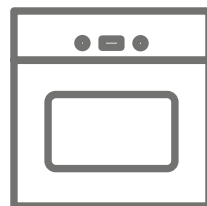


Amica
for living

EN INSTRUCTION MANUAL NL GEBRUIKERSHANDLEIDING



12263.3eETsKDpsHaAdX/ED37610X X-TYPE OPENUP/TXB 118 TCKGX
12263.3eETsKDpsHaAdS/ ED37610B X-TYPE OPENUP/TXB 117 TCKGB
12263.3eETsKDpsHaAdW/ED37617W X-TYPE OPENUP/TXB 119 TCKGW



IO-CBI-1207 / 8505383
(05.2023 V4)

DEAR CUSTOMER,

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions	4
Description of the appliance	8
Installation	10
Operation.....	12
Baking in the oven – practical hints.....	19
Test dishes.....	22
Cleaning and maintenance.....	24
Troubleshooting.....	29
Technical data.....	30

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.

- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY



Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).**

Do not open the oven door unnecessarily often.

- **Only use the oven when cooking larger dishes.**

Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.

- **Make use of residual heat from the oven.**

If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.

Important! When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.

- **Make sure the oven door is properly closed.**

Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.

- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.**

Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution! During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE



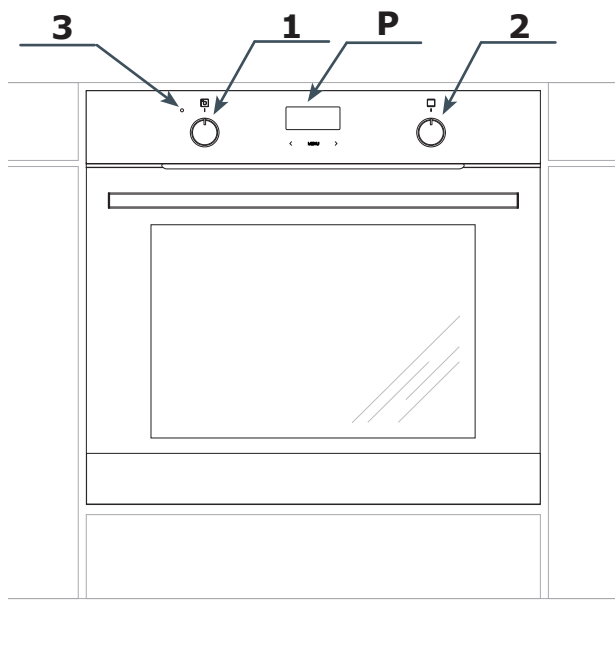
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the

instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



P Electronic programmer

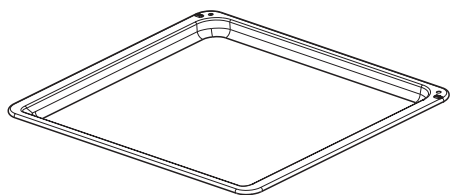
1. Oven function knob

2. Temperature regulator knob

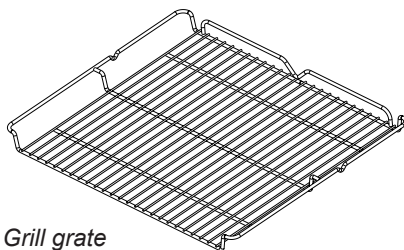
3. Temperatureregulator signal light

SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

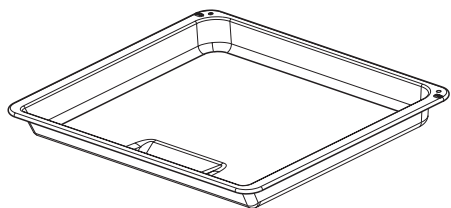
Cooker fittings:



*Baking tray**

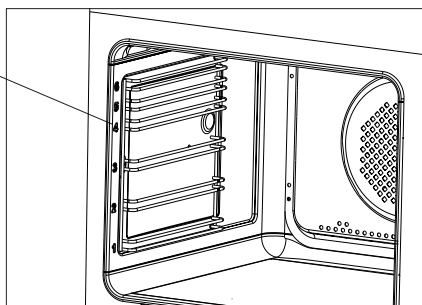


*Grill grate
(drying rack)*



*Roasting tray**

Sideracks

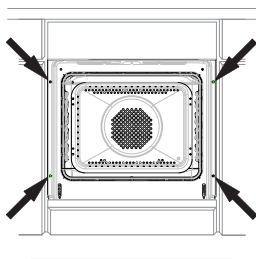


**optional*

INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.



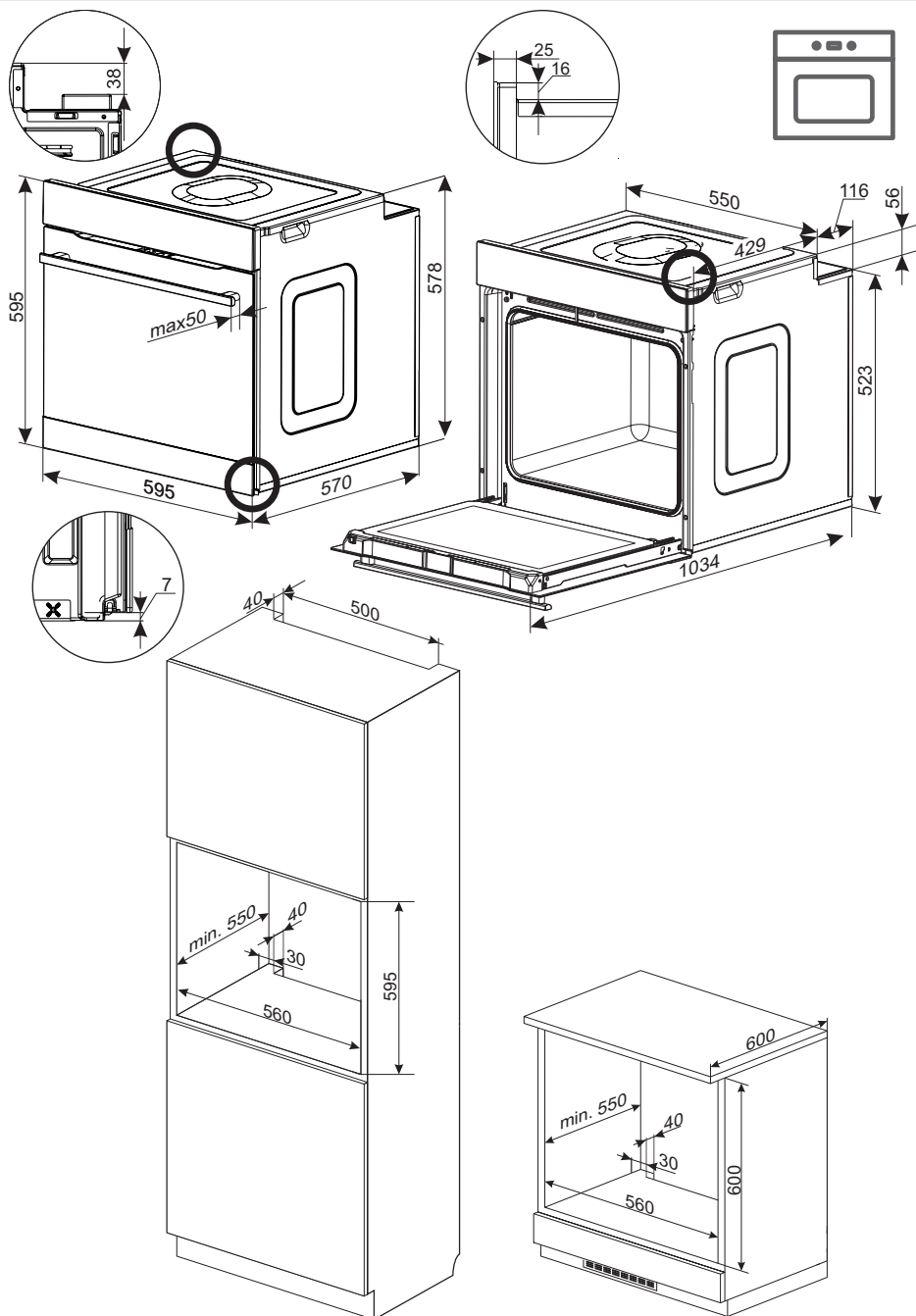
Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1,5 m length with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the oven to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.

Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

INSTALLATION



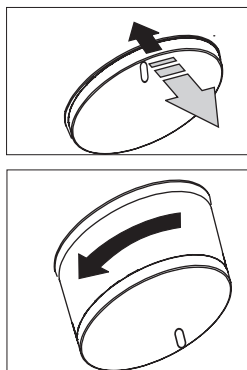
OPERATION

Before first use



- Remove all packaging elements, particularly those protecting the interior of the oven chamber during transport.
- Remove all the accessories from inside of the oven and wash them thoroughly in warm water with gentle washing up liquid.
- Remove the protective foil from the surfaces of the telescopic runners.
- Use warm water with the addition of mild detergent to wash the inside of the chamber. Do not use hard brushes or sponges. They could damage the coating of the inside of the chamber.

Push-pull knobs

The oven function knob and the temperature regulator knob are concealed in the front panel. To set the function and/or settings, gently press and release the knob. The knob will pop out of the panel. You can now set the appropriate function and/or settings.



Warm up the oven chamber

- Turn on the ventilation in the room or open a window.
- Turn the function selector knob and set the position  or  (there is a detailed description of these functions later in the instructions).

Rotate the temperature adjustment knob and set the temperature to 250°C. The oven should operate for a minimum of 30 minutes; while it is operating the oven produces a smell, which is only present at the beginning but will eventually go away as the appliance is used. This is perfectly normal and is part of the process of warming up the oven chamber.

Important!

In ovens equipped with the electronic programmer, the time “0.00” will start flashing in the display field upon connection to the power supply.

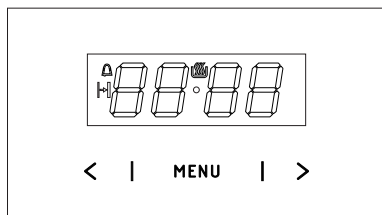
The programmer should be set with the current time. (See *Electronic programmer*). If the current time is not set operation of the oven is impossible.

The electronic programmer is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second.

Each sensor reaction is confirmed by the beep. Keep the sensor surface clean at all times.

OPERATION

Electronic programmer



MENU — select the mode of operation

> — higher setting sensor

< — lower setting sensor


 — appliance on indicator


 — Kitchen timer


 — Duration

Set and adjust the current time - Power On mode


When the appliance is plugged into the electrical mains supply, or when power is restored after power outage, the digital display will show flashing **0.00**

- Touch and hold down the **MENU** sensor or simultaneously touch and hold **< / >** until you hear a beep and the  symbol is shown on the display. The dot under the symbol will start to flash.
- Touch **< / >** within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the  symbol will stop flashing.

You can adjust the time later. To do this touch **< / >** simultaneously and adjust the current time while the dot below the  symbol is flashing.

Note:

The oven can be turned on when you see the  symbol on the display.

Standby mode





In this mode, the current time, minute minder, timed operation or delayed timed operation status is displayed. Touch **MENU** to cycle through available menu items. Available **MENU** items:

- Set Minute Minder
- Set Duration
- Set End Time
- Set OpenUp! (opens the door automatically)
- Standby

Kitchen Timer

You can active the Kitchen Timer at any time, regardless of the status of other functions. The Kitchen Timer can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

To set the Kitchen Timer:

- touch **MENU**, then the display will show blinking :
- use the **< / >**, sensors to set the Kitchen Timer. The display will show the set time and Kitchen Timer symbol . Once the set time elapses, alarm sounds and the  icon flashes,
- Touch and hold **MENU** or simultaneously touch and hold **< / >** to mute the alarm, the  will be off and the display will show the current time.

Note!

If no button is touched, alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.

OPERATION

Timed operation

To set the appliance to switch off after a specific duration:

- Set the operation mode knob and the temperature control knob to your preferred settings.
- Touch **MENU** repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the 🔔 symbol will be flashing,
- Set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the < / > sensors.

The set duration will be memorised after about 7 seconds. The display will show the current time and the 🔔 symbol.

Once the Duration has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the 🔔 symbol will be flashing.

- Set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position.,
- Touch and hold **MENU** or simultaneously touch and hold < / > to mute the alarm, the 🔔 will be off and the display will show the current time.

The OpenUp! function

This function allows you to open the oven door by touching the handle. There are two opening modes to choose from – One time and Always. In On-time mode you can touch the handle to open the door once only each time you set a heating function. In Always mode you can always touch the handle to open the door when you set a heating function.

IMPORTANT: The OpenUp! function is not available when:

- Function knob is set to “0.”
- The appliance is Power On mode.
- Pyrolytic cleaning is in progress (ovens with pyrolytic cleaning function).

To enable the function touch and hold **MENU** until the **Ado** message is shown on the display. Use the < and > to select on of the following:

- **Ado** One Time OpenUp!
- **Ado** Always OpenUp!
- **Ado** Disable OpenUp!

To open the oven door, touch the metal strip of the oven door handle. You need to touch the handle for at least 0.5 second. The sensitivity of the handle allows you to open the door with your hand or a covered part of the body, e.g. the elbow or the knee.

Regardless of the OpenUp! settings, the door can be opened manually in any situation by pulling the handle.

Note: When OpenUp! function is active in Always mode, door can be easily opened inadvertently. We recommend to closely supervise children or to deactivate the OpenUp! function.

OPERATION

Cancel settings

Timer and Timed operation settings may be cancelled at any time.

Cancel Timed operation settings:

- Simultaneously touch and hold the < / > sensors.

Cancel timer settings:

- Touch the MENU sensor to select the Kitchen Timer,
- simultaneously touch the < / > sensors

Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:

- Simultaneously touch the < / >, sensors
- Touch MENU *repeatedly to select the* ton (tone). The display will be flashing:
- Use the < / > sensors to select your preferred tone:
Use > to select the setting 1 to 3
Use < to select the setting 3 to 1

Adjust display brightness

You can adjust display brightness 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when no controls are touched for 7 seconds.

You can adjust display brightness as follows:

- Simultaneously touch the < / > sensors,
- Touch MENU *repeatedly to select the* bri (brightness) setting — the settings can be accessed in sequence *ton* (tone) and *bri* (brightness).
- Use the < / > sensors to select your preferred brightness:
Use > to select the setting 1 to 9
Use < to select the setting 9 to 1

Note:

The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

Night Mode

The display is dimmed during the night hours 22:00 — 06:00.

Oven door

Oven door must be closed during operation. If the door remains open for more than 60 seconds and the function knob is in a position other than "0", you will hear a beep to alert you that the door must be closed. The following message will be shown **door**. Touch any sensor or close the oven door to mute the beeping.

Limit the operating time

For safety reasons, the oven operation is time limited.

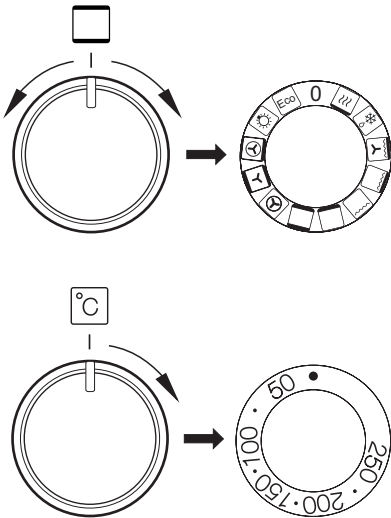
If there is no delayed timed heating function set and you have not turned the function knob, the appliance will turn off after 10 hours of operation.

OPERATION

Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position **0/0**.

Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off



Rapid Preheating

Ring heater and roaster on. Use to preheat the oven.



Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



Fan and combined grill on

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



Roaster on.

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).

OPERATION



Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



Convection with ring heating element

Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the oven chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used. Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.



Top heater, bottom heater and fan are on.

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).



Convection with ring heating element and bottom heater on

With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.



Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



Eco heating

This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Switching on the oven is indicated by temperature regulator signal light. If the light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the signal light goes out for the first time. When baking, the light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven).

