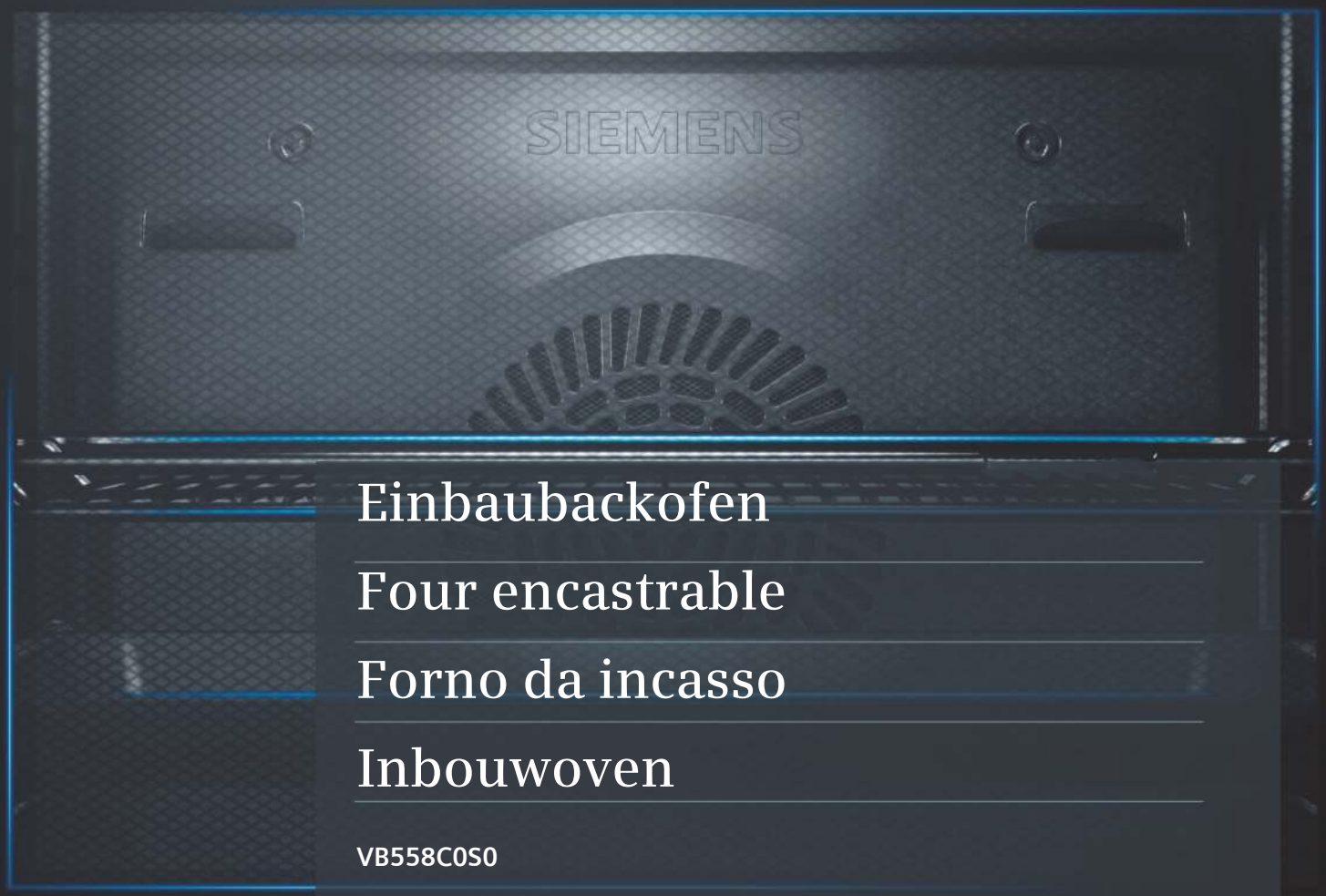
SIEMENS



Einbaubackofen

Four encastrable

Forno da incasso

Inbouwoven

VB558C0S0

Gebrauchsanleitung 3
Notice d'utilisation 26
Istruzioni per l'uso 49
Gebruiksaanwijzing 72

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4

Wichtige Sicherheitshinweise 4
Generell 4

Ursachen für Schäden 5
Generell 5

Umweltschutz 6
Energiesparen 6
Umweltgerecht entsorgen 6

Gerät kennen lernen 7
Bedienfeld 7
Tasten 7
Display 7
Heizarten und Funktionen 8
Temperaturwähler 9
Garraumfunktionen 9

Zubehör 9
Einschubhöhen 9
Rastfunktion 10
Teleskopauszug-Set 10
Sonderzubehör 10

Vor dem ersten Gebrauch 11
Uhrzeit einstellen 11
Backofen ausheizen 11
Zubehör reinigen 11
Teleskopauszug-Set montieren 11

Gerät bedienen 11
Backofen ein- und ausschalten 11
Automatische Sicherheitsabschaltung 11

Zeitfunktionen 12
Übersicht über die Zeitfunktionen 12
Elektronikuhr bedienen 12
Zeitschaltautomatik einstellen 12

Kindersicherung 13
Kindersicherung einschalten 13
Kindersicherung ausschalten 13

Grundeinstellungen 14
Liste der Grundeinstellungen 14
Grundeinstellungen ändern 14
Energiesparmodus einstellen 14

Reinigen 15
Geeignete Reinigungsmittel 15
Garraumflächen 16
Gerät sauberhalten 16
Garraum reinigen 16

Gestelle 17
Gestelle aushängen 17
Gestelle einhängen 17

Gerätetür 17
Türscheiben aus- und einbauen 17
Gerätetür aus- und einhängen 18

Störungen, was tun? 19
Fehlermeldungen 19
Backofenlampe auswechseln 20

Kundendienst 20
E-Nummer und FD-Nummer 20

Für Sie in unserem Kochstudio getestet 21
Gerichtetabelle 21
Anwendungstipps 22
Prüfgerichte 23

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** und Online-Shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) Nur für Deutschland gültig.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. ⟶ *"Zubehör" auf Seite 9*

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

⚠ Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Die Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Gerätes heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
- Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Schutzhandschuhe tragen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Generell

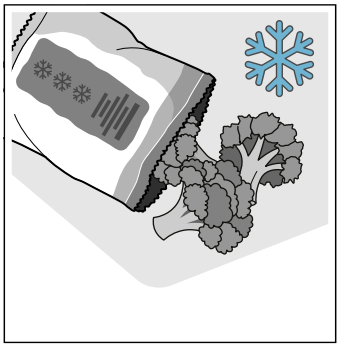
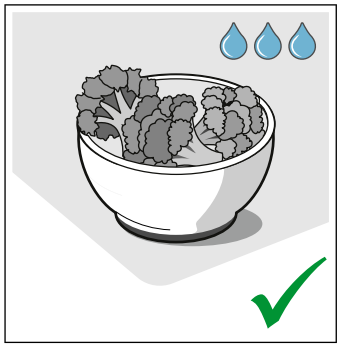
Achtung!
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. ⟶ *"Reinigen" auf Seite 15*
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Umweltschutz

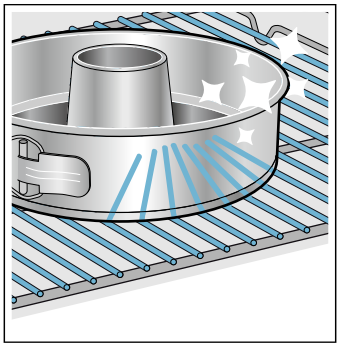
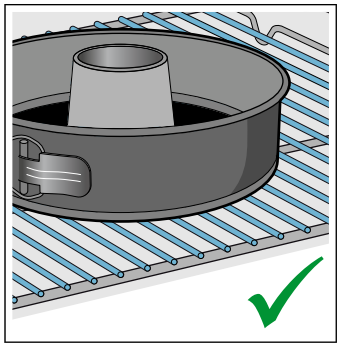
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

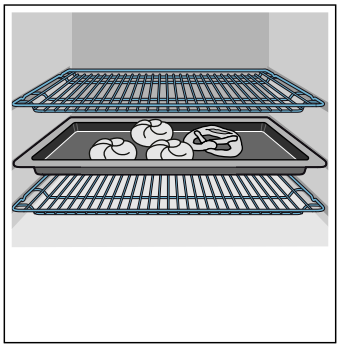
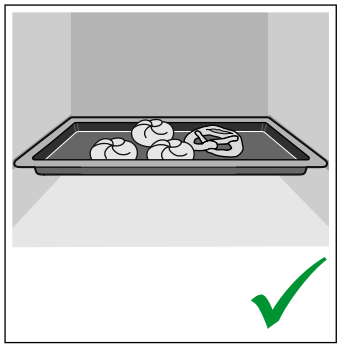
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.

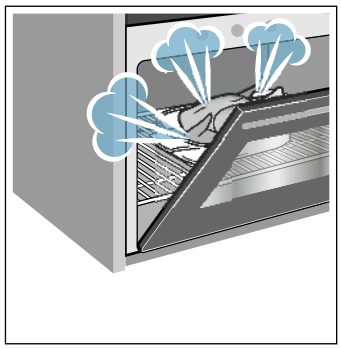
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

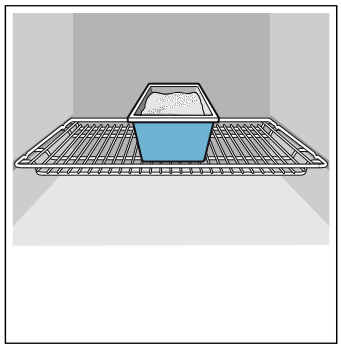
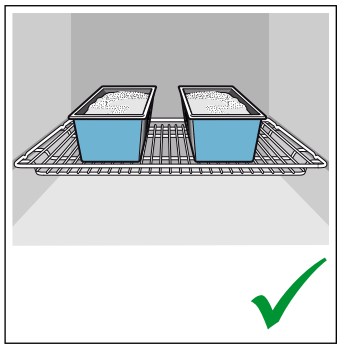
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.

- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.



- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.

- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

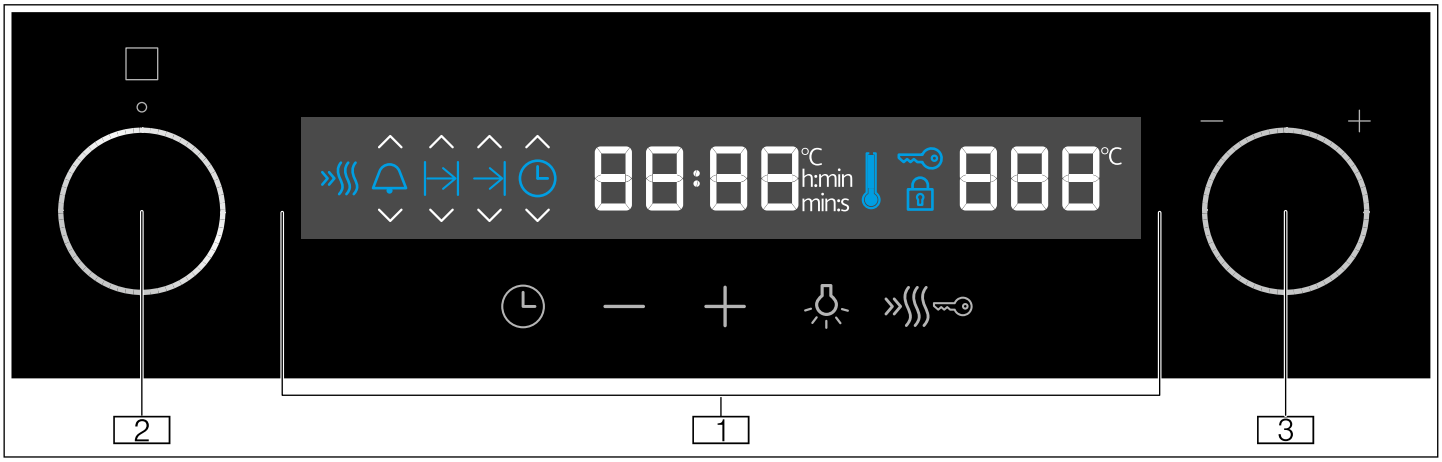
Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld und die Anordnung der Bedienelemente.



1 **Tasten und Display**
Die Tasten sind Touch-Felder, unter denen Sensoren liegen. Tippen Sie nur auf das Symbol, um die Funktion auszuwählen.
Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

2 **Funktionswähler**
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart oder weitere Funktionen ein. Die gewählte Heizart oder Funktion leuchtet auf.
Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.

3 **Temperaturwähler**
Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen.
Den Temperaturwähler können Sie ebenfalls nach links oder rechts drehen. Er hat keine Nullstellung.

Tasten

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten sehen Sie hier kurz erklärt.

Hat eine Taste keine Funktion, so ertönt ein Signal.

Taste		Erläuterung
	Zeitfunktionen	Timer, Dauer, Endzeit, und Uhrzeit einstellen
−	Minus	Einstellwert verringern
+	Plus	Einstellwert erhöhen
	Beleuchtung	Garraumbeleuchtung ein-/ausschalten
	Schnellaufheizung	Schnellaufheizung ein-/ausschalten
	Kindersicherung	Kindersicherung im Standby aktivieren und deaktivieren

Display

Das Display ist so strukturiert, dass Sie die Angaben auf einen Blick ablesen können.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Er ist in weißer Schrift dargestellt und der Hintergrund ist dunkel.

Symbol	Erläuterung
	Schnellaufheizen
	Kurzzeitwecker
	Dauer
	Endzeit
	Uhrzeit
88:88	Zeitanzeige
	Temperaturkontrolle
	Kindersicherung
	Türsperre
888	Temperaturanzeige

Heizarten und Funktionen

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Heizart		Temperatur/Stufe	Verwendung
o	Nullstellung	-	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	3D-Heißluft	50-280 °C	Zur Zubereitung von Gerichten auf ein bis zwei Ebenen. Die Ventilatoren verteilen die Wärme der Ringheizkörper in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus verwendet.
	Umluft	50-280 °C	Für Kuchen und Gebäck auf einer Ebene. Die Ventilatoren verteilen die Hitze der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
	Pizzastufe	50-280 °C	Zur Zubereitung von frischer Pizza und Tiefkühlprodukten, z. B. Pommes frites oder Strudel. Die Heizelemente und Ventilatoren heizen schnell und verteilen die Hitze gleichmäßig im Garraum.
	Auftauen	30-60 °C	Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
	Unterhitze	50-280 °C	Zum Nachgaren von Gerichten. Die Hitze kommt nur von unten.
	Grill, kleine Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
	Grill, große Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Umluftgrill	50-280 °C	Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
	Ober-/Unterhitze Sanft	50-280°C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen (z.B. Fleisch, Gemüse) auf einer Ebene **ohne Vorheizen**. Die Heizart ist ungeeignet für Speisen, die beim Backen aufgehen sollen (z.B. .Brot). Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus und der Energieeffizienzklasse verwendet.
	Ober-/Unterhitze	50-280 °C	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

Hinweis: Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur oder -stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur ein. Die eingestellte Temperatur wird im Display angezeigt.

Hinweis: Bis 100 °C ist die Temperatur in 1-Grad-Schritten einstellbar, darüber in 5-Grad-Schritten.

Temperaturkontrolle

Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Aufheizphasen oder die Restwärme im Garraum an.

Aufheizkontrolle	Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an. Wenn alle Balken gefüllt sind, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben des Gerichtes erreicht. Bei den Grill- und Reinigungsstufen sind die Balken gefüllt. Bei der Heizart Ober-/Unterhitze Sanft werden die Balken nicht gefüllt.
Restwärme-anzeige	Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, zeigt die Temperaturkontrolle die Restwärme im Garraum an. Die Anzeige erlischt, wenn die Temperatur auf ca. 60 °C abgesunken ist.

Garraumfunktionen

Einige Funktionen erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Beim Schließen der Tür läuft er weiter.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Bleibt die Tür länger als 15 Minuten geöffnet, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Bei den meisten Betriebsarten schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Hinweis: Bei der Betriebsart Ober-/Unterhitze Sanft wird die Garraumbeleuchtung nach ca. 1 Minute automatisch ausgeschaltet. Sie kann durch die Taste angeschaltet werden.

Kühlgebläse

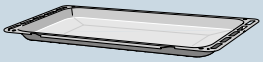
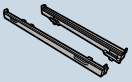
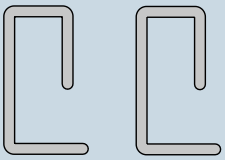
Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Achtung!
Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

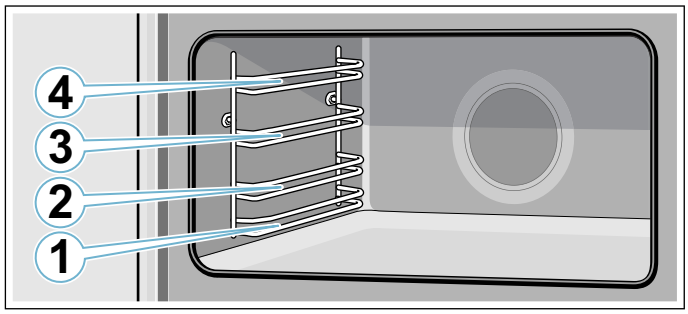
Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Zubehör	Beschreibung
	Back- und Bratrost Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte.
	**Universalpfanne** Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Die Universalpfanne kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
	Emailliertes Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck.
	**Teleskopauszug-Set** Mit den Auszugsschienen können Sie das Zubehör weiter herausziehen.
	**Sicherungsstifte** Zum Sperren der Scharniere.

Einschubhöhen

Das Backblech und der Back- und Bratrost können in 4 verschiedenen Höhen in den Garraum geschoben werden. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

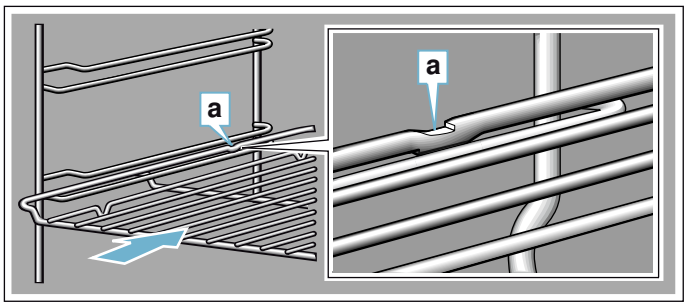


Warnung – Brandgefahr!
Auf keinen Fall darf ein Blech, ein Backblech, eine Pfanne oder ein anders Kochgeschirr direkt auf den Backofenboden gestellt werden. Dies führt zu einer Überhitzung des Gerätebodens und kann das Gerät erheblich beschädigen.

Rastfunktion

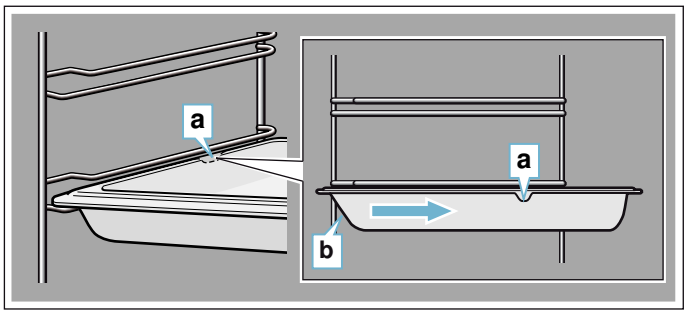
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die offene Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten ⌣ zeigen.



Achten Sie beim Einschieben von Blechen darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.

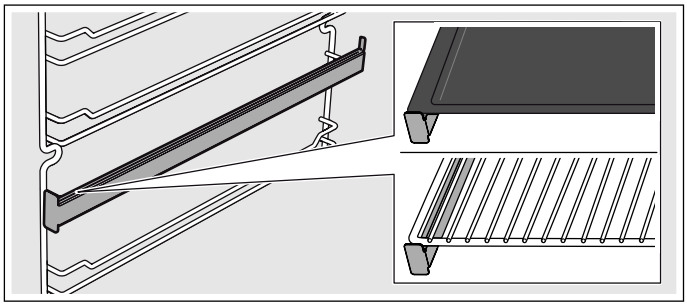
Beispiel im Bild: Universalpfanne



Teleskopauszug-Set

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Die Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Gerätes heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

Mit den Auszugsschienen können Sie das Zubehör ganz herausziehen. Achten Sie beim Einlegen der Aufnahme für das Backblech und des Bratrosts darauf, dass sie vor der Ausbuchtung in den Auszugsschienen einrasten.



Sonderzubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst nachkaufen.

