

EUDORA

DE	ANLEITUNG UND INFORMATIONEN FÜR DIE INSTALLATION, BENUTZUNG UND WARTUNG ELEKTRONISCHER EINBAUBACKÖFEN
GB	INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR INSTALLING, USING AND SERVICING BUILT-IN ELECTRONIC OVENS



Dieses Gerät entspricht den europäischen Sicherheitsstandards EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 (elektrische Geräte) und deren jeweiligen Ergänzungen.

Das Gerät erfüllt ferner die Anforderungen der nachfolgend aufgeführten EU-Richtlinien:

- 73/23 + 93/68 EC (elektrische Sicherheit) (Niederspannung)
- 89/336 + 92/31 + 93/68 EC (elektromagnetische Verträglichkeit) (EMC)

und trägt sowohl auf dem Typenschild als auch auf der Verpackung das CE-Zeichen.

Sämtliches Backofenzubehör, das mit Lebensmitteln in Berührung kommt, ist aus Materialien hergestellt, die den Bestimmungen der EU-Richtlinie 98/109 vom 21.12.88 entsprechen.

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EC.

Das auf dem Gerät angebrachte durchgestrichene Mülltonnensymbol weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom normalen Hausmüll entsorgt werden muss. Es muss daher bei einer eigens für elektrische und elektronische Geräte eingerichteten Abfall-Recycling-Stelle oder beim Kauf eines entsprechenden Neugeräts beim Einzelhändler abgegeben werden.



Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät nach Ende seiner Lebensdauer an einer geeigneten Sammelstelle abzugeben. Bei Verstößen gegen diese Bestimmung können ggf. nach den Abfallentsorgungsgesetzen Geldstrafen verhängt werden. Die getrennte Sammlung von Abfallprodukten zwecks Recycling, Behandlung und umweltfreundlicher Entsorgung trägt dazu bei, mögliche Schäden für Umwelt und Gesundheit zu reduzieren, und ermöglicht ein Recycling der Materialien, aus denen das Gerät gefertigt wurde. Nähere Informationen über Abfallsammelstellen in Ihrer Nähe erhalten Sie bei der für die Müllentsorgung zuständigen Stelle Ihrer Gemeinde oder bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Hersteller und Importeure müssen ihrer Verpflichtung zu Recycling, Behandlung und umweltfreundlicher Entsorgung nachkommen, indem sie sich direkt oder indirekt an dem Sammelsystem beteiligen.

INHALT

HILFE UND ERSATZTEILE	4
WICHTIGE HINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN	5
ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER	6-20
FEHLERSUCHE	21
TECHNISCHE MERKMALE	21
ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR	22-23

Dieses Gerät wurde, bevor es das Werk verlassen hat, von spezialisiertem Personal getestet und eingestellt, um eine optimale Funktion zu gewährleisten

Etwaige spätere Reparaturen oder Einstellungen müssen mit einem Höchstmaß an Sorgfalt durch qualifizierte Personen vorgenommen werden.

Wir empfehlen Ihnen daher, sich immer an Ihren Händler vor Ort oder an unser nächstgelegenes Service Center zu wenden, unter Angabe der Marke, des Modells, der Seriennummer des Geräts und einer Beschreibung des vorliegenden Problems. Alle technischen Daten Ihres Gerätes sind auf dem Typenschild an der Geräteseite und auf der Originalverpackung aufgedruckt.

Ein zweiter Aufkleber mit den technischen Daten liegt dieser Broschüre bei. Bitte kleben Sie diesen Aufkleber auf Ihre Gebrauchsanleitung oder an eine leicht zugängliche Stelle in der Nähe des Gerätes, damit Sie nötigenfalls die technischen Daten ablesen können.

Mit Hilfe dieser Informationen kann der Service-Mitarbeiter, der zu Ihnen ins Haus kommt, gleich die richtigen Ersatzteile mitbringen und einen schnellen und geeigneten Service leisten.

Sie erhalten in unseren technischen Service-Centern und bei unseren autorisierten Händlern nur Original-Ersatzteile.

RAUM FÜR DEN DATEN-AUFKLEBER

Wir danken Ihnen für den Kauf eines unserer Geräte. Dieses moderne, funktionale und praktische neue Modell wurde aus Materialien von höchster Qualität gefertigt und wir sind überzeugt, dass es alle Ihre Erwartungen erfüllen wird. Die Benutzung dieses Geräts ist sehr einfach. **Dennoch empfehlen wir Ihnen dringend, diese Gebrauchsanleitung sorgfältig zu lesen.** Sie enthält Informationen für den sicheren Anschluss und Gebrauch und die sichere Wartung. Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung an einem sichern Platz auf, damit Sie sie ggf. später zu Rate ziehen können. Der Hersteller behält sich das Recht vor, an seinen Produkten alle Veränderungen vorzunehmen, die er für erforderlich oder zweckmäßig oder im Interesse der Verbraucher liegend erachtet. Dadurch werden die wesentlichen Funktions- und Sicherheitsmerkmale nicht beeinträchtigt. Der Hersteller haftet nicht für Ungenauigkeiten aufgrund von Druck- oder Übertragungsfehlern in dieser Gebrauchsanleitung.

Bitte beachten: Die Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung dienen lediglich der Orientierung.

- **Anschluss und Wartung des Geräts wie in Abschnitt "ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR" beschrieben dürfen nur von qualifizierten Personen vorgenommen werden.**
- Das Gerät darf nur für seinen ursprünglichen Zweck verwendet werden, d.h. für Back- und Kochanwendungen im Haushalt. Alle anderen Verwendungen sind unsachgemäß und damit gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die durch fehlerhaften Anschluss, fehlerhafte Wartung oder fehlerhafte Verwendung des Geräts entstehen.
- Bitte prüfen Sie nach Entfernung der äußeren Verpackung und der Verpackungen der Innenteile, ob das Gerät intakt ist. Wenn Sie Zweifel haben, benutzen Sie das Gerät nicht und ziehen Sie eine qualifizierte Person zu Rate.
- Lassen Sie Verpackungsmaterialien (Kartons, Plastikbeutel, Styropor, Nägel etc.) nicht in Reichweite von Kindern liegen, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen. Alle Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclingfähig.
- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn es korrekt an ein geeignetes Erdungssystem angeschlossen wird, wie in den elektrischen Sicherheitsstandards vorgeschrieben. Der Hersteller lehnt jegliche Haftung ab, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden. Falls Sie Zweifel haben, lassen Sie Ihr Stromsystem von einem geprüften Elektriker prüfen.

- Bevor Sie das Gerät anschließen, stellen Sie bitte sicher, dass die Daten des Typenschildes den Daten der Stromzuführungsleitung entsprechen (siehe Abschnitt "TECHNISCHE MERKMALE").

In der folgenden Liste sind einige grundsätzliche Regeln aufgeführt, die beim Gebrauch aller elektrischen Geräte zu beachten sind:

- # Fassen Sie nie ein Elektrogerät an, wenn Ihre Hände oder Füße nass oder feucht sind.
- # Benutzen Sie niemals Elektrogeräte, wenn Sie barfuß sind.
- # Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- # Setzen Sie das Gerät nie Witterungseinflüssen im Freien aus.
- # Lassen Sie Kinder und unerfahrene Personen das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen.
- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Backen, dass der Backofen leer und die Tür geschlossen ist, und heizen Sie den Backofen 2 Stunden lang auf Höchsttemperatur, um sicherzustellen, dass Gerüche, die von den Verpackungsmaterialien herrührende Gerüche eliminiert werden. Achten Sie darauf, dass die Küche während dieses Vorgangs ausreichend belüftet ist.
- Während des Backens und einige Zeit danach kann das Glas der Backofentür und die zugänglichen Teile sehr heiß sein. Halten Sie daher Kinder fern.
- Halten Sie das Gerät sauber. Lebensmittelablagerungen können ein Brandrisiko darstellen.
- Benutzen Sie den Backofen nicht als Vorratsschrank oder zum Aufbewahren von Töpfen und Pfannen, wenn Sie ihn nicht zum Backen benutzen. Dies kann zu Schäden und Unfällen führen, wenn der Backofen versehentlich eingeschaltet wird.
- Wenn Sie eine Steckdose in der Nähe des Geräts benutzen, achten Sie darauf, dass die Kabel nicht den Backofen berühren und weit genug entfernt von allen heißen Teilen sind.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, achten Sie darauf, dass alle Schalter auf „Aus“ oder in geschlossener Position stehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten.
- Schalten Sie das Gerät im Falle eines Ausfalls oder Defekts aus und ziehen Sie den Netzstecker. Versuchen Sie nicht, selbst Reparaturen vorzunehmen. Alle Reparaturen und Feineinstellungen müssen mit äußerster Sorgfalt und im Beisein einer qualifizierte Person vorgenommen werden. Wir empfehlen Ihnen deshalb, sich an Ihr nächstgelegenes Service-Center zu wenden und den Mitarbeitern die Probleme mit Ihrem Gerät im Detail zu schildern.

EINFÜHRUNG

Der elektrische Multifunktionsofen bietet sowohl die Funktionen eines konventionellen Backofens als auch die Funktionen eines Umluftbackofens. Auf diese Weise können Sie immer die für Ihre Zwecke am besten geeignete Garmethode auswählen.

Der Backofen kann mit festen Führungsschienen (Abb. 1a) oder Teleskopschienen (Abb. 1b) für folgendes Zubehör ausgestattet sein:

- Backofenrost (Abb. 2)
- Auffangblech – H 34 mm (Abb. 3)
- Back- oder Pizzablech – H 20 mm (Abb. 4)
- Spießhalterung + Spieß + Gabeln +Griff
- Temperatursonde

Bitte beachten: Art und Menge des Zubehörs variieren je nach Modell bzw. Markt.

Im Folgenden sind die wichtigsten Sicherheitsmerkmale für eine optimale, sichere Benutzung des Backofens beschrieben:

1. Temperaturbegrenzer oder Sicherheitsthermostat Diese Vorrichtung schaltet sich bei einer Funktionsstörung des Hauptthermostats ein. Dabei wird die Stromzufuhr des Backofens vorübergehend unterbrochen, um ein Überhitzen zu vermeiden. **Versuchen Sie nie, ein Problem selbst zu beheben. Schalten Sie den Backofen aus und wenden Sie sich an Ihr autorisiertes Service-Center vor Ort.**

2. Kühl- oder Tangentialventilator Dieser kühlt die Bedienblende, die Schaltgriffe, den Griff der Backofentür und die elektrischen Teile. Er schaltet sich automatisch ein, wenn der Backofen benutzt wird, um ein Überhitzen zu verhindern und die Abkühlzeiten zu beschleunigen. Er läuft, nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, noch etwa 7-8 Minuten nach.

3. TEMPERATURSONDEN-Sicherheitsystem

• Im Falle eines Kurzschlusses der Sonde ertönt ein Alarm und der Buchstabe „E“ blinkt an der Temperaturanzeige des Backofens, sobald ein Programm gestartet wird.

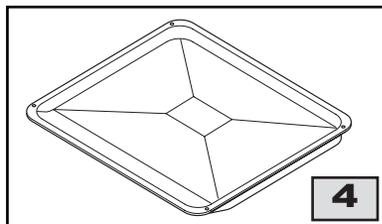
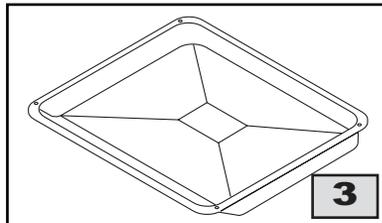
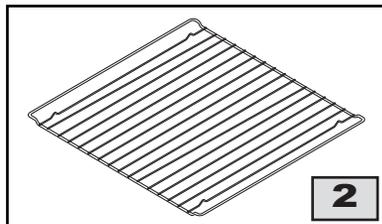
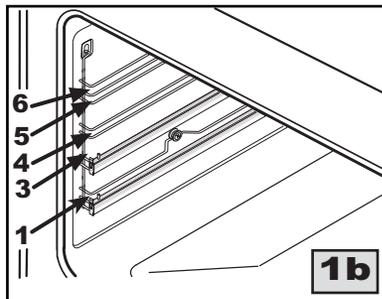
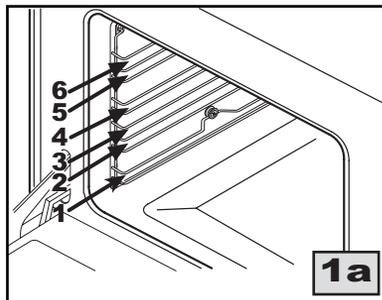
• Wenn der Stromkreis der Sonde offen ist, prüft das System, ob die Backofentemperatur nach 8 Betriebsminuten mindestens 60 °C erreicht hat. Ist dies nicht der Fall, schaltet der Backofen automatisch in den Alarmmodus. Dieses Sicherheitssystem funktioniert auch, wenn die Backofentür während des Gebrauchs offen ist. Bei Auswahl von Funktion 1 (Ventilator-Auftauen bei Raumtemperatur) ist diese Sicherheitsfunktion deaktiviert.

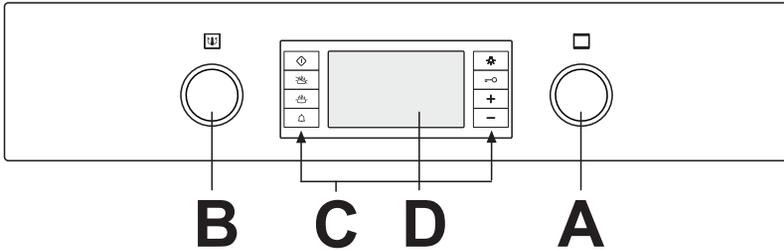
4. Sicherheitssystem für die BACKTEMPERATURSONDE (wenn eingebaut)

• Im Falle eines Kurzschlusses der Sonde ertönt einige Sekunden nach Start eines Programms (max. 5 Sekunden) ein Alarm und der Buchstabe „E“ blinkt an der Temperaturanzeige des Backofens.

• Wenn der Stromkreis der Sonde offen ist, wird sie von der Software nicht erkannt, d.h. das o.g.. Symbol wird nicht angezeigt, auch wenn die Sonde eingebaut ist.

• Bei eingebauter Sonde und Einstellung des Funktionswählers auf einem der Grillprogramme (8, 9 oder 10) ertönt ein Alarm und alle elektrischen Vorrichtungen (außer der Beleuchtung) werden ausgeschaltet.





BEDIENBLENDE

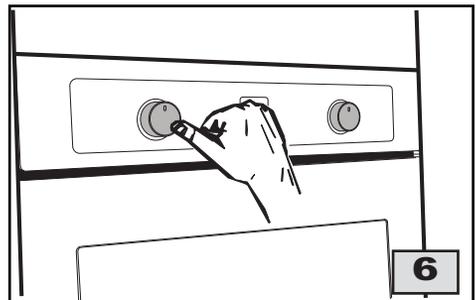
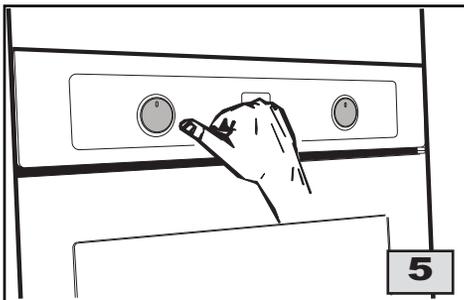
- A. Programmwähler (in STOP-Position)
- B. Temperaturwähler (in STOP-Position)
- C. Programmertasten
- D. Zeit- und Programmanzeige

BEDIENELEMENTE

Der Backofen ist mit Druckschaltgriffen ausgestattet.