OPERATION

Use of the grill

In order to switch on the grill you need to:

- Set the oven knob to the position marked grill,
- Heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut).
- Insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate).
- Close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 220°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.

Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed.

When the grill is in use accessible parts can become hot.

It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.

Roasting meat







- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners.
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

ECO Heating


















- ECO Heating an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Heating

Type of dish	Oven functions	Temperature °C	Level	Time in minutes
Sponge cake		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Sponge cake		180 - 200	2	50 - 70
Fish		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef		200 - 220	2	90 - 120
Pork		200 - 220	2	90 - 160
Chicken		180 - 200	2	80 - 100

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

Type of dish	Type of heating	Temperature °C	Level	Time (min.)
Sponge cake		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Fish		210 - 220	2	45 - 60
Fish		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Fish		190	2 - 3	60 - 70
Sausages		220	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		160 - 180	2	120 - 160
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Pork		160 - 190	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Chicken		175 - 190	2	60 - 70
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.











¹⁾Preheat

²⁾Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.

Baking




Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time ²⁾ (min.)
Small cakes	Baking tray	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Baking tray	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Baking tray	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Shortbread	Baking tray	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾Preheat, do not use Rapid preheat function about 5 minutes

²⁾The times are apply to dish that is placed into a cold oven.

TEST DISHES. According to standard EN 60350-1.



Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Wire rack	4		220 ²⁾	2 - 3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		220 ¹⁾	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

¹⁾Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

²⁾Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	70 - 90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180 - 190	80 - 100

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your oven you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the oven must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position “off”. Do not start cleaning until the oven has completely cooled.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.

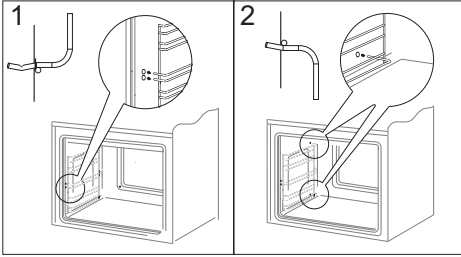
Important!

Do not use any abrasive agents, harsh detergents or abrasive objects for cleaning.

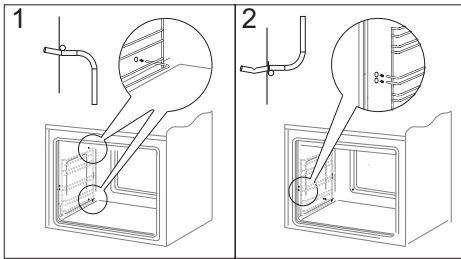
Only use warm water with a small amount of dishwashing liquid to clean the front of the appliance. Do not use washing powders or creams.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Oven is equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



Removing wire shelf supports

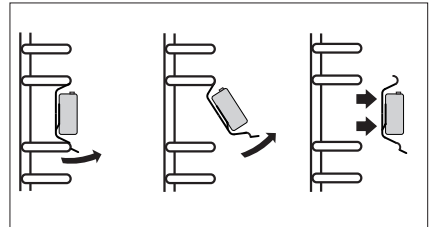


Installing wire shelf supports

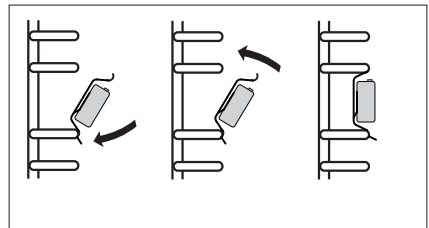
- Oven has stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Important!

Do not wash telescopic runners in a dishwasher.



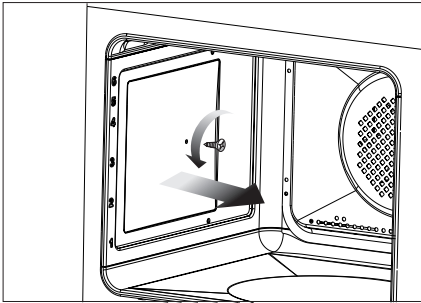
Removing telescopic runners



Installing telescopic runners

CLEANING AND MAINTENANCE

- Oven is equipped with liners covered with special self-cleaning enamel. The enamel removes fat stains or leftover food automatically, providing they are not dried on and burnt (food and fat remnants should be removed when they are not dried on and burnt to avoid a long self-cleaning process). To activate self-cleaning switch on the oven for 1 hour, setting the temperature to 250°C. If remnants of food are small the process can be shortened. If the self-cleaning performance is noticeably reduced, replace the liners with new ones: take out the wire rails from the inside and unscrew the catalytic enamel screw from the center of the liner. New liners can be obtained at service outlets.

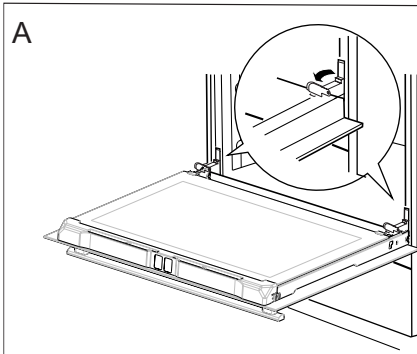


Removal of catalytic liners

CLEANING AND MAINTENANCE

Door removal

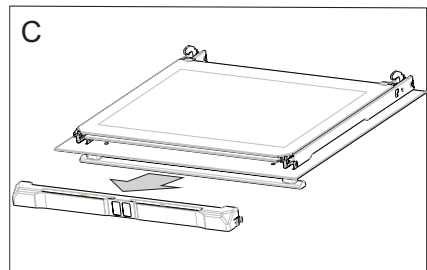
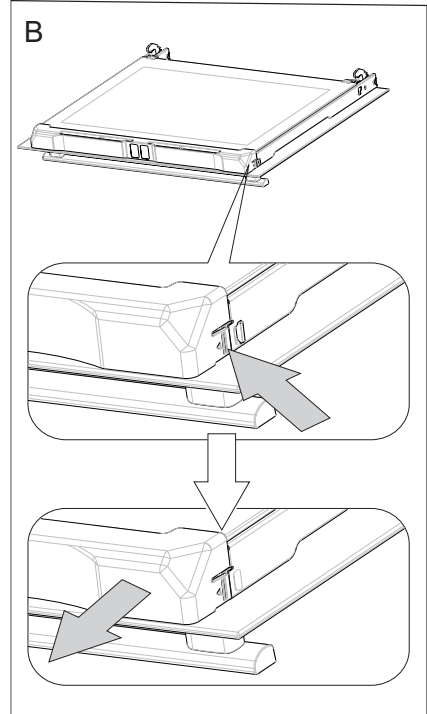
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

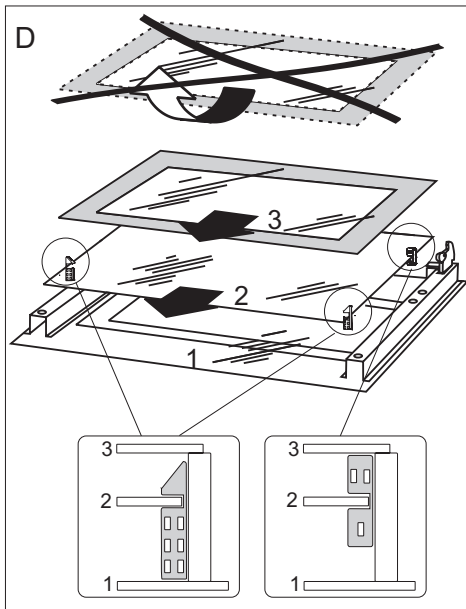
1. Pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



CLEANING AND MAINTENANCE

2. Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door). Remove the inner panel (fig. D).
3. Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its smooth surface shall be pointed upwards.

Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.

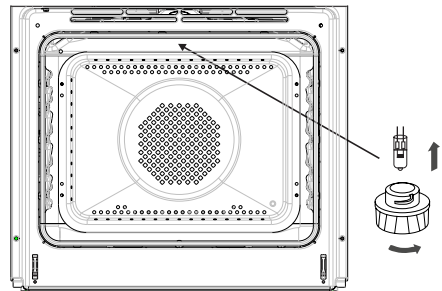


Removal of the internal glass panel

Replacing the halogen bulb in the oven

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

1. Unplug the appliance
2. Remove shelves and trays from the oven.
3. Unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
4. Pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
5. Replace the halogen bulb in its socket.
6. Screw in the lamp cover.



