

CANDY

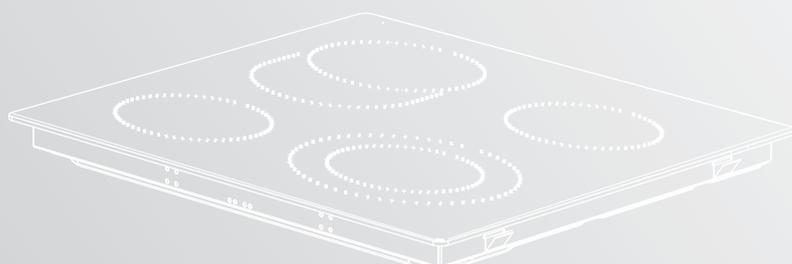
BUILT-IN OVEN AND HOB
USER'S MANUAL

GB

EINBAUOFEN UND KOCHFELD
BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

PCV 6422 X
FCO 607 X
FCO 827 XL



Safety Instructions	4
1. General Warnings	5
1.1 Declaration Of Compliance	5
1.2 Safety Hints	5
1.3 Installation	5
1.4 Fitting The Oven Into The Kitchen Unit	5
1.5 Important	5
1.6 Connecting To The Power Supply	5
2. Introduction Of Product	6
3. Oven Equipment	6
4. Useful Tips	7
4.1 Shelf Safety System	7
4.2 Grilling	7
4.3 Cooking Time	7
4.4 Cleaning And Maintenance	7
4.5 Service Centre	7
5. Preparation For Installation And Use	7
5.1 Choosing A Place For The Oven	7
5.2 Oven And Hob Installation	8
5.2.1. Installation Steps	8
5.2.2. Fixing the vitroceramic hob	8
5.2.3. Fixing the oven	8
5.2.4. Warning	8
5.3 Wiring And Safety Of The Built-in Combined Oven	9
5.4 Vitroceramic Hob Without Control Knob "PVS"	9
6. Using The Oven	10
6.1 Control Panels	10
6.2 Use Of The Electronic Programmer	11
6.3 Setting The Correct Time	11
6.4 Using The Cooktop Burners	12
6.5 Using The Oven	12
6.6 Functions	13
7. Cleaning And Maintenance	14
7.1 General	14
7.2 Cleaning The Oven	14
7.3 Cleaning The Solid Hotplate Hob	14
7.4 Cleaning The Vitroceramic Hob	14
7.5 Maintenance	14
8. Service And Transportation	14
8.1 Requirements Before Contacting To Service	14
8.2 Information Related To Transport	14

Sicherheitsvorschriften	15
1. Allgemeine Hinweise	16
1.1 Konformitätserklärung	16
1.2 Sicherheitshinweise	16
1.3 Installation	16
1.4 Einbau In Den Schrank	16
1.5 Wichtig	16
1.6 Elektrischer Anschluß	16
2. Ihr Neues Haushaltsgerät	17
3. Ofenausstattung	17
4. Einige Nützliche Hinweise	18
4.1 Kippgesicherte Gitterroste	18
4.2 Grillen	18
4.3 Garzeiten	18
4.4 Reinigung Und Wartung	18
4.5 Technischer Kundendienst	18
5. Vorbereitungen Für Installation Und Gebrauch	18
5.1 Der Richtige Platz Für Ihren Ofen	18
5.2 Ofen - Und Kochfeldinstallation	19
5.2.1. Installationsschritte	19
5.2.2. Glaskeramisches Kochfeld fixieren	19
5.2.3. Ofen fixieren	19
5.2.4. Warnung	19
5.3 Verkabelung Und Sicherheit Einbauofen	20
5.4 Ceranfelder Ohne Bedienelemente "PVS"	20
6. Bedienung	21
6.1 Bedienfeld	21
6.2 Gebrauch Des Elektronischen Programmierers	22
6.3 Einstellung Der Richtigen Uhrzeit	22
6.4 Kochplatten Verwenden	23
6.5 Ofen Verwenden	23
6.6 Funktionen	24
7. Reinigung Und Wartung	25
7.1 Allgemein	25
7.2 Ofen Reinigen	25
7.3 Kochplatten-kochfeld Reinigen	25
7.4 Glaskeramisches Kochfeld Reinigen	25
7.5 Wartung	25
8. Service Und Transport	25
8.1 Bevor Sie Sich An Den Kundendienst Wenden	25
8.2 Hinweise Zum Transport	25

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are 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 must 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.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

- 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.
- The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- **WARNING:** Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away.

- Excess spillage must be removed before cleaning.
- During self-cleaning pyrolytic operation the surfaces may get hotter than usual and children **MUST** be kept away.

1. GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:

- Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.
- Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.

When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time. This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven. An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

CE Appliance complies with European Directives 73/23/EEC and 89/336/EEC, replaced by 2006/95/EC and 2004/108/EC, and subsequent amendments.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

1.2 SAFETY HINTS

•The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.

•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**

- Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
- Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
- It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
- If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.

•If the cable is at all damaged it must be replaced promptly.

When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.

Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

1.3 INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

The installation instructions for professionally qualified personal must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

1.4 FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place.(Figure 11).

To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fitting the oven.

Note: For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

1.5 IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.

Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

1.6 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**

If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellowgreen. The plug must be fitted by a properly qualified person. If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person. A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.

An ON/OFF switch may also be connected to the power supply. The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed.

Important: During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point.

The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.

The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.

The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate. If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

2. INTRODUCTION OF PRODUCT

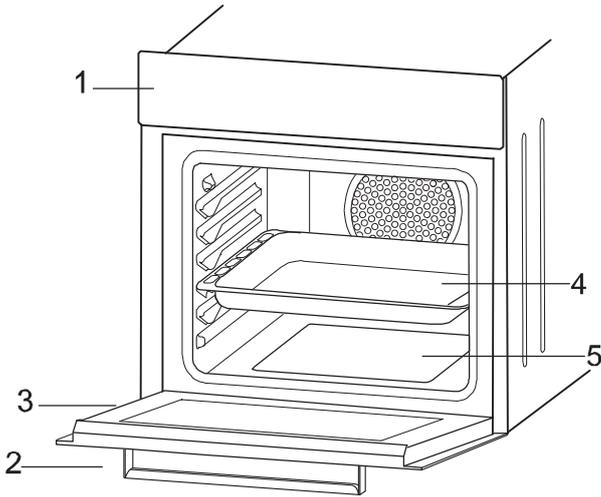


Figure 1

MAIN PARTS

1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door
4. Tray
5. Lower Heating Element
6. Upper Heating Element
7. Grid
8. Racks

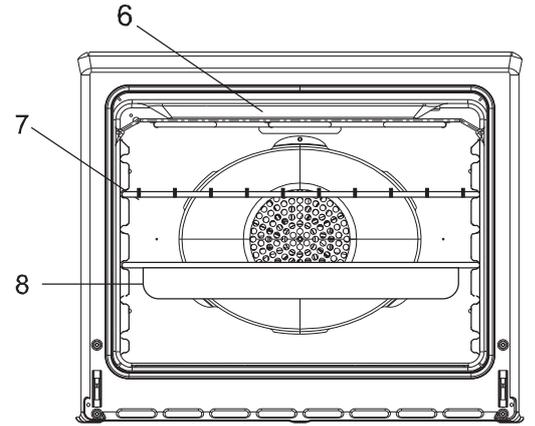


Figure 2

VITROCERAMIC HOB: PCV 6422 X

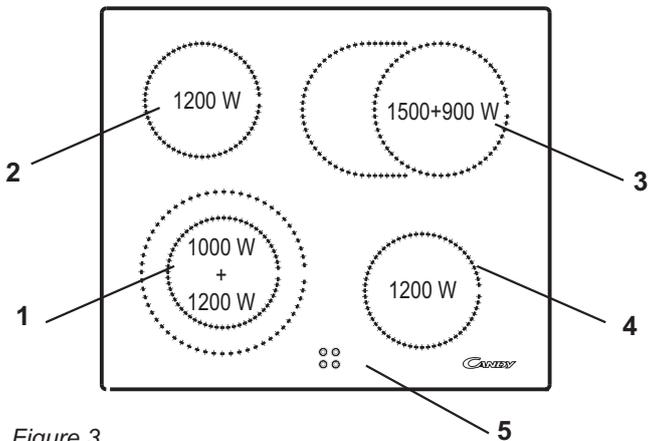


Figure 3

Hob - Oven Combination Possibility	FCO 607 X	FCO 827 XL
PCV 6422 X	√	√

Table 1

MAIN PARTS

1. Ø 202 Radiant Zone (1000+1200W)
2. Ø 147 Radiant Zone (1200W)
3. Ø 260 Radiant Zone (1500+900W)
4. Ø 147 Radiant Zone (1200W)
5. Vitroc ceramic Surface
6. Lower Casing

3. OVEN EQUIPMENT (according to the model)

It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them. Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The simple shelf can take moulds and dishes.

The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.

The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

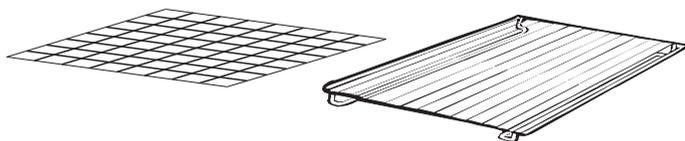


Figure 4

The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill ; remove it from the oven for other cooking methods.

Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.

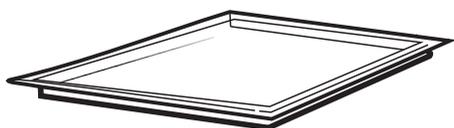


Figure 5

The pizza set is designed for pizza cooking. In order to obtain the best results the set must be used together with Pizza function.



Figure 6

The tray holder

The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do not leave the handle inside the oven.

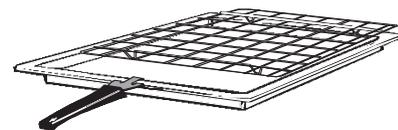
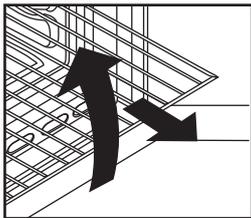


Figure 7

4. USEFUL TIPS

4.1 SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.

This allows you to pull out the oven shelves when inspecting the food without danger of food spillages or shelves falling accidentally out of the oven.

To remove the shelves pull out and lift.

Figure 8

4.2 GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 12).

Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.

Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

4.3 COOKING TIME

For recommended cooking times and temperatures the first time you use the oven, refer to the tables on page 12. You may then wish to vary these times and settings in the light of your own experience.

4.4 CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance. It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly.

To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).

Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.

The glass surfaces as the top, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.

To replace the interior light:

- switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures.

4.5 SERVICE CENTRE

Before calling the Service Centre

If the oven is not working, we recommend that:

you check that the oven is properly plugged into the power supply.