Um den Backofen zu benutzen, drücken Sie die Druckschaltgriffe nach innen, um sie in Betriebsposition zu bringen (siehe Abb. 5 und 6).

Achten Sie bei der Benutzung des Backofens darauf, dass die Druckschaltgriffe in Betriebsposition sind (aus der Bedienblende herausstehen), um ein Überhitzen zu vermeiden.



**EIN-TASTE**

Diese Taste ist in allen Positionen **aktiv**, außer wenn der Programmwähler (A) sich in STOP-Position befindet. Zum Aktivieren aller Programme müssen Sie zunächst die ON-Taste betätigen. Nach Bestätigung erscheint das jeweilige Programmsymbol  im Display. Diese Taste wird inaktiv, sobald das Programm gestartet oder fertig ist. Um das Programm zurückzusetzen, drehen Sie den Programmwähler (A) für 1 Sekunde auf STOP und wählen Sie ein neues Programm.

**TASTE GARSTOPP**

Nicht aktiv, wenn der Programmwähler (A) sich in STOP-Position befindet. Wird erst aktiviert, wenn mit der entsprechenden Taste  die Garzeit eingestellt wurde. Durch mehrmaliges Betätigen der Taste gelangen Sie auf folgende Funktionsebenen: blinkende Stunden, blinkende Minuten, keine blinkenden Werte. Der blinkende Wert kann nun durch Betätigen der Taste  und/oder  geändert werden.

**TASTE GARZEIT**

Nicht aktiv, wenn der Programmwähler (A) sich in STOP-Position befindet. Betätigen Sie zur Auswahl der Garzeit die Taste einmal (blinkender Wert) und ein weiteres Mal zum Deaktivieren der Funktion. So lange der Wert blinkt, kann die Garzeit mit den Tasten  und/oder  eingestellt werden.

**TASTE UHR + TIMER**

Aktiv, auch wenn der Programmwähler (A) sich in STOP-Position befindet. Betätigen Sie die Taste und halten Sie sie 2 Sekunden lang gedrückt, um den Modus UHRZEIT EINSTELLEN auszuwählen. Diese Funktion wird weiter unten beschrieben. Durch kurzes Betätigen der Taste wird der TIMER-Modus ausgewählt, der ebenfalls weiter unten beschrieben wird.

**TASTE BACKOFENBELEUCHTUNG**

Aktiv, auch wenn der Programmwähler (A) sich in STOP-Position befindet. Betätigen Sie die Taste, um das Licht ein- oder auszuschalten. Betätigen Sie die Taste und halten Sie sie gedrückt, um mit den Tasten  und/oder  den Display-Kontrast einzustellen.

**TASTENSPERRE**

Aktiv, auch wenn der Programmwähler (A) sich in STOP-Position befindet. Betätigen Sie die Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um die Funktion TASTENSPERRE auszuwählen. Das entsprechende Symbol  wird im Display angezeigt und alle SCHALTGRIFFE und PROGRAMMIERTASTEN sind gesperrt. Betätigen Sie die Taste erneut und halten Sie sie gedrückt, um den TASTENSPERRE-Modus zu verlassen..

**TASTE ZEIT VORSTELLEN**

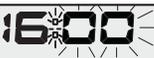
Erhöht den blinkenden Wert im Display. Betätigen Sie die Taste und halten Sie sie ca. 1,5 Sekunden gedrückt, um den Wert schneller zu erhöhen. Betätigen Sie die Taste zusammen mit der Taste , um den Kontrast des Displays einzustellen.

**TASTE ZEIT ZURÜCKSTELLEN**

Verringert den blinkenden Wert im Display. Betätigen Sie die Taste und halten Sie sie ca. 1,5 Sekunden gedrückt, um den Wert schneller zu verringern. Betätigen Sie die Taste zusammen mit der Taste , um den Kontrast des Displays einzustellen.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Der Backofen ist mit einer digitalen Uhr ausgestattet, die die Stunden und Minuten anzeigt. Wenn Sie den Backofen ans Netz angeschlossen haben **und der Programmwähler (A) sich in STOP-Position befindet**, können Sie die Uhrzeit wie folgt einstellen:

<ul style="list-style-type: none"> • Betätigen Sie die Taste <input type="button" value="△"/> und halten Sie sie einige Sekunden gedrückt, bis ein Piepton ertönt. • Wenn Sie nun die Taste loslassen, blinkt der Stundenwert. Stellen Sie den Stundenwert mit den Tasten <input type="button" value="+"/> und/oder <input type="button" value="-"/> ein. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Betätigen Sie die Taste <input type="button" value="△"/> erneut. • Wenn Sie die Taste loslassen, blinkt der Minutenwert. Stellen Sie den Minutenwert mit den Tasten <input type="button" value="+"/> und/oder <input type="button" value="-"/> ein. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Betätigen Sie die Taste <input type="button" value="△"/> erneut, um Ihre Eingabe zu bestätigen. Wenn Stunden- und Minutenwert mit blinkendem Cursor im Display angezeigt werden, war Ihre Einstellung erfolgreich. 	

Bitte beachten: Der oben beschriebene Vorgang muss innerhalb von 5 Sekunden begonnen werden, danach hören die Werte auf zu blinken und der Modus ZEITEINSTELLUNG wird verlassen.

EINSTELLEN DES TIMERS

Der Timer kann in allen Modi eingestellt werden, außer bei programmierten Garvorgängen, da hier die Werte für den Timer den GARZEIT-Einstellungen entsprechen.

<ul style="list-style-type: none"> • Betätigen Sie die Taste <input type="button" value="△"/>. Das entsprechende Symbol  und der Wert "0" für die Minuten beginnen zu blinken. • Stellen Sie den Minutenwert mit den Tasten <input type="button" value="+"/> und/oder <input type="button" value="-"/> ein (max. 199). 	
<ul style="list-style-type: none"> • Betätigen Sie die Taste <input type="button" value="△"/> erneut, um Ihre Eingabe zu bestätigen. Im Display wird nun nur das Symbol  angezeigt und ein Countdown-Timer startet mit dem eingestellten Minutenwert. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Minute lang ein Piepton. Betätigen Sie eine beliebige Taste, um den Piepton abzuschalten. 	

Bitte beachten: Durch Betätigen der Taste kann der TIMER vorzeitig deaktiviert werden.

KONTRASTEINSTELLUNG

Sie können den Kontrast des Displays für Ihren individuellen Blickwinkel einstellen. Dieser hängt davon ab, in welcher Höhe über dem Fußboden sich der Ofen befindet, sowie von der Körpergröße des Benutzers.

- Betätigen Sie die Taste und dann , um den Blickwinkel nach oben zu verschieben.
- Betätigen Sie die Taste und dann für eine optimierte Frontansicht.

PROGRAMMWÄHLER (A)

- Drehen Sie den Schaltgriff im oder gegen den Uhrzeigersinn, um das gewünschte Programm auszuwählen. Das gewählte Programm wird sofort im Display angezeigt.
- Wenn Sie den Programmwähler auf STOP drehen, während ein Programm abläuft, wird dieses sofort angehalten.
- Die ausgewählte Funktion kann nicht geändert werden, während ein Programm abläuft. Um die Funktion zu ändern, drehen Sie den Programmwähler auf STOP und wählen Sie ein neues Programm aus.

SCHALTGRIF FÜR TEMPERATURWAHL oder EINSTELLUNG DER GRILLSTÄRKE

- Mit diesem Schaltgriff können Sie bei Programmen ohne Grill (2, 3, 4, 5, 6, 7 und 11) die gewünschte **Gartemperatur** einstellen und bei Grillprogrammen (8, 9 und 10) die **Grillstärke**.
- Bei Auswahl einer Gar- oder Grillfunktion wird im Display je nach Programm ein voreingestellter Wert angezeigt. Drehen Sie den Schaltgriff im oder gegen den Uhrzeigersinn, um diesen Wert zu erhöhen oder zu verringern.
- Die maximale einstellbare Temperatur variiert von Programm zu Programm, während die maximale Grillstärke immer 100 % beträgt.
- Die minimale einstellbare Temperatur beträgt immer 50 °C, während die minimale Grillstärke immer 10 % beträgt.

DISPLAY

<p>Wenn sich der Programmwähler (A) in der STOP-Position befindet, zeigt das Display nur die Uhrzeit an und es können nur die Tasten TIMER, OFENBELEUCHTUNG und TASTENSPERRE benutzt werden.</p>	
<p>Wenn sich der Programmwähler (A) in einer anderen Position als STOP befindet, zeigt das Display die Uhrzeit und das Symbol für das ausgewählte Programm an.</p>	
<p>Bei Programmen ohne Grillfunktion werden auch die Werte für TEMPERATUREINSTELLUNG und OFENLUFTTEMPERATUR angezeigt, die sich während des Backofenbetriebs verändern.</p>	
<p>Bei Programmen mit Grillfunktion wird stattdessen der GRILLSTÄRKE-Wert angezeigt.</p>	

UNTERBRECHUNGEN DER STROMZUFUHR

Nach einer kurzen Unterbrechung der Stromzufuhr (ca. 4 Minuten) nimmt der Backofen alle Funktionen wieder normal auf.

Nach einer längeren Stromunterbrechung müssen die Garfunktion und etwaige benutzerdefinierte Programme erneut ausgewählt und die Uhrzeit wieder eingestellt werden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Lassen Sie den Backofen während des Backens niemals unbeaufsichtigt. Lassen Sie keine Kinder an dem Gerät spielen.
- Öffnen Sie die Tür, indem Sie den Türgriff in der Mitte anfassen. Belasten Sie die geöffnete Backofentür nicht.
- Machen Sie sich keine Sorgen, wenn sich an der Tür und an den Innenwänden des Backofens während des Gebrauchs Kondenswasser ansammelt. Die Funktion des Backofens wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Vorsicht: Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf austreten.
- Das Gerät wird beim Gebrauch sehr heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Backofen. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Bleche in den Ofen schieben oder herausnehmen.
- Wenn Sie Lebensmittel in den Backofen stellen oder herausnehmen, achten Sie darauf, dass keine Saucen auf die heiße Ofenplatte tropfen (überhitzte Öle und Fette können sich leicht entzünden).
- Benutzen Sie nur Behältnisse, die bis zu dem auf dem Temperaturwähler angegebenen Temperaturbereich backofenfest sind.
- Bedecken Sie während des Backvorgangs nicht die Bodenplatte des Backofens oder den Backofenrost mit Alufolie oder anderen Materialien. Kochtöpfe, Backbleche und alle anderen Backofenbehältnisse müssen immer auf den Backrost gestellt werden.
- Bitte benutzen Sie beim Grillen immer die Auffangschale, um austretenden Saft aufzufangen, wie im Abschnitt „BACKTIPPS“ beschrieben.
- Achten Sie darauf, dass nach Gebrauch des Geräts alle Regler ausgeschaltet bzw. in geschlossener Position sind.
- **WICHTIGER WARNHINWEIS:** Während und nach Gebrauch können die Glastür und alle Oberflächen des Backofens sehr heiß sein. Halten Sie Kinder vom Backofen fern!

WICHTIG!! Die Backofentür muss bei der Benutzung des Backofens und des Grills geschlossen sein.

ERSTE BENUTZUNG

Heizen Sie dann den leeren Backofen bei geschlossener Tür für ca. zwei Stunden auf Höchsttemperatur. Dies eliminiert den typischen Geruch des Isolationsmaterials aus Glaswolle. Verlassen Sie den Raum und lassen Sie die Fenster während des oben beschriebenen Vorgangs geöffnet. Nach zwei Stunden lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie den Innenraum mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch auch alle Zubehörteile (Grill, Backblech, Auffangschale, Spieß etc.).

Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung von der Stromquelle.

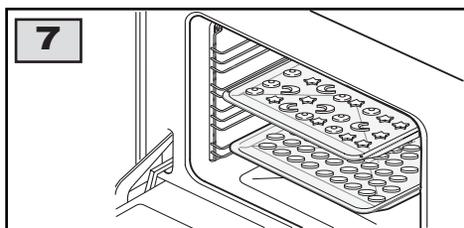
Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie Informationen zum Gebrauch Ihres Backofens:

- Seite 12-13, Beschreibung der Backofenfunktionen
- Seite 13, Benutzung des Grills
- Seite 14, Benutzung der Temperatursonde
- Seite 15-16, Benutzung des Multifunktionsbackofens
- Seite 17, Tipps für optimale Ergebnisse
- Seite 18, Gar-/Back- und Grillzeittabellen

FUNKTIONEN

Durch Drehen des Programmwählers (A) im oder gegen den Uhrzeigersinn können Sie durch 11 verschiedene Funktionen blättern, die jeweils im Display angezeigt werden.

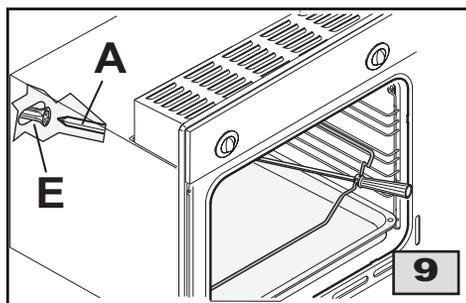
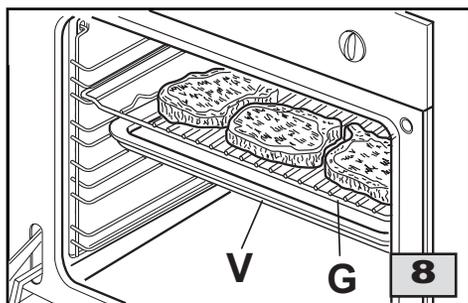
<p>1. AUFTAUEN BEI RAUMTEMPERATUR</p> <p>Mit dieser Funktion wird nur der Ventilator eingeschaltet, der Luft über gefrorene Speisen zirkulieren lässt, so dass diese sehr langsam auftauen. Die erforderliche Auftauzeit hängt von der Art und Menge der Speisen ab.</p>	
<p>2. KONVENTIONELLER BACKOFEN</p> <p>Mit dieser Funktion werden die Ober- und Unterhitzelemente eingeschaltet, so dass die Hitze von oben und unten über die Speisen verteilt wird. Diese Art des Backens ist ideal für Speisen aller Art (Fleisch, Fisch, Brot, Pizza, Kuchen...).</p>	
<p>3. KONVENTIONELLER BACKOFEN MIT UMLUFT</p> <p>Mit dieser Funktion werden die Ober- und Unterhitzelemente eingeschaltet und der Ventilator sorgt dafür, dass die Hitze zirkuliert. Diese Funktion ist besonders geeignet für schnelles und gleichmäßiges Garen bei Verwendung mehrerer Backofenebenen gleichzeitig (Abb. 7).</p>	
<p>4. AUFTAUEN UND AUFWÄRMEN MIT HEISSLUFT</p> <p>Mit dieser Funktion werden die Ober- und Unterhitzelemente eingeschaltet und der Ventilator sorgt dafür, dass die Hitze zirkuliert. Diese Funktion ist besonders zum Auftauen und zum Aufwärmen von fertigen Mahlzeiten geeignet.</p>	
<p>5. NUR UNTERHITZE</p> <p>Mit dieser Funktion wird das Unterhitze-Element eingeschaltet. Diese Funktion ist besonders geeignet für Gerichte, die oben weniger Hitze benötigen (z.B. Kuchen mit Obst oder Marmelade, Käsekuchen und Gerichte, die später gratiniert werden sollen), oder um Speisen, die bereits perfekt gebräunt sind, fertig zu garen. Sie ist auch ideal zum Aufwärmen von fertigen Mahlzeiten.</p>	
<p>6. UMLUFTBACKEN MIT HINTERHITZE</p> <p>Mit dieser Funktion wird das rückwärtige Heizelement (Hinterhitze) eingeschaltet und der Ventilator sorgt dafür, dass die Hitze zirkuliert. Die Hitze wird dadurch schnell und gleichmäßig im gesamten Ofen verteilt, so dass verschiedene Gerichte auf mehreren Backofenebenen gleichzeitig zubereitet werden können (Abb. 7).</p>	
<p>7. PIZZAOFEN</p> <p>Mit dieser Funktion werden die Unter- und Hinterhitzelemente eingeschaltet und der Ventilator sorgt dafür, dass die Hitze zirkuliert. Diese Funktion eignet sich ideal zum Pizzabacken, da der Teig unten knuspriger wird und oben weicher bleibt.</p>	



