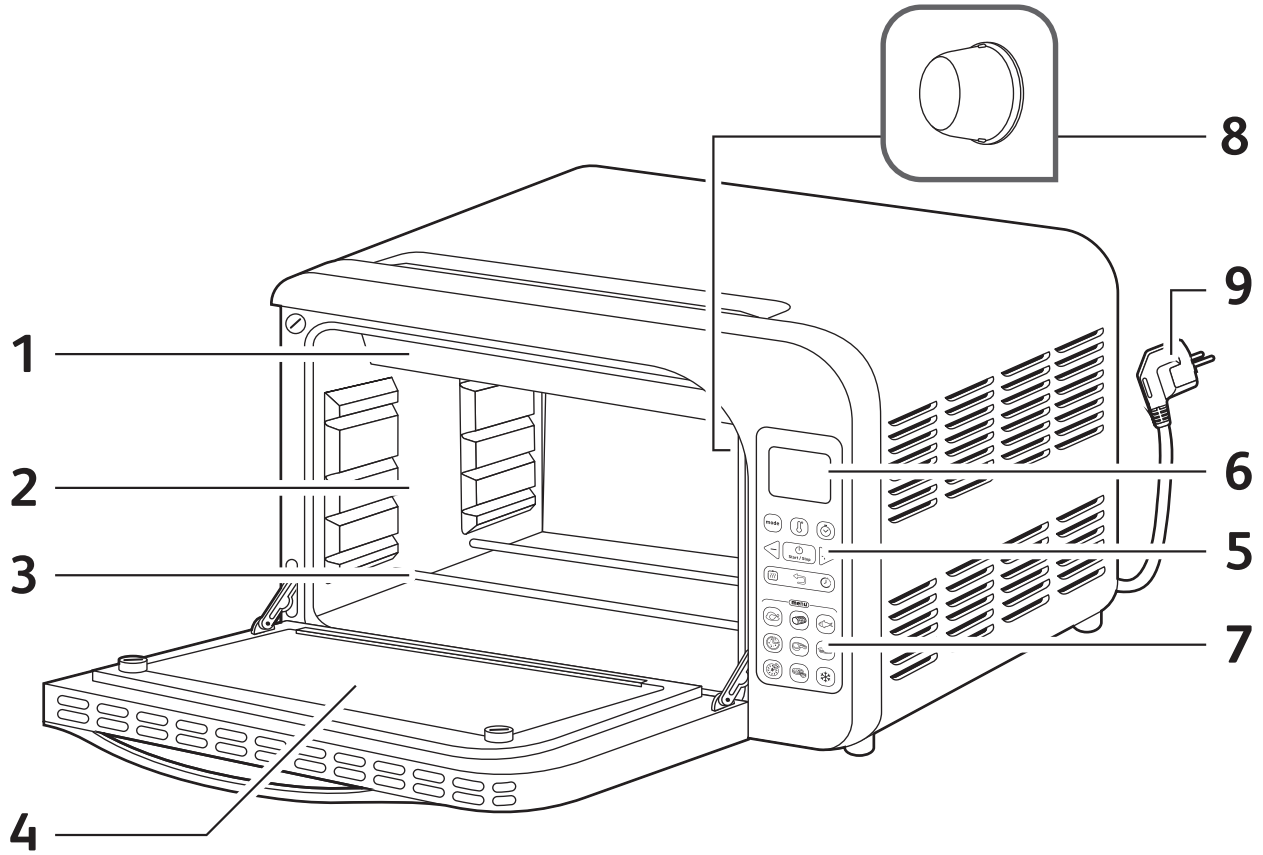
FR

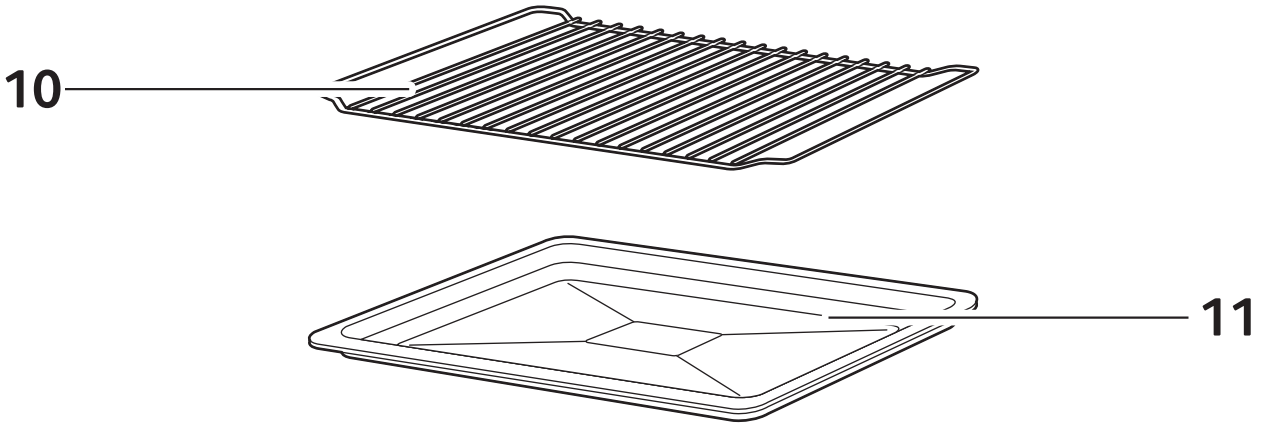
NL

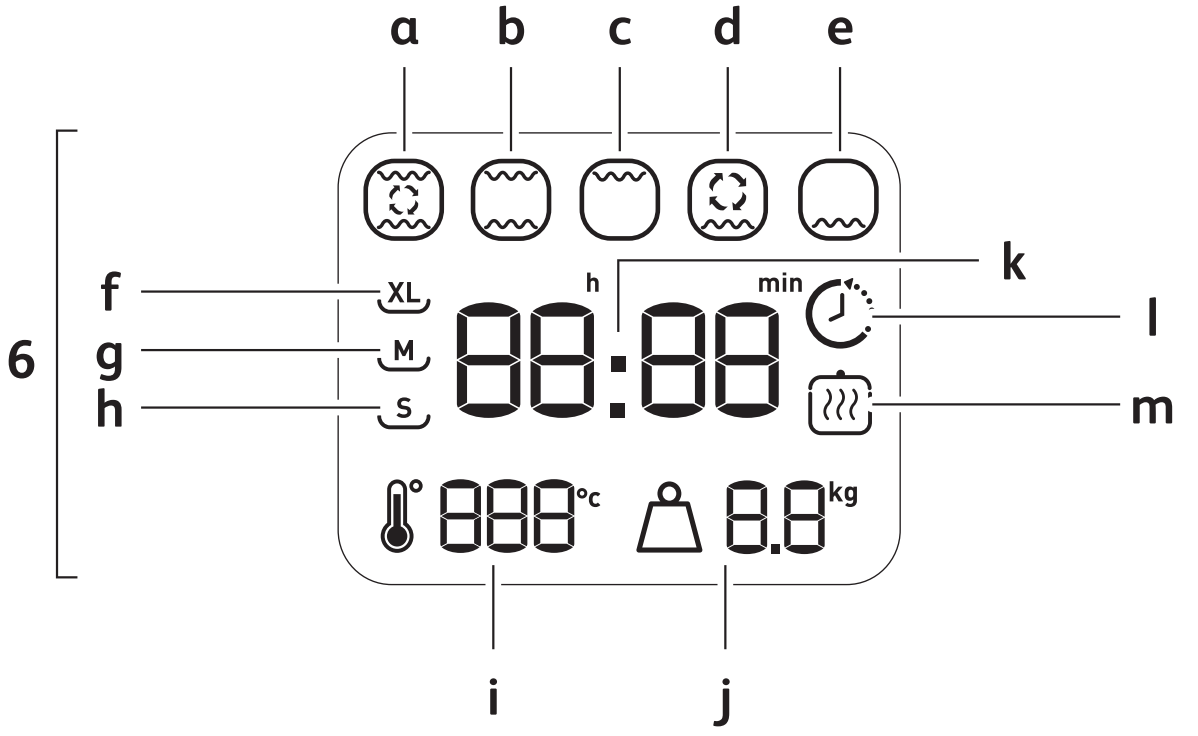
DE

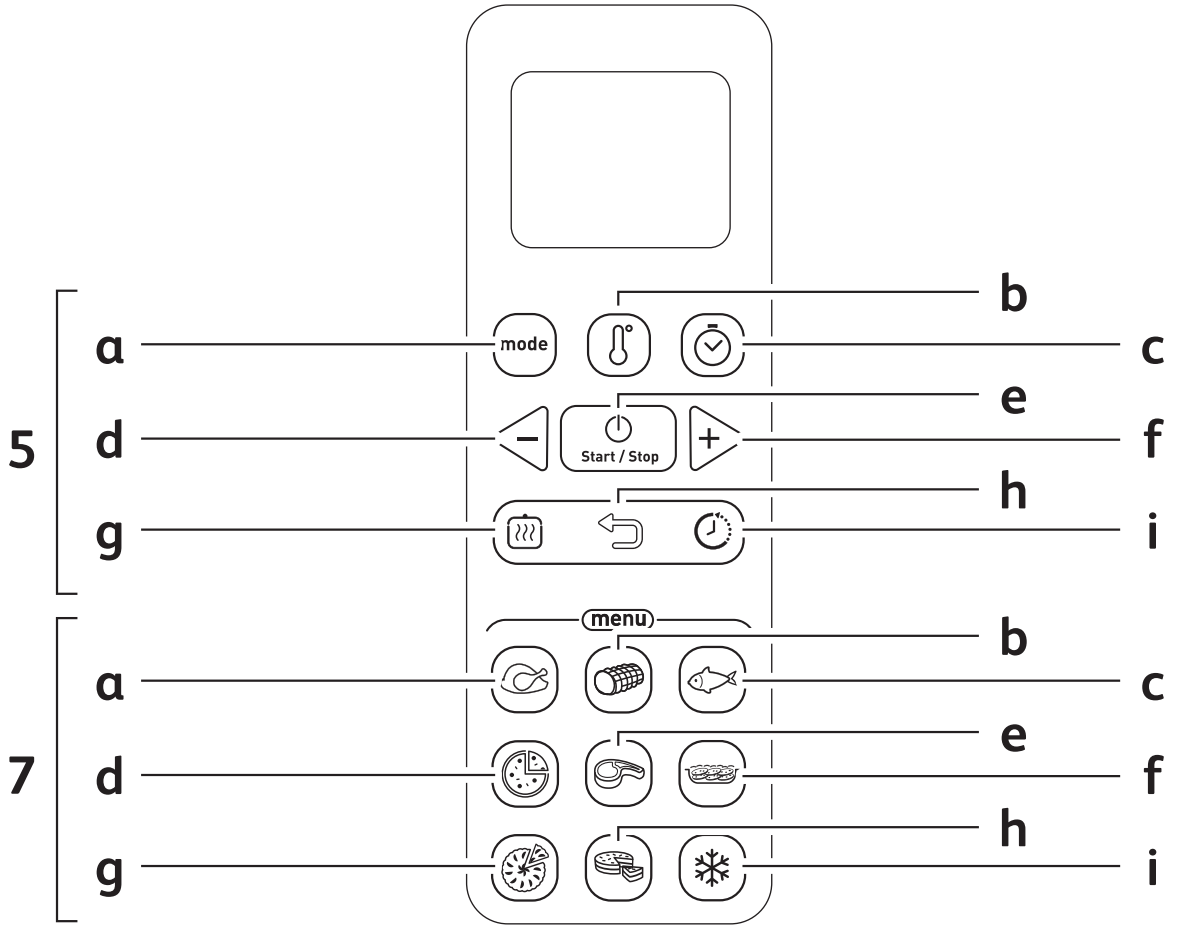
New Delice XL Tactile

www.groupeseb.com


8
9
1
6
2
5
3
7
4


10
11


a
b
c
d
e
6
f
g
h
XL
M
S
h
min
88:88
k
l
m
°c
kg
8.8
i
j


5
a
d
g
mode
Start / Stop
b
c
e
f
h
i
menu
7
a
d
g
b
c
e
f
h
i

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

- **Prenez le temps de lire toutes les instructions.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 et plus et supervisés.

- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - Dans des fermes,
  - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Lors de l'utilisation la face arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.
- Le symbole ⚠ signifie : Attention, surface chaude.
- Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne pas toucher les parties métalliques ni la vitre de votre four.

- Nettoyage de l'appareil : la grille (et/ou autres pièces amovibles) peuvent être nettoyées avec une éponge humide et du liquide vaisselle. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide ou un chiffon.
- La lampe doit être exclusivement utilisée pour l'éclairage du four. Elle ne doit pas être utilisée sur des luminaires pour l'éclairage des locaux.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un câble défectueux ou endommagé,
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

  Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service aprèsvente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
- Débranchez l'appareil dans le cas d'un nettoyage important, pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.
- N'enlevez pas les boutons de commande du tableau de bord lors de son nettoyage.
- Pour votre sécurité, ne démontez jamais l'appareil par vous même ; faites appel à un Centre Service Agréé.
- L'appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 4000 mètres.

- **Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement…).**
- Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C.
- Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
- Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide (sans grille).
- Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
- Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre (16A).
- Ne laissez pas le câble pendre ou toucher les parties chaudes du four.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas.
- Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.

- Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes thermiques excessives peuvent générer la casse des vitres. Celles-ci sont en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
- Ne déposez jamais de plats sur la vitre de votre four lorsqu'elle est ouverte.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil et n'ouvrez pas la porte. Étouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures…
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus (ustensiles, grille, objets, plats chauds en fin de cuisson…).
- Ne mettez pas de feuille d'aluminium sous l'appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d'endommager gravement le fonctionnement du four ou dégrader le plan de travail.
- N'introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
- N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N'utilisez pas de produit d'entretien spécifique pour métaux.

GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Participons à la protection de l'environnement!

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

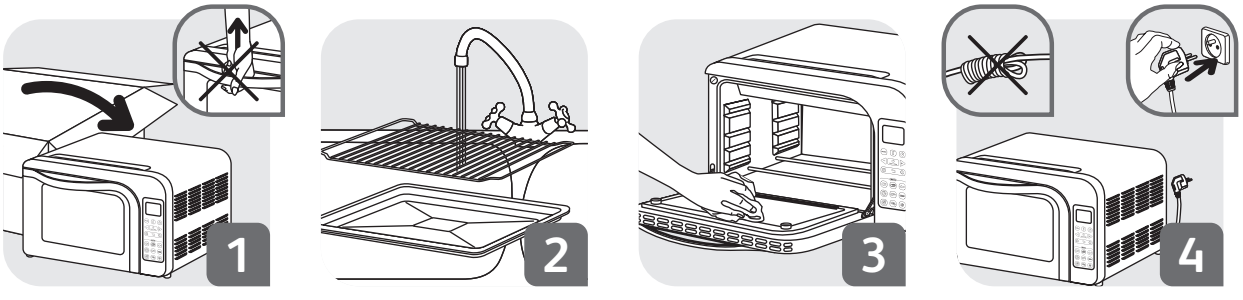
1 Eléments chauffants supérieurs
2 Parois anti-adhésives
3 Eléments chauffants inférieurs
4 Porte triple-parois verre
5 Panneau de commande
   a Selection mode
   b Sélection température de cuisson
   c Sélection temps de cuisson / horloge
   d Bouton selecteur de réglage (<)
   e Bouton Démarrage / Arrêt de cuisson
   f Bouton selecteur de réglage (>)
   g Bouton Maintien au chaud
   h Bouton annulation
   i Bouton départ différé
6 Afficheur LCD
   a Mode de cuisson Chaleur Tournante
   b Mode de cuisson Traditionnel
   c Mode de cuisson Grill
   d Mode de cuisson Pâtisserie
   e Mode de cuisson Bain Marie
   f Taille de plat XL
   g Taille de plat M
   h Taille de plat S
   i Température
   j Poids
   k Affichage temps (Heure / Temps de cuisson / Temps de départ différé)
   l Départ Différé
   m Maintien au chaud
7 Menus automatiques
   a Poulet
   b Rôti
   c Poisson
   d Pizza
   e Grillades
   f Gratin
   g Tarte
   h Gâteau
   i Décongélation
8 Lampe intérieure
9 Cordon d'alimentation
10 Grille réversible
11 Plat lèche-frite

REGLAGE DE L'HORLOGE

- A la première utilisation, vous pouvez régler l'heure affichée sur votre écran.
- Lorsque vous branchez votre four, l'écran affiche « 00:00 ». Régler d'abord les heures à l'aide des touches − et + et valider en appuyant sur ⏲. Répéter la même opération pour les minutes.

Note : L'heure ne reste pas en mémoire lorsque le four est débranché. Vous devez répéter cette opération à chaque fois que vous brancherez votre four.

DEBALLAGE ET AVANT PREMIERE UTILISATION



- Sortir le four de son emballage en faisant attention à ne pas le tirer par la poignée (1). Enlever tous les autocollants et protections à l'intérieur et à l'extérieur de votre four. Poser votre four sur une surface stable. Nettoyer les surfaces émaillées ou laquées (2) et la porte (3) avec une éponge humide additionnée de détergent doux. Bien sécher.
- Dérouler le câble et brancher sur une prise électrique reliée à la terre (4).
- Avant la première utilisation il est recommandé de faire chauffer votre four pendant 10 min à température maximale. Pour sortir de l'affichage horloge, et accéder aux réglages des paramètres avant cuisson, appuyer sur la touche mode. Appuyer sur la touche mode jusqu'à sélectionner le mode chaleur tournante. Appuyer sur la touche 🌡 puis sur − et + jusqu'à afficher la température maximale de 240°C. Ensuite appuyer sur la touche ⏲ le temps par défaut est affiché, utiliser les touches − et + pour arriver au temps recommandé de 10 minutes. Appuyer sur Start / Stop pour valider vos réglages et démarrer la chauffe. Le décompte de temps de cuisson s'affiche à l'écran et la lampe intérieure reste allumée.

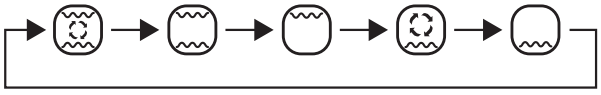
- Au bout des 10 minutes, le four sonne et l'écran affiche « **End** ».

UTILISATION MANUELLE

- Pour sortir de l'affichage horloge et accéder aux réglages des paramètres avant cuisson, appuyer sur la touche mode.

Paramétrage du mode de cuisson

- Pour choisir le mode de cuisson, appuyer sur la touche mode jusqu'au mode de cuisson désiré



Paramétrage de la température

- Appuyer sur la touche la température par défaut s'affiche. Régler la température souhaitée en appuyant sur les touches − et +.

Paramétrage du temps de cuisson

- Appuyer sur la touche le temps par défaut s'affiche. Régler le temps désiré en appuyant sur les touches − et +.

Validation

- Pour démarrer votre cuisson, appuyer sur la touche Start / Stop. Pendant la cuisson, la touche Start / Stop est éclairée, le décompte de temps de cuisson s'affiche à l'écran et la lampe intérieure reste allumée.

Fin de cuisson

- A la fin de la cuisson, si la fonction maintien au chaud n'est pas activée, le four sonne et l'écran affiche « **End** ».
- Si la fonction maintien au chaud a été activée (voir chapitre maintien au chaud) l'écran affiche le temps de maintien au chaud. Le temps s'incrémente jusqu'à 6 heures maximum.
- **Note : Vous pouvez modifier la température, le temps, le mode ou activer le maintien au chaud à tout moment pendant la cuisson en appuyant directement sur les touches correspondantes.**

UTILISATION DES MENUS AUTOMATIQUES

Votre four dispose de menus pré-programmés : il va déterminer automatiquement le mode, le temps et la température en fonction du poids ou de la taille du plat que vous allez renseigner.
Pour sortir de l'affichage horloge et accéder aux réglages des paramètres avant cuisson, appuyer sur la touche du menu souhaité.

Pour les menus à paramétrage au poids :

- Selectionner le menu désiré, la touche correspondante s'éclaire. A l'écran le poids clignote, vous devez renseigner celui de votre viande, volaille ou poisson en appuyant sur les touches − et +. Le temps de cuisson affiché s'adapte automatiquement en fonction du poids choisi. Appuyer sur la touche Start / Stop pour valider. Selon le menu, le four démarre alors en phase de cuisson, ou en phase de préchauffage. En cas de préchauffage (voir les menus concernés dans le tableau page suivante), un décompte de 10min apparaît à l'écran. Pour un bon résultat en cuisson, il convient d'enfourner le plat uniquement lorsque ce décompte est terminé. Pour cela, attendez le signal de fin de préchauffage (2 bips longs), enfournez alors votre plat et appuyez de nouveau sur Start / Stop pour démarrer la cuisson.

Note : si vous ne confirmez pas la cuisson, celle-ci sera automatiquement annulée au bout de 30 minutes.

Note : Vous pouvez modifier la température, le temps ou le mode à tout moment pendant la cuisson. Vous passez alors en mode manuel. La touche du menu s'éteint mais la cuisson continue selon les paramètres que vous avez modifiés.

Menu					
Plat		Poulet*	Roti	Poisson	Grillade*
Mode					
Position Grille / Plat		2	2	2	7 2
Température (en °C)		220	240	220	240
Temps de cuisson en min / en fonction du poids (kg)	Préchauffage	Pas de préchauffage	10	10	Pas de préchauffage
	0.2			20	18
	0.3			20	18
	0.4			20	18
	0.5			20	18
	0.6	45	26	21	20
	0.7	50	28	22	22
	0.8	55	30	23	24
	0.9	60	32	24	24
	1	65	34	25	25
	1.1	70	36	26	26
	1.2	75	37	27	27
	1.3	80	38	28	28
	1.4	85	39	29	29
	1.5	90	40	30	30
	1.6	93	42		
	1.7	96	44		
	1.8	99	46		
	1.9	102	48		
	2	105	50		
	2.1	108	51		
	2.2	111	52		
	2.3	114	53		
	2.4	117	54		
	2.5	120	55		

* Départ Différé disponible

Pour les menus à paramétrage à la taille :

- Selectionner le menu désiré, la touche s'éclaire. A l'écran la taille clignote, vous devez renseigner celle de votre pizza, gratin, tarte ou gâteau (XL/ M/S) en appuyant sur les touches ⊖ et ⊕. Le temps de cuisson affiché s'adapte automatiquement en fonction de la taille choisie. Appuyer sur la touche Start / Stop pour valider. Selon le menu, le four démarre alors en phase de cuisson, ou en phase de préchauffage. En cas de préchauffage (voir les menus concernés dans le tableau ci-dessous), un décompte de 10min apparaît à l'écran. Pour un bon résultat en cuisson, il convient d'enfourner le plat uniquement lorsque ce décompte est terminé. Pour cela, attendez le signal de fin de préchauffage (2 bips longs), enfournez alors votre plat, et appuyez de nouveau sur Start / Stop pour démarrer la cuisson.