Oven lighting

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance,
- disconnect the power supply,
- based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

Problem	Reason	Remedy
1. The appliance does not work	No power	Check the fuse, replace if blown
2. Oven lighting does not work.	Loose or damaged bulb	Replace the blown bulb (see <i>Cleaning and Maintenance</i> section)
1. The programmer display shows "0:00".	The appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	Set the current time (see ' <i>Use of the programmer</i> ')
4. Fan does not work	Risk of overheating! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	

If the problem is not solved, disconnect the power supply and report the fault.

Important! All repairs must be performed by qualified service technicians.




TECHNICAL DATA

Voltage rating	230V~50 Hz
Power rating	max. 3,6 kW
Cooker dimensions H/W/D	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance CE

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- The Low Voltage Directive 2014/35/EC,
- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,
- ErP Directive 2009/125/EC,

and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

GEACHTE KLANT

De ovens combineren uitzonderlijk gebruiksgemak en optimale doeltreffendheid. Na het lezen van deze gebruikershandleiding zult u zonder problemen deze oven kunnen bedienen.

Voor hij ingepakt werd en de fabriek verliet, werd deze oven bij de controleposten grondig gecontroleerd op het gebied van veiligheid en functionaliteit.

Voordat u het toestel aanschakelt, dient u deze gebruikershandleiding grondig door te lezen. De instructies uit deze handleiding helpen u om verkeerd gebruik van het toestel te voorkomen.

Bewaar deze gebruikershandleiding goed en zorg dat ze altijd binnen bereik is. Om ongelukken te vermijden moeten de instructies uit deze handleiding precies nageleefd worden.

Opgelet!

De oven mag pas gebruikt worden nadat u deze gebruikershandleiding grondig doorgelezen heeft.

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

INHOUDSTAFEL

Veiligheidsinstructies	33
Beschrijving van het toestel.....	37
Installatie	39
Bediening.....	41
Bakken in de oven – praktische tips	48
Testgerechten.....	51
Reiniging en onderhoud	53
Het oplossen van problemen.....	58
Technische gegevens	59

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Attentie. Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Wees bijzonder voorzichtig bij het aanraken van de verwarmingselementen. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik plaatsvindt onder toezicht of in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.

Tijdens het gebruik wordt het toestel heet. Wees voorzichtig en raak de hete onderdelen in de oven niet aan.

Als dit apparaat gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

Attentie. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.

Attentie. Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.

Gevaar voor verbranding! Bij het openen van de ovendeur kan hete stoom ontsnappen. Wees voorzichtig met het openen van de deur tijdens of na afloop van het koken. Buig u bij het openen niet over de deur. Vergeet niet dat stoom bij bepaalde temperaturen onzichtbaar kan zijn.

- Zorg ervoor dat er geen kleine keukentoeestellen of hun kabels in direct contact komen met de hete oven, want de isolatie van deze toestellen is niet bestand tegen hoge temperaturen.
- Laat de oven niet achter zonder toezicht terwijl u kookt. Oliën en vetten kunnen ontvlammen als gevolg van oververhitting.
- Plaats geen schotels met een gewicht van meer dan 15 kg op de open deur van de oven.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om de glazen deur te reinigen. Hierdoor kan het oppervlak gekrast raken, wat kan leiden tot barsten in het glas.
- Het is verboden om een oven met technische defecten te gebruiken. Defecten mogen enkel hersteld worden door een erkend technicus met gepaste kwalificaties.
- Bij problemen veroorzaakt door technische defecten, moet de oven van het stroomnet ontkoppeld worden.
- U moet steeds de regels en richtlijnen uit deze handleiding naleven. Het toestel mag niet bediend worden door personen die deze handleiding niet kennen.
- Het toestel is uitsluitend ontworpen voor kookdoeleinden. Elke andere toepassing (bv. voor het verwarmen van ruimtes) stemt niet overeen met de bestemming van het toestel en kan gevaar veroorzaken.

ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we

daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

- **Vermijd onnodig binnenkijken in de oven om het kookproces te controleren.**

Open niet onnodig vaak de deur van de oven

- **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op de kookplaat.

- **Gebruik de restwarmte in de oven.**

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

Belangrijk! Hou rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de programmator.

- **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.**

Er ontsnapt warmte via het vuil dat zich op de afdichtingen de deur van de oven bevindt. Verwijder dit vuil best onmiddellijk.

- **Bouw de oven niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN



Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriende-

lijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recycling en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.

RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN



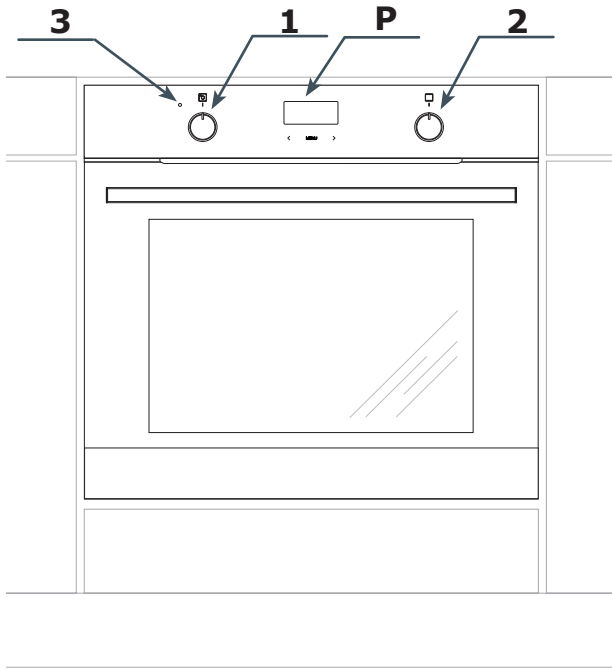
Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische toestellen. Dit

wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

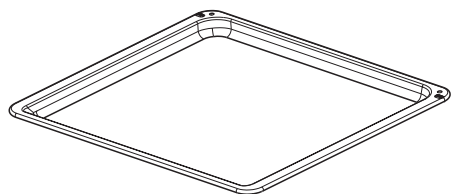


P Elektronische programmator

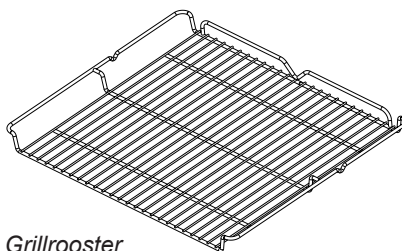
1. Functiedraaiknop oven
2. Draaiknop van de temperatuurregelaar
3. Controlelampje van de temperatuurregelaar

KENMERKEN VAN HET TOESTEL

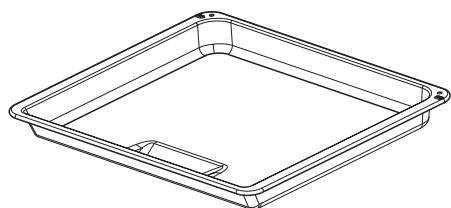
Uitrusting van het fornuis – overzicht:



*Bakplaat voor gebak**

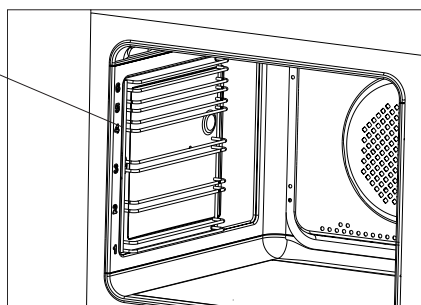


*Grillrooster
(droogrekje)*



*Bakplaat voor gebraad**

Laddertjes

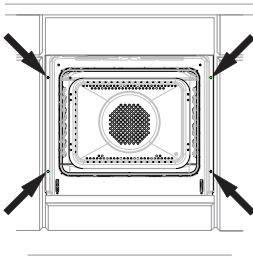


**Bepaalde modellen*

INSTALLATIE

Montage van de oven

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten. De opstelling van de oven moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De oven is ontworpen volgens klasse Y. De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.
- Bereid de opening voor de oven voor in het meubel volgens de afmetingen die op de figuren aangeduid zijn
- Als het kastje een achterwand heeft moet er een opening in gemaakt worden voor de elektrische aansluiting.
- Schuif de oven volledig in de opening en beveilig hem tegen uitschuiven met behulp van vier schroeven.