If the cause of the fault cannot be detected:

disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.

Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the specifications plate (see fig. page 7).

The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre

5. PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read this manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will install the appliance.

5.1 CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!

- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oilcloth etc., which quickly catch fire.

- Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum height from the oven board are shown in Figure 9.

Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the worktop. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.

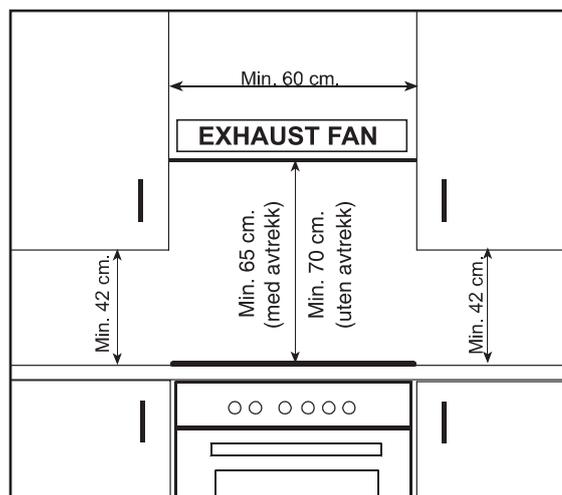
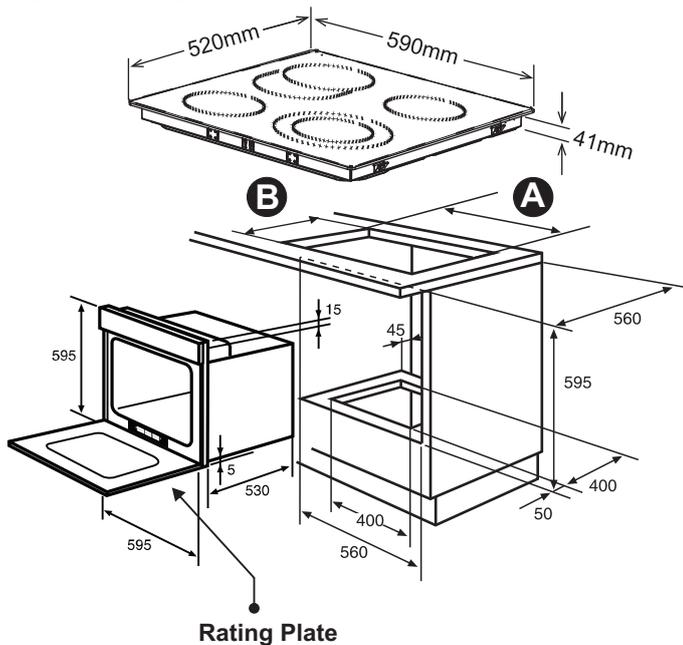


Figure 9

5.2 OVEN and HOB INSTALLATION

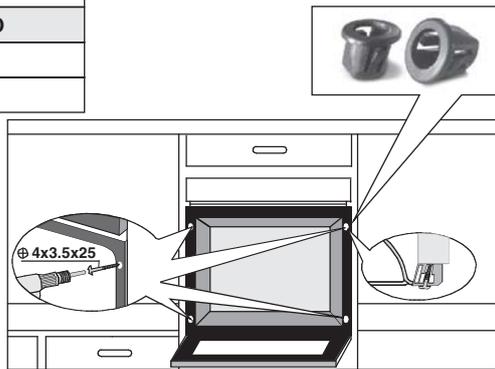
Figure 10 - Regular Installation of Oven



Rating Plate

Table 2

BUILDING-IN HOBS	
VITRO	
A	560
B	490



5.2.1. Installation Steps

1. Place the hob into the opening on worktop. The size of opening is given in Figure 10. For details, see the headings either **Fixing the vitroceramic hob**.
2. Connect the hob to the oven using the the plug given on the hob. The socket for plug is placed on the rear panel of oven.
3. Connect the oven to the electrical supply.
4. Place the oven into its built-in niche. Either placement in Figure 10 is applicable depending on the size of cabinet opening. For details, see the heading **Fixing the oven**.

5.2.2. Fixing the vitroceramic hob

- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
- Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.
- Place the hob into the opening on the worktop.

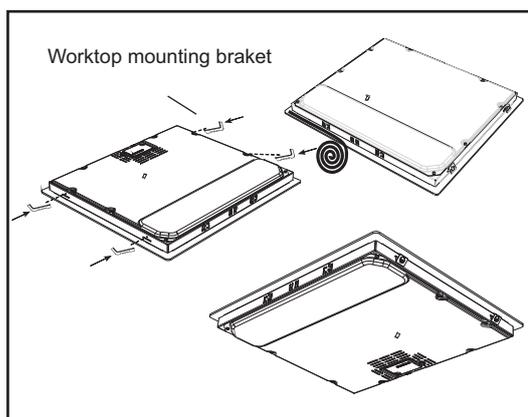


Figure 11

5.2.3. Fixing the oven

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside.

To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fixing the oven.

The dimensions and material of the cabinet in which the oven will be installed must be correct and resistant to increases in temperature. In a correct installation, contact with electrical or insulated parts must be prevented. Insulating parts need to be fitted in a way to ensure that they cannot be removed by using any kind of tool. Installing the appliance in the close vicinity of a refrigerator or a deep-freezer is not recommended. Otherwise, the performance of the above-mentioned appliances will be negatively affected due to emanating heat.

5.2.4. Warning

Warning regarding the installation of built-in oven without cooling fan. Prior inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening. Equally, the front part of the element must have an opening.

- When a cooktop burner knob is brought to another position than the "0" position, the operation light will be on.
- Use only pots which fit the burner diameter.
- Before placing the pot on the burner, be sure that its bottom is not wet.
- Never operate a cooktop burner while empty. Pot temperature may be high when the appliance is in use. Therefore, it is recommended that you keep children and pets away from the hob both during and after operation.
- In case you notice any crack on the ceramic glass, it must be immediately switched off and replaced by the Authorised Service.
- After use (in order to ensure its continuously effective operation and long service life), hotplates need to be thoroughly cleaned using appropriate cleaning materials. In order to prevent any formation of rust and preserve their initial appearance, it is recommended to clean the hotplates rubbing them with a piece of cloth that is slightly dampened by oil. Never use steam cleaners.
- In order to prevent waste of energy, the pots to be used should not be smaller or larger than the burner surfaces.
- Take the necessary measures so that small children will not come close to the burner surface in any way, as it will be hot in operating position.
- Due to the flammable nature of hot oil, operations such as frying should be performed with the container lids closed.
- Do not cut anything, bread etc., on the glass. Do not use pots with aluminium bottoms. Avoid placing too heavy materials on your hob.
- Do not place materials such as plastic, aluminium on the ceramic glass surface. If for any reason there should be a plastic or aluminium material melted on it, clean it up with a spatula immediately.
- Do not wipe the ceramic surface with materials such as dish cloth or sponge. Residues of detergents may lead to fire as well as cause the glass colour to fade.

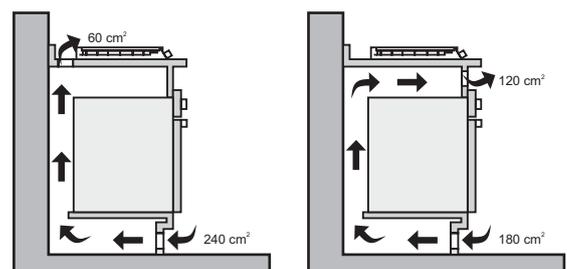


Figure 12

5.3 WIRING AND SAFETY OF THE BUILT-IN COMBINED OVEN

- Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, see table, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.
- Turn over the hob, glass side against the work top, taking care to protect the glass.

• **Open the cover in the following sequence;**



Figure 13



Figure 14



Figure 15

- Unscrew the cable clamp "1",
- Find the two tabs located on the sides,
- Put the blade of a flat screw-driver in front of each tab "2" e "3", push in and press,
- Remove the cover.

To release the power supplying cord.

- Remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord,
- Pull out the supply cord.

• **Operations to be carried out to make a new connection:**

- Choose the power supply cable in accordance with the recommendations in the table.
- Pass the power supply cable in to the clamp.
- Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block.
- According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart.
- Fix the cover.
- Screw the cable clamp.



Figure 16

Note: make sure the terminal board screws are tight.

MONOPHASE	TWO-PHASE	THREE-PHASE	THREE-PHASE	
<p>L1: Phase shunt 1-2 and shunt 2-3 N: Neutral shunt 4-5 T: Earth</p>	<p>L1: Phase shunt 1-2 and shunt 2-3 L2: Phase shunt 4-5 T: Earth</p>	<p>L1: Phase shunt 1-2 L2: Phase shunt 3 L3: Phase shunt 4-5 T: Earth</p>	<p>L1: Phase L2: Phase L3: Phase N: Neutral shunt 4-5 T: Earth</p>	
220 - 240 V~	220 - 240 V2~	220 - 240 V3~	380 - 415 V3N~	VOLTAGE
3 G 2.5 mm ²	3 G 2.5 mm ²	4 G 1.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²	CABLE-SECTION
HO5VV-F	HO5VV-F	HO5VV-F	HO5VV-F	CABLE-TYPE

Figure 17

5.4 VITROCERAMIC HOB WITHOUT CONTROL KNOB

Connection to the electrical circuit, on the oven or glass ceramic hob, should be made via the oven.

The ceramic hob without controls, has been developed to be used only in conjunction with specific separate control units or built in ovens with integral hob controls.

A detailed table (supplied with ovens with integral hob control or with independent control units) shows clearly how the hobs are to be connected to the specified units.

Under no circumstances must the hob be connected with any other control or oven not specified in the list.

To proceed with the connection, it is necessary to joint male connectors ① and ② of the hob with the "female" connectors ③ of the oven or of the control panel.

INSTALLATION WITH OVEN

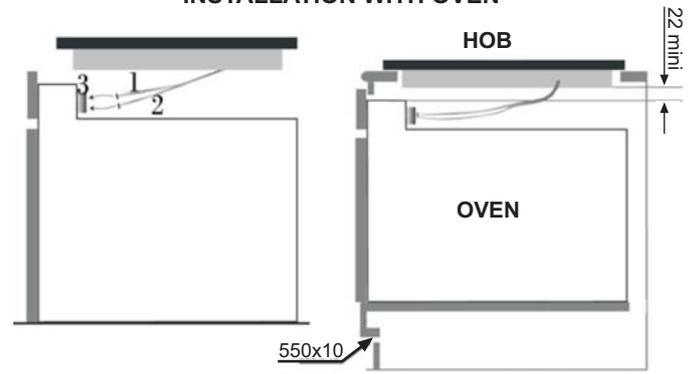


Figure 18

Built-in oven "apertures" : Refer to the instructon booklet concerned.

This connection can be made before or after the oven is screwed into place.