Zubehör	Beschreibung
Emailliertes Backblech	Für Blechkuchen und Kleingebäck. Kundendienstnummer: 11012235
Universalpfanne	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Die Universalpfanne kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Kundendienstnummer: 11012236
Back- und Bratrost	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte. Kundendienstnummer: 00776605
Teleskopauszug-Set	Teleskopauszug-Set für eine Ebene. Kundendienstnummer: 12006236

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten.

Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes und entsorgen Sie diese sachgemäß.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss blinkt in der Anzeige 12:00 und Symbol ◷ leuchtet. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Mit Taste − oder + die Uhrzeit einstellen.
2. Taste ◷ drücken.
   Hinweis: Nach Ablauf der Einstellzeit wird die Uhrzeit automatisch gespeichert.

Die Uhrzeit ist eingestellt.

Backofen ausheizen

Backofen vorreinigen

1. Entnehmen Sie das Zubehör und die Einhängegitter aus dem Garraum. ⟶ *"Gestelle" auf Seite 17*
2. Entfernen Sie Verpackungsrückstände z.B. Styroporteilchen vollständig aus dem Garraum.
3. Einige Teile sind mit einer Kratzschutzfolie überzogen. Entfernen Sie diese Kratzschutzfolie.
4. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie Styroporkügelchen im Garraum sind. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf ▭.
2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die maximale Temperatur.
3. Schalten Sie nach 1 Stunde den Backofen aus.

Hinweis: Während des ersten Aufheizens ist es möglich, dass Knistergeräusche aus dem Backofen zu hören sind.

Backofen nachreinigen

1. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.
2. Montieren Sie die Einhängegitter.
3. Bei Bedarf die Türscheiben reinigen. ⟶ *"Gerätetür" auf Seite 17*

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit warmer Spüllauge und einem Spültuch.

Teleskopauszug-Set montieren

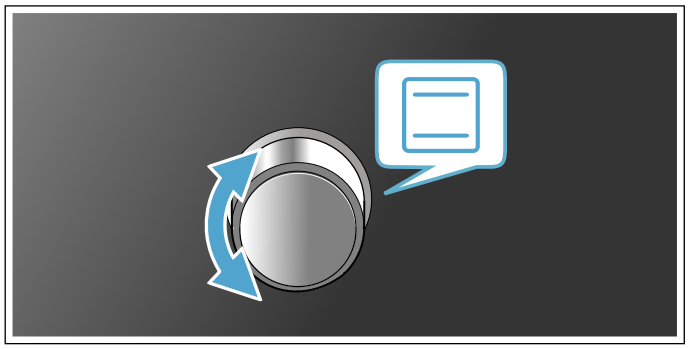
Hinweise zur Montage des Teleskopauszug-Sets entnehmen Sie dem im Lieferumfang enthaltenen Kit.

Gerät bedienen

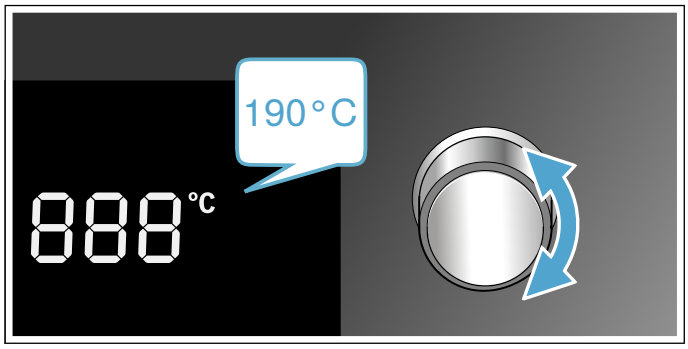
Backofen ein- und ausschalten

Backofen einschalten

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
   Hinweis: Für jede Funktion ist eine Standardtemperatur oder Grillstufe voreingestellt.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Hinweis: Die Temperaturkontrollanzeige zeigt den aktuellen Status des Aufheizens an.

Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Schnellaufheizen einschalten

Um den Garraum möglichst schnell aufzuheizen, Taste »⟿ drücken.

Hinweis: Schnellaufheizen ist bei 3D-Heißluft, Umluft, Pizzastufe und Ober-/Unterhitze verfügbar.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Gerät verfügt über eine automatische Sicherheitsabschaltung. Der Backofen schaltet sich nach 13 Stunden automatisch aus.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Übersicht über die Zeitfunktionen

Zeitfunktion		Verwendung
🔔	Kurzzeitwecker	Der Kurzzeitwecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht.
🕒	Uhrzeit	Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.
|→|	Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
→|	Endzeit	Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endezeit ein. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.

Elektronikuhr bedienen

Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Die Dauer des Kurzzeitwecker kann von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden eingestellt werden. Bis zu 10 Minuten lässt sich die Dauer in 30-Sekunden-Schritten einstellen, von 10 Minuten bis zu einer Stunde in Minutenschritten, danach in 5-Minutenschritten.

1. Taste 🕒 drücken.
   Symbol 🔔 leuchtet.
2. Mit den Tasten + und − die gewünschte Dauer einstellen.
   Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Hinweise

- Zum Verändern der Restlaufzeit die Taste 🕒 drücken. Dann mit den Tasten + und − die Restlaufzeit verändern.
- Zum Abbrechen des Kurzzeitweckers die Restlaufzeit auf Null stellen.

Signalton ausschalten

Beliebige Taste drücken oder die Gerätetür öffnen, um das Signal auszuschalten.

Hinweis: Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.

Elektronikuhr einstellen

Bei Bedarf kann die Uhrzeit geändert werden (z.B. von Sommer- auf Winterzeit). Der Backofen muss dazu ausgeschaltet sein.

1. Taste 🕒 drücken.
   Symbol 🔔 leuchtet.
2. Taste 🕒 erneut drücken.
   Symbol 🕒 leuchtet.
3. Mit den Tasten + und − die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Zeitschaltautomatik einstellen

Über die Elektronikuhr können Sie den Backofen automatisch aus- bzw. ein- und ausschalten.

Dauer einstellen

Die Gardauer für Ihr Gericht können Sie am Gerät einstellen. So wird die Gardauer nicht ungewollt überschritten und Sie müssen andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Betrieb zu beenden.

1. Gewünschte Heizart und Temperatur einstellen.
   Der Backofen startet.
2. Taste 🕒 zweimal drücken.
3. Mit den Tasten + und − die Betriebszeit-Dauer einstellen.
   Hinweis: Die Betriebszeit-Dauer kann von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden eingestellt werden. Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.
   Symbol |→| leuchtet.

Dauer ist abgelaufen

Ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen.

1. Beliebige Taste drücken oder Gerätetür öffnen, um das Signal auszuschalten.
   Hinweis: Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.
2. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Endzeit einstellen

Das Backen oder Braten beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten, späteren Zeitpunkt.

1. Gewünschte Heizart und Temperatur einstellen. Der Backofen startet.
2. Taste ◷ zweimal drücken.
3. Mit den Tasten + und − die Betriebszeit-Dauer einstellen.
   Hinweis: Die Betriebszeit-Dauer kann von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden eingestellt werden. Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.
   Symbol |→| leuchtet.
4. Taste ◷ erneut drücken.
5. Mit den Tasten + und − die Endzeit einstellen.
   Hinweis: Beim ersten Tastendruck erscheint ein Vorschlagswert auf dem Display. Der Vorschlagswert ergibt sich aus der aktuellen Uhrzeit und der Dauer. Er kann mit den Tasten + und − verändert werden.
   Symbol →| leuchtet. Das Display zeigt die Endzeit an. Das Gerät schaltet in den Warte-Modus.

Dauer ist abgelaufen

Ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen.

1. Beliebige Taste drücken oder Gerätetür öffnen, um das Signal auszuschalten.
   Hinweis: Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.
2. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Hinweis: Ein evtl. genutztes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.

Kindersicherung einschalten

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

Taste »≋⊸ ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol ⊸. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Taste »≋⊸ ca. vier Sekunden lang drücken.

Das Symbol ⊸ in der Anzeige erlischt. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes, sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

Grundeinstellung		Auswahl
c01	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	1 = ca. 10 Sekunden 2 = ca. 30 Sekunden* 3 = ca. 2 Minuten
c02	Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	1 = ca. 3 Sekunden* 2 = ca. 6 Sekunden 3 = ca. 10 Sekunden
c03	Tastenton beim Tippen auf eine Taste	0 = aus 1 = ein*
c04	Helligkeit der Display-Beleuchtung	1 = dunkel 2 = mittel* 3 = hell
c05	Anzeige der Uhrzeit	0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen*
c06	Garraumbeleuchtung bei Betrieb	0 = nein 1 = ja*
c07	Nachlaufzeit des Kühlgebläses	1 = kurz* 2 = mittel 3 = lang 4 = extra lang
c08	Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen	0 = nein* 1 = ja
c09	Demo-Modus aktivieren. Der Demo-Modus dient Präsentationszwecken, der Ofen heizt im Demo-Modus nicht. Der Demo-Modus kann nur in den ersten 5 Minuten nach Anschluss ans Stromnetz aktiviert werden.	0 = nein* 1 = ja
* Werkseinstellung		

Grundeinstellungen ändern

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Taste ◷ ca. 4 Sekunden lang drücken. Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B. c01 1.
2. Bei Bedarf die Einstellung mit dem Temperaturwähler ändern.
3. Mit Taste + zur nächsten Grundeinstellung wechseln.
4. Mit Taste − oder + so alle Gundeinstellungen durchgehen und bei Bedarf mit dem Temperaturwähler ändern.
5. Zum Schluss zur Bestätigung Taste ◷ erneut ca. 4 Sekunden lang drücken.

Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können die Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern. Der Demo-Modus kann nur in den ersten 5 Minuten nach Anschluss ans Stromnetz aktiviert werden.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen an den Grundeinstellungen erhalten.

Energiesparmodus einstellen

Sie können Energie sparen, indem Sie die Displayhelligkeit verringern. Die Displayhelligkeit stellen Sie in der Grundeinstellung c04 ein.

Hinweis: Die Einstellung verändert die Displayhelligkeit während des Betriebs. Im Standby reduziert das Gerät automatisch die Displayhelligkeit. Nachts zwischen 22:00 und 05:59 Uhr ist die Displayhelligkeit am dunkelsten.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die folgenden Angaben.

Verwenden Sie

für den Backofen

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.
Türgriff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.
Gerät innen	
Emailflächen und selbstreinigende Flächen	Beachten Sie die Hinweise zu den Garraumflächen im Anschluss an die Tabelle.
Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türscheiben	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden. Am besten mit gesamten Garraum reinigen. ⟶ *"Garraum reinigen" auf Seite 16*
Türdichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Türabdeckung	Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugssystem	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion.
  Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Garraumflächen

Rückwand und Seitenteile im Garraum sind selbstreinigend. Sie erkennen das an der rauen Oberfläche.

Garraumboden und Decke sind emailliert und haben eine glatte Oberfläche.

Emailflächen reinigen

Reinigen Sie die glatten Emailflächen mit einem Spültuch und heißer Spüllauge oder Essigwasser. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger.

Achtung!
Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.

Hinweis: Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

Selbstreinigende Flächen

Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während das Gerät in Betrieb ist.

Achtung!
Verwenden Sie keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Bitte nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

⚠ Warnung – Brandgefahr!
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

Garraum reinigen

1. 0,4 Liter Wasser mittig auf den Garraumboden gießen.
2. Heizart ⊟ einstellen.
3. Mit dem Temperaturregler 50 °C einstellen.
4. Nach 18 Minuten das Gerät ausschalten.
5. Gerät abkühlen lassen.
6. Garraum mit einem Tuch reinigen.

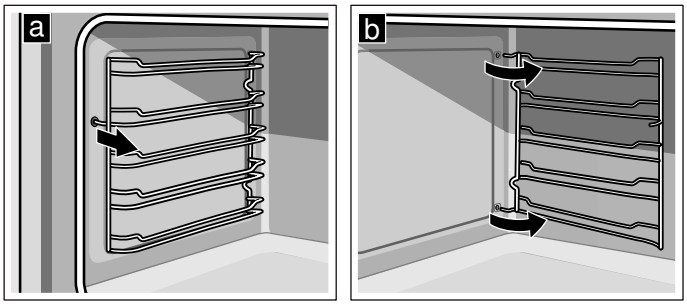
⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Gestelle

Gestelle aushängen

Die Gestelle sind jeweils an drei Punkten an den Seitenwänden im Garraum befestigt.

1. Gestell an der Vordersite fassen und zur Mitte des Garraums ziehen.
   Der vordere Haken des Gestells löst sich aus der Bohrung.
2. Gestell weiter aufklappen und aus den hinteren Bohrungen der Seitenwand ziehen.
3. Gestell aus dem Garraum herausnehmen.



Gestelle einhängen

1. Die Haken des Gestells in die hinteren Bohrungen der Seitenwand stecken.
2. Den vorderen Haken des Gestells in die Bohrung drücken.

Gerätetür

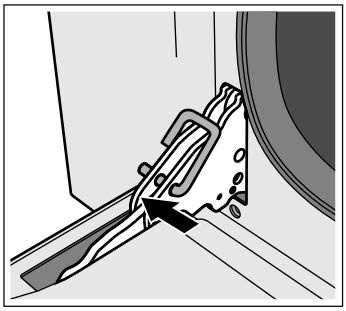
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür reinigen können.

Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

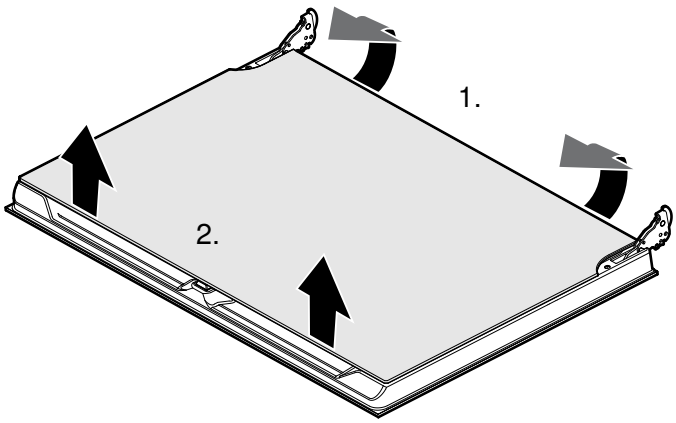
Türscheiben ausbauen

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren.
   Hinweis: Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

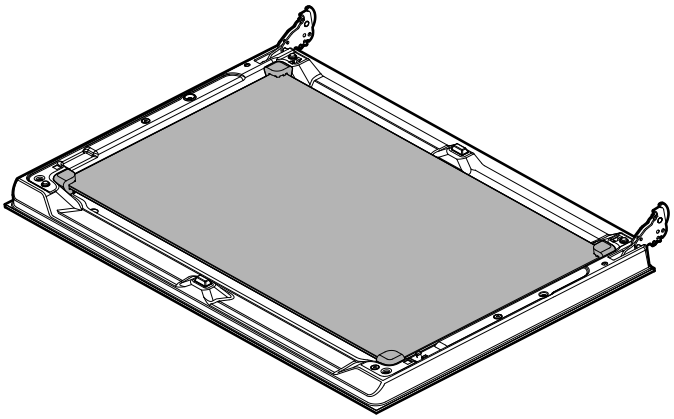


3. Den unteren Teil der inneren Scheibe leicht anheben, bis sich die Befestigungstifte aus der Halterung lösen (**1**).
4. Den oberen Teil der inneren Scheibe vorsichtig anheben, bis sich die Befestigungsstifte aus der Halterung lösen (**2**).

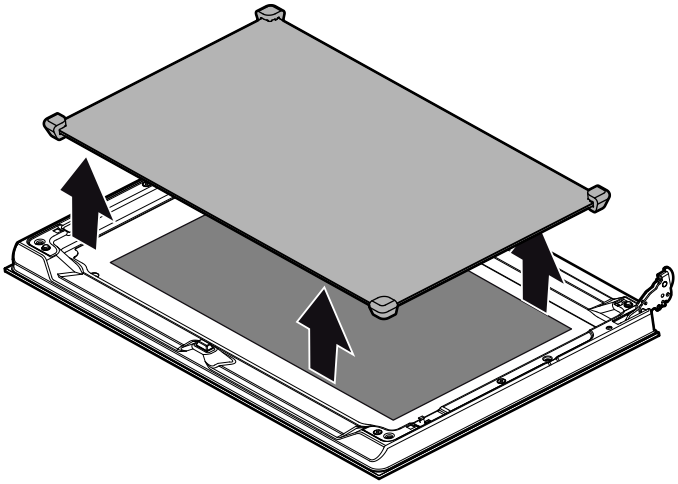
   Achtung!
   Beim Anheben der inneren Scheibe kann die mittlere Scheibe an der inneren Scheibe haften bleiben. Sicherstellen, dass die mittlere Scheibe nicht herunterfällt.



5. Innere Scheibe herausnehmen.
6. Mittlere Scheibe herausnehmen.



Hinweis: Die mittlere Scheibe ist nicht mit Haltestiften befestigt, sondern wird von Gummilagern in Position gehalten.



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Türscheiben einbauen

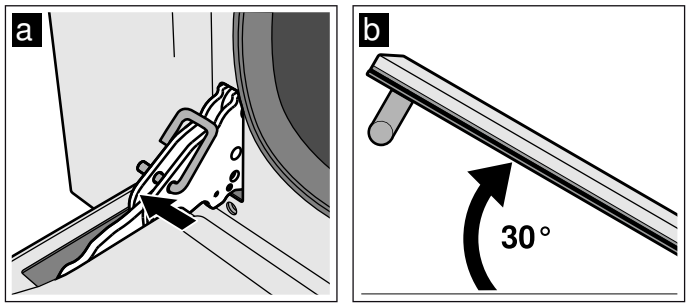
1. Mittlere Scheibe wieder einsetzen.
   Hinweise
   – Die mittlere Scheibe ist korrekt eingesetzt, wenn das Low-E-Symbol lesbar ist.
   – Auf den korrekten Sitz der Scheibe achten. Alle Gummilager müssen plan auf der äußeren Scheibe aufliegen.
2. Innere Scheibe wieder einsetzen.
   Hinweis: Alle vier Befestigungsstifte müssen in den dafür vorgesehenen Halterungen einrasten.
3. Sicherungsstifte entfernen und Backofentür schließen.

Gerätetür aus- und einhängen

Bei besonders starker Verschmutzung kann die Backofentür zur besseren Reinigung ausgehängt werden. Für gewöhnlich ist dies jedoch nicht nötig.

Gerätetür aushängen

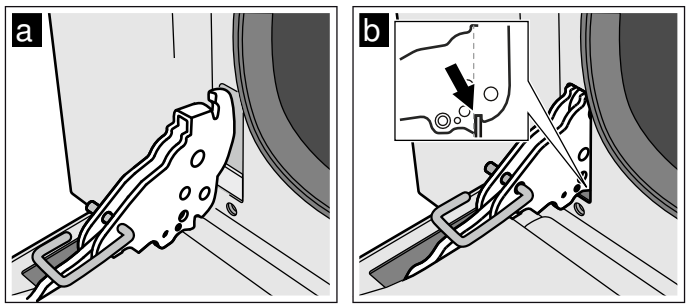
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren **(a)**.
   Hinweis: Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.
3. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen und Backofentür um etwa 30° schließen **(b)**.



4. Backofentür leicht anheben und herausziehen.
   Hinweis: Backofentür nicht vollständig schließen. Die Scharniere können verbogen werden und es können Emailschäden entstehen.

Gerätetür einhängen

1. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen.
2. Scharniere in die Aussparungen des Backofens schieben **(a).**
   Hinweis: Die Kerbe unten an den Scharnieren muss im Rahmen des Backofens einrasten **(b)**.



3. Tür nach unten absenken.
4. Sicherungsstifte entnehmen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Kundendienst anrufen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Falls die Türscharniere nicht richtig eingerastet sind, kann die Tür nicht korrekt schließen, Hitze kann austreten und Geräteteile können sehr heiß werden. Um dies zu vermeiden, die Tür wieder herausnehmen. Die Tür dann entsprechend der Zeichnung wieder so einsetzen, dass die Kerbe an der Unterseite der Scharniere im Rahmen des Backofens einrastet.

Störungen, was tun?