<p>8. GRILL + SPIESSGRILL Mit dieser Funktion wird das mittlere Heizelement an der Backföfenoberseite eingeschaltet und leitet die Hitze direkt auf die Speisen. Zusammen mit dem Grill schaltet sich automatisch der Grillspießmotor ein (siehe separate Anleitung).</p>	
<p>9. GRILL Mit dieser Funktion wird das mittlere Heizelement an der Backföfenoberseite eingeschaltet und leitet die Hitze direkt auf die Speisen. Außer zum Grillen kann diese Funktion auch benutzt werden, um fertig gegarte Gerichte zu bräunen.</p>	
<p>10. GRILL MIT UMLUFT Mit dieser Funktion wird das mittlere Heizelement an der Backföfenoberseite eingeschaltet und der Ventilator sorgt dafür, dass die Hitze zirkuliert. Diese Funktion ist ideal für Speisen, die ein leichteres Grillen erfordern, da der Ventilator die direkte Hitze vom Oberhitze-Element abmildert und die niedrigeren Temperaturen eine gleichmäßige und knusprige Bräunung ermöglichen. Ideal für Braten und Grillhähnchen.</p>	
<p>11. BRÄUNEN MIT DEM OBERHITZE-ELEMENT Mit dieser Funktion wird das äußere Heizelement an der Backföfenoberseite eingeschaltet und leitet die Hitze direkt auf die Speisen. Diese Funktion eignet sich besonders zum leckeren Bräunen von Speisen oder zum Toasten von Brot.</p>	

BENUTZUNG DES SPIESSGRILLS (Abb. 9)

- Stecken Sie das Hähnchen oder den Braten auf den Spieß. Befestigen Sie das Fleisch sicher zwischen den Gabeln und achten Sie auf eine gleichmäßige Gewichtsverteilung, um eine übermäßige Belastung des Motors zu vermeiden.
- Setzen Sie nach Einlegen der Halterung in die Führungsschiene 4 den Spieß in die Halterung ein und stecken Sie das Ende (A) in die Motorhalterung (E).
- **Bitte benutzen Sie immer die Auffangschale, um austretenden Saft aufzufangen, wie im Abschnitt „BACKTIPPS“ beschrieben.**
- Schrauben Sie den Handgriff vom Spieß ab, **schließen Sie die Backföfentür** und starten Sie die gewünschte Funktion.



BENUTZUNG DER BACKTEMPERATURSONDE (wenn als Sonderzubehör eingebaut)

Dieser elektrische Backofen kann in Verbindung mit einer Backtemperatursonde benutzt werden, die die Temperatur direkt im Inneren der Speisen misst.

WARNUNG! Benutzen Sie die Sonde nur für große Fleischstücke, die vorzugsweise knochenlos sein sollten, da Knochen die Messergebnisse verfälschen können. Der Einsatz der Sonde für Geflügel- und Kaninchenbraten ist nicht empfehlenswert. Die Sonde ist so eingestellt, dass sie das Erreichen von 3 festgelegten Temperaturwerten im Fleisch anzeigt.

- 50°C - Roastbeef oder Filet.
- 70°C - Kalbsbraten.
- 90°C – Rinds- oder Schweinebraten.

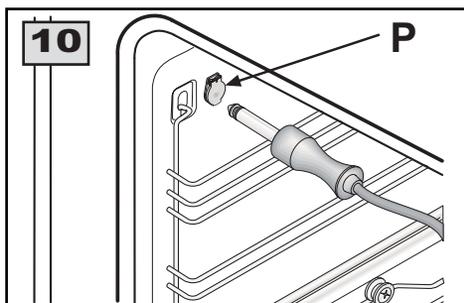
- Führen Sie die Sonde in das Fleisch ein.
- Öffnen Sie die Abdeckung der Sondensteckdose und schließen Sie den Stecker der Sonde an (siehe Abb. 10). Das Symbol  erscheint nun im Display.
- **Stellen Sie sicher, dass die Sonde nicht die Backofenwände berührt** und starten Sie die gewünschte Backofenfunktion.



- Während des Garvorgangs ertönt ein Piepton, wenn die Temperatur im Inneren des Fleisches 50 °C erreicht hat, und das Sondensymbol blinkt langsam.
- Wenn eine Temperatur von 70 °C erreicht ist, ertönt ein anderer Piepton und das Sondensymbol blinkt doppelt so schnell.
- Wenn eine Temperatur von 90°C erreicht ist, ertönt erneut ein anderer Piepton und das Sondensymbol blinkt dreimal so schnell.



Bitte beachten: Der Einsatz der Sonde ist bei Programmen mit Grillfunktion (8,9 und 10) nicht erlaubt. Es ertönt ein Alarmsignal, wenn Programme mit Grillfunktion ausgewählt werden und die Sonde angeschlossen wird oder wenn die Sonde angeschlossen wird, während ein Grillprogramm ausgewählt ist oder gerade abläuft. Zur Sicherheit werden alle elektrischen Funktionen (außer der Beleuchtung) ausgeschaltet, wenn der Alarm ertönt.



BENUTZUNG DES MULTIFUNKTIONSBACKOFENS

Für diesen elektrischen Backofen können drei Betriebsmodi ausgewählt werden:

1. BASISBETRIEB OHNE PROGRAMM

Der Backofen kann ohne Programm benutzt werden und der Garvorgang wird manuell gestartet und beendet (durch Ein- bzw. Ausschalten).

- Wählen Sie die gewünschte Funktion mit dem Programmwähler (A) aus.
- Wenn nötig, stellen Sie bei Programmen ohne Grill (2, 3, 4, 5, 6, 7 und 11) mit Schaltgriff (B) die Gartemperatur und bei Grillprogrammen (8, 9 und 10) die Grillstärke ein.
- Betätigen Sie die Taste  , um die Funktion zu starten. Zur Bestätigung ertönt ein Piepton.
- Das Symbol  leuchtet auf und zeigt an, dass das Programm abläuft.
- **Schalten Sie am Ende der Garzeit den Backofen aus, indem Sie den Programmwähler auf STOP drehen.** Ein Piepton bestätigt, dass der Ofen ausgeschaltet wurde.



2. BETRIEB MIT PROGRAMMIERTER GARZEIT

Der Backofen kann mit programmierten Garzeiten benutzt werden. In diesem Fall wird der Garvorgang manuell in Gang gesetzt, aber automatisch beendet.

- Wählen Sie die gewünschte Funktion mit dem Programmwähler (A) aus.
- Wenn nötig, stellen Sie bei Programmen ohne Grill (2, 3, 4, 5, 6, 7 und 11) mit Schaltgriff (B) die **Gartemperatur** oder bei Programmen mit Grill (8, 9 und 10) die **Grillstärke** ein.
- Betätigen Sie die Taste  Die Zahl „0“ blinkt im Display.



- Stellen Sie innerhalb von 5 Sekunden mit den Tasten  und/oder  die Garzeit ein (max. 199 Min.). (Wird 5 Sekunden lang keine Eingabe getätigt, verschwindet die blinkende „0“).
- Betätigen Sie die Taste  erneut, um Ihre Eingabe zu bestätigen. Der Garzeitwert hört nun auf zu blinken. Alternativ hört die Zahl nach 5 Sekunden automatisch auf zu blinken und die vorherige Einstellung wird wieder aktiviert.



- Betätigen Sie die Taste  , um die Funktion zu aktivieren. Zur Bestätigung ertönt ein Piepton.
- Das Symbol  leuchtet auf und zeigt an, dass der Backofen eingeschaltet ist. Das ENDE DER GARZEIT wird angezeigt, berechnet aus der AKTUELLEN UHRZEIT + eingestellter GARZEIT, und ein Countdown-Timer startet.



- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, ein Piepton ertönt und das Symbol  wird angezeigt. Vergessen Sie nicht, den Programmwähler (A) wieder in die STOP-Position zurückzudrehen.



3. BETRIEB MIT PROGRAMMIERTEM START UND ENDE DER GARZEIT

Der Backofen kann auch so programmiert werden, dass er sich zu einem späteren Zeitpunkt einschaltet. In diesem Fall schaltet sich der Ofen automatisch ein und aus.

<ul style="list-style-type: none"> Wählen Sie die gewünschte Funktion mit dem Programmwähler (A) aus. Wenn nötig, stellen Sie bei Programmen ohne Grill (2, 3, 4, 5, 6, 7 und 11) mit Schaltgriff (B) die Gartemperatur oder bei Programmen mit Grill (8, 9 und 10) die Grillstärke ein. Betätigen Sie die Taste . Die Zahl „0“ blinkt im Display. 	
<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten  und/oder  ein (max. 199). Betätigen Sie die Taste . Die Garzeit hört auf zu blinken, das ENDE DER GARZEIT wird angezeigt, berechnet aus der AKTUELLEN UHRZEIT + eingestellter GARZEIT, und die Stundenwerte blinken. 	
<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie den Stundenwert mit den Tasten  und/oder  ein. Betätigen Sie die Taste  erneut. Der Stundenwert hört auf zu blinken und der MINUTENwert blinkt. 	
<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie den MINUTENWERT mit den Tasten  und/oder  ein. Betätigen Sie die Taste  erneut, um Ihre Eingabe zu bestätigen. Der Garzeitwert hört nun auf zu blinken. Alternativ hört die Zahl nach 5 Sekunden automatisch auf zu blinken und die vorherige Einstellung wird wieder aktiviert. Betätigen Sie die Taste , um die Funktion zu aktivieren. Zur Bestätigung ertönt ein Piepton. Das Symbol  beginnt zu blinken und zeigt an, dass das Programm abläuft. 	
<ul style="list-style-type: none"> Das Symbol  hört auf zu blinken, sobald das Backprogramm startet, d.h. wenn das Ende der Garzeit mit der Summe aus der AKTUELLEN UHRZEIT + der eingestellten GARZEIT übereinstimmt, und es startet ein Countdown-Timer. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, ein Piepton ertönt und das Symbol  wird angezeigt. Vergessen Sie nicht, den Programmwähler (A) wieder in die STOP-Position zurückzudrehen. 	

Bitte beachten: Wenn die Taste  vor Einstellen der GARZEIT betätigt wird, bleibt die Funktion inaktiv. Ein Sicherheitssystem verhindert Konflikte zwischen den Werten AKTUELLE UHRZEIT, GARZEIT und ENDE DER GARZEIT. Die GARZEIT-Einstellung hat Vorrang vor allen anderen Einstellungen.

NÜTZLICHE BACKTIPPS

Kuchen und Brot:

- Heizen Sie den Backofen mindestens 15 Minuten vor, bevor Sie mit dem Backen von Brot oder Kuchen beginnen.
- Öffnen Sie Backofentür während des Backens nicht, da kalte Luft das Aufgehen von Hefe unterbricht.
- Wenn der Kuchen fertig ist, schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie den Kuchen noch etwa 10 Minuten im Ofen stehen.
- Benutzen Sie die mitgelieferte emaillierte Backofenschale oder die Auffangschale nicht zum Kuchenbacken.
- Wie können Sie feststellen, ob der Kuchen fertig gebacken ist? Stecken Sie etwa 5 Minuten vor Ende der Backzeit einen Kuchentester oder einen Spieß in den höchsten Teil des Kuchens. Wenn dieser beim Herausziehen sauber ist, ist der Kuchen fertig gebacken.
- Was, wenn der Kuchen zusammensinkt? Benutzen Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit oder senken Sie die Temperatur um 10°C ab.
- Wenn der Kuchen zu trocken ist: Bohren Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Kuchen und träufeln Sie einige tropfen Fruchtsaft oder Schnaps darüber. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10°C und stellen Sie eine kürzere Backzeit ein.
- Wenn der Kuchen oben zu dunkel geworden ist: Stellen Sie den Kuchen das nächste Mal auf eine niedrigere Ebene und backen Sie ihn länger, bei einer niedrigeren Temperatur.
- Wenn der Kuchen oben verbrannt ist: Schneiden Sie die verbrannte Schicht ab und bedecken Sie sie mit Puderzucker oder dekorieren Sie den Kuchen mit Sahne, Marmelade, Buttercreme etc.
- Wenn der Kuchen am Boden zu dunkel ist: Stellen Sie den Kuchen das nächste Mal auf eine höhere Ebene und backen Sie ihn bei einer niedrigeren Temperatur.
- Wenn der Kuchen oder das Brot außen schön gebacken, aber innen noch roh ist: verwenden Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit und backen Sie bei einer niedrigeren Temperatur, dafür aber länger.
- Wenn der Kuchen sich nicht aus der Form lösen lässt: Fahren Sie mit einem Messer um die Kanten, legen Sie ein feuchtes Tuch über den Kuchen und stellen Sie die Form auf den Kopf. Fetten Sie das nächste Mal die Form gut ein und bestäuben Sie sie innen mit Mehl oder Semmelbröseln.

- Wenn Plätzchen sich nicht vom Backblech lösen lassen: Stellen Sie das Blech noch einmal für eine Weile in den Ofen und heben Sie die Plätzchen ab, bevor sie abkühlen. Verwenden Sie das nächste Mal Backpapier.

Fleisch:

- Wenn Sie im Backofen Fleisch braten, das mehr als 40 Minuten Garzeit benötigt, schalten Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen (Energie sparen).
- Ihr Braten wird saftiger, wenn er in einem geschlossenen Topf gart, und knuspriger, wenn er ohne Deckel gebraten wird.
- Normalerweise benötigt weißes Fleisch, Geflügel und Fisch, mittlere Temperaturen (unter 200°C).
- Um rotes Fleisch "rare" zuzubereiten, werden hohe Temperaturen (über 200°C) und kurze Garzeiten benötigt.
- Für einen schmackhaften Braten empfehlen wir, das Fleisch zu spicken und zu würzen.
- Wenn Ihr Braten zäh ist: lassen Sie das Fleisch beim nächsten Mal länger reifen.
- Wenn Ihr Braten oben oder unten zu dunkel geworden ist: stellen Sie ihn das nächste Mal auf eine höhere bzw. niedrigere Ebene und braten Sie ihn länger bei einer niedrigeren Temperatur.
- Ihr Braten ist nicht durch? Schneiden Sie ihn in Scheiben, legen Sie diese auf einem Backblech mit dem Bratensaft aus und braten Sie ihn zu Ende.