6. USING THE OVEN

6.1 CONTROL PANELS

Figure 19

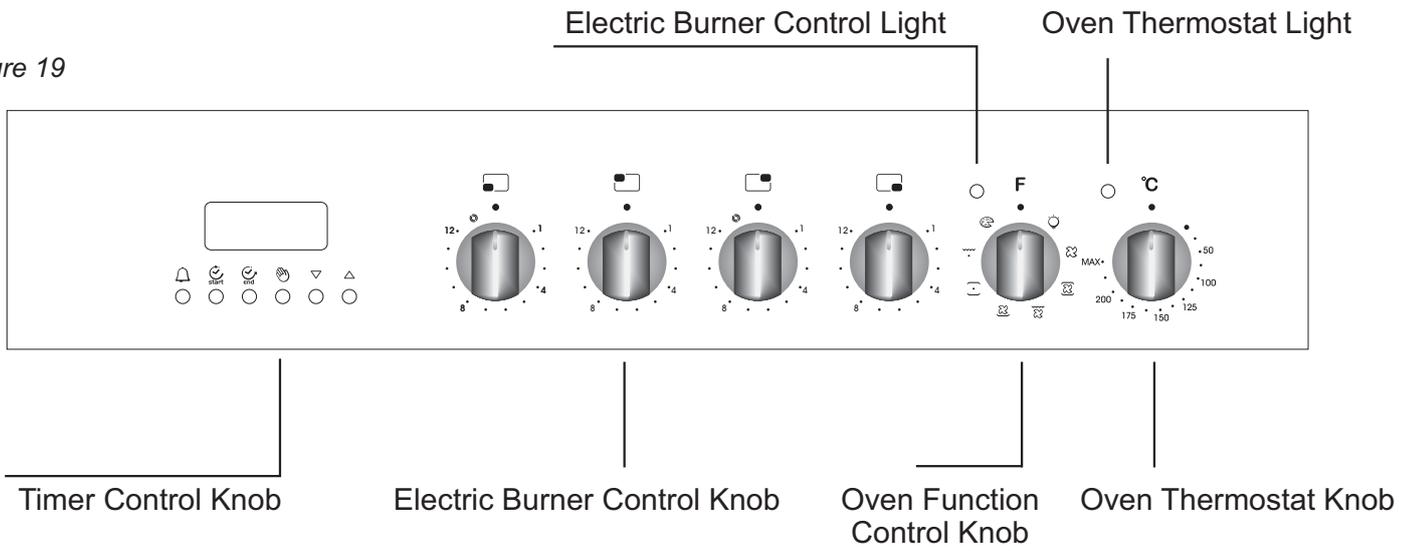
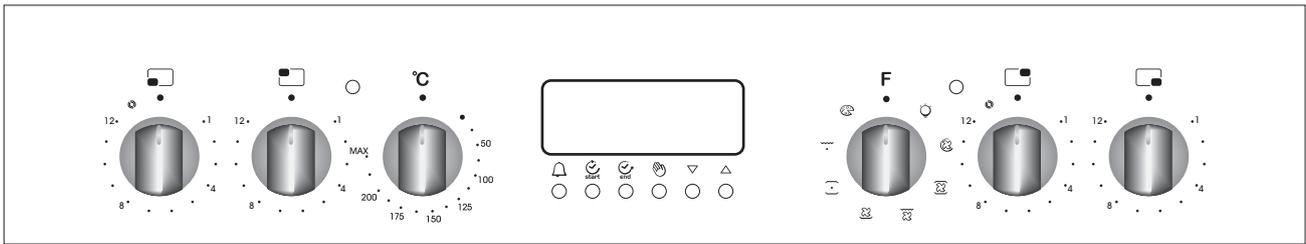


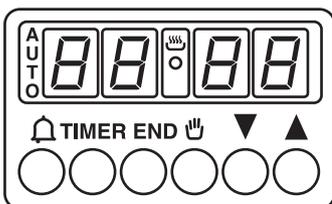
Figure 20



6.2 USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	<ul style="list-style-type: none"> Press and hold the button Press the buttons or Release all the buttons 	<ul style="list-style-type: none"> When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) 	<ul style="list-style-type: none"> Sounds an alarm at the end of the set time. To check how long is left to run press the button 	<ul style="list-style-type: none"> Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MANUAL FUNCTION	<ul style="list-style-type: none"> Press the button Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> Turn the oven function selector to position O. 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to operate the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> For cooking the desired recipes
COOKING TIME	<ul style="list-style-type: none"> Press and hold the TIMER button Press the buttons or Release all buttons Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (TIMER and buttons) 	<ul style="list-style-type: none"> It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen To check how long is left to run press the TIMER button. To alter/change the preset time press TIMER and buttons 	<ul style="list-style-type: none"> At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING	<ul style="list-style-type: none"> Press and hold the END button Press the buttons Release the buttons Set the cooking function with the oven function selector 	<ul style="list-style-type: none"> At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O. 	<ul style="list-style-type: none"> Enables you to set the end of cooking time To check the preset time press the END button To modify the preset time press buttons END + 	<ul style="list-style-type: none"> This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically. <p>WARNING. If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.</p>

6.3 SETTING THE CORRECT TIME



WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing **0:00**) is setting the correct time. This is achieved as follows.

- Press and hold the **TIMER** and **END** buttons (and **TIMER** on some models)
- Set time with buttons
- Release all buttons

ATTENTION the oven only operates if set on manual function or preset time.

N.B.: on some models the symbols are replaced by **+** and **-**.

6.4 USING THE COOKTOP BURNERS

The hob part of the product is controlled via the on the control panel (Figure 21).

Stage "0" means off position. The remaining 12 stages indicate the following types of use:

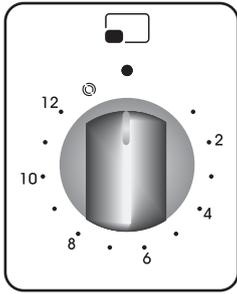


Figure 21

- **Locate the sign corresponding to the cooking zone that you need.**
- **Turn the control knob to the required cooking setting.**

Initially we recommend that the heat zone be set at the highest position until such times as the contents of the saucepan have reached the required temperature, the heat can then be reduced to the required cooking setting.

- **The residual heat indicator light is illuminated when the hob surface temperature reaches 60 degrees or**

above. It will remain on even if the hob is switched off and will only go out when the hob surface has cooled down.

- **To switch off the hob, turn the knob to "0".**

Warning : The extra large highlight zone, will depending upon the dimensions of the cookware and/or the quantity of food being cooked provide even higher levels of performance.

* **The oval heating zone consists of two heating areas, a circular area with a complementary oval shaped section.**

Turn the control knob from 1 to 12 to regulate the circular area. To operate the oval section, simply turn the control knob to position 12 and then select a position from 1 to 12.

* **The heating area consists of two concentric zones.**

The inner circle is activated when the knob is turned to any of the positions from 1 to 12. The outer ring will only be activated when the control is turned beyond 12 up to a power of 2200 W.

Position			Some Tips
1	1-2	Very Low	To keep a dish hot, melt butter and chocolate...
2	3-4	Low	Slow cooking, sauces, stews, rice pudding poached eggs...
3	5-6	Moderate	Beans, frozen foods, fruit, boiling water...
4	7-8	Medium	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish...
5	9-10	High	More intense cooking, omelettes, steaks...
6	11-12	Very High	Steaks, chops, frying...

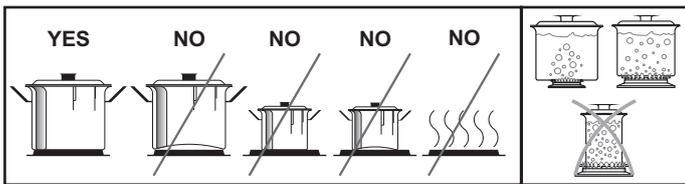


Figure 22

Resistance of the vitroceramic glass to heat and extreme changes of temperature is very high. A redness will be noticed on the heated surface with time. When any heating unit is run, you may hear a weak sound; this is normal and it has to do with the technical structure of the system.

It does not pose any problems in terms of quality. In case sharp-edged pots should rub against or roughly placed on the vitroceramic glass, the surface may become damaged. It is recommended that you pay attention to this.

6.5 USING THE OVEN

First, you need to adjust the oven function (Figure 23 and 24) and then set the oven temperature to desired value (Figure 25).

Otherwise, the oven will not operate.

When the temperature inside your oven reaches the value you set, the thermostat will cut the circuit and the thermostat light will go off. When the temperature falls below the set value, the thermostat will again be turned on and the thermostat light will be on.

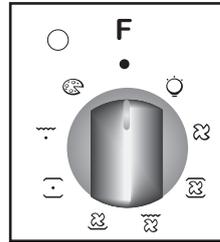


Figure 23

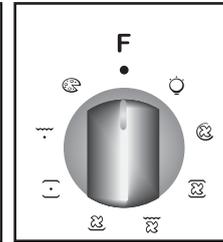


Figure 24

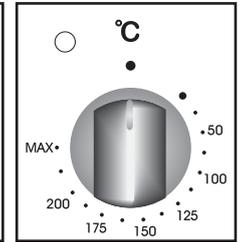


Figure 25

Table 3

Symbol	EXPLANATION	Energy Class according to CENELEC EN 50304
	Light	—
	The oven light, red warning light and the fan will be turned on. Performs the function of defrosting the frozen foods.	—
	The oven's thermostat and warning light and the lower and upper heating elements will be switched on.	B (convection) for FCO 607 X FCO 827 XL
	The oven's thermostat and warning light, the fan and the turbo heater will be switch on.	B (forced air) only for FCO 607 X FCO 827 XL
	The oven's thermostat and warning light, the grill heater function will be switched on.	—
	The oven's thermostat and warning light, the upper heating element, the grill heater, the fan function will be switched on.	—
	This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).	—
	This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.	—
	Air that has been heated is blown by the fan onto the different levels. It is ideal for cooking different types of food at the same time (e.g. meat and fish) without mixing tastes and smells. It cooks very gently and is ideal for sponge cakes, pastries, etc.	—

6.6 FUNCTIONS

Availability of the functions explained below vary depending on the product model.

Defrost Function

 When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.

Fan Cooking Function

 Both top and bottom elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.

