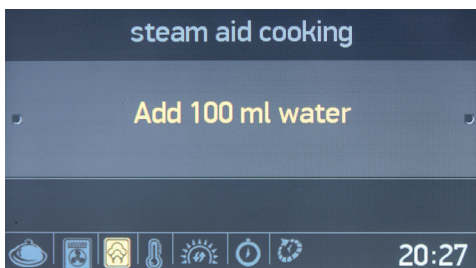
- Rotate two times the right knob to 3 steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.



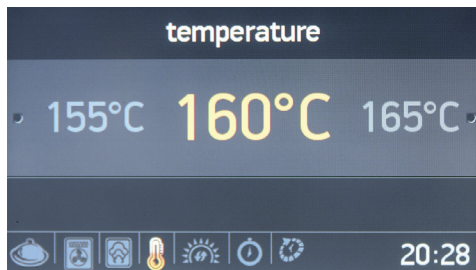
- Add 300 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 300 ml water.



- Rotate two times the right knob to auto steam injection.
- Press the right knob to select the highlighted option.

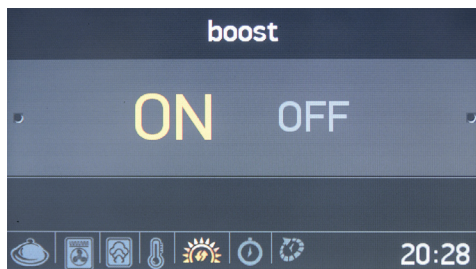


- Add 100ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 100 ml water.



### Temperature

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available temperature settings.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Boost

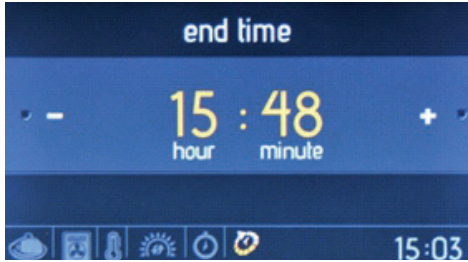
- Rotate the right knob in either direction to highlight Boost "ON" or "OFF".
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Cooking duration

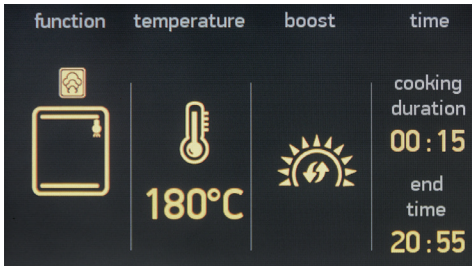
- Rotate the right knob in either direction to change the cooking duration.
- Press the right knob to set the cooking duration.
- **NOTE:** If the cooking duration is set to

00:00, cooking will continue until you manually stop it.



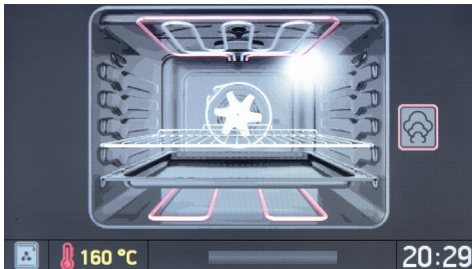
**Cooking end time**

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



**The information screen**

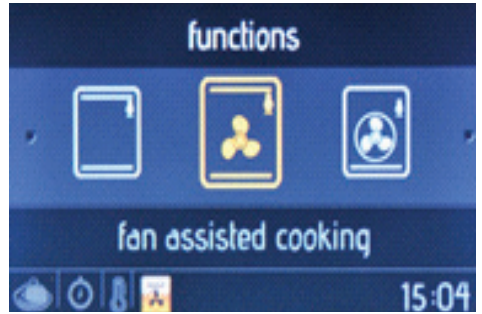
- Cooking will begin within 10 seconds of the last action, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back to the previous setting.



**The animation screen displays:**

- Cooking time
- Temperature

- Cooking start and end time
- Cooking function information.



**The animation screen**

- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start / continue cooking.
- Rotate the right knob in either direction to change the temperature.
- Rotate the left knob anti-clockwise, while any cooking function is active, to display the oven function, temperature, and cooking time setting screen.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob then rotate it



anti-clockwise.

## Auto Cooking

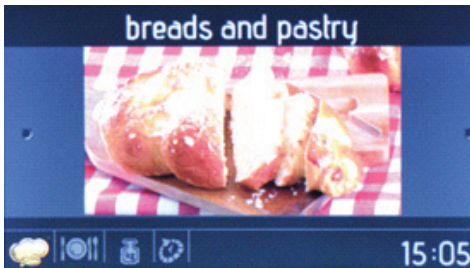
Ready Cook has built-in, previously determined, recipe functions that can be selected in the Auto Cooking menu. You will only be able to select the name of the desired meal. It will not be possible to alter any of the recipe settings, including cooking duration and temperature, as these are automatically set by Ready Cook.

Follow the steps below to perform auto cooking.



### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until “**Auto Cooking**” is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



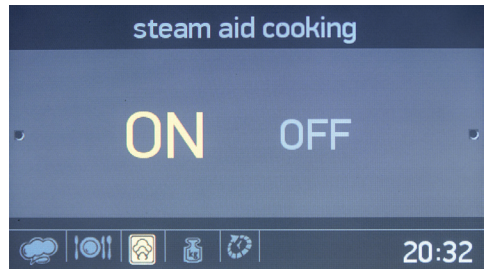
### Food categories

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available recipes.
- Press the right knob to select the highlighted option.



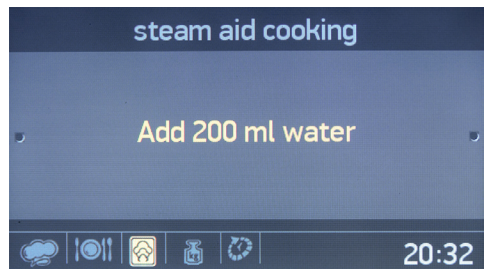
### Recipe selection

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available recipes.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Steam injection

- Rotate the right knob in either direction to highlight Steam injection On or Off.
- Press the right knob to select the highlighted option.

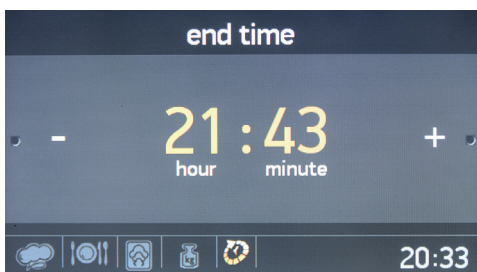


- Add 200 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 200 ml water.



### Food weight

- Rotate the right knob in either direction to change the weight value.
- Press the right knob to set the weight.



### Cooking end time

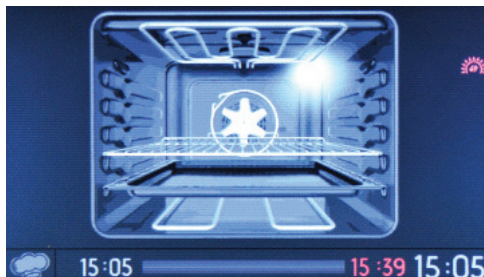
- Rotate the right knob in either direction to change the cooking end time.
- Press the right knob to set the cooking end time.



### The information screen

- Cooking will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.
- Place food on the middle shelf to

achieve the best cooking results.



### The animation screen

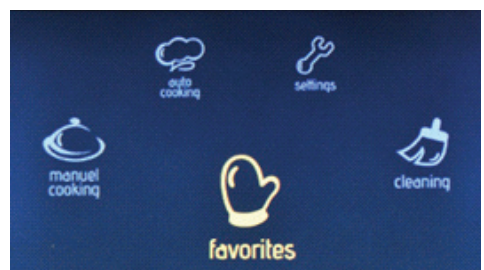
- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start and continue cooking.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

### Favourites

It is possible to 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 the cooking duration setting, you will be asked whether you want to save the settings to your favourites.

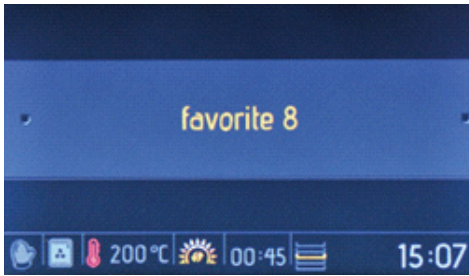
To create a favourite cooking setting, use the edit function in the Favourites menu.

To select and begin a favourite function, follow the steps below.



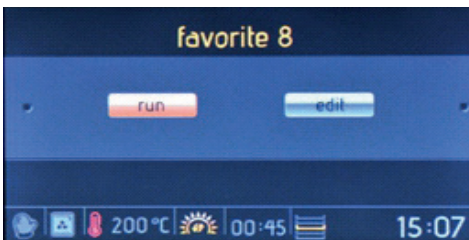
### On the main menu

- Rotate the right knob in either direction until 'Favourites' is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



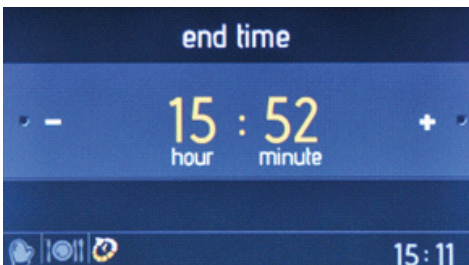
### Favourites

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available options.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- The settings stored in the favourite will be displayed at the bottom of the screen.



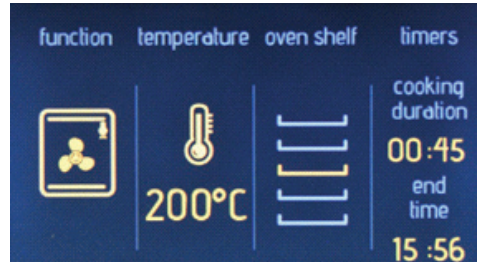
### The run/edit screen

- Rotate the right knob to highlight "Run".
- Press the right knob to select "Run".



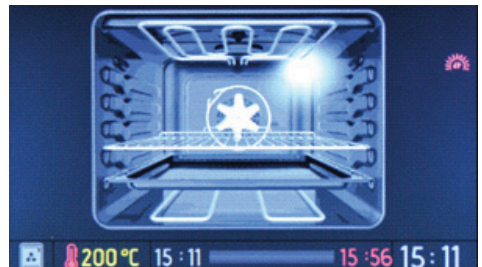
### Cooking end time

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



### The information screen

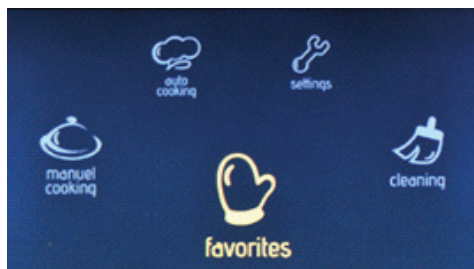
- Cooking will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pressed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.
- Place food on the middle shelf to achieve the best cooking results.



### The animation screen

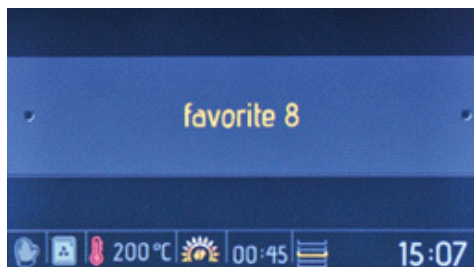
- Press the left knob to stop cooking.
- Press the right knob to start and continue cooking.
- To stop cooking and return to the main menu, press the left knob and rotate it anti-clockwise.

To edit any Favourites settings, follow the steps below.



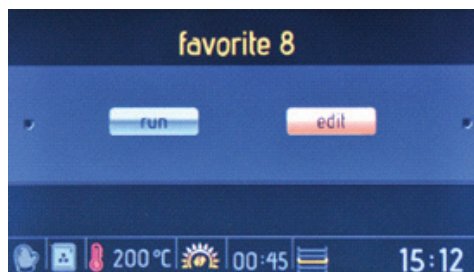
### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until **"Favourites"** is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



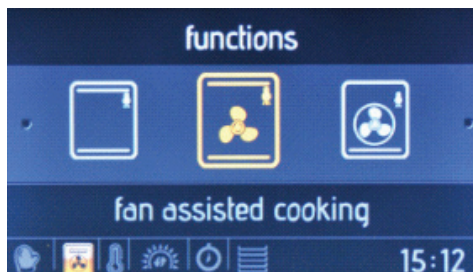
### Favourites

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available options.
- Press the right knob to select the highlighted option.
- The settings stored in the selected 'Favourite' will be displayed at the bottom of the screen.



### The run/edit screen

- Rotate the right knob to highlight **"Edit"**.
- Press the right knob to select **"Edit"**.



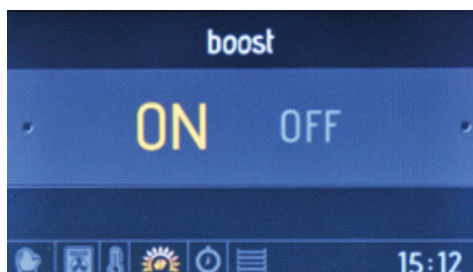
### Oven function

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven functions.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Temperature

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available temperature settings.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Boost

- Rotate the right knob in either direction to highlight Boost **"ON"** or **"OFF"**.
- Press the right knob to select the highlighted option.



### Cooking duration

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



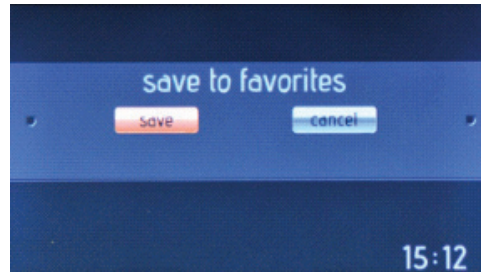
### Oven shelf

- Rotate the right knob in either direction to navigate between the available oven shelves.
- Press the right knob to select the shelf
- For the same cooking results each time, oven shelf information is important.



### The information screen

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

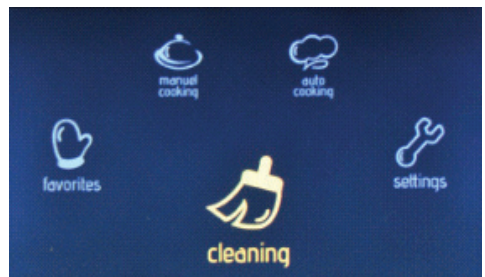


### Save to favourites

- Rotate the right knob to highlight “Save” (to save the settings) or “Cancel” (to discard the settings).
- Press the right knob to select the highlighted option.

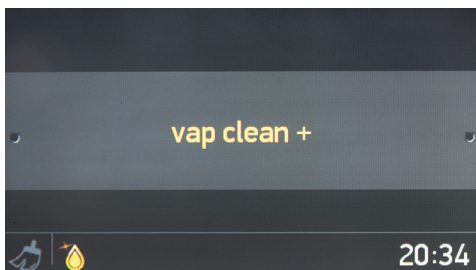
### Cleaning

With the Vapclean function, dried residue within the oven will be softened with vapour. To perform Vapclean, pour a glass of water onto the oven shelf at the bottom of the oven, then follow the steps listed below.



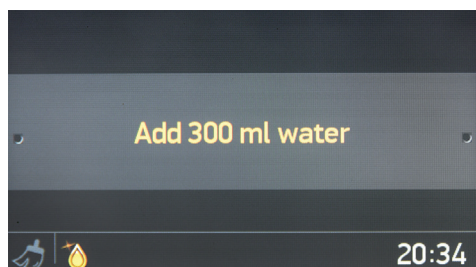
### On the main menu

- Rotate the right knob in either direction until “Cleaning” is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



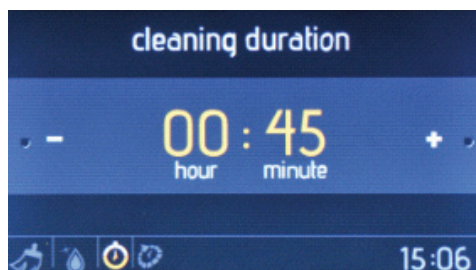
### The function selection screen

Press the right knob to select “Vapclean”.



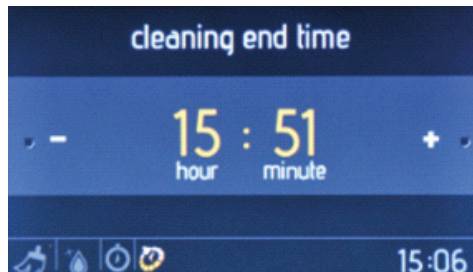
### Steam injection

- Add 300 ml of water into the water tank.
- Press the right knob to Add 300 ml water.



