



Bedienungsanleitung
Instruction manual
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Bruksanvisning
Instrucciones de uso

Register your
new device on
YourBlaupunkt:
**blaupunkt-
einbaugeraete.com**



5B10B0040

Enjoy it.

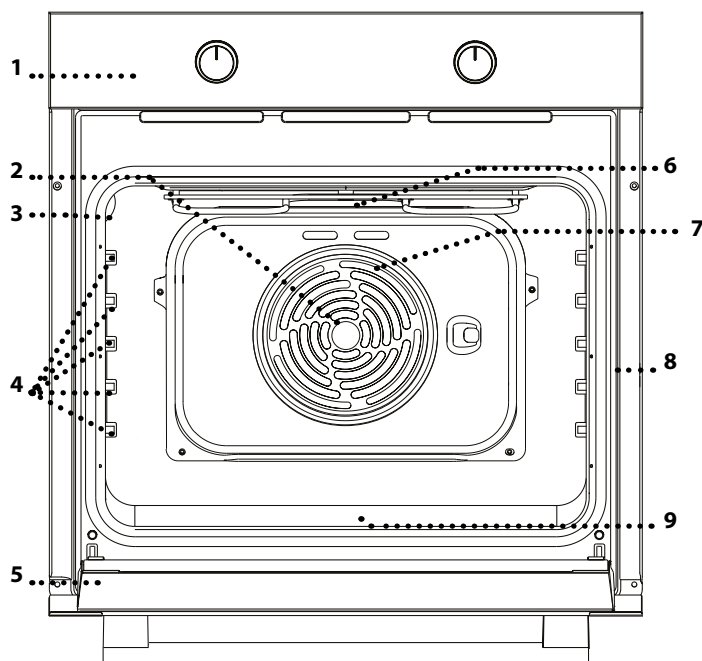
Einbau Backofen
Built-in oven
Four encastrable
Inbouwoven
Forno da incasso
Integrerad bakugn
Horno empotrable

DANKE, DASS SIE SICH FÜR UNSER PRODUKT
ENTSCHIEDEN HABEN.



Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Lampe
4. Seitengitter
(die Einschubebene wird auf der
Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
8. Typenschild
(nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch
Funktionsauswahl.
Auf 0 drehen, um den Ofen
auszuschalten.

2. THERMOSTATREGLER

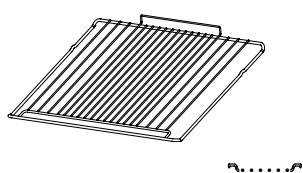
Drehen, um die gewünschte
Temperatur bei Aktivierung
der ausgewählten Funktion
auszuwählen.

3. LED-KONTROLLLEUCHTE THERMOSTAT / VORHEIZEN

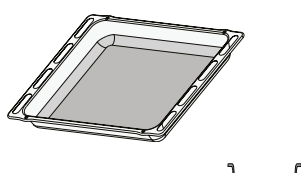
Schaltet sich während des
Heizvorgangs an. Schaltet sich aus,
wenn die gewünschte Temperatur
erreicht ist.

ZUBEHÖR

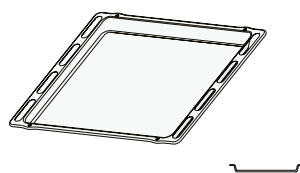
ROST



FETTPFANNE



BACKBLECH



Die Anzahl der Zubehöerteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weitere Zubehöerteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

• Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

• Die anderen Zubehöerteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.

• Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden: ziehen, um die Seitengitter aus ihren Sitzen zu entfernen.

FUNKTIONEN

 **OFF**
Zum Ausschalten des Ofens.

 **LIGHT (LAMPE)**
Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.

 **OBER-/UNTERHITZE**
Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie zum Garen am besten die 2. Schiene.

 **UMLUFT**
Zum Backen von Kuchen mit saftiger Fülle auf einer Ebene. Diese Funktion kann auch zum Garen auf zwei Ebenen verwendet werden. Tauschen Sie die Position der Gerichte aus, um das Gargut gleichmäßiger zu garen.

 **GRILL**
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

 **GRILL + HEIßLUFT**
Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

 **AUFTAUEN**
Zum schnelleren Auftauen von Speisen.

 **LOWER HEATING (SCHWACHES HEIZEN)**
Geeignet zum Anbräunen der Unterseite von Gerichten. Diese Funktion wird auch für langsames Garen, zum Finish des Garvorgangs von saftigen Gerichten und zur Zubereitung von Saucenkonzentraten empfohlen.

 **HEISSLUFT**
Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

 **BROT**
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot. Verwenden Sie zum Garen am besten die 2. Schiene.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C bevorzugt mit der „Heißluft“-Funktion aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Hinweise: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.
.....

2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.

Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf 0 und 1 drehen.

3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats ein und signalisiert, dass das Vorheizen begonnen hat.

Am Ende dieses Vorgangs schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats aus und gibt an, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	150 - 170	30 - 90	
		Ja	160 - 180	30 - 90	 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160-200	35 - 90	
		Ja	160-200	40 - 90	 
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160 - 180	15 - 35	
		Ja	150 - 170	20 - 45	 
		Ja	150 - 170	20 - 45	  
Beignets		Ja	180 - 200	40 - 60	
		Ja	170 - 190	35 - 50	 
Baiser / Meringues		Ja	90	150 - 200	
		Ja	90	140 - 200	 
		Ja	90	140 - 200	  
Pizza/Brot		Ja	220-250	10 - 25	
		Ja	200 - 240	20 - 45	 
Kleines Brot 80 g		Ja	180 - 200	30-45	
Brotlaib 500 g		Ja	180	50 - 70	
Brot		Ja	180 - 200	30 - 80	 
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20	
		Ja	230 - 250	10 - 25	 
Salziger Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 200	30-45	
		Ja	180 - 200	35 - 50	 
		Ja	180 - 200	35 - 50	  
Blätterteigtörtchen/Herzhafte Backwaren/Torten		Ja	190 - 200	20-30	
		Ja	180 - 190	20-40	 
		Ja	180 - 190	20-40	  
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	

ZUBEHÖR						
	Rost	Backform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech / Backblech auf Rost	Fettpfanne	Fettpfanne mit 200 ml Wasser	Backblech

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 – 190	110 – 150	
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	
Puter / Gans 3 kg		Ja	180 – 200	150 - 200	
Gebackener Fisch / in Folie 0,5 kg (Filet, ganz)		Ja	170 – 190	30-45	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 70	
Getoastetes Brot		5'	250	2 – 6	
Fischfilets/Scheiben		5'	250	15 - 30 *	
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		5'	250	15 - 30 *	
Brathähnchen 1-1,3 kg		–	200 – 220	60 - 80 **	
Roastbeef englisch 1 kg		–	200	35 - 50 **	
Lammkeule, Haxe		–	200	60 - 90 **	
Bratkartoffeln		–	200 – 220	35 – 55 **	
Gemüsegratin		–	200 – 220	25 - 55	
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190 – 200	45 - 100 ***	
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ***	
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	
Komplettes Menü Obsttorte (Einschubebene 5)/ Lasagne (Einschubebene 3)/ Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180 – 190	40 -120 ***	

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden
(bei Bedarf).

*** Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen
Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen
Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

FUNKTIONEN						
	O/unterhitze	Grill	Turbo Grill	Heißluft	Backen mit Umluft	Brot

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall

zu verwenden.

Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

WARTUNG UND REINIGUNG

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

AUßENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim

Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

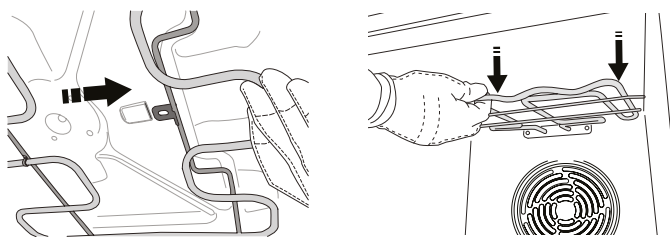
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glases.
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden.