Lower-Upper Heating Element Function (Static Cooking) :

 In this type of cooking which is described as the traditional method, the heat emanating evenly from the lower and upper resistors into the oven ensures even cooking of the lower and upper side of the food that you are cooking. Adjust the thermostat knob of your oven to a temperature recommended on the cooking table for the cooking operation you will perform. A preheating of the oven for about 10 minutes is recommended. Leave the food to cook, which is placed in a suitable container, for the recommended duration. This position is a preferred function in making **cakes, sponge cakes, pastry, baked pasta, lasagne, pizza.**

After the cooking/baking, turn off the oven function control knob and the thermostat. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. As the oven will be hot, **stay away from the oven and keep your children away as well.**

Fan and the Lower - Upper Heating Element Function (Static Cooking With Fan)

 This is the position where the air coming from the lower and upper heating elements is circulated into the oven by the fan. Adjust the thermostat knob of your oven to a temperature recommended on the cooking table for the cooking operation you will perform. Turn the oven so it will point to the symbol of this function, adjust the oven timer to the recommended time for the cooking and preheat the oven for about 10 minutes. The food placed in a suitable container is put into the oven and the operation is started. This position is a position where usually very good results are obtained in baking pastry. All parts of the foods will be cooked evenly in this position.

Suitable for cooking with one tray.

After the cooking/baking, turn off the oven function control knob and the temperature setting. Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away.

Grill Function

 This function is used for grills, roast chicken and roast on skewer. For grills; put the foods on the grid, and on the highest rack. After placing the oven tray on the third rack, you can start the grill operation. The tray placed on the third rack will ensure that the oil dropping from the foods will be collected.

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

Turn your oven's thermostat knob so it will point to this temperature value. After a preheating period of 5 minutes, put your foods into the oven.

After the cooking, turn off the oven function control knob and the thermostat.

Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away.

Grill and Fan Function

 At this function; ensuring complete frying by working together the fan, grill and upper heating element perform the operation.

For grills; put the foods on the grid, and place the grid on the highest rack. After placing the oven tray on the third rack, you can start the grill operation. The tray placed on the third rack will ensure that the oil dropping from the foods will be collected.

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

Turn your oven's thermostat knob so it will point to this temperature value. After a preheating period of 5 minutes, put your foods into the oven.

After the cooking, turn off the oven function control knob and the thermostat knob.

Take the cooked/baked food out of the oven, place it on a safe place and ensure that the oven completely cools off by keeping the oven door open. As the oven will be hot, stay away from the oven and keep your children away.

Lower Heating Function

 At this cooking, the heat is spread from the lower heating element. Lower heating function is appropriate for heating the food instead of cooking.

Upper Heating Function

 In this type of cooking, the heat emanating from upper heating element cooks the upper side of the food. Upper heating function is appropriate for frying the upper side of already cooked food and heating the food.

Table 4

DISHES	LOWER - UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (dk)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (dk)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (dk)
Layered pastry	170 - 190	2-3	35 - 45	170 - 190	2-3	25 - 35			
Cake	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 190	2-3-4	25 - 35			
Cookie	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 190	2-3-4	25 - 35			
Grilled meatballs							200	5	10 - 15
Watery food	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50			
Chicken	200	2-3	45 - 60	200	2-3	45 - 60	200		50 - 60
Chop							200	4-5	15 - 25
Beefsteak							200	5	15 - 25
Two-tray cake									
Two-tray pastry									

7. CLEANING AND MAINTENANCE

7.1 GENERAL

Before starting to clean your oven, be sure that all control knobs are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles.

As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the spilt liquids.

7.2 CLEANING THE OVEN

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning may be necessary from time to time, using a liquid cleaning material. Do not clean using dry and powder type cleaners. For products with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

7.3 CLEANING THE VITROCERAMIC HOB

Unplug the appliance before starting the cleaning.

Wait for the vitroceramic glass to completely cool off before starting the cleaning.

Make sure that the cleaning materials you will use do not contain particles that might scratch the glass. Use cream detergents or liquid detergents.

The vitroceramic surface should be wiped with cold water and wiped dry with a soft piece of cloth until no cleaning material is left on the surface.

You can use the cleaning spatula, if supplied together with your product, for the cleaning of spilt foods and residues.

Dessert type of foods should be cleaned immediately after they spill without waiting for the vitroceramic glass to cool off.

Scrubbing with steel cleaning wires may harm the vitroceramic glass surface. Formations of dust on the surface should be cleaned up using a dampened cloth.

Changes in colour which might occur on the ceramic glass surface do not affect the functional structure or permanence of the vitroceramic. The reason for the changes in colour is not the change in the material; it may be because the burnt residues on the surface are not cleaned up or the pots used have worn the glass surface or because unsuitable cleaning materials were used.

The cleaning spatula should always be used prior to chemical cleaning substances. With this spatula, you can clean up the tiniest of dirt on the vitroceramic surface. Dirt that is difficult to remove such as melted plastic, heavy oils, sweet substances, can be removed easily with the spatula. As the spatula includes a razor, it is dangerous and must be kept out of reach of children. During cleaning with the spatula, pay attention not to scrape off the silicone adhesives found on the sides of the glass.

7.4 MAINTENANCE

Replacing the Oven Light Bulb

It is recommended that you leave this operation to the Authorised Service.

Unplug the oven first and make sure that it is cold. After removing the lid in front of the light, take the bulb out. Insert the new bulb resistant to 300 °C, which you will find at Authorised Services, into the place of the bulb you have removed. Then fit the light protecting lid back into its place. After that, your oven will be ready for use.

8. SERVICE AND TRANSPORTATION

8.1 REQUIREMENTS BEFORE CONTACTING TO SERVICE

If the oven does not operate ;

The oven may be plugged off, there has been a black out.

If the oven does not heat ;

The temperature may be not adjusted with oven's temperature control switch.

If the oven light does not operate does not light;

The electricity should be controlled.

It should be controlled whether the bulb is defective.

Cooking (If lower-upper part does not cook equally) ;

Control the shelf locations, cooking period and temperature values according to the manual. In case of the product doesn't work properly and malfunctioning causes cannot be found, switch off the product. Please do not tamper with it and call the Technical Service.

It is important to communicate to Authorized Technical Service the product model and its serial number that can be found on the rating label.

8.2 INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport ;

Keep the original packaging of product and carry it with its original packaging when needed.

Follow the transport signs on the packaging.

If the original packaging is not available;

Take measure for the external surfaces (glass and painted surfaces) of oven and hob against possible blows.

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.

- Kinder unter 8 Jahren sollten ohne Aufsicht nicht in die Nähe des Gerätes gelassen werden.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.

WARNUNG: zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.

- Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
- Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
- Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.

WARNUNG: Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass der Herd ausgeschaltet ist, bevor Sie die Ofenlampe auswechseln.

- Die Abschaltung muss mit einer festen Verdrahtung im Einklang mit den Verkabelungsregeln durchgeführt werden.
- Die Bedienungsanleitung legt die Art des Kabels, das genutzt werden soll, in Abhängigkeit von der Maximal-Temperatur des Geräts fest.
- Ist das Gerätekabel beschädigt, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, welches beim Kundendienst/Hersteller erhältlich ist.

ACHTUNG: Um elektrische Schläge durch unbeabsichtigtes Zurückstellen des Wärmerelais zu vermeiden, sollte das Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung versorgt werden, wie beispielsweise ein Timer oder einem Stromkreislauf, der regelmäßig ausgeschaltet wird.

ACHTUNG: Zugängliche Teile können sich erhitzen, wenn der Grill in Benutzung ist. Kinder sollten daher fern gehalten werden.

- Verschüttete Lebensmittel/Flüssigkeiten müssen beseitigt werden.
- Während der Selbstreinigung kann die Oberfläche heißer werden als gewöhnlich. Bitte halten Sie daher Kinder fern.

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein hochwertiges Qualitätsprodukt erworben. Damit Ihr Gerät stets zu Ihrer Zufriedenheit arbeitet, raten wir Ihnen folgendes:

- Lesen Sie dieses Heft aufmerksam durch: es enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Benutzung sorgfältig auf. Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Rauchentwicklung und beißendem Geruch kommen. Hierbei handelt es sich um einen ganz normalen Vorgang, der auf die erste Erwärmung des Isolierplattenklebers zurückzuführen ist, welcher zur Verkleidung des Backofens verwendet wurde. Warten Sie mit dem Einschleiben der Speisen, bis kein Rauch mehr vorhanden ist. Die Backofentür wird während des Betriebes naturgemäß heiß.

1.1 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CE Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 73/23/CEE und 89/336/CEE, ersetzt durch 2006/95/CE bzw. 2004/108/CE, und deren nachträglichen Veränderungen.

1.2 SICHERHEITSHINWEISE

•Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen.

Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:

- das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.

- das Gerät nicht barfuß bedienen

- bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.

- Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ HO5RR-F, H05VVF, H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter.

Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkkundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.

Die Mißachtung der vorgenannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

1.3 INSTALLATION

Der Einbau erfolgt auf Kosten des Endverbrauchers. Der Hersteller ist von diesem Dienst entbunden. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbaumuß entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

1.4 EINBAU IN DEN SCHRANK

Das Gerät in den Schrank an den vorgesehenen Platz einsetzen (unterhalb der Kochfläche bzw. einzeln in separater Nische). Die Befestigung erfolgt durch 4 Schrauben, die in die entsprechenden Bohrungen des Rahmens eingesetzt werden, welche beim Öffnen der Backofentür sichtbar werden (Abbildung 11). Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muß der Backofen unter Einhaltung der auf der letzten Seite angegebenen Abstände installiert werden.

Hinweis: Bei Backöfen, die in Kombination mit Kochmulden oder Ceranfeldern eingebaut werden, sind unbedingt die Montageanweisungen zu beachten, die mit den Kochfeldern mitgeliefert sind.

1.5 WICHTIG

Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muß der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am Backofen angrenzenden Schränke müssen aus hitzebeständigem Material sein. Gemäß der Sicherheitsnormen dürfen nach dem Einbau eventuelle Berührungen mit elektrischen Teilen nicht möglich sein. Sämtliche der Sicherheit dienende Teile müssen so befestigt sein, daß sie sich ohne Werkzeuge nicht entfernen lassen.

Zur Gewährleistung einer guten Belüftung ist die hintere Wand der Einbaunische zu entfernen. Außerdem muß die Auflagefläche über einen hinteren Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.

1.6 ELEKTRISCHER ANSCHLUß

In der Bundesrepublik Deutschland ist der Backofen direkt an die Herdaschlussdose anzuschließen. Der elektrische Anschluß darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal (Elektroinstallateur) erfolgen.

Beim direkten Anschluß ans Netz ist darauf zu achten, daß zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachschalter eingebaut wird. Der Netzanschluß muß bei dem eingebauten Gerät jederzeit leicht zugänglich sein.

Wichtig: Bei der Installation ist darauf zu achten, daß das Versorgungskabel an keiner Stelle einer Temperatur von über 50°C ausgesetzt wird.

Das Gerät entspricht den Sicherheitsvorschriften der Normen. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsgemäß an einen einwandfrei funktionierenden Erdleiter angeschlossen ist, in Übereinstimmung mit den für die elektrische Sicherheit geltenden Normen.