Grillen:

- Streichen Sie die Speisen vor dem Grillen sparsam mit Öl und Gewürzen ein.
- Verwenden Sie immer die Auffangschale, um den beim Grillen herabtropfenden Saft aufzufangen bzw. stellen Sie diese unter den Grill (Abb. 8) oder auf den Backofenboden (Abb. 9). Geben Sie immer etwas Wasser in die Auffangschale. Dies verhindert, dass Fett und Bratensaft verbrennt und sich Brandgeruch und Rauch entwickeln. Füllen Sie während des Garvorgangs Wasser nach, wenn es verdampft ist.
- Wenden Sie die das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Das Aluminiumblech kann leicht korrodieren, wenn es mit organischen Säuren in Berührung kommt, die in den zuzubereitenden Speisen enthalten sind oder während des Backens hinzugefügt werden (Essig, Zitronensaft). Es wird deshalb empfohlen, die Speisen nicht direkt auf Aluminium- oder Email-Bleche zu geben, sonder IMMER ein geeignetes Backpapier zu verwenden.

GARZEITENTABELLE

SPEISEN	Gewicht kg	Backblech oder Form	Position des Backrosts vom Boden aus		KONVENTIONELLER BACKOFEN (OHNE LÜFTER)		UMLUFTBACKOFEN (MIT LÜFTER)	
			5 Einschub- ebenen	6 Einschub- ebenen	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
BRATEN								
Kalbsbraten	1	1	2	2 oder 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Schweinebraten	1	1	2	2 oder 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Rinderbraten	1,15	1	1 oder 2	1 oder 2	220	60	=	=
Lammbraten	2	1	1 oder 2	1 oder 2	230	165	=	=
GEFLÜGEL								
Hähnchenbraten	1	1	2	2 oder 3	200-220	90-100	190-210	90-100
Putenbraten	6	1	2	2 oder 3	200	150	190	150
Entenbraten	1,5	1	2	oder 3	200-220	120-150	190-210	120-150
FISCH								
Ganzer gebackener Fisch	1	1	2	2 oder 3	200	30-35	170-190	25-30
Seebarsch	0,6	1	2	1 oder 2	175	20-25	160-170	15-20
	1,15	1	2	1 oder 2	200	45	170-190	40-35
PIZZA								
	1	1	2	3	225-230	25-30	225-230	20-25
	1 x 2	2	1 und 3	1 und 4	=	=	200-220	25-35
 (*)	1	1	2	2 oder 3	=	=	220	20
BROT								
	1	1	2	2 oder 3	200-220	20-27	220	20
GEBÄCK								
Plätzchen/Kekse		1	2	3	180	20-25	190	15
Plätzchen		2	1 und 3	1 und 4	=	=	170-190	18-15
Kokosplätzchen		2	1 und 3	1 und 4	=	=	170-190	25-20
Zitronenplätzchen		2	1 und 3	1 und 4	=	=	170-190	27-23
Muffins		2	1 und 3	1 und 4	180	30-35	160-170	30-25
Hefebrötchen		1	2	2	225	18	=	=
Hefebrötchen		2	1 und 3	1 und 4	=	=	200	16
KUCHEN/OBSTKUCHEN								
Biscuit	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Apfelkuchen	=	1	2	3	190	60	=	=
Linzertorte	=	1	2	3	=	=	190	45
Linzertorte	=	2	1 und 3	1 und 4	=	=	175-190	50-40
Strudel	=	2 oder 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Quiche	=	2 oder 3	1	1	=	=	200-210	55-45

(*) spezifische Funktion für diesen Backmodus

Die in den Tabellen angegebenen Werte (Temperaturen und Garzeiten) sind Richtwerte und können je nach den Kochgewohnheiten des Einzelnen variieren.

GRILLZEITENTABELLE

SPEISEN	Gewicht kg	Position des Backrosts vom Boden aus		KONVENTIONELLER BACKOFEN (OHNE LÜFTER)			UMLUFTBACKOFEN (MIT LÜFTER)		
		5 Einschub- ebenen	6 Einschub- ebenen	Grillstärke	Garzeit in Minuten		Grillstärke	Garzeit in Minuten	
					1.Seite	2.Seite		1.Seite	2.Seite
FLEISCH									
T-Bone-Steak	0,50	4 oder 5	5 oder 6	100 %	12-15	12-15	=	=	=
Steak	0,15	5	6	50 %	5	5	=	=	=
Hähnchen (halb)	1	3 oder 4	4 oder 5	100 %	20	20	=	=	=
FISCH									
Forelle	0,42	4	5	60 %	18	18	60 %	10	10
Seebarsch	0,40	4 oder 5	5 oder 6	60 %	15	15	60 %	10-12	10-12
Seezunge	0,20	4 oder 6	5 oder 6	50 %	10	10	50 %	8-9	8-9
SPIESS(*)									
HÄHNCHEN	1,3	3	4	100 %	90-80		=	=	

(*) optional, nur bei bestimmten Modellen

Die in den Tabellen angegebenen Werte (Temperaturen und Garzeiten) sind Richtwerte und können je nach den Kochgewohnheiten des Einzelnen variieren. Beim Grillen von Fleisch hängen die Werte zudem von der Dicke der Fleischscheiben oder des Bratens und den individuellen Geschmackspräferenzen ab.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Verwenden Sie für die Reinigung dieses Geräts keinen Dampfreiniger.
- Waschen Sie die Teile nicht ab, wenn diese immer noch heiß sind.
- Verwenden Sie nie Scheuermittel, harte Schwämme oder ätzende Sprays.
- Lassen Sie nie Essig, Kaffee, Milch, Salzwasser oder Zitronen- oder Tomatensaft für längere Zeit auf der Oberfläche.

ÄUSSERE TEILE

Alle Teile an der Außenseite des Ofens (Edelstahl, Seitenteile, Türglas) müssen regelmäßig mit einem milden Reiniger und etwas Wasser gereinigt und anschließend mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Zum Säubern der Glasscheibe der Backofentür kein schleifendes Material oder scharfe Klingen verwenden, weil diese das Glas zerkratzen können, was zu deren Bruch führen kann. Verwenden Sie auf beschichteten oder Edelstahl-Oberflächen keine aromatischen oder fetthaltigen Reiniger für die Entfernung von Flecken oder Aufklebern.

INNERE TEILE

Der Ofen sollte nach jeder Anwendung gereinigt werden, um Restverschmutzungen wie Fette oder Zucker zu entfernen, um zu vermeiden, dass sie später verbrennen, verkrusten dauerhafte Flecken oder unangenehmen Geruch hinterlassen.

Der Ofen sollte immer mit Spülwasser gereinigt, abgespült und auf allen Oberflächen abgetrocknet werden, solange er noch warm ist. Spülen Sie außerdem alle verwendeten Zubehörteile ab.

Vermeiden Sie es, weder die elektrischen Heizelemente noch den Thermostat mit säurehaltigen Reinigungsmitteln einzusprühen oder abzuwaschen (lesen Sie die Informationen auf dem Etikett Ihres Produkts nach, das Sie verwenden). Der Hersteller kann nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Reinigung verursacht wurden, haftbar gemacht werden.

OFENDICHTUNG

Die Beschaffenheit der Ofendichtung ist für die einwandfreie Funktion und Leistungsfähigkeit des Ofens entscheidend.

Wir empfehlen Ihnen:

- Reinigen Sie die Dichtung und vermeiden Sie Scheuermittel oder -Produkte.
- Überprüfen Sie gelegentlich ihre Beschaffenheit.

Falls die Dichtung steif geworden ist oder Schäden aufweist, kontaktieren Sie Ihren nächsten Kundendienstcenter und vermeiden Sie die Nutzung des Ofens, bis der Schaden behoben wurde.

INNERES OFENTÜRGLAS – nur bestimmte Modelle

Ein Merkmal unserer Öfen ist das innere Ofentürglas, das für die Reinigung ohne die Hilfe von Fachpersonal einfach entnommen werden kann. Öffnen Sie einfach die Ofentür und entnehmen Sie die Halterung, an der das Glas befestigt ist (siehe Abb. 11a oder 11b).

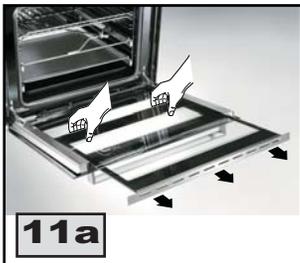
ACHTUNG!! Dieser Vorgang kann auch ausgeführt werden, während die Tür am Gerät befestigt ist. Allerdings sollten Sie in diesem Fall mit der horizontal ausgeklappten Tür sehr vorsichtig umgehen. Durch die Kraft der Scharniere kann die Tür plötzlich zuklappen.

OFENGEBLÄSEFILTER (optional)

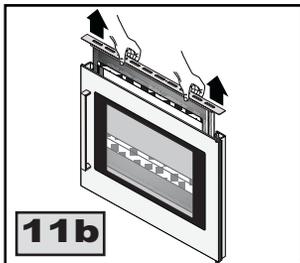
Der Ofen ist mit einem Gebläseschutzfilter ausgestattet, um zu verhindern, dass das Fett, das durch die Luft übertragen wird, das Gebläse verstopft

Wir empfehlen, den Filter nach jeder Anwendung gründlich zu reinigen (mit der Hand oder im Geschirrspüler). Um den Filter zu entnehmen, drücken Sie die Klappe (F) nach oben (Abb. 12).

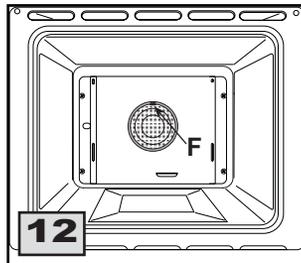
Um den Filter wieder einzusetzen, wiederholen Sie die obigen Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge. Beachten Sie dabei, dass die hinteren Klappen sich in den jeweiligen Vertiefungen auf der Rückseite des Ofens befinden.



11a



11b



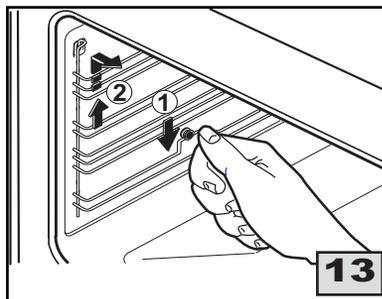
12

AUFNAHMEGITTER AN DEN INNENSEITEN DES OFENS (Abb. 13)

Um die Aufnahmegitter besser reinigen zu können, können Sie sie folgendermaßen herausnehmen:

- Drücken Sie mit einem Finger auf den letzten Einschub, um das Gitter von seiner Halterung zu lösen (A).
- Heben Sie es nach oben und hängen Sie das Gitter aus.

Um die Gitter wieder einzusetzen, führen Sie die obigen Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge aus.



SELBSTREINIGENDE SEITENPLATTEN

– nur bestimmte Modelle

Die Ofenwände sind durch Platten geschützt, die mit fettreicher, mikroporöser Emaille beschichtet ist, die Spritzer während dem Backen absorbiert oder entfernt.

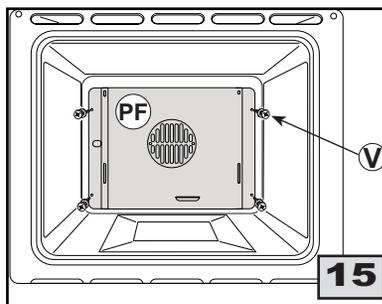
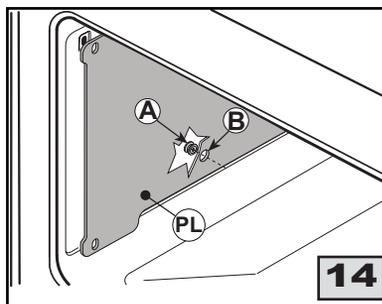
Fallen größere Menge an Flüssigkeit oder Fett an, wischen Sie diese sofort mit einem feuchten Schwamm ab und lassen Sie den Ofen 2 Stunden lang auf der höchsten Temperaturstufe eingeschaltet. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, und wischen Sie danach die Platten noch einmal mit einem feuchten Schwamm nach.

Wenn sich immer noch nicht alle Rückstände entfernen lassen, wiederholen Sie den obigen Vorgang.

Wir empfehlen jedoch, die Platten regelmäßig zu entnehmen, sie in warmem Spülwasser abzuspülen und mit einem weichen Tuch abzutrocknen. Um die Platten zu entnehmen, befolgen Sie bitte folgende Anweisungen:

- Entnehmen Sie die Aufnahmegitter (P) gemäß der Beschreibung im vorhergehenden Abschnitt.
- Entfernen Sie beide Seitenplatten (PL) (Abb. 14).
- Entfernen Sie die hintere Platte durch das Lösen der jeweiligen Verschlusschrauben (V) (Abb. 15).
- Wiederholen Sie die vorhergehenden Schritte in umgekehrter Reihenfolge, um alle Teile auszutauschen.

WICHTIG!! Positionieren Sie beide Seitenplatten (PL), indem Sie den Sicherungsstift (A) aus der Öffnung (B) nehmen (Abb. 14).



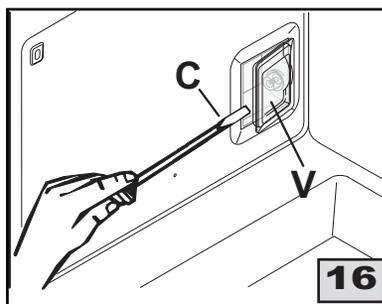
WECHSELN DER OFENLEUCHE (Abb. 16)

Achtung!! Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

Wenn die Lampe gewechselt werden muss, muss die neue Lampe folgende technische Eigenschaften aufweisen:

15 W - 230 V Wechselspannung - 50 Hz - E 14 - hitzebeständig (300°C). Um die Glühlampen zu wechseln, befolgen Sie bitte folgende Anweisungen:

- Entnehmen Sie die Aufnahmegitter gemäß der Beschreibung im vorhergehenden Abschnitt.
- Schrauben Sie die Glasschutzkappe (V) von der Glühlampenfassung ab, indem Sie die mit einem Schraubenzieher (C) gegen die Innenwand des Ofens heben.
- Wechseln Sie die Glühlampe und bringen Sie alle Teile wieder an, indem Sie den Vorgang in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.



Einige Probleme können entweder infolge einfacher Wartungsvorgänge oder durch die falsche Auswahl der Einstellungen verursacht werden. Bevor Sie einen Kundendienstmitarbeiter kontaktieren, werfen Sie einen Blick auf die folgende Tabelle.

Aufgetretenes PROBLEM	Vorgesehene LÖSUNG
Der Ofen funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der Stecker eingesteckt ist. • Stellen Sie sicher, dass der Programmierer/die Uhr auf manuellen Betrieb eingestellt ist. • Überprüfen Sie das Stromnetz (Sicherungskasten). Wenn eine Störung auftritt, rufen Sie bitte einen Elektriker an.
Während des Garvorgangs schaltet sich die Thermostat-LED nicht mehr ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Thermostat auf eine höhere Temperatur. • Drehen Sie den Funktionswähler auf eine andere Funktion.
Die Ofenleuchte schaltet sich nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> • Drehen Sie den Funktionswähler auf eine andere Funktion • Stellen Sie sicher, dass die Glühlampe ordnungsgemäß eingesetzt ist • Wenn sie durchgebrannt ist, kaufen Sie in einem Kundendienstcenter eine Glühlampe speziell für hohe Temperaturen und setzen Sie sie gemäß der Beschreibung auf Seite 20 ein..

Falls das Gerät nicht richtig funktioniert, kontaktieren Sie Ihr Kundendienstcenter.