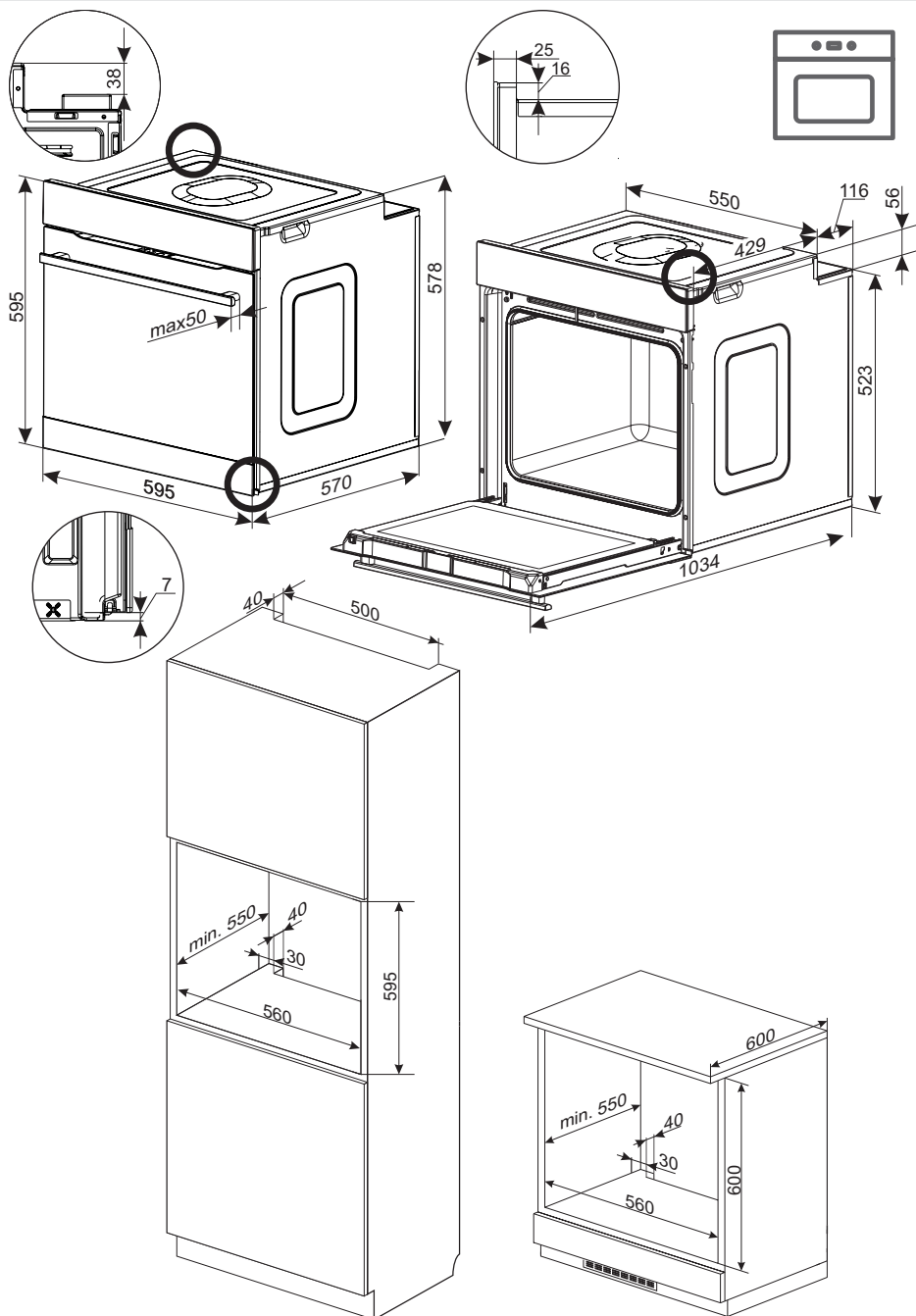
Aansluiting van de oven op de elektrische installatie

- De oven is in de fabriek aangepast aan voeding met eenfasige wisselstroom (230V 1N~50Hz) en uitgerust met een aansluitleiding van 3 x 1,5 mm² met een lengte van ongeveer 1,5 m en een stekker met aarding.
- Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet voorzien zijn van een aardingspin. Het stopcontact voor aansluiting op de elektrische installatie moet ook na het opstellen van de oven bereikbaar zijn voor de gebruiker.
- Voordat u de oven aansluit is, moet u controleren of:
 - de zekering en de elektrische installatie bestand zijn tegen de belasting van de oven. Het circuit dat het stopcontact voedt, moet beveiligd zijn met een zekering van min. 16A.
 - de elektrische installatie uitgerust is met een doeltreffend aardingsstelsel dat voldoet aan de geldende normen en voorschriften.

Opgelet!

Om gevaarlijke situaties te vermijden moet een beschadigde aansluitleiding, die niet losgemaakt kan worden, vervangen worden bij de producent, bij een gespecialiseerde hersteldienst of door een gekwalificeerd persoon.

INSTALLATIE



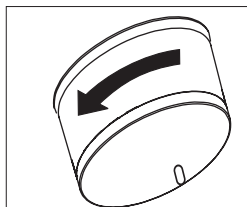
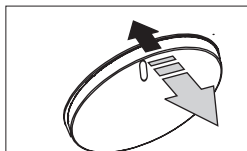
BEDIENING

Voor de eerste inbedrijfstelling



- Verwijder alle verpakkingselementen, met name de elementen die de ovenruimte tijdens het transport hebben beschermd.
- Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte en maak ze zorgvuldig schoon in warm water met een mild afwasmiddel.
- Trek de beschermfolie van de telescoopgeleiders.
- Maak de binnenkant van de ovenruimte schoon met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen harde borsteltjes of sponsjes. Zij kunnen de coating op de binnenkant van de ovenruimte beschadigen.

Verborgen draaiknoppen

De draaiknoppen voor functiekeuze en draaiknop van de temperatuurregelaar van de oven zijn verborgen in het frontpaneel. Om functies en/of parameters in te stellen drukt u de draaiknop licht in en laat u hem vervolgens weer los. De draaiknop komt tevoorschijn uit het paneel. U kunt nu de gewenste functies en/of parameters instellen.



Inbranden van de ovenruimte

- Schakel de ventilatie in de ruimte in of zet het raam open.
 - Draai aan de functiedraaiknop en stel de positie  of  in (een gedetailleerde beschrijving van deze functies vindt u verderop in deze gebruiksaanwijzing).
- Draai aan de draaiknop voor temperatuurregeling van de oven en stel de temperatuur in op 250°C. De oven moet minimaal 30 minuten werken. Tijdens de werking ruikt u een geur die alleen aan het begin optreedt. Tijdens het gebruik van het apparaat verdwijnt deze geur weer. Dit is een normaal verschijnsel dat inbranden van de ovenruimte wordt genoemd.

Attentie!

In ovens die zijn uitgerust met de elektronische programmeerfunctie, verschijnt na aansluiting op het lichtnet op het display de pulserende tijdsaanduiding „0:00”.

Stel de actuele tijd van de programmeerfunctie in. (Zie bediening van de programmeerfunctie) De oven werkt niet als u de actuele tijd niet instelt.

Belangrijk!

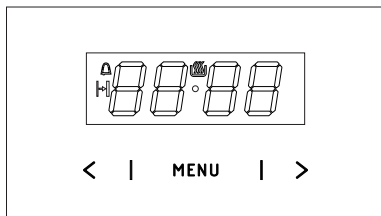
De elektronische programmeerfunctie is uitgerust met sensors die worden geactiveerd door met de vinger een gemerkt oppervlak aan te raken (tiptoetsen).

Elke aanraking van een sensor gaat gepaard met een geluidssignaal.