Diese für die Sicherheit grundsätzliche Voraussetzung muß überprüft werden, und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch geschultes Fachpersonal vorzunehmen. Es ist die elektrische Belastung der Anlage und Steckdose zu überprüfen, um festzustellen, ob diese für die auf dem Leistungsschild angegebene maximale Leistung geeignet sind. Im Zweifelsfall einen Elektroinstallateur zu Rate ziehen.

Wichtig: Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind, nicht zur Verantwortung gezogen werden.

2. IHR NEUES HAUSHALTSGERÄT

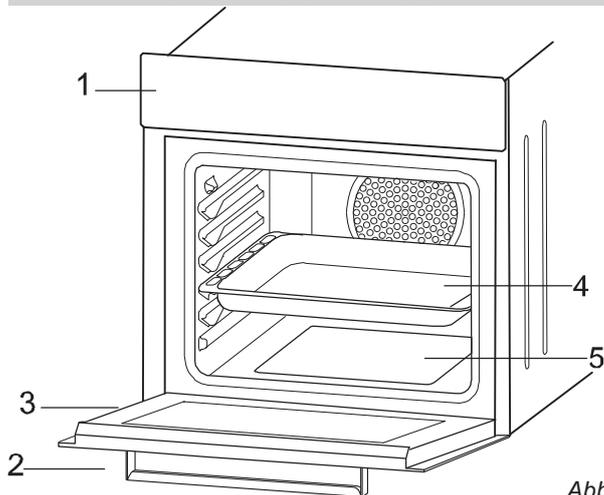


Abbildung 1

HAUPTKOMPONENTEN

1. Bedienfeld
2. Ofentürgriff
3. Ofentür
4. Backblech
5. Unteres Heizelement
6. Oberes Heizelement
7. Rost
8. Einschube

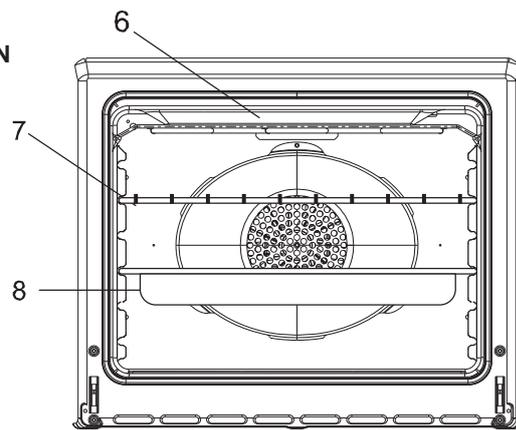


Abbildung 2

GLASKERAMISCHES KOCHFELD: PCV 6422 X

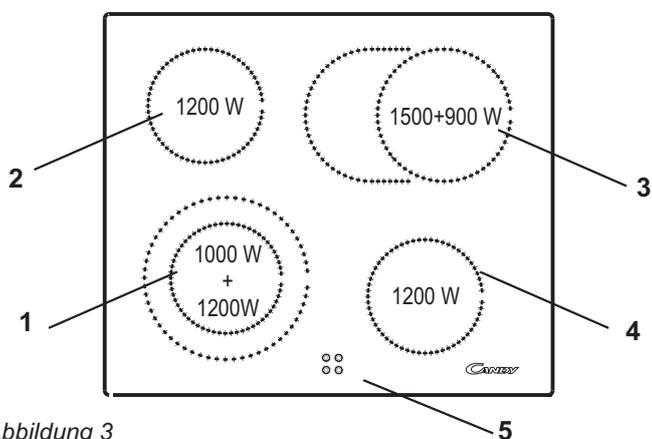


Abbildung 3

Kochfeld - Ofen Kombinationen	FCO 607 X	FCO 827 XL
PCV 64 C	✓	✓

Tabelle 1

HAUPTKOMPONENTEN

1. Ø 202 Kochstellen (2200W)
2. Ø 147 Kochstellen (1200W)
3. Ø 260 Kochstellen (1500+900W)
4. Ø 147 Kochstellen (1200W)
5. Glaskeramik
6. Unterteil

3. OFENAUSSTATTUNG (Je nach Modell)

Vor der ersten Benutzung des Zubehörs, reinigen Sie jedes Teil mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie es dann mit einem Tuch.

Der einfache Rost dient als Unterlage für Bleche und Backformen. **Der Grillrost** ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Er wird zusammen mit dem Soßenfänger verwendet. Dank ihres speziellen Profils bleiben die Roste immer waagrecht, auch wenn sie bis zum Anschlag herausgezogen werden. Die Gerichte können nicht herunterrutschen oder überlaufen

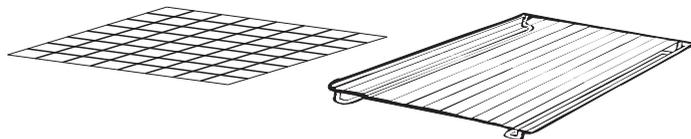


Abbildung 4

Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt.

Er kann auf den Rost gestellt, unter ihn geschoben oder auf die Bodenplatte gestellt werden. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.

Dies würde Rauchentwicklung und Fettspritzer und damit eine schnelle Verschmutzung des Ofens verursachen.



Abbildung 5

Des Pizza-Set ist ideal zum Pizzabacken.

Das Set sollte zusammen mit dem Backprogramm genutzt werden



Abbildung 6

Gitter mit Aufnahme Das Gitter mit Aufnahme für die Fettpfanne ist ideal zum Grillen. Verwenden Sie es hierzu in Kombination mit der Fettpfanne. Ein Griff wird mit dem Gitter mitgeliefert, damit beide Zubehörteile sicher ein- und ausgezogen werden können. Lassen Sie bitte den Griff nicht im Backofen, wenn dieser im Betrieb ist.

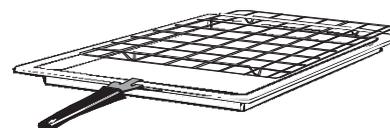
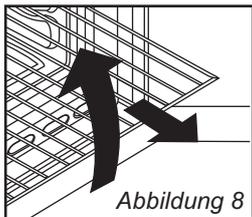


Abbildung 7

4. EINIGE NÜTZLICHE HINWEISE

4.1 KIPPGESICHERTE GITTERROSTE



Ihr Backofen ist mit besonders geformten Gleitschienen ausgestattet. Die Gitterroste können fast vollständig aus dem Backofen herausgezogen werden, ohne daß sie nach unten kippen.

Dank der speziellen Gleitschienen bleiben die Roste sicher in der Waagerechten, und Sie können die Speisen umrühren oder deren Garpunkt feststellen. Um die Gitterroste ganz herauszunehmen, müssen diese leicht

angehoben und an der Vorderseite herausgezogen werden, wie in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.

4.2 GRILLEN

Zum Grillen empfehlen wir, das Grillgut je nach Größe auf den 3. Oder 4. Gitterrost von unten zu schieben (seite 22). Fast alle Fleischsorten eignen sich zum Grillen, mit Ausnahme von sehr magerem Wild. Vor dem Grillen sollte das Grillgut ein wenig mit Öl oder Fett bestrichen werden.

4.3 GARZEITEN

Auf Seite 22 finden Sie eine Tabelle, in der Richtzeiten und Temperaturen zum Braten und Backen verschiedener Speisen angegeben sind. Durch Ihre persönliche Erfahrung werden Sie diese Angaben entsprechend Ihrem Geschmack und Ihren Gewohnheiten anpassen können.

4.4 REINIGUNG UND WARTUNG

DICHTUNG DER OFENTÜR

Wenn es notwendig ist, sie zu reinigen, benutzen Sie dabei einen feuchten Schwamm, den Sie vorher in heiße Seifenlösung eingetaucht haben. Spülen Sie die Dichtungen mit klarem Wasser und trocknen Sie diese. Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Benutzen Sie niemals Dampf- oder Hochdruckvorrichtungen zum Reinigen des Ofens! Reinigen Sie alle emaillierten Oberflächen oder Teile aus Edelstahl mit einfachem Seifenwasser oder mit den handelsüblichen Reinigungsmitteln. Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaile des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können. Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, da die Fettpartikel, die beim Backen und Braten sich auf den Innenwänden abgesetzt haben, unangenehme Gerüche hervorrufen und somit das Backergebnis beeinträchtigen können. Zur Reinigung benutzen Sie bitte warmes Wasser und einen milden Reiniger.

Für alle unsere Backöfen ist ein besonderes Reinigungsset als Zubehör erhältlich, der Ihnen das mühselige Reinigen von Hand erspart. Es besteht aus selbstreinigenden Einsätzen, die mit einer speziellen Emaile beschichtet sind und an den Innenwänden des Backofens befestigt werden. Siehe hierzu den Absatz "Katalytisches Selbstreinigungsset". Für die Gitterroste benutzen Sie ein handelsübliches Reinigungsmittel und Stahlwolle. Die Oberflächen aus Spiegelglas dürfen erst dann gereinigt werden, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Eventuelle Schäden, die auf die Mißachtung dieser grundsätzlichen Regel zurückzuführen sind, fallen nicht unter die Garantie.

Zum Austauschen der Innenlampe ist der Backofen von der Stromversorgung zu trennen. Schrauben Sie die Glasschutzhülle der Lampe ab und ersetzen Sie die Birne mit einer ähnlichen Typs, die ebenfalls hitzebeständig ist.

4.5 TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Ursache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind (Seite 17).

Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigelegten Serviceheft angegeben.

5. VORBEREITUNGEN FÜR INSTALLATION UND GEBRAUCH

Dieser moderne, funktionale und praktische Ofen wurde mit Teilen und Materialien höchster Güte hergestellt und wird Ihre Ansprüche in jeder Hinsicht erfüllen. Vergessen Sie nicht, diese Anleitung aufmerksam durchzulesen, damit Sie gleich zu Anfang richtig und sicher mit dem Gerät arbeiten können und es auch in Zukunft nicht zu Problemen kommt. In den nachstehenden Informationen finden Sie bestimmte Regeln, die wichtig für richtige Aufstellung und Wartungsarbeiten sind. Diese Informationen sollten (insbesondere vom Installateur) mit besonderer Aufmerksamkeit gelesen werden.

5.1 DER RICHTIGE PLATZ FÜR IHREN OFEN

Bei der Auswahl des richtigen Aufstellungsortes für Ihren Ofen müssen einige Punkte beachtet werden. Halten Sie sich in jedem Fall an unsere nachstehenden Empfehlungen, damit es später nicht zu Problemen oder gefährlichen Situationen kommt!

- Bei der Auswahl des richtigen Platzes für Ihren Ofen sollten Sie darauf achten, dass sich keine entflammaren oder explosiven Materialien in nächster Nähe befinden; dies können Vorhänge, ölige Tücher und ähnliche Materialien sein, die schnell Feuer fangen.
- In Abbildung 10 finden Sie eine Darstellung der erforderlichen Gegebenheiten oder Änderungen hinsichtlich Wandschränken und Abzugshauben sowie der nötigen Minimalabstände zum Ofen und seinen Flächen. Demzufolge sollte die Abzugshaube mit einem minimalen Abstand von 65 cm von der Oberfläche des Kochfeldes angebracht werden. Ohne Abzugshaube sollte ein Abstand von mindestens 70 cm eingehalten werden.