Warnung: Die Wartung sollte nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

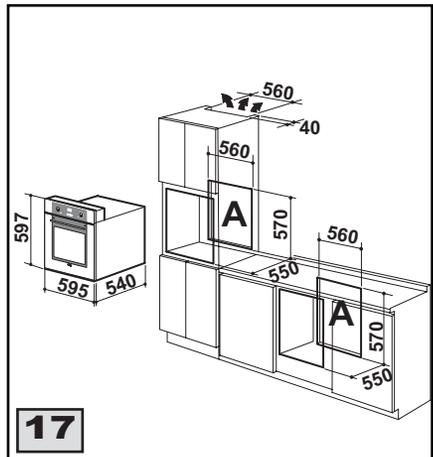
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

MINDESTGRÖSSE DES FÜR DEN OFEN VORGESEHENEN EINBAUSCHRANKS (Abb. 17)

Höhe mm	Breite mm	Tiefe mm	Volumen dm ³
570	560	550	50

ELEKTRISCHE BAUTEILE

Beschreibung	Nennwerte
Unteres Heizelement des Ofens	170 + 800 W
Oberes Heizelement des Ofengrills	800 +1800 W
Hinteres Heizelement	2000 W
Heizelement des Grills	1800 W
Ofenleuchte	15 W - E 14 - T 300
Spießmotor	4 W
Tangentiallüfter oder Ventilator	18..22 W
Lüfter der hinteren Heizelements	25..29 W
Stromkabel	H05 RR-F 3x 1.5 mm ²



TECHNISCHE INFORMATIONEN

Alle in diesem Abschnitt aufgeführten Anweisungen bezüglich der Installation und Wartung dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.

Der Hersteller kann nicht für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch die unsachgemäße Installation des Geräts verursacht wurden, haftbar gemacht werden.

AUSPACKEN IHRES GERÄTS

- Sobald die Verpackung entfernt wurde, überprüfen Sie gründlich, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist. Wenn Sie Zweifel haben, verwenden Sie das Gerät nicht und rufen Sie unseren Kundendienst an.
- Heben Sie das Gerät nicht an den Griffen.
- Einige am Gerät montierte Teile sind durch eine Folie geschützt. Dieser Schutz muss vor Inbetriebnahme des Geräts entfernt werden. Wir empfehlen Ihnen, die Folie entlang den Kanten mit einem scharfen Messer oder einem Nagel aufzuschlitzen.

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien, die als potenzielle Gefahrenquelle gelten (Kartons, Tüten, Styropor, Nägel, etc.) müssen außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und wieder verwertbar (Holzteile sind frei von Chemikalien, Karton

In Polyethylen (PE), Gummi in Polypropylen (PP) und Füllmaterial in Styropor (PS) ohne Chlor-Fluor-Karbid. Abfallstoffe können einer Behandlung unterzogen werden und wiederverwertet, und somit neue Rohstoffe gespart und die Abfallmenge reduziert werden. Zu diesem Zweck empfehlen wir, das Verpackungsmaterial in dem Laden, in dem Sie das Gerät gekauft haben, oder in einem Recyclinghof abzugeben. Fragen Sie Ihren lokalen Kundendienst nach der nächsten Werkstatt.

WARNHINWEISE

- Da es sich bei diesem Gerät um einen Einbaubackofen handelt, vergewissern Sie sich, dass die Wände oder Schrankteile, die mit dem Gerät in Kontakt kommen, einer Temperatur von mind. 70 K standhält.
- Stellen Sie außerdem sicher, dass der Klebstoff, der in der Kunststoffbeschichtung des Geräts enthalten ist, einer Temperatur von 150° C standhält, um zu vermeiden, dass sich die mehrschichtige Beschichtung löst.

INSTALLATION UND BEFESTIGUNG DES OFENS

Der Ofen kann in einen Hängeschrank oder in einen Unterschrank eingebaut werden, sofern die in Abb. 17 dargestellten Einbaumaße zur Verfügung stehen.

Um eine einwandfreie Wärmeverteilung zu gewährleisten, entfernen Sie die Rückplatte des Unterschranks oder schaffen Sie eine eine Lüftungsöffnung gemäß der Darstellung in Abb. 17.

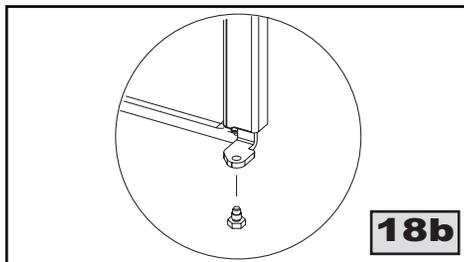
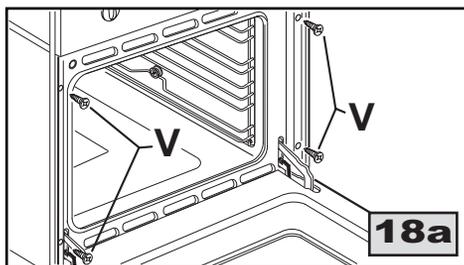
Befestigung der Öfen mit der horizontal aufgeklappten Tür

- Setzen Sie das Gerät ein.
- Öffnen Sie die Ofentür und sichern Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben (V) (Abb. 18a).

Befestigung der Öfen mit der vertikal aufgeklappten Tür

- Lösen Sie bei geschlossener Ofentür die Innenschraube (Abb. 18b) mit einem Sechskantschlüssel Nr. 8 (nicht geliefert) und entfernen Sie die Tür vom oberen Gelenkbolzen.
- Setzen Sie das Gerät ein und sichern Sie es mit den mitgelieferten Schrauben (V) (Abb. 18a).
- Bauen Sie die Tür wieder zusammen, indem Sie sie in den oberen Gelenkbolzen einsetzen und anschließend bei geschlossener Tür die unteren Schrauben festziehen.

Der Ofen muss auf einem festen Untergrund stehen, der seinem gesamten gewicht standhält, da die Schrauben nur dafür verwendet werden, das Gerät innerhalb des Schrankfachs zu befestigen.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss gemäß den geltenden Standards und Regeln vorgenommen werden.

Bevor Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, gehen Sie bitte die folgende Liste durch:

- Die Stromstärke im System und in den Steckdosen reicht für die maximale Leistung des Geräts aus (siehe Datenkennzeichnung auf der Rückseite des Ofens und im Bedienungshandbuch des Geräts)
- Die Steckdose oder das System ist gemäß den aktuellen Standards und gesetzlichen Vorschriften wirksam geerdet. Wenn dies nicht gewährleistet ist, wird jegliche Haftung abgelehnt.
- Der Stecker und die Steckdose oder der mehrpolige Schalter muss nach der Installation des Geräts zugänglich sein.

Wenn Sie das Gerät über eine Steckdose mit dem Netz verbinden:

- Befestigen Sie einen Standardstecker am Stromkabel, der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhält. Verbinden Sie die Kabel und stellen Sie sicher, dass sie den unten aufgeführten Angaben entsprechen. Achten Sie auf das Erdungskabel, das länger sein muss als die Phasenkabel:

Buchstabe L (Phase) = braunes Kabel

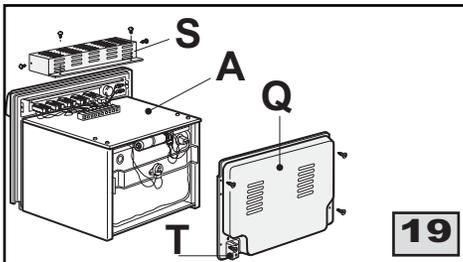
Buchstabe N (Neutral) = blaues Kabel

Symbol  (Erde) = grün/gelbes Kabel

- Das Stromkabel muss weit von den Hitzequellen entfernt ausgelegt werden und sollte unter 75°C bleiben.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Adaptern oder Ableitungen, da diese Fehlkontakte und infolge dessen eine gefährliche Überhitzung verursachen könnten.

Wenn Sie das Gerät direkt mit dem Netz verbinden:

- Installieren Sie einen mehrpoligen Stecker, der der Belastung des Geräts standhalten kann, mit einer Mindestöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm. Beachten Sie, dass das Erdungskabel durch den Schalter nicht ausgeschaltet werden darf.

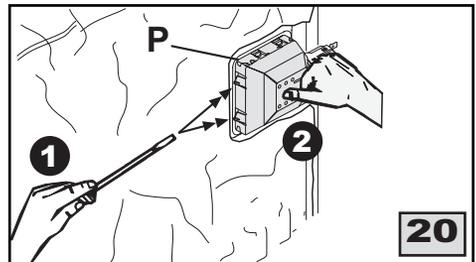


WARTUNG

Vor dem Einsetzen jeglicher Ersatzteile ist es wichtig, das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

ERSETZEN ELEKTRISCHER BAUTEILE

- Anweisungen zum Wechseln der Ofenleuchte finden Sie auf Seite 20.
- Um auf andere elektrische Bauteile zuzugreifen, muss der Ofen aus seinem Gehäuseschrank herausgenommen werden (siehe Abschnitt „INSTALLATION UND BEFESTIGUNG DES OFENS“). Durch den Ausbau des Ofens können Sie auf das Klemmbrett (T) zugreifen (Abb. 19).
- **Wenn das Stromkabel ausgewechselt werden muss, lassen Sie immer das Erdungskabel länger als die Phasenkabel und befolgen Sie alle im Abschnitt „ELEKTRISCHER ANSCHLUSS“ aufgeführten Anweisungen.**
- Entfernen Sie die hintere Schutzplatte (Q), um auf den hinteren Motor, die Heizelemente und die Temperaturbegrenzungsvorrichtung zugreifen zu können (Abb. 19).
- Um die Lampenfassung (P) auszuwechseln, entfernen Sie die obere (A) und die seitlichen Schutzplatte. Danach drücken Sie mit einem Schraubenzieher auf die beiden Sperrklappen (Abb. 20) und entfernen Sie die Lampenfassung von der Innenseite des Ofens.
- Um den Thermostat, den Gleichrichter, den Programmierer und die Anzeigelampen auszuwechseln, entfernen Sie das Schutzgehäuse (S) (Abb. 19). Entfernen Sie die Knöpfe und lösen Sie die darunter liegenden Schrauben, um die Bauteile, die ausgetauscht werden müssen, zu entnehmen.



The appliance was designed and made in accordance with the European standards EN 60 335-1 and EN 60 335-2-6 (electrical) plus relative amendments.

The appliance complies with the prescriptions of the European Directives as listed below:

- 73/23 + 93/68 EC concerning electrical safety (BT).
- 89/336 + 92/31 + 93/68 EC concerning electromagnetic compatibility (EMC)

and reports on both its label and its packaging the symbol  .

Oven accessories that could come into contact with foods are made with materials that comply with the provisions of the 89/109 EC directive dated 21/12/88.

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The crossed-out dustbin symbol reported on the appliance indicates that the appliance must be disposed of separately from other domestic refuse at the end of its useful life. It must therefore be delivered to a waste recycling centre specifically for electric and electronic equipment or returned to the retailer at the moment of purchase of a new equivalent appliance.



The user is responsible for delivering the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life, Failure to do so may result in a fine, as provided for by laws governing waste disposal.

Differential collection of waste products for eventual recycling, treatment and environmentally friendly disposal helps reduce possible negative effects on the environment and health, and also enables the materials making up the product to be recycled.

For more detailed information on the available refuse collection systems, refer to the local Municipal Solid Waste disposal centre or the shop where the product was purchased.

Producers and importers are responsible for fulfilling their obligations as regards recycling, treatment and environmentally friendly disposal by directly or indirectly participating in the collection system.

CONTENTS

ASSISTANCE AND SPARE PARTS	4
IMPORTANT NOTES AND PRECAUTIONS	5
INSTRUCTIONS FOR THE USER	6-20
TROUBLESHOOTING	21
TECHNICAL FEATURES	21
INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER	22-23

Before this appliance left the factory it was tested and fine-tuned by specialised expert personnel in order to guarantee its best functioning results.

Any subsequent repairs or adjustments that may be necessary must be done with the maximum of care and attention by qualified personnel.

For this reason we recommend you always contact your local Dealer or our nearest Service Centre, specifying the brand, the model, its serial number and type of problem you are facing with it. All data related to your appliance are printed the model label at the side of the appliance as well as on its original packaging.

A duplicate data label is contained in this booklet also. Please attach this label on the handbook or to an accessible surface near by the appliance for easy reference. This information enables the technical assistant to come and visit you with the correct spares and guarantee a prompt and suitable service.

You will only find original spare parts at our Technical Assistance Centres and authorised dealers.

SPACE FOR DATA LABEL

You have purchased one of our appliances for which we thank you. We are confident that this modern, functional and practical new model, produced with top quality materials, will meet all your expectations. Although this appliance is very simple to use, **we strongly recommend reading this handbook thoroughly and carefully.** It provides information for safe installation, use and maintenance. Keep this handbook in a safe place for future reference.

The manufacturer reserves the right to make modifications to its products that it deems necessary or useful, or to meet the consumer interest, without prejudicing its essential functional and safety characteristics.

The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies due to printing or transcription errors that may be found in this handbook.

N.B.: the illustrations shown in this handbook are purely indicative.

The installation and maintenance listed in the section “INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER” must be carried out exclusively by qualified personnel.

- The appliance must only be used for its original purpose, that is, cooking for domestic use. Any other use is considered improper and, as such, dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damages to persons or properties resulting from incorrect installation, maintenance or use of the appliance.
- Once all external and internal packaging/ wrappings have been removed, check that the appliance is intact. In case of doubt, do not use the appliance and turn to qualified personnel.
- All packaging materials used (cardboard boxes, bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of the reach of children, as they are a potential hazard source. All packaging materials used are environmentally-friendly and recyclable.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed if it is correctly connected to a suitable earth system, as prescribed by the electrical safety standards. The manufacturer disclaims all responsibility if these instructions are not followed. Should you have any doubts, seek the assistance of a qualified electrician to test your electricity plant.
- Before plugging in the appliance, make sure that the rating data label complies to that of the electricity mains (see section “TECHNICAL FEATURES”).

A list of few basic rules that must be observed when using any kind of electrical appliance:

- # Never touch any electrical appliance if hands or feet are wet or damp.
- # Never use the appliance bare footed.
- # Do not pull the power lead to force the plug out of the socket.
- # Never leave the appliance in the outside weather conditions.
- # Do not allow children or unskilled hands to use the appliance unattended.
- Before cooking for the first time, ensure the oven is empty and its door closed, heat the oven at maximum temperature for about 2 hours to ensure all bad smells deriving from packaging are gone. Ensure adequate ventilation during this process.
- During cooking and for a while after use, the crystal glass of the oven door and accessible parts can be very hot, so keep children at a distance.
- Keep the appliance clean. Food deposits can cause fire risk.
- Avoid using the oven as a larder or as a saucepan cupboard when you are not using it for cooking: if the oven is turned on accidentally it could cause damage and accidents.
- If you are using an electrical socket near the appliance, make sure that the cables are not touching the oven and are far enough away from all hot parts.
- Once you have finished using the oven make sure that all controls are turned off or in closed position.
- Before proceeding with cleaning or servicing your oven, unplug it from the socket.
- In the case of a failure or malfunction, turn the oven off and unplug it. Avoid trying to fix it. All repairs and fine-tuning must be carried out with maximum care and the proper attention of a qualified person. For this reason we recommend you to report to your the nearest Service Centre explaining the trouble you are facing and details of your appliance.

INTRODUCTION

The multifunction electric oven allows both natural convection and fan assisted cooking, to let you choose the most suitable heating method for the dishes prepared. The oven may be equipped with guide bars, either fixed (fig. 1a) or telescopic (fig. 1b), for the following accessories:

- oven grille (fig. 2)
- drip tray – h 34 mm (fig. 3)
- baking or pizza tray – h 20 mm (fig. 4)
- spit holder + spit + forks + handle
- cooking temperature probe

Note: The type and the quantity of accessories may vary according to the model or the market.