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
	Gerät ist nicht ausgeschaltet	Gerät aus- und wieder einschalten
Im Display blinkt 12:00	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Die Garraumbeleuchtung funktioniert nicht	Die Betriebsart Ober-/Unterhitze Sanft ist aktiviert	Bei der Betriebsart Ober-/Unterhitze Sanft ist die Garraumbeleuchtung ausgeschaltet.
	Die Lampe ist defekt	Lampe austauschen.
Alle Gerichte, die im Backofen zubereitet werden, verbrennen in kürzester Zeit.	Thermostat defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.
Türscheiben sind beschlagen.	Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht.	Gerät auf 100 °C aufheizen und nach 5 Minuten wieder ausschalten.
Das eingeschaltete Gerät kann nicht bedient werden, im Display wird das Symbol angezeigt	Kindersicherung ist aktiviert	Touch-Taste gedrückt halten, bis das Symbol erlischt

Fehlermeldungen

Wenn in der Anzeige eine Fehlermeldung mit Err erscheint, stellen sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Wenn die Fehlermeldung nicht wieder verschwindet, rufen Sie den Kundendienst.

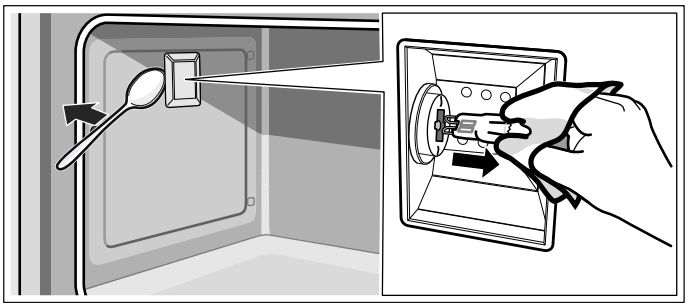
Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Err 1	Temperatursensor ausgefallen	Rufen Sie den Kundendienst.
Err2	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch.	Rufen Sie den Kundendienst.
Err4	Falsche Aktivierung der Türverriegelung.	Rufen Sie den Kundendienst.
Err5	Ventilator-Heizelement defekt oder nicht verbunden.	Rufen Sie den Kundendienst.
Err6	Motor defekt oder nicht verbunden.	Rufen Sie den Kundendienst.
Err8	Kühlgebläse defekt oder nicht verbunden.	Rufen Sie den Kundendienst.

Backofenlampe auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an. Verwenden Sie keine anderen Lampen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Garraum abkühlen lassen.
2. Gerätetür öffnen.
3. Geschirrtuch in Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
4. Einhängegitter herausnehmen.
5. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung von vorne öffnen. Falls sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen sollte, einen Löffel zu Hilfe nehmen.
6. Backofenlampe herausziehen.



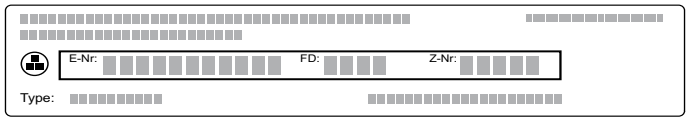
7. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen:
   Spannung: 230 V;
   Leistung: 40W;
   Fassung: G9;
   Temperaturbeständigkeit: 300 °C
8. Glasabdeckung der Backofenlampe wieder einsetzen.
9. Einhängegitter montieren.
10. Geschirrtuch wieder herausnehmen.
11. Sicherung wieder einschalten.
12. Prüfen, ob die Backofenbeleuchtung wieder funktioniert.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.
Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	**FD-Nr.**

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A	0810 550 522
D	089 21 751 751
CH	0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen welche Heizart und Temperatur für Ihre Speise am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden sollte. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen.
Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.

Gerichtetabelle

Gericht	Gewicht (in kg)	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Lasagne	3-4	1		220-230*	45-50
Nudeln überbacken	3-4	1		220-230*	45-50
Kalbsbraten	2	2		180-190*	90-100
Schweinelende	1.5-2	2		190-200*	90-100
Schweinelende	2	2		200**	125
Würstchen	1.5	3		280*	1. Seite: 10
					2. Seite: 7
Rinderbraten	1	2		200*	45-55
Kaninchenbraten	1.5	2		180-190*	70-80
Putenbrust	2	2		180-190*	110-120
Schweinenackenbraten	2-3	2		180-190*	170-180
Brathähnchen	1.2	2		190-200*	65-70
Schweinekoteletts	1.5	3		280*	1. Seite: 15
					2. Seite: 5
Sparerips	1.5	3		280*	1. Seite: 15
					2. Seite: 10
Speck	0.7	4		3*	1. Seite: 10
					2. Seite: 8
Schweinefilet	1.5	3		280*	1. Seite: 12
					2. Seite: 5
Rinderfilet	1	4		3*	1. Seite: 7
					2. Seite: 4
Lachsforelle	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Seeteufel	0.7-1.5	2		160*	60-65
Steinbutt	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Brot	1	2		180-190*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Gugelhupf	1	2		160*	55-60
Obstkuchen	1	2		160*	35-40
Ricotta-Kuchen	1	2		160-170*	45-55
Mürbeteigkuchen	1	2		160-170*	35-40
Mürbeteigkuchen	1	2		170**	65
Paradies-Kuchen	1.2	2		160*	55-60
Windbeutel	0.7-1.2	2		180*	50-60
Biskuitkuchen	1	2		150-160*	55-60
Milchreis	1	2		160*	55-60
Brioche	1-1.2	2		160*	30-35

* vorheizen
** nicht vorheizen

Anwendungstipps

Hier finden Sie eine Auswahl von Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
  Entfernen Sie vor dem Benutzen nicht benötigtes Zubehör und Geschirr aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.
- Ober-/Unterhitze Sanft ist eine intelligente Heizart für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck, das nicht aufgehen muss. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Durch vorzeitiges Türöffnen während des Garens und durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt. Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen

Tipps zum Backen

Sie möchten feststellen, ob der Kuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Der Kuchen ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Der Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Der Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Der Form- oder Kastenkuchen wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.
Der Kuchen ist insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitg fertig werden.
Der Kuchen sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Tipps zum Braten und Schmoren

Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/ oder der Braten ist zu trocken.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.
Die Kruste ist zu dünn.	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Schmoren brennt das Fleisch an.	Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu.

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung	
Allgemein	■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach EN 60350-1.

Backen

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Shortbread strips	Backblech mit Backpapier	2		160*	23-25
Shortbread strips, 2 Ebenen	2 Backbleche mit Backpapier	2+4		160*	28
Small cakes	Backblech mit Backpapier	2		160*	21-22
Small cakes, 2 Ebenen	Backblech + Rost mit Backpapier	2+4		160*	30
Wasserbiskuit	Springform	2		160*	35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	2 Springformen	2+4		155-165*	35-45
Gedeckter Apfelkuchen, 1 Stück	Springform	2		170*	75-80
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Stück	2 Springformen	2		160*	75-80
* Vorheizen					

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toastbrot	Rost	4		3*	2
Rinderburger, 10 Stück, Durchmessr 75 mm	Backblech + Rost	3+4		3*	1. Seite: 15 2. Seite: 5
* Vorheizen					

Table des matières

Utilisation conforme 25

Précautions de sécurité importantes 25
Généralités 25

Causes de dommages 27
Généralités 27

Protection de l'environnement 28
Économie d'énergie 28
Elimination écologique 28

Présentation de l'appareil 29
Bandeau de commande 29
Touches 29
Écran 29
Modes de cuisson et fonctions 30
Sélecteur de température 31
Fonctions du compartiment de cuisson 31

Accessoires 31
Niveaux d'enfournement 31
Fonction d'arrêt 32
Jeu de rails télescopiques 32
Accessoires en option 32

Avant la première utilisation 33
Régler l'heure 33
Chauffe à vide du four 33
Nettoyer les accessoires 33
Monter le jeu de rails télescopiques 33

Utilisation de l'appareil 34
Allumer et éteindre le four 34
Coupure de sécurité automatique 34

Fonctions temps 34
Vue d'ensemble des fonctions de temps 34
Utiliser l'horloge électronique 34
Réglage de la minuterie automatique 35

Sécurité-enfants 36
Activer la sécurité enfants 36
Désactiver la sécurité enfants 36

Réglages de base 36
Liste des réglages de base 36
Modifier les réglages de base 37
Régler le mode économie d'énergie 37

Nettoyage 37
Nettoyants appropriés 37
Surfaces du compartiment de cuisson 38
Maintenir l'appareil propre 39
Nettoyer le compartiment de cuisson 39

Supports 39
Décrocher les supports 39
Accrocher les supports 39

Porte de l'appareil 40
Dépose et pose des vitres de la porte 40
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil 41

Anomalies, que faire ? 42
Messages d'erreur 42
Changer la lampe du four 43

Service après-vente 43
Numéro de produit et numéro de fabrication 43

Testés pour vous dans notre laboratoire 44
Tableau des plats 44
Conseils d'utilisation 45
Plats tests 46

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.bsh-group.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Accessoires" à la page 31*

Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
  Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil. Attention aux brûlures après les avoir retirés.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.
- Des pièces à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes. Porter des gants de protection.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses.Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Généralités

Attention !

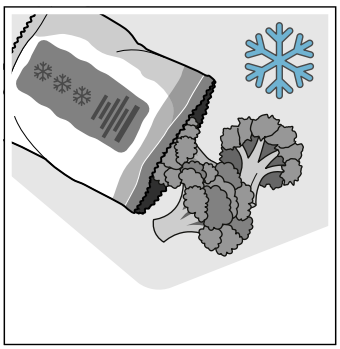
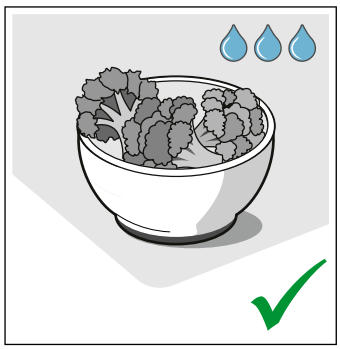
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. → *"Nettoyage" à la page 37*
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Protection de l'environnement

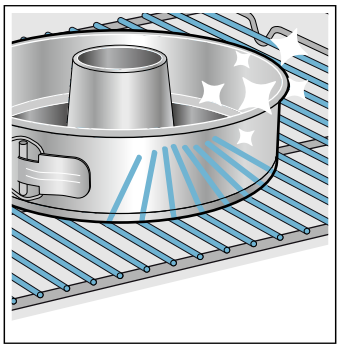
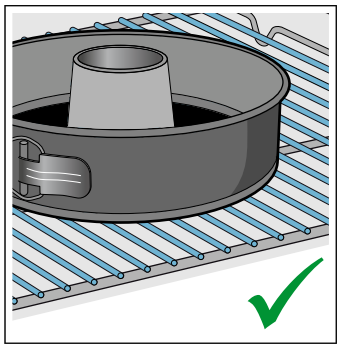
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

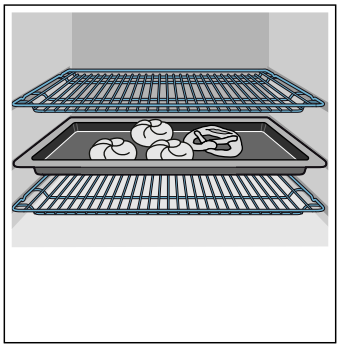
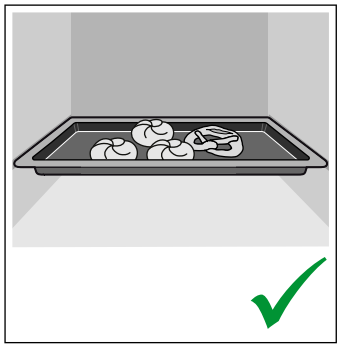
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.

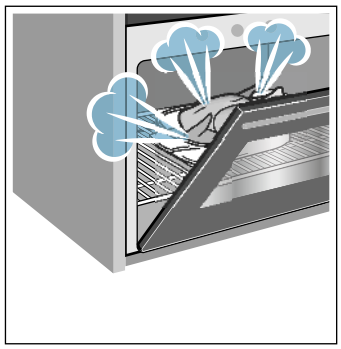
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

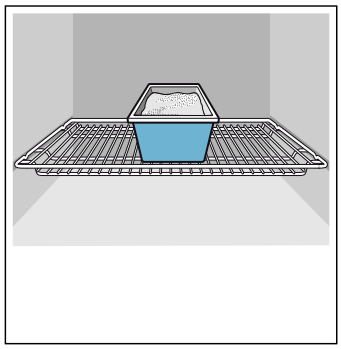
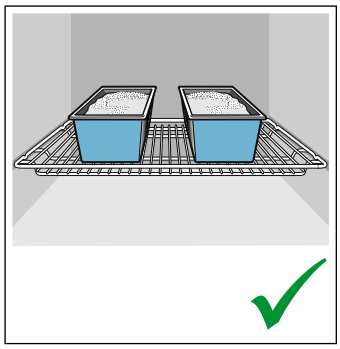
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.

- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.



- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.

- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

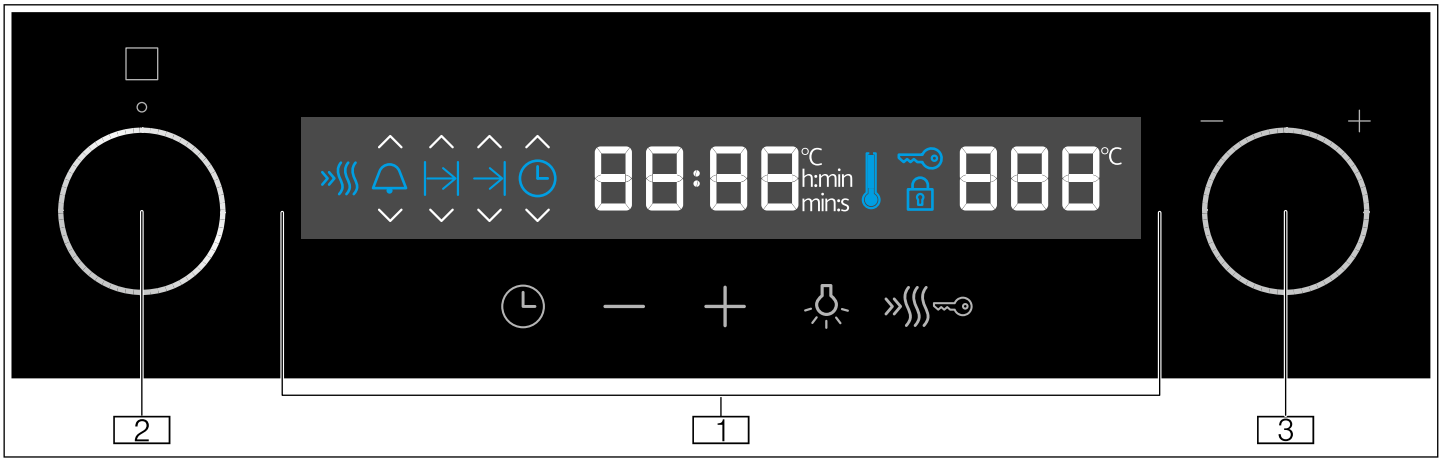
Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de régler les différentes fonctions de votre appareil. Ci-après l'aperçu du bandeau de commande ainsi que la disposition des éléments de commande.



1 **Touches et affichage**
Les touches sont des zones tactiles sous lesquelles se trouvent des capteurs. Effleurez uniquement le symbole pour sélectionner la fonction.
L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.

2 **Sélecteur de fonction**
Le sélecteur de fonction vous permet de régler le mode de cuisson ou d'autres fonctions. Le mode de cuisson sélectionné pour la fonction s'allume.
Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction vers la gauche ou la droite à partir de la position zéro.

3 **Sélecteur de température**
Réglez la température pour le mode de cuisson avec le sélecteur de température ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions.
Vous pouvez tourner le sélecteur de température à gauche ou à droite. Il n'a pas de position zéro.

Touches

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches.

Si une touche n'a aucune fonction, un signal retentit.

Touche		Explication
	Fonctions de temps	Régler le timer, la durée, l'heure de fin, et l'heure
–	Moins	Réduire la valeur de réglage
+	Plus	Augmenter la valeur de réglage
	Éclairage	Allumer et éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson
	Chauffage rapide	Activer et désactiver le chauffage rapide
	Sécurité enfants	Activer et désactiver la sécurité enfants en veille

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs sur un fond foncé.

Symbole	Explication
	Chauffage rapide
	Minuterie courte
	Durée
	Heure de fin
	Heure
88:88	Affichage de l'heure
	Contrôle de température
	Sécurité enfants
	Verrouillage de la porte
888	Affichage de la température

Modes de cuisson et fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions.

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Mode de cuisson		Température/niveau	Utilisation
o	Position zéro	-	Le four est éteint.
	Chaleur tournante 3D	50-280 °C	Pour la préparation de plats sur un à deux niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par les ventilateurs. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air.
	Air pulsé	50-280°C	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un niveau. La chaleur de la résistance de chauffe est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par les ventilateurs.
	Position Pizza	50-280°C	Pour la préparation de pizza fraîche et de produits surgelés, par ex. frites ou strudel. La résistance de chauffe et les ventilateurs chauffent rapidement et répartissent la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.
	Décongeler	30-60 °C	Pour décongeler la viande, la volaille, le pain ou les gâteaux. le ventilateur répartir l'air tiède tout autour du mets.
	Chaleur de sole	50-280°C	Pour poursuivre la cuisson de mets. La chaleur est uniquement diffusée par la sole.
	Gril, petite surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Faire griller des steaks, des saucisses, des toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
	Gril, grande surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
	Gril air pulsé	50-280°C	Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Convection naturelle douce	50-280°C	Pour la cuisson délicate de mets sélectionnés (par ex. viande, légumes) sur un niveau **sans préchauffage**. Ce mode de cuisson n'est pas adapté aux mets qui augmentent de volume pendant la cuisson (par ex. pain). Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode mode conventionnel et la classe d'efficacité énergétique.
	Convection naturelle	50-280°C	Pour des gâteaux, soufflés et pièces de rôti maigre. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

Remarque : Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez les valider ou les modifier dans la plage respective.

Sélecteur de température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température. La température réglée est indiquée à l'écran.

Remarque : La température est réglable par pas de 1 degré jusqu'à 100 °C, puis par pas de 5 degrés.

Contrôle de température

Les barres du contrôle de la température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson.

Témoin de chauffe	Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson. Le moment optimal pour enfourner le plat est atteint lorsque toutes les barres sont remplies. Les barres sont remplies lors des positions gril et de nettoyage. Les barres ne sont pas remplies lors du mode de cuisson Convection naturelle douce.
Affichage de la chaleur résiduelle	Quand l'appareil est éteint, le contrôle de la température indique la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson. L'affichage s'éteint lorsque la température est descendue à env. 60°C.

Fonctions du compartiment de cuisson

Certaines fonctions facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, le fonctionnement sera arrêté. Il continue lors de fermeture de la porte.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint.

Lors de la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

Remarque : Avec le mode de cuisson convection naturelle douce l'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint automatiquement après env. 1 minute. Il peut être allumé via la touche .

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

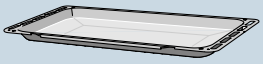
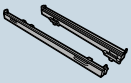
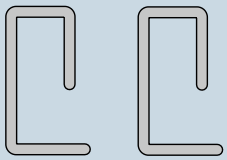
Attention !

Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

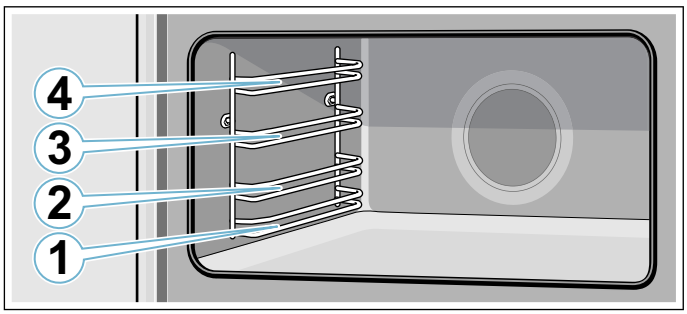
Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires	Description
	Plaque à pâtisserie et rôtissage Pour des récipients, des moules à gâteau, des rôtis, des grillades, des plats surgelés.
	**Plaque universelle** Pour des gâteaux fondants, des pâtisseries, des plats surgelés et de gros rôtis. La plaque universelle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.
	Plaque à pâtisserie émaillée Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.
	**Jeu de rails télescopiques** Avec les rails télescopiques, vous pouvez retirer l'accessoire plus loin.
	**Tiges de sécurité** Pour verrouiller les charnières.

Niveaux d'enfournement

La plaque à pâtisserie et la grille à pâtisserie et rôtissage peuvent être insérées à 4 hauteurs différentes dans le compartiment de cuisson. Introduisez-les toujours jusqu'en butée, afin que les accessoires ne touchent pas la vitre de la porte. Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.