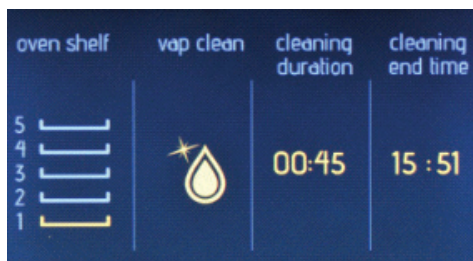
### Cleaning duration

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



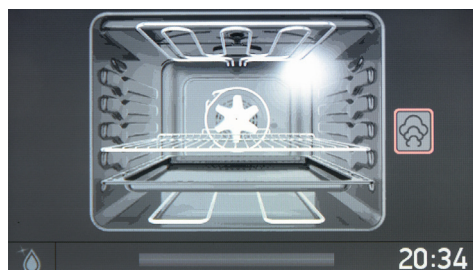
### Cleaning end time

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



### The information screen

- Cleaning will start within 10 seconds of no activity, or when the right knob is pushed.
- Rotate the left knob anti-clockwise to go back through the previous setting screens.



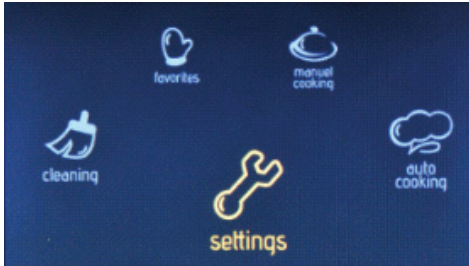
### The animation screen

- Press the left knob to stop cleaning.
- Press the right knob to start and continue cleaning.
- To stop cleaning and return to the main menu, press the left knob and rotate it

anti-clockwise.

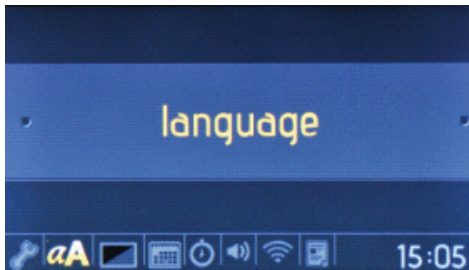
## Settings

The settings menu allows you to change and set the date, time, screen brightness, buzzer tone, and language option.



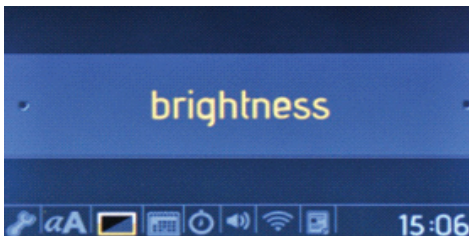
### The main menu

- Rotate the right knob in either direction until 'Settings' is highlighted.
- Press the right knob to select the highlighted option.



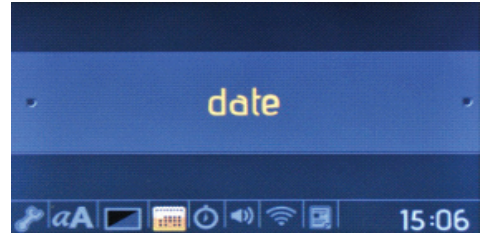
### The languages menu

- Rotate the right knob in either direction to change the language.
- Press the right knob to set the desired language.



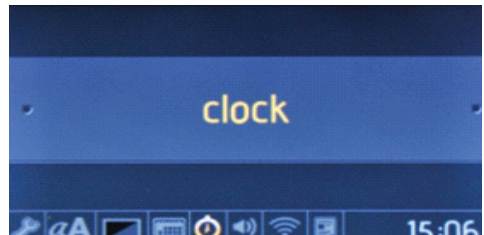
## The brightness menu

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



### The date menu

- Rotate the right knob in either direction to change the date.
- Press the right knob to set the date.
- The date is set in the format: month, day, year.



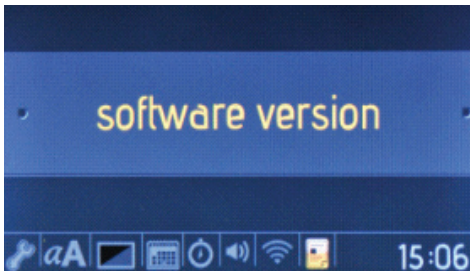
### The clock menu

- 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.



#### **On the buzzer tone menu**

- Rotate the right knob in either direction to choose from 3 different buzzer tones.
- Press the right knob to set the desired buzzer tone.



#### **The software version menu**

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

### **Key lock**

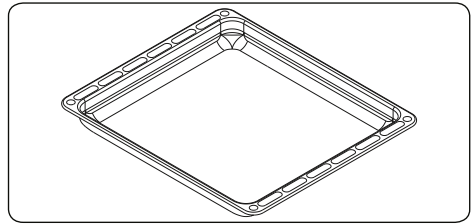
The key lock is used to avoid unintentional changes being made to the oven settings. To activate or deactivate the key lock, rotate the left knob anti-clockwise and hold it for 3 seconds. While the key lock is active, only the "ON/OFF" button can be activated. All other buttons will be locked.

## **4.3 Accessories**

### **The Deep Tray**

The deep tray is best used for cooking stews.

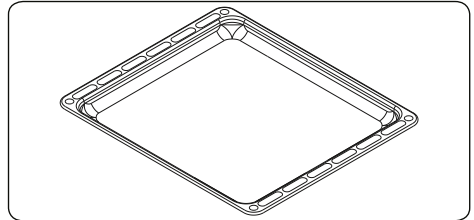
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



### **The Shallow Tray**

The shallow tray is best used for baking pastries.

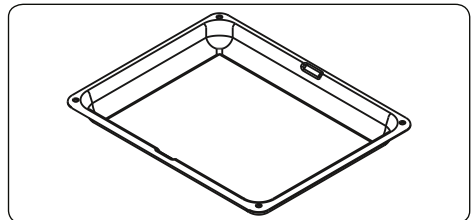
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



### **The Small Tray**

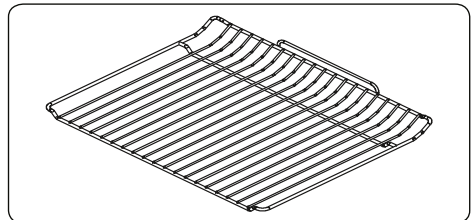
The small tray is best used for baking pastry.

Place the tray in the centre of a wire grid.



### **The Wire Grid**

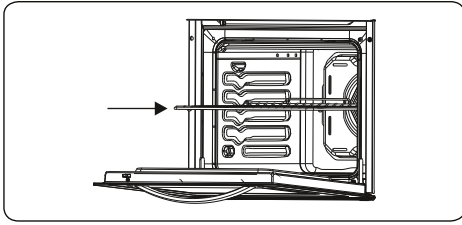
The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



### **! WARNING**

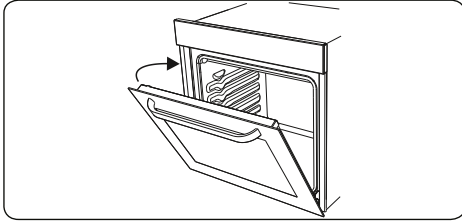
Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.





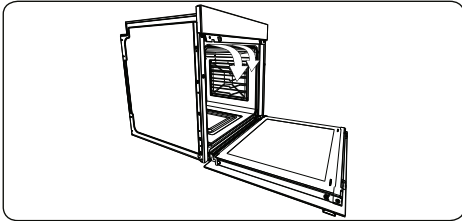
### Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



### Hot Air Shield

The patented hot air shield system prevents the hot air in the oven from reaching the end user by creating an air curtain in front of the oven cooking zone when the oven door is opened.



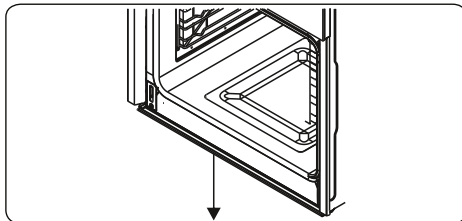
### The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

### 5.1 Cleaning

**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is

to be carried out.

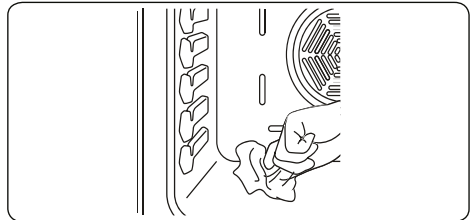
#### General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use 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 may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.
- Should any liquids overflow, clean them 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 while 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 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 the 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 clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

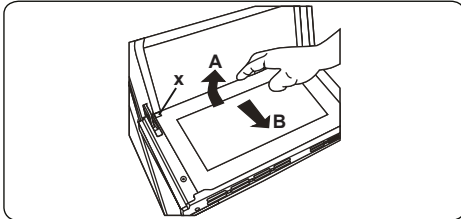


Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

## Removal of the Inner Glass

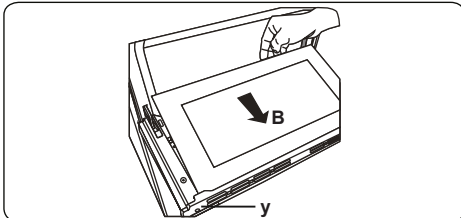
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

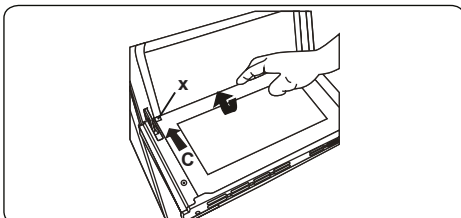


To replace the inner glass:

1. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

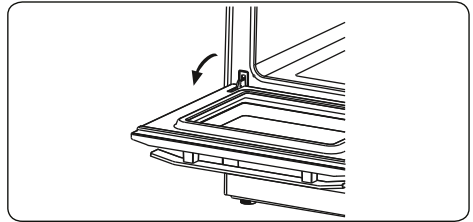


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

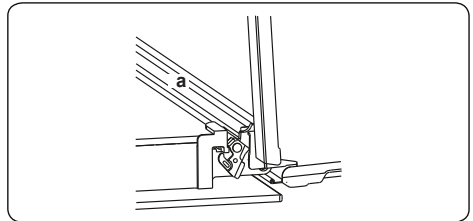
## Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

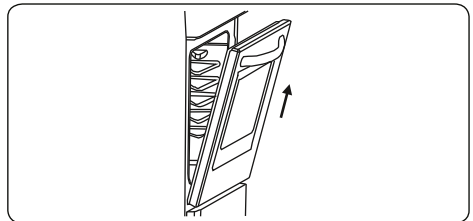
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

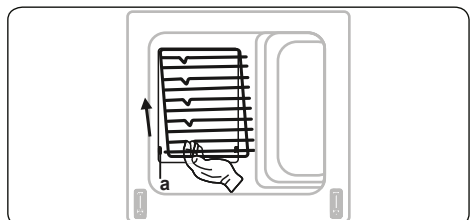


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.




## Removal of the Wire Shelf


To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the 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 only.

### Changing the Oven Lamp

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

- Remove the glass lens, 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, and your oven is ready for use.

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

## 6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

### 6.1 Troubleshooting



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched 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 that 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 switched 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.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key 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 any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically 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 will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the 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, is 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).

aging, 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.

Symbol	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


<b>1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES</b> .....	<b>4</b>
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen .....	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie .....	6
1.3. Tijdens het gebruik .....	7
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud .....	9
<b>2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK</b> .....	<b>12</b>
2.1. Instructies voor de installateur.....	12
2.2. Installatie van de oven.....	12
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	14
<b>3.PRODUCTKENMERKEN</b> .....	<b>15</b>
<b>4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT</b> .....	<b>16</b>
4.1. Bedieningsknoppen oven .....	16
4.2. Gebruik van de smart lcd-regeleenheid.....	18
4.3. Accessoires .....	29
<b>5.REINIGING EN ONDERHOUD</b> .....	<b>30</b>
5.1. Reiniging .....	30
5.2. Onderhoud.....	32
<b>6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT</b> .....	<b>33</b>
6.1. Probleemoplossing .....	33
6.2. Transport .....	33
<b>7.TECHNISCHE SPECIFICATIES</b> .....	<b>34</b>
7.1. Energiefiche.....	34

# 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 van 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 de oppervlakte gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

- 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 distributievoorzwaarden (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 om 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.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

## **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 tijdens de bereiding 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 te nemen.



Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting in brand vliegen. 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 bakplaten 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.) in de lade. Dit geldt ook voor kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handvaten).
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handgrepen.
- Het wordt aanbevolen in het stoomsysteem zacht water te gebruiken om de vorming van overmatige kalkaanslag met de tijd te voorkomen. Gebruik om de zachtheid van het water te testen het teststrookje dat met het product is meegeleverd en de onderstaande tabel. Het teststrookje wordt 3

seconden in het water gehouden en na een minuut het eruit te hebben gehaald, komen er strepen op het strookje tevoorschijn.

Teststrepen	Waterhardheid
5 - 4 blauwe strepen	Zacht
1 rode streep	Enigszins hard
2 rode strepen	Middelmatig hard
3 rode strepen	Hard
4 - 5 rode strepen	Heel hard

- Als het juiste waterhardheidsniveau niet wordt ingesteld, kan dit de werking van het apparaat en zijn levensduur beïnvloeden.
- Gebruik geen andere vloeistoffen dan kraanwater.
- Gebruik geen heet water.
- Houd het waterreservoir gesloten als de oven in werking is.
- Als de oven heet is en de ovendeur wordt geopend, kan er hete stoom/lucht vrijkomen, dus houd afstand en houd ook kinderen uit de buurt als u de ovendeur opent.
- Reinig de ruimte na iedere gebruik om kalkaanslag in de ruimte te voorkomen.
- Na het bereidingsproces dient het resterende water in het systeem te worden verwijderd. Kies hiervoor “Ja” als u hier op het scherm automatisch na het bereidingsproces om wordt gevraagd. Zorg dat er tijdens deze handeling niets in de oven achter is gebleven.


#### **1.4. Tijdens reiniging en onderhoud**

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- 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.

## **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 afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik 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 het hergebruik 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.

## 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.

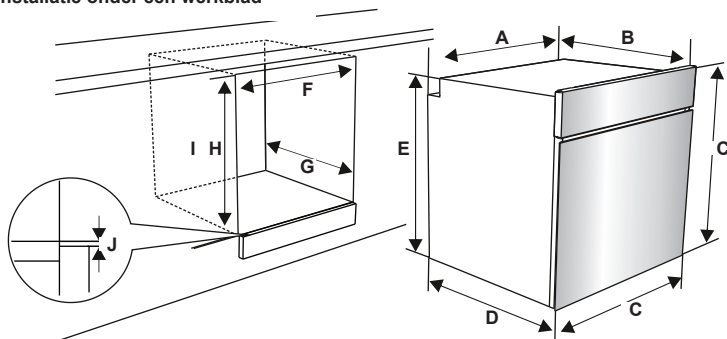
### 2.2. Installatie van de oven

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.

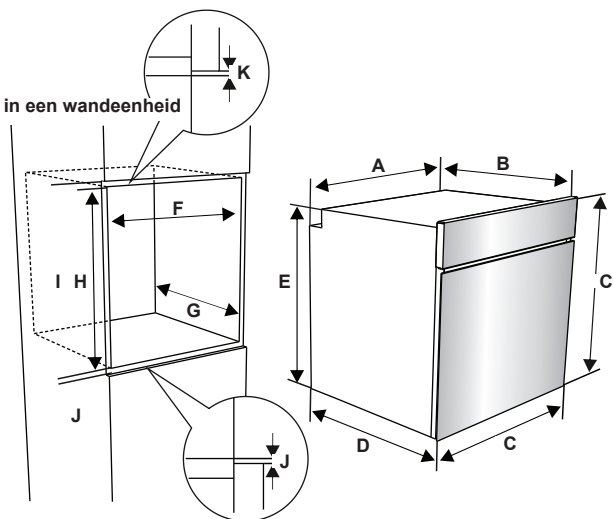
<b>A (mm)</b>	557	<b>min. / max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H (mm)</b>	590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. I (mm)</b>	600
<b>E (mm)</b>	576	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10



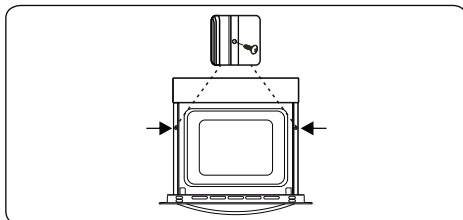
### Installatie onder een werkblad



### 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 oven deur 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.