ZUBEHÖR

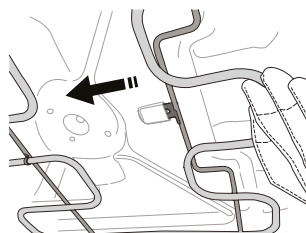
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

SENKEN DES OBEREN HEIZELEMENTES

1. Das Heizelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken.

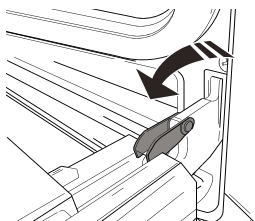


2. Um das Heizelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.

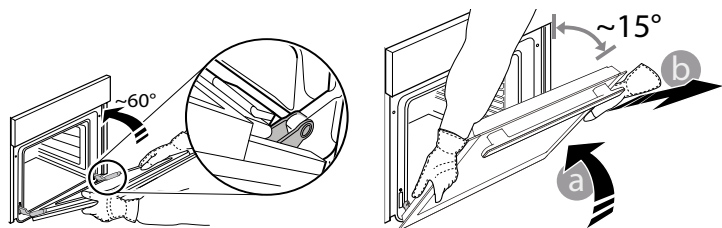


AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

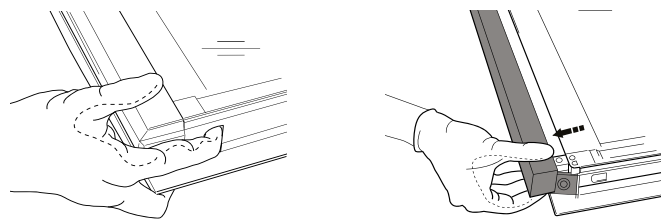
4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

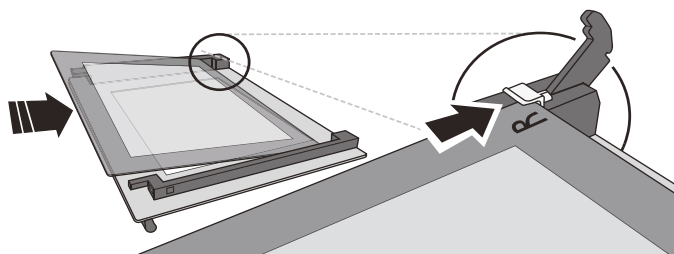
CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

3. Um das Innenglas wieder richtig anzubringen, sicherstellen dass das „R“ in der linken Ecke zu sehen ist. Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken.



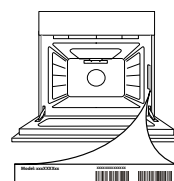
4. Die obere Kante wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht	Stromausfall Trennung von der Stromversorgung	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Den Backofen aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt

SUPPORT

Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

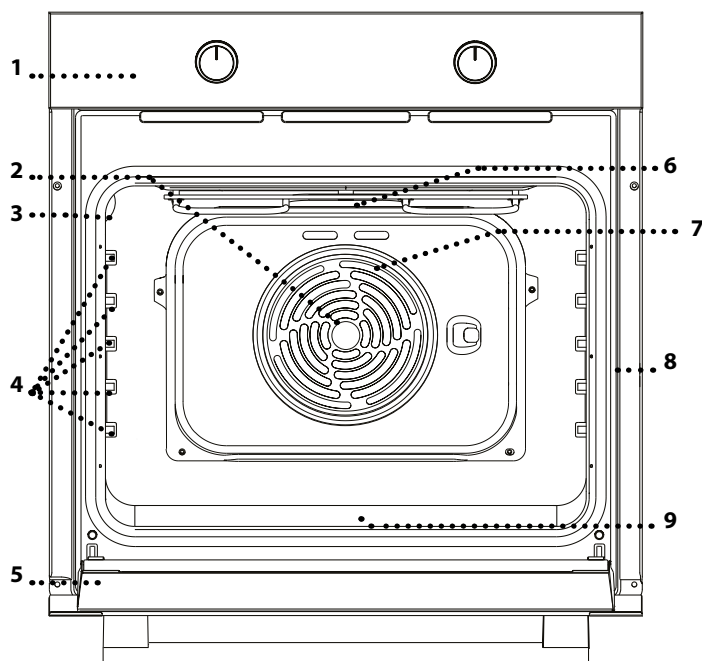


THANK YOU FOR BUYING OUR PRODUCT.



Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element / grill
7. Circular heating element
(not visible)
8. Identification plate
(do not remove)
9. Bottom heating element
(not visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. THERMOSTAT KNOB

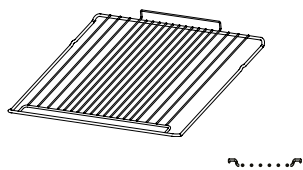
Turn to select the temperature you require when activating the selected function.

3. LED THERMOSTAT / PREHEATING

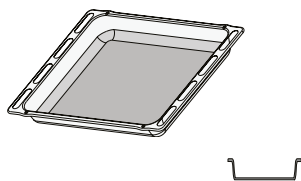
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

ACCESSORIES

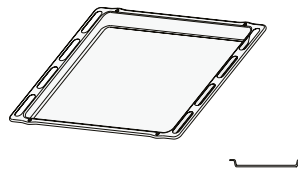
WIRE SHELF



DRIP TRAY



BAKING TRAY



The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

- The shelf guides can be removed to facilitate the oven cleaning: pull them to remove from their seats.

FUNCTIONS



OFF

For switching off the oven.



LIGHT

For switching on the light in the compartment.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd shelf.



CONVECTION BAKE

For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



DEFROSTING

For defrosting food more quickly.



LOWER HEATING

Useful for browning the base of the dish. This function is recommended also for slow-cooking, for finishing the cooking of juicy dishes, and making sauce concentrates.



FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



BREAD

To bake different types and sizes of bread. It is best to use the 2nd shelf.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

.HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250° C for about one hour, preferably using the “Forced Air” function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

Notes: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require:.....

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 and 0.

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun. At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: At this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
		Yes	160 - 180	30 - 90	4  1 
Filled cakes (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscuits / tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Yes	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Yes	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Choux buns		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
		Yes	170 - 190	35 - 50	4  2 
Meringues		Yes	90	150 - 200	2 
		Yes	90	140 - 200	4  2 
		Yes	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza / Bread		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Yes	200 - 240	20 - 45	4  2 
Small bread 80 g		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
Bread loaf 500 g		Yes	180	50 - 70	1 / 2 
Bread		Yes	180 - 200	30 - 80	4  2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	2 
		Yes	230 - 250	10 - 25	4  2 
Savoury cake (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
		Yes	180 - 200	35 - 50	4  2 
		Yes	180 - 200	35 - 50	5  3  1 
Vol-au-vent / Puff pastry cakes		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Yes	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 

ACCESSORIES						
	Rack	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Baking tray / Baking tray on wire shelf	Drip tray	Drip tray with 200 ml of water	Baking tray

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	
Baked fish / en papillote 0,5 kg (Fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	
Fish fillets / slices		5'	250	15 - 30 *	 
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		5'	250	15 - 30 *	 
Roast chicken 1-1.3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	 
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	
Leg of lamb / knuckle		-	200	60 - 90 **	
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	
Vegetable gratin		-	200 - 220	25 - 55	
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	 
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	 
Lasagna and meat		Yes	200	50 - 100 ***	 
Complete meal Fruit tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	  

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two-thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

FUNCTIONS						
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Bread

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment the food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays.

You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), on different levels. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MAINTENANCE AND CLEANING

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, allow the oven to cool completely and then wipe it with a cloth

or sponge.

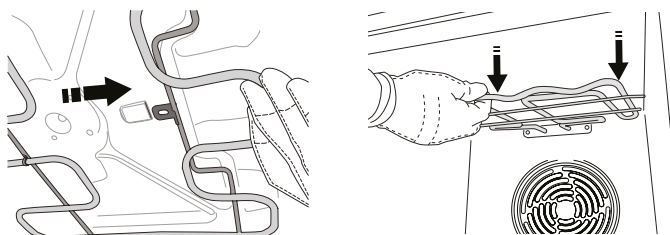
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven.

ACCESSORIES

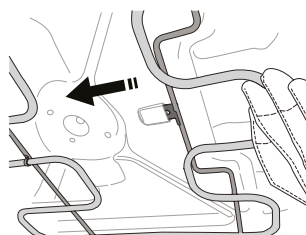
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

LOWERING THE UPPER HEATING ELEMENT

1. Extract the heating element from its seating, then lower it.

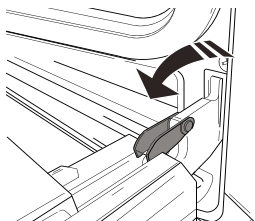


2. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

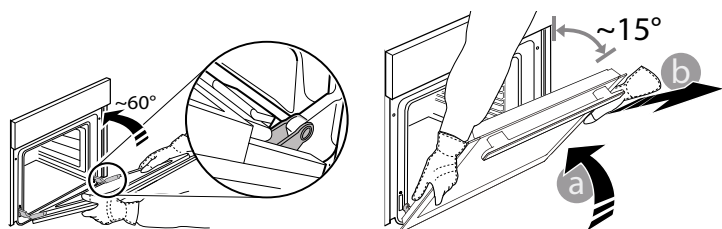


REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

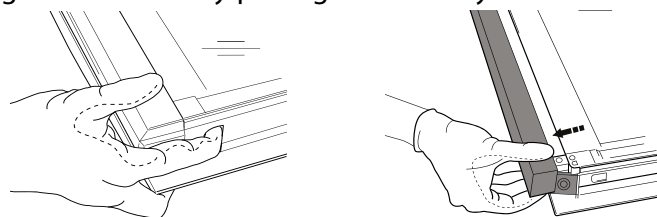
3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

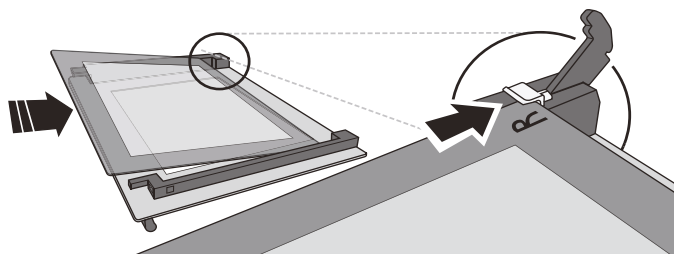
CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. To reposition the internal glass properly, be sure that the "R" can be seen in the left corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



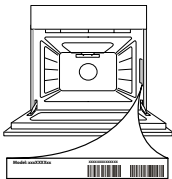
4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut Disconnection from the mains	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists

SUPPORT

When contacting our Service Centre, please state the codes provided on your product's identification plate.