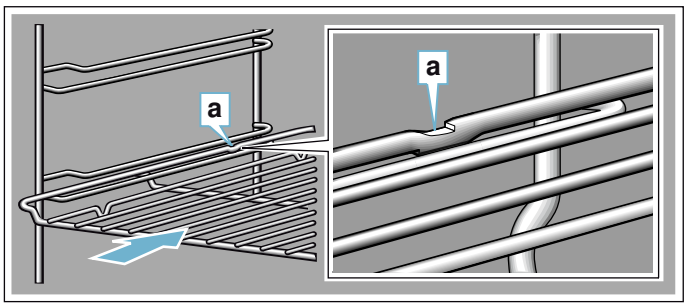


⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !
Ne mettez en aucun cas une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou tout autre récipient directement sur la sole du four. Cela conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager l'appareil.

Fonction d'arrêt

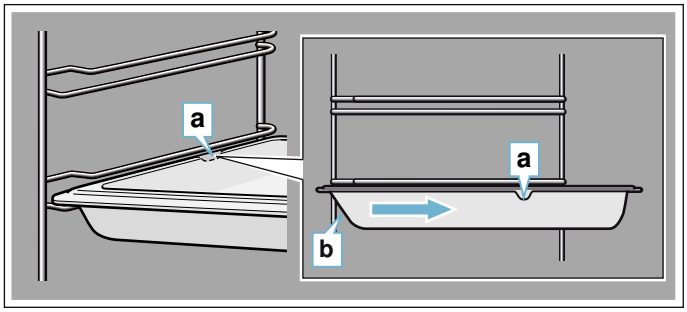
L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas ⌣.



En introduisant des plaques, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit à l'arrière et orienté vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

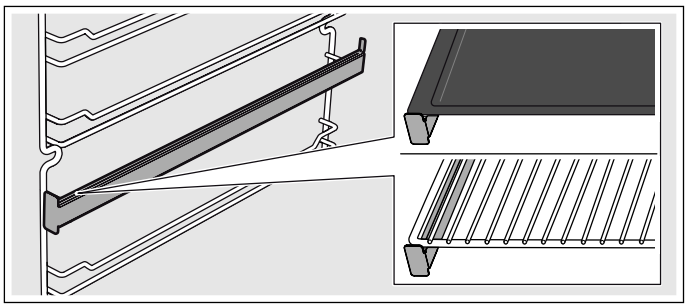
Exemple illustré : lèchefrite



Jeu de rails télescopiques

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil. Attention aux brûlures après les avoir retirés.

Les rails télescopiques vous permettent de retirer l'accessoire complètement. Lors de la mise en place du support de la plaque à pâtisserie et de la grille, veillez à ce qu'ils s'encliquettent dans les rails télescopiques devant l'indentation.



Accessoires en option

Vous pouvez racheter des accessoires auprès de notre service après-vente.

Accessoires	Description
Plaque à pâtisserie émaillée	Pour des gâteaux sur plaque et les petites pâtisseries. Référence service clients : 11012235
Plaque universelle	Pour les gâteaux fondants, les pâtisseries, les plats surgelés et les gros rôtis. La plaque universelle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille. Référence service clients : 11012236
Plaque à pâtisserie et rôtissage	Pour les récipients, les moules à gâteau, les rôtis, les grillades, les plats surgelés. Référence service clients : 00776605
Jeu de rails télescopiques	Jeu de rails télescopiques pour un niveau. Référence service clients : 12006236

Avant la première utilisation

Vous trouverez ici des instructions à suivre avant d'utiliser votre four pour la première fois et de préparer vos aliments.

Retirez l'emballage de l'appareil et éliminez-le conformément aux réglementations en la matière.

Régler l'heure

Après le raccordement 12:00 clignote et le symbole ⏲ s'allume dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Réglez l'heure à l'aide de la touche − ou +.
2. Appuyez sur la touche ⏲.
   Remarque : Après expiration du délai de réglage, l'heure est automatiquement mémorisée.

L'heure est réglée.

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

1. Retirez les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson. ⟶ *"Supports" à la page 39*
2. Enlevez tous les éléments de l'emballage, par ex. pièces de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez le film protecteur.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide.
5. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer le four à vide, la porte fermée.

Remarque : Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, tels que des billes de polystyrène. Avant la chauffe, essuyez les surfaces lisses dans le compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.

1. Tournez le sélecteur de fonctions sur ⊟.
2. Réglez le thermostat sur la température maximale.
3. Éteignez le four au bout d'1 heure.

Remarque : Pendant la première chauffe, il est possible que des bruits de froissement proviennent du four.

Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
2. Remettez les grilles en place.
3. Si nécessaire, nettoyez les vitres de la porte. ⟶ *"Porte de l'appareil" à la page 40*

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Monter le jeu de rails télescopiques

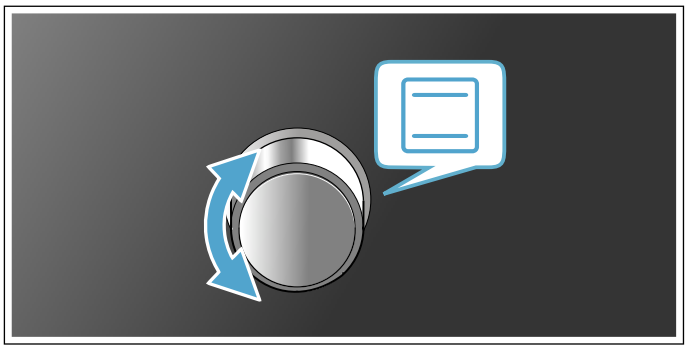
Veuillez consulter le kit fourni pour trouver des indications relatives au montage des rails télescopiques.

Utilisation de l'appareil

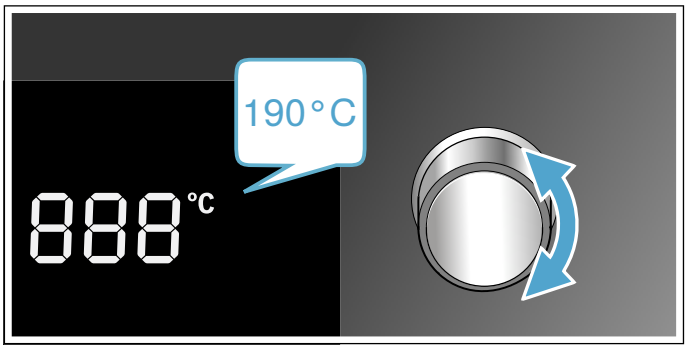
Allumer et éteindre le four

Allumer le four

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
   Remarque : Une température standard ou la position gril est pré-réglée pour chaque fonction.



2. Modifiez la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température.



Le four commence à chauffer.

Remarque : L'affichage du contrôle de la température indique le statut actuel de la chauffe.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

Éteindre le four

Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Activer le chauffage rapide

Pour chauffer le compartiment de cuisson le plus rapidement possible, appuyez sur la touche »⧫⧫⧫«.

Remarque : Le chauffage rapide est disponible avec la chaleur tournante 3D, l'air pulsé, la position Pizza et la convection naturelle.

Coupure de sécurité automatique

L'appareil dispose d'une coupure de sécurité automatique. Le four s'éteint automatiquement après 13 heures.

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Vue d'ensemble des fonctions de temps

Fonction de temps		Utilisation
🔔	Minuterie courte	La minuterie courte fonctionne comme un minuteur de cuisine. Elle marche indépendamment du mode de fonctionnement et d'autres fonctions de temps et n'influence pas l'appareil.
🕒	Heure	Tant qu'aucune autre fonction n'est en cours en arrière-plan, l'appareil affiche l'heure.
|→|	Durée	Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner.
→|	Heure de fin	Entrez la durée et une heure de fin souhaitée. L'appareil démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure souhaitée.

Utiliser l'horloge électronique

Réglage de la minuterie

La minuterie courte durée n'a pas d'influence sur les fonctions du four. La durée de la minuterie courte durée peut être réglée de 30 secondes à 13 heures. La durée peut se régler jusqu'à 10 minutes par pas de 30 secondes, de 10 minutes à une heure par pas d'une minute, puis par pas de 5 minutes.

1. Appuyez sur la touche 🕒.
   Le symbole 🔔 s'allume.
2. Réglez la durée souhaitée à l'aide des touches **+** et **−**.
   Un signal sonore retentit après écoulement du temps.

Remarques

- Appuyez sur la touche 🕒 pour modifier le temps de marche résiduel. Ensuite, modifiez le temps de marche résiduel à l'aide des touches **+** et **−**.
- Pour interrompre la minuterie courte durée, réglez le temps de marche résiduel sur zéro.

Désactiver le signal sonore

Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil pour éteindre le signal.

Remarque : Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.

Réglage de l'horloge électronique

Si nécessaire, l'heure peut être modifiée (par ex. heure d'été passée à l'heure d'hiver). Pour ce faire, le four doit être éteint.

1. Appuyez sur la touche ⏲.
   Le symbole 🔔 s'allume.
2. Appuyez à nouveau sur la touche ⏲.
   Le symbole ⏲ s'allume.
3. Réglez l'heure actuelle à l'aide des touches + et −.

Réglage de la minuterie automatique

Au moyen de l'horloge électronique, vous pouvez programmer l'arrêt ou la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

Réglage de la durée

Vous pouvez régler sur l'appareil la durée de cuisson de votre plat. Ainsi, la durée de cuisson ne sera pas dépassée involontairement et vous ne devez pas interrompre vos autres occupations pour mettre fin au fonctionnement.

1. Réglez le mode de cuisson et la température souhaités.
   Le four démarre.
2. Appuyez deux fois sur la touche ⏲.
3. Réglez la durée de fonctionnement à l'aide des touches + et −.
   Remarque : La durée du temps de service peut être réglée de 30 secondes à 13 heures. Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par tranche de 1 minute, puis par tranche de 5 minutes.
   Le symbole |→| s'allume.

La durée est écoulée

Un signal sonore retentit. L'appareil cesse de chauffer.

1. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil pour éteindre le signal.
   Remarque : Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Régler l'heure de fin

La cuisson ou le rôtissage pour la durée réglée commence à un moment ultérieur que vous avez sélectionné.

1. Réglez le mode de cuisson et la température souhaités.
   Le four démarre.
2. Appuyez deux fois sur la touche ⏲.
3. Réglez la durée de fonctionnement à l'aide des touches + et −.
   Remarque : La durée du temps de service peut être réglée de 30 secondes à 13 heures. Jusqu'à une heure, la durée peut être réglée par tranche de 1 minute, puis par tranche de 5 minutes.
   Le symbole |→| s'allume.
4. Appuyez à nouveau sur la touche ⏲.
5. Réglez l'heure de fin à l'aide des touches + et −.
   Remarque : Lors de la première pression d'une touche, une valeur de référence apparaît à l'affichage. La valeur de référence résulte de l'heure actuelle et de la durée. Elle peut être modifiée à l'aide des touches + et −.
   Le symbole →| s'allume. L'affichage indique l'heure de fin. L'appareil passe en mode veille.

La durée est écoulée

Un signal sonore retentit. L'appareil cesse de chauffer.

1. Appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil pour éteindre le signal.
   Remarque : Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Remarque : La sécurité-enfants n'a pas d'impact sur une table de cuisson éventuellement utilisée.

Activer la sécurité enfants

L'appareil doit être hors tension.

Appuyez sur la touche »⧚⊸ pendant env. quatre secondes.

Le symbole ⊸ apparaît dans l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants

Appuyer sur la touche »⧚⊸ pendant env. quatre secondes.

Le symbole ⊸ s'éteint dans l'affichage. La sécurité-enfants est désactivée.

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Liste des réglages de base

Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.

Réglage de base		Sélection
c01	Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps de la minuterie	1 = env. 10 secondes 2 = env. 30 secondes* 3 = env. 2 minutes
c02	Temps d'attente avant validation d'un réglage	1 = env. 3 secondes* 2 = env. 6 secondes 3 = env. 10 secondes
c03	Tonalité touches lors de l'effleurement d'une touche	0 = désactivée 1 = activée*
c04	Luminosité de l'éclairage de l'affichage	1 = sombre 2 = moyenne* 3 = intense
c05	Affichage de l'heure	0 = masquer l'heure 1 = afficher l'heure*
c06	Éclairage du compartiment de cuisson en fonctionnement	0 = non 1 = oui*
c07	Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	1 = court* 2 = normal 3 = long 4 = extra long
c08	Réinitialiser les réglages d'usine	0 = non* 1 = oui
c09	Activez le mode démo. Le mode démo sert à des fins de présentation, le four ne chauffe pas en mode démo. Le mode démo peut uniquement être activé dans les 5 premières minutes après connexion au réseau électrique.	0 = non* 1 = oui

* Réglage usine

Modifier les réglages de base

Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro.

1. Appuyez sur la touche ⏲ pendant 4 secondes env. Le premier réglage de base apparaît, par ex. c01 1.
2. Modifiez le réglage en cas de besoin avec le sélecteur de température.
3. Passez au réglage de base suivant à l'aide de la touche +.
4. Parcourez tous les réglages de base à l'aide de la touche − ou + et si nécessaire, modifiez-les à l'aide du sélecteur de température.
5. Pour finir, confirmez en appuyant de nouveau sur la touche ⏲ pendant env. 4 secondes.

Tous les réglages de base sont validés.

Vous pouvez remodifier les réglages de base à tout moment. Le mode démo peut uniquement être activé dans les 5 premières minutes après connexion au réseau électrique.

Remarque : Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

Régler le mode économie d'énergie

Vous pouvez économiser l'énergie en diminuant la luminosité de l'écran. La luminosité de l'écran se règle dans les réglages de base c04.

Remarque : Le réglage modifie la luminosité de l'écran pendant le fonctionnement. En mode veille, l'appareil diminue automatiquement la luminosité de l'écran. La nuit entre 22h00 et 05h59, la luminosité de l'écran est la plus faible.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications suivantes.

Ne pas utiliser

pour le four

- de produits agressifs ou récurants
- de nettoyants fortement alcoolisés
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Niveau	Nettoyage
Extérieur de l'appareil	
Façade en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.

Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.
L'intérieur de l'appareil	
Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	Veuillez tenir compte des consignes concernant les surfaces du compartiment de cuisson à la suite du tableau.
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox. Il est préférable de nettoyer le compartiment de cuisson entier. ⟶ *"Nettoyer le compartiment de cuisson" à la page 39*
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Recouvrement de la porte	en acier inoxydable : utilisez un nettoyant pour inox. Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. en plastique : nettoyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Retirez le recouvrement de la porte pour le nettoyage.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox.

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement.
  Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Surfaces du compartiment de cuisson

La paroi arrière et les éléments latéraux dans le compartiment de cuisson sont autonettoyants. Vous reconnaissez cela à la surface rugueuse.

Le fond du compartiment de cuisson et la voûte sont émaillés et présentent une surface lisse.

Nettoyer les surfaces émaillées

Nettoyez les surfaces émaillées lisses avec une lavette et de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas de salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four.

Attention !

N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait endommager l'émail. Avant le prochain chauffage, retirez les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.

Remarque : Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, vous pouvez éliminer les résidus à l'aide d'acide citrique.

Surfaces autonettoyantes

Les surfaces autonettoyantes sont revêtues d'une céramique mate, hautement poreuse. Les projections de cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement de l'appareil.

Attention !

N'utilisez pas de produit de nettoyage pour four sur les surfaces autonettoyantes. Cela endommage les surfaces. Si du produit de nettoyage pour four parvenait toutefois sur ces surfaces, épongez-le immédiatement avec de l'eau et une lavette éponge. Ne frottez pas et n'utilisez pas de moyens de nettoyage récurants.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !
Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Nettoyer le compartiment de cuisson

1. Verser 0,4 litre d'eau au centre du fond du compartiment de cuisson.
2. Régler le mode de cuisson ⌴.
3. Régler 50 °C avec le sélecteur de température.
4. Éteindre l'appareil au bout de 18 minutes.
5. Laisser l'appareil refroidir.
6. Nettoyer le compartiment de cuisson avec un chiffon.

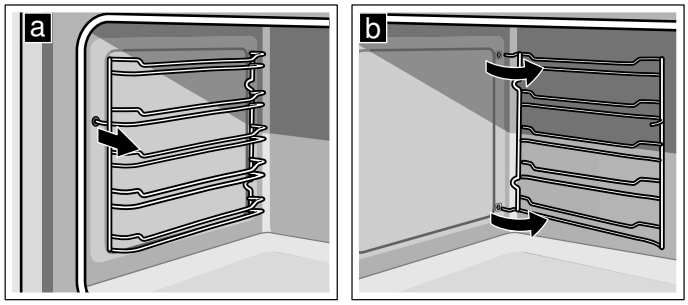
⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Supports

Décrocher les supports

Les supports sont fixés respectivement à trois points aux parois latérales dans le compartiment de cuisson.

1. Saisissez les supports sur le devant et tirez-les vers le milieu du compartiment de cuisson.
   Le crochet avant du support se détache du trou.
2. Ouvrez davantage les supports et retirez-les des trous arrière de la paroi latérale.
3. Enlevez les supports du compartiment de cuisson.



Accrocher les supports

1. Engagez les crochets du support dans les trous arrière de la paroi latérale.
2. Poussez le crochet avant du support dans le trou.

Porte de l'appareil

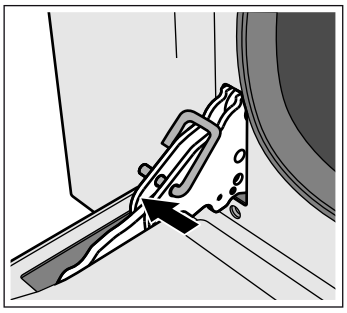
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez nettoyer la porte de l'appareil.

Dépose et pose des vitres de la porte

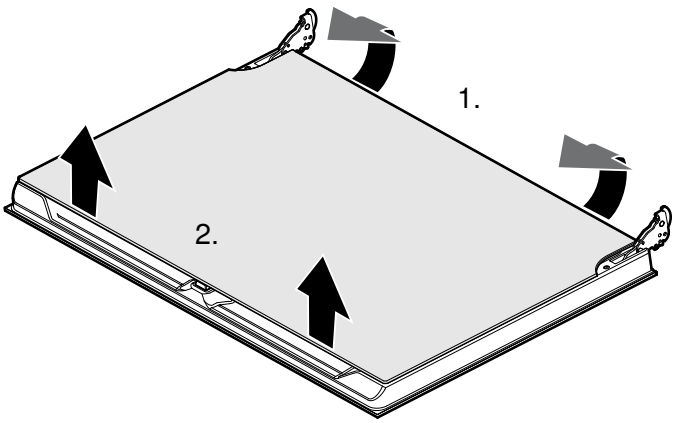
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose des vitres de la porte

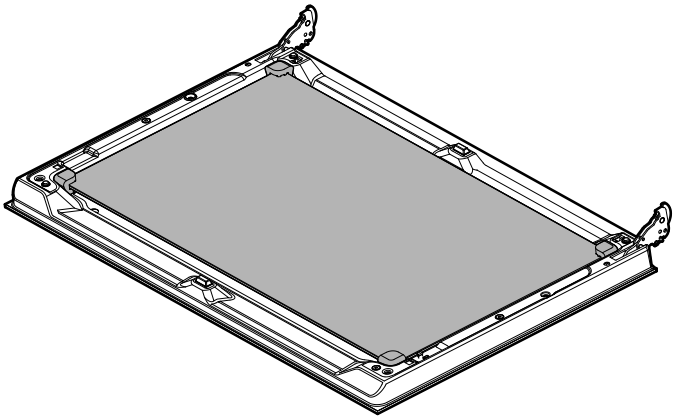
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Bloquer les deux charnières à gauche et à droite à l'aide de la tige de sécurité.
   Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.



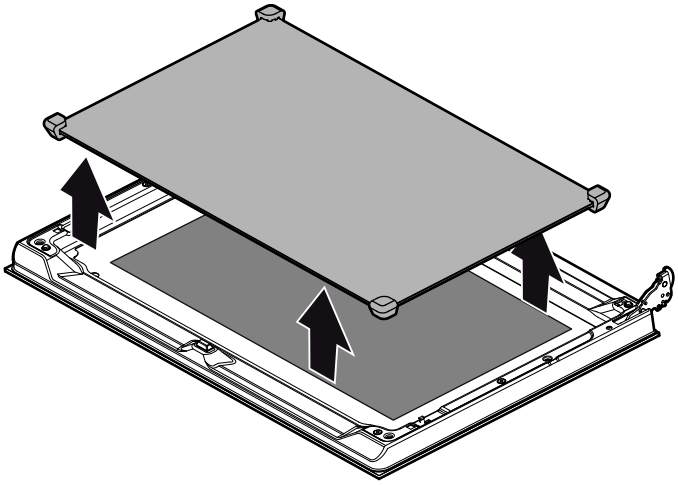
3. Lever légèrement la partie inférieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (**1**).
4. Lever délicatement la partie supérieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (**2**).
   Attention !
   En levant la vitre intérieure, il se peut que la vitre du milieu reste collée à la vitre intérieure. Veiller à ce que la vitre du milieu ne tombe pas.