The main safety features of the oven are described as follows for optimum, safe usage:

1. Temperature limiter or safety thermostat. This device is activated in the event of main thermostat malfunction. When activated, the power supply to the oven is temporarily switched off to prevent overheating. **Never try to rectify a problem yourself. Switch off the oven and contact your local authorised service centre.**

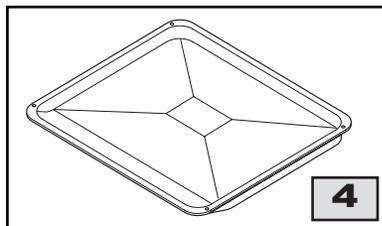
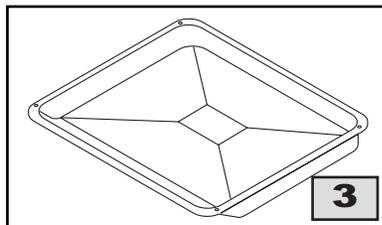
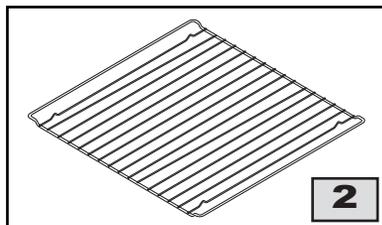
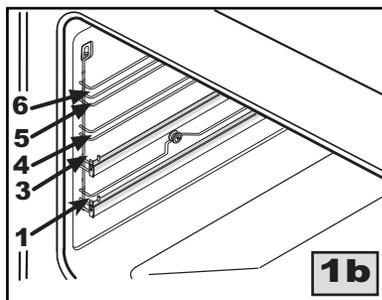
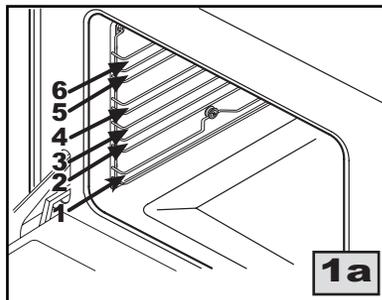
2. Cooling or tangential fan. This cools the control panel, the knobs, the oven door handle and the electrical components. It is activated automatically whenever the oven is used, to prevent overheating and to speed up cooling times. It continues running for approximately 7-8 minutes after turning the oven off.

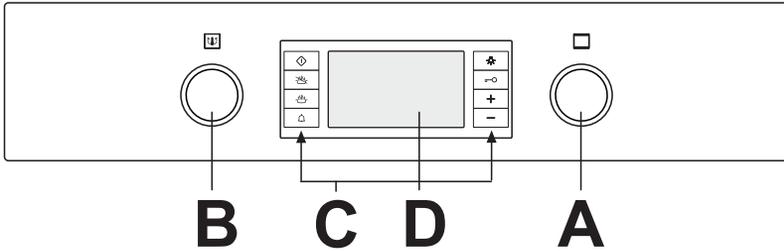
3. OVEN AIR TEMPERATURE PROBE safety system

- If the probe is short circuited, an alarm sounds and the flashing message “E” is shown on the oven air temperature display as soon as a programme is started.
- If the probe circuit is open, the system checks that the oven temperature has reached at least 60°C after 8 minutes of operation. If this is not the case, the oven is switched to alarm mode. This safety system also functions even if the oven door is open during use. This safety function is disabled for function 1 (room temp. air defrost).

4. COOKING TEMPERATURE PROBE safety system (if fitted)

- If the probe is short circuited, an alarm sounds and the flashing message “E” is shown on the oven temperature display a few seconds after a programme is started (max. 5 seconds).
- If the probe circuit is open, it will not be detected by the software, therefore, even if fitted, the above symbol will not be displayed.
- With the probe fitted and the selector set to one of the grill programmes (8, 9 or 10), an alarm sounds and all electrical utilities (except the light) are switched off.





CONTROL PANEL

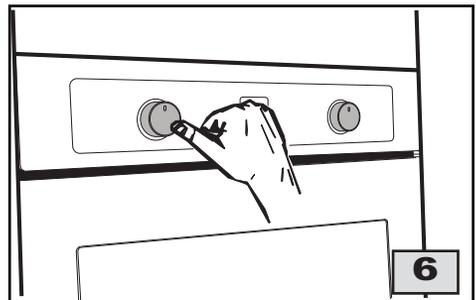
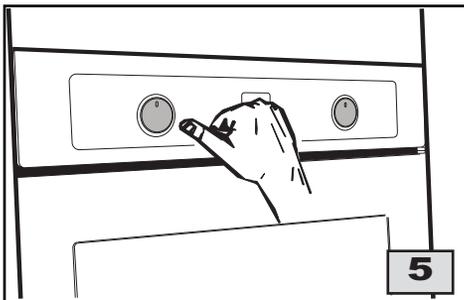
- A. Programme selector knob (in STOP position)
- B. Thermostat knob (in STOP position)
- C. Programming buttons
- D. Time and programme display

CONTROLS

The oven is fitted with “push-push” knobs.

To use the oven, push the knobs in to bring into the operating position (see figures 5 and 6).

When using the oven, ensure that the knobs are in the operating position (projecting from the panel) to prevent overheating.



**ON BUTTON**

This is **active** in all positions except when the programme selector knob (A) is in the STOP position. Press to activate all programmes. The relative symbol appears on the display once confirmed

This button is **inactive** once the programme has started or has completed. To reset, turn the programme selector knob (A) to STOP for 1 second and select a new programme.

**STOP COOKING BUTTON**

Not active when programme selector knob (A) is in STOP position.

Activated only after setting the cooking time with the relative button

Pressing the button sequentially cycles through the following: flashing hours, flashing minutes, no values flashing.

The flashing value may now be adjusted by pressing and/or

**COOKING TIME BUTTON**

Not active when programme selector knob (A) is in STOP position.

Press once to select (flashing value) the cooking time, press again to deactivate. While the value is flashing, the cooking time may be adjusted with the and/or buttons.

**CLOCK + TIMER BUTTON**

Active even when programme selector knob (A) is in STOP position.

Press and hold for 2 seconds to select SET CLOCK mode. This function is described later.

Pressing the button briefly selects TIMER mode, described later.

**OVEN LIGHT BUTTON**

Active even when programme selector knob (A) is in STOP position.

Press to turn the light on and off. Press and hold while using the and/or buttons to regulate the display contrast.

**CONTROL LOCK BUTTON**

Active even when programme selector knob (A) is in STOP position.

Press and hold for 3 seconds to enable LOCK CONTROLS function. The relative symbol is shown on the display and all CONTROL KNOBS and PROGRAMMING BUTTONS are disabled. Press and hold again to exit LOCK CONTROLS mode.

**INCREASE TIME SETTING BUTTON**

Increases the flashing value on the display. Press and hold for approximately 1.5 seconds to increase value more rapidly. Press together with the button to regulate display contrast.

**DECREASE TIME SETTING BUTTON**

Decreases the flashing value on the display. Press and hold for approximately 1.5 seconds to decrease value more rapidly. Press together with the button, to regulate display contrast.

SET TIME

The oven is equipped with a digital clock indicating hours and minutes. After connecting the oven to the mains, and **with the programme selector knob (A) in STOP position**, set the current time as follows:

<ul style="list-style-type: none"> • Press and hold the  button for per a few seconds until a beep is heard. The hour value starts flashing when the button is released. • Set the hour value with the  and/or  buttons. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Press the  button again. The minutes value starts flashing when the button is released. • Adjust the minutes value with the  and/or  buttons. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Press the  button again to confirm. The display now shows the set hour and minute values with a flashing cursor to indicate that the operation has been completed successfully. 	

Note: The above procedure must be started within 5 seconds, after which the values stop flashing and the oven exits SET TIME mode.

SET TIMER

The timer can be set in all modes, except during programmed cooking, as the values used for the timer are the same as the COOKING TIME setting.

<ul style="list-style-type: none"> • Press the  button. The  relative symbol and the "0" value for the minutes start flashing. • Set the minutes with the  and/or  buttons (max 199). 	
<ul style="list-style-type: none"> • Press  again to confirm. The display now shows only the  symbol and a countdown timer starts from the set minute value. Once the set time has elapsed, a beeper sounds for 1 minute. Press any button to mute the beeper. 	

Note: The TIMER may be deactivated ahead of time by pressing .

CONTRAST SETTING

Set the display contrast for the correct viewing angle, which depends on the height of the oven from the floor and the stature of the user:

- Press  then  to move the viewing angle upwards.
- Press  then  for optimised vision from the front.

PROGRAMME SELECTOR KNOB (ref. A)

- Turn knob clockwise or anticlockwise to select the required programme, which is instantaneously shown on the display.
- Turning the selector knob to STOP while a programme is in progress arrests the programme immediately.
- The selected function cannot be changed while a programme is in progress. To change function, turn knob to STOP and select a new programme.

THERMOSTAT or PERCENTAGE GRILL POWER SETTING KNOB (ref. B)

- Use to set the required **cooking temperature** for programmes not using the grill (2, 3, 4, 5, 6, 7 and 11) or to set **percentage grill power** in grill programmes (8, 9 and 10).
- When any cooking or grilling function is selected, a preset value appears on the display, depending on the programme. Turn the knob clockwise or anticlockwise to increase or decrease this value.
- The maximum settable temperature varies from programme to programme, whereas the maximum grill setting possible is always 100%.
- The minimum settable temperature is always 50°C, whereas the minimum grill setting is always 10%.

DISPLAY

<p>With the programme selector knob (A) in the STOP position, the display only shows the time and only the TIMER, OVEN LIGHT and LOCK CONTROLS buttons may be used.</p>	
<p>With the programme selector knob (A) in any position other than STOP, the display shows the time and the symbol for the selected programme.</p>	
<p>In programmes with no grill function, the values for TEMPERATURE SETTING and OVEN AIR TEMPERATURE are also displayed, which vary while the oven is operating.</p>	
<p>In programmes with grill function, the value for PERCENTAGE GRILL POWER is displayed instead.</p>	

POWER CUTS

After a brief power cut (approximately 4 minutes), the oven resumes all set functions normally.

After a longer power cut, the cooking function must be reselected and any user defined programmes and the correct time must be set again.

GENERAL NOTES ON SAFETY

- Never leave the oven unsupervised when cooking. Make sure that children do not play with the appliance.
- To open the oven door, grab the door handle at its middle. Avoid forcing the oven door when it is open.
- Do not worry if steam condensation accumulates on the door and on the inside walls of the oven during use. This does not affect its working order.
- Mind hot steam when opening the oven door.
- The appliance becomes very hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven. Wear oven gloves when placing or removing pans from the oven.
- In placing foods into or removing them from the oven, make sure sauces do not drip onto the hot plate of the oven (overheated oils and fats can easily ignite).
- Use only ovenware resistant to the temperature range indicated on the thermostat knob.
- During baking, avoid covering the bottom plate of the oven or its grid with tin foil or other material. Saucepans, oven trays and all other ovenware must always be placed on the oven grid.
- Always use the drip tray to collect juices released from meat when grilling, as specified in the section "COOKING TIPS".
- After use of the appliance, make sure that all the controls are set to the off or closed positions.
- **IMPORTANT WARNING:** During and after use the oven crystal door and all surfaces may be very hot. Keep children away from the oven!

IMPORTANT!! The oven door must stay closed when using both the oven and the grill.

FIRST USE

Check that the programme selector knob is set to manual mode then, to disperse the typical smell of the glass wool insulating material, heat the empty oven to maximum temperature, with the door closed, for approximately two hours.

Vacate the room and keep windows open during the above process. After two hours, allow the oven to cool, then clean the interior with hot water and a mild detergent.

Also clean all accessories (grill, oven dish, drip tray, spit, etc.) before using.

Prior to any cleaning, disconnect the appliance from the electricity mains.

The following information is given as guidelines:

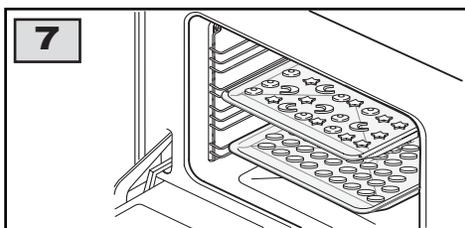
The following information is given as guidelines:

- pages 12-13, descriptions of the oven's functions
- page 13, "Using the rotisserie"
- page 14, "Using the cooking temperature probe"
- pages 15-16, "Using the multifunction oven"
- page 17, "Tips for excellent results"
- page 18, tables with cooking/baking and grilling times

FUNCTIONS

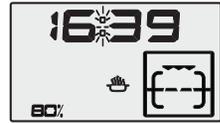
Turning the programme selector knob (A) clockwise or anticlockwise you scroll through 11 different functions, which are shown on the display.

<p>1. ROOM TEMPERATURE AIR DEFROST</p> <p>With this function, the fan alone is switched on, which circulates air over frozen food, to defrost it very slowly. The time necessary to defrost depends on the quantity and type of food.</p>	
<p>2. CONVENTIONAL OVEN</p> <p>With this function, the upper and lower heating elements are switched on, distributing heat over the food from above and below. This is suitable for cooking all types of food (meat, fish, bread, pizza, cakes, etc.).</p>	
<p>3. FAN ASSISTED CONVENTIONAL OVEN</p> <p>With this function, the upper and lower heating elements are switched on and the irradiated heat is distributed by the fan. This mode is particularly suitable for cooking rapidly and evenly on different racks simultaneously (fig. 7).</p>	
<p>4. HOT AIR DEFROST AND WARM</p> <p>With this function, the lower warming element is switched on and the irradiated heat is distributed by the fan. This function is particularly suitable for defrosting and warming ready made dishes.</p>	
<p>5. OVEN WITH LOWER ELEMENTS ONLY</p> <p>With this function, the lower element is switched on. This function is particularly suitable for dishes that require less heat on top (e.g. cakes topped with fruit or jam, cheesecakes and dishes to be gratinated later) or to complete cooking dishes that are already browned to perfection. This function is also ideal for warming ready made dishes.</p>	
<p>6. FAN ASSISTED OVEN WITH REAR ELEMENT</p> <p>With this function, the rear element is switched on and the heat is circulated by the fan. The heat is therefore evenly and rapidly distributed throughout the oven, allowing different dishes on different racks to be cooked simultaneously (fig. 7).</p>	
<p>7. PIZZA OVEN</p> <p>With this function, the lower and rear heating elements are switched on and the irradiated heat is distributed by the fan. This function is ideal for baking a perfect pizza, making it crispier underneath and softer on top.</p>	



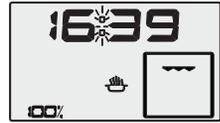
8. GRILL + ROTISSERIE

With this function, the middle top element is switched on, which distributes heat directly onto the food. The rotisserie is automatically switched on together with the grill (see separate instructions).



9. GRILL

With this function, the middle top element is switched on, which distributes heat directly onto the food (fig. 8). As well as grilling, this function may also be used to lightly brown ready cooked dishes.



10. FAN ASSISTED GRILL

With this function, the middle top element is switched on and the irradiated heat is distributed by the fan. This function is ideal for dishes requiring a lighter grilling, as the fan moderates the direct heat from the upper element, and the resulting lower temperature allows even and crispy browning. Ideal for roasts and chicken.