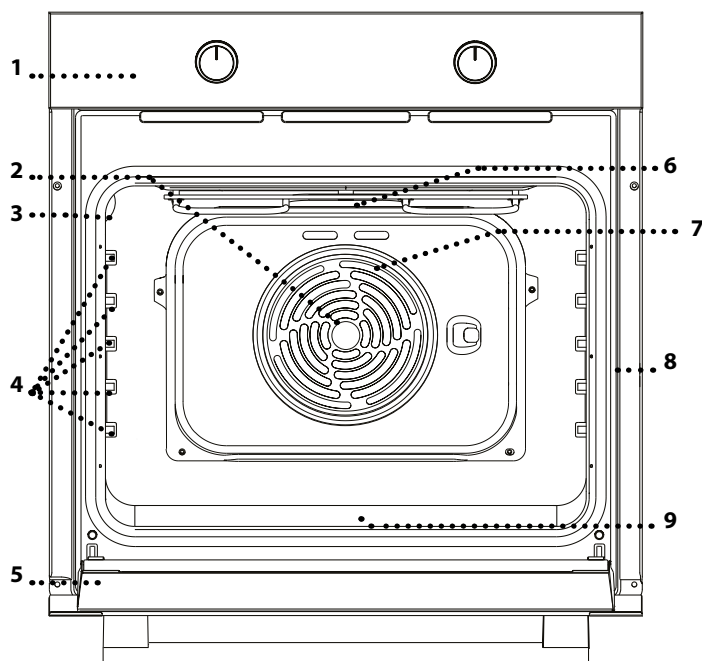


NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR ACHETÉ NOTRE PRODUIT.



Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Glissières
(le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Élément chauffant rond
(invisible)
8. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur
(invisible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. BOUTON DU THERMOSTAT

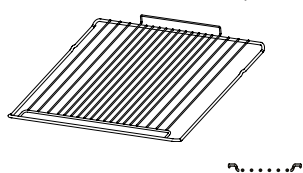
Tournez pour sélectionner la température désirée en lançant la fonction.

3. THERMOSTAT À LED/ PRÉCHAUFFAGE

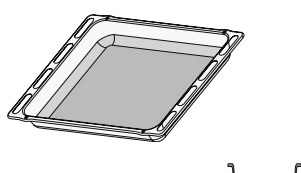
S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

ACCESSOIRES

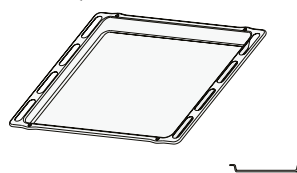
GRILLE MÉTALLIQUE



LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.
• Les supports de grille peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage du four : tirez pour les enlever de leurs appuis.

FONCTIONS

 **OFF**
Pour éteindre le four.

 **ÉCLAIRAGE**
Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

 **CONVECTION NATURELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé d'utiliser le 2e niveau.

 **CONVECTION FORCÉE**
Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction peut également être utilisée pour la cuisson sur deux grilles. Changez la position des plats pour cuire les aliments plus uniformément.

 **GRILL**
Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

 **TURBO GRIL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

 **DÉCONGÉLATION**
Pour décongeler les aliments plus rapidement.

 **BASSE TEMPÉRATURE**
Utile pour brunir la base du plat. Cette fonction est aussi conseillée pour la cuisson lente, pour terminer la cuisson d'un plat juteux, et faire des concentrés de sauce.

 **CHALEUR PULSÉE**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

 **PAIN**
Pour cuire différents types et grosseurs de pain. Il est conseillé d'utiliser le 2e niveau.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure en utilisant de préférence la fonction « Chaleur pulsée

». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

Remarque : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.

2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.

Pour interrompre la fonction à tout moment, éteignez le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur 0 et 1.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction activée, le thermostat à LED s'allumera pour signaler que le processus de préchauffage a commencé. À la fin de ce processus, le thermostat à LED s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	150 - 170	30 - 90	
		Oui	160 - 180	30 - 90	 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	
		Oui	160 - 200	40 - 90	 
Biscuits/Tartelettes		Oui	160 - 180	15 - 35	
		Oui	150 - 170	20 - 45	 
		Oui	150 - 170	20 - 45	  
Chouquettes		Oui	180 - 200	40 - 60	
		Oui	170 - 190	35 - 50	 
Meringues		Oui	90	150 - 200	
		Oui	90	140 - 200	 
		Oui	90	140 - 200	  
Pizza/pain		Oui	220 - 250	10 - 25	
		Oui	200 - 240	20 - 45	 
Petit pain 80 g		Oui	180 - 200	30 - 45	
Pain 500 g		Oui	180	50 - 70	
Pain		Oui	180 - 200	30 - 80	 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	
		Oui	230 - 250	10 - 25	 
Cake salé (tourte aux légumes, quiche et tarte)		Oui	180 - 200	30 - 45	
		Oui	180 - 200	35 - 50	 
		Oui	180 - 200	35 - 50	  
Vol-au-vent / Gâteaux à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	 
		Oui	180 - 190	20 - 40	  
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	

ACCESSOIRES						
	Grille	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson / plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite	Lèche-frite contenant 200 ml d'eau	Plaque de cuisson

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	2
Rôti de porc avec grattons 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	2
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde/oie 3 kg		Oui	180 - 200	150 - 200	2
Poisson au four / en papillote 0,5 kg (Filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	2
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5
Filets/tranches de poisson		5'	250	15 - 30 *	4 3
Saucisses/brochettes/ côtes levées/ hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif saignant 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau/jarret		-	200	60 - 90 **	3
Pommes de terre rôties		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Légumes gratinés		-	200 - 220	25 - 55	3
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagnes et viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 2
Repas complet Tarte aux fruits (Niveau 5) / Lasagnes (Niveau 3) / Viande (Niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1

* Tourner les aliments à mi-cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

FONCTIONS						
	Convection naturelle	Gril	Turbo Grill	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Pain

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson.

Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur des niveaux différents. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation

qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

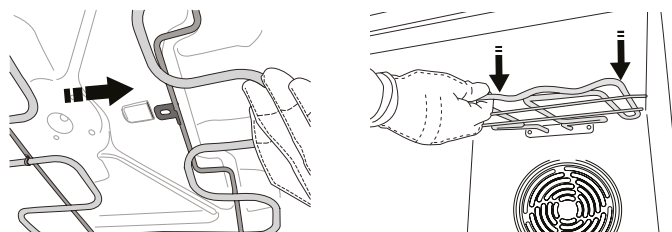
- La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

ACCESSOIRES

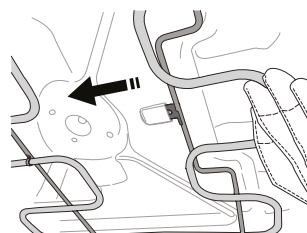
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

1. Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le.