5. Enlever la vitre intérieure.
6. Enlever la vitre du milieu.



Remarque : La vitre du milieu n'est pas fixée avec des tiges de fixation mais est maintenue en position par des supports en caoutchouc.



Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Pose des vitres de la porte

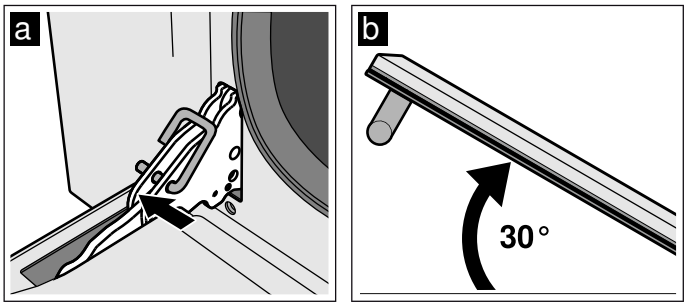
1. Remettre la vitre du milieu.
   Remarques
   - La vitre du milieu est correctement placée lorsque le symbole Low-E est lisible.
   - Veiller à ce que la vitre soit correctement en place. Tous les supports en caoutchouc doivent reposer à plat sur la vitre extérieure.
2. Remettez la vitre intérieure en place.
   Remarque : Les quatre tiges de fixation doivent s'enclencher dans les fixations prévues à cet effet.
3. Enlever les tiges de sécurité et fermer la porte du four.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

En cas d'encrassement très important, la porte du four peur être décrochée pour faciliter le nettoyage. Cependant, cela n'est pas nécessaire en cas d'encrassement normal.

Décrocher la porte de l'appareil

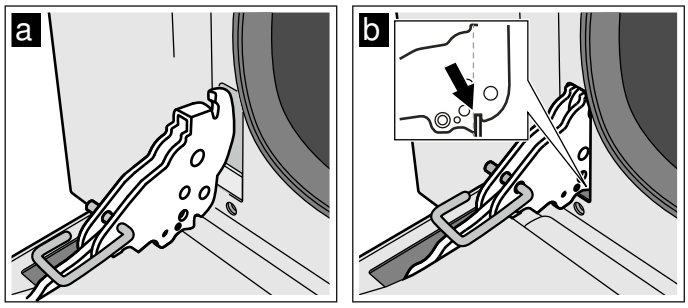
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité **(a)**.
   Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.
3. Saisissez la porte du four des deux mains sur les côtés et fermez-la d'env. 30° **(b)**.



4. Soulevez légèrement la porte du four et retirez-la.
   Remarque : Ne fermez pas la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisissez la porte du four des deux mains sur les côtés.
2. Poussez les charnières dans les évidements du four **(a).**
   Remarque : L'encoche en bas aux charnières doit s'encranter dans le cadre du four **(b)**.



3. Abaissez la porte.
4. Retirez les tiges de sécurité.

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne mettez pas la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !
Si les charnières de porte ne sont pas bien engagées, il se peut que la porte ne ferme pas correctement, la chaleur peut s'échapper et les pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Retirez la porte afin d'éviter cela. Réinsérez alors la porte conformément au schéma de sorte que l'encoche sur la face inférieure des charnières s'engage dans le cadre du four.

Anomalies, que faire ?

Dérangement	Cause possible	Remarques/remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Connectez l'appareil au secteur
	Panne de courant	Vérifiez si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état
Impossible de mettre en marche l'appareil	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée	Fermez la porte de l'appareil
	L'appareil n'est pas éteint	Arrêtez l'appareil puis remettez-le en marche
12:00 clignote à l'affichage	Coupure de courant	Réglez de nouveau l'heure.
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas	Le mode de cuisson convection naturelle douce est activé	Avec le mode de cuisson convection naturelle douce l'éclairage du compartiment de cuisson est éteint.
	La lampe est défectueuse	Remplacez la lampe.
Tous les mets qui sont préparés au four brûlent rapidement.	Thermostat défectueux.	Appelez le service après-vente.
Buée sur les vitres de la porte.	C'est un phénomène normal dû aux variations de température.	Préchauffez l'appareil à 100°C, puis éteignez-le après 5 minutes.
L'appareil est en service, mais aucune commande n'est possible, le symbole est affiché dans l'écran	La sécurité enfants est activée	Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que le symbole disparaisse

Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de Err apparaît dans l'affichage, réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

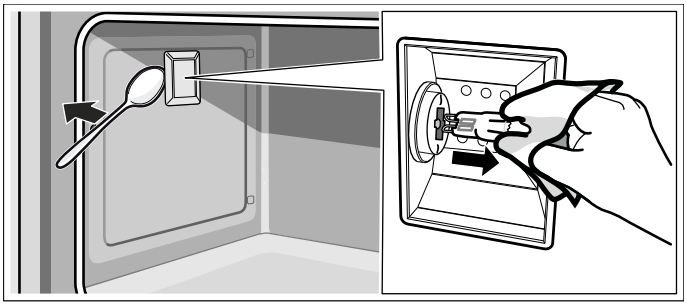
Message d'erreur	Cause possible	Remarques/solution
Err 1	Sonde de température en panne	Appelez le service après-vente.
Err2	La température dans le compartiment de cuisson est trop élevée.	Appelez le service après-vente.
Err4	Activation incorrecte du système de verrouillage de la porte.	Appelez le service après-vente.
Err5	Élément chauffant du ventilateur défectueux ou non raccordé.	Appelez le service après-vente.
Err6	Moteur défectueux ou non raccordé.	Appelez le service après-vente.
Err8	Ventilateur de refroidissement défectueux ou non raccordé.	Appelez le service après-vente.

Changer la lampe du four

Si la lampe du four ne fonctionne pas, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil. N'utilisez pas d'autres ampoules.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Laissez refroidir le compartiment de cuisson.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Étalez un torchon dans le compartiment de cuisson afin d'éviter des endommagements.
4. Enlevez les grilles porte-accessoires.
5. Retirez le cache en verre. Pour ce faire, ouvrez le couvercle en verre avec la main de face. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, utilisez une cuillère comme aide.
6. Retirez l'ampoule du four.



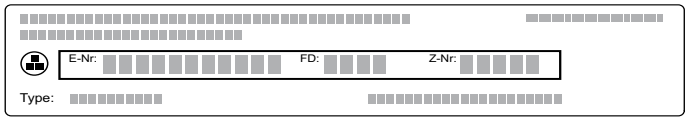
7. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule de type identique :
   Tension : 230 V ;
   Puissance : 40 W ;
   Culot : G9 ;
   Résistance à la température : 300°C
8. Remettez en place le couvercle en verre de la lampe du four.
9. Montez les grilles porte-accessoires.
10. Retirez le torchon à vaisselle.
11. Réarmez le fusible.
12. Vérifiez que l'éclairage du four fonctionne à nouveau.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.
Sur certains appareils équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le bandeau de commande.



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.	**FD-Nr.**

Service après-vente ☎

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B	070 222 142
FR	01 40 10 12 00
CH	0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : . Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.
Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.

Tableau des plats

Plat	Poids (en kg)	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Lasagnes	3-4	1		220-230*	45-50
Gratins de pâtes	3-4	1		220-230*	45-50
Rôti de veau	2	2		180-190*	90-100
Filet de porc	1.5-2	2		190-200*	90-100
Filet de porc	2	2		200**	125
Saucisses	1.5	3		280*	1ère face : 10
					2ème face : 7
Rôti de bœuf	1	2		200*	45-55
Lapin rôti	1.5	2		180-190*	70-80
Blanc de dinde	2	2		180-190*	110-120
Rôti d'échine de porc	2-3	2		180-190*	170-180
Poulet rôti	1.2	2		190-200*	65-70
Côtelettes de porc	1.5	3		280*	1ère face : 15
					2ème face : 5
Travers de porc	1.5	3		280*	1ère face : 15
					2ème face : 10
Lard	0.7	4		3*	1ère face : 10
					2ème face : 8
Filet mignon de porc	1.5	3		280*	1ère face : 12
					2ème face : 5
Filet de bœuf	1	4		3*	1ère face : 7
					2ème face : 4
Truite saumonée	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Lotte	0.7-1.5	2		160*	60-65
Turbot	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Pain	1	2		180-190*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Kouglof	1	2		160*	55-60
Gâteau aux fruits	1	2		160*	35-40
Gâteau à la ricotta	1	2		160-170*	45-55
Gâteau en pâte brisée	1	2		160-170*	35-40
Gâteau en pâte brisée	1	2		170**	65
Gâteau à la crème dessert	1.2	2		160*	55-60
Choux	0.7-1.2	2		180*	50-60
Tarte génoise	1	2		150-160*	55-60
Riz au lait	1	2		160*	55-60
Brioche	1-1.2	2		160*	30-35

* préchauffer

** ne pas préchauffer

Conseils d'utilisation

Vous trouverez ici plusieurs conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.
  Avant toute utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients qui ne sont pas nécessaires.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.
- La convection naturelle douce est un mode de cuisson intelligent pour la préparation en douceur de viandes, de poissons et de pâtisseries qui ne doivent pas lever. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Cet effet se perd en cas d'ouverture prématurée de la porte pendant la cuisson et en cas de préchauffage. Enfournez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson

Conseils pour la pâtisserie

Vous souhaitez savoir si le gâteau est cuit ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut du gâteau. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.
Le gâteau est plus haut au centre et plus bas sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le jus des fruits remonte.	Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson.
Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque morceau de pâtisserie. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pâtisseries lèvent et dorent de tous les côtés.
Le gâteau est trop sec.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez éventuellement la température ou rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus.
Le gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
Le gâteau moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire.
Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble.	La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie a doré de manière irrégulière.	Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ne pas placer le moule directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires.
Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.
Le gâteau a l'air prêt, mais n'est pas cuit à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour les gâteaux à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture.
Le gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	Laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes après la cuisson. Si elle ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau le gâteau et couvrez le moule à l'aide d'un chiffon froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure.

Astuces pour rôtir et braiser

Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.
La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril à la fin du temps de cuisson.

Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez éventuellement plus de liquide.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez éventuellement moins de liquide.
La viande à braiser brûle.	Le plat à rôtir et le couvercle doivent être adaptés l'un à l'autre et bien fermer. Réduisez la température et au besoin, ajoutez du liquide pendant le braisage.

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

Astuces de préparation faibles en acrylamide	
Généralités	■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés grands et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	En convection naturelle, 200 °C max. En chaleur tournante, 180 °C max.
Petits gâteaux secs	En convection naturelle, 190 C max. En chaleur tournante, 170 °C max. Un œuf ou un jaune réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartissez-les uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement les appareils.

Selon EN 60350-1.

Cuisson

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Barres de shortbread	Plaque à pâtisserie avec du papier cuisson	2		160*	23-25
Barres de shortbread, 2 niveaux	2 plaques à pâtisserie avec du papier de cuisson	2+4		160*	28
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie avec du papier cuisson	2		160*	21-22
Petits gâteaux, 2 niveaux	Plaque à pâtisserie + grille avec du papier cuisson	2+4		160*	30
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		160*	35
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	2 moules démontables	2+4		155-165*	35-45
Tourte aux pommes 1 pièce	Moule démontable	2		170*	75-80
Tourte aux pommes 2 pièces	2 moules démontables	2		160*	75-80
* Préchauffer					

Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Toast	Grille	4		3*	2
Burger de bœuf 10 pièces, diamètre 75 mm	Plaque à pâtisserie + grille	3+4		3*	1ère face : 15 2ème face : 5
* Préchauffer					

Indice

Conformità d'uso 48

Importanti avvertenze di sicurezza. 48
In generale 48

Cause dei danni 49
In generale 49

Tutela dell'ambiente. 50
Risparmio energetico 50
Smaltimento ecocompatibile 50

Conoscere l'apparecchio 51
Pannello di comando 51
Tasti 51
Display 51
Tipi di riscaldamento e funzioni 52
Selettore temperatura. 53
Funzioni del vano di cottura 53

Accessori 53
Livelli di inserimento. 53
Funzione d'arresto 54
Set di guide telescopiche. 54
Accessori speciali 54

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 55
Impostazione dell'ora 55
Riscaldamento del forno 55
Pulizia degli accessori 55
Montaggio del set di guide telescopiche 55

Uso dell'apparecchio 56
Accensione e spegnimento del forno. 56
Interruzione di sicurezza automatica 56

Funzioni durata 56
Panoramica delle funzioni durata 56
Come usare l'orologio elettronico 56
Impostazione del timer automatico 57

Sicurezza bambini 58
Attivazione sicurezza bambini 58
Disattivazione sicurezza bambini 58

Impostazioni di base 58
Elenco delle impostazioni di base 58
Modifica delle impostazioni di base 59
Impostazione dello stato di risparmio energetico. . . . 59

Pulizia 59
Detergenti adatti 59
Superfici del vano di cottura. 60
Tenere pulito l'apparecchio 61
Pulizia del vano di cottura. 61

Supporti 61
Sgancio dei supporti. 61
Riaggancio dei supporti 61

Porta dell'apparecchio. 62
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta. . . . 62
Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio 63

Malfunzionamento, che fare? 64
Messaggi di errore 64
Sostituzione della lampadina del forno. 65

Servizio assistenza clienti. 65
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD). . . . 65

Testati nel nostro laboratorio 66
Tabella pietanze 66
Consigli per l'utilizzo 67
Pietanze sperimentate 68

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.siemens-home.bsh-group.com** e l'eShop **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. ⟶ *"Accessori" a pagina 53*

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.
- All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche diventano calde. Durante l'estrazione prestare particolare attenzione per evitare ustioni.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.
- I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati. Indossare guanti protettivi.

⚠ Avviso – Pericolo di scossa elettrica!
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause dei danni

In generale

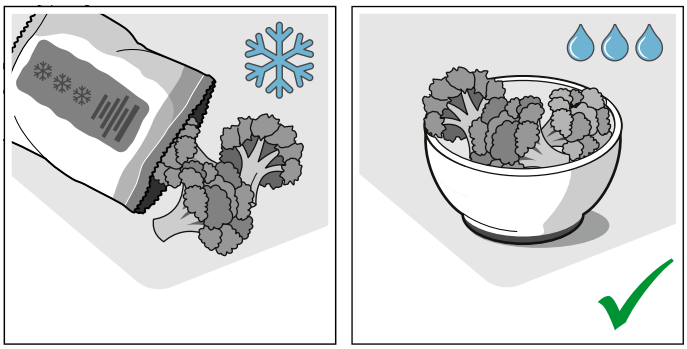
Attenzione!
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Pellicola in alluminio: nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi. Dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione. ⟶ *"Pulizia" a pagina 59*
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervisi sopra o appendervisi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Tutela dell'ambiente

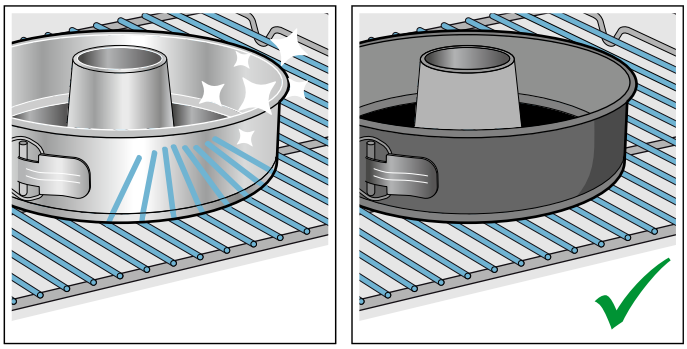
Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

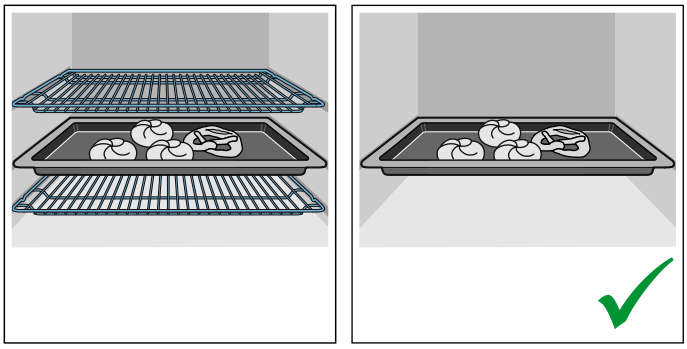
- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.



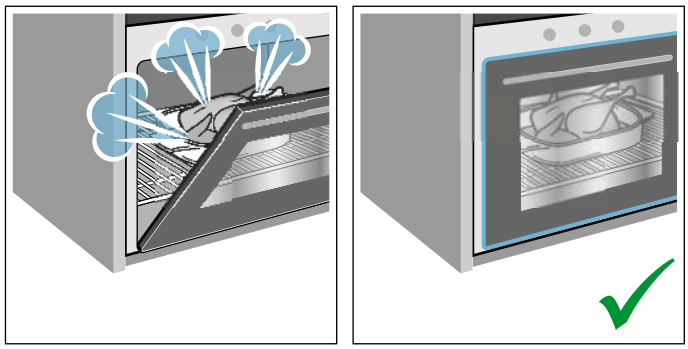
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.



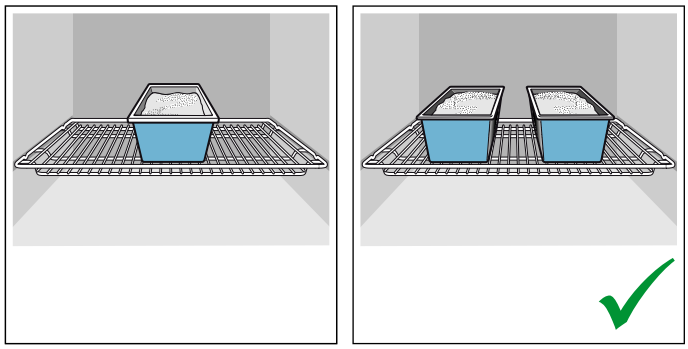
- Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.



- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.



- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. È possibile inserire del vano di cottura due stampi rettangolari uno accanto all'altro all'interno.



- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

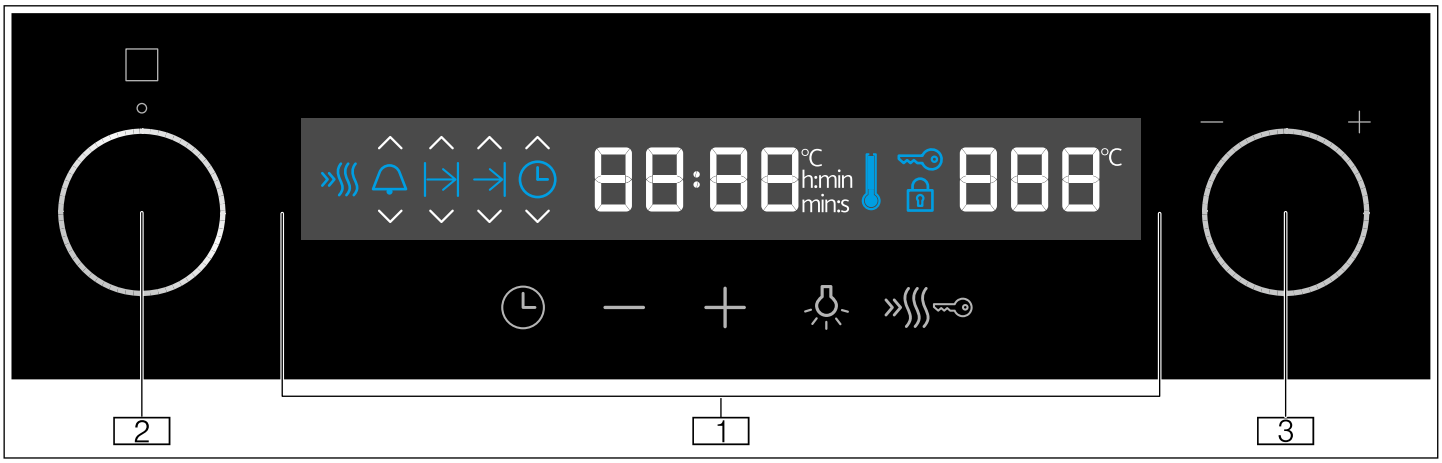
Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

Pannello di comando

Servendosi del pannello di comando impostare le diverse funzioni dell'apparecchio. Sono qui forniti uno schema generale del pannello di comando e l'assegnazione degli elementi di comando.