### 2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid

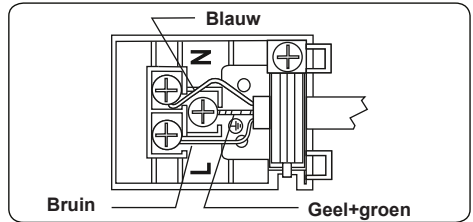
**⚠ WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

**⚠ 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 isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (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.

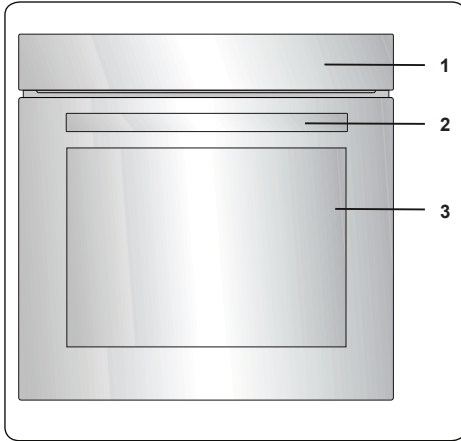


### 3. PRODUCTKENMERKEN



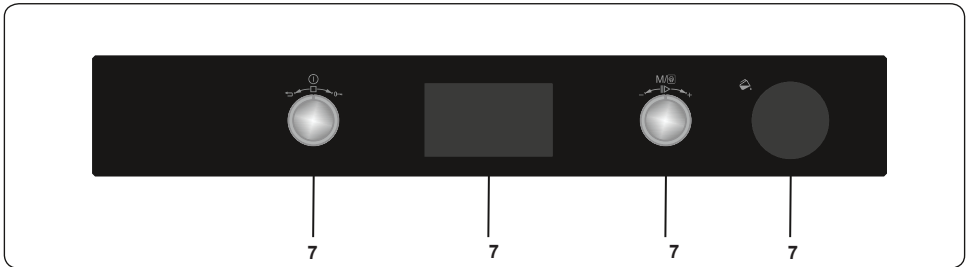
**Belangrijk:** De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

#### Onderdelenlijst



1. Bedieningspaneel
2. Handvat van de ovendeur
3. Ovendeur

#### Bedieningspaneel



4. Timer
5. Bedieningsknop ovenfunctie
6. Thermostaatknop oven
7. Watertankdeksel

## 4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

### 4.1. Bedieningsknoppen oven

#### Linkerknop

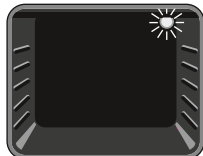
- Lang indrukken: in- en uitschakelen
- Kort indrukken: koken pauzeren
- Naar rechts draaien: toetsvergrendeling
- Naar links draaien: ongedaan maken / naar vorig menu

#### Rechterknop

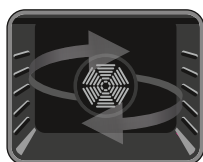
- Indrukken: Kiezen / Bereiding starten / **Starten van handmatige stoomwerking**
- Naar rechts draaien: menunavigatie / temperatuur verhogen
- Naar links draaien: menunavigatie / temperatuur verlagen

#### Ovenfuncties

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

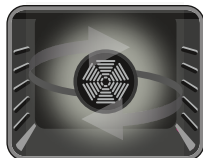


**Ovenlamp:** Alleen de ovenverlichting gaat aan. Deze blijft aan zolang de bereidingsfunctie duurt.



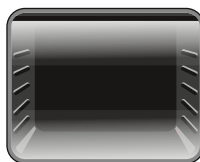
**Ontdooifunctie:** De

waarschuwingsverlichting van de oven gaat branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u het bevroren voedsel 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 waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het

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



**Functie statisch koken:** Het

thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen

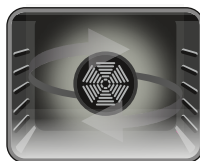
treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding van het voedsel garandeert. Dit is ideaal voor het bereiden van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie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



**Heteluchtfunctie:** Het

thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het bovenste en onderste verwarmingselement

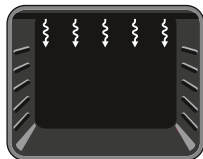
en de ventilator treden in werking. Deze functie is geschikt voor het bakken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor circulatie van hete lucht, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. De functie met hete lucht 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 ervoor dat het gerecht wordt gebakken.



**Pizzafunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het

ringverwarmingselement, 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

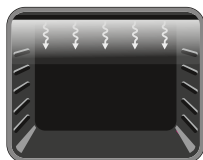
de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement dat het gerecht wordt gebakken.



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

voor het grillen en roosteren van voedsel op de bovenste rekstanden 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 altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

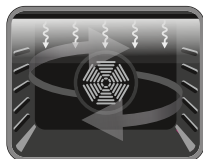
**! Waarschuwing:** De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



**Snellere grillfunctie:** Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het bovenste verwarmingselement

en de grill treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, voor bijvoorbeeld vlees. Gebruik de bovenste rekstanden 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 altijd een ovenschaal onder het voedsel 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 en het grillelement, het bovenste

verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van dikkere stukken voedsel en het grillen van voedsel met 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 rekstanden 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 altijd een ovenschaal onder het voedsel 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.

### Handmatige hulpstoomfunctie:

Deze functie kan worden gebruikt bij iedere bereiding en met alle functies.

Het wordt gebruikt voor de bereiding van alle soorten groenten, kleinere stukken vlees, fruit en bijgerechten (rijst, pasta).

De voordelen;

- knapperig voedsel met een glanzend oppervlak
- Minimaal waterverlies
- Bijna geen verlies van voedingswaarden
- Bereiding met weinig vet

U kunt de gewenste functie en het stoomgehalte kiezen. Tabel voor stoomgehalte op de volgende pagina.

### Het waterreservoir vullen



- De inhoud van het waterreservoir is 300 ml. Deze hoeveelheid is goed voor 3

cycli met hulpstoom. Voor iedere cyclus wordt circa 100 ml water gebruikt.



- Duw op het reservoir om het te openen.



- Trek het waterreservoir enigszins uit.



Het reservoir moet niet uit worden genomen



- Voeg voor gebruik minimaal 100 ml water toe aan het reservoir.



Het maximale waterniveau wordt op het reservoir aangegeven met "MAX".

Stoomgehalte	Waterhoeveelheden
1 stoominjectie	Voeg 100 ml water toe
2 stoominjecties	Voeg 200 ml water toe
3 stoominjecties	Voeg 300 ml water toe
Automatische stoominjectie	Voeg 100 ml water toe



- Duw op de deksel van het reservoir om te sluiten.



#### Extra dampreinigingsfunctie:

Extra dampreinigingsfunctie zorgt voor eenvoudige reiniging. U vindt deze functie onder het menu 'Reiniging'. Voeg voordat u deze functie draait 300 ml water toe aan het reservoir. Volg voor het toevoegen van water de instructie op die wordt gegeven onder titel 'Waterreservoir vullen'.

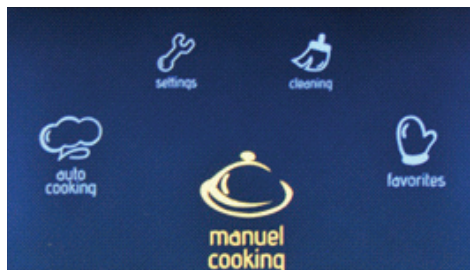
#### 4.2. Gebruik van de smart lcd-regeleenheid

Ready Cook is ontworpen om thuisgebruikers te helpen professionele bereidingsrecepten eenvoudig te implementeren met gebruik van ingebouwde automatische bereidingsfuncties.

De verschillende menu's van Ready Cook: handmatige bereiding, automatische bereiding, favorieten, reinigen en instellingen worden hieronder beschreven.

#### Handmatige bereiding

U kunt iedere bereidingsinstelling in handmatige bereiding instellen, inclusief de 7 verschillende bereidingsfuncties, de temperatuur, de boost-functie, de bereidingstijd en de bereidingseindtijd. Volg de onderstaande stappen om door het handmatige bereidingsmenu te bladeren.



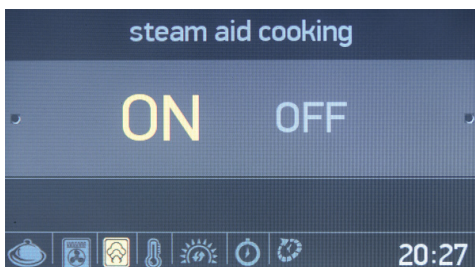
### Het hoofdmenu

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting tot de functie “**Handmatige bereiding**” oplicht.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



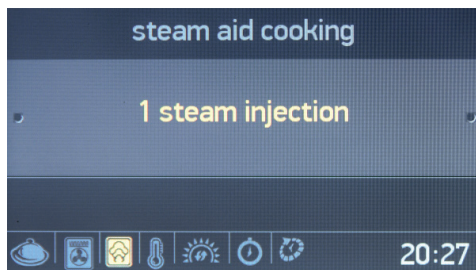
### Ovenfunctie

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om door de beschikbare ovenfuncties te bladeren.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.

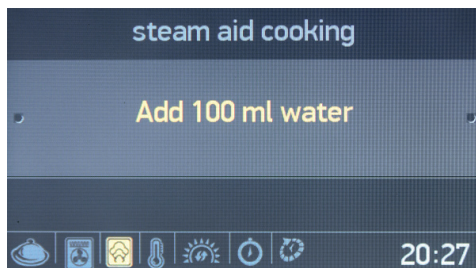


### Bereiding met hulpstoom

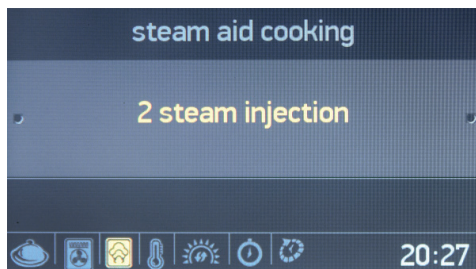
- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de bereiding met hulpstoom “**AAN**” of “**UIT**” te zetten.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



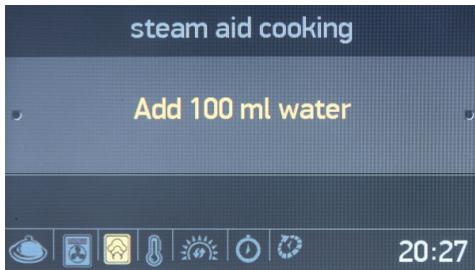
- Druk de rechterknop in om “**1 stoominjectie**” te selecteren.



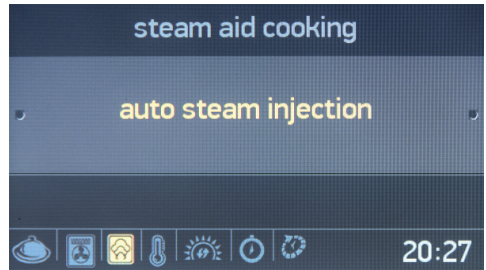
- Voeg 100 ml water toe aan het waterreservoir.
- Druk de rechterknop in om “**100 ml water toevoegen**” te selecteren.



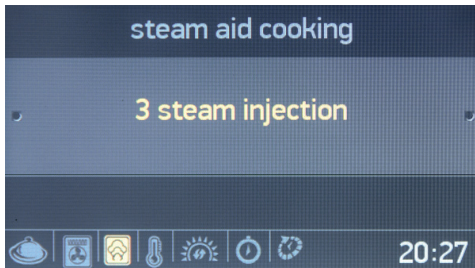
- Draai de rechterknop eenmaal naar 2 stoominjecties.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



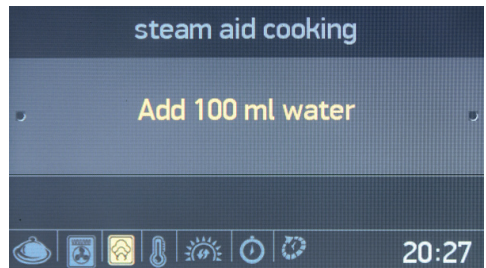
- Voeg 200 ml water toe aan het waterreservoir.
- Druk de rechterknop in naar "200 ml water toevoegen".



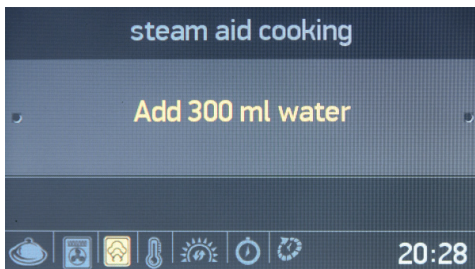
- Draai de rechterknop tweemaal naar automatische stoominjectie.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



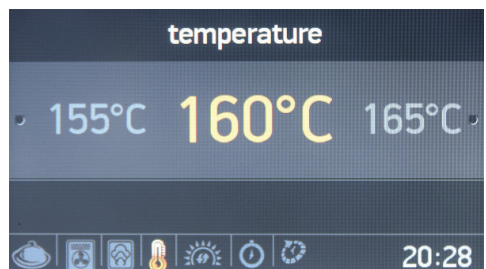
- Draai de rechterknop eenmaal naar 3 stoominjecties.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



- Voeg 100 ml water toe aan het waterreservoir.
- Druk de rechterknop in naar "100 ml water toevoegen".



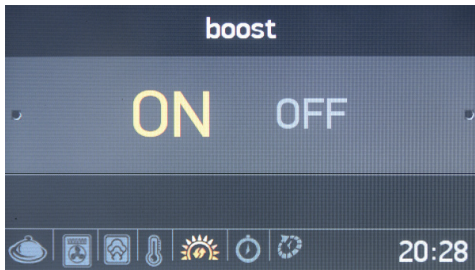
- Voeg 300 ml water toe aan het waterreservoir.
- Druk de rechterknop in naar "300 ml water toevoegen".



#### Temperatuur

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om door de beschikbare temperatuurinstellingen te bladeren.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.





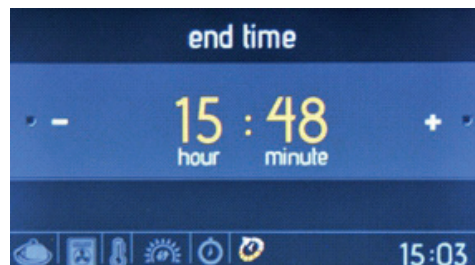
### Boost

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de Boost-functie "AAN" of "UIT" te zetten.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



### Bereidingstijd

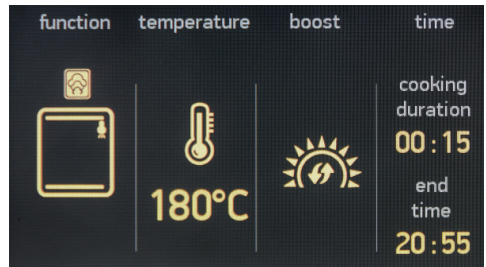
- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de bereidingstijd te wijzigen.
- Druk de rechterknop in om de bereidingstijd in te stellen.
- **OPMERKING:** Indien de bereidingstijd is ingesteld op **00:00**, blijft de oven werken tot u deze handmatig uitschakelt.



### Bereidingseindtijd

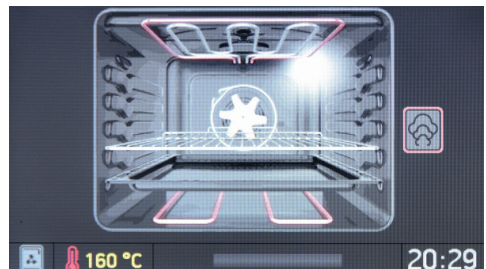
- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de eindtijd van de bereiding te wijzigen.