Houd de oppervlakte van de sensors schoon.

BEDIENING


Elektronische programmator



MENU - tiptoets voor keuze werkingsmodus

> - Plus-tiptoets

< - Min-tiptoets


 - symbool klaar voor werking


 - symbool kookwekker


 - symbool werkingsduur

Instelling en correctie van actuele tijd - Modus Power On


Na aansluiting op het lichtnet of opnieuw inschakelen na een stroomstoring toont de display de knipperende cijfers **0.00**:

- houd de tiptoets **MENU** (of tegelijkertijd de tiptoetsen < / >) ingedrukt, totdat het symbool  verschijnt op de display, de punt onder het symbool gaat knipperen,
- stel binnen 7 s de actuele tijd in met de tiptoetsen < / >.

Ca. 7 s na het instellen van de tijd worden de nieuwe gegevens opgeslagen en stopt de punt onder het symbool  met knipperen.

U kunt de tijd corrigeren door later tegelijkertijd de tiptoetsen < / > in te drukken; zolang de punt onder het symbool  knippert kunt u de actuele tijd corrigeren.

Attentie!

U kunt de oven aanzetten nadat het symbool  op de display is verschenen.

Stand-by modus





Anders gezegd de sluimerstand. In deze modus worden de huidige tijd en de status van de kookwekker en halfautomatische of automatische werking weergegeven. Het aanraken van de tiptoets **MENU** zorgt ervoor dat de oven naar de volgende modus gaat. De verschillende modi waar de programmafunctie naartoe schakelt na opeenvolgende aanrakingen van de tiptoets **MENU**:

- modus instelling kookwekker
- modus instelling werkingsduur
- modus instelling eindtijd
- modus instelling OpenUp! (automatisch openen van de deur)
- stand-bymodus

Kookwekker

De kookwekker kan op ieder moment worden geactiveerd, onafhankelijk van de activiteit van andere functies. De kooktijd kan worden ingesteld van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten.

Om de kookwekker in te stellen:

- Druk op de tiptoets **MENU**, op de display knippert het symbool .
- Stel de tijd van de kookwekker in met de tiptoetsen < / >, op de display worden de ingestelde tijd van de kookwekker en de actieve functie  getoond, na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal en knippert .
- Om het geluidssignaal uit te schakelen raakt u de tiptoets **MENU** of de beide tiptoetsen < / > tegelijkertijd aan, het symbool  dooft en de display toont de actuele tijd.


Attentie!


Als het geluidssignaal niet handmatig wordt uitgezet, schakelt het zichzelf na circa 7 minuten automatisch uit.


BEDIENING

Werkingsduur

Als u wilt dat de oven op een bepaalde tijd uitschakelt, handelt u als volgt:

- Om de functie werkingsduur in te schakelen, zet u de functieknop van de oven op de door u gekozen functie en de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Druk op de tiptoets **MENU** totdat op de display kort *dur* verschijnt en het symbool  gaat knipperen,
- Stel de gewenste werkingstijd in met de tiptoetsen **</ >** binnen een bereik van 1 minuut tot 10 uur.

De ingestelde tijd wordt na circa 7 s in het geheugen opgeslagen, het display toont opnieuw de actuele tijd terwijl het symbool  is verlicht.

Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de oven automatisch uit, het geluidssignaal klinkt en het symbool  gaat knipperen.

- Zet de functiedraaiknop van de oven en de temperatuurregelaar in de positie uitgeschakeld,
- Om het geluidssignaal uit te schakelen raakt u de tiptoets **MENU** of de beide tiptoetsen **</ >** tegelijkertijd aan, het symbool  dooft en de display toont de actuele tijd.

Functie OpenUp!

Met deze functie gaat de ovendeur automatisch open door aanraking van de handgreep. U kunt kiezen uit twee openingsmodi - eenmalig en meermalig. Bij de eenmalige modus kunt u na iedere wijziging van de verwarmingsfunctie de deur slechts eenmaal met een aanraking openen. Bij de meermalige modus kunt u als de oven is ingeschakeld in een verwarmingsfunctie de deur altijd, bij iedere aanraking automatisch openen.

BELANGRIJK: De functie OpenUp! werkt niet als:

- Als de functiedraaiknop ingesteld is op de positie 0.
- De programmafunctie zich in de modus Power On bevindt.
- De pyrolysefunctie is ingeschakeld (oven met pyrolysefunctie)

Om deze functie in te schakelen raakt u de tiptoets **MENU** aan totdat op de display het bericht **Ado** verschijnt. Kies met de tiptoetsen **<** en **>** één van de 3 instellingen:

- **Ado** meermalig openen
- **Ado** eenmalig openen
- **Ado** automatisch openen uitgeschakeld.

Om de deur te openen raakt u het metalen deel van de handgreep van de oven aan. De aanraking moet zeker zijn en minimaal 0,5 seconde duren. De gevoeligheid van de handgreep is zodanig ingesteld dat de aanraking kan worden gedaan met de hand of een bedekt lichaamsdeel, bijvoorbeeld de elleboog of knie.

U kunt de deur in iedere situatie openen door met de hand aan de handgreep te trekken, onafhankelijk van de instellingen van OpenUp!.

Attentie! Als de functie OpenUp! actief is, vooral in de meermalige modus, is het bijzonder eenvoudig om de deur te openen, zelfs per ongeluk. We bevelen aan om kleine kinderen goed in de gaten te houden of de functie OpenUp! te deactiveren.

BEDIENING

Wissen instellingen

U kunt de instelling van de kookwekker of de werkingsduur op ieder moment wissen.

- Om de werkingsduur te wissen raakt u de tiptoetsen < / > tegelijkertijd aan.

Wissen instellingen kookwekker:

- Kies met de tiptoets **MENU** de kookwekkerfunctie,
- Druk opnieuw op de tiptoetsen < / >;

De toon van het geluidssignaal wijzigen

U kunt de toon van het geluidssignaal als volgt wijzigen:

- Druk tegelijkertijd op de tiptoetsen < / >;
- Kies met de tiptoets **MENU** de functie *ton*, de aanduidingen gaan knipperen:
- Kies met de tiptoetsen < / > de gewenste toon:
binnen het bereik van 1 naar 3 met de tiptoets >.
binnen het bereik van 3 naar 1 met de tiptoets >.

Wijzigen van de helderheid van de display

Het is mogelijk om de helderheid van de display te wijzigen in het bereik van 1 tot 9, waarbij 1 de donkerste instelling is en 9 de helderste. De ingevoerde waarde is van toepassing wanneer de klok inactief is (nl. als de gebruiker gedurende ten minste 7 seconden geen van de tiptoetsen heeft aangeraakt).

U kunt de helderheid van de display op de volgende wijze veranderen:

- Druk tegelijkertijd op de tiptoetsen < / > ,
- Kies met de tiptoets **MENU** de functie *bri* (met de eerste keer indrukken krijgt u de functie *ton*, met de tweede de functie *bri*).
- Kies met de tiptoetsen < / > de gewenste helderheid:
binnen het bereik van 1 naar 9 met de tiptoets >.
binnen het bereik van 9 naar 1 met de tiptoets >.

Attentie!

Wanneer de klok actief is (nl. als de gebruiker de sensor binnen de afgelopen 7 seconden heeft aangeraakt), is de helderheid van het scherm maximaal.

Nachtmodus

Van 22:00 tot 6:00 uur vermindert de klok automatisch de helderheid.

Ovendeur

Tijdens de werking van de oven moet de deur gesloten zijn. Als de deur langer dan 60 seconden blijft openstaan en de functie-draaiknop in een andere positie staat dan "0", hoort u een geluidssignaal dat aangeeft dat de deur gesloten moet worden. Op het display verschijnt de mededeling **do or**. U schakelt het signaal uit door een willekeurige tiptoets aan te raken of door de deur te sluiten.