Note : si vous ne confirmez pas la cuisson, celle-ci sera automatiquement annulée au bout de 30 minutes.

Note : Vous pouvez modifier la température, le temps ou le mode à tout moment pendant la cuisson. Vous passez alors en mode manuel. La touche du menu s'éteint mais la cuisson continue selon les paramètres que vous avez modifiés.

Menu					
Plat		Pizza	Gratin	Tarte*	Gâteau
Mode					
Position Grille / Plat		2	3	2	2
Température (en °C)		220	210	220	170
Temps de cuisson en min / en fonction de la taille	Préchauffage	10	10	Pas de préchauffage	10
	S (de 16 à 22cm)	18	30	37	20
	M (de 22 à 29cm)	20	45	38	20
	XL (de 29 à 33cm)	38	80	40	32

* Départ Différé disponible

Menu Décongélation :

- Appuyer sur la touche Décongélation, le temps par défaut s'affiche. Vous pouvez régler le temps en appuyant sur les touches − et +. Démarrer la décongélation de vos aliments en appuyant sur Start / Stop.

Départ différé

- Appuyer sur la touche puis sur les touches − et + pour régler le temps de votre départ différé. **Il s'agit du temps avant le démarrage de la cuisson et non l'heure de fin de cuisson.** Une fois ce temps réglé, appuyer de nouveau sur pour l'enregistrer.
- Il est possible ensuite de régler les autres paramètres (mode, temps et température de cuisson) pour cela répéter les instructions du chapitre « Utilisation manuelle ».
- Une fois que vos paramètres sont réglés, appuyer sur Start / Stop pour lancer le départ différé.
- A la fin du temps de départ différé, la cuisson est lancée automatiquement.

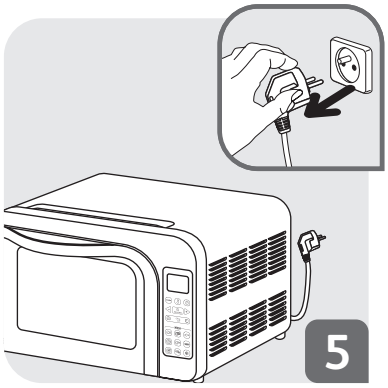
Note : Tant que la cuisson n'est pas lancée, vous pouvez changer votre temps de départ différé. Pour cela, appuyer sur et réajuster votre valeur à l'aide des touches − et + . Appuyer de nouveau sur ou sur Start / Stop pour valider ce nouveau temps de départ différé. Il est également possible d'annuler et de revenir sur les paramètres de cuisson sélectionnés, en appuyant sur .

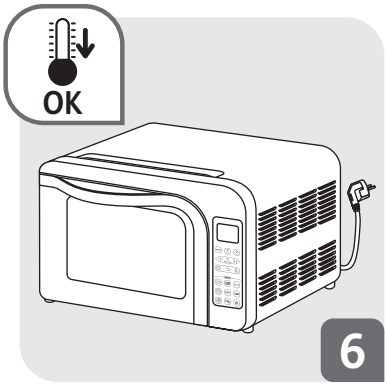
Maintien au chaud

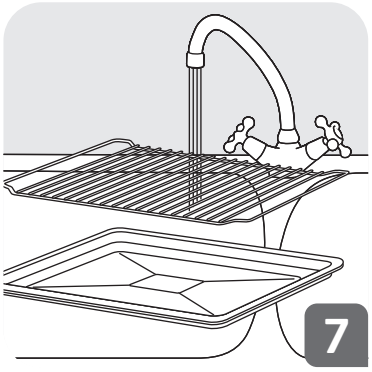
- Si vous souhaitez que votre four passe en maintien au chaud automatiquement après la cuisson, appuyer sur la touche pendant les étapes de paramétrage de cuisson. Il est également possible de l'activer pendant la cuisson toujours en appuyant sur la touche .
- Le logo s'affiche à l'écran indiquant que la fonction est activée.
- Pour l'annuler, il vous suffit d'appuyer de nouveau sur la touche .
- Le maintien au chaud s'arrêtera automatiquement au bout de 6 heures, mais il est possible de l'arrêter avant en appuyant sur Start / Stop.

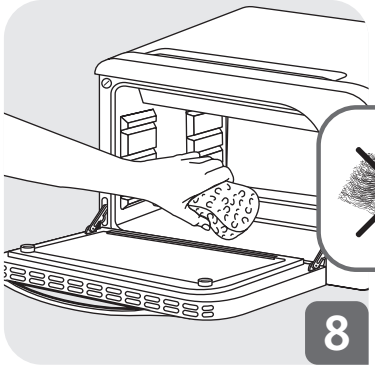
Note : le maintien au chaud ne peut pas être déclenché après une décongélation.
Le maintien au chaud ne peut être déclenché qu'après une cuisson, il ne peut être activé seul.

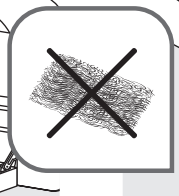
Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas bien branché	Verifier que l'appareil est correctement branché
	L'appareil ne chauffe pas	Apporter l'appareil à un Centre Service Agréé
L'appareil affiche un code erreur E01 à l'écran	Le capteur de température est défaillant	Apporter l'appareil à un Centre Service Agréé
Plus d'éclairage dans la cavitépendant la cuisson	L'ampoule est grillée	Changer l'ampoule (disponible ou auprès d'un Centre Service Agréé).
	Le problème persiste	Apporter l'appareil à un Centre Service Agréé


5

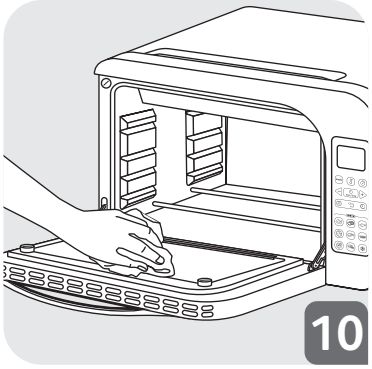

OK
6


7

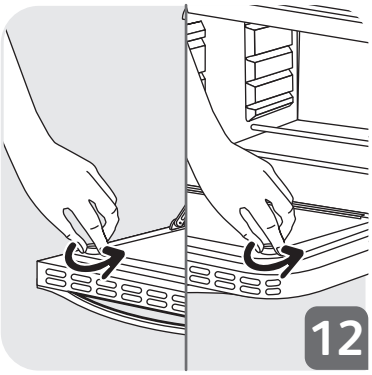

8

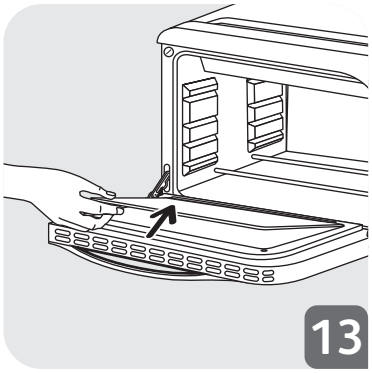


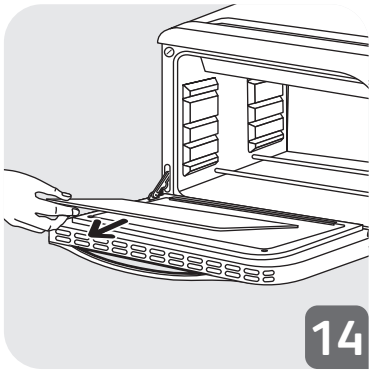
9

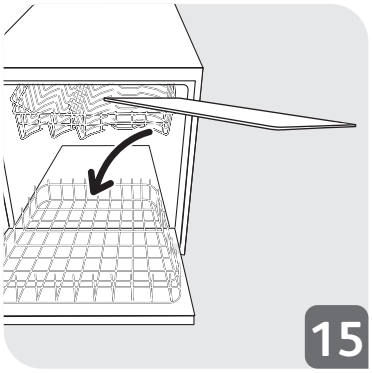

10

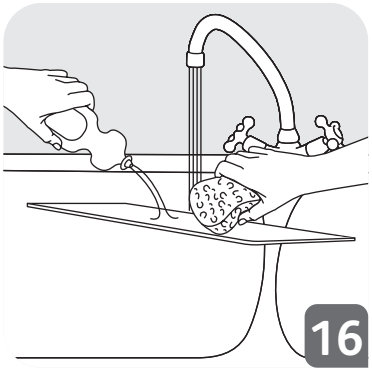
11


12

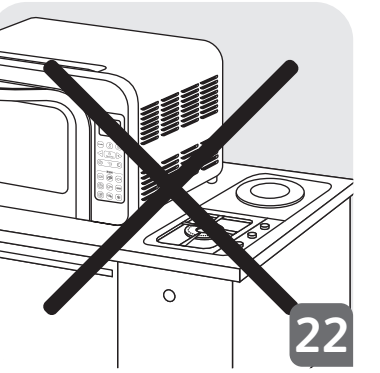

13

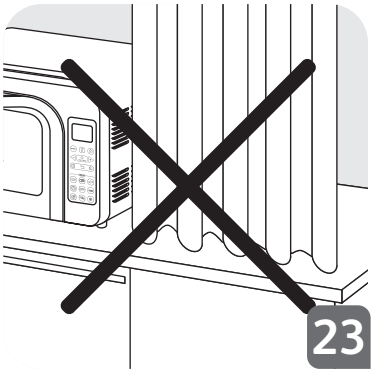

14

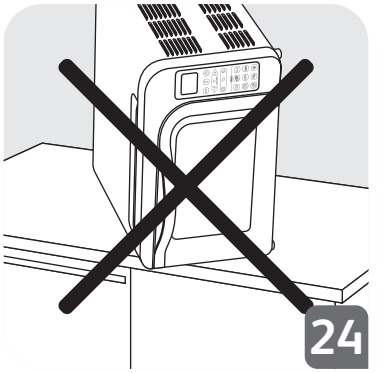

15

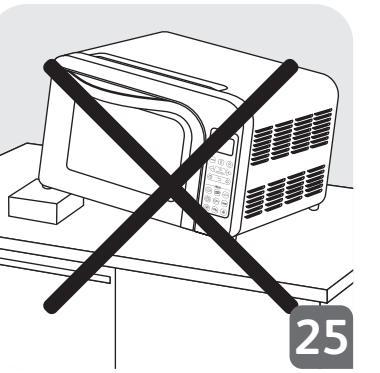

16

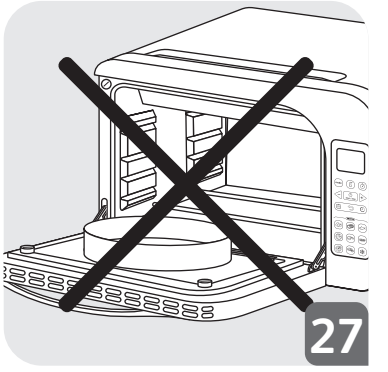
RECOMMANDATIONS

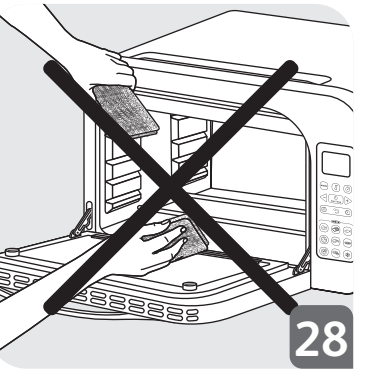












BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN:

- **Neem de tijd om alle instructies te lezen.**
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijke persoon.
- Houd toezicht op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van acht (8) jaar en ouder en personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen hoe het apparaat veilig moet worden gebruikt en de risico's die daarmee gepaard gaan, begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of er onderhoud aan plegen, tenzij ze ouder zijn dan acht (8) jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan acht (8) jaar.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt

te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door de fabrikant, de servicedienst of door een persoon met gelijkwaardige vakbekwaamheid, om gevaar te voorkomen.
- Tijdens het gebruik dient de achterkant van het apparaat tegen een muur geplaatst te zijn.
- Het symbool ⚠ betekent: Opgelet, heet oppervlak.
- Dit elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Raak de metalen onderdelen en het venster van uw oven niet aan.
- Het apparaat schoonmaken: het rooster (en/of andere afneembare onderdelen) kan (kunnen) worden schoongemaakt met een vochtige spons en afwasmiddel. Maak de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige spons of doek.
- De gloeilamp dient uitsluitend gebruikt te worden voor het verlichten van de oven. De lamp mag niet gebruikt worden voor het verlichten van ruimtes.