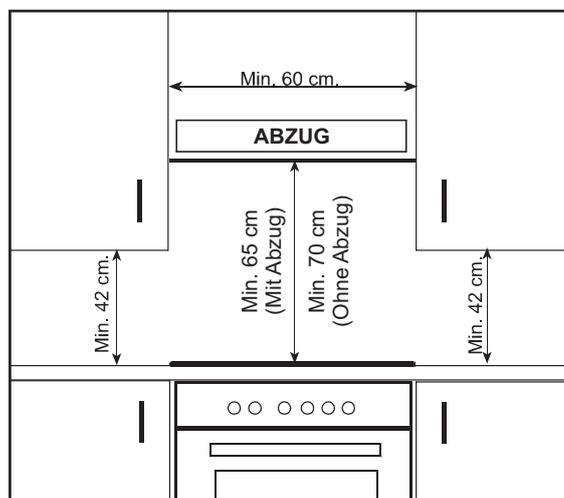


Abbildung 9

5.3 VERKABELUNG UND SICHERHEIT EINBAUOFEN

- Bevor Sie die Verbindung herstellen, stellen Sie sicher, dass das Gerät durch eine angemessene Sicherung geschützt-siehe hierzu die umseitige Tabelle-und mit Kabeln mit zu einer normalen Versorgung ausreichendem Querschnitt ausgestattet ist.
- Drehen Sie das Kochfeld so um, dass die Seite aus Glas auf der Arbeitsplatte aufliegt, wobei für einen geeigneten Schutz des Glases zu sorgen ist.
- Klappen Sie den Deckel unter Beachtung der nachstehenden Reihenfolge auf:**



Abbildung 13



Abbildung 14



Abbildung 15

- Finden Sie die zwei Stifte, die an den Seiten angebracht sind;
- Legen Sie das Blatt eines Schraubenziehers vor je einen Stift, legen Sie es hinein und drücken Sie ein;
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Drehen Sie die Schrauben heraus, welche die Einheit mit den Shunt-Schienen und den Leitern des Netzkabels halten;
- Lösen Sie die Kabelschellen, um das Netzkabel entfernen zu können;
- ziehen Sie das Netzkabel heraus.

•Schritte zur Herstellung einer neuen Verbindung

- Wählen Sie das Netzkabel gemäß den Anweisungen in der umseitigen Tabelle.
- Führen Sie das Netzkabel durch die Kabelschelle hindurch;
- Isolieren Sie die Enden jedes Leiters auf eine Länge von 10 mm ab; dabei berücksichtigen Sie die erforderliche Länge des Netzkabels für den Anschluss an das Klemmbrett
- Auf der Grundlage der nachstehenden Tabelle positionieren Sie die Shunt-Schienen, die Sie im dem vorherigen Arbeitsschritt aufgehoben haben, unter Beachtung der entsprechenden Markierungen auf dem Klemmbrett (die Shunt-Schienen ermöglichen es, eine Brücke zwischen zwei Klemmen herzustellen) und befestigen Sie die Leiter. Überprüfen Sie die Befestigung an den verschiedenen Klemmen.
- Schrauben Sie die Kabelschelle wieder auf und schließen Sie den Deckel fest.



Abbildung 16

L1: Phase shunt 1-2 and shunt 2-3 N: Nulleiter shunt 4-5 T: Erdung	L1: Phase shunt 1-2 and shunt 2-3 L2: Phase shunt 4-5 T: Erdung	L1: Phase shunt 1-2 L2: Phase shunt 3 L3: Phase shunt 4-5 T: Erdung	L1: Phase L2: Phase L3: Phase N: Nulleiter shunt 4-5 T: Erdung	
Einphasenwechselspannung	Zweiphasigenwechselspannung	Dreiphasenwechselspannung	Dreiphasenwechselspannung	
220 - 240 V~	220 - 240 V2~	220 - 240 V3~	380 - 415 V3N~	SPANNUNG
3 G 2.5 mm ²	3 G 2.5 mm ²	4 G 1.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²	KABELQUERSCHNITT
HO5VV-F	HO5VV-F	HO5VV-F	HO5VV-F	KABELTYP

Abbildung 17

5.4 CERANFELDER OHNE BEDIENELEMENTE

Der Anschluß ans Stromnetz des Backofens und des Ceranfeldes erfolgt über den Backofen.

Die Glaskeramikkochfelder ohne Bedienelemente haben eine sehr spezifische Ausstattung.

Die Kochfelder können ausschließlich über einen geeigneten Herd oder eine geeignete Bedienblende betrieben werden. Die Verbindung der beiden Geräte ist auf einer detaillierten Übersicht beschrieben, die entweder mit dem Herd oder der Bedienblende mitgeliefert wird.

Es können ausschließlich Produkte, die aufgelistet sind, an das Kochfeld angeschlossen werden.

Um die Geräte miteinander anzuschließen, genügt es, den Kompaktstecker ① und ② des Ceranfeldes mit dem Kompaktstecker ③ des Backofens oder des Einbauschalbretts zu verbinden.

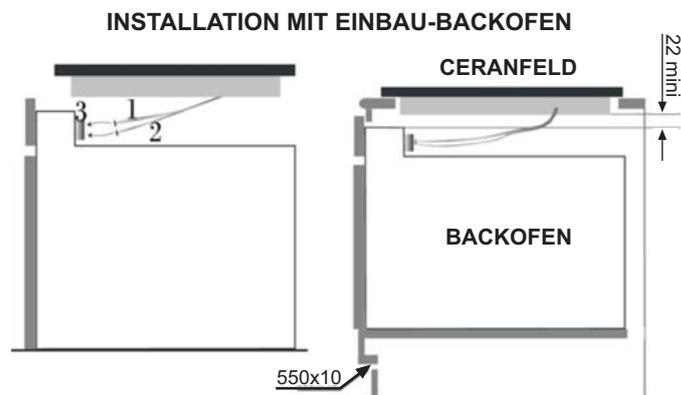


Abbildung 18

Einbau-Backofen "Öffnung" :
Bedienungs- und installationsanleitung offen.

Die Verbindung des Ceranfeldes mit dem Backofen kann vor oder nach der Installation des Backofens erfolgen

6. BEDIENUNG

6.1 BEDIENFELD

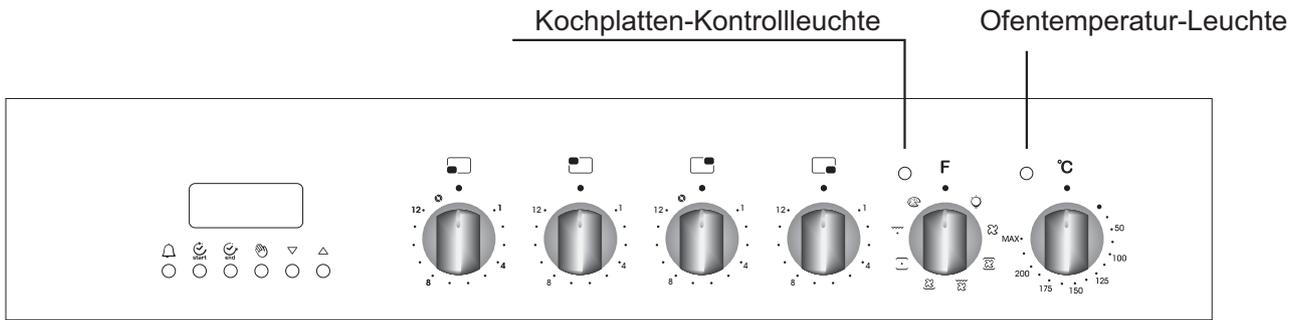


Abbildung 19

Ofenfunktion-Einstellknopf

Kochplatten-Einstellknopf

Ofentemperatur-Einstellknopf

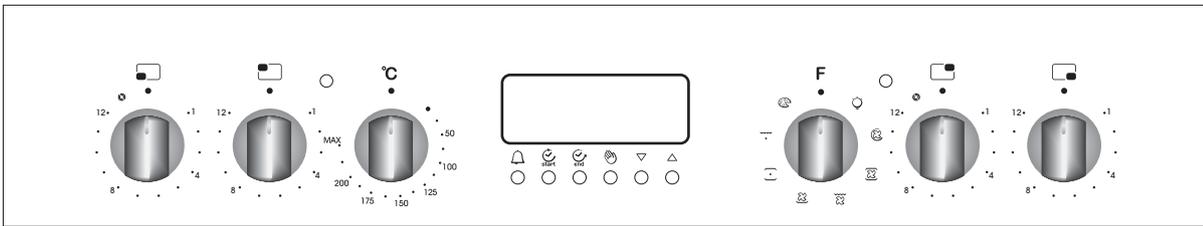
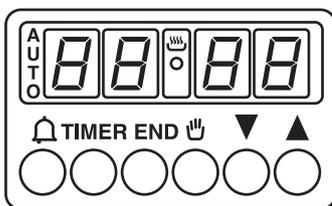


Abbildung 20

6.2 GEBRAUCH DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
MANUELLER BETRIEB	<ul style="list-style-type: none"> •Den Knopf  drücken und gedrückt halten. •Die Knöpfe   drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen. 	<ul style="list-style-type: none"> •Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, er kann jedoch sofort ausgeschaltet werden, wenn man auf  drückt). 	<ul style="list-style-type: none"> •Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. •Um die Restzeit zu erfahren, drücken Sie den Knopf . 	<ul style="list-style-type: none"> •Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn der Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
MANUELLE FUNKTIONS-EINSTELLUNG	<ul style="list-style-type: none"> •Drücken Sie den Knopf . •Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion. 	<ul style="list-style-type: none"> •Drehen Sie den Kontrollknopf für die Backfunktion bis zur gewünschten Position O. 	<ul style="list-style-type: none"> •Es ermöglicht den Gebrauch des Ofens. 	<ul style="list-style-type: none"> •Zum Zubereiten der gewünschten Rezepte
BACKDAUER	<ul style="list-style-type: none"> •Den Knopf TIMER drücken und gedrückt halten. •Die Knöpfe   drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen. •Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknopf die Backfunktion ein. 	<ul style="list-style-type: none"> •Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab. Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab- bzw. unterbrechen möchten, drehen Sie den Knopf zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe TIMER und  ) 	<ul style="list-style-type: none"> •Es ermöglicht Ihnen, die für das gewählte Rezept erforderliche Backzeit vorzu-programmieren. •Um die Restzeit zu erfahren drücken Sie den Knopf TIMER. •Um die eingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf TIMER und nehmen Sie die neue Einstellung durch Betätigung der Knöpfe   vor 	<ul style="list-style-type: none"> •Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt.
BACKZEITENDE	<ul style="list-style-type: none"> •Den Knopf END drücken und gedrückt halten. •Die Knöpfe   drücken, um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet. •Knöpfe loslassen. •Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknopf für die Backofenfunktion 	<ul style="list-style-type: none"> •Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten. •Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knopf zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position O. 	<ul style="list-style-type: none"> •Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit. •Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, drücken Sie den Knopf END. •Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf END und die Knöpfe   gleichzeitig. 	<ul style="list-style-type: none"> •Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. Soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab. <p>ACHTUNG: Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.</p>

6.3 EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT



HINWEIS: Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mit der Anzeige  zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit.