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



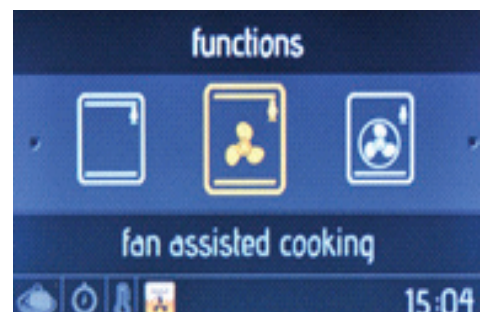
### Het informatiescherm

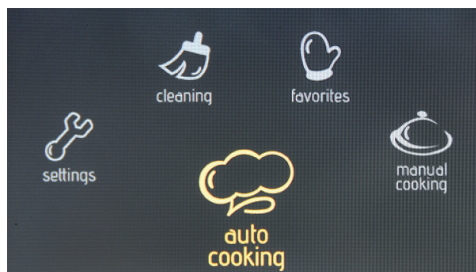
- De bereiding begint binnen 10 seconden na de laatste handeling, of als de rechterknop wordt ingedrukt.
- Draai de linkerknop naar links om terug te gaan naar de vorige instelling.



### Het animatiescherm geeft weer:

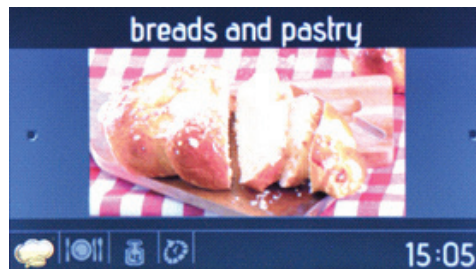
- Bereidingstijd
- Temperatuur
- Start- en eindtijd van de bereiding
- Informatie bereidingsfunctie.





#### 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.



#### Het animatiescherm

- Druk de linkerknop in om de bereiding te stoppen.
- Druk de rechterknop in om de bereiding te starten / hervatten.
- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de temperatuur te wijzigen
- Terwijl een bereidingsfunctie actief is, draait u de linkerknop naar links om het instellingenscherf van de ovenfunctie, temperatuur en bereidingstijd weer te geven.
- Om de bereiding te stoppen en terug te keren naar het hoofdscherf, drukt u de linkerknop in en draait u deze naar links.

#### Voedselcategorieën

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om door de beschikbare recepten te bladeren.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.

#### Automatische bereiding

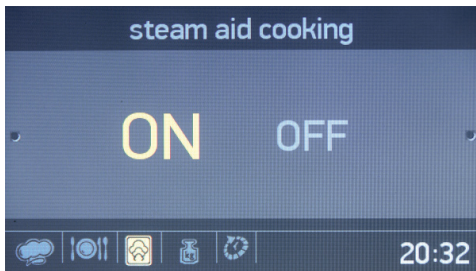
Ready Cook heeft ingebouwde, vooraf ingestelde receptenfuncties die in het automatische bereidingsmenu kunnen worden geselecteerd. U kunt alleen de naam van het gewenste gerecht selecteren. U kunt geen van de recepteninstellingen wijzigen, zoals de bereidingsduur en temperatuur, omdat deze door Ready Cook automatisch worden ingesteld.

Om het menu automatische bereiding te gebruiken moet u onderstaande stappen volgen.



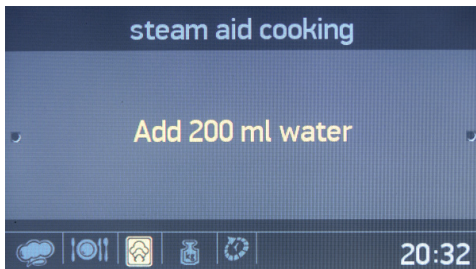
#### Receptenkeuze

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om door de beschikbare recepten te bladeren.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



### Stoominjectie

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de stoominjectie aan of uit te zetten.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.

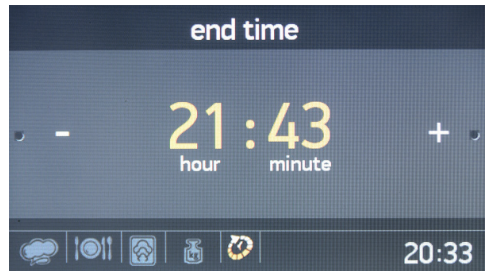


- Voeg 200 ml water toe aan het waterreservoir.
- Druk de rechterknop in naar "200 ml water toevoegen".



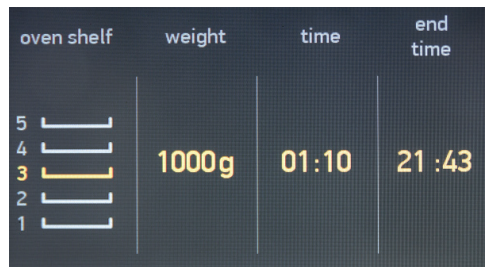
### Voedselgewicht

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om het gewicht te wijzigen.
- Druk de rechterknop in om het gewicht in te stellen.



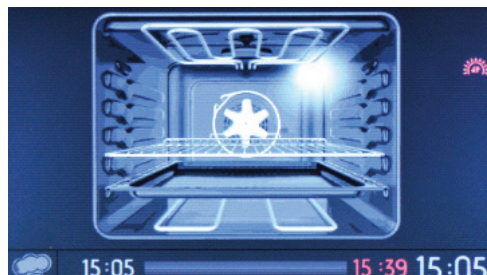
### Bereidingseindtijd

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de eindtijd van de bereiding te wijzigen.
- Druk de rechterknop in om de eindtijd van de bereiding in te stellen.



### Het informatiescherm

- De bereiding begint binnen 10 seconden van inactiviteit, of als de rechterknop wordt ingedrukt.
- Draai de linkerknop naar links om terug te keren naar de vorige instellingscherm.
- Plaats het voedsel op de middelste bakplaat om de beste kookresultaten te krijgen.



### Het animatiescherm

- Druk de linkerknop in om de bereiding

te stoppen.

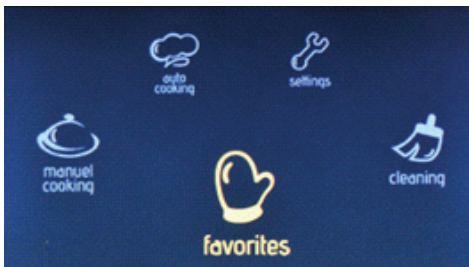
- Druk de rechterknop in om de bereiding te starten en hervatten.
- Om de bereiding te stoppen en terug te keren naar het hoofdscherm, drukt u de linkerknop in en draait u deze naar links.

## Favorieten

U kunt de instellingen van uw handmatige bereidingen opslaan, waardoor u snel altijd dezelfde bereidingsinstellingen kunt selecteren. Aan het einde van het menu handmatige bereiding wordt u, na het instellen van de bereidingstijd, gevraagd of u de instellingen onder uw favorieten wenst op te slaan.

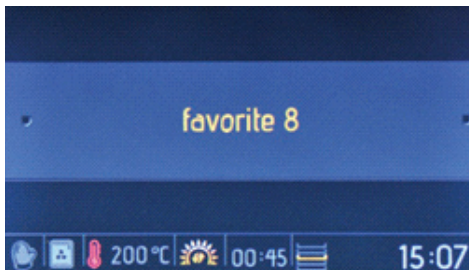
Om een favoriete bereidingsinstelling op te slaan, kiest u de functie bewerken onder het menu favorieten.

Volg de onderstaande stappen om een favoriete functie te selecteren en te starten.



## In het hoofdmenu

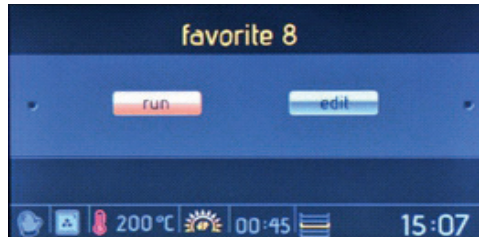
- Draai de rechterknop in een willekeurige richting tot Favorieten oplicht.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



## Favorieten

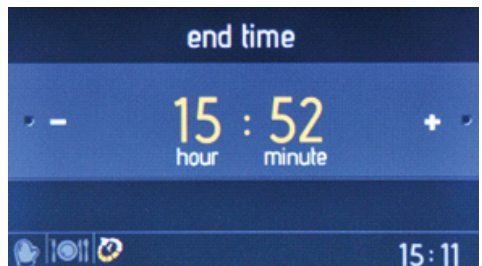
- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om door de beschikbare opties te bladeren.

- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.
- De instellingen die onder de favoriet opgeslagen 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.



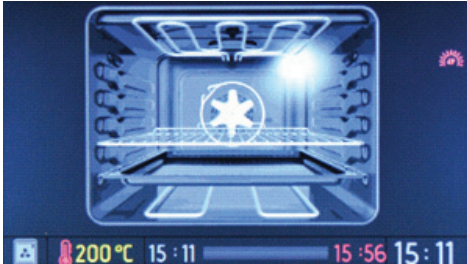
## Bereidingseindtijd

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de eindtijd van de bereiding te wijzigen.
- Druk de rechterknop in om de eindtijd van de bereiding in te stellen.



## Het informatiescherm

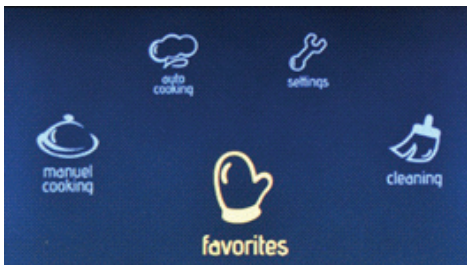
- De bereiding begint binnen 10 seconden van inactiviteit, of als de rechterknop wordt ingedrukt.
- Draai de linkerknop naar links om terug te keren naar de vorige instellingenscherm.
- Plaats het voedsel op de middelste bakplaat om de beste kookresultaten te krijgen.



## Het animatiescherm

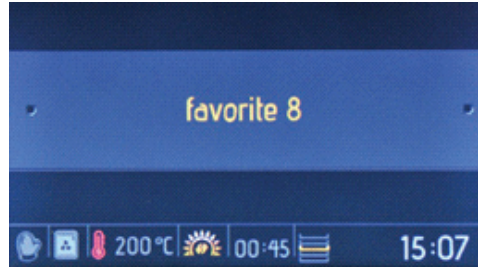
- Druk de linkerknop in om de bereiding te stoppen.
- Druk de rechterknop in om de bereiding te starten en hervatten.
- Om de bereiding te stoppen en terug te keren naar het hoofdscherm, drukt u de linkerknop in en draait u deze naar links.

Om een favorieteninstelling te bewerken, volgt u onderstaande stappen.



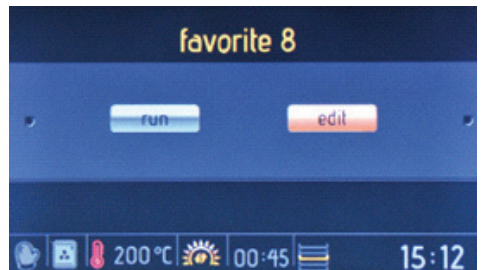
## Het hoofdmenu

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting tot **"Favorieten"** oplicht.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



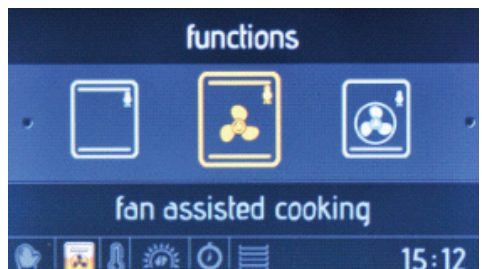
## Favorieten

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om door de beschikbare opties te bladeren.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.
- De instellingen die onder de favoriet opgeslagen 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

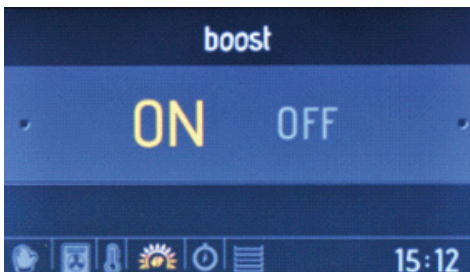
- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om door de beschikbare ovenfuncties te bladeren.

- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



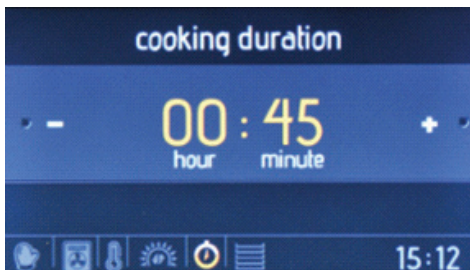
### Temperatuur

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om door de beschikbare temperatuurinstellingen te bladeren.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



### Boost

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de Boost-functie "AAN" of "UIT" te zetten.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



### Bereidingstijd

- Draai de rechterknop in een willekeurige

richting om de bereidingstijd te wijzigen.

- Druk de rechterknop in om de bereidingstijd in te stellen.



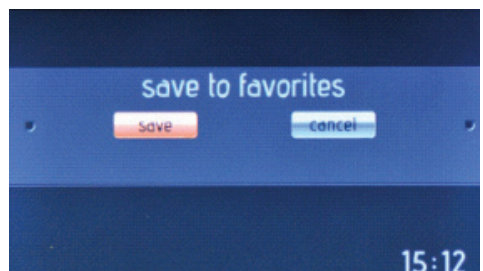
### Ovenplaat

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om door de beschikbare ovenplaten te bladeren.
- Druk de rechterknop in om de plaat te selecteren
- Voor telkens hetzelfde kookresultaat is het belangrijk om de informatie betreffende de ovenplaat bij te houden.



### Het informatiescherm

- Draai de linkerknop naar links om terug te keren naar de vorige instellingscherm.

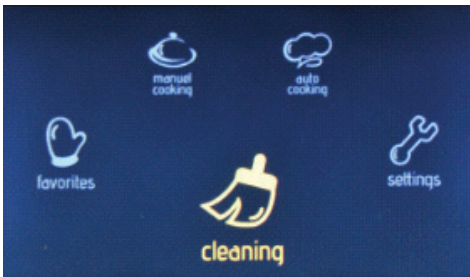


## Favorieten opslaan

- 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.

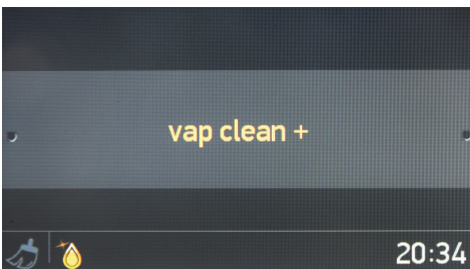
## Reiniging

Met de dampreinigingsfunctie worden opgedroogde resten met damp geweekt. Om de dampreinigingsfunctie uit te voeren, giet u een glas water in de ovenplaat onderin in de oven en volgt u onderstaande stappen op.



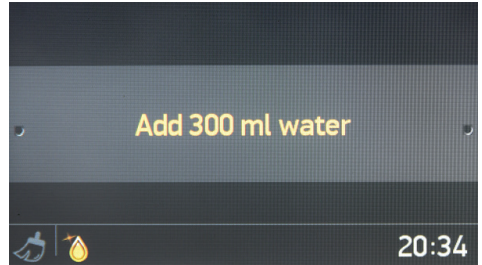
### In het hoofdmenu

- Draai de rechterknop in om het even welke richting tot “Reiniging” oplicht.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



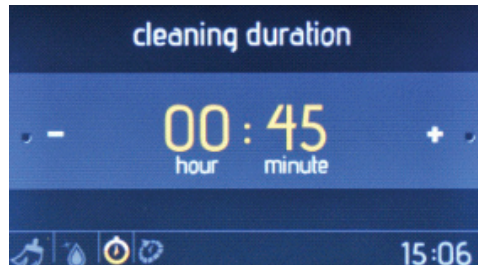
### In het scherm functiekeuze

Druk de rechterknop in om “Dampreiniging” te selecteren.



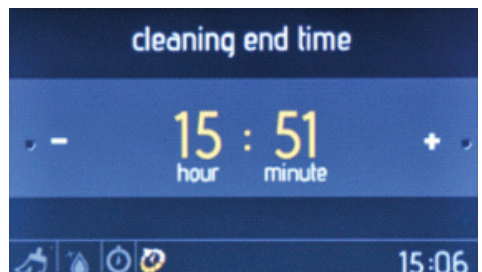
### Stoominjectie

- Voeg 300 ml water toe aan het waterreservoir.
- Druk de rechterknop in naar “300 ml water toevoegen”.



### Reinigingsduur

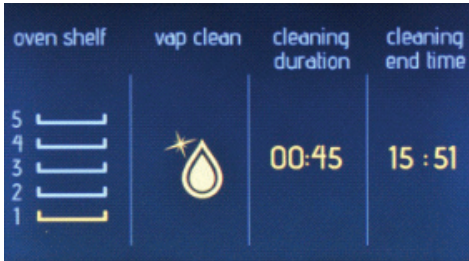
- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de reinigingsduur te wijzigen.
- Druk de rechterknop in om de reinigingsduur in te stellen.