Beperking van de werkingsduur

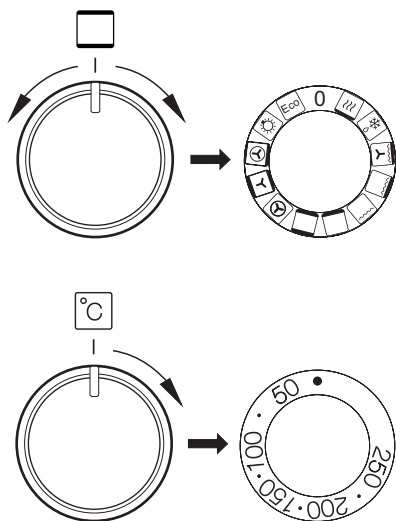
Uit veiligheidsoverwegingen beschikt de oven over een beperking van de werkingsduur. De programmafunctie schakelt de oven na 10 uur werking uit als hij niet in de automatische modus werkt en de positie van de functie-draaiknop niet is gewijzigd.

BEDIENING

Funcies en bediening van de oven

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement hetelucht + ventilator)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan, een grillelement en een verwarmingselement voor heteluchtcirculatie. De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen – en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar – draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.



De oven kan uitgeschakeld worden door beide draaiknoppen in de stand **0** te plaatsen.

Opgelet!

Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement enz.) pas aangeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

0 Nulstand



Snel verwarmen

Verwarmingselement hetelucht en grill. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.



Ontdooien

Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.



Ventilator en supergrill

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.



Supergrill

Met de functie „supergrill” worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook aangeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruid worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.



Grill aangeschakeld

Oppervlakkig „grillen” wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).



Verwarmingselement onderaan aangeschakeld

Bij deze stand wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Bijbakken van gebak onderaan (bv. vochtig gebak en gebak met vruchten).



Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.



Heteluchtcirculatie aangeschakeld

Als de draaiknop in de stand „heteluchtcirculatie aangeschakeld” ingesteld is, wordt de verwarming van de oven op gecontroleerde wijze ondersteund met behulp van een heteluchtventilator die op een centrale plaats in de achterwand van de kamer van de oven gemonteerd is. In vergelijking met een conventionele oven wordt een lagere baktemperatuur gebruikt. Deze verwarmingsmethode zorgt voor een gelijkmatige spreiding van de warmte rond de gerechten in de oven.



Ventilator en verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Bij deze stand van de draaiknop voert de oven de functie gebak uit. Conventionele oven met ventilator (functie aangeraden voor gebak).



Heteluchtcirculatie en verwarmingselement onderaan aangeschakeld

Bij deze stand zijn de functie heteluchtcirculatie en het verwarmingselement onderaan aangeschakeld, waardoor de temperatuur aan de onderkant van het gerecht verhoogt. Er wordt een grote hoeveelheid warmte onderaan het gerecht geleverd. Nat gebak, pizza.



Onafhankelijke verlichting van de oven

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.



ECO-verwarmingfunctie

Bij gebruik van deze functie start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten. Bij deze instelling van de draaiknop is de oververlichting uitgeschakeld.

Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met rode controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden).

BEDIENING

Gebruik van de grill

Om de grill aan te schakelen moet u:

- de draaiknop van de oven op de stand
- de oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur)
- de bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen.
- de deur van de oven sluiten.

Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 220°C, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190°C.

Opgelet!

Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden.

Laat geen kinderen bij de oven komen.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Gebak

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

Vlees braden







- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

ECO-verwarmingsfunctie


















- bij gebruik van de functie ECO-hetelucht start een optimale verwarmingswijze die bedoeld is om energie te besparen tijdens het bereiden van gerechten;
- het is niet mogelijk om de kooktijd te verkorten door hogere temperaturen in te stellen; wij raden ook af om de oven voor te verwarmen;
- tijdens het koken mag u de temperatuurinstellingen niet wijzigen en de deur niet openen.

Aanbevolen parameters bij gebruik van de functie ECO-verwarmingsfunctie

Soort gebak gerecht	Funcities van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min.)
Biscuittaart		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Viervierencake		180 - 200	2	50 - 70
Vis		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees		200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees		200 - 220	2	90 - 160
Kip		180 - 200	2	80 - 100

BAKKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Oven met gedwongen luchtcirculatie (verwarmingselement hetelucht + ventilator)

Bereidingswijze gerecht	Functie van de oven	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min.)
Biscuittaart		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worstjes		220	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Rundvlees		160 - 180	2	120 - 160
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Varkensvlees		160 - 190	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Kip		175 - 190	2	60 - 70
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.











¹⁾ Verwarm de lege oven voor

²⁾ De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Attentie: De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.

Bakken van taarten




Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Baktijd ²⁾ (min.)
Kleine taart	Bakblik	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Bakblik	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Bakblik	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Spritsen (stroken)	Bakblik	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Bakblik	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bakblik	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Bakblik Bakplaat	2 + 4 2 - bakblik of bakplaat 4 - bakblik		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Vetvrij biscuit- deeg	Rooster + springvorm met zwarte coating Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Appeltaart	Rooster + twee springvormen met zwarte coating Ø 20 cm	2 de vormen als volgt op het rooster plaatsen: rechtsachter en linksvoor		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾Verwarm de lege oven voor, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken met 5 minuten.

²⁾Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte.

TESTGERECHTEN. In overeenstemming met de norm EN 60350-1.



Grillen

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Toast van witbrood	Rooster	4		220 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rooster	4		220 ²⁾	2 - 3
Rundvleesburgers	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	4 - rooster 3 - bakplaat		220 ¹⁾	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

¹⁾ Verwarm de lege oven voor door hem 5 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

²⁾ Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, de functie snel voorverwarmen niet gebruiken.

Bakken

Soort gerecht	Accessoires	Niveau	Verwarmingsfunctie	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Hele kip	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	70 - 90
	Rooster + bakplaat (voor het opvangen van lekkende vleessappen)	2 - rooster 1 - bakplaat		180 - 190	80 - 100

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

REINIGING EN ONDERHOUD

De zorg waarmee de gebruiker het oven reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen in de stand “uit” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.
- Wrijf na het wassen de ovenkamer droog.

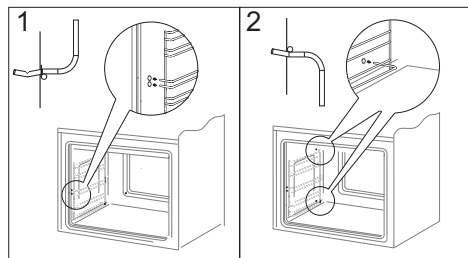
Belangrijk!

Gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of schurende voorwerpen voor de reiniging en het onderhoud van de oven.

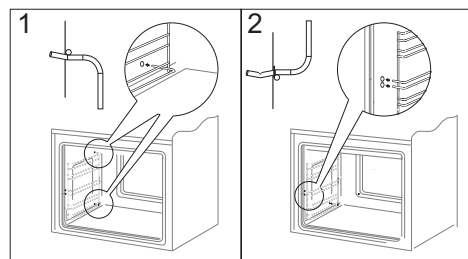
Maak de voorkant van de behuizing alleen schoon met een goed uitgewrongen doekje met warm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Gebruik geen schuurmelk.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Oven zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.
- Oven hebben roestvrijstalen geleiders die zijn bevestigd aan de zijwandgeleiders. Verwijder en reinig deze geleiders samen met de zijwandgeleiders. Trek de geleiders uit voordat u er een bakblik op plaatst (als de oven heet is, haak dan de achterste rand van het bakblik aan de voorkant in de geleiders en trek ze naar voren) en schuif ze vervolgens samen met het bakblik weer naar binnen.



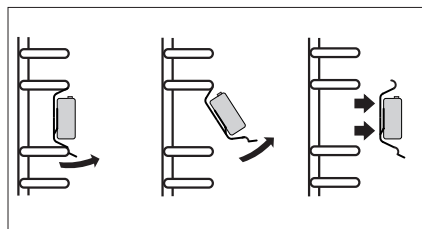
Uithemen van de zijwandgeleiders



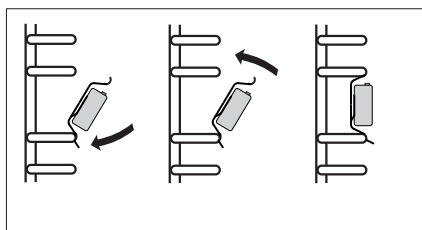
Plaatsen van de zijwandgeleiders

Attentie!