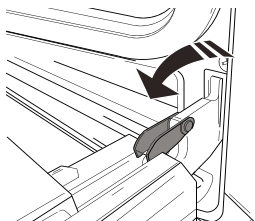


2. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

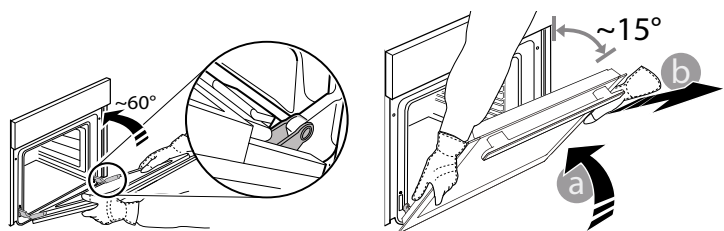


ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

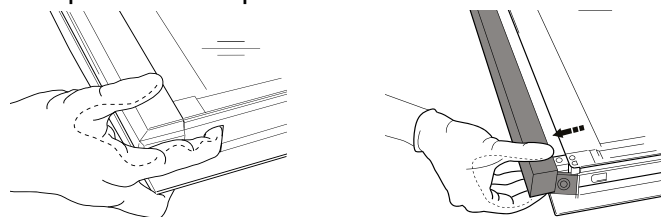
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

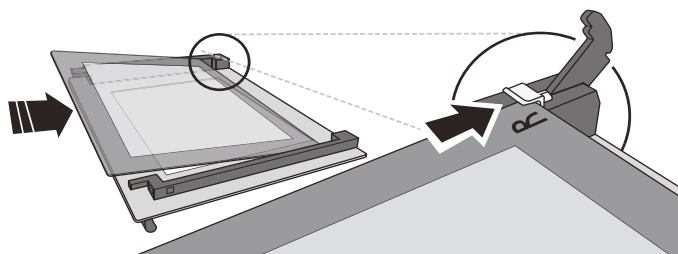
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Pour remplacer correctement la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » soit visible dans le coin gauche.

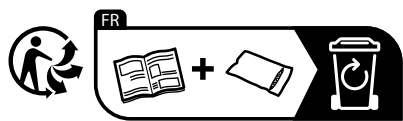
En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.

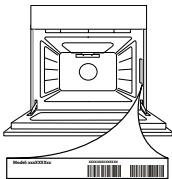
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	Coupure de courant Débranchez de l'alimentation principale	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste



ASSISTANCE

Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

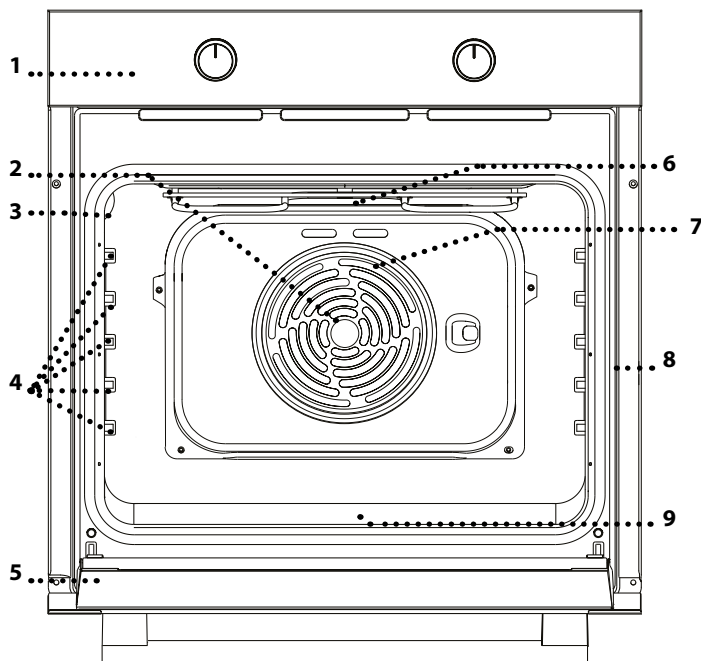


DANK U VOOR UW AANKOOP VAN ONS PRODUCT.



Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel

2. Ventilator

3. Lamp

4. Roostergeleiders

(het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)

5. Deur

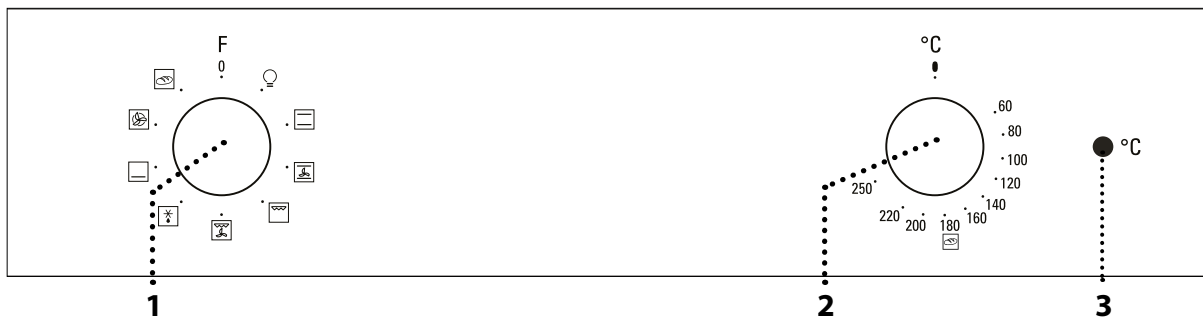
6. Bovenste verwarmingselement/
grill

7. Circulair verwarmingselement
(niet zichtbaar)

8. Identificatieplaatje
(niet verwijderen)

9. Onderste verwarmingselement
(niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

2. THERMOSTAATKNOP

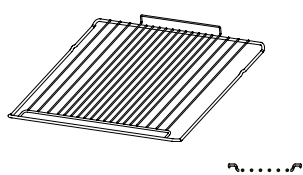
Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer de geselecteerde functie ingesteld wordt.

3. LED THERMOSTAAT/ VOORVERWARMING

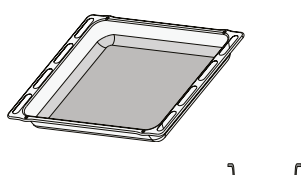
Gaat aan tijdens het verwarmen. Gaat uit wanneer de gewenste temperatuur bereikt is.

ACCESSOIRES

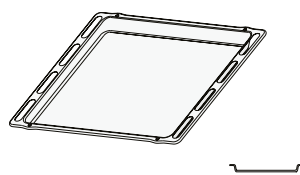
ROOSTER



LEKBAKJE



BAKPLAAT



Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model. Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

. Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen. Schuif hem horizontaal over de roostergeleiders, zo ver mogelijk.

. De andere accessoires, zoals de bakplaat, worden horizontaal over de geleiders geschoven.
. Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kunnen de geleiders worden verwijderd: trek ze uit hun zitting.

FUNCTIES

 **OFF**
Om de oven uit te schakelen.

 **LAMPJE**
Om het lampje in de oven aan te doen.

 **CONVENTIONEEL**
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Aanbevolen wordt de 2de steunhoogte te gebruiken.

 **CONVECTIEBAKKEN**
Om taarten met vloeibare vulling te bereiden op een enkel niveau. Deze functie kan ook gebruikt worden voor de bereiding op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten onderling van plaats om een gelijkmatiger bereidingsresultaat te bereiken.

 **GRILL**
Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

 **TURBO GRILL**
Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

 **BEZIG MET ONTDOOIEN**
Om voedsel sneller te ontdooien.

 **LAGE WEERSTAND**
Om de onderzijde van het gerecht bruin te bakken. Deze functie is ook aanbevolen voor langzame bereidingen, om de bereiding van sappige gerechten te voltooien en om geconcentreerde sauzen te bereiden.

 **HETELUCHT**
Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

 **BROOD**
Voor het bakken van verschillende soorten en formaten brood. Aanbevolen wordt de 2de steunhoogte te gebruiken.

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.
Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer een uur met de functie "Hete lucht". De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.
Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

Opmerkingen: Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECT A FUNCTION

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie.

2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

HANDMATIG

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.

Om de functie op elk moment te onderbreken, zet de oven uit, draai de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op 0 en 0.

3. VOORVERWARMEN

Nadat de functie is geactiveerd, zal de LED-thermostaat inschakelen om aan te geven dat het voorverwarmingsproces begonnen is.
Aan het einde van dit proces schakelt de LED-thermostaat uit, wat aangeeft dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	150 - 170	30 - 90	 2
		Ja	160 - 180	30 - 90	 4  1
Filled cakes (Kaastaart, strudel, fruittaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	 2
		Ja	160 - 200	40 - 90	 4  2
Koekjes / taartjes		Ja	160 - 180	15 - 35	 2 / 3
		Ja	150 - 170	20 - 45	 4  2
		Ja	150 - 170	20 - 45	 5  3  1
Soesjes		Ja	180 - 200	40 - 60	 2
		Ja	170 - 190	35 - 50	 4  2
Meringues		Ja	90	150 - 200	 2
		Ja	90	140 - 200	 4  2
		Ja	90	140 - 200	 5  3  1
Pizza/Brood		Ja	220 - 250	10 - 25	 1 / 2
		Ja	200 - 240	20 - 45	 4  2
Klein brood 80g		Ja	180 - 200	30 - 45	 2
Groot brood 500g		Ja	180	50 - 70	 1 / 2
Brood		Ja	180 - 200	30 - 80	 4  2
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 20	 2
		Ja	230 - 250	10 - 25	 4  2
Hartige taart (groentetaart, hartige taart)		Ja	180 - 200	30 - 45	 2
		Ja	180 - 200	35 - 50	 4  2
		Ja	180 - 200	35 - 50	 5  3  1
Pasteitjes/bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	 4  2
		Ja	180 - 190	20 - 40	 5  3  1
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	 2

ACCESSOIRES						
	Rooster	Bakplaat of taartvorm op het rooster	Opvangbak / bakplaat / bakplaat op rooster	Opvangbak	Opvangbak met 200 ml water	Bakplaat

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2 
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2 
Gebakken vis / vis in folie 0,5 kg (filet, geheel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5 
Visfilets/moten		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Rosbief rood 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Lamsbout/schenkel		-	200	60 - 90 **	3 
Gebakken aardappeltjes		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Groentegratin		-	200 - 220	25 - 55	3 
Vlees en aardappelen		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Vis en groente		Ja	180	30 - 50 ***	4  1 
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 ***	4  2 
Complete maaltijd Vruchtentaart (Niveau 5) / Lasagne (Niveau 3) / Vlees (Niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

** Draai het voedsel na tweederde van de bereidingstijd om (indien nodig).

*** Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

FUNCTIES						
	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Turbohetelucht	Convectie- bakken	Brood

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk

taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Turbohetelucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende niveaus. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

ONDERHOUD EN REINIGING

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag veiligheidshandschoenen bij alle werkzaamheden.

Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.

Koppel de voeding van het apparaat los.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

EXTERNE OPPERVLAGKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAGKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen

van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

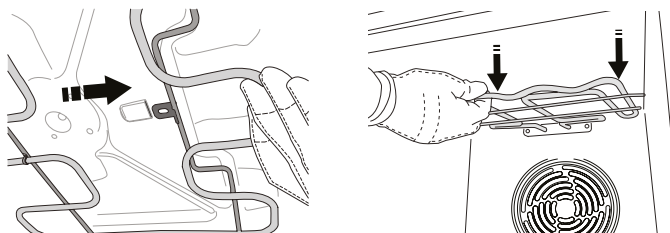
- De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen reinigen.

ACCESSOIRES

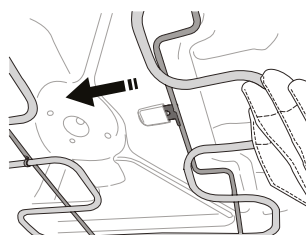
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG BRENGEN

1. Haal het verwarmingselement uit zijn zitting en breng het omlaag.

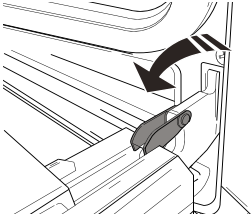


2. Om het verwarmingselement terug te plaatsen, til het op, trek het iets naar u toe en zorg ervoor dat de steun goed op zijn plaats zit.

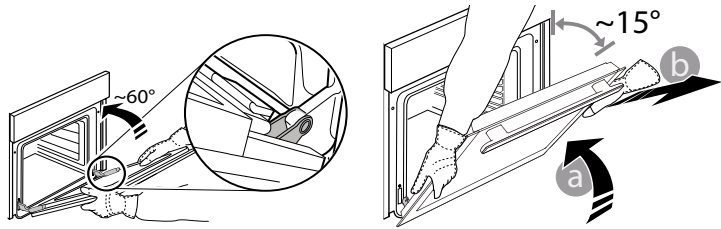


DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt.



Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

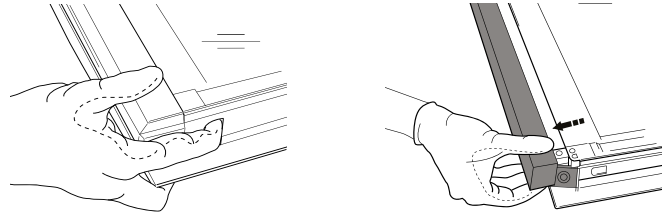
3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

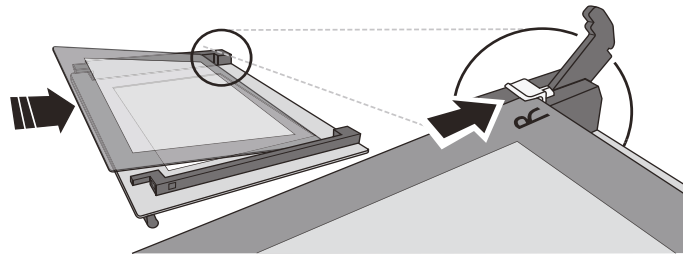
CLICK & CLEAN - DE RUIT REINIGEN

1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.

3. Om de interne ruit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" te zien is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt.



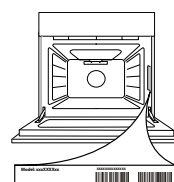
4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet	Stroomonderbreking Loskoppeling van het elektriciteitsnet	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is

ONDERSTEUNING

Vermeld, wanneer u contact opneemt met After sales, de codes die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

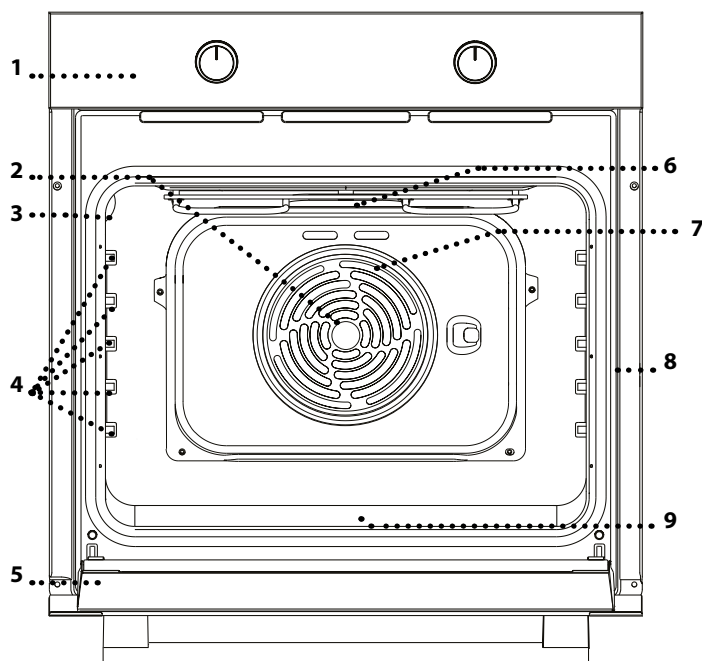


GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN NOSTRO
PRODOTTO.



Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Luce
4. Griglie laterali
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / Grill
7. Resistenza circolare
(non visibile)
8. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore
(non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare nella posizione 0 per disattivare il forno.

2. MANOPOLA TERMOSTATO

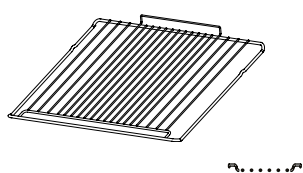
Permette di impostare la temperatura desiderata quando si attiva la funzione selezionata.

3. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

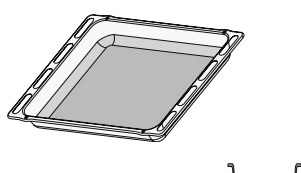
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

ACCESSORI

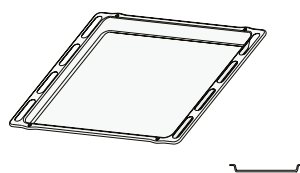
GRIGLIA



LECCARDA



TEGLIA



Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

. Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. Quindi, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa.

. Gli altri accessori, come la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scorrere sulle guide laterali.
• Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarle dalle sedi.

FUNZIONI

 **OFF**
Per spegnere il forno.

 **LUCE**
Per accendere la luce nel forno.

 **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Si consiglia di utilizzare il 2° livello.

 **VENTILATO**
Per la cottura di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.

 **GRILL**
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

 **TURBO GRILL**
Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

 **SCONGELAMENTO**
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

 **LOWER HEATING (RISCALDAMENTO DAL BASSO)**
Indicato per dorare la base delle pietanze. Questa funzione è consigliata anche per la cottura lenta, per terminare la cottura di pietanze in umido e per la preparazione di salse concentrate.

 **TERMOVENTILATO**
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

 **PANE**
Per cuocere diversi tipi e formati di pane. Si consiglia di utilizzare il 2° livello.

PRIMO UTILIZZO

RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.
Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando

preferibilmente la funzione "Termoventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su 0 e 0.