1 **Tasti e display**
I tasti sono campi tattili al di sotto dei quali si trovano dei sensori. Basta toccare il simbolo per selezionare la funzione.
Il display mostra i simboli delle funzioni attive e le funzioni durata.

2 **Selettore funzioni**
Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento o ulteriori funzioni. Il tipo di riscaldamento selezionato o la funzione selezionata si illumina.
Il selettore funzioni può essere ruotato dalla posizione zero verso sinistra o verso destra.

3 **Selettore temperatura**
Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura per il tipo di riscaldamento o selezionare l'impostazione per ulteriori funzioni.
Il selettore temperatura può essere altrettanto ruotato verso destra o verso sinistra. Non esiste la posizione zero.

Tasti

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti.

Se il tasto non ha alcuna funzione viene emesso un segnale acustico.

Tasto		Spiegazione
◷	Funzioni durata	Impostazione di timer 🔔, durata |→|, tempo di fine →|, e ora ◷
−	Meno	Diminuzione del valore di regolazione
+	Più	Aumento del valore di regolazione
💡	Illuminazione	Accensione/spegnimento dell'illuminazione del vano di cottura
»≋ 🔑	Riscaldamento rapido	Accendere/Spegnere il riscaldamento rapido
	Sicurezza bambini	Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini in standby

Display

Il display è strutturato in modo tale che i dati possano essere rilevati in uno sguardo.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza, utilizzando il colore bianco su uno sfondo nero.

Simbolo	Spiegazione
»≋	Riscaldamento rapido
🔔	Timer
|→|	Durata
→|	Tempo di fine
◷	Ora
88:88	Indicazione dell'ora
🌡	Controllo della temperatura
🔑	Sicurezza bambini
🔒	Bloccaggio sportello
888	Indicazione temperatura

Tipi di riscaldamento e funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare i tipi di riscaldamento e ulteriori funzioni.

Affinché sia sempre possibile trovare il giusto tipo di riscaldamento per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

Tipo di riscaldamento		Temperatura/Livello	Utilizzo
	Posizione zero	-	Il forno è spento.
	Aria calda 3D	50-280 °C	Per la preparazione delle pietanze su uno o due livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano di cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria.
	Ricircolo	50-280 °C	Per dolci e biscotti su un livello. La ventola distribuisce uniformemente nel vano di cottura il calore degli elementi riscaldanti.
	Livello pizza	50-280 °C	Per la preparazione di pizza fresca e di prodotti surgelati, ad es. patatine fritte o lo strudel. Gli elementi riscaldanti e le ventole riscaldano rapidamente e distribuiscono uniformemente il calore nel vano di cottura.
	Scongelamento	30-60 °C	Per scongelare ad es. carne, pollame, pane e dolci. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
	Riscaldamento inferiore	50-280 °C	Per proseguire la cottura delle pietanze. Il calore viene distribuito solo dal basso.
	Grill, superficie piccola	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale dell'elemento grill si scalda.
	Grill, superficie grande	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Grill ventilato	50-280 °C	Per la cottura arrosto di carne, pollame e pesci interi. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
	Riscaldamento sup./inf. delicato	50-280°C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate (ad es. carne, verdure) su un livello, **senza preriscaldare**. Il tipo di riscaldamento non è adatto per pietanze che lievitano durante la cottura (ad es. pane). Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità tradizionali.
	Riscaldamento sup./inf.	50-280 °C	Per dolci, sformati e pezzi di arrosto magri. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.

Avvertenza: Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

Selettore temperatura

Con il selettore temperatura impostare la temperatura. Sul display viene visualizzata la temperatura impostata.

Avvertenza: La temperatura fino a 100 °C può essere impostata a 1 grado alla volta, per temperature superiori si avanza di 5 gradi alla volta.

Controllo della temperatura

Le barre del controllo della temperatura indicano le fasi di riscaldamento o il calore residuo nel vano di cottura.

Controllo del riscaldamento	Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano di cottura. Quando tutte le barre sono piene è il momento giusto per mettere la pietanza in forno. Con i livelli grill e di pulizia le barre sono complete. Con il tipo di riscaldamento superiore/inferiore delicato le barre non si colorano.
Indicatore del calore residuo	Quando l'apparecchio è spento, il controllo temperatura indica il calore residuo nel vano di cottura. L'indicatore si spegne quando la temperatura scende fino a circa 60 °C.

Funzioni del vano di cottura

Alcune funzioni facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio da sovrariscaldamento.

Aprire la porta dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Illuminazione del vano di cottura

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione del vano di cottura si attiva. Se lo sportello rimane aperto per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne nuovamente.

Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'illuminazione del vano di cottura si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

Avvertenza: Con il tipo di funzionamento Riscaldamento sup./inf. delicato l'illuminazione del vano di cottura si spegne automaticamente dopo circa 1 minuto. Può essere accesa premendo il tasto .

Ventola di raffreddamento

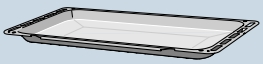
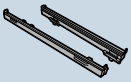
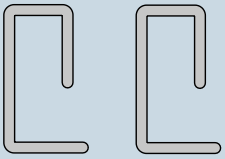
La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce tramite lo sportello.

Attenzione!
Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

Terminato il funzionamento, la ventola di raffreddamento resta attiva per un periodo di tempo prestabilito, in modo da consentire un raffreddamento più rapido del vano di cottura.

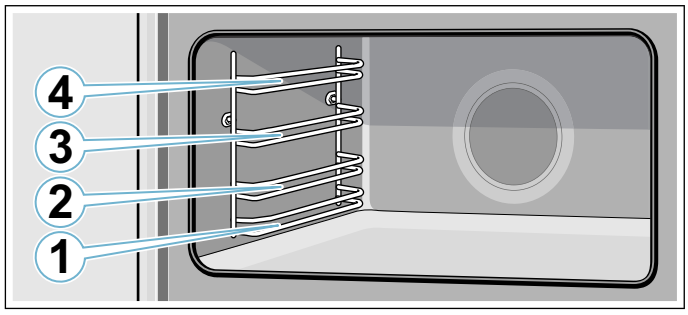
Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

Accessori	Descrizione
	Griglia per arrostire Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia, piatti surgelati.
	**Leccarda** Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. La leccarda può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.
	Teglia smaltata Per dolci in teglia e pasticcini.
	**Set di guide telescopiche** Grazie alle guide di estensione è possibile estrarre ulteriormente l'accessorio.
	**Spine di sicurezza** Per bloccare le cerniere.

Livelli di inserimento

La teglia e la griglia per arrostire possono essere inserite su 4 diversi livelli nel vano di cottura. Inserirle sempre fino all'arresto in modo che non entrino in contatto con il pannello dello sportello. Prestare attenzione affinché gli accessori vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.

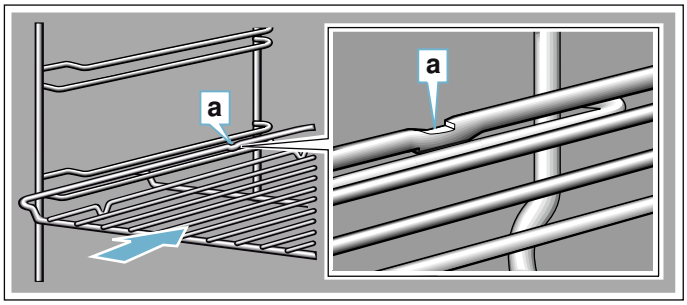


Avviso – Pericolo di incendio!
Non collocare per nessun motivo una griglia, una teglia, una padella o un'altra stoviglia direttamente sul fondo del forno. Ciò comporta un surriscaldamento del fondo dell'apparecchio e può danneggiare seriamente l'apparecchio.

Funzione d'arresto

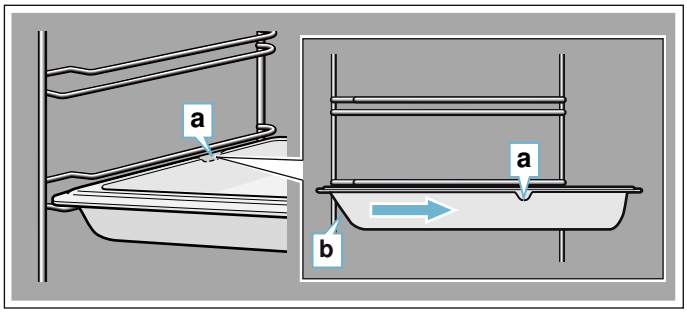
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

Durante l'inserimento della griglia, prestare attenzione a che la tacca di arresto **a** si trovi nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. Il lato aperto deve essere rivolto verso lo sportello dell'apparecchio e la curvatura deve essere rivolta verso il basso ⌣.



Durante l'inserimento dei pannelli, prestare attenzione a che la tacca di arresto **a** si trovi nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La smussatura dell'accessorio **b** deve essere rivolta in avanti verso lo sportello dell'apparecchio.

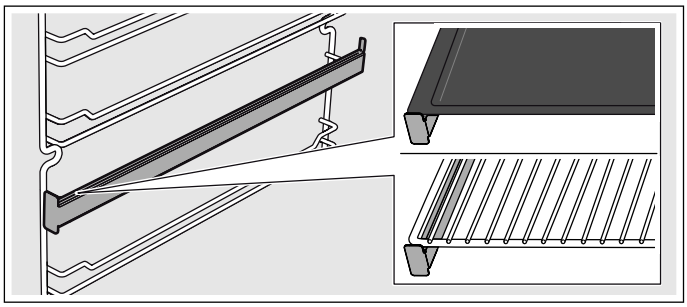
Esempio nella figura: leccarda



Set di guide telescopiche

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento dell'apparecchio, le estensioni telescopiche diventano calde. Durante l'estrazione prestare particolare attenzione per evitare ustioni.

Grazie alle guide di estensione è possibile estrarre del tutto l'accessorio. Prestare attenzione durante l'inserimento della teglia e della griglia a che queste si innestino nelle guide di estensione prima della curvatura.



Accessori speciali

Gli accessori possono essere acquistati presso il servizio di assistenza clienti.

Accessori	Descrizione
Teglia smaltata	Per dolci in teglia e pasticcini. Codice servizio clienti: 11012235
Leccarda	Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. La leccarda può essere utilizzata anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia. Codice servizio clienti: 11012236
Griglia per arrostire	Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia, piatti surgelati. Codice servizio clienti: 00776605
Set di guide telescopiche	Set di guide telescopiche per un livello. Codice servizio clienti: 12006236

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare il forno per la prima volta.

Rimuovere l'imballaggio dell'apparecchio e smaltirlo secondo le norme vigenti.

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento, sull'indicatore lampeggia 12:00 e si accende il simbolo ⏲. Impostare l'ora attuale.

1. Impostare l'ora servendosi del tasto − o +.
2. Premere il tasto ⏲.
   Avvertenza: Una volta trascorso il tempo di impostazione, l'ora viene automaticamente salvata.

L'ora è impostata.

Riscaldamento del forno

Pulizia preliminare del forno

1. Togliere gli accessori e le griglie mobili dal vano di cottura. ⟶ *"Supporti" a pagina 61*
2. Togliere tutti i resti dell'imballaggio, ad es. pezzettini di polistirolo, dal vano di cottura.
3. Alcune parti sono rivestite con una pellicola protettiva antigraffio. È necessario rimuoverla.
4. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido umido.
5. Pulire il vano di cottura con soluzione di lavaggio calda.

Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e ben chiuso.

Avvertenza: Controllare che il vano di cottura sia sgombro dai resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.

1. Portare il selettore delle funzioni su ⊟.
2. Ruotare il selettore della temperatura sulla temperatura massima.
3. Spegnere il forno dopo 1 ora.

Avvertenza: Durante la prima accensione, è possibile che si sentano degli scricchiolii che provengono dal forno.

Pulizia successiva del forno

1. Pulire il vano di cottura con soluzione di lavaggio calda.
2. Montaggio della griglia mobile.
3. Se necessario, pulire i pannelli dello sportello.
   ⟶ *"Porta dell'apparecchio" a pagina 62*

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio calda e un panno morbido.

Montaggio del set di guide telescopiche

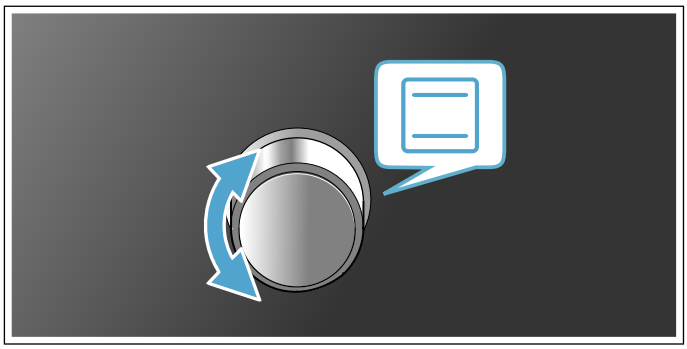
Le avvertenze per il montaggio del set di guide telescopiche è contenuto all'interno del kit fornito in dotazione.

Uso dell'apparecchio

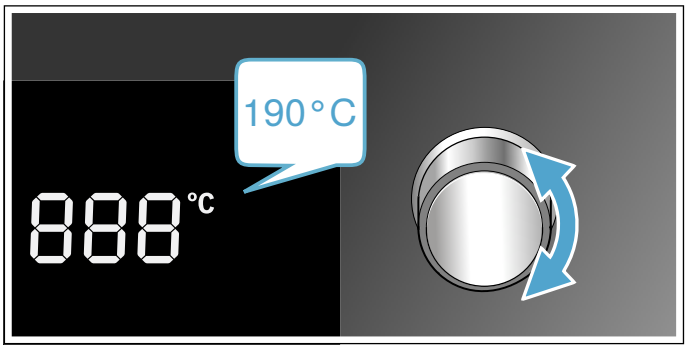
Accensione e spegnimento del forno

Accensione del forno

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
   Avvertenza: Per ciascuna funzione è preimpostata una temperatura standard o un livello grill.



2. Servendosi del selettore temperatura, modificare la temperatura o il livello grill.



Il forno inizia a riscaldarsi.

Avvertenza: L'indicatore di controllo della temperatura mostra lo stato attuale del riscaldamento.

Modifica delle impostazioni

Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado grill possono essere modificati in qualunque momento con il selettore corrispondente.

Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Attivazione del riscaldamento rapido

Per riscaldare il più rapidamente possibile il vano di cottura premere il tasto »⧙⧙«.

Avvertenza: Il riscaldamento rapido è disponibile con le funzioni: aria calda 3D, ricircolo, livello pizza e riscaldamento superiore/inferiore.

Interruzione di sicurezza automatica

L'apparecchio dispone di un'interruzione di sicurezza automatica. Il forno si spegne automaticamente dopo 13 ore.

Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

Panoramica delle funzioni durata

Funzione durata		Utilizzo
🔔	Timer	Il timer funziona come un conta-minuti. Funziona indipendente-mente dalla modalità e da altre funzioni durata e non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
🕒	Ora	Finché non scorre nessun'altra funzione in primo piano, l'appa-recchio mostra l'ora sul display.
|→|	Durata	Al termine di una durata impo-stata l'apparecchio interrompe automaticamente il funziona-mento.
→|	Tempo di fine	Impostare una durata e un'ora di fine desiderata. L'apparecchio si accende automaticamente affin-ché il programma sia terminato all'ora desiderata.

Come usare l'orologio elettronico

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti non influisce in alcun modo sulle funzioni del forno. La durata del contaminuti può essere impostata per un intervallo compreso tra 30 secondi e 13 ore. Fino a 10 minuti, l'impostazione è consentita a intervalli di 30 secondi; per un tempo compreso tra 10 minuti e 1 ora, l'impostazione è consentita un minuto alla volta; per tempi superiori l'impostazione è consentita a intervalli di 5 minuti.

1. Premere il tasto 🕒.
   Il simbolo 🔔 è acceso.
2. Servendosi dei tasti + e − impostare la durata desiderata.
   Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Avvertenze

- Per modificare il tempo residuo, premere il tasto 🕒. Poi servendosi dei tasti + e − modificare il tempo residuo.
- Per interrompere il contaminuti, portare il tempo residuo su zero.

Disattivazione del segnale acustico

Per spegnere il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.

Avvertenza: Dopo breve tempo il segnale acustico si spegne automaticamente.

Impostazione dell'orologio elettronico

In caso di necessità è possibile modificare l'ora (ad es. dall'ora legale all'ora solare). A tal proposito il forno deve essere spento.

1. Premere il tasto ⏲.
   Il simbolo 🔔 è acceso.
2. Premere nuovamente il tasto ⏲.
   Il simbolo ⏲ è acceso.
3. Servendosi dei tasti + e − impostare l'ora attuale.

Impostazione del timer automatico

Tramite l'orologio elettronico è possibile disattivare o attivare e disattivare automaticamente il forno.

Impostazione della durata

Impostare sull'apparecchio la durata di cottura per la pietanza. In questo modo la durata di cottura non può essere inavvertitamente oltrepassata e non è necessario interrompere altri lavori per terminare il funzionamento.

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati.
   Il forno entra in funzione.
2. Premere il tasto ⏲ due volte.
3. Con i tasti + e − impostare la durata di funzionamento.
   Avvertenza: La durata di funzionamento può essere impostata per un intervallo compreso tra 30 secondi e 13 ore. È possibile impostare fino a un'ora di tempo a intervalli di un minuto, durate maggiori a intervalli di 5 minuti.
   Il simbolo |→| è acceso.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.

1. Per spegnere il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
   Avvertenza: Dopo breve tempo il segnale acustico si spegne automaticamente.
2. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Impostazione del tempo di fine

La cottura inizia a un orario posticipato stabilito dall'utente e prosegue per la durata impostata.

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati.
   Il forno entra in funzione.
2. Premere il tasto ⏲ due volte.
3. Con i tasti + e − impostare la durata di funzionamento.
   Avvertenza: La durata di funzionamento può essere impostata per un intervallo compreso tra 30 secondi e 13 ore. È possibile impostare fino a un'ora di tempo a intervalli di un minuto, durate maggiori a intervalli di 5 minuti.
   Il simbolo |→| è acceso.
4. Premere nuovamente il tasto ⏲.
5. Servendosi dei tasti + e − impostare il tempo di fine desiderato.
   Avvertenza: Premendo il primo tasto sul display compare un valore preimpostato. Il valore preimpostato deriva dall'ora attuale e dalla durata. Può essere impostato servendosi dei tasti + e −.
   Il simbolo →| è acceso. Sul display viene visualizzato il tempo di fine. L'apparecchio si accende in modalità standby.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.

1. Per spegnere il segnale acustico, premere un tasto qualsiasi oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
   Avvertenza: Dopo breve tempo il segnale acustico si spegne automaticamente.
2. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il forno, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambini.

Avvertenza: Un piano di cottura eventualmente utilizzato non viene compromesso dalla sicurezza bambini in funzione sul forno.

Attivazione sicurezza bambini

L'apparecchio deve essere spento.

Tenere premuto il tasto »⚿ per circa quattro secondi.

Sul display compare il simbolo ⚿. La sicurezza bambini è attivata.

Disattivazione sicurezza bambini

Tenere premuto il tasto »⚿ per circa quattro secondi.

Il simbolo ⚿ scompare dal display. La sicurezza bambini è disattivata.

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Elenco delle impostazioni di base

Non tutte le impostazioni di base sono disponibili, dipende dalle caratteristiche dell'apparecchio.

Impostazioni di base		Selezione
c01	Durata del segnale acustico una volta terminato il tempo del contaminuti o del parametro di durata	1 = ca. 10 secondi 2 = ca. 30 secondi* 3 = ca. 2 minuti
c02	Tempo di attesa prima dell'acquisizione di un'impostazione	1 = ca. 3 secondi* 2 = ca. 6 secondi 3 = ca. 10 secondi
c03	Tono tasti premendo un tasto	0 = spento 1 = acceso*
c04	Intensità dell'illuminazione del display	1 = scura 2 = media* 3 = chiara
c05	Indicatore dell'ora	0 = nascondere l'ora 1 = visualizzare l'ora*
c06	Illuminazione del vano di cottura durante il funzionamento	0 = no 1 = sì*
c07	Tempo di postfunzionamento della ventola di raffreddamento	1 = breve* 2 = media 3 = lungo 4 = molto lungo
c08	Ripristino di tutte le impostazioni predefinite	0 = no* 1 = sì
c09	Attivare la modalità demo. La modalità demo ha uno scopo illustrativo; in modalità demo, il forno non riscalda. La modalità demo può essere attivata soltanto nei primi 5 minuti dopo il collegamento alla rete elettrica.	0 = no* 1 = sì
* Impostazioni di fabbrica		

Modifica delle impostazioni di base

Il selettore funzioni deve trovarsi in posizione zero.