De telescoopgeleiders niet wassen in de afwasmachine.



Verwijderen van de telescoopgeleiders



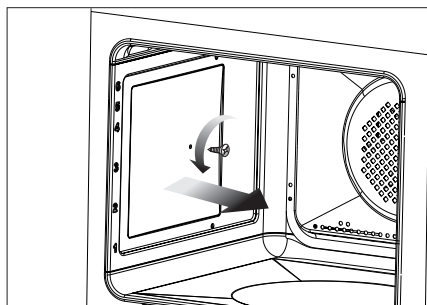
Installeren van de telescoopgeleiders

REINIGING EN ONDERHOUD

- Oven zijn uitgerust met een inzet die is bedekt met speciale, zelfreinigende email. Door deze email-laag kunnen verontreinigingen met vet of resten automatisch worden verwijderd, onder voorwaarde dat ze niet zijn ingedroogd of ingebrand (etensresten en vet moeten zo snel mogelijk verwijderd worden, wanneer ze nog niet zijn ingedroogd of ingebrand; zo vermijdt u langdurige zelfreiniging van de oven). Voor uitvoering van de zelfreiniging zet u de oven gedurende 1 uur aan op een temperatuur van 250 °C. Wanneer er weinig maaltijdresten zijn, kunt u dit proces inkorten.

Belangrijk!

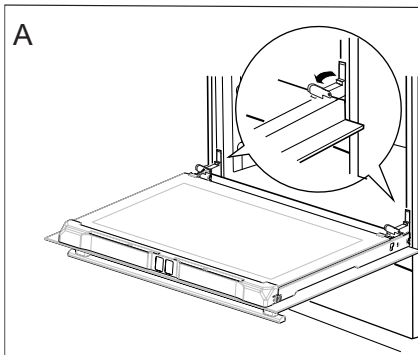
Omdat het zelfreinigingsproces energie kost, moet u voordat u begint steeds controleren hoe vuil de oven is. Als u constateert dat de zelfreinigende eigenschappen van de inzetten zijn afgenomen, kunt u ze vervangen door nieuwe. U kunt de inzetten kopen bij de servicepunten of bij uw leverancier. Kiest u voor de traditionele manier van schoonmaken? Onthoud dan dat zelfreinigend email gevoelig is voor krassen. Gebruik daarom geen bijtende schoonmaakmiddelen, noch harde doekjes of sponsjes.



REINIGING EN ONDERHOUD

Wegnemen van de deur

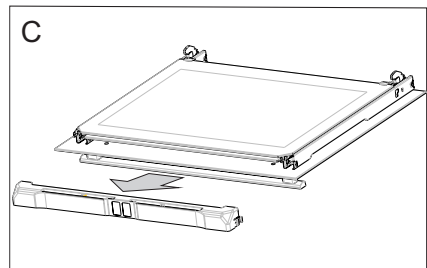
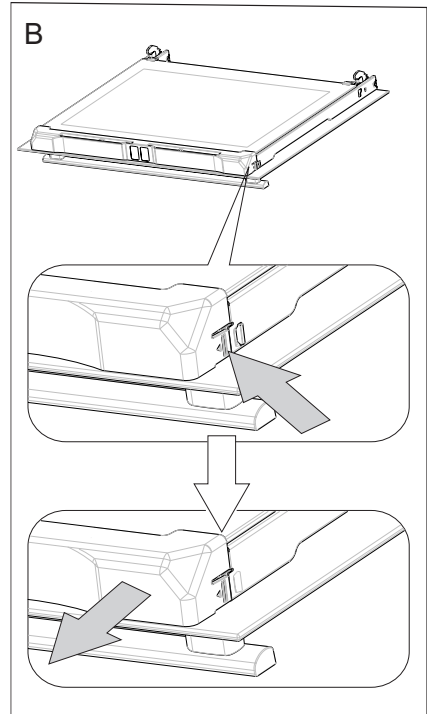
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.



Wegnemen van de deur

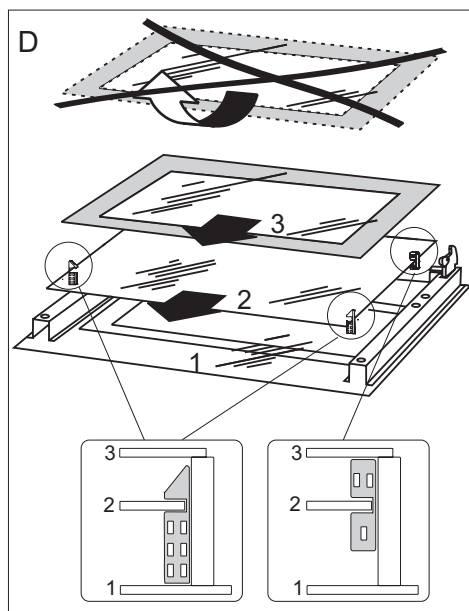
Verwijderen van de binnenruit

1. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig. B, C)



REINIGING EN ONDERHOUD

2. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Neem de middenruit weg. (Fig. D).
3. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.
Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden. **Attentie!** Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort.

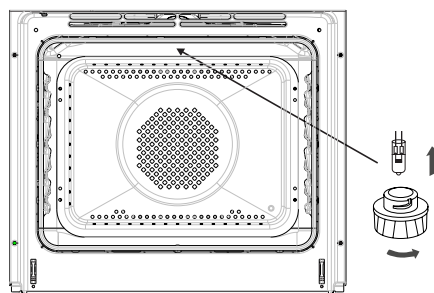


Verwijderen van de binnenruit

Vervanging van de halogeenlamp van de ovenverlichting

Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de halogeenlamp gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.

1. Koppel de stroomvoorziening van de oven los.
2. Verwijder de bakblikken en roosters uit de oven.
3. Draai het lampenkapje los en veeg hem heel goed droog.
4. Verwijder het halogeenlampje. Gebruik hiervoor een doekje of papier. Vervang het halogeenlampje indien nodig door een nieuwe G9
 - spanning 230V
 - vermogen 25W
5. Plaats het halogeenlampje voorzichtig in de fitting.
6. Draai het lampenkapje vast.



Ovenverlichting

HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Bij het optreden van storingen handelt u als volgt:

- schakel alle functies van de oven uit;
- onderbreek de stroomtoevoer;
- omdat u zelf kleine storingen kunt verhelpen volgens de onderstaande aanwijzingen, dient u het apparaat eerst te controleren aan de hand van de punten in de volgende tabel, voordat u contact opneemt met de klantenservice.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
1. het apparaat werkt niet	stroomuitval	controleer de zekering en vervang deze als hij is doorgebrand
2. de verlichting van de oven werkt niet	loszittende of beschadigde gloeilamp	vervang de doorgebrande gloeilamp (zie hoofdstuk <i>Reiniging en onderhoud</i>)
3. de display van de programmator geeft het uur "0.00" aan	het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was een tijdelijke stroompanne	stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmator)
4. de ventilator bij het heteluchtverwarmingselement werkt niet	Gevaar voor oververhitting! De stroomvoorziening van de oven onmiddellijk onderbreken (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice.	

Als ze het probleem hiermee niet is opgelost, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en de storing melden.

Attentie! Alle reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel van de servicedienst worden uitgevoerd.




TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230V~50 Hz
Nominaal vermogen	max. 3,6 kW
Afmetingen van het fornuis	59,5/59,5/57,5 cm

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

De energie-efficiëntieklasse is aangeduid afhankelijk van de functies die in het product beschikbaar zijn, in overeenstemming met de volgende prioriteiten:

Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement hetelucht + ventilator)	 ECO
Gedwongen luchtcirculatie ECO (verwarmingselement onder + boven + grill + ventilator)	 ECO
Conventioneel ECO (verwarmingselement onder + boven)	 ECO

Tijdens de aanduiding van het energieverbruik moet u de telescoopgeleiders demonteren (indien beschikbaar in het product).

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde

Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,
- Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,
- Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,

en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.

Amica S.A.
ul. Mickiewicza 52
64-510 Wronki
www.amica.pl

Amica International GmbH
Lüdinghauser Str. 52
D-59387 Ascheberg
www.amica-group.de