3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	150 - 170	30 - 90	
		Sì	160 - 180	30 - 90	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	
		Sì	160 - 200	40 - 90	 
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	15 - 35	
		Sì	150 - 170	20 - 45	 
		Sì	150 - 170	20 - 45	  
Bigné		Sì	180 - 200	40 - 60	
		Sì	170 - 190	35 - 50	 
Meringhe		Sì	90	150 - 200	
		Sì	90	140 - 200	 
		Sì	90	140 - 200	  
Pizza / Focaccia		Sì	220 - 250	10 - 25	
		Sì	200 - 240	20 - 45	 
Panini 80 g		Sì	180 - 200	30 - 45	
Pane in cassetta 500 g		Sì	180	50 - 70	
Pane		Sì	180 - 200	30 - 80	 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	
		Sì	230 - 250	10 - 25	 
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	
		Sì	180 - 200	35 - 50	 
		Sì	180 - 200	35 - 50	  
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	 
		Sì	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	

ACCESSORI						
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia / Teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 200 ml di acqua	Teglia

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	2
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	180 - 200	150 - 200	2
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetto, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Verdure ripiene (pomodori, courgettes (zucchine), aubergines (melanzane))		Sì	180 - 200	50 - 70	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		5'	250	15 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		-	200	60 - 90 **	3
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		-	200 - 220	25 - 55	3
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagne di carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 2
Menu completo Crostata di frutta (Livello 5) / Lasagne (Livello 3) / Carne (Livello 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1

* Ruotare il cibo a metà cottura

** Girare il cibo a due terzi della cottura (se necessario).

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

FUNZIONI						
	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	Pane

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione delle pietanze nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro.

È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici dell'apparecchio.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

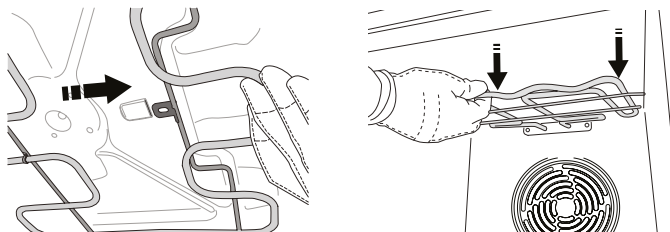
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

ACCESSORI

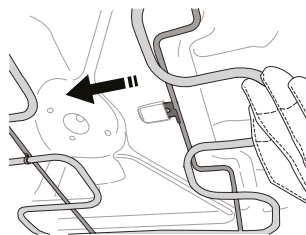
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

1. estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

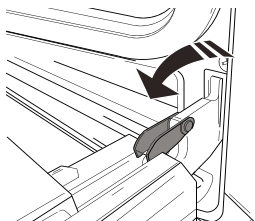


2. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

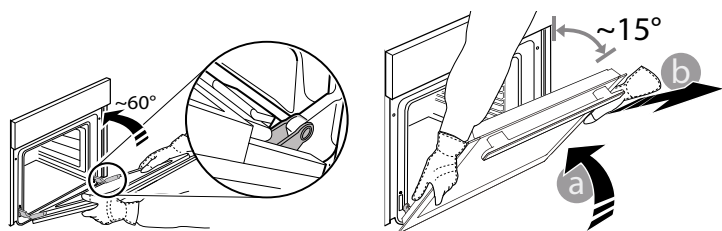


RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

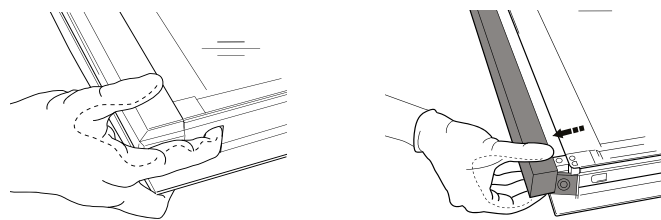
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

CLICK & CLEAN - PULIRE IL VETRO

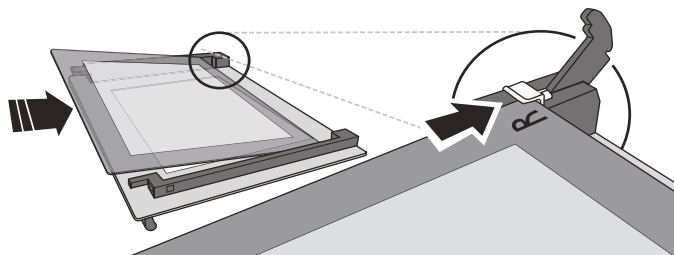
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, verificare che la "R" sia leggibile nell'angolo sinistro.

Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



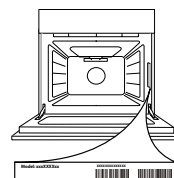
4. Rimontare il profilo superiore: Un clic indicherà il posizionamento corretto. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete principale	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste

ASSISTENZA

Quando si contatta il nostro Servizio Assistenza, indicare i codici riportati sulla targhetta di identificazione del prodotto.

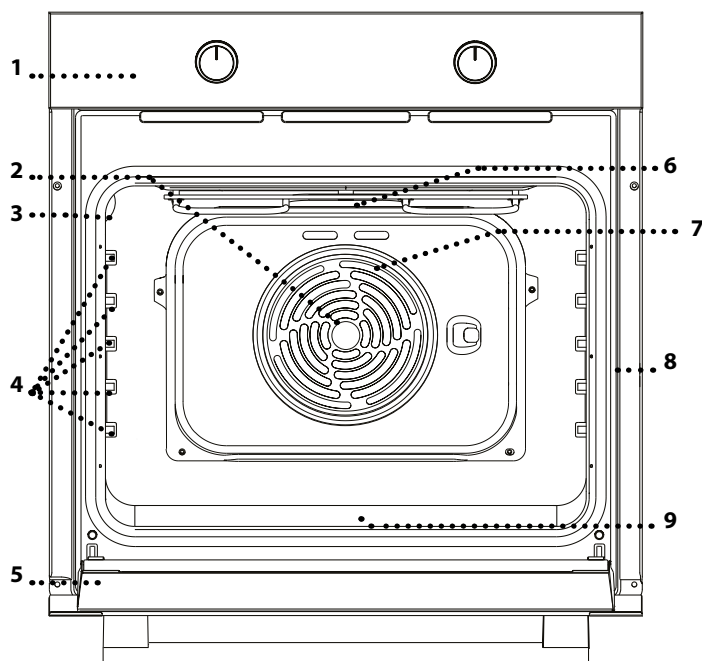


GRACIAS POR COMPRAR NUESTRO PRODUCTO.



Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Luz
4. Guías para los estantes
(el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior / grill
7. Resistencia circular
(no visible)
8. Placa de características
(no debe retirarse)
9. Resistencia inferior
(no visible)

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición 0 para apagar el horno.

2. SELECTOR DEL TERMOSTATO

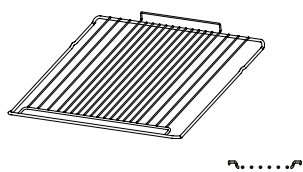
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las función seleccionada.

3. TERMOSTATO DEL LED / PRECALENTAMIENTO

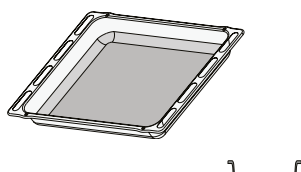
Se enciende durante el proceso de precalentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

ACCESORIOS

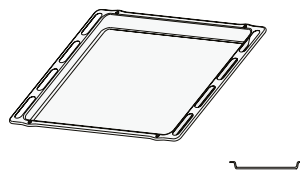
REJILLA



GRASERA



BANDEJA DE HORNO



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.
Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego, deslícela horizontalmente por la guía hasta el tope.

Los demás accesorios, como bandeja pastelera se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.
• Las guías para rejillas se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas de su alojamiento.

FUNCIONES

 **OFF**
Sirve para apagar el horno.

 **LUZ**
Para encender la luz del compartimento.

 **CONVENCIONAL**
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda utilizar el 2.º estante.

 **HORNO DE CONVECCIÓN**
Para hornear tartas con relleno líquido en un solo estante. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos estantes. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea.

 **GRILL**
Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

 **TURBO GRILL**
Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

 **DESCONGELANDO**
Para descongelar alimentos más rápidamente.

 **LOWER HEATING (CALENTAMIENTO INFERIOR)**
Útil para gratinar la base del plato. Esta función también se puede utilizar para cocinar lentamente, para terminar la cocción de platos jugosos y hacer concentrados de salsa.

 **AIRE FORZADO**
Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

 **PAN**
Para hornear distintos tipos y formatos de pan. Se recomienda utilizar el 2.º estante.

PRIMER USO

. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.
Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de

su interior.
Caliente el horno a 250 °C durante aproximadamente una hora, preferiblemente utilizando la función «Aire forzado». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Notas: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.

2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL
Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta 0 y 0.