- Gebruik het apparaat niet indien:
  – het snoer hiervan defect of beschadigd is,
  – het apparaat gevallen is, zichtbare schade heeft of niet goed meer functioneert.

  In al deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde erkende servicedienst gestuurd worden om ieder gevaar uit te sluiten.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het gaat reinigen, voor het wisselen van de lamp of in geval van onweer.
- Verwijder de bedieningsknoppen van het bedieningspaneel niet wanneer u het apparaat reinigt.
- Voor uw eigen veiligheid dient u het apparaat nooit zelf te demonteren; roep hiervoor de hulp van een erkende servicedienst in.
- Het apparaat kan tot op een hoogte van 4000 meter worden gebruikt.

⚠ • **Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richlijnen laagspanning, Electromagnetische Compabiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu,…).**

- Vanwege de verschillende toepasselijke normen, dient u het apparaat door een erkende servicedienst te laten controleren indien u het apparaat in een ander land gebruikt dan daar waar u het gekocht heeft.
- Verplaats het apparaat niet als het aanstaat.
- Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw. Plaats uw oven op een stabiel werkblad of een keukenmeubel dat bestand is tegen een temperatuur van minstens 90°C.

- Zorg dat de lucht rond het apparaat vrij kan circuleren.
- Wij raden u aan de oven de eerste keer leeg te gebruiken (zonder rooster).
- Zorg voor een afstand van minstens 2 cm tussen het voedsel en het bovenste verwarmingselement. Het is normaal dat bij het eerste gebruik van uw apparaat rook vrijkomt, dit is een volkomen normaal verschijnsel dat snel zal verdwijnen.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (uitsluitend wisselstroom).
- Controleer of de elektrische installatie voldoende vermogen heeft voor de voeding van een apparaat met dit vermogen.
- Steek de stekker van het apparaat altijd in een geaard stopcontact (16A).
- Laat het snoer niet hangen of tegen de hete delen van de oven aankomen.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het meegeleverde snoer van het apparaat.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact indien het niet wordt gebruikt.
- Dompel het elektrische snoer, de stekker of het apparaat nooit in water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.
- Zet het apparaat niet in de buurt van een warmtebron of in de buurt van elektrische onderdelen. Plaats het niet op andere apparaten.
- Wees voorzichtig met de deur van uw oven: door een harde schok of thermische overbelasting kan het venster breken. Dit is van gehard glas om wegschieten te voorkomen, en dus om ieder risico voor de gebruiker te vermijden.
- Plaats nooit borden op het venster van uw oven wanneer deze openstaat.

- Mochten bepaalde delen van het apparaat vlam vatten, probeer dan nooit te blussen met water. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en houd de deur gesloten. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Plaats geen ontvlambare producten in de buurt van of onder het meubel waarop het apparaat geplaatst is.
- Gebruik het apparaat niet onder een muurkastje, een keukenrek of in de buurt van ontvlambare materialen zoals zonneschermen, gordijnen, wandbekleding, …
- Verwijder de bedieningsknoppen van het bedieningspaneel niet wanneer u het apparaat reinigt.
- Plaats nooit papier, karton of plastic in het apparaat en leg er geen voorwerpen bovenop (keukengerei, roosters, voorwerpen, warme borden na het koken, …).
- Plaats geen aluminiumfolie onder het apparaat om het werkblad te beschermen, tussen de verwarmingselementen en tegen de binnenwanden of verwarmingselementen. De werking van de oven zou zo ernstig in gevaar gebracht kunnen worden of het werkblad zou beschadigd kunnen worden.
- Stop niets in de ventilatie-openingen en dicht deze niet af.
- Gebruik geen agressief reinigingsmiddel (met name schuurmiddelen op basis van soda), afkrabbers of schuursponsjes.

BEWAAR DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG

Wees vriendelijk voor het milieu !

ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

➲ Lever ze in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

BESCHRIJVING

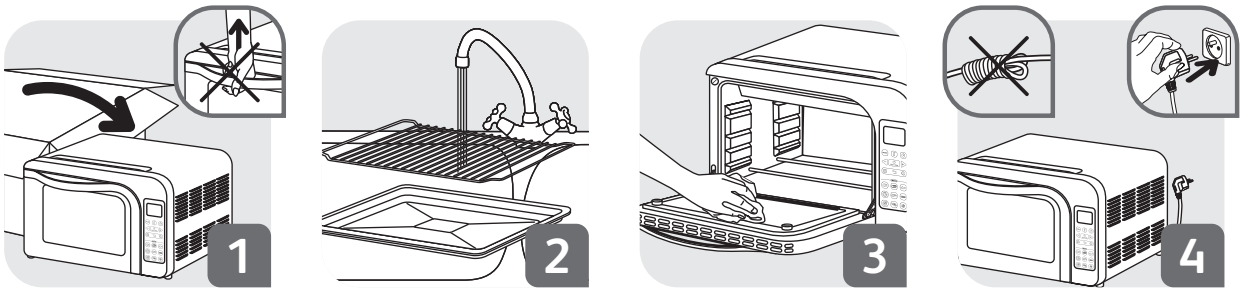
1 Bovenste verwarmingselementen
2 Wanden met antiaanbaklaag
3 Onderste verwarmingselementen
4 Driedubbelwandige glazen deur
5 Bedieningspaneel
   a Keuze van modus
   b Keuze van baktemperatuur
   c Keuze van baktijd / klok
   d Instelknop (<)
   e Start/Stop knop
   f Instelknop (>)
   g Warm houden knop
   h Annuleren knop
   i Startuitstel knop
6 LCD-scherm
   a Bakmodus Hetelucht
   b Bakmodus Traditioneel
   c Bakmodus Grill
   d Bakmodus Gebak
   e Bakmodus Bain-marie
   f Grootte van gerecht XL
   g Grootte van gerecht M
   h Grootte van gerecht S
   i Temperatuur
   j Gewicht
   k Weergave van tijden (Huidige tijd/ Baktijd/ Startuitsteltijd)
   l Startuitstel
   m Warm houden
7 Automatische menu's
   a Kip
   b Gebraad
   c Vis
   d Pizza
   e Geroosterd vlees
   f Gegratineerde schotel
   g Taart
   h Gebak
   i Ontdooien
8 Binnenverlichting
9 Snoer
10 Omkeerbaar rooster
11 Opvangbak voor vet

DE KLOK INSTELLEN

- Bij ingebruikname van de oven is het mogelijk om de tijd die op het scherm wordt weergegeven in te stellen.
- Als u de stekker in het stopcontact steekt, wordt "00:00" op het scherm weergegeven. Stel het juiste uur in met de knop − en +, en bevestig door op ⏲ te drukken. Voer dezelfde handeling uit om de minuten in te stellen.

Opmerking: De tijd wordt niet opgeslagen wanneer de stekker uit het stopcontact wordt gehaald. U moet deze handeling uitvoeren telkens u de oven op de voeding aansluit.

UITPAKKEN EN VOOR INGEBRUIKNAME



- Haal de oven uit de verpakking. Doe dit niet door aan het handvat (1) te trekken. Verwijder alle etiketten en alle beschermingsmateriaal aan de binnen- en buitenkant van uw oven. Plaats uw oven op een stabiel oppervlak. Maak de geëmailleerde of gelakte oppervlakken (2) en de deur (3) schoon met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel. Wrijf goed droog.
- Wikkel het snoer af en steek de stekker in een geaard stopcontact (4).
- Het is voor ingebruikname aanbevolen om uw oven gedurende 10 minuten op de maximum temperatuur te laten werken. Om de weergave van de tijd af te sluiten en de instellingen voor het bakproces te openen, druk op de knop mode. Druk op de knop mode totdat de modus Hetelucht is geselecteerd. Druk op de knop 🌡 en vervolgens op − en + totdat de maximum temperatuur van 240°C wordt weergegeven. Druk vervolgens op de knop ⏲ en de standaard tijd wordt weergegeven.

Gebruik de knoppen − en + om de aanbevolen tijd van 10 minuten te bereiken. Druk op Start / Stop om uw instellingen te bevestigen en de oven start met opwarmen. De resterende baktijd wordt op het scherm weergegeven en de binnenverlichting blijft branden.

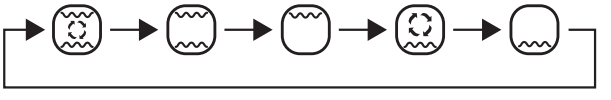
- Na het verstrijken van de 10 minuten hoort u een geluidssignaal en verschijnt "**End**" op het scherm.

HANDMATIGE BEDIENING

- Om de weergave van de klok af te sluiten en de instellingen voor het bakproces te openen, druk op de knop mode.

De bakmodus instellen

- Om de gewenste bakmodus te kiezen, druk herhaaldelijk op de knop mode



De temperatuur instellen

- Druk op de knop en de standaard temperatuur wordt weergegeven. Stel de gewenste temperatuur in door op de knop − en + te drukken.

De baktijd instellen

- Druk op de knop en de standaard tijd wordt weergegeven. Stel de gewenste tijd in door op de knop − en + te drukken.

Bevestigen

- Om het bakproces te starten, druk op de knop Start / Stop. Tijdens het bakproces is de knop Start / Stop verlicht, wordt de resterende baktijd op het scherm weergegeven en blijft de binnenverlichting branden.

Einde van bakproces

- Aan het einde van het bakproces, en wanneer de warmhoudfunctie niet actief is, hoort u een geluidssignaal en verschijnt "**End**" op het scherm.
- Als de warmhoudfunctie geactiveerd is (zie hoofdstuk "Warm houden"),

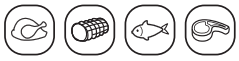
geeft het scherm de warmhoudtijd weer. De tijd neemt toe, tot maximaal 6 uur.

Opmerking: U kunt op elk moment tijdens het bakproces de temperatuur, de tijd of de modus aanpassen of de warmhoudfunctie activeren door direct op de overeenkomstige knoppen te drukken.

DE AUTOMATISCHE MENU'S GEBRUIKEN

Uw oven is voorzien van vooraf ingestelde menu's: de oven zal aldus automatisch de modus, baktijd en temperatuur bepalen afhankelijk van het gewicht of de grootte van het gerecht dat u wilt bereiden.
Om de weergave van de klok af te sluiten en de instellingen voor het bakproces te openen, druk op de gewenste menuknop.