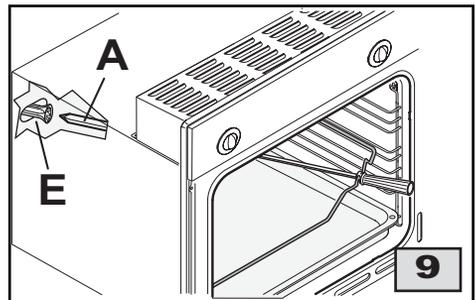
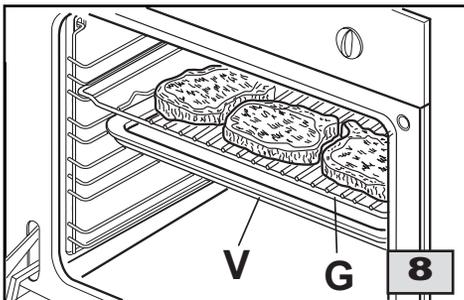
11. BROWNING WITH THE UPPER ELEMENT

With this function, the outer top element is switched on, which distributes heat directly onto the food. This function is ideal for delicately browning the top of a dish or toasting bread.



USING THE ROTISSERIE (fig. 9)

- Slide the chicken or meat onto the spit. Secure tightly between the forks and make sure that the weight is evenly balanced, to prevent unnecessary strain on the motor.
- After fitting the support into the guide rack 4, mount the spit onto the support and fit the end (A) into the relative motor socket (E).
- **Always use the drip tray to collect meat juices, as described in the section "COOKING TIPS".**
- Unscrew and remove the spit handle, **close the oven door** and start the relative cooking function.



USING THE COOKING TEMPERATURE PROBE (if fitted optional)

This electric oven can be used in conjunction with a cooking temperature probe, which measures the temperature within the food itself.

WARNING! Use the probe only for large pieces of preferably boneless meat, as bone interferes with the measurement. We do not recommend using the probe for poultry and rabbit. The probe is preset to indicate when 3 specific temperature values are reached within the meat:

- 50°C - roast beef or fillet.
- 70°C – roast veal.
- 90°C – roast adult beef or pork.

- Insert the probe into the meat.
- Lift the probe socket cover and connect the plug (see fig. 10). The  now lights up on the display.
- **Check that the probe is not in contact with the oven walls**, then start the required cooking function.

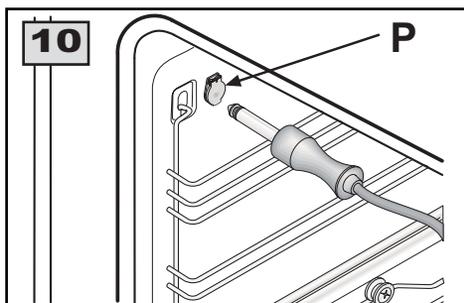


- During cooking, when an internal temperature of 50°C is reached, a beeper sounds and the probe symbol starts flashing slowly.
- When 70°C is reached, a different beeper sounds and the probe symbol flashes at double speed.
- When 90°C is reached, a different beeper sounds and the probe symbol flashes at triple speed.



Note: The use of the probe is not permitted for programmes using the grill (8, 9 and 10).

An alarm sounds when programmes using the grill are selected and the probe is connected or if the probe is connected while a grill programme is selected or in progress. For safety, all electrical functions (except for the lamp) are disabled while the alarm sounds.



USING THE MULTIFUNCTION OVEN

Three different operating modes may be selected for this electric oven:

1. BASIC OPERATION WITH NO PROGRAMME

The oven may be used with no programme, and cooking is started and stopped (switching on and off) manually.

- Select the required function with the programme selector knob (A).
- If necessary, use knob (B) to set the **cooking temperature** in programmes not using the grill (2, 3, 4, 5, 6, 7, and 11) or the **percentage grill power** in grill programmes (8, 9, and 10).
- Press  to start the function, a beeper sounds to confirm.
- The  symbol lights up, indicating that the programme is in progress.
- At the end of cooking, **turn the oven off by turning the programme selector knob to STOP**. A beeper sounds to confirm that the oven is off.



2. OPERATION WITH PROGRAMMED COOKING TIME

The oven may be used with programmed cooking times. In this case, cooking is started manually but stopped automatically.

- Select the required function with the programme selector knob (A).
- If necessary, use the knob (B) to adjust the **cooking temperature** in programmes not using the grill (2, 3, 4, 5, 6, 7, and 11) or the **percentage grill power** in programmes with the grill (8, 9, and 10).
- Press the button . The figure "0" flashes on the display.



- Set the time with the  and/or  buttons (max 199) within 5 seconds, after which the figure is no longer displayed.
- Press the button  again to confirm. The cooking time value now stops flashing. Alternatively, after 5 seconds the figure stops flashing automatically and the previous setting is automatically reselected.



- Press the button  to enable the function. A beeper sounds to confirm.
- The symbol  lights up indicating that the oven is on. The END OF COOKING TIME is displayed, calculated by adding the CURRENT TIME + COOKING TIME setting and a countdown timer starts.

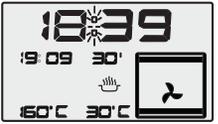


- Once the set time has elapsed, the oven is switched off automatically, a beeper sounds and the  symbol is displayed. Remember to turn the programme selector knob (A) back to the STOP position.



3. OPERATION WITH PROGRAMMED START AND END OF COOKING TIMES

The oven may also be programmed to start at a later time. In this case, the oven is switched on and off automatically.

<ul style="list-style-type: none"> • Select the required function with the programme selector knob (A). • If necessary, use the knob (B) to adjust the cooking temperature in programmes not using the grill (2, 3, 4, 5, 6, 7, and 11) or the percentage grill power in programmes using the grill (8, 9, and 10). • Press the  button. The figure "0" flashes on the display. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Set the time with the  buttons and/or  buttons (max 199). • Press the  button. The cooking time stops flashing and the END OF COOKING TIME is displayed, calculated by adding the CURRENT TIME + COOKING TIME setting with the hour values flashing. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Set the HOUR with the  and/or  buttons. • Press the  button again. The hour value stops flashing and the MINUTES value starts flashing. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Set the MINUTES with the  and/or  buttons. • Press the  button again to confirm. The cooking time value now stops flashing. Alternatively, after 5 seconds the figure stops flashing automatically and the previous setting is automatically reselected. • Press the  button to enable the function. A beeper sounds to confirm. • The  symbol starts flashing indicating that the programme is in progress. 	
<ul style="list-style-type: none"> • The  symbol stops flashing once the cooking programme starts, specifically when the end of cooking time coincides with the sum of the CURRENT TIME value + the set COOKING TIME value, and a countdown timer starts. • Once the set time has elapsed, the oven is switched off automatically, a beeper sounds and the  symbol is displayed. Remember to turn the programme selector knob (A) back to the STOP position. 	

Note: If the  button is pressed before the COOKING TIME value is set, the function remains inactive. A safety system prevents conflicts between the CURRENT TIME value, the COOKING TIME setting and the END OF COOKING TIME setting. The COOKING TIME setting has priority over all other settings.

USEFUL COOKING TIPS

Cakes and bread:

- Heat the oven for at least 15 minutes before you start cooking bread or cakes.
- Do not open the door during baking because the cold air would stop the yeast from rising.
- When the cake is cooked turn the oven off and leave it in for about 10 minutes.
- Do not use the enamelled oven tray or drip pan, supplied with the oven, to cook cakes in.
- How do you know when the cake is cooked? About 5 minutes before the end of cooking time, put a cake tester or skewer in the highest part of the cake. If it comes out clean the cake is cooked.
- And if the cake sinks? The next time use less liquids or lower the temperature 10°C.
- If the cake is too dry: Make some tiny holes with a toothpick and pour some drops of fruit juice or spirits on it. The next time, increase the temperature 10°C and set a shorter cooking time.
- If the cake is too dark on top: the next time put the cake on a lower shelf, cook it at a lower temperature and longer.
- If the top of the cake is burnt: cut off the burnt layer and cover with sugar or decorate it with cream, jam, confectioner's cream, etc..
- If the cake is too dark underneath: the next time place it on a higher shelf and cook it at a lower temperature.
- If the cake or bread is cooked nicely outside but is still uncooked inside: the next time use less liquids, cook at a lower temperature and longer.
- If the cake will not come out of the tin: slide a knife around the edges, place a damp cloth over the cake and turn the tin upside down. The next time grease the tin well and sprinkle it with flour or bread crumbs.
- If the biscuits will not come away from the baking tray: put the tray back in the oven for a while and lift the biscuits up before they cool. The next time use a sheet of baking parchment to prevent this happening again.

Meat:

- If, when cooking meat, the time needed is more than 40 minutes, turn the oven off 10 minutes before the end of cooking time to exploit the residual heat (energy saving).
- Your roast will be juicier if cooked in a closed pan; it will be crispier if cooked without a lid.
- Normally white meat, poultry and fish need medium temperatures (less than 200°C).
- To cook "rare" red meats, high temperatures (over 200°C) and short cooking times are needed.
- For a tasty roast, lard and spice the meat.
- If your roast is tough: the next time leave the meat to ripen longer.
- If your roast is too dark on top or underneath: the next time put it on a higher or lower shelf, lower the temperature and cook longer.
- Your roast is underdone? Cut it in slices, arrange the slices on a baking tray with the gravy and finish cooking it.

Grilling:

- Sparingly grease and flavour the food before grilling it.
- Always use the drip pan to catch any dripping from the meat during grilling. Slide it in one of the levels underneath the grill (fig. 8) or place it at the bottom of the oven (fig. 9). Always pour a little water in the drip pan. It will prevent grease and sauces from burning avoiding burnt smells and smoke. Add more water during cooking to compensate for evaporation.
- Turn the food upside-down when half way through cooking.

The aluminium can be easily corroded if it comes into contact with organic acids present in the foods or added during baking (vinegar, lemon juice). Therefore it is advised not to put directly the foods on aluminium or enamelled trays, but ALWAYS use the proper oven paper.

COOKING / BAKING TIMETABLE

FOODS	Weight kg	Pan or Baking tray	Position of the oven shelf from the bottom		TRADITIONAL OVEN		COMBINED OVEN (fan ventilated)	
			5 guide bars	6 guide bars	Temperature in °C	Cooking/Baking Time (in minutes)	Temperature in °C	Cooking/Baking Time (in minutes)
MEAT LOAFS								
Roasted Veal	1	1	2	2 or 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Roasted Pork	1	1	2	2 or 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Roastbeef	1,15	1	1 or 2	1 or 2	220	60	=	=
Roasted Lamb	2	1	1 or 2	1 or 2	230	165	=	=
POULTRY								
Roasted Chicken	1	1	2	2 or 3	200-220	90-100	190-210	90-100
Roasted Turkey	6	1	2	2 or 3	200	150	190	150
Roasted Duckling	1,5	1	2	2 or 3	200-220	120-150	190-210	120-150
FISH								
Roasted whole fish	1	1	2	2 or 3	200	30-35	170-190	25-30
Sea bass	0,6	1	2	1 or 2	175	20-25	160-170	15-20
	1,15	1	2	1 or 2	200	45	170-190	40-35
PIZZA								
 (*)	1	1	2	3	225-230	25-30	225-230	20-25
	1 x 2	2	1 and 3	1 and 4	=	=	200-220	25-35
	1	1	2	2 or 3	=	=	220	20
BREAD	1	1	2	2 or 3	200-220	20-27	220	20
PATISSERY								
Biscuits / Cookies		1	2	3	180	20-25	190	15
Biscuits		2	1 and 3	1 and 4	=	=	170-190	18-15
Coconut biscuits		2	1 and 3	1 and 4	=	=	170-190	25-20
Lemon biscuits		2	1 and 3	1 and 4	=	=	170-190	27-23
Muffins		2	1 and 3	1 and 4	180	30-35	160-170	30-25
Sweet "bun" rolls		1	2	2	225	18	=	=
Sweet "bun" rolls		2	1 and 3	1 and 4	=	=	200	16
CAKES/FLANS								
Angel Cake/Sponge	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Apple flan	=	1	2	3	190	60	=	=
Fruit jam tart/flan	=	1	2	3	=	=	190	45
Fruit jam tart/flan	=	2	1 and 3	1 and 4	=	=	175-190	50-40
Strudel	=	2 or 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Quiche	=	2 or 3	1	1	=	=	200-210	55-45

(*) function specific for this baking mode.

Values indicated in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits.

GRILLING TIMETABLE

FOODS	Weight kg	Position of the oven shelf from the bottom		TRADITIONAL OVEN		COMBINED OVEN (fan ventilated)			
		5 guide bars	6 guide bars	Percentage grill power	Cooking/Baking Time (in minutes)		Percentage grill power	Cooking/Baking Time (in minutes)	
					1 st side	2 nd side		1 st side	2 nd side
MEAT									
T-bone steak	0,50	4 or 5	5 or 6	100 %	12-15	12-15	=	=	=
Steak	0,15	5	6	50 %	5	5	=	=	=
Chicken (cut in half)	1	3 or 4	4 or 5	100 %	20	20	=	=	=
FISH									
Trout	0,42	4	5	60 %	18	18	60 %	10	10
Sea bass	0,40	4 or 5	5 or 6	60 %	15	15	60 %	10-12	10-12
Sole	0,20	4 or 6	5 or 6	60 %	10	10	50 %	8-9	8-9
SPIT (*)									
CHICKEN	1,3	3	4	100 %	90-80		=	=	

(*) optional, only certain version

Values indicated in the tables (temperatures and cooking times) are approximate and may vary according to each person's cooking habits. More specifically, when grilling meat cuts the values are subject to the thickness of the slice or loaf and to personal taste as well.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Prior to any maintenance work or cleaning, disconnect the appliance from the electricity mains.
- Do not use a steam cleaner to clean this appliance.
- Do not wash the parts if they are still hot
- Never use abrasive powders, pads or corrosive spray products.
- Do not leave vinegar, coffee, milk, salty water or the juice of lemon or tomato on the surface for any length of time.

EXTERIOR PARTS

All the parts of the oven exterior (stainless steel, side panels, door glass) must be cleaned frequently with a mild detergent and a little water and then dried with a soft cloth.

Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven glass doors as they could scratch and cause the glass to break. On painted or stainless steel surfaces, **do not use** aromatic or aliphatic solvents to remove spots or label adhesive.

INTERIOR PARTS

The oven should be cleaned after each use to remove cooking residuals like fats or sugar which, burnt afterwards, can encrust or form permanent stains and unpleasant smells.

The oven should always be cleaned when it is still warm with soapy water, rinsed and dry properly on all surfaces. Also wash any accessory used.

Do not spray or wash the electric heating elements nor the thermostat with acid-based detergents (check the information label on the product you are using). The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by incorrect cleaning.

OVEN SEAL

The condition of the oven seal is vital for the correct functioning and performance of the oven.

We recommend you:

- Clean it, avoiding abrasive tools or products.
- Check its condition occasionally.

In case the seal has stiffened or presents damages, contact your nearest Service centre and avoid using the oven until it has been repaired.

INTERNAL OVEN DOOR GLASS - only certain versions

One of the features of our ovens is that the internal oven door glass can be easily removed for cleaning without the aid of specialized personnel.

Just open the oven door and extract the support to which is attached the glass (see fig. 11a or 11b).

ATTENTION!! This operation can also be carried out while the door is assembled on the appliance, however in this case, with the door horizontally hinged take the utmost care when extracting the glass upwards, the force of the hinges can suddenly snap the door shut.