3. PRECALENTAMIENTO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado.
Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	150 - 170	30 - 90	
		Sí	160 - 180	30 - 90	 
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	160 - 200	35 - 90	
		Sí	160 - 200	40 - 90	 
Biscuits / tartaletas		Sí	160 - 180	15 - 35	
		Sí	150 - 170	20 - 45	 
		Sí	150 - 170	20 - 45	  
Lionesas		Sí	180 - 200	40 - 60	
		Sí	170 - 190	35 - 50	 
Merengues		Sí	90	150-200	
		Sí	90	140 - 200	 
		Sí	90	140 - 200	  
Pizza / pan		Sí	220-250	10 - 25	
		Sí	200-240	20 - 45	 
Pan pequeño 80 g		Sí	180 - 200	30 - 45	
Barra de pan 500 g		Sí	180	50 - 70	
Pan		Sí	180 - 200	30 - 80	 
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	
		Sí	230 - 250	10 - 25	 
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		Sí	180 - 200	30 - 45	
		Sí	180 - 200	35 - 50	 
		Sí	180 - 200	35 - 50	  
Volovantes/Tartas dulces		Sí	190 - 200	20 - 30	
		Sí	180 - 190	20 - 40	 
		Sí	180 - 190	20 - 40	  
Lasaña/pasta al horno/canelones/ budines		Sí	190 - 200	45 - 65	

ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja para hornear o molde en la rejilla	Bandeja de goteo / bandeja de hornear/ bandeja de horno sobre rejilla	Grasera	Grasera con 200 ml de agua	Bandeja de horno

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	2 
Cerdo asado con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	2 
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2 
Pavo/oca 3 kg		Sí	180 - 200	150-200	2 
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (Lomos, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2 
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	2 
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5 
Filetes/rodajas de pescado		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Pollo asado 1-1,3 kg		-	200-220	60 - 80 **	3  1 
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Pierna de cordero / codillo		-	200	60 - 90 **	3 
Patatas asadas		-	200-220	35 - 55 **	3 
Verduras gratinadas		-	200-220	25-55	3 
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ***	4  1 
Lasaña y carne		Sí	200	50 - 100 ***	4  2 
Menú completo Tarta de fruta (Nivel 5) / Lasaña (Nivel 3) / Carne (Nivel 1)		Sí	180 - 190	40 -120 ***	5  3  1 

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Gire el alimento cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

*** Tiempo de cocción estimado: los platos se pueden sacar del horno a diferentes horas según las preferencias personales.

FUNCIONES						
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire Forzado	Horno convección	Pan

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción se inician cuando se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro.

También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescados y verduras), en diferentes niveles. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en

agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

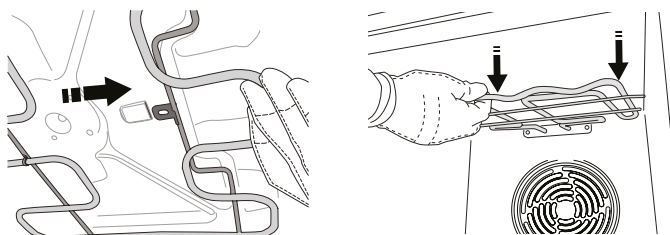
- La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

ACCESORIOS

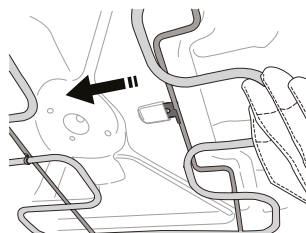
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

1. Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela.

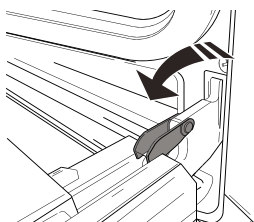


2. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

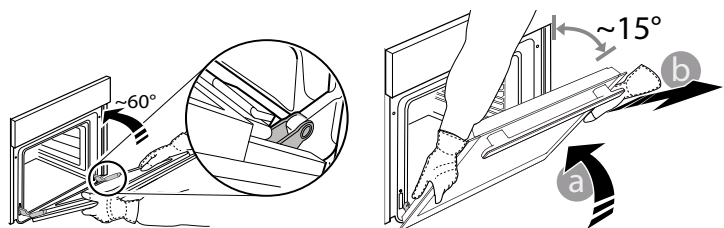


CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

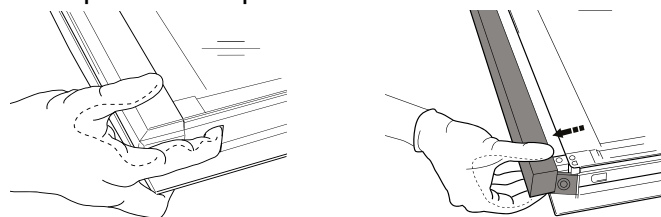
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.

5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

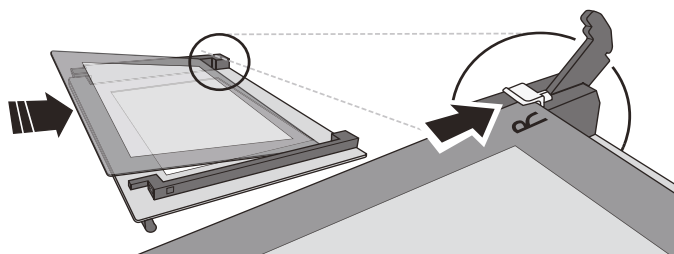
CLICK & CLEAN- LIMPIEZA DEL CRISTAL

1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.

3. Para volver a colocar el cristal interno correctamente, asegúrese de que la letra «R» se vea en la esquina izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



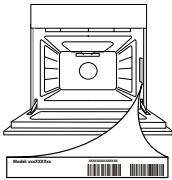
4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	Corte de suministro Desconexión de la red eléctrica	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema

ASISTENCIA

Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indique los códigos que figuran en la placa de identificación de su producto.

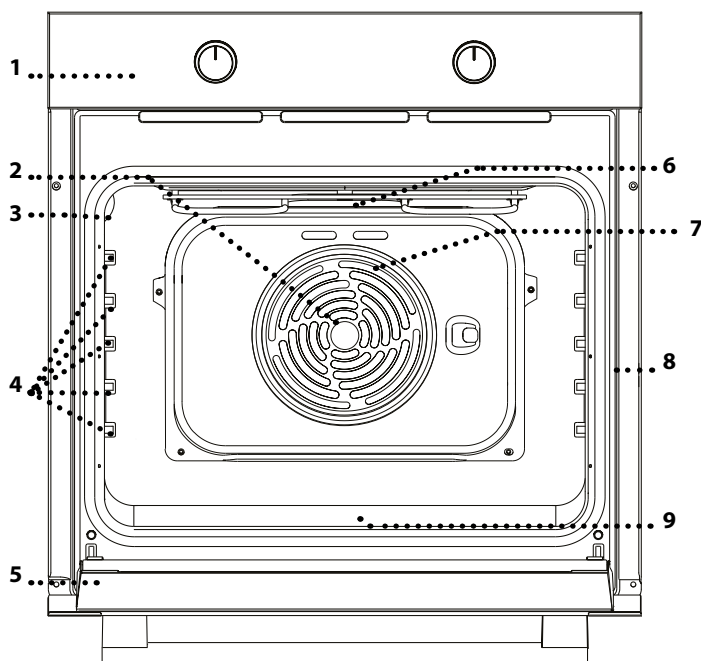


TACK FÖR ATT DU KÖPTE VÅR PRODUKT.



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Sidostegar
(nivån anges på väggen i
ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grillelement
7. Runt värmeelement
(dolt)
8. Identifieringsskylt
(ska inte tas bort)
9. Undre värmeelement
(dolt)

KONTROLLPANEL



1. FUNKTIONSRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion.
Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

2. TERMOSTATVRED

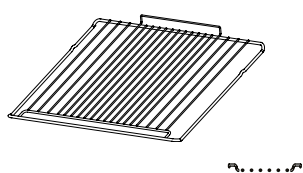
Vrid för att välja önskad temperatur när de valda funktionerna aktiveras.

3. LAMPA TERMOSTAT/ FÖRVÄRMNING

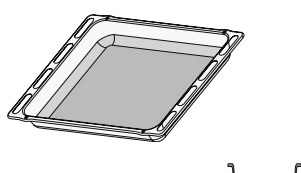
Tänds under uppvärmningsfasen.
Släcks när önskad temperatur har uppnåtts.

TILLBEHÖR

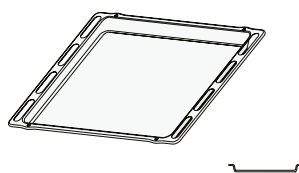
GALLER



LÅNGPANNA



BAKPLÅT



Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla det en aning lutat uppåt och lägg först ned den bakre kanten (pekande uppåt). Låt det sedan glida vågrätt längs sidostegarna så långt in som möjligt.

- De andra tillbehören, såsom bakplåten, sätts in vågrätt genom att låta dem glida längs sidostegarna.
• Det går att ta av sidostegarna för att underlätta rengöring av ugnen: Dra i dem så att de lossnar från deras fästen.