Voor menu's die op gewicht worden ingesteld:



- Kies het gewenste menu en de overeenkomstige knop wordt verlicht. Het gewicht knippert op het scherm. Geef vervolgens het gewicht van het te bereiden vlees, gevogelte of vis in door op de knop − en + te drukken. De weergegeven baktijd wijzigt automatisch naargelang het gekozen gewicht. Druk op de knop Start / Stop om te bevestigen. Afhankelijk van het menu wordt de oven in de kook- of voorverwarmingsfase ingeschakeld. In de voorverwarmingsfase (zie de relevante menu's in de tabel op de volgende bladzijde) verschijnt er een timer van 10 minuten op het scherm. Voor een goed kookresultaat, zet het gerecht pas in de oven eenmaal de timer nul heeft bereikt. Om dit te doen, wacht op het eindsignaal van de voorverwarmingsfase (2 lange pieptonen), zet uw gerecht vervolgens in de oven en druk opnieuw op Start / Stop om het kookproces te starten.

Opmerking: Als u het kookproces niet bevestigt, wordt het automatisch na 30 minuten geannuleerd.

Opmerking: U kunt op elk moment tijdens het bakproces de temperatuur, de tijd of de modus wijzigen. De handmatige modus wordt vervolgens geopend. De knop van het menu wordt niet langer verlicht, maar het bakproces gaat verder volgens de door u aangepaste parameters.

Menu					
Gerecht		Kip*	Gebraad	Vis	Geroosterd vlees*
Modus					
Positie van rooster / gerecht		2	2	2	7 2
Temperatuur (in °C)		220	240	220	240
Baktijd in min / op gewicht (kg)	Voorverwarmen	Geen voorverwarming	10	10	Geen voorverwarming
	0,2			20	18
	0,3			20	18
	0,4			20	18
	0,5			20	18
	0,6	45	26	21	20
	0,7	50	28	22	22
	0,8	55	30	23	24
	0,9	60	32	24	24
	1	65	34	25	25
	1,1	70	36	26	26
	1,2	75	37	27	27
	1,3	80	38	28	28
	1,4	85	39	29	29
	1,5	90	40	30	30
	1,6	93	42		
	1,7	96	44		
	1,8	99	46		
	1,9	102	48		
	2	105	50		
	2,1	108	51		
	2,2	111	52		
	2,3	114	53		
	2,4	117	54		
	2,5	120	55		

* Uitgestelde start beschikbaar

Voor menu's die op grootte worden ingesteld:

- Kies het gewenste menu en de knop wordt verlicht. De grootte knippert op het scherm. Geef vervolgens de grootte van de te bereiden pizza, gegratineerde schotel, taart of gebak (XL/M/S) in door op de knop − en + te drukken. De weergegeven baktijd wijzigt automatisch naargelang de gekozen grootte. Druk op de knop Start / Stop om te bevestigen. Afhankelijk van het menu wordt de oven in de kook- of voorverwarmingsfase ingeschakeld. In de voorverwarmingsfase (zie de relevante menu's in onderstaande tabel) verschijnt er een timer van 10 minuten op het scherm. Voor een goed kookresultaat, plaats het gerecht pas in de oven eenmaal de timer nul heeft bereikt. Om dit te doen, wacht op het eindsignaal van de voorverwarmingsfase (2 lange pieptonen), zet uw gerecht vervolgens in de oven en druk opnieuw op Start / Stop om het kookproces te starten.

Opmerking: U kunt op elk moment tijdens het bakproces de temperatuur, de tijd of de modus wijzigen. De handmatige modus wordt vervolgens geopend. De knop van het menu wordt niet langer verlicht, maar het bakproces gaat verder volgens de door u aangepaste parameters.

Menu				
Gerecht	Pizza	Gegratineerde schotel	Taart*	Gebak
Modus				
Positie van rooster / gerecht	2	3	2	2
Temperatuur (in °C)	220	210	220	170

* Uitgestelde start beschikbaar

Baktijd in min / op grootte	Voorverwarmen	10	10	Geen voorverwarming	10
	S (tussen 16 en 22cm)	18	30	37	20
	M (tussen 22 en 29cm)	20	45	38	20
	XL (tussen 29 en 33cm)	38	80	40	32

Ontdooimenu:

- Druk op de ontdooiknop en de standaard temperatuur wordt weergegeven. Stel de tijd in door op de knop − en + te drukken. Druk op Start / Stop om het ontdooien van uw levensmiddelen te starten.

Startuitstel

- Druk op de knop en vervolgens op de knop − en + om de startuitsteltijd in te stellen. **Deze tijd is de starttijd van het bakproces en niet de eindtijd.** Eenmaal de tijd is ingesteld, druk opnieuw op om in het geheugen op te slaan.
- U kunt vervolgens de andere parameters (bakmodus, -tijd en -temperatuur) instellen, raadpleeg hiervoor het hoofdstuk “Handmatige bediening”.
- Eenmaal alle parameters zijn ingesteld, druk op Start / Stop om de startuitstel te activeren.
- Na het verstrijken van de startuitsteltijd wordt de oven automatisch ingeschakeld.

Opmerking: Zolang het kookproces niet gestart is, is het mogelijk om de startuitsteltijd te wijzigen. Om dit te doen, druk op en stel uw nieuwe tijd in met de knop − en +. Druk opnieuw op of Start / Stop om de nieuwe startuitsteltijd te bevestigen. Het is tevens mogelijk om het kookproces te annuleren en naar de gekozen kookinstellingen terug te gaan door op te drukken.

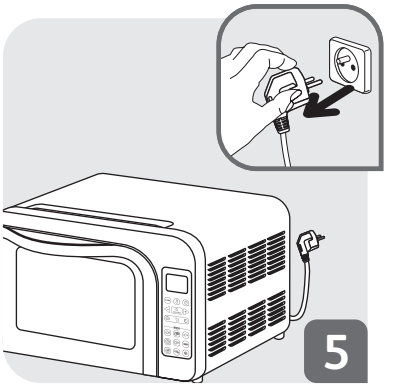
Warm houden

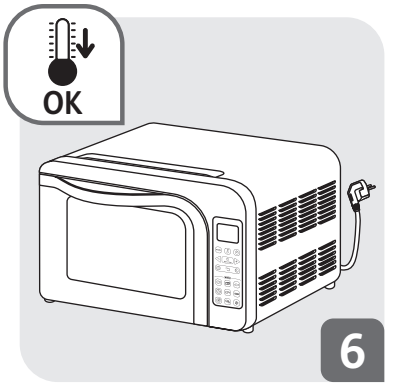
- Als u uw oven na het bakproces warm wilt houden, druk tijdens het instellen van het bakproces op de knop . Het is tevens mogelijk om de warmhoudfunctie tijdens het bakproces te activeren door op de knop te drukken.
- Het logo verschijnt op het scherm om aan te geven dat de warmhoudfunctie actief is.
- Om deze functie te annuleren, druk opnieuw op de knop .
- De warmhoudfunctie wordt automatisch na 6 uur uitgeschakeld. U kunt deze functie echter vroegtijdig uitschakelen door te drukken op Start / Stop.

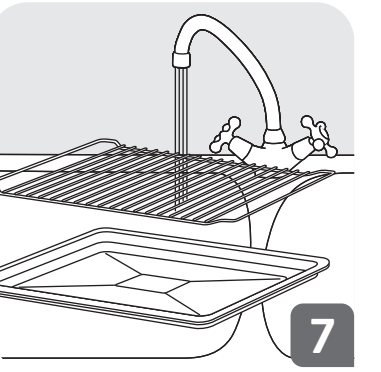
Opmerking: de warmhoudfunctie kan niet worden gestart na een ontdooiproces.
De warmhoudfunctie kan alleen na een bakproces worden gestart, deze kan niet afzonderlijk worden geactiveerd.

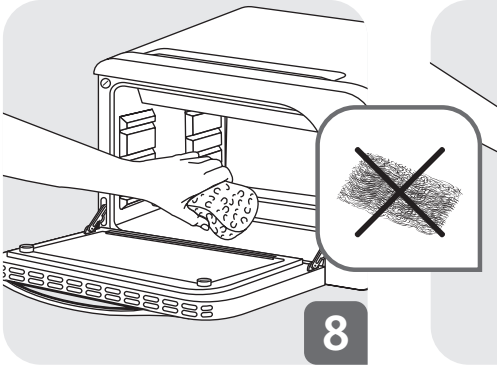
Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat werkt niet	De stekker zit niet goed in het stopcontact	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit
	Het apparaat warmt niet op	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum
De foutcode E01 verschijnt op het scherm	De temperatuursensor is defect	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum
Geen verlichting in de oven tijdens het kookproces	De lamp is stuk	Vervang de lamp (beschikbaar in een erkend servicecentrum)
	Het probleem houdt aan	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum

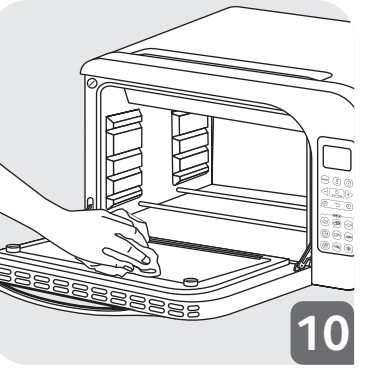
REINIGING

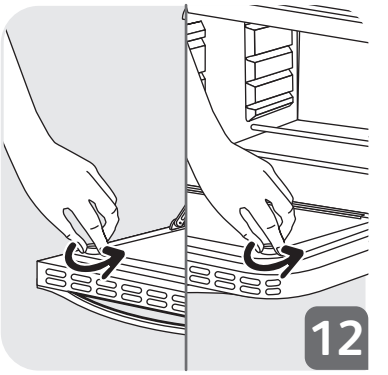


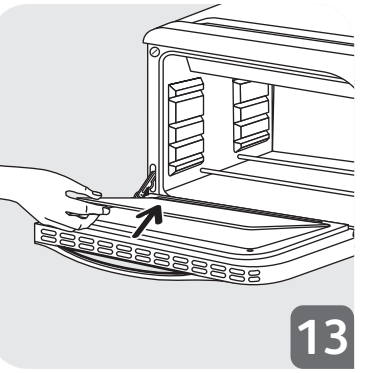


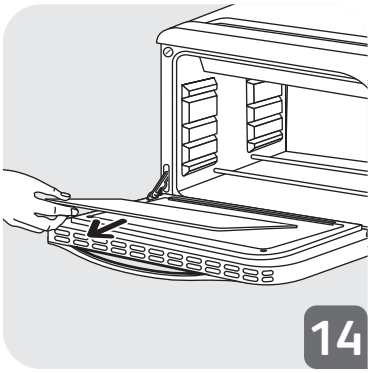


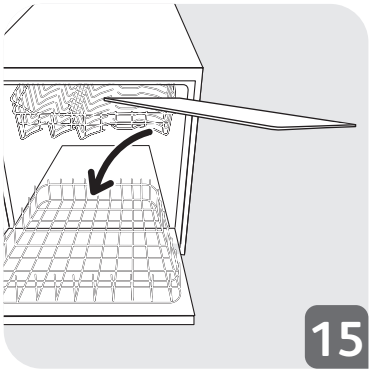


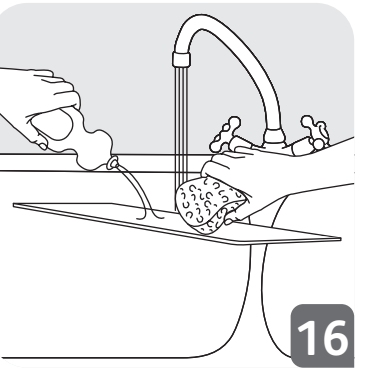




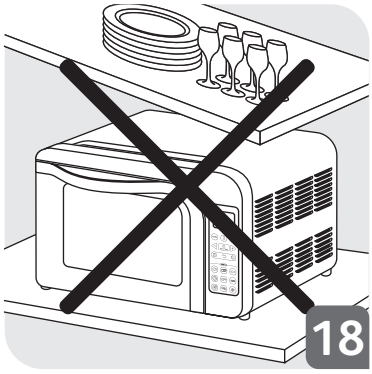


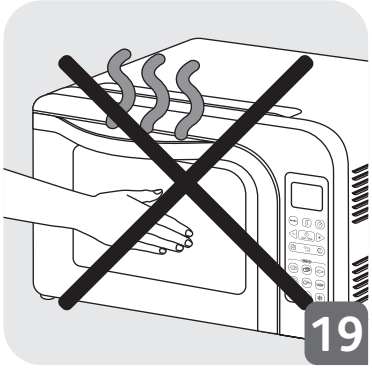


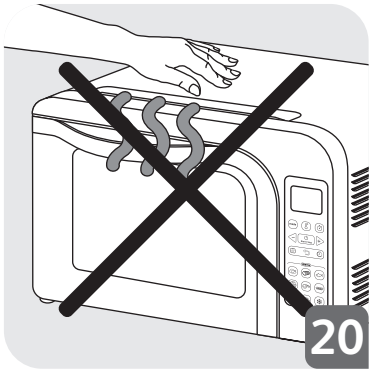




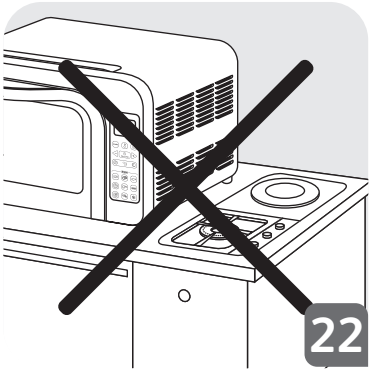
17

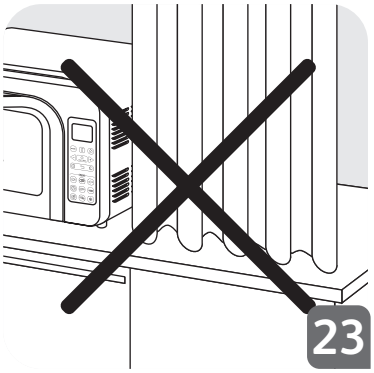

18

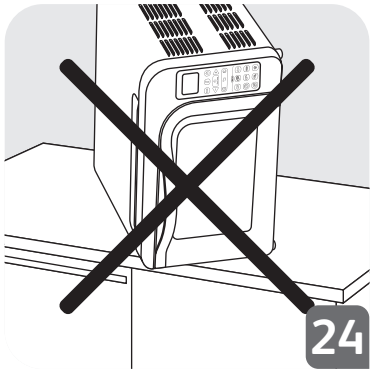

19

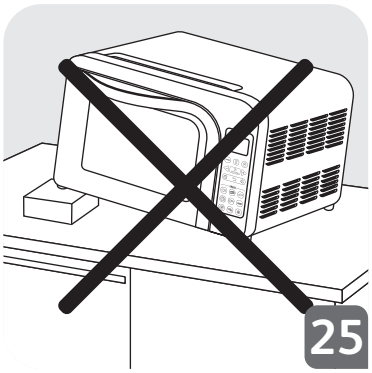

20

21

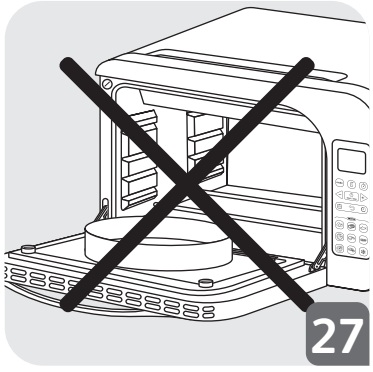

22

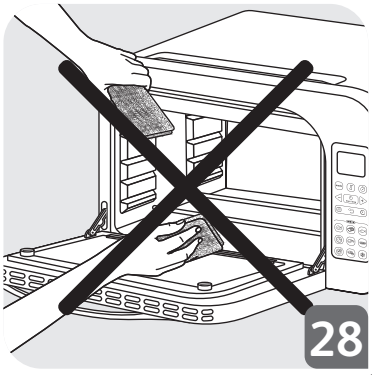

23


24


25

26


27


28

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN:

- **Nehmen Sie sich die Zeit, alle Anweisungen zu lesen.**
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer extra Fernbedienung betrieben zu werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, von Personen (oder auch Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, die keine entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse besitzen, verwendet zu werden, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor hinsichtlich der Nutzung des Geräts eingewiesen wurden.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für folgende Fälle bestimmt, in denen die Garantie nicht gilt:
  - Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
  - Gebrauch auf landwirtschaftlichen Anwesen,
  - Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
  - Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.
- Ist das Stromkabel beschädigt, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, in dessen Kundendienstwerkstatt oder von einer Person mit entsprechender Qualifikation ersetzt werden.
- In diesem Fall muss das Netzkabel durch eine original Zuleitung ersetzt werden.
- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur original Zubehör, passend zu Ihrem Gerät.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Während des Betriebs muss die Rückseite des Geräts Richtung Mauer stehen.
- Das Symbol ⚠ bedeutet: Vorsicht – heiße Oberfläche.

- Dieses Elektrogerät erzeugt hohe Temperaturen, die Verbrennungen verursachen könnten. Berühren Sie weder die Metallteile noch das Fenster Ihres Ofens.
- Reinigung des Gerätes: Das Gitter (und/oder andere abnehmbare Teile) kann mit einem feuchten Schwamm und Geschirrspülmittel gereinigt werden. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Schwamm oder Tuch.
- Die Lampe darf nur zur Beleuchtung des Ofens verwendet werden. Sie darf nicht in Lampen zur Beleuchtung von Räumen verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
  - dieses ein defektes oder beschädigtes Kabel hat,
  - das Gerät gefallen ist und sichtbare Beschädigungen oder Funktionsstörungen aufweist.

  In jedem dieser Fälle muss das Gerät aus Sicherheitsgründen an das nächste autorisierte Kundendienstzentrum gesandt werden.
- Trennen Sie das Gerät im Falle einer umfassenden Reinigung, beim Wechseln der Glühbirne oder bei Gewitter vom Stromkreislauf und lassen Sie es abkühlen.
- Entfernen Sie die Bedienknöpfe des Bedienfelds bei der Reinigung nicht.

- Montieren Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals selbst auseinander; wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
- Das Gerät kann auf bis zu einer Höhe von 4.000 Metern benutzt werden.

DE

⚠ • **Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Vorschriften (Richtlinien zur Niederspannung, elektromagnetischen Verträglichkeit, Lebensmittelechtheit von Materialien, Umweltverträglichkeit,…).**

- Angesichts der Verschiedenartigkeit der Normen muss das Gerät, wenn es in einem anderen Land als dem Erwerbsland verwendet wird, von einem autorisierten Kundendienstzentrum überprüft werden.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Dieses Gerät ist nicht für den Einbau vorgesehen. Stellen Sie Ihren Ofen auf eine stabile Arbeitsfläche oder auf einen Küchenschrank, die / der mindestens eine Temperatur von 90°C aushält.
- Sorgen Sie für freie Luftzirkulation um das gesamte Gerät.
- Wir empfehlen Ihnen, den Ofen das erste Mal (ohne Gitter) leer in Betrieb zu nehmen.
- Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen den Lebensmitteln und dem oberen Heizelement ein. Eine geringe Rauchentwicklung oder Neugeräte-Gerüche sind normal, wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal verwenden.Dieses absolut normale Phänomen verschwindet schnell. Lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Fenster, auf Max. Temperatur, so lange heizen bis keine Rauch oder Geruchsentwicklung mehr feststellbar ist.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht (nur Wechselstrom).
- Stellen Sie sicher, dass die Elektroinstallation ausreichend ist, um ein Gerät mit dieser Leistung zu versorgen.
- Schließen Sie das Gerät stets an eine geerdete Steckdose (16A) an.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen oder die heißen Teile des Ofens berühren, legen oder ziehen Sie es nicht über scharfe Kanten.

- Das Gerät darf nicht durch Ziehen am Stromkabel vom Stromnetz getrennt werden.
- Verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel in gutem Zustand an einer geerdeten Steckdose und mit einem Netzkabel, das zumindest dem mit dem Produkt gelieferten Kabel entspricht.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromkreislauf, wenn Sie es nicht verwenden.
- Tauchen Sie das Stromkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit, um Stromschläge zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Hitzequelle oder elektrischer Teile. Stellen Sie es nicht auf andere Geräte.
- Gehen Sie mit der Tür Ihres Ofens vorsichtig um: Heftige Schläge oder exzessive Hitzebeanspruchung können dazu führen, dass die Scheiben brechen. Diese sind aus gehärtetem Glas, um Splitter und somit jedes Risiko für den Nutzer zu vermeiden.
- Stellen Sie niemals Gegenstände auf das Fenster Ihres Ofens, wenn er offen ist.
- Sollten Teile des Gerätes Feuer fangen, versuchen Sie nie, es mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Gerät vom Stromkreislauf und öffnen Sie die Tür nicht. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie keine entzündbaren Produkte in die Nähe oder unter den Schrank, auf dem das Gerät steht.
- Nehmen Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschrank, einem Regal oder in der Nähe entflammbarer Materialien oder empfindliche Gegenstände, wie Stores, Vorhängen, Wandteppichen, etc. in Betrieb.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen.
- Legen Sie nie Papier, Karton oder Kunststoff in, auf oder unter in das Gerät und stellen Sie nichts darauf ab (Utensilien, Gitter, Gegenstände, heiße Teller nach der Zubereitung,…).
- Legen Sie keine Aluminiumfolie unter das Gerät, um die Arbeitsfläche zu schonen, und auch nicht zwischen die Heizelemente oder an die Innenwände oder Heizelemente. Sie könnten den Ofen oder die Arbeitsfläche schwer beschädigen.