- Die Knöpfe TIMER + END drücken und gedrückt halten. ( + TIMER bei einigen Modellen)
- Die Zeit mit den Knöpfen  und  einstellen.
- Alle Knöpfe loslassen.

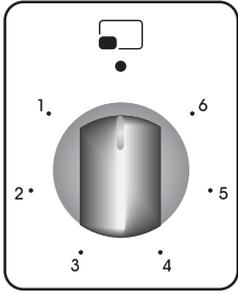
ACHTUNG: Der Ofen arbeitet nur, wenn er auf manuelle Funktion eingestellt ist  oder eine bestimmte Backzeit programmiert worden ist.

HINWEIS: Bei einigen Modellen stehen anstelle der Symbole   die Zeichen  und .

6.4 KOCHPLATTEN VERWENDEN

Das Kochfeld wird über die 7-stufigen Einstellknöpfe am Bedienfeld (Abbildung 22) gesteuert.

Stufe „0“ bedeutet: Ausgeschaltet. Die restlichen 6 Stufen verwenden Sie für Folgendes:



• **Suchen Sie sich das Zeichen, das Ihr gewünschtes Kochfeld anzeigt.**

• **Drehen Sie den Kontrollknebel, bis die gewünschte Kochposition eingestellt ist.**

Wir empfehlen, die Pfanne bei hoher Temperatur richtig anzuheizen und sie dann auf die gewünschte Temperatur zurückzudrehen.

• **Die Restwärmanzeige leuchtet auf, wenn die Temperatur 60°C oder mehr beträgt.**

Sie wird auch weiterhin Resthitze anzeigen, selbst wenn das Kochfeld abgeschaltet wurde, solange, bis das Kochfeld genügend abgekühlt ist. Sie schaltet sich ab, wenn die Temperatur unter 60°C gefallen ist.

Abbildung 21

• **Um die Kochzone auszuschalten**, drehen Sie den Knopf auf Position "0".

Bei erweiterbaren Kochzonen ermöglichen bei größeren Töpfen oder größeren Mengen von Speisen eine bessere Garleistung dank der zuschaltbaren runden bzw. ovalen Kochfläche.

* **Die Bräterzone besteht aus einer runden und einer ovalen Fläche, die zusammen zu einer Bräterzone geschaltet werden können.**

Die runde Zone wird durch Drehen des Knopfes von der Position 1 bis 12 eingestellt. Zur Einstellung der Bräterzone, 2400 W, drehen Sie den Kontrollknebel von der Position 12 bis zum Stop und wählen Sie dann die gewünschte Hitzeleistung durch Einstellung von Position 1 bis 12.

* **2 Zonen Feld : Das ist eine Zweikreis-Zone und besteht aus einer inneren, runden Fläche und einer äußeren, ringförmigen Fläche.**

Die innere Kochfläche wird durch Drehen des entsprechenden Kontrollknebeln von 1 bis 12 eingestellt. Zum Zuschalten der äußeren Ringzone (Gesamtleistung 2200 W) drehen Sie den Kontrollknebel über die Position 12 hinaus und stellen Sie dann die gewünschte Leistung ein.

Einstellung			
1	1-2	Sehr langsam	Warmhalten von Geschirr, Schmelzen von Butter und Schokolade usw
2	3-4	Langsam	Langsames Kochen, Bechamel, Eintöpfe, Milchreis, pochierte Eier usw
3	5-6	Normal	Trockene Bohnen, Tiefgefrorenes, Obst, Kochendes Wasser...
4	7-8	Mittel	Gedünstete Äpfel, frisches Gemüse, Pasta, Crêpes, Fisch
5	9-10	Hoch	Intensives langsames Kochen, Omeletts, Steaks...
6	11-12	Sehr hoch	Steaks, Koteletts, Braten....

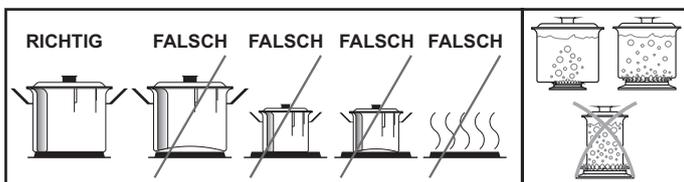


Abbildung 22

Glaskeramik ist besonders widerstandsfähig gegen Hitze und starke Temperaturänderungen. Beim starken Aufheizen leuchtet die jeweilige Kochstelle rot auf. Beim Erhitzen können leise Geräusche auftreten; dies ist völlig normal und liegt am technischen Aufbau des Systems.

Eine leichte Geräuschentwicklung wirkt sich nicht auf die Qualität aus. Die Glaskeramik kann beschädigt werden, wenn Sie Kochgeschirr mit scharfen Kanten darüber schieben oder unsanft auf der Glaskeramik abstellen. Gehen Sie entsprechend sorgsam vor.

6.5 OFEN VERWENDEN

Zuerst wählen Sie die gewünschte Ofenfunktion (Abbildung 27 und 28), anschließend stellen Sie die gewünschte Ofentemperatur ein (Abbildung 29). Andernfalls arbeitet Ihr Ofen nicht.

Wenn die Temperatur im Inneren des Ofens die von Ihnen vorgegebene Temperatur erreicht, werden die Heizelemente vom Thermostat ausgeschaltet, die Ofentemperatur-Leuchte erlischt. Wenn die Temperatur unter den eingestellten Wert abfällt, schalten sich die Heizelemente wieder ein, die Ofentemperatur-Leuchte leuchtet auf.

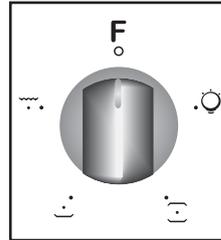


Abbildung 23

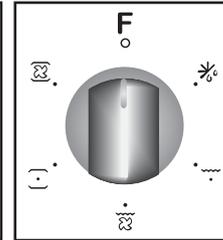


Abbildung 24

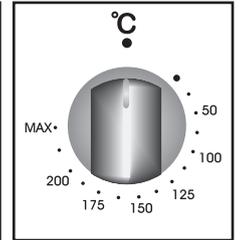


Abbildung 25

Tabelle 3

Symbol	Erläuterung	Energieklasse gemäß CENELEC EN 50304
	Light	—
	In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizurufen.	—
	Ofenthermostat, Warnleuchten sowie unteres und oberes Heizelement schalten sich ein.	B (Konvektion) für FCO 607 X FCO 827 XL
	Ofenthermostat, Warnleuchten, Lüfter und Turbolüfter schalten sich ein.	B (Umluft) nur für FCO 607 X FCO 827 XL
	Ofenthermostat, Warnleuchten, Lüfter und Grillfunktion schalten sich ein.	—
	Ofenthermostat, Warnleuchten, Lüfter, oberes Heizelement, Grillelement und Lüfter schalten sich ein.	—
	Diese Funktion ist ideal für empfindlichen Speisen (Soufflés, Kuchen).	
	Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria.	
	Die zwischen 50°C und 240°C heiße Luft wird gleichmäßig in den Backofen verteilt. Ideal für das gleichzeitige Braten von verschiedenen Arten von Speisen (Fleisch, Fisch), ohne dabei eine Vermischung von Geschmack und Geruch zu verursachen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. Für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.	

6.6 FUNKTIONEN

Je nach Modell sind eventuell nicht alle der nachstehend erklärten Funktionen verfügbar.

Auftauen



In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen.

Umluft



Die zwischen 50°C und 240°C heiße Luft wird gleichmäßig in den Backofen verteilt. Ideal für das gleichzeitige Braten von verschiedenen Arten von Speisen (Fleisch, Fisch), ohne dabei eine Vermischung von Geschmack und Geruch zu verursachen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. Für Blätterteig, Biskuitteig o.ä.

Unterhitze/Oberhitze-Funktion



Bei dieser klassischen Backofenfunktion werden Lebensmittel gleichmäßig von oben und unten erhitzt. Stellen Sie die Ofentemperatur je nach gewünschter Zubereitungsart auf die empfohlene Temperatur ein, die Sie der Temperaturliste entnehmen können. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen. Lassen Sie die Lebensmittel eventuell in einem geeigneten Behälter über die gesamte Zubereitungszeit im Backofen. Diese Funktion eignet sich besonders zum **Backen von Kuchen, Biskuit, Gebäck, Nudelgerichten, Lasagne und Pizza**.

Nach der Zubereitung schalten Sie Ofenfunktion - und Ofentemperatur-Einstellknopf ab. Nehmen Sie die zubereiteten Lebensmittel aus dem Ofen, stellen Sie sie an einem sicheren Ort ab und lassen Sie den Ofen abkühlen, indem Sie die Ofentür geöffnet lassen. Da der Ofen eine Zeit lang heiß bleibt, **halten Sie sich und besonders Kinder vom Ofen fern**.

Unterhitze/Oberhitze + Umluft



Bei dieser Funktion wird heiße Luft an den oberen und unteren Heizelementen entlang geleitet und durch den Lüfter gleichmäßig im Inneren des Backofens verteilt. Stellen Sie die Ofentemperatur je nach gewünschter Zubereitungsart auf die empfohlene Temperatur ein, die Sie der Temperaturliste entnehmen können. Stellen Sie den Ofenfunktion - Einstellknopf auf das Symbol dieser Funktion ein, stellen Sie den Ofentimer (sofern vorhanden) auf die empfohlene Zubereitungszeit ein und lassen Sie den Ofen etwa 10 Minuten lang vorheizen. Geben Sie die Lebensmittel (eventuell in einem passenden Behälter) in den Ofen. Diese Funktion eignet sich insbesondere zum Backen von Gebäck. Die Lebensmittel werden dabei besonders gleichmäßig durchgegart. **Zur Zubereitung mit einem Rost/Backblech.**

Nach der Zubereitung schalten Sie Ofenfunktion - und Ofentemperatur - Einstellknopf ab. Nehmen Sie die zubereiteten Lebensmittel aus dem Ofen, stellen Sie sie an einem sicheren Ort ab und lassen Sie den Ofen abkühlen, indem Sie die Ofentür geöffnet lassen. Da der Ofen eine Zeit lang heiß bleibt, halten Sie sich und besonders Kinder vom Ofen fern.