1. Tenere premuto il tasto ◷ per ca. 4 secondi. Sul display viene visualizzata la prima impostazione di base, ad es. c01.
2. Se necessario modificare l'impostazione con il selettore temperatura.
3. Con il tasto + passare alla prossima impostazione di base.
4. Con il tasto − o + scorrere tutte le impostazioni di base e, se necessario, modificarle con il selettore temperatura.
5. Infine tenere premuto nuovamente il tasto ◷ per circa 4 secondi per confermare.

Tutte le impostazioni di base sono state acquisite.

Le impostazioni di base possono essere modificate in qualunque momento. La modalità demo può essere attivata soltanto nei primi 5 minuti dopo il collegamento alla rete elettrica.

Avvertenza: A seguito di un'interruzione di corrente, le modifiche relative alle impostazioni di base vengono mantenute.

Impostazione dello stato di risparmio energetico

È possibile risparmiare energia, diminuendo la luminosità del display. È possibile impostare la luminosità del display nelle impostazioni di base c04.

Avvertenza: L'impostazione modifica la luminosità del display durante il funzionamento. In modalità standby, l'apparecchio riduce automaticamente la luminosità del display. Di notte, tra le 22:00 e le 05:59, si attiva la luminosità più scura del display.

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!
L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Detergenti adatti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni seguenti.

Non utilizzare

per il forno

- detergenti aggressivi o abrasivi;
- detergenti a elevato contenuto di alcol;
- spugnette dure o abrasive;
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Pulizia
Esterno dell'apparecchio	
Frontale in acciaio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Pannello di comando	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Pannelli della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox.
Maniglia della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.

Interno dell'apparecchio	
Superfici smaltate e superfici autopulenti	Osservare le avvertenze relative alle superfici del vano di cottura annesse alla tabella.
Copertura di vetro nell'illuminazione del vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Pannelli della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox. Pulire preferibilmente con tutto il vano cottura. ⟶ *"Pulizia del vano di cottura" a pagina 61*
Guarnizione della porta Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non strofinare.
Rivestimento della porta	In acciaio inox: utilizzare detergenti per acciaio inox. Osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. In plastica: pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Per la pulizia rimuovere il rivestimento della porta.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Sistema di estrazione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox.

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sui pannelli della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano di cottura.
- A temperature molto elevate lo smalto viene bruciato. Durante questo processo possono generarsi lievi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio.
  I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Superfici del vano di cottura

La parete posteriore e le pareti laterali del vano di cottura sono autopulenti. Si riconosce dalla superficie ruvida.

Il piano del vano di cottura e il soffitto sono smaltate e hanno una superficie liscia.

Pulizia delle superfici smaltate

Pulire le superfici smaltate lisce con un panno spugna e con una soluzione di lavaggio calda oppure con acqua e aceto. Asciugare con un panno morbido.

Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e una soluzione di lavaggio. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.

Attenzione!

Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano di cottura caldo. Potrebbero verificarsi danni allo smalto. Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano di cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.

Avvertenza: I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresenta un problema e non incide sul funzionamento. Se necessario, tali residui possono essere rimossi con acido citrico.

Superfici autopulenti

Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa. in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando l'apparecchio è in funzione.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti per forno sulle superfici autopulenti. Le superfici vengono danneggiate. Se il detergente per forno entra in contatto con queste superfici, sciacquare repentinamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare e non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

Tenere pulito l'apparecchio

Al fine di evitare la formazione di sporco ostinato, tenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco.

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!
I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

Consigli

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo i residui di sporco non vengono bruciati.
- Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume.
- Cuocere i dolci morbidi e molto farciti nella leccarda.
- Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila in ghisa.

Pulizia del vano di cottura

1. Versare 0,4 litri di acqua al centro del fondo del vano di cottura.
2. Impostare il tipo di riscaldamento ⊟.
3. Impostare 50 °C con il regolatore della temperatura.
4. Dopo 18 minuti spegnere l'apparecchio.
5. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
6. Pulire il vano di cottura con un panno.

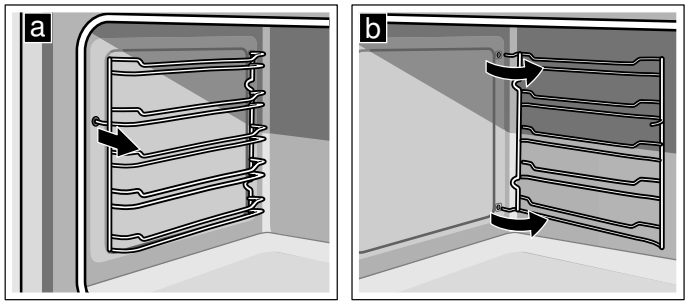
⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Supporti

Sgancio dei supporti

I supporti sono fissati rispettivamente in tre punti alle pareti laterali del vano di cottura.

1. Afferrare il supporto dal lato anteriore e tirare verso il centro del vano di cottura.
   Il gancio anteriore del supporto esce dal foro.
2. Spostare ancora in avanti il supporto e sfilarlo anche dai fori posteriori della parete laterale.
3. Estrarre il supporto dal vano di cottura.



Riaggancio dei supporti

1. Inserire i ganci del supporto nei fori posteriori della parete laterale.
2. Spingere il gancio anteriore del supporto nel foro.

Porta dell'apparecchio

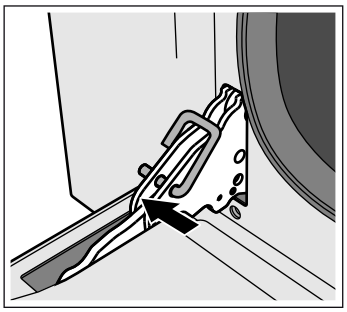
Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come pulire la porta dell'apparecchio.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

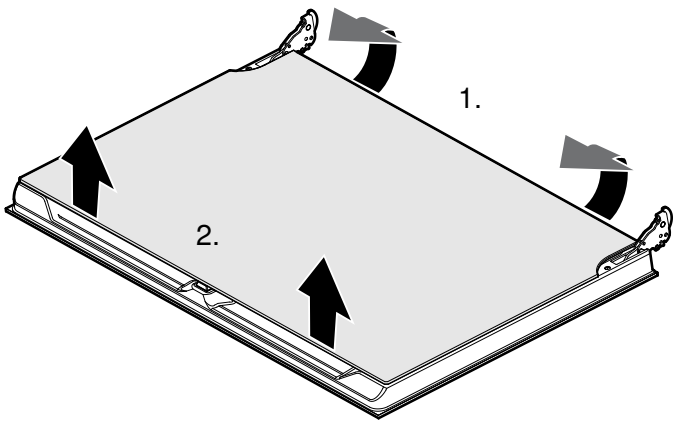
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

Smontaggio dei pannelli della porta

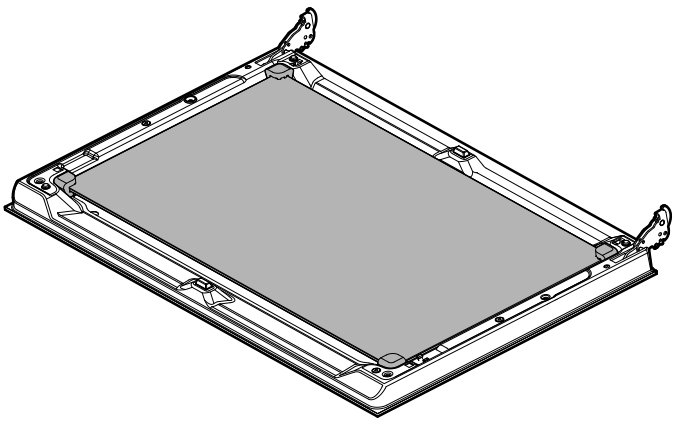
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Bloccare entrambe le cerniere a sinistra e a destra con la spina di sicurezza.
   Avvertenza: Le spine di sicurezza devono inserirsi completamente nei fori delle cerniere.



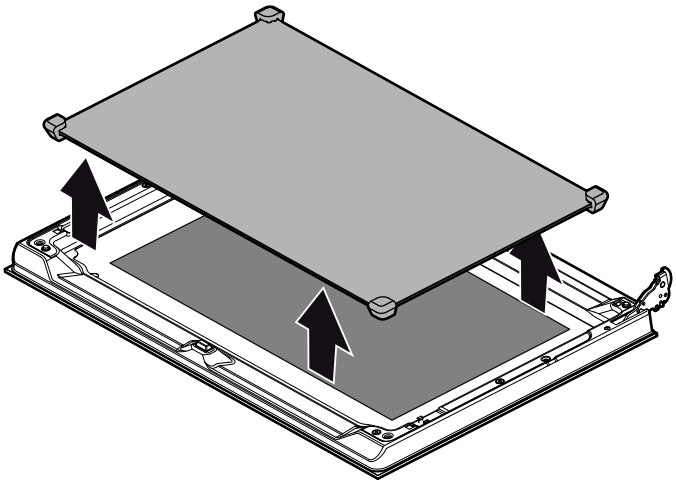
3. Sollevare leggermente la parte inferiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto (**1**).
4. Sollevare con cautela la parte superiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto (**2**).
   Attenzione!
   Durante il sollevamento del pannello interno è possibile che il pannello centrale resti attaccato al pannello interno. Assicurarsi che il pannello centrale non cada.



5. Rimuovere il pannello interno.
6. Rimuovere il pannello centrale.



Avvertenza: Il pannello centrale non è fissato con spine di supporto, ma tenuto in posizione da cuscinetti in gomma.



Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!
Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Montaggio dei pannelli della porta

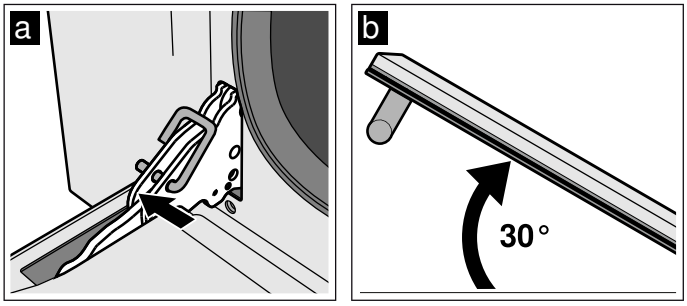
1. Applicare nuovamente il pannello centrale.
   Avvertenze
   - Il pannello centrale è correttamente applicato quando si legge il simbolo Low-E.
   - Verificare il corretto posizionamento del pannello. Tutti i cuscinetti in gomma devono poggiare in piano sul pannello esterno.
2. Applicare nuovamente il pannello interno.
   Avvertenza: Tutte le quattro spine di fissaggio devono innestarsi nei supporti previsti allo scopo.
3. Rimuovere le spine di sicurezza e chiudere lo sportello del forno.

Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio

In caso di sporco ostinato, la porta del forno può essere sganciata per una migliore pulizia. Per le pulizie di routine, ciò non è necessario.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

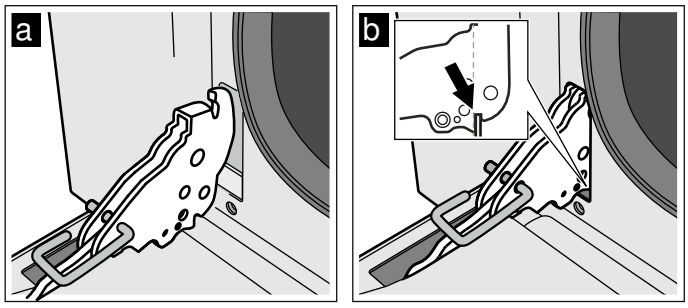
1. Aprire completamente lo sportello del forno.
2. Bloccare entrambe le cerniere a sinistra e a destra con la spina di sicurezza **(a)**.
   Avvertenza: Le spine di sicurezza devono inserirsi completamente nei fori delle cerniere.
3. Afferrare lateralmente lo sportello del forno con entrambe le mani e chiuderlo di circa 30° **(b)**.



4. Sollevare leggermente ed estrarre lo sportello del forno.
   Avvertenza: Non chiudere completamente lo sportello del forno. Le cerniere potrebbero venire piegate causando danni allo smalto.

Montaggio della porta dell'apparecchio

1. Afferrare lateralmente lo sportello del forno con entrambe le mani.
2. Inserire le cerniere nelle aperture del forno **(a).**
   Avvertenza: La scanalatura in basso sulle cerniere deve innestarsi nel telaio del forno **(b)**.



3. Abbassare lo sportello verso il basso.
4. Rimuovere le spine di sicurezza.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!
Se lo sportello del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccare le cerniere stesse. Contattare il servizio di assistenza clienti.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!
Se le cerniere non sono correttamente innestate in posizione lo sportello non può essere correttamente chiuso, il calore può fuoriuscire e le parti dell'apparecchio possono diventare molto caldi. Per evitare che ciò accada, rimuovere nuovamente lo sportello. Quindi inserire nuovamente lo sportello, rispettando quanto indicato nella figura, in modo tale che la scanalatura si innesti sul lato inferiore della cerniera nel telaio del forno.

Malfunzionamento, che fare?

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
Non si riesce ad avviare l'apparecchio	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa	Chiudere la porta dell'apparecchio
	L'apparecchio non è spento	Spegnere e riaccendere l'apparecchio
Sul display lampeggia 12:00	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Regolare nuovamente l'ora.
L'illuminazione del vano di cottura non funziona	Il tipo di funzionamento Riscaldamento sup./inf. delicato è attivato	Con il tipo di funzionamento Riscaldamento sup./inf. delicato l'illuminazione del vano di cottura è spento.
	La lampadina è difettosa	Sostituire la lampadina.
Tutte le pietanze che devono essere preparate al forno bruciano poco dopo.	Termostato difettoso.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
I pannelli dello sportello sono appannati.	Fenomeno normale dovuto agli sbalzi di temperatura.	Scaldare l'apparecchio a 100 °C e spegnerlo nuovamente dopo 5 minuti.
Non è possibile utilizzare l'apparecchio attivato, sul display viene visualizzato il simbolo	La sicurezza bambini è attivata	Tenere premuto il tasto touch finché il simbolo non scompare

Messaggi di errore

Se sul display viene visualizzato un messaggio di errore con Err, portare il selettore funzioni in posizione zero. Se il messaggio di errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

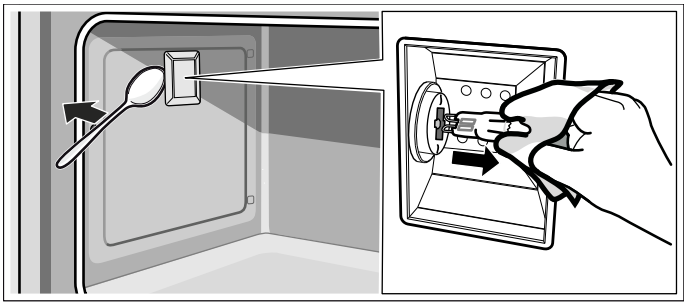
Messaggio di errore	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Err 1	Sensore temperatura è difettoso	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Err2	La temperatura del vano di cottura è troppo elevata.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Err4	Attivazione errata del bloccaggio dello sportello.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Err5	Elemento riscaldante ventola difettoso o non collegato.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Err6	Motore difettoso o non collegato.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Err8	Ventola di raffreddamento difettosa o non collegata.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Sostituzione della lampadina del forno

È necessario sostituire le lampadine del forno bruciate. Le lampadine di ricambio termostabili sono in vendita presso il servizio di assistenza tecnica o presso il rivenditore specializzato. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. Non utilizzare alcun altro tipo di lampadina.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!
Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.

1. Lasciare raffreddare il vano di cottura.
2. Aprire lo sportello dell'apparecchio.
3. Stendere un canovaccio nel vano di cottura per evitare di danneggiarlo.
4. Rimuovere la griglia mobile.
5. Rimuovere la copertura in vetro aprendola manualmente da davanti. Qualora risultasse difficile rimuovere la copertura in vetro, aiutarsi con un cucchiaio.
6. Estrarre la lampadina del forno.



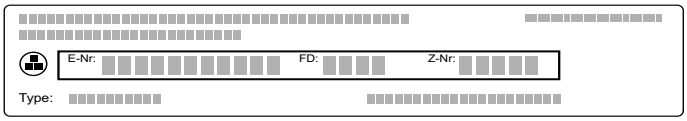
7. Sostituire la lampadina del forno con una dello stesso modello:
   Tensione: 230 V;
   Potenza: 40 W;
   Attacco: G9;
   Resistenza alle alte temperature: 300 °C
8. Riapplicare la copertura in vetro della lampadina del forno.
9. Montare la griglia mobile.
10. Rimuovere nuovamente il canovaccio.
11. Attivare di nuovo il fusibile.
12. Controllare se l'illuminazione del forno funziona di nuovo.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.
In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova nella parte posteriore del pannello.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD
Servizio di assistenza clienti ☎	

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti
I 800-018346
Linea verde
CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito viene proposta una selezione di vivande con le relative impostazioni ottimali. Sono inoltre indicati il tipo di riscaldamento e la temperatura da utilizzare per cuocere i cibi nel modo migliore. Sono riportate indicazioni sugli accessori adatti e sui livelli di inserimento più opportuni. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenza: . Durante la cottura degli alimenti può formarsi molto vapore acqueo nel vano di cottura. L'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica e durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sulla porta, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. Si tratta di un evento fisico normale. Con il preriscaldamento, oppure aprendo la porta con cautela, si può ridurre la condensa.

Tabella pietanze

Pietanza	Peso (in kg)	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Lasagne	3-4	1		220-230*	45-50
Pasta gratinata	3-4	1		220-230*	45-50
Arrosto di vitello	2	2		180-190*	90-100
Lombata di maiale	1.5-2	2		190-200*	90-100
Lombata di maiale	2	2		200**	125
Salsicce	1.5	3		280*	1° lato: 10
					2° lato: 7
Arrosto di manzo	1	2		200*	45-55
Coniglio arrosto	1.5	2		180-190*	70-80
Petto di tacchino	2	2		180-190*	110-120
Stufato di capocollo	2-3	2		180-190*	170-180
Pollo arrosto	1.2	2		190-200*	65-70
Braciole di maiale	1.5	3		280*	1° lato: 15
					2° lato: 5
Costine	1.5	3		280*	1° lato: 15
					2° lato: 10
Pancetta	0.7	4		3*	1° lato: 10
					2° lato: 8
Filetto di maiale	1.5	3		280*	1° lato: 12
					2° lato: 5
Filetto di manzo	1	4		3*	1° lato: 7
					2° lato: 4
Trota salmonata	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Rana pescatrice	0.7-1.5	2		160*	60-65
Rombo	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Pane	1	2		180-190*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	1	2		160*	55-60
Torta alla frutta	1	2		160*	35-40
Dolci alla ricotta	1	2		160-170*	45-55
Torta di pasta frolla	1	2		160-170*	35-40
Torta di pasta frolla	1	2		170**	65
Torta Paradiso	1.2	2		160*	55-60
Bignè	0.7-1.2	2		180*	50-60
Torta quattro quarti	1	2		150-160*	55-60
Riso al latte	1	2		160*	55-60
Brioche	1-1.2	2		160*	30-35

* preriscaldare

** non preriscaldare

Consigli per l'utilizzo

Qui di seguito è riportata una selezione di consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze

- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
  Prima dell'utilizzo, estrarre dal vano di cottura gli accessori e le stoviglie non necessari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.
- Il riscaldamento sup./ inf. delicato è un tipo di riscaldamento intelligente per la preparazione delicata di carne, pesce e dolci che non devono lievitare. L'apparecchio regola in modo ottimale l'apporto di energia nel vano di cottura. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. In questo modo rimane più succoso e si scurisce di meno. Aprendo in anticipo la porta durante la cottura e preriscaldando, si perde questo effetto. Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo. Durante la cottura tenere chiusa la porta dell'apparecchio.

Consigli per la cottura al forno

Per sapere se un dolce è ben cotto	infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta usare meno liquido. Oppure impostare una temperatura più bassa di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni della ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda.
Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Il dolce è troppo secco.	Impostare una temperatura più alta di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro.	Se il livello di inserimento e l'accessorio sono corretti, aumentare eventualmente la temperatura o prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più alto.
Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più basso. Selezionare una temperatura più bassa e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro nella parte posteriore.	Non mettere lo stampo troppo vicino al fondo del forno, ma al centro, utilizzando gli accessori.
Il dolce è troppo scuro.	La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario prolungare il tempo di cottura.
I dolci hanno una doratura non uniforme.	Selezionare una temperatura un po' più bassa. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta. Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura. Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi.
Si sono usati più ripiani per la cottura. I dolci al livello superiore sono più scuri di quelli al livello inferiore.	Per la cottura su più livelli, scegliere sempre la modalità Aria calda. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene.	Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.