### Eindtijd van de reiniging

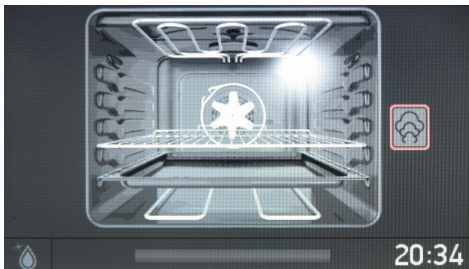
- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de eindtijd van de reiniging te wijzigen.

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



### Het informatiescherm

- De reiniging begint binnen 10 seconden van inactiviteit, of als de rechterknop wordt ingedrukt.
- Draai de linkerknop naar links om terug te keren naar de vorige instellingenschermb.

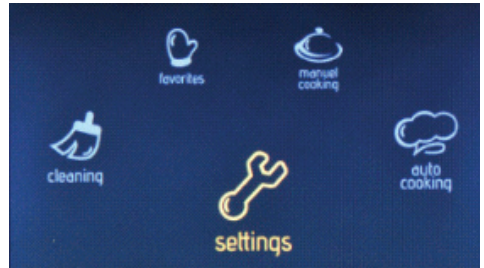


### Het animatiescherm

- Druk de linkerknop in om de reiniging te stoppen.
- Druk de rechterknop in om de reiniging te starten en hervatten.
- Om de reiniging te stoppen en terug te keren naar het hoofdscherm, drukt u de linkerknop in en draait u deze naar links.

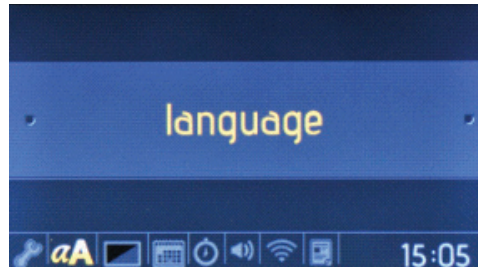
### Instellingen

Het instellingenmenu geeft u de mogelijkheid de datum, tijd, helderheid van het scherm, zoemergeluid en taalopties in te stellen.



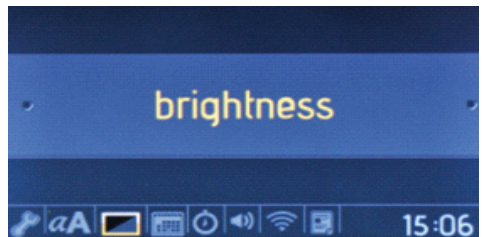
### Het hoofdmenu

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting tot Instellingen oplicht.
- Druk de rechterknop in om de opgelichte optie te selecteren.



### Het menu taalkeuze

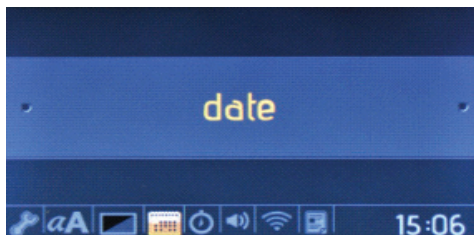
- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de taal te wijzigen.
- Druk de rechterknop in om de gewenste taal in te stellen.



### Het menu helderheid

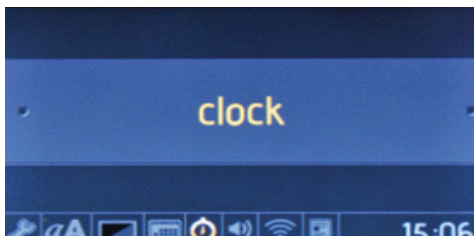
- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de schermhelderheid te wijzigen van 0 tot en met 4.
- Druk de rechterknop in om de schermhelderheid in te stellen.





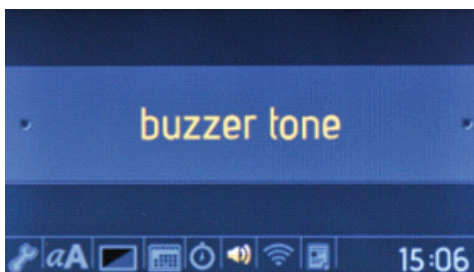
#### Het datummenu

- Draai de rechterknop in een willekeurige 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.



#### Het klokmenu

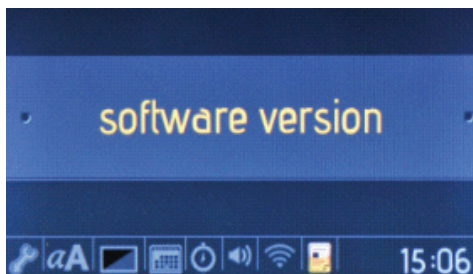
- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om de klok te wijzigen.
- Druk de rechterknop in om de klok in te stellen.
- De klok wordt ingesteld in het formaat: minuut en uur.



#### In het menu zoemergeluid

- Draai de rechterknop in een willekeurige richting om te kiezen uit drie verschillende zoemergeluiden.

- Druk de rechterknop in om het gewenste zoemergeluid in te stellen.



#### Het menu softwareversie

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

#### Toetsvergrendeling

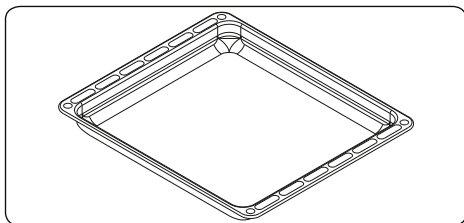
De toetsvergrendeling is bedoeld om ongewenste wijzigingen aan de oveninstellingen te voorkomen. Om de toetsvergrendeling in of uit te schakelen, draait u de linkerknop naar links en houdt u deze 3 seconden lang vast. Als toetsvergrendeling is geactiveerd kan alleen de "AAN/UIT"-knop worden bediend. Alle andere knoppen zijn vergrendeld.

#### 4.3. Accessoires

##### Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

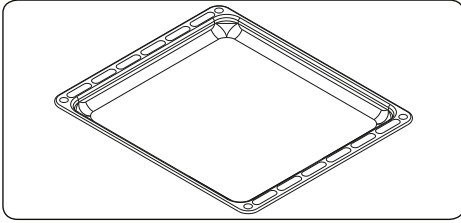
U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



##### Ondiepe bakplaat

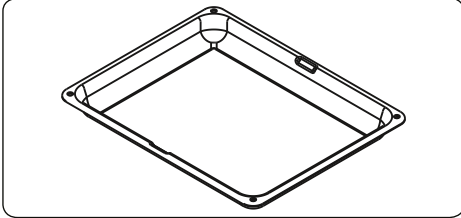
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor

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.



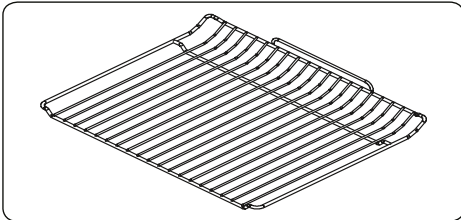
### Kleine bakplaat

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.



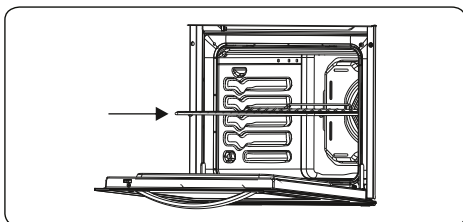
### Draadrooster

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



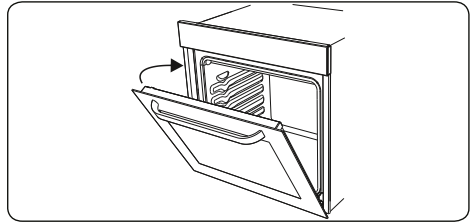
### **!** WAARSCHUWING

Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.



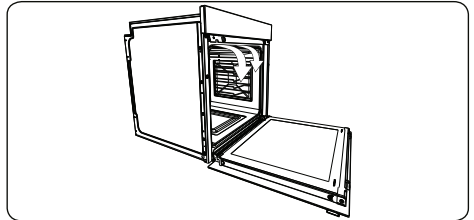
### Behoedzaam sluitende ovendeur

De ovendeur sluit zichzelf behoedzaam als deze net voordat hij helemaal dicht is wordt losgelaten.



### Heteluchtafscherming

Het gepatenteerde afschermingsysteem voor hete lucht voorkomt dat de hete lucht in de oven bij de eindgebruiker komt door een luchtgordijn aan de voorkant van de oven te creëren op het moment dat de ovendeur wordt geopend.



### Watercollector

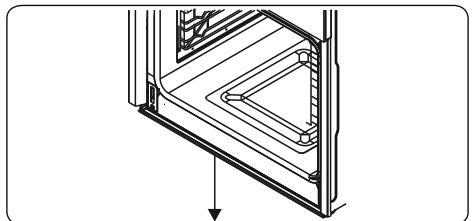
Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

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

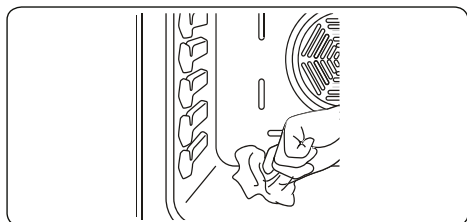
schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

#### 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.



#### 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.

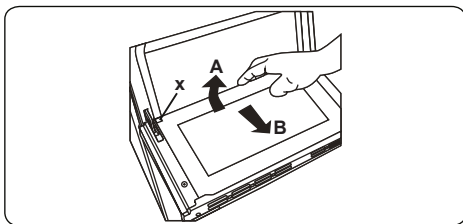
#### Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- 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

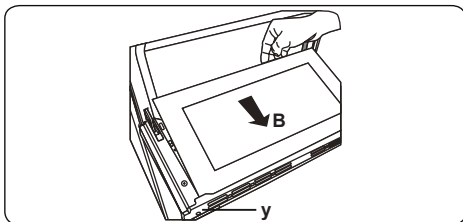
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

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**.

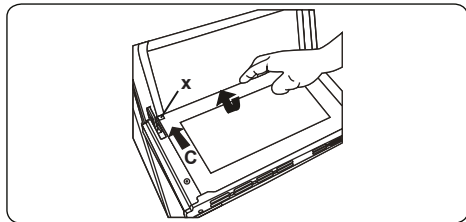



Om het binnenglas te vervangen:

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**.

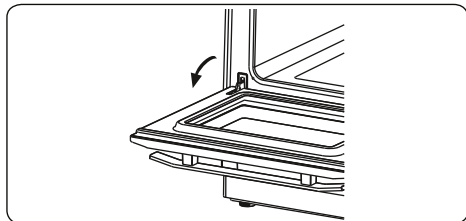


 Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

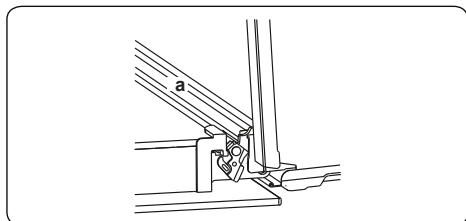
### De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

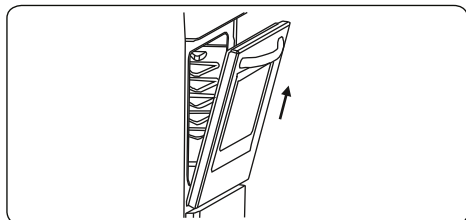
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (a) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



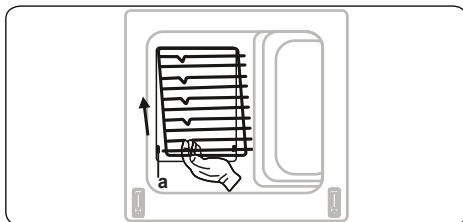
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



### 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 oven deur 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.



## Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.  
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	<b>AVERTISSEMENT</b>	Risque de blessures graves ou danger de mort
	<b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b>	Risque d'électrocution
	<b>Symbole ISO 7010 W021</b>	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	<b>MISE EN GARDE</b>	Risque de blessures ou de dommages matériels
	<b>IMPORTANT</b>	Utilisation correcte de l'appareil



# TABLE DES MATIÈRES


<b>1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>4</b>
1.1. Consignes générales de sécurité .....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation .....	6
1.3. Pendant l'utilisation .....	7
1.4. Nettoyage et entretien .....	10
<b>2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION</b> .....	<b>12</b>
2.1. Instructions destinées à l'installateur .....	12
2.2. Installation du four .....	12
2.3. Branchement électrique et sécurité .....	13
<b>3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT</b> .....	<b>15</b>
<b>4. UTILISATION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>16</b>
4.1. Commandes du four .....	16
4.2. Utilisation de l'afficheur LCD .....	18
4.3. Accessoires Lèchefrite .....	30
<b>5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>31</b>
5.1. Nettoyage .....	31
5.2. Entretien .....	32
<b>6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT</b> .....	<b>34</b>
6.1. Dépannage .....	34
6.2. Transport .....	34
<b>7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES</b> .....	<b>35</b>
7.1. Fiche énergie.....	35



# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Prêter une attention particulière aux chiffres lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

## 1.1. Consignes générales de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.


 **MISE EN GARDE** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.


  **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les

flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne pas stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.

- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

 **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

 **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à l'appareil de

- cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.
  - **⚠ ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.
  - Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
  - Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
  - Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
  - Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
  - Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

## **1.2. Avertissements relatifs à l'installation**



- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout

dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des conditions atmosphériques. Ne pas exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à une humidité excessive, etc.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.

### **1.3. Pendant l'utilisation**

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.
- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
  - **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
  - Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
-   **MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
  - Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
  - S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
  - La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber de nourriture en la sortant du four.
  - Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
  - Ne pas placer d'éléments lourds ou inflammables sur le tiroir par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple la poignée).

- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.
- Il est recommandé d'utiliser de l'eau douce afin d'éviter un dépôt excessif de calcaire dans le système de vapeur. Pour contrôler la dureté de l'eau, utiliser les bandelettes de tests fournies avec le produit et se reporter au tableau ci-dessous.
- Plonger la bandelette de test dans l'eau pendant 3 secondes et les ressortir après que les bandes apparaissent sur le papier.


Bandelettes de test	Dureté de l'eau
5-4 bandes bleues	Douce
1 bande rouge	Légèrement dure
2 bandes rouges	Moyennement dure
3 bandes rouges	Dure
4-5 bandes rouges	Très dure

- Si le niveau de dureté de l'eau n'est pas adapté, le fonctionnement de l'appareil et sa durée de vie peuvent être affectés.
- Ne pas utiliser de liquides autres que de l'eau plate.
- Ne pas utiliser d'eau chaude.
- Laisser le réservoir d'eau fermé lorsque le four fonctionne.
- Lorsque le four est chaud et que la porte du four est ouverte, de la vapeur peut s'en échapper. Rester à distance et tenir les enfants à l'écart lors de l'ouverture de la porte du four.
- Pour éviter tout dépôt calcaire dans la cavité, nettoyer la cavité après chaque utilisation.
- Une fois la cuisson terminée, retirer l'excédent d'eau du système. Pour cela, sélectionner « **Yes** » lorsque la question est posée à l'écran une fois la cuisson terminée. Ne rien laisser dans le four au cours de cette opération.