FUNKTIONER



AV

För att stänga av ugnen.



LIGHT (BELYSNING)

För att tända belysningen i ugnsutrymmet.



ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals. Vi rekommenderar att använda den 2:a ugnsfalsen.



ÖVER/UNDERV. & FLÄKT

För att grädda tårter med flytande fyllning på en enda fals. Denna funktion kan även användas för tillagning på två falsar. Byt plats på maträtterna under tillagningstiden för att få en jämnare tillagning.



GRILL

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky; placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.



TINAR UPP

För att tina frysta matvaror snabbare.



LOWER HEATING (UNDERVÄRME)

Används för att bryna rättens undersida. Denna funktion rekommenderas också för långkok, för att slutföra tillagning av saftiga rätter och för att göra såser tjockare.



VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.



BRÖD

Används för att baka bröd av olika typ och storlek. Vi rekommenderar att använda den 2:a ugnsfalsen.

FÖRSTA ANVÄNDNING

.VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 250 °C i cirka en timme, helst med

funktionen "Varmluft". Ugnen måste vara tom när detta görs. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Anmärkningar: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

För att välja en funktion, vrid *väljarratten* till symbolen för önskad funktion:

2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

För att starta den valda funktionen, vrid *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.

För att avbryta funktionen när som helst stänger du av ugnen och vrider *väljarratten* och *termostatratten* till 0 och ●.

3. FÖRVÄRMNING

När funktionen har aktiverats tänds termostatens lysdiod för att signalera att förvärmningsfasen har börjat.

I slutet av fasen släcks termostatens lysdiod för att ange att ugnen har uppnått den inställda temperaturen: Lägg in maten och fortskrid med tillagningen.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor		Ja	150 - 170	30 - 90	2 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4  1 
Tårtor med fyllning (cheese cake, äppelstrudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	40 - 90	4  2 
Småkakor		Ja	160 - 180	15 - 35	2/3 
		Ja	150 - 170	20 - 45	4  2 
		Ja	150 - 170	20 - 45	5  3  1 
Petit-chouer		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
		Ja	170 - 190	35 - 50	4  2 
Marängar		Ja	90	150 - 200	2 
		Ja	90	140 - 200	4  2 
		Ja	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Bröd		Ja	220 - 250	10 - 25	1/2 
		Ja	200 - 240	20 - 45	4  2 
Småbröd (80 g)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
Brödlimpa (500 g)		Ja	180	50 - 70	1/2 
Bröd		Ja	180 - 200	30 - 80	4  2 
Frost pizza		Ja	250	10 - 20	2 
		Ja	230 - 250	10 - 25	4  2 
Middagspajer (grönsakspaj, pajer)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
		Ja	180 - 200	35 - 50	4  2 
		Ja	180 - 200	35 - 50	5  3  1 
Vol-au-vent/smördegshakning		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Ja	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne/tillagad pasta/cannelloni/ pudding		Ja	190 - 200	45 - 65	2 

TILLBEHÖR						
	Galler	Bakform eller tårtform på gallret	Långpanna/bakplåt/ugnsfast form på galler	Långpanna	Långpanna med 200 ml vatten	Bakplåt

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Lammkött/kalvkött/ oxkött/ fläskkött 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2
Ugnsstekt fläskstek med knaprig svål 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
Kyckling/kanin/anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkon/gås 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2
Ugnsbakad fisk/inbakad fisk 0,5 kg (Filé, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5
Fiskfiléer/skivor		5'	250	15 - 30 *	4 3
Korv/grillspett/revbensspjäll/ hamburgare		5'	250	15 - 30 *	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rostbiff, blodig 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Lammlägg, fläsklägg		-	200	60 - 90 **	3
Ugnsstekt potatis		-	200 - 220	35 - 55 **	3
Grönsaksgratäng		-	200 - 220	25 - 55	3
Kött och potatis		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***	4 2
Komplett måltid Fruktpaj (Nivå 5) / Lasagne (Nivå 3) / Kött (Nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1

* Vänd maten efter halva tiden

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

FUNKTIONER						
	Konventionell	Grill	Turbo grill	Varmluft	Konvektions bakning	Bröd

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar

av mörk metall.

Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika nivåer. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Använd inte ångrengöringsutrustning.

Använd skyddshandskar när detta görs.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

Koppla bort apparaten från elnätet.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas vid tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av

den med en trasa eller svamp.

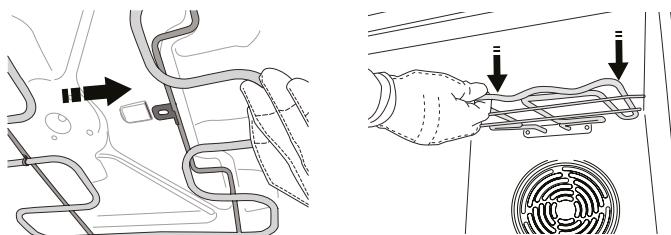
- Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att underlätta rengöring av glaset.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

TILLBEHÖR

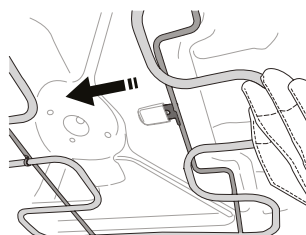
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

SÄNKA DET ÖVRE VÄRMEELEMENTET

1. Ta ut värmeelementet från dess plats och sänk det sedan.

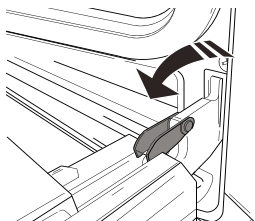


2. För att sätta tillbaka värmeelementet på plats, lyft upp det, dra det något mot dig och säkerställ att fliken hamnar på rätt plats.



TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

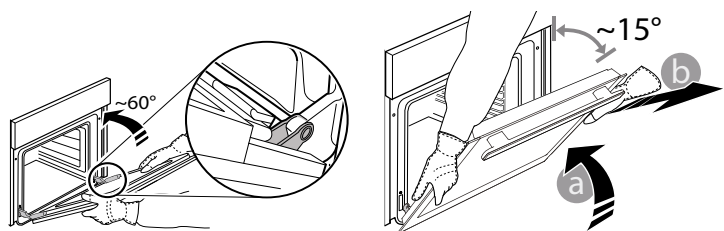
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så långt det går.

Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

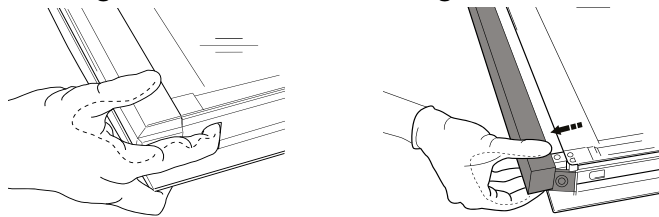
3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen och placera gångjärnens krokar i höjd med fästet och fästa den övre delen på fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.

5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

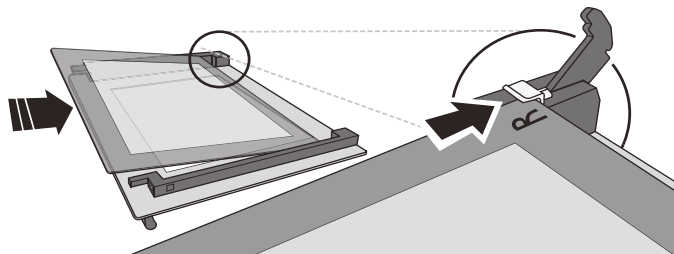
CLICK & CLEAN - RENGÖRING AV GLASET

1. Efter att ta tagit av luckan och lagt ned den på en mjuk yta med handtaget nedåt ska du trycka samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



2. Ta ett stadigt tag i det inre glaset med båda händerna, lyft det uppåt och lägg ned det på en mjuk yta innan det rengörs.

3. För att sätta tillbaka det inre glaset korrekt, försäkra dig om att du kan se "R" i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida som indikeras av "R" i dess hållare och sänk det sedan på plats.



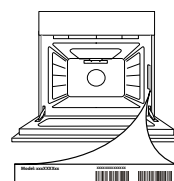
4. Sätta tillbaka det övre hörnet: Ett klick anger när den sitter korrekt. Se till att tätningen är säker innan luckan sätts tillbaka.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte	Strömavbrott Frånkopplad från elnätet	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår

ASSISTANS

När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

Deutschland/Germany

service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria

service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands

service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium

service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden

service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg/Luxembourg

service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland

service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien/Italy

service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain

service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Great Britain

service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta

service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Dänemark/Denmark

service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com

Norwegen/Norway

service.NO@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France

sav@blaupunkt-electromenager.fr

Telefon: (+33) 0800 303 603

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia

CustomerCare@blaupunktAU.com

 **1800 209 2096**

Indien/India



400020007756