Grill-Funktion



Diese Funktion nutzen Sie für Grillgerichte, Brathähnchen und Spieße. Grillgerichte geben Sie auf das Grillrost, das Sie auf der höchsten Stufe einschieben. Nachdem Sie das Backblech in der 3. Position von unten eingeschoben haben, beginnen Sie mit dem Grillen. Das auf der 3. Position von unten eingeschobene Backblech sorgt dafür, dass von den Lebensmitteln herabtropfendes Öl oder Fett aufgefangen wird.

Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.

Stellen Sie den Temperatur-Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur ein. Lassen Sie den Ofen 5 Minuten lang vorheizen, geben Sie die Lebensmittel anschließend in den Ofen. Nach der Zubereitung schalten Sie Ofenfunktion- und Ofentemperatur-Einstellknopf ab. Nehmen Sie die zubereiteten Lebensmittel aus dem Ofen, stellen Sie sie an einem sicheren Ort ab und lassen Sie den Ofen abkühlen, indem Sie die Ofentür geöffnet lassen. Da der Ofen eine Zeit lang heiß bleibt, halten Sie sich und besonders Kinder vom Ofen fern.

Grill + Umluft



Bei dieser Funktion arbeiten Grill, oberes Heizelement und Umluft zusammen und sorgen für ein besonders gleichmäßiges Garen.

Grillgerichte geben Sie auf das Grillrost, das Sie auf der höchsten Stufe einschieben. Nachdem Sie das Backblech in der 3. Position von unten eingeschoben haben, beginnen Sie mit dem Grillen. Das auf der 3. Position von unten eingeschobene Backblech sorgt dafür, dass von den Lebensmitteln herabtropfendes Öl oder Fett aufgefangen wird.

Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.

Stellen Sie den Temperatur-Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur ein. Lassen Sie den Ofen 5 Minuten lang vorheizen, geben Sie die Lebensmittel anschließend in den Ofen. Nach der Zubereitung schalten Sie Ofenfunktion- und Ofentemperatur-Einstellknopf ab. Nehmen Sie die zubereiteten Lebensmittel aus dem Ofen, stellen Sie sie an einem sicheren Ort ab und lassen Sie den Ofen abkühlen, indem Sie die Ofentür geöffnet lassen. Da der Ofen eine Zeit lang heiß bleibt, halten Sie sich und besonders Kinder vom Ofen fern.

Unterhitze



Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im unteren Bereich des Ofens erreicht. Unterhitze eignet sich besonders zum Aufwärmen von Lebensmitteln.

Oberhitze



Bei dieser Funktion wird die größte Hitze im oberen Bereich des Ofens erreicht. Oberhitze eignet sich besonders zum Erhitzen der Oberseite von Lebensmitteln und zum Bräunen bereits gegarter Gerichte

SPEISEN	Ober-/Unterhitze			Ober-/Unterhitze + Umluft			Grill		
	Temperatur (°C)	Einschub-position	Garzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Einschub-position	Garzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Einschub-position	Garzeit (Min.)
Schichtgebäck	170 - 190	2-3	35 - 45	170 - 190	2-3	25 - 35			
Kuchen	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 190	2-3-4	25 - 35			
Kekse	170 - 190	2-3	30 - 40	150 - 190	2-3-4	25 - 35			
Frikadellen							200	5	10 - 15
Wasserhaltige Speisen	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50			
Geflügel	200	2-3	45 - 60	200	2-3	45 - 60	200		50 - 60
Koteletts							200	4-5	15 - 25
Rindersteaks							200	5	15 - 25
Zwei-Blech-Kuchen									
Drei-Blech-Kuchen									

Tabelle 4

7. REINIGUNG UND WARTUNG

7.1 ALLGEMEIN

Bevor Sie Ihren Ofen reinigen, vergewissern Sie sich zunächst, dass sämtliche Bedienelemente abgeschaltet sind und der Ofen abgekühlt ist. Ziehen Sie wenn möglich den Netzstecker.

Benutzen Sie keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten: Diese können die emaillierten und lackierten Teile Ihres Ofens beschädigen. **Verwenden Sie Creme - oder Flüssigreiniger ohne Scheuerzusätze.**

Benutzen Sie keinerlei ätzende Reiniger, Scheuermittel, Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit die Oberflächen Ihres Gerätes nicht beschädigt werden. Überlaufende Lebensmittel und verschüttete Flüssigkeiten können sich in die Oberflächen Ihres Ofens einbrennen und Schäden an der Emaille verursachen.

7.2 OFEN REINIGEN

Trennen Sie den Ofen vor dem Reinigen von der Stromversorgung. Der Ofen - Innenraum lässt sich am besten reinigen, wenn er noch etwas warm ist. Wischen Sie den Ofen nach jeder Benutzung mit einem weichen Tuch aus, das Sie mit etwas Seifenwasser angefeuchtet haben. Wischen Sie den Ofen anschließend mit einem feuchten Tuch aus, danach wischen Sie ihn trocken. Von Zeit zu Zeit sollten Sie den Ofen mit einem flüssigen Reinigungsmittel komplett reinigen. Benutzen Sie keine Trockenreiniger und keine Reinigungspulver. Bei Produkten mit katalytischen Emaillierahmen müssen Rückwand und Seitenwände des Ofen-Innenraums nicht gereinigt werden. Allerdings sollten diese nach einer bestimmten Zeit (abhängig von der Nutzung) ausgetauscht werden.

7.3 GLASKERAMISCHES KOCHFELD REINIGEN

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen. Lassen Sie die Glaskeramik vor dem Reinigen komplett abkühlen.

Vergewissern Sie sich, dass die von Ihnen eingesetzten Reinigungsmittel keinerlei Scheuermittel enthalten, die das Glas verkratzen können. Benutzen Sie am besten Cremeoder Flüssigreiniger.

Die Glaskeramik sollte mit kaltem Wasser abgewischt und mit einem weichen Tuch trocken gerieben werden, bis auch der letzte Reinigungsmittelrest entfernt ist.

Übergelaufene Lebensmittel und sonstige Rückstände können Sie mit dem Schaber entfernen, der mit Ihrem Gerät geliefert wurde.

Zuckerhaltige Lebensmittel sollten sofort entfernt werden, solange die Glaskeramik noch heiß ist.

Stahlwolle kann zu Beschädigungen der Glaskeramik führen. Staub entfernen Sie am besten mit einem angefeuchteten Tuch von den entsprechenden Oberflächen.

Im Laufe der Zeit können Verfärbungen der glaskeramischen Oberfläche auftreten; diese wirken sich jedoch nicht auf Funktion und Leistung der Glaskeramik aus. Der Grund dieser Verfärbungen liegt nicht in Veränderungen der Glaskeramik: Solche Verfärbungen treten auf, wenn sich Lebensmittelreste in die Oberfläche einbrennen, die Glaskeramik durch Kochgeschirr abgenutzt wird oder ungeeignete Reinigungsmittel verwendet wurden. Bevor Sie chemische Reinigungsmittel einsetzen, sollten Sie zunächst grundsätzlich den mitgelieferten Schaber verwenden. Mit diesem Schaber können Sie auch die kleinsten Verschmutzungen von der Glaskeramik entfernen. Auch schwierig zu entfernende Verunreinigungen wie geschmolzene Kunststoffe, Öl und Fette sowie zuckerhaltige Substanzen können ebenfalls leicht mit dem Schaber entfernt werden. Da der Schaber mit einer scharfen Rasierklinge arbeitet, ist er nicht ganz ungefährlich und sollte stets außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Achten Sie beim Einsatz des Schabers darauf, nicht das Silikon an den Kanten des Glases zu beschädigen.

7.4 WARTUNG

Ofenbeleuchtung austauschen

Wir empfehlen, diesen Arbeitsschritt dem autorisierten Kundendienst zu überlassen. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung und vergewissern Sie sich, dass er komplett abgekühlt ist. Entfernen Sie zunächst das Schutzglas, nehmen Sie dann das Leuchtmittel aus der Fassung. Setzen Sie ein neues, bis 300 °C beständiges Leuchtmittel in die Fassung ein; dieses Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst. Setzen Sie dann das Schutzglas wieder auf. Anschließend können Sie Ihren Ofen wieder ganz normal benutzen.

8. SERVICE UND TRANSPORT

8.1 BEVOR SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST WENDEN

Falls der Ofen nicht funktionieren sollte:

Der Ofen ist eventuell von der Stromversorgung getrennt oder ein Stromausfall ist eingetreten.

Falls sich der Ofen nicht aufheizen sollte:

Möglicherweise haben Sie vergessen, die Ofentemperatur einzustellen.

Falls die Ofenbeleuchtung nicht aufleuchten sollte:

Überprüfen Sie die Stromversorgung. Vergewissern Sie sich, dass das Leuchtmittel nicht defekt ist.

Probleme beim Garen (z. B. ungleichmäßige Erwärmung bei Oberhitze/Unterhitze):

Kontrollieren Sie, ob das Grillrost/Backblech in der richtigen Position eingeschoben, die richtige Garzeit eingehalten und die Temperatur richtig eingestellt wurde. Falls das Gerät nicht richtig arbeiten sollte und keine Ursache festgestellt werden kann, schalten Sie das Gerät aus. Versuchen Sie bitte keine eigenmächtigen Reparaturen; wenden Sie sich an den technischen Kundendienst. Wenn Sie sich an den autorisierten technischen Kundendienst wenden, halten Sie Informationen zum Modell und seiner Seriennummer (16-stellige Nummer, beginnend mit einer 3) bereit. Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild.

8.2 HINWEISE ZUM TRANSPORT

Falls das Gerät transportiert werden muss:

Zum Transportieren des Gerätes benutzen Sie am besten das Original - Verpackungsmaterial. Halten Sie sich an die Transporthinweise auf der Verpackung.

Falls die Originalverpackung nicht aufbewahrt wurde:

Schützen Sie die Außenflächen (Glas und lackierte Flächen) von Ofen und Kochfeld vor möglichen Stößen.



GB



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

DE



Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu elektrischen und elektronischen Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Basiskomponenten (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass elektrische und elektronische Altgeräte spezifischer Handhabung unterliegen, damit alle Schadstoffe angemessen entfernt und entsorgt und alle Materialien wiederverwertet und recycelt werden.

Verbraucher spielen eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zu Umweltproblemen werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:

- Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.
- Elektrische und elektronische Altgeräte sollten an relevante Sammelpunkte übergeben werden, die von der Stadtverwaltung oder eingetragenen Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern können bei großen elektrischen und elektronischen Altgeräten heimische Sammeldienste verfügbar sein.
- Wenn Sie ein neues Gerät erwerben, kann das alte Gerät möglicherweise an den Händler übergeben werden, der es kostenlos auf einer 1:1-Basis sammeln muss, solange das Gerät von dem gleichen Typ ist und dieselben Funktionen hat wie das gelieferte Gerät

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.