## 1.4. Nettoyage et entretien

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

## Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

## Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de



collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

**AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

### 2.1. Instructions destinées à l'installateur

#### Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil

est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

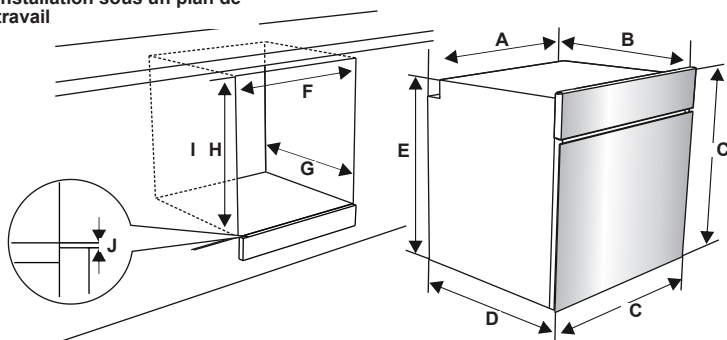
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

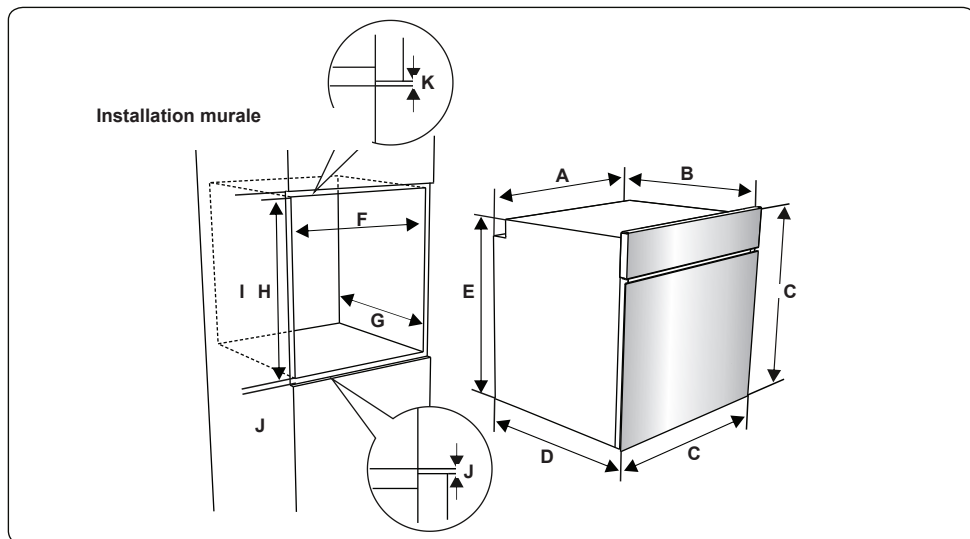
### 2.2. Installation du four

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

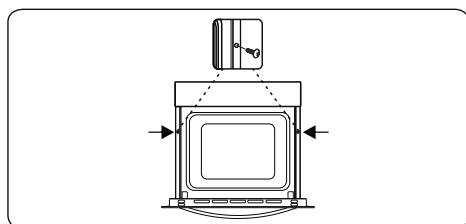
<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	574		

Installation sous un plan de travail





Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois de meuble, serrer les vis.



### 2.3. Branchement électrique et sécurité

**⚠ AVERTISSEMENT :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

**⚠ AVERTISSEMENT :** L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

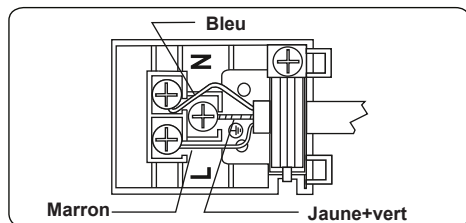
- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter

la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).


- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240 V ~ et 380-415 V 3 N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si

l'appareil se trouve devant le meuble.

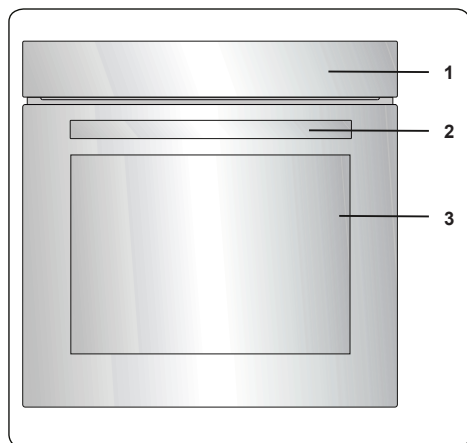
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

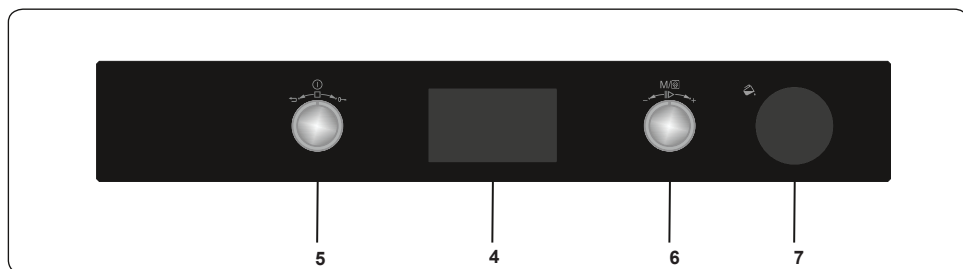
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### Liste des composants



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

#### Bandeau de commande



4. Minuteur
5. Manette de fonction
6. Manette thermostat du four
7. Couvercle du réservoir d'eau

## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. Commandes du four

#### Bouton de gauche

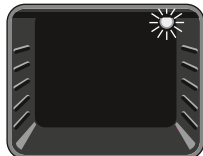
- Pression prolongée : Allumer/éteindre
- Pression brève : Cuisson en pause
- Tourner vers la droite : Verrouillage
- Tourner vers la gauche : Annuler/menu précédent

#### Bouton de droite

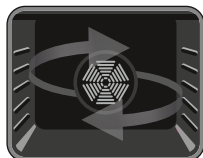
- Pression : Sélectionner/Démarrer la cuisson/**Démarrer la vapeur en manuel**
- Tourner vers la droite : Navigation dans le menu/Augmenter la température
- Tourner vers la gauche : Navigation dans le menu/Réduire la température

#### Fonctions du four

\* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.

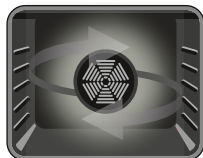


**Lampe du four :**  
Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.



**Fonction Décongélation :** Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèche-frite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



**Fonction Turbo :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer

et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson

uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



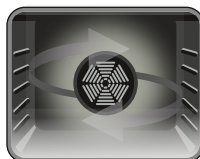
**Fonction Convection naturelle :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



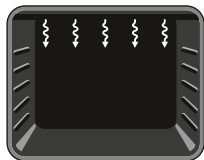
**Fonction Ventilation :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure

et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. La fonction Chaleur de sole ventilée convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un laps de temps court. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.



**Fonction Pizza :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent

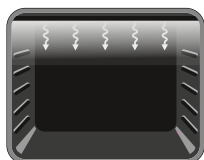
à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.



**Fonction Gril :** Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à

griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

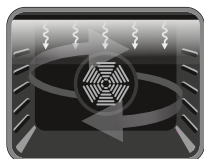
**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



**Fonction Gril express :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utilisez le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



**Fonction Double gril ventilé :** Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances

supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus

grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utilisez le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**⚠ Avertissement :** Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

### Fonction Cuisson vapeur :

Cette fonction est compatible avec d'autres fonctions pour la cuisson.

Elle convient à la cuisson de tous types de légumes, aux petits morceaux de viande, aux fruits et aux plats d'accompagnement (riz, pâtes).

Avantages :

- Aliments croustillants et dorés en surface
- Perte d'eau minimale
- Quasiment aucune perte des éléments nutritifs
- Cuisine à teneur faible en gras

Il est possible de sélectionner la fonction souhaitée ainsi que la densité de la vapeur. Le tableau des densités de vapeur se trouve page suivante.

### Remplissage du réservoir d'eau




- Le réservoir d'eau offre un volume de 300 ml, correspondant à 3 cycles de

cuisson vapeur. Environ 100 ml d'eau sont utilisés à chaque cycle.




- Pousser le réservoir pour l'ouvrir.



- Tirer légèrement le réservoir.
-  Le réservoir ne doit pas être retiré.



- Ajouter au minimum 100 ml d'eau dans le réservoir avant toute utilisation.
-  Le niveau maximal d'eau est indiqué par le repère « **MAX** » sur le réservoir.

Densité de la vapeur	Quantité d'eau
1 injection de vapeur	Ajouter 100 ml d'eau
2 injection de vapeur	Ajouter 200 ml d'eau
3 injection de vapeur	Ajouter 300 ml d'eau
Injection auto. de vapeur	Ajouter 100 ml d'eau



- Pousser le réservoir pour le fermer.

#### **Fonction Nettoyage vapeur+ :**

La fonction Vapclean+ (Nettoyage vapeur+) facilite le nettoyage. Cette fonction se trouve dans le menu « Cleaning » (Nettoyage). Ajouter 300 ml d'eau dans le réservoir avant d'utiliser cette fonction. Suivre les instructions indiquées à la section « Remplissage du réservoir d'eau » lors de l'ajout d'eau.

#### **4.2. Utilisation de l'afficheur LCD**

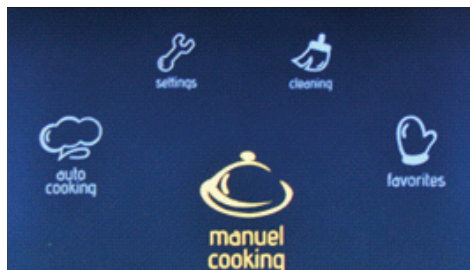
Ready Cook aide l'utilisateur amateur à réaliser facilement des recettes professionnelles à l'aide des fonctions de cuisson automatique intégrées.

Les menus Ready Cook comme manual cooking (cuisson manuelle), auto cooking (cuisson automatique), favorites (favoris), cleaning (nettoyage) et settings (paramètres) sont décrits ci-dessous.

#### **Cuisson manuelle**

Outre les 7 fonctions de cuisson et la fonction Booster, le mode manual cooking permet d'ajuster tous les paramètres tels que la température, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson. Pour naviguer dans le menu Cuisson manuelle, procéder comme suit.





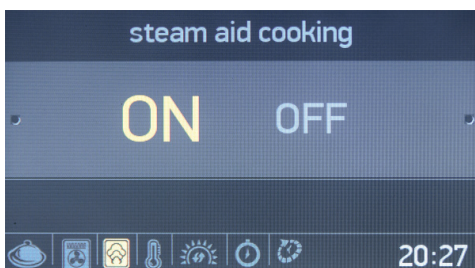
### Menu principal

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens jusqu'à ce que le mode « **manual cooking** » soit en surbrillance.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



### Fonctions du four

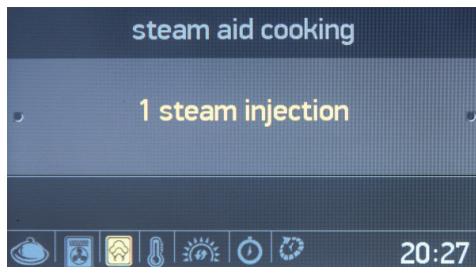
- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer dans les différentes fonctions du four disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



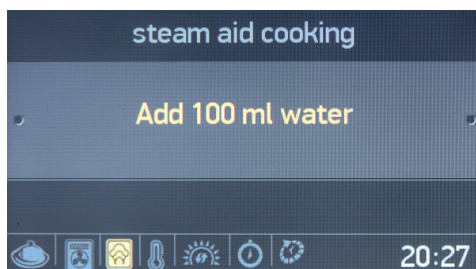
### Cuisson vapeur

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour activer ou non la fonction Cuisson vapeur en mettant en surbrillance « **ON** » ou « **OFF** » respectivement.
- Appuyer sur le bouton de droite pour

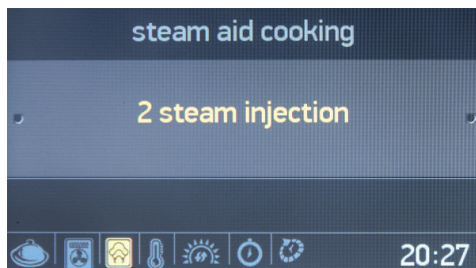
sélectionner l'option en surbrillance.



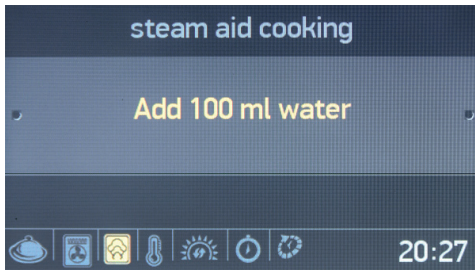
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **1 steam injection** ».



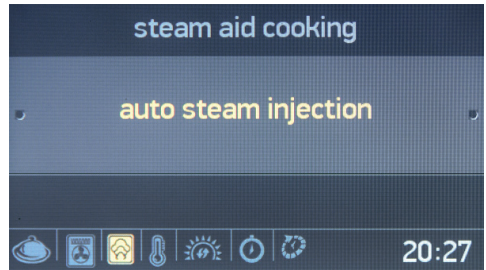
- Ajouter 100 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **Add 100 ml water** ».



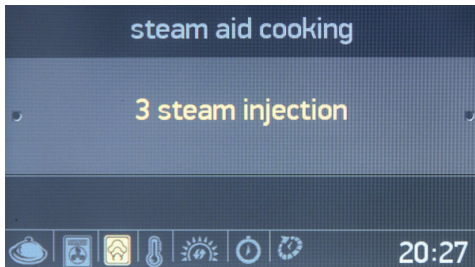
- Tourner une fois le bouton de droite pour passer à « **2 steam injection** ».
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



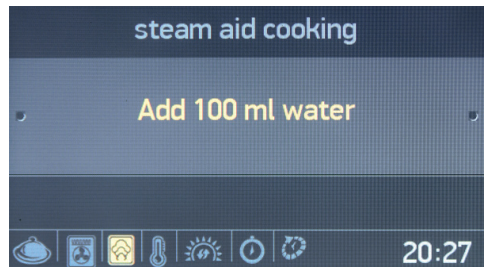
- Ajouter 200 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **Add 200 ml water** ».



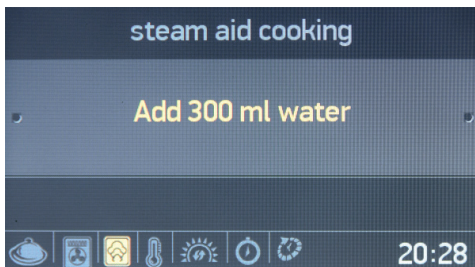
- Tourner deux fois le bouton de droite pour passer à « **auto steam injection** ».
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



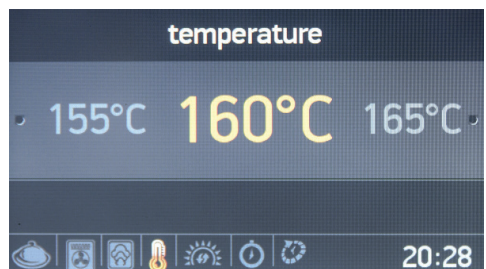
- Tourner deux fois le bouton de droite pour passer à « **3 steam injection** ».
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



- Ajouter 100 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **Add 100 ml water** ».

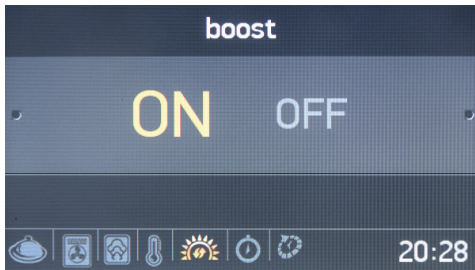


- Ajouter 300 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **Add 300 ml water** ».



#### Température

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer dans les différents paramètres de température disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



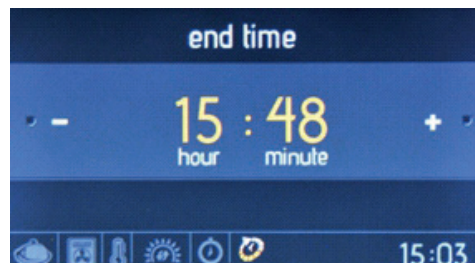
### Booster

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour activer ou non la fonction **Booster** en mettant en surbrillance « **ON** » ou « **OFF** » respectivement.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



### Temps de cuisson

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier le temps de cuisson.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider le temps de cuisson.
- **REMARQUE** : Si le temps de cuisson est réglé sur **00:00**, la cuisson continue jusqu'à l'arrêt manuel du four.

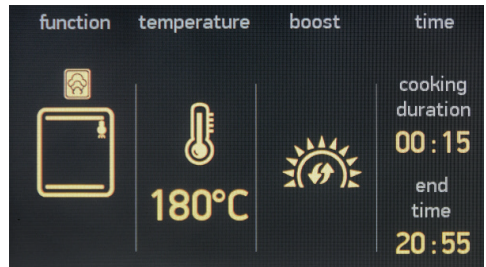


### Heure de fin de cuisson

- Tourner le bouton de droite dans

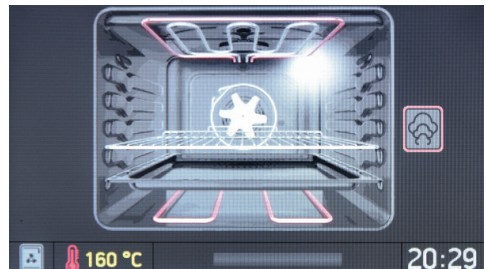
n'importe quel sens pour modifier l'heure de fin de cuisson.