- Führen Sie nichts in die Lüftungslöcher ein, verdecken Sie sie nicht
- Verwenden Sie kein aggressives Reinigungsmittel (vor allem kein Beizmittel auf Natronbasis), keinen Scheuerschwamm und keine Topfreiniger.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF

Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

BESCHREIBUNG

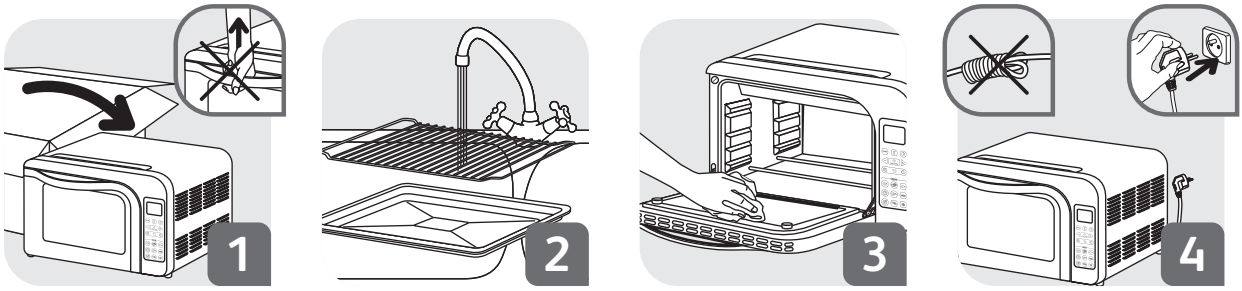
1 Obere Heizelemente
2 Antihaftbeschichtete Innenwände
3 Untere Heizelemente
4 Dreifach verglaste Tür
5 Bedienfeld
   a Modus-Auswahl
   b Gartemperatur-Auswahl
   c Auswahl der Garzeit/Uhr
   d Einstelltaste (<)
   e Taste zum Starten/Beenden des Garvorgangs
   f Einstelltaste (>)
   g Warmhalte-Taste
   h Abbruch-Taste
   i Taste für die voreingestellte Startzeit
6 LCD-Anzeige
   a Umluft-Modus
   b Regulärer Garmodus
   c Grill-Modus
   d Back-Modus
   e Wasserbad-Modus
   f Tellergröße XL
   g Tellergröße M
   h Tellergröße S
   i Temperatur
   j Gewicht
   k Zeitanzeige (Uhrzeit/Garzeit/voreingestellte Startzeit)
   l Voreingestellte Startzeit
   m Warmhalten
7 Automatische Programme
   a Hähnchen
   b Braten
   c Fisch
   d Pizza
   e Grillgericht
   f Auflauf
   g Tarte
   h Kuchen
   i Auftauen
8 Innenleuchte
9 Netzkabel
10 Beidseitig verwendbarer Grillrost
11 Auffangschale

EINSTELLEN DER UHR

- Bei der erstmaligen Benutzung müssen Sie die auf Ihrem Display angezeigte Uhrzeit einstellen.
- Wenn Sie Ihren Ofen mit dem Netzstrom verbinden, zeigt das Display „ 00:00 “ an. Stellen Sie zunächst die Stunden mithilfe der − und + Tasten ein und bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken von ⏲. Wiederholen Sie denselben Vorgang für die Minuten.

Hinweis: Die Uhrzeit wird nicht gespeichert, wenn der Ofen vom Netzstrom getrennt wird. Sie müssen diesen Vorgang jedes Mal wiederholen, wenn Sie Ihren Ofen mit dem Netzstrom verbinden.

AUSPACKEN UND VORBEREITUNG



- Nehmen Sie den Ofen aus seiner Verpackung. Achten Sie dabei darauf, dass Sie ihn nicht am Griff ziehen (1). Entfernen Sie alle Aufkleber und Schutzfolien aus dem Innenraum und von der Außenseite Ihres Ofens. Stellen Sie den Ofen auf eine stabile Fläche. Reinigen Sie die emaillierten oder lackierten Flächen (2) und die Tür (3) mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie alles gut ab.
- Wickeln Sie das Kabel ab und verbinden Sie es mit einer geerdeten Steckdose (4).
- Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt es sich, Ihren Ofen 10 Minuten lang bei maximaler Temperatur aufzuheizen. Um die Uhranzeige zu schließen und die Einstellungen vor dem Garvorgang vorzunehmen, drücken Sie die mode Taste. Drücken Sie die mode Taste, bis der Umluft-Modus ausgewählt ist. Drücken Sie die 🌡 Taste, dann − und +, bis die maximale Temperatur von 240 °C angezeigt wird. Drücken Sie dann die ⏲ Taste, daraufhin wird die Standardgarzeit angezeigt.

Stellen Sie mithilfe der − und + Tasten die empfohlenen 10 Minuten ein. Drücken Sie Start / Stop, um Ihre Einstellungen zu bestätigen und das Aufheizen zu starten. Der Garzeit-Timer wird auf dem Display angezeigt und die Innenleuchte bleibt eingeschaltet.

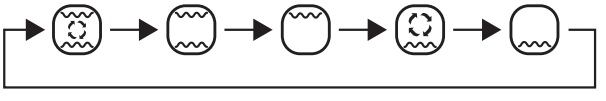
- Nach 10 Minuten ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt „**End**“ an.

MANUELLE BEDIENUNG

- Um die Uhrzeit-Anzeige zu beenden und die Einstellungen vor dem Garvorgang zu öffnen, drücken Sie die mode Taste.

Einstellen des Garmodus

- Um den Garmodus auszuwählen, drücken Sie die mode Taste, bis der gewünschte Garmodus angezeigt wird.



Einstellen der Temperatur

- Drücken Sie die Taste, daraufhin wird die Standardtemperatur angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe den − und + Tasten ein.

Einstellen der Garzeit

- Drücken Sie die Taste, daraufhin wird die Standardgarzeit angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mithilfe der − und + Tasten ein.

Bestätigung

- Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie die Start / Stop Taste. Während des Garvorgangs leuchtet die Start / Stop Taste, der Garzeit-Timer wird auf dem Display angezeigt und die Innenleuchte bleibt eingeschaltet.

Ende des Garvogangs

- Am Ende des Garvogangs, wenn die Warmhalte-Funktion nicht aktiviert ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt „**End**“ an.
- Wenn die Warmhalte-Funktion aktiviert ist (siehe Abschnitt Warmhalten), zeigt dass Display die Warmhaltezeit an. Die Zeit kann

maximal auf bis zu 6 Stunden eingestellt werden.

Hinweis: Sie können jederzeit während des Garvorgangs die Temperatur, die Garzeit, den Modus ändern oder die Warmhalte-Funktion aktivieren, indem Sie einfach die entsprechenden Tasten drücken.

BENUTZUNG DER AUTOMATISCHEN PROGRAMME

Ihr Ofen bietet voreingestellte Menü-Programme: Er legt automatisch Modus, Garzeit und Temperatur nach dem von Ihnen angegebenen Gewicht oder der Größe des Gerichts fest.
Um die Uhrzeit-Anzeige zu beenden und die Einstellungen vor dem Garvorgang zu öffnen, drücken Sie die Taste des gewünschten Programms.

Für die Programme nach Gewichtseinstellung:

- Wählen Sie das gewünschte Programm, daraufhin leuchtet die entsprechende Taste auf. Auf dem Display blinkt das Gewicht. Sie müssen das Gewicht Ihres Fleisch-, Geflügel- oder Fischgerichtes mithilfe der − und + Tasten eingeben. Die angezeigte Garzeit passt sich automatisch an das ausgewählte Gewicht an. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Start / Stop Taste. Je nach Programm startet der Ofen nun den Garvorgang oder das Vorheizen. Falls der Ofen erst vorheizt (die betreffenden Programme finden Sie in der Tabelle auf der nächsten Seite) wird ein 10-minütiger Countdown auf dem Display angezeigt. Um gute Garergebnisse zu erzielen, empfiehlt es sich, die Speisen erst in den Ofen zu stellen, wenn diese Zeit abgelaufen ist. Warten Sie hierzu, bis das Signal zum Abschluss des Vorheizens (2 Pieptöne) erklingt. Stellen Sie dann Ihr Gericht in den Ofen und drücken Sie erneut auf Start / Stop, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis: Wenn Sie den Garvorgang nicht bestätigen, wird er automatisch nach 30 Minuten abgebrochen.

Hinweis: Sie können jederzeit während des Garvorgangs die Temperatur, die Garzeit oder den Modus ändern. Dadurch aktivieren Sie den manuellen Modus. Die Programm-Taste leuchtet, aber der Garvorgang wird entsprechend der von Ihnen geänderten Einstellungen fortgesetzt.

Programm					
Teller		Hähnchen*	Braten	Fisch	Grillgericht*
Modus					
Grillrost-/Teller-Position		2	2	2	7 2
Temperatur (in °C)		220	240	220	240
Garzeit in min/nach Gewicht (kg)	Vorheizen	Kein Vorheizen	10	10	Kein Vorheizen
	0,2			20	18
	0,3			20	18
	0,4			20	18
	0,5			20	18
	0,6	45	26	21	20
	0,7	50	28	22	22
	0,8	55	30	23	24
	0,9	60	32	24	24
	1	65	34	25	25
	1,1	70	36	26	26
	1,2	75	37	27	27
	1,3	80	38	28	28
	1,4	85	39	29	29
	1,5	90	40	30	30
	1,6	93	42		
	1,7	96	44		
	1,8	99	46		
	1,9	102	48		
	2	105	50		
	2,1	108	51		
	2,2	111	52		
	2,3	114	53		
	2,4	117	54		
	2,5	120	55		

* Zeitverzögerter Start verfügbar

Für Programme nach Größeneinstellung:

- Wählen Sie das gewünschte Programm, die Taste leuchtet daraufhin auf. Auf dem Display blinkt die Größe. Sie müssen die Größe Ihrer Pizza, Ihres Auflaufs, Tartes oder Kuchens (XL/M/S) mithilfe der − und + Tasten eingeben. Die angezeigte Garzeit passt sich automatisch an die gewählte Größe an. Drücken Sie zur Bestätigung auf die Start / Stop Taste. Je nach Programm startet der Ofen nun den Garvorgang oder das Vorheizen. Falls der Ofen erst vorheizt (sehen Sie die betreffenden Programme in der nachfolgenden Tabelle) wird ein 10-minütiger Countdown auf dem Display angezeigt. Um gute Garergebnisse zu erzielen, empfiehlt es sich, die Speisen erst in den Ofen zu stellen, wenn diese Zeit abgelaufen ist. Warten Sie hierzu, bis das Signal zum Abschluss des Vorheizens (2 Pieptöne) erklingt. Stellen Sie dann Ihr Gericht in den Ofen und drücken Sie erneut auf Start / Stop, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis: Sie können jederzeit während des Garvorgangs die Temperatur, die Garzeit oder den Modus ändern. Dadurch aktivieren Sie den manuellen Modus. Die Programm-Taste leuchtet, aber der Garvorgang wird entsprechend der von Ihnen geänderten Einstellungen fortgesetzt.

Programm				
Teller	Pizza	Auflauf	Tarte*	Kuchen
Modus				
Grillrost-/Teller-Position	2	3	2	2
Temperatur (in °C)	220	210	220	170

* Zeitverzögerter Start verfügbar

Garzeit in min/nach Größe (kg)	Vorheizen	10	10	Kein Vorheizen	10
	S (von 16 bis 22 cm)	18	30	37	20
	M (von 22 bis 29 cm)	20	45	38	20
	XL (von 29 bis 33 cm)	38	80	40	32

Auftau-Programm:

❄

- Drücken Sie die ❄ Taste, daraufhin wird die Standardzeit angezeigt. Sie können die Zeit durch Drücken der − und + Tasten einstellen. Starten Sie das Auftauen Ihrer Lebensmittel, indem Sie die Start / Stop Taste drücken.

Voreingestellte Startzeit

- Drücken Sie die Taste und dann die − und + Tasten, um die gewünschte Startzeit einzustellen. **Hierbei handelt es sich um die Zeitspanne vor dem Start des Garvorgangs und nicht die Uhrzeit des Endes des Garvorgangs.** Sobald diese Zeit eingestellt ist, drücken Sie erneut , um sie zu speichern.
- Es ist möglich anschließend die anderen Einstellungen (Modus, Temperatur und Garzeit) festzulegen. Folgen Sie hierzu den Anleitungen in dem Abschnitt „Manuelle Bedienung“.
- Sobald Sie Ihre Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie Start / Stop, um die voreingestellte Startzeit zu aktivieren.
- Wenn die voreingestellte Startzeit abgelaufen ist, startet der Garvogang automatisch.

Hinweis: Solange der Garvorgang noch nicht aktiviert wurde, können Sie die voreingestellte Garzeit ändern. Drücken Sie hierzu und passen Sie den Wert mihilfe der − und + Tasten an. Drücken Sie erneut oder Start / Stop, um die neue voreingestellte Startzeit zu bestätigen. Es ist auch möglich abzubrechen und die ausgewählten Einstellungen erneut zu öffnen, indem Sie auf drücken.