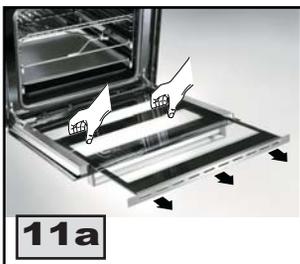
OVEN FAN FILTER (optional)

The oven is fitted with a fan protector filter to prevent excessive airborne fat from clogging the fan.

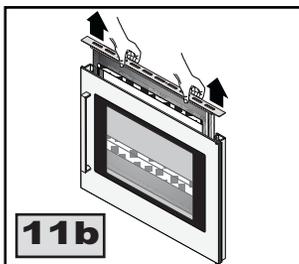
After each use, we recommend cleaning the filter thoroughly (by hand or in the dishwasher).

To remove, push the tab (F) upwards (fig. 12).

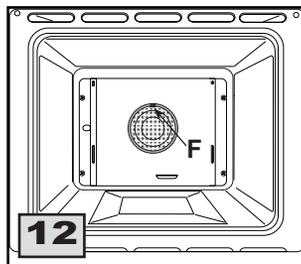
To refit, repeat the above in reverse order, taking care that the rear tabs are seated in the relative holes at the back of the oven.



11a



11b



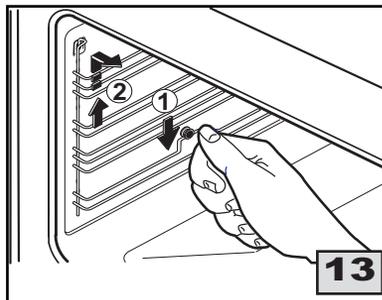
12

OVEN SIDEWALL GRIDS (fig. 13)

To allow for a better cleaning of the side grids, you can extract them this way:

- Push with a finger on the last of the slots to release the grid from its hold (A).
- Lift it towards the top and extract the grid.

To put them back into place, reverse the order of this operation.

**SELF-CLEANING PANELS - only certain versions**

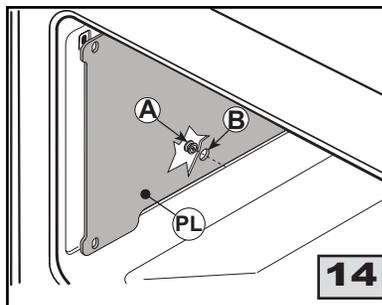
Oven walls are protected by panels coated with a grease-proof, microporous enamel that absorbs and eliminates splattering during baking.

If there is a lot of liquid or grease, dry immediately with a damp sponge and heat the oven for 2 hours on the maximum thermostat position. Wait for the oven to cool down and then go over it again with a damp sponge. If you are unable to remove all the substances, repeat the above procedure.

It is, however, advisable to periodically remove the panels and wash them with warm soapy water and dry them with a soft cloth.

To remove them follow these instructions:

- Extract the side grids as indicated in the previous paragraph.
- Remove both side panels (PL) (fig. 14).
- Remove back panel by unscrewing respective locking screws (V) (fig. 15).
- Repeat previous operations in reverse order to replace all elements.



IMPORTANT!! Position both side panels (PL) by taking the locking pin (A) out of the hole (B) (fig. 14).

REPLACING THE OVEN LAMP (fig. 16)

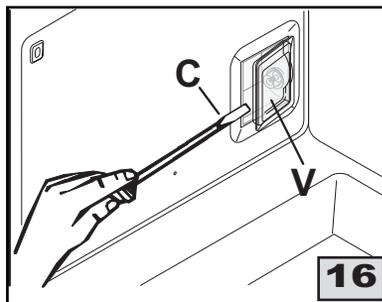
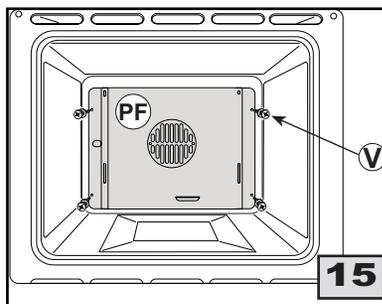
Attention!! Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the risk of electric shock.

If the oven lamp needs replacing the new lamp must have the following characteristics:

15 W - 230 Vac - 50 Hz - E 14 - resistant to high temperatures (300°C).

To substitute the bulbs follow these instructions:

- Extract the side grids as indicated in the previous paragraph.
- Unscrew glass protection cap (V) from bulb holder by lifting it with a screwdriver (C) against the inside wall of the oven.
- Substitute the bulb and reposition all elements back by following the operation in reverse order.



Some problems can be caused either as the results of simple maintenance operations or by incorrect selection of settings. Prior to contacting a Service Engineer please check the following chart.

PROBLEM occurring	SOLUTION envisaged
The oven does not work	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the plug is connected. • Check that the programmer / clock is set for manual operation. • Check the electrical system (fuse electricity board). If there is failure in the system call an electrician.
During cooking the thermostat led does not turn back on	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the thermostat round to a hotter temperature. • Turn the selector round to a different function.
The oven light does not switch on	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the selector round to a different function • Check that the oven bulb is properly fitted • If it has blown, buy a bulb specifically for high temperatures at a Service Centre and fit it following the instructions given on page 20.

In case the appliance fails to operate correctly, contact our Service Centre.

Warning: Servicing should be carried out only by authorised personnel.

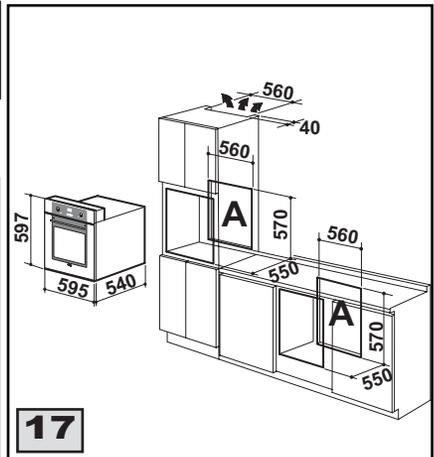
TECHNICAL FEATURES

MINIMUM DIMENSIONS OF THE UNIT TO HOUSE THE OVEN (fig. 17)

Height mm	Width mm	Depth mm	Volume dm ³
570	560	550	50

ELECTRICAL COMPONENTS

Description	Nominal data
Lower heating element of the oven	170 + 800 W
Top heating element of the oven-grill	800 +1800 W
Rear heating element	2000 W
Grill heating element	1800 W
Oven lamp n° 1 or 2	15 W - E 14 - T 300
Spit motor	4 W
Tangential or cooling fan	18..22 W
Fan of the rear heating element	25..29 W
Supply cable	H05 RR-F 3x 1.5 mm ²



TECHNICAL INFORMATION

All instructions related to installation and maintenance operations listed in this section must be carried out only by authorised personnel.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or property resulting from an incorrect installation of the appliance.

UNPACKING YOUR APPLIANCE

- Once the packaging has been removed, thoroughly check that the appliance is in perfect condition. If you have any doubts do not use the appliance and call our Service Centre.
- Do not move the appliance by the handles.
- Some parts mounted on the appliance are protected by a plastic film. This protection must be removed before using the appliance. We recommend slitting the plastic film along the edges with a sharp knife or pin.

All packaging materials used (cardboard boxes, bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out of the reach of children, as they are a potential hazard source. All packaging materials used are environmentally-friendly and recyclable (wooden bits are free from chemicals, cardboard is 80-100% recycled, protective bags are made in polyethylene (PE), bands in polypropylene (PP) and padding in polystyrene foam (PS) without chloro-fluoro-carbides. Waste materials can undergo treatment and be recycled saving on new raw materials and on the amount wasted volumes. For this purpose we suggest you take the packaging material back to the shop you bought the appliance or to a collecting service. Ask your local service for the nearest service.

WARNINGS

- As this is a built-in oven, please ascertain that the walls or panels surrounding the appliance can withstand a temperature of over 70 K.
- Also make sure that the glue that joins the laminated plastic coat to the unit can withstand a temperature of around 150°C, to avoid the laminated coat to unglue.

INSTALLING AND FIXING THE OVEN

The oven can be housed into a cabinet or into a base module, making room for its volumes as shown in fig. 17.

To guarantee proper aeration of the heat remove the rear panel of the base module or make an escape opening (A), as shown in fig. 17.

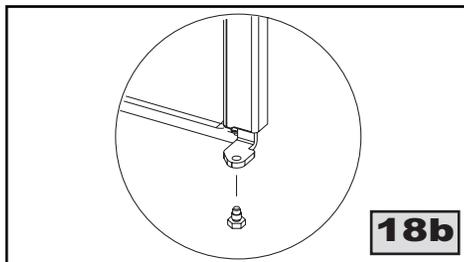
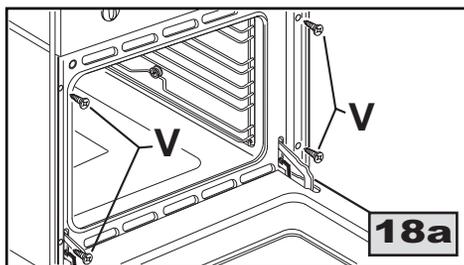
Fixing ovens with door horizontally hinged

- Fit the appliance in place.
- Open the oven door and secure the oven with the screws supplied (V) (fig. 18a).

Fixing ovens with door vertically hinged

- **With the oven door closed**, unscrew the inferior screw (fig.18b) with a hexagonal key n.8 (not supplied) and remove the door take off it from the superior pivot.
- Fit the appliance in place and secure it with the screws supplied (V) (fig. 18a).
- Reassemble the door inserting it in the superior pivot and then, with the door closed, tighten the inferior screw.

The oven must stand on a solid platform that will withstand its full weight, as screws are only used to secure the appliance inside its cabinet housing.



ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be carried out in accordance with current standards and normative.

Before connecting the oven check out the following list:

- The system and electrical sockets amperage is adequate for the appliance maximum power (see data label affixed on the back of the oven and in the appliance handbook)
- The socket or system has an effective earth connection in accordance with current standards and prescriptions of the law. All responsibility is disclaimed if this is not complied with.
- The plug and socket or the multipolar switch must be accessible after installation of the appliance.

When connecting to the mains with a socket:

- Fit a standard plug, suitable for the load, which is indicated on the rating plate, to the power cable. Connect the wires making sure they match the indications below. **Pay attention to the earth wire, which must be longer than the phase wires:**

letter **L** (phase) = brown wire

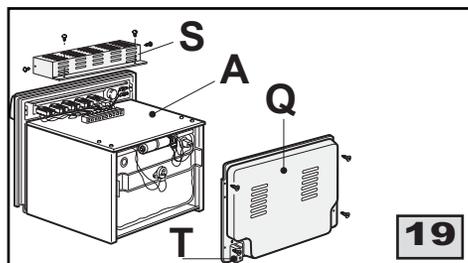
letter **N** (neutral) = blue wire

symbol  (earth) = green/yellow wire

- The power cable must be laid far from heat sources and its temperature should stay below 75°C.
- Avoid using adapters or shunts as they could cause false contacts resulting in hazardous overheating.

When connecting directly to the mains:

- Install a multipolar switch that can withstand the appliance's load, with a minimum opening between the contacts of 3 mm. **Remember that the earth wire must not be cut out by the switch.**



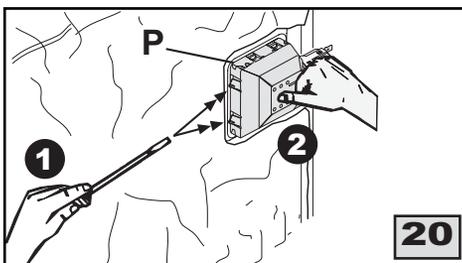
19

MAINTENANCE

Before replacing any spare parts it is vital to disconnect the appliance from the electricity mains.

REPLACING ELECTRICAL COMPONENTS

- To replace the oven lamp please refer to instructions on page 20.
- To access other electrical components the oven will have to be removed from its housing unit (see «INSTALLING AND FIXING THE OVEN» section). Oven extraction allows access to the terminal board (T) (fig. 19).
- **If the power cable needs replacing always keep the earth wire longer than the phase wires and do follow all instructions given in the “ELECTRICAL CONNECTION” section.**
- Remove the rear protection panel (Q) to have access to the gear motor, heating elements and temperature limiting device (fig. 19).
- To change lamp holder (P), remove the superior protection (A) and the side panel, then use a screwdriver to push the two locking tabs (fig. 20) and remove the lamp holder from the inside of the oven.
- To replace the thermostat, the commutator, the programmer and the indicator lights, remove protection box (S) (fig. 19). Remove the knobs and undo the screws underneath to free the components that need replacing.



20

EUDORA

Garantiebedingungen gültig ab 1.1.2007

Die EUDORA - Garantie wird für alle EUDORA Geräte geleistet, welche das Originalleistungsschild mit Gerätenummer aufweisen.

Ohne die gesetzliche Gewährleistung einzuschränken, geben wir - abgesehen von den unter Punkt 2. Angeführten Fällen - 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum (Nachweis ist der Kaufbeleg).

1. Für Mängel haften wir in der Weise, dass diejenigen Teile ausgebessert oder nach unserer Wahl neu ersetzt werden, die wegen fehlerhafter Bauart oder mangelhafter Ausführung der Lieferung innerhalb der Garantiezeit unbrauchbar werden. Es steht uns darüber hinaus frei, mangelhafte Geräte gegen gleichwertige mängelfreie Geräte unserer Marke auszutauschen, falls die Mängelbehebung wirtschaftlich nicht vertretbar ist.
2. Bei gewerblicher Nutzung oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte beträgt die Garantie 12 Monate.
3. Durch Garantieleistungen verlängert sich die zugesagte Garantiefrist nicht.
4. Die Mängel sind unverzüglich unter Anführung der Gerätenummer bei EUROTECH HB Hausgeräte GmbH bzw. bei einer von EUDORA autorisierten Kundendienststelle anzuzeigen. Die Behebung einer Garantieleistung erfolgt bei sperrigen Geräten vor Ort durch den EUDORA Vertragskundendienst bzw. einer von EUDORA autorisierten Kundendienststelle.
5. Für Schäden infolge mangelhafter Wartung, unsachgemäßer Benützung, Missachtung der Bedienungsanleitung, Fremdreparaturen, Benutzung von nicht-originalen Ersatz- und Zubehörteilen oder außerhalb der normalen Betriebsbedingungen liegender Umstände, wird keine Garantie übernommen. Ebenfalls wird keine Garantie übernommen bei abnormalen, besonders erschwerten oder elektrotechnisch nicht einwandfreien Voraussetzungen für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes.
6. Garantiereparaturen dürfen nur vom EUDORA Vertragskundendienst bzw. von durch EUDORA autorisierten Kundendienststellen durchgeführt werden.
7. Für Ersatzteile beträgt die Garantiezeit bei bestimmungsgemäßer Verwendung 6 Monate.
8. Die Mängelhaftung umfasst in allen Fällen nur die Beseitigung des von uns zu vertretenden Mangels und schließt darüber hinausgehende Ansprüche des Besitzers, soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist, aus.
9. Die Garantieleistungen werden nur in jenem Land, in dem das Gerät gekauft wurde, erbracht.

EUROTECH HB Hausgeräte GmbH

Pfarrgasse 52
A-1230 Wien
Tel.: 01/610 48-600
www.eurotechhb.at

EUDORA-Kundendienst:

ABC Service GmbH
Jochen Rindt Straße 1
A-1230 Wien
Service Hotline: 0810/977600 (Regionaltarif)

Irrtum und Änderungen vorbehalten