- Appuyer sur le bouton de droite pour valider l'heure de fin de cuisson.



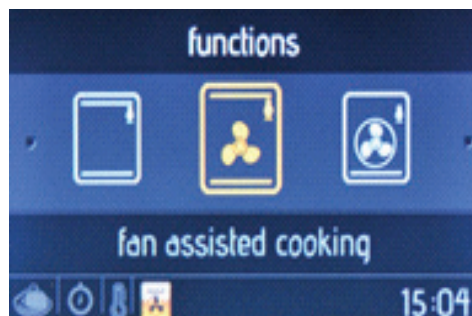
### Écran d'informations

- La cuisson commence dans les 10 secondes suivant la dernière action ou lorsque l'on appuie sur le bouton de droite.
- Tourner le bouton de gauche dans le sens anti-horaire pour revenir au paramètre précédent.



### L'écran animé affiche les informations suivantes :

- Temps de cuisson
- Température
- Heures de début et de fin de cuisson
- Informations sur la fonction de cuisson



### Écran animé

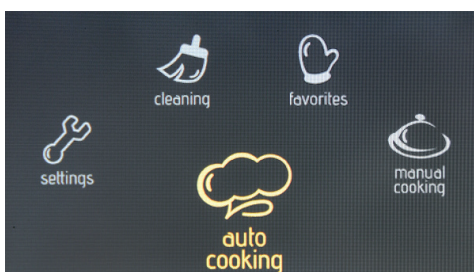
- Appuyer sur le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.
- Appuyer sur le bouton de droite pour démarrer/repandre la cuisson.
- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier la température.
- Lorsqu'une fonction de cuisson est active, tourner le bouton de gauche dans le sens anti-horaire pour afficher l'écran de réglage de la fonction du four, de la température et du temps de cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et revenir au menu principal, appuyer sur le bouton

de gauche et le tourner dans le sens anti-horaire.

### Cuisson automatique

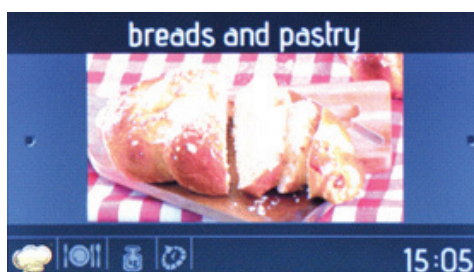
Ready Cook intègre des recettes prédéterminées, sélectionnables dans le menu Auto Cooking. Il est possible de sélectionner uniquement le nom du plat souhaité. Les paramètres de ces recettes tels que le temps de cuisson et la température sont prédéfinis par Ready Cook et, par conséquent, ne sont pas modifiables.

Procéder comme suit pour effectuer une cuisson automatique.



### Menu principal

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens jusqu'à ce que le mode « **auto cooking** » soit en surbrillance.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



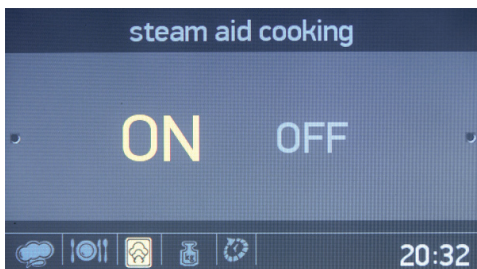
### Catégories d'aliments

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer dans les différentes recettes disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



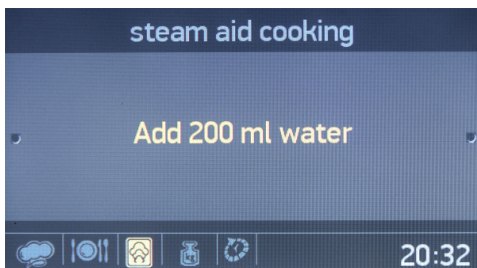
#### Sélection d'une recette

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer dans les différentes recettes disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



#### Injection de vapeur

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour activer ou non la fonction steam injection en mettant en surbrillance « ON » ou « OFF » respectivement.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



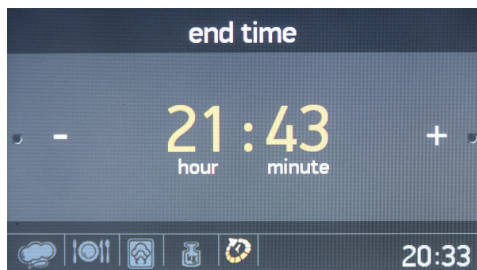
- Ajouter 200 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyer sur le bouton de droite pour

sélectionner « Add 200 ml water ».



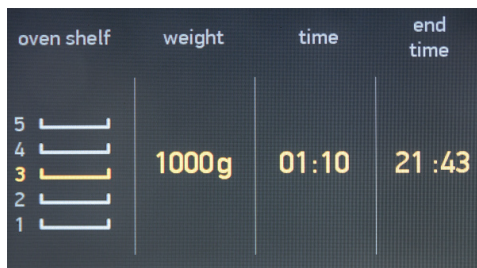
#### Poids des aliments

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier le poids.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider le poids.



#### Heure de fin de cuisson

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier l'heure de fin de cuisson.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider l'heure de fin de cuisson.

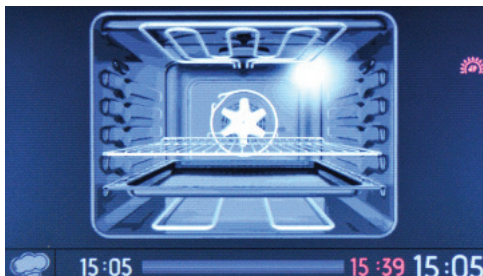


#### Écran d'informations

- La cuisson commence dans les 10 secondes suivant la dernière action ou lorsque l'on appuie sur le bouton de droite.

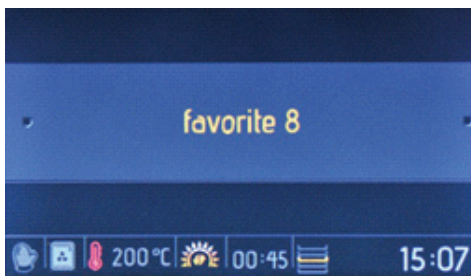
- Tourner le bouton de gauche dans le sens anti-horaire pour revenir à l'écran du paramètre précédent.
- Pour une cuisson optimale, placer les aliments sur le niveau du milieu.

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens jusqu'à ce que le mode « favorites » soit en surbrillance.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



### Écran animé

- Appuyer sur le bouton de gauche pour arrêter la cuisson.
- Appuyer sur le bouton de droite pour démarrer et reprendre la cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et revenir au menu principal, appuyer sur le bouton de gauche et le tourner dans le sens anti-horaire.



### Favoris

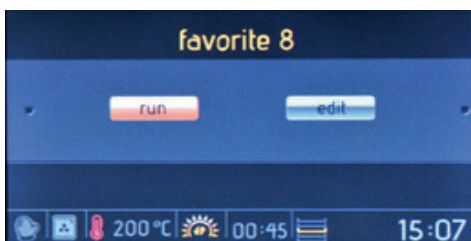
- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer entre les options disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.
- Les paramètres enregistrés dans les favoris s'affichent en bas de l'écran.

### Favoris

Il est possible d'enregistrer vos paramètres de cuisson manuels afin de pouvoir les sélectionner rapidement à tout moment. À la fin du menu manual cooking, après le paramètre cooking duration, il est possible d'enregistrer les paramètres dans vos favoris.

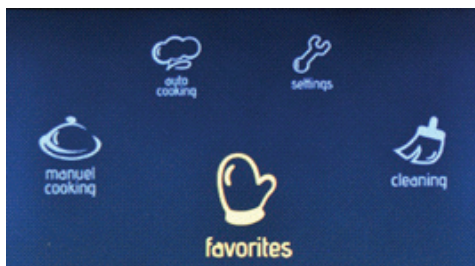
Pour créer un paramètre de menu favori, utiliser la fonction d'édition dans le menu favorites.

Pour sélectionner et démarrer une fonction favorite, procéder comme suit.

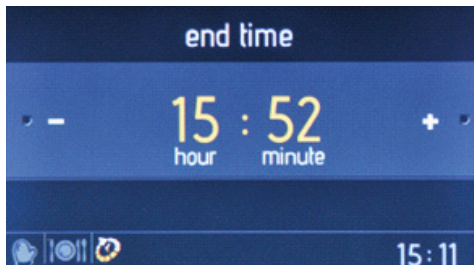


### Écran run/edit (lancer/modifier)

- Tourner le bouton de droite pour mettre en surbrillance « run ».
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « run ».

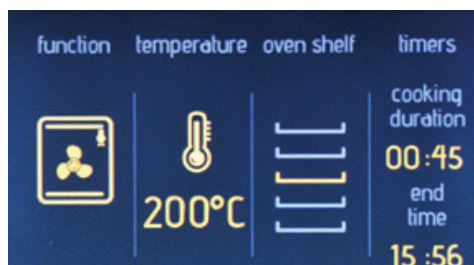


### Dans le menu principal



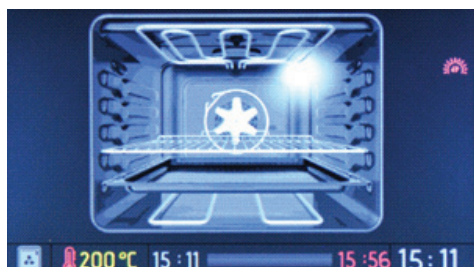
### Heure de fin de cuisson

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier l'heure de fin de cuisson.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider l'heure de fin de cuisson.



### Écran d'informations

- La cuisson commence dans les 10 secondes suivant la dernière action ou lorsque l'on appuie sur le bouton de droite.
- Tourner le bouton de gauche dans le sens anti-horaire pour revenir à l'écran du paramètre précédent.
- Pour une cuisson optimale, placer les aliments sur le niveau du milieu.



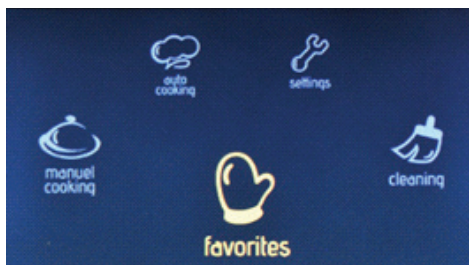
### Écran animé

- Appuyer sur le bouton de gauche pour

arrêter la cuisson.

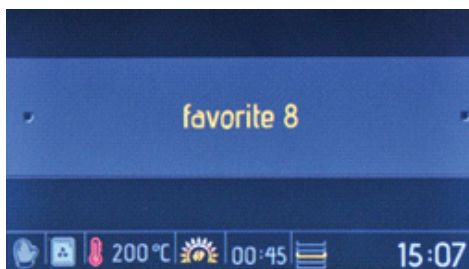
- Appuyer sur le bouton de droite pour démarrer et reprendre la cuisson.
- Pour arrêter la cuisson et revenir au menu principal, appuyer sur le bouton de gauche et le tourner dans le sens anti-horaire.

Pour un paramètre de favori, procéder comme suit.



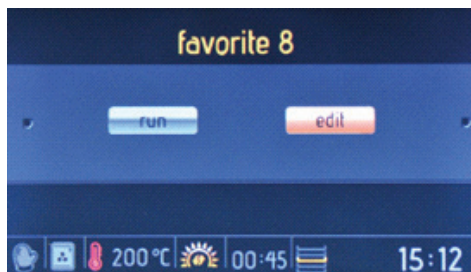
### Menu principal

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens jusqu'à ce que « **favorites** » soit en surbrillance.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



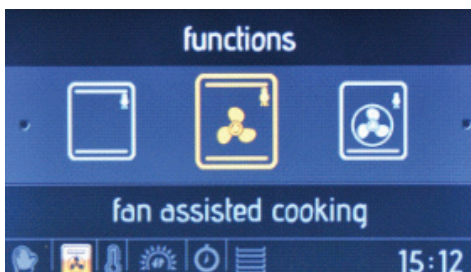
### Favoris

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer entre les options disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.
- Les paramètres enregistrés dans le « favori » sélectionné s'affichent en bas de l'écran.



#### Écran run/edit (lancer/modifier)

- Tourner le bouton de droite pour mettre en surbrillance « **edit** ».
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **edit** ».



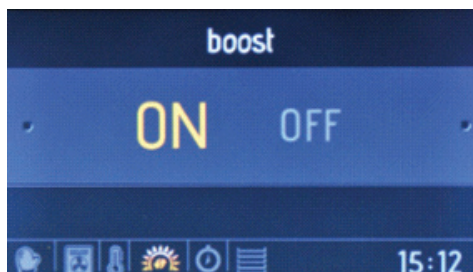
#### Fonctions du four

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer dans les différentes fonctions du four disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



#### Température

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour naviguer dans les différents paramètres de température disponibles.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



#### Booster

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour activer ou non la fonction Booster en mettant en surbrillance « **ON** » ou « **OFF** » respectivement.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



#### Temps de cuisson

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier le temps de cuisson.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider le temps de cuisson.



#### oven shelf (niveau)

- Tourner le bouton de droite dans



n'importe quel sens pour naviguer entre les différents niveaux disponibles.

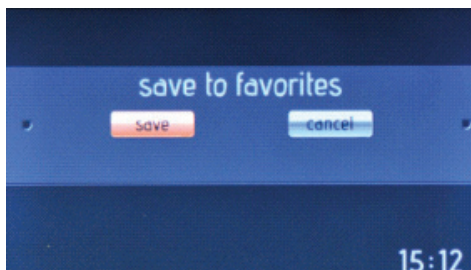
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner le niveau.

Les informations sur le niveau sont importantes d'obtenir le même résultat de cuisson à chaque fois.



### Écran d'informations

- Tourner le bouton de gauche dans le sens anti-horaire pour revenir à l'écran du paramètre précédent.

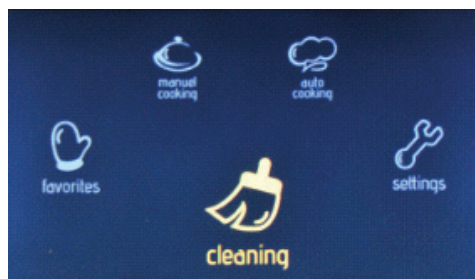


### save to favourites (enregistrer dans vos favoris)

- Tourner le bouton de droite pour mettre en surbrillance « **save** » (enregistrement des paramètres) ou « **cancel** » (suppression des paramètres).
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.

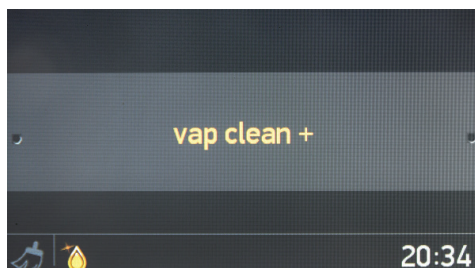
### Nettoyage

La fonction Vapclean (Nettoyage vapeur) permet de ramollir, grâce à la vapeur, les résidus séchés dans le four. Pour utiliser cette fonction, verser un verre d'eau sur une lèchefrite posée sur le niveau du bas, puis procéder comme suit.



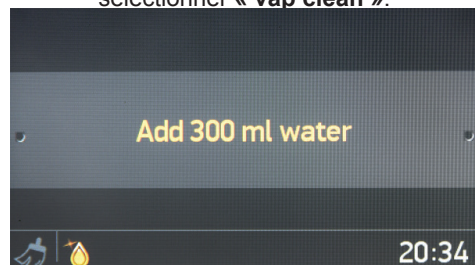
### Dans le menu principal

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens jusqu'à ce que « **cleaning** » soit en surbrillance.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



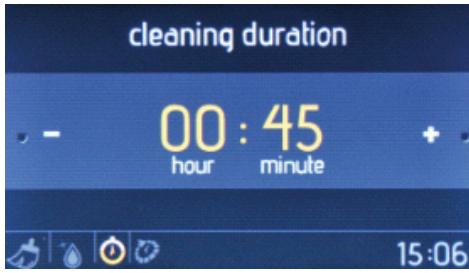
### Écran de sélection de la fonction

Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **vap clean** ».