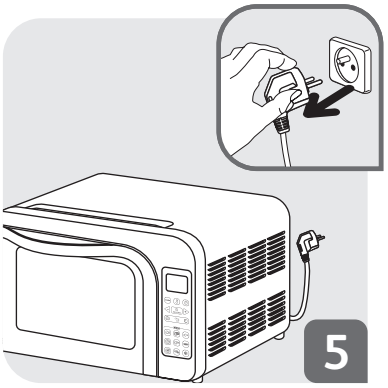
Warmhalten

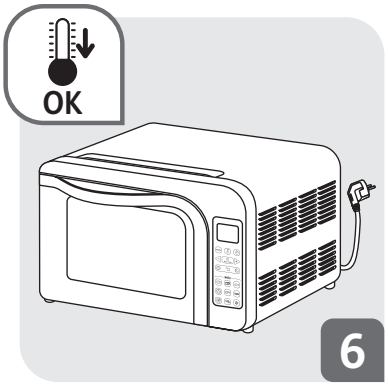
- Wenn Sie möchten, dass Ihr Ofen nach dem Garvorgang automatisch die Warmhalte-Funktion aktiviert, drücken Sie die Taste, während Sie die Einstellungen für den Garvorgang vornehmen. Die Funktion kann auch jeder Zeit während des Garvorgangs aktiviert werden, indem Sie die Taste drücken.
- Das auf dem Display angezeigte Symbol signalisiert, dass die Funktion aktiviert ist.
- Um die Funktion zu deaktivieren, müssen Sie lediglich noch einmal die Taste drücken.
- Die Warmhaltefunktion schaltet sich automatisch nach 6 Stunden aus, sie kann aber schon vorher ausgeschaltet werden durch auf Start / Stop.

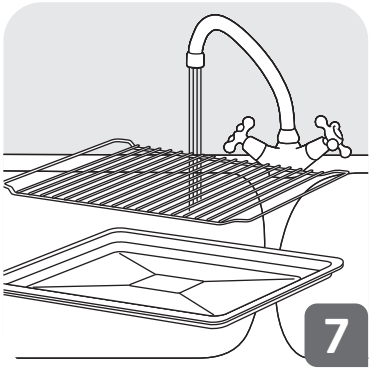
Hinweis: Die Warmhalte-Funktion kann nicht nach dem Auftauen gestartet werden.
Die Warmhalte-Funktion kann nur nach einem Garvorgang gestartet werden. Sie kann nicht alleine aktiviert werden.

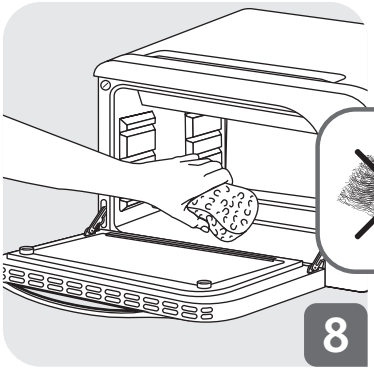
Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt angeschlossen ist.
	Das Gerät heizt nicht auf.	Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.
Das Gerät zeigt den Fehlercode E01 an.	Der Temperatursensor ist defekt.	Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.
Keine Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs.	Die Glühlampe ist durchgebrannt.	Wechseln Sie die Glühlampe aus (erhältlich bei einem autorisierten Kundendienst).
	Das Problem besteht weiter.	Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstzentrum.

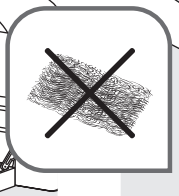
REINIGUNG

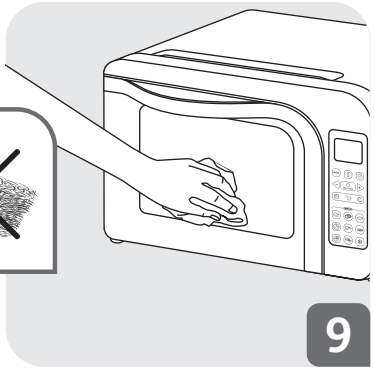


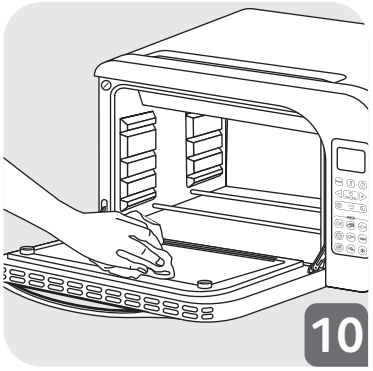


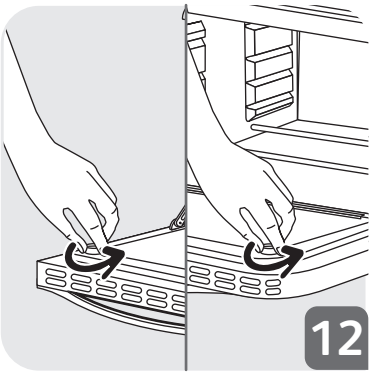


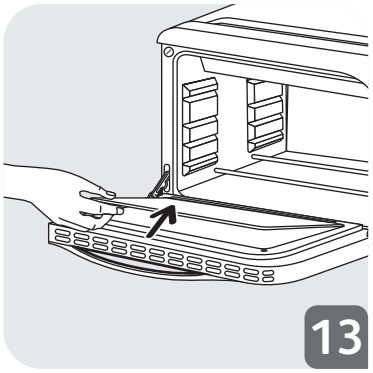


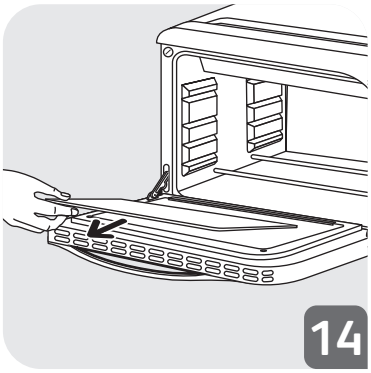


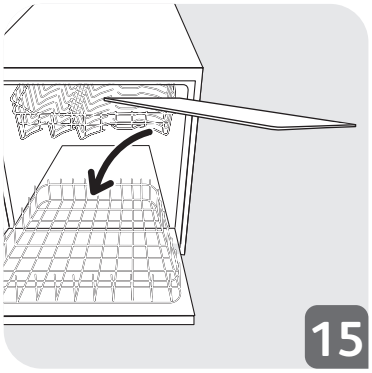


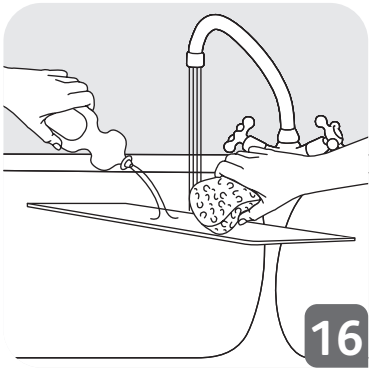




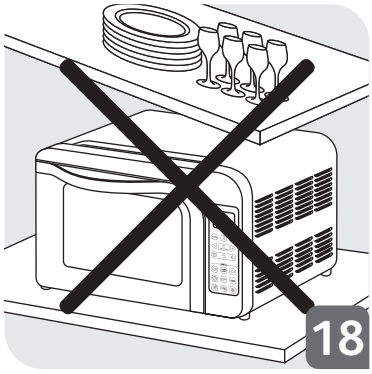


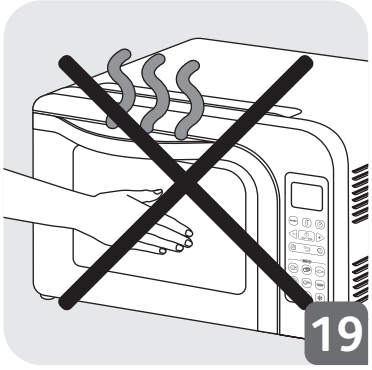


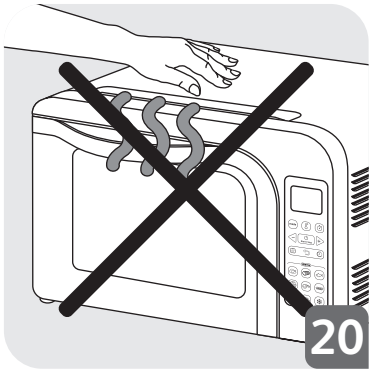




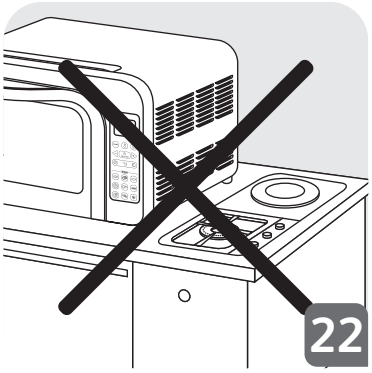
17

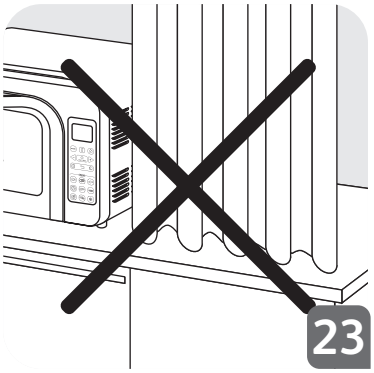

18

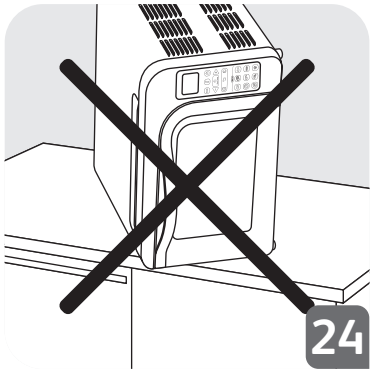

19

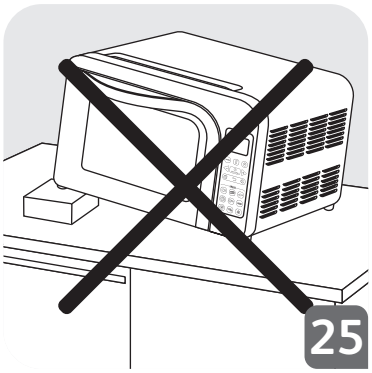

20

21

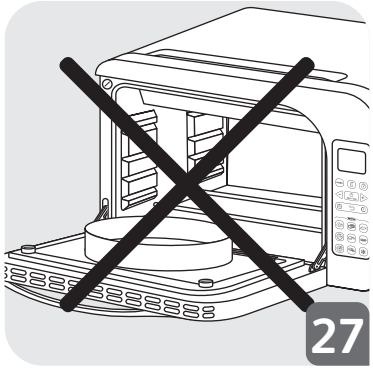

22

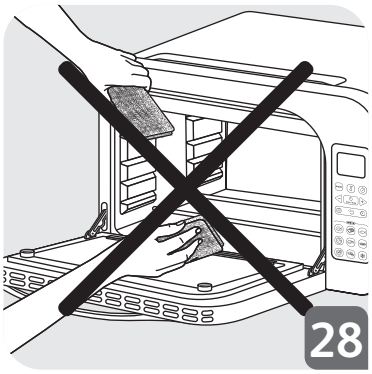

23


24


25

26


27


28

FR p. 4 – 18
NL p. 19 – 33
DE p. 34 – 49

NC00136486