Consigli per arrosti e brasati

L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata e/o l'arrosto è troppo asciutto.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura. La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario ridurre il tempo di cottura.
La crosta è troppo sottile.	Aumentare la temperatura oppure, al termine della cottura, accendere brevemente il grill.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola ed eventualmente aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La volta successiva scegliere una teglia più grande ed eventualmente aggiungere meno liquido.
La carne dello stufato si attacca.	Il coperchio deve essere delle stesse dimensioni della stoviglia e chiudere bene. Ridurre la temperatura e, se necessario, aggiungere ancora liquido durante la cottura.

Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera principalmente nei prodotti a base di cereali e patate quali patatine, patate fritte, toast, pagnotte, pane o prodotti da forno (biscotti, panpepato, biscotti speziati) cotti a temperature elevate.

Consigli per una preparazione degli alimenti a basso contenuto di acrilamide	
Informazioni generali	■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura. ■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. ■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno	Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C. Con aria calda max. 180 °C.
Biscottini	Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C. Con aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino.

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi (conforme a EN 60350-1).

Cottura al forno

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Shortbread strips	Teglia con carta da forno	2		160*	23-25
Shortbread strips, 2 livelli	2 teglie con carta da forno	2+4		160*	28
Cupcake	Teglia con carta da forno	2		160*	21-22
Cupcake, 2 livelli	Teglia + griglia con carta da forno	2+4		160*	30
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera	2		160*	35
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	2 stampi a cerniera	2+4		155-165*	35-45
Torta di mele coperta, 1 pezzo	Stampo a cerniera	2		170*	75-80
Torta di mele coperta, 2 pezzi	2 stampi a cerniera	2		160*	75-80
* preriscaldare					

Grill

Inserire anche la leccarda. In questo modo viene raccolto il liquido e il vano di cottura resta più pulito.

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in minuti
Pane per toast	Griglia	4		3*	2
Hamburger di manzo 10 pezzi, diametro 75 mm	Teglia + griglia	3+4		3*	1° lato: 15 2° lato: 5
* Preriscaldare					

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 70

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 70
Algemeen 70

Oorzaken van schade 71
Algemeen 71

Milieubescherming 72
Energiebesparing 72
Milieuvriendelijk afvoeren 72

Het apparaat leren kennen 73
Bedieningspaneel 73
Toetsen 73
Display 73
Verwarmingsmethoden en functies 74
Temperatuurknop 75
Functies voor de binnenruimte 75

Toebehoren 75
Inschuifhoogtes 75
Vergrendelingsfunctie 76
Telescopische uitschuifvoorzieningsset 76
Speciale accessoires 76

Voor het eerste gebruik 77
Tijd instellen 77
Oven verwarmen 77
Toebehoren reinigen 77
Telescopische uitschuifvoorzieningsset monteren . . . 77

Apparaat bedienen 78
Oven in- en uitschakelen 78
Automatische veiligheidsuitschakeling 78

Tijdfuncties 78
Overzicht van de tijdfuncties 78
Elektronische klok gebruiken 78
Automatische tijdschakeling instellen 79

Kinderslot 80
Kinderslot inschakelen 80
Kinderslot uitschakelen 80

Basisinstellingen 80
Lijst met basisinstellingen 80
Basisinstellingen wijzigen 81
Energiebesparingsmodus instellen 81

Reinigen 81
Geschikte schoonmaakmiddelen 81
Oppervlakken in de binnenruimte 82
Apparaat schoon houden 83
Binnenruimte reinigen 83

Rekjes 83
Rekjes verwijderen 83
Rekjes ophangen 83

Apparaatdeur 84
Deurruiten verwijderen en inbrengen 84
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen 85

Wat te doen bij storingen? 86
Foutmeldingen 86
Ovenlamp vervangen 87

Servicedienst 87
E-nummer en FD-nummer 87

Voor u in onze kookstudio uitgetest 88
Gerechtentabel 88
Tips 89
Testgerechten 90

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.bsh-group.com** en in de online-shop: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 aar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 75*

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- De telescooprails worden heet bij gebruik van het apparaat. Pas goed op voor verbranding in uitgetrokken toestand.

⚠ Waarschuwing – Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de deur van het apparaat kan hete stoom vrijkomen. Afhankelijk van de temperatuur is er geen stoom te zien. Tijdens het openen niet te dicht bij het apparaat staan. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Zorg ervoor dat kinderen uit de buurt blijven.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Algemeen

Attentie!

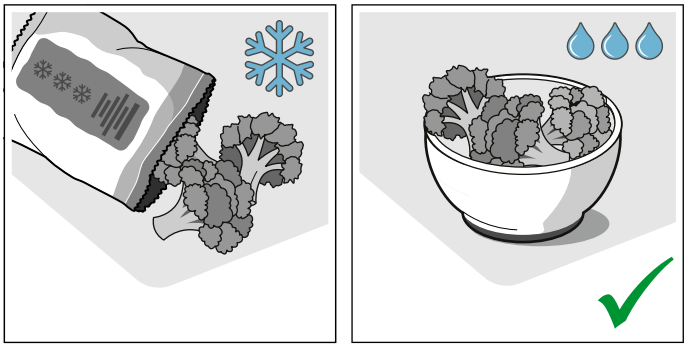
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Aluminiumfolie: aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Koelen met de apparaatdeur open: na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte laten afkoelen met de deur gesloten. Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt. Ook wanneer de deur slechts op een kier staat, kunnen naburige voorzijden van meubels in de loop van de tijd beschadigd raken.
  Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte laten drogen met de deur open.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is. ⟶ *"Reinigen" op pagina 81*
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Milieubescherming

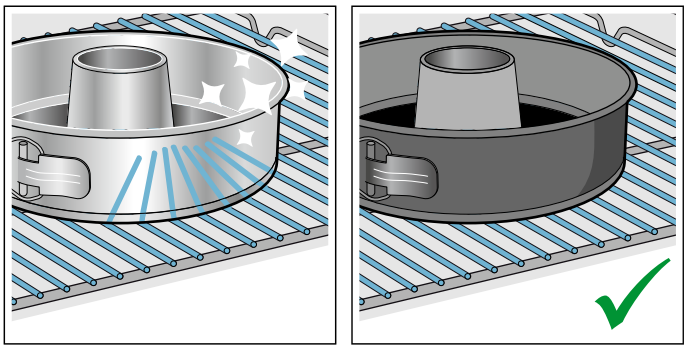
Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

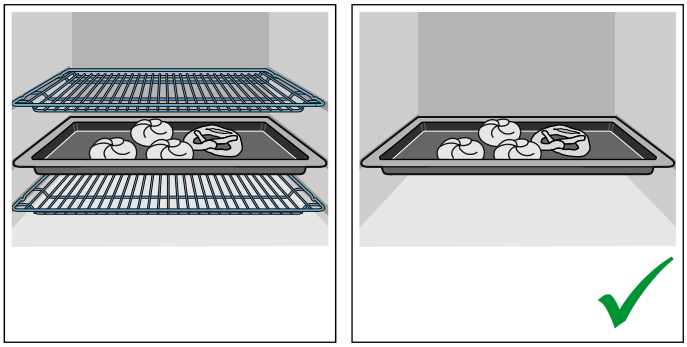
- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Laat diepvrieslevensmiddelen eerst ontdooien voordat u ze in de binnenruimte plaatst.



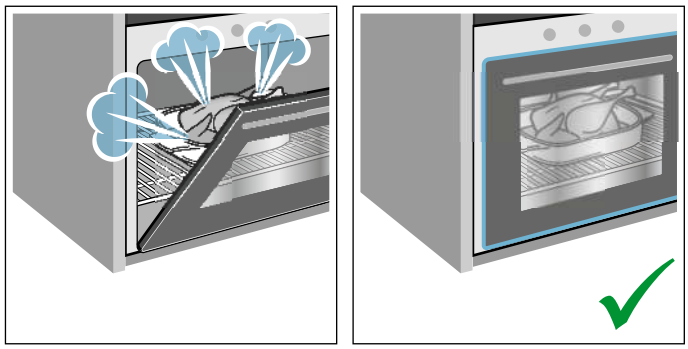
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.



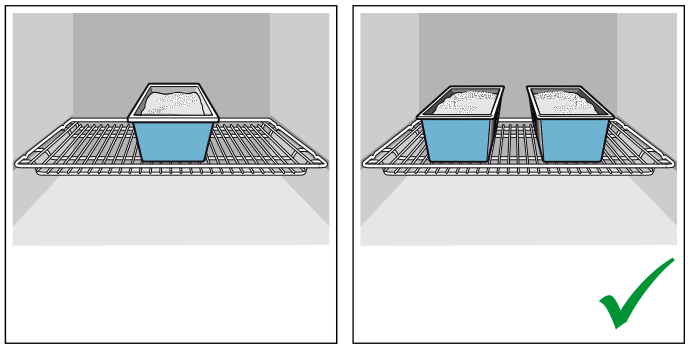
- Verwijder de accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.



- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.



- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Hierdoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.



- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

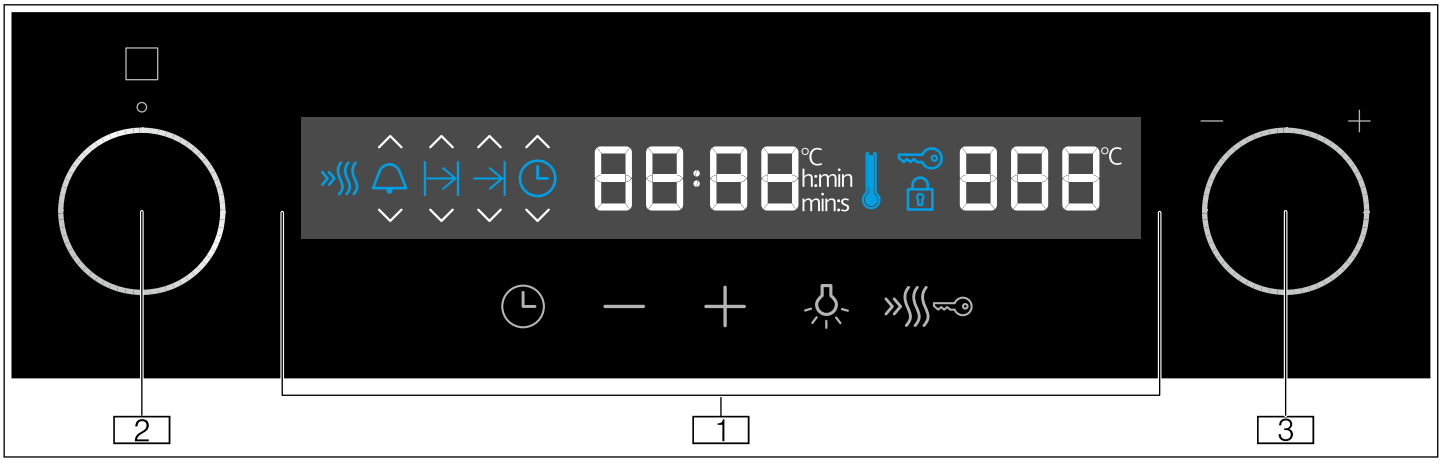
Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u de verschillende functies van uw apparaat in. Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel en de indeling van de bedieningselementen.



1 **Toetsen en display**
De Toetsen zijn touch-velden waar sensoren onder liggen. Tip alleen op het betreffende symbool om de functie te kiezen.
Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien.

2 **Functiekeuzeknop**
Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode of andere functies in. De gekozen verwarmingsmethode en functie lichten op.
U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien.

3 **Temperatuurknop**
Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in of kiest de instelling voor andere functies.
De temperatuurknop kunt u ook naar links of rechts draaien. Hij heeft geen nulstand.

Toetsen

De betekenis van de verschillende toetsen wordt hier kort uitgelegd.

Heeft een toets geen functie, dan klinkt er een signaal.

Toets		Toelichting
◷	Tijdfuncties	Timer 🔔, Tijdsduur |→|, Eindtijd →|, en Tijd ◷ instellen
−	Min	Instelwaarde verlagen
+	Plus	Instelwaarde verhogen
💡	Verlichting	Verlichting van de binnenruimte in- en uitschakelen
»≋	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen in- en uitschakelen
	Kinderslot	Kinderslot in stand-by activeren en deactiveren

Display

Het display is zo gestructureerd dat u de opgaven met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in focus. Hij wordt in het wit weergegeven tegen een donkere achtergrond.

Symbool	Toelichting
»≋	Snel voorverwarmen
🔔	Kookwekker
|→|	Tijdsduur
→|	Eindtijd
◷	Tijd
88:88	Tijdsweergave
🌡	Temperatuurregeling
🔑	Kinderslot
🔒	Deurblokkering
888	Temperatuurindicatie

Verwarmingsmethoden en functies

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in.

Om altijd de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Verwarmingsmethode		Temperatuur/Stand	Gebruik
o	Nulstand	-	De oven is uitgeschakeld.
	3D-hetelucht	50-280 °C	Voor het bereiden van gerechten op één tot twee niveaus. De ventilatoren verdelen de warmte van de ronde verwarmingselementen in de achterwand gelijkmatig in de binnenruimte. Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus gebruikt.
	Circulatielucht	50-280 °C	Voor taart en gebak op één niveau. De ventilatoren verdelen de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de binnenruimte.
	Pizzastand	50-280 °C	Voor het bereiden van verse pizza's en diepvriesproducten, bijv. frites of strudel. De verwarmingselementen en ventilatoren verwarmen de binnenruimte snel en verdelen de hitte gelijkmatig.
	Ontdooien	30-60 °C	Ontdooien van bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
	Onderwarmte	50-280 °C	Voor het nagaren van gerechten. De warmte komt alleen van onderen.
	Grill, klein	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
	Grill, groot	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast en voor het gratineren. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
	Circulatiegrill	50-280 °C	Braden van vlees, gevogelte en hele vis. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Boven- en onderwarmte Eco	50-280°C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten (bijv. vlees, groente) op één niveau, **zonder voorverwarmen**. De verwarmingsmethode is niet geschikt voor gerechten die bij het bakken moeten rijzen (bijv. brood). Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.
	Boven- en onderwarmte	50-280 °C	Voor taarten, ovenschotels en magere braadstukken. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven.

Aanwijzing: Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik veranderen.

Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur in. Op het display wordt de ingestelde temperatuur weergegeven.

Aanwijzing: Tot 100 °C kan de temperatuur in stappen van 1 graad worden ingesteld, daarboven in stappen van 5 graden.

Temperatuurregeling

De balken in de temperatuurregeling geven de opwarmingsfasen of de restwarmte in de binnenruimte aan.

Verwarmingscontrole	De verwarmingscontrole geeft de temperatuurverhoging in de binnenruimte weer. Wanneer alle balken vol zijn, is het optimale tijdstip bereikt om het gerecht in te schuiven. Bij de grill- en reinigingsstanden zijn de balken gevuld. Bij de verwarmingsmethode boven-/onderwarmte worden de balken niet gevuld.
Restwarmte-indicatie	Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, geeft de temperatuurregeling de restwarmte in de binnenruimte weer.De weergave verdwijnt wanneer de temperatuur tot ca. 60 °C gedaald is.

Functies voor de binnenruimte

Enkele functies vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat voor oververhitting.

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Bij het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, gaat de binnenruimteverlichting aan.Blijft de deur langer dan 15 minuten open, dan gaat de binnenverlichting weer uit.

Bij de meeste functies schakelt de binnenruimteverlichting in zodra het gebruik wordt gestart. Wanneer de werking beëindigd is, gaat de verlichting uit.

Aanwijzing: Bij de functie milde boven- en onderwarmte wordt de verlichting van de binnenruimte na ca. 1 minuut automatisch uitgeschakeld.Deze kan ingeschakeld worden met de toets .

Koelventilator

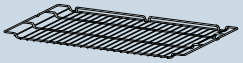
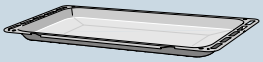
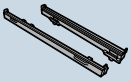
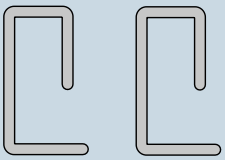
De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Attentie!
De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

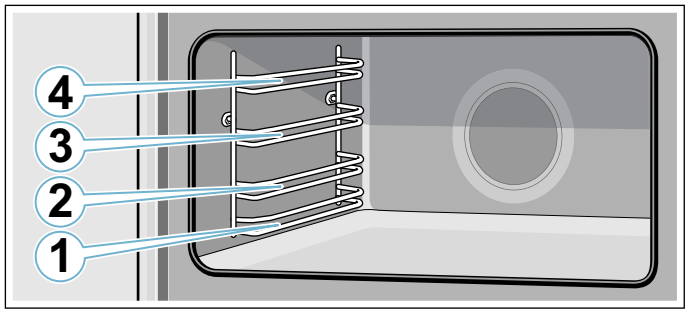
Toebehoren

Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Accessoires	Beschrijving
	**Bak- en braadrooster** Voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken en diepvriesgerechten.
	**Braadslede** Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. De braadslede kan worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.
	Geëmailleerde bakplaat Voor plaatgebak en klein gebak.
	**Telescopische uitschuifvoorzieningsset** Met de uitschuifrails kunt u de accessoires verder naar buiten trekken.
	**Veiligheidspennen** Ter blokkering van de scharnieren.

Inschuifhoogtes

De bakplaat en het bak- en braadrooster kunnen op 4 verschillende hoogtes in de binnenruimte worden geschoven. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat de accessoires de deurruit niet raken. Let erop dat u de accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

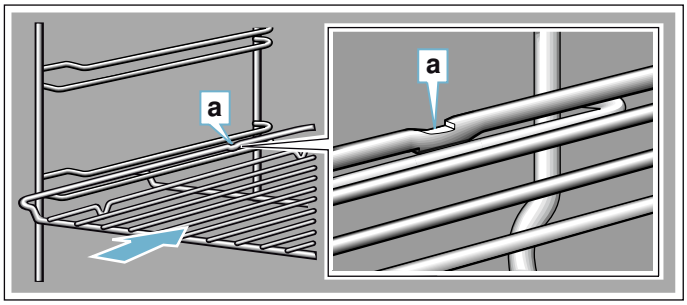


⚠ Waarschuwing – Risico van brand!
Een plaat, bakplaat, pan of andere kookgerei mag in geen geval direct op de bodem van de oven worden geplaatst. Dit leidt tot oververhitting van de apparaatbodem, waardoor het apparaat aanzienlijk beschadigd kan worden.

Vergrendelingsfunctie

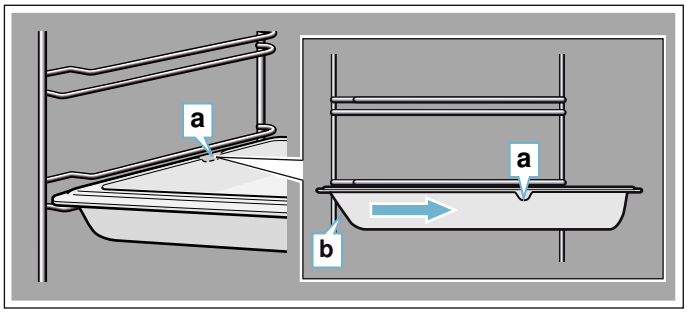
De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken.De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden verwijderd.De accessoires dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geplaatst, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

Let er bij het inschuiven van het rooster op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De open kant moet naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden ⌣ wijzen.



Let er bij het inschuiven van platen op dat de ontgrendelnok **a** zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst. De schuine kant van de accessoires **b** moet van voren naar de apparaatdeur wijzen.

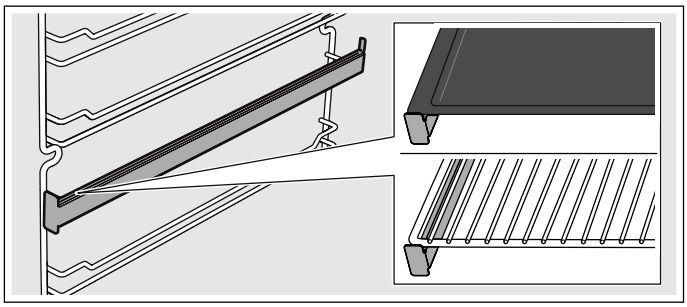
Voorbeeld in de afbeelding: braadslede