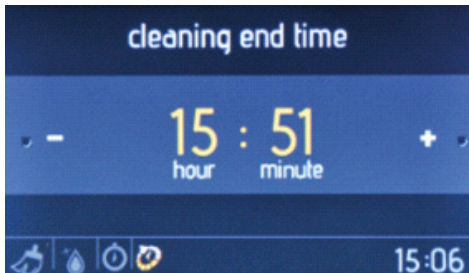
### Injection de vapeur

- Ajouter 300 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner « **Add 300 ml water** ».



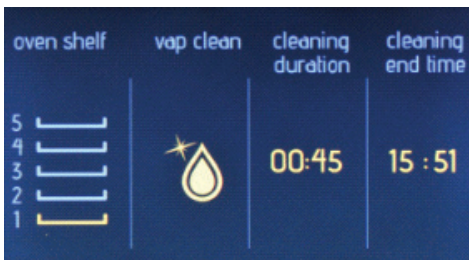
### cleaning duration (temps de nettoyage)

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier le temps de nettoyage.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider le temps de nettoyage.



### cleaning end time (heure de fin de nettoyage)

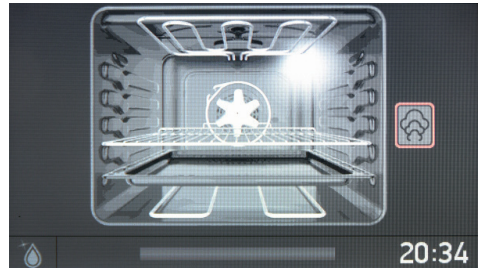
- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier l'heure de fin de nettoyage.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider l'heure de fin de nettoyage.



### Écran d'informations

- Le nettoyage commence dans les 10 secondes suivant la dernière action ou lorsque l'on appuie sur le bouton de droite.

- Tourner le bouton de gauche dans le sens anti-horaire pour revenir à l'écran du paramètre précédent.

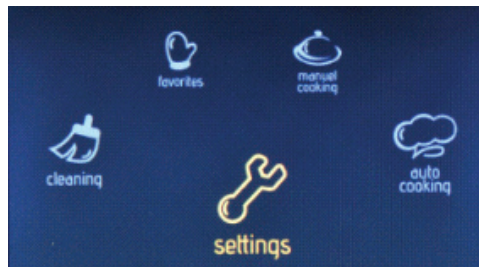


### Écran animé

- Appuyer sur le bouton de gauche pour arrêter le nettoyage.
- Appuyer sur le bouton de droite pour démarrer et reprendre le nettoyage.
- Pour arrêter le nettoyage et revenir au menu principal, appuyer sur le bouton de gauche et le tourner dans le sens anti-horaire.

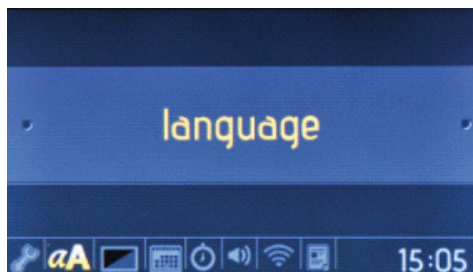
### Paramètres

Le menu settings permet de modifier la date, l'heure, la luminosité de l'écran, la tonalité et la langue.



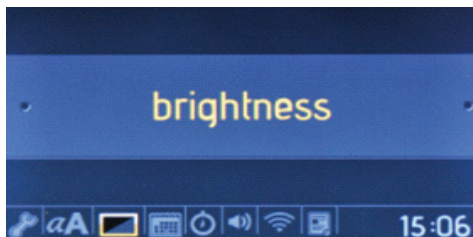
### Menu principal

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens jusqu'à ce que « settings » soit en surbrillance.
- Appuyer sur le bouton de droite pour sélectionner l'option en surbrillance.



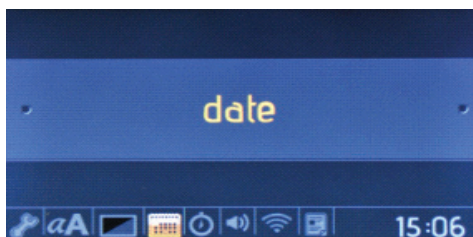
#### Menu language (langue)

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier la langue.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider la langue souhaitée.



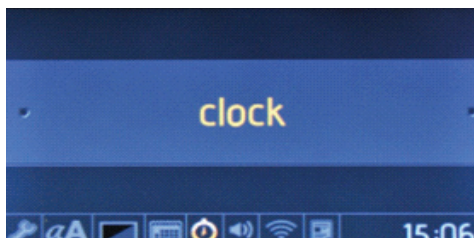
#### Menu brightness (luminosité)

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier la luminosité de l'écran entre 0 et 4.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider la luminosité.



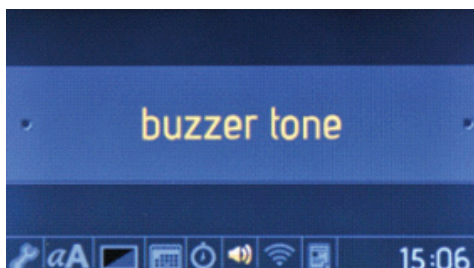
#### Menu date

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier la date.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider la date.
- Les réglages se suivent comme suit : mois, jour, année.



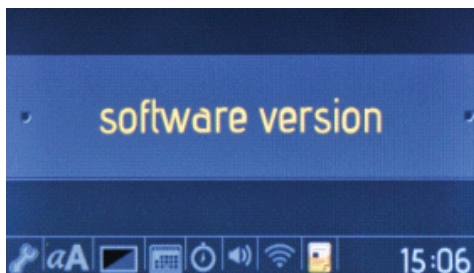
#### Menu clock (horloge)

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour modifier l'heure.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider l'heure.
- Les réglages se suivent comme suit : minute, heure.



#### Menu buzzer tone (tonalité)

- Tourner le bouton de droite dans n'importe quel sens pour choisir entre 3 tonalités différentes.
- Appuyer sur le bouton de droite pour valider la tonalité souhaitée.



#### Menu software version (version du logiciel)

- La version du logiciel s'affiche à titre d'information uniquement et n'est pas modifiable.

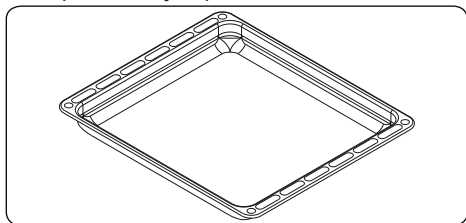
## Verrouillage

Le verrouillage permet d'éviter tout changement involontaire des paramètres du four. Pour activer ou désactiver le verrouillage, maintenir le bouton de gauche tourné dans le sens anti-horaire pendant 3 secondes. Lorsque le verrouillage est activé, seul le bouton « **MARCHE/ARRÊT** » peut être activé. Tous les autres boutons sont verrouillés.

### 4.3. Accessoires Lèche-frite

La lèche-frite convient particulièrement à la cuisson de pot-au-feu.

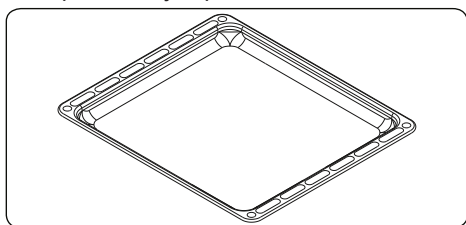
Placer la lèche-frite à n'importe quelle hauteur et veiller à la placer correctement en la poussant jusqu'au fond.



#### Lèche-frite peu profonde

La lèche-frite peu profonde convient particulièrement à la cuisson de pâtisseries.

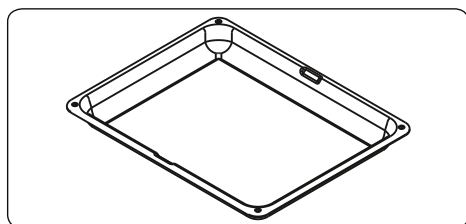
Placer la lèche-frite à n'importe quelle hauteur et veiller à la placer correctement en la poussant jusqu'au fond.



#### Petite lèche-frite

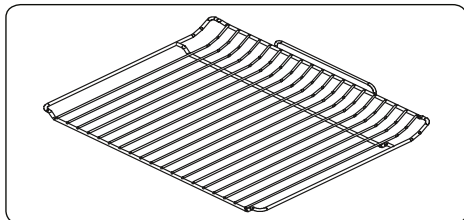
La petite lèche-frite convient particulièrement à la cuisson de pâtisseries.

Placer la lèche-frite au centre d'une grille.



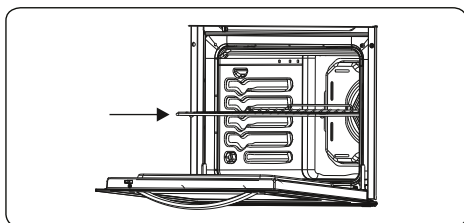
## Grille

La grille convient particulièrement aux grillades ou aux aliments placés dans des récipients allant au four.



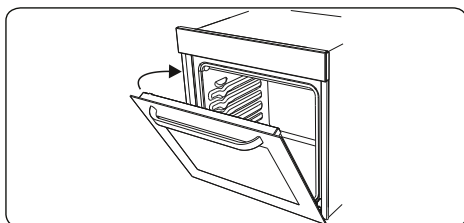
### ⚠ AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



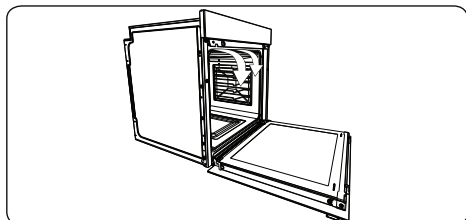
### Porte à fermeture douce

La porte du four se referme automatiquement et en douceur lorsqu'elle est relâchée juste avant sa position fermée.



### Bouclier anti air chaud

Le système breveté de bouclier anti air chaud empêche l'air chaud dans le four d'atteindre l'utilisateur en créant un rideau d'air devant la zone de cuisson du four lorsque la porte du four est ouverte.



## Collecteur d'eau

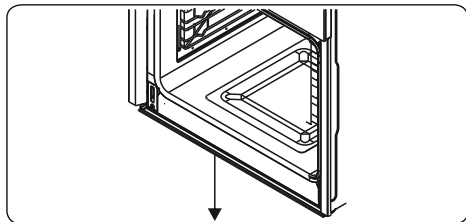
Lors de certaines cuissons, de la

condensation peut apparaître sur la vitre intérieure de la porte du four. Cela est normal.

Ouvrir la porte du four en position de cuisson au gril et la laisser ainsi pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laisser refroidir le four et essuyer l'intérieur de la porte avec un chiffon sec. Répéter cette opération régulièrement.




## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 5.1. Nettoyage


**⚠ AVERTISSEMENT :** Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

#### Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

 Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.

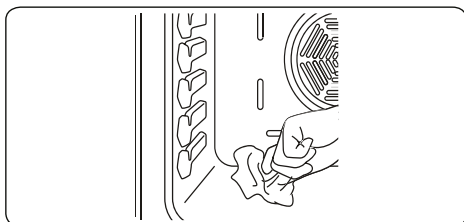
 Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

#### Nettoyage de l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les

surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore un peu chaud.

- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer totalement le four.





#### Nettoyage des parties en verre

- Nettoyer régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

#### Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.

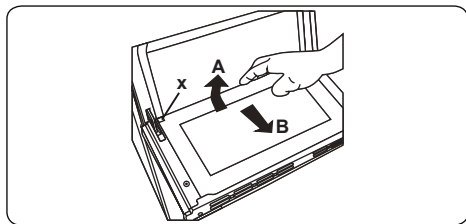
 Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

 Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

#### Démontage de la vitre intérieure

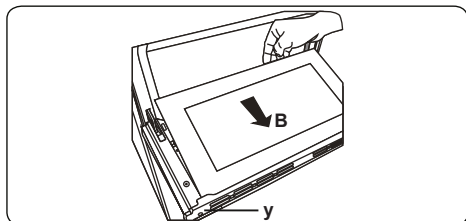
Il est nécessaire de retirer la vitre de la porte du four avant de la nettoyer, comme illustré ci-dessous.

1. Pousser la vitre en direction de **B** et la retirer de son support (**x**). Tirer la vitre en direction de **A**.

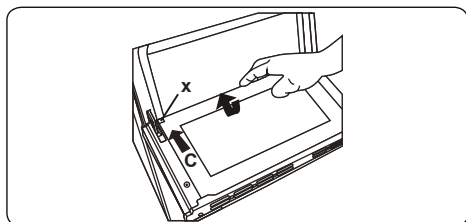



Pour remplacer la vitre intérieure :

1. Pousser la vitre vers et en dessous du support (y), en direction de B.



3. Placer la vitre sous le support (x), en direction de C.

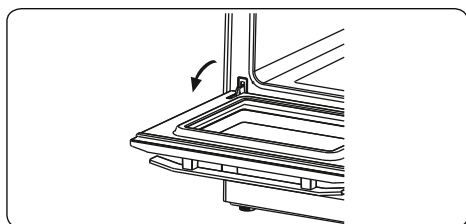


 Si la porte du four comporte trois vitres, la troisième vitre peut être retirée de la même manière que la deuxième vitre.

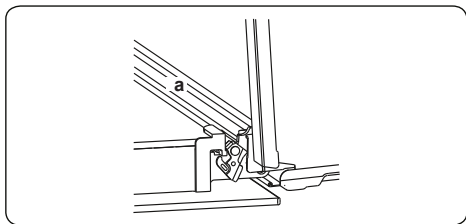
### Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, il est nécessaire de retirer la porte du four, comme illustré ci-dessous.

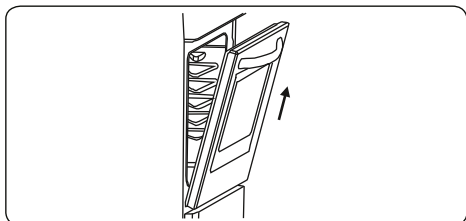
1. Ouvrir la porte du four.



2. Ouvrir entièrement l'étrier (a) (à l'aide d'un tournevis).

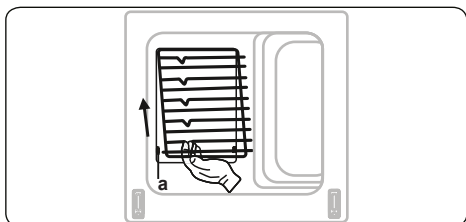


3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position fermée, puis retirer la porte en la tirant vers soi.




### Retrait de la grille

Pour retirer la grille, la tirer comme illustré sur la figure. Après l'avoir libérée des attaches (a), la lever.



### 5.2. Entretien

 **AVERTISSEMENT** : Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

#### Remplacement de la lampe du four

 **AVERTISSEMENT** : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

- Retirer la lentille en verre, puis retirer l'ampoule.
- Placer la nouvelle ampoule (résistante

à 300 °C) pour remplacer celle qui a été retirée (230 V, 15-25 watts, Type E14).

- Replacer la lentille en verre. Votre four est prêt à être utilisé.



L'ampoule doit être spécifiquement conçue pour être utilisée dans les appareils ménagers de cuisson. Les ampoules destinées à l'éclairage des pièces ne sont pas adaptées.

## 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

### 6.1. Dépannage



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.
Le ventilateur continue de fonctionner après l'arrêt du four.	Le ventilateur à commande électronique fonctionne automatiquement pendant un certain temps afin de refroidir le four.	Il s'arrête automatiquement une fois les composants électroniques suffisamment refroidis.
Le four s'est arrêté tout seul.	Les fours à commande électronique s'arrêtent automatiquement si aucune fonction n'est activée.	Le four s'arrête automatiquement pour économiser de l'électricité si aucune action n'est effectuée après un certain délai suivant l'allumage du four ou la fin d'un programme de cuisson.
Si la porte est ouverte lorsqu'une fonction utilisant le ventilateur est active, ce dernier s'arrête.	Les fours à commande électronique dotés d'un contacteur de porte arrêtent la cuisson en cas d'ouverture de la porte du four.	Cela est normal et évite une dissipation excessive de la chaleur lors de la cuisson. Une fois la porte fermée, le four reprend son fonctionnement normal.

### 6.2. Transport

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.



## Déclaration de conformité

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



### Mise au rebut de l'appareil



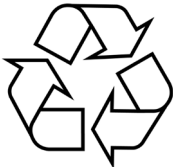
Les appareils usagés ne doivent être traités comme des ordures ménagères !

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).

et les bandes à base de polypropylène (PP).

mandons de conserver l'emballage, du moins durant la période de garantie.

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.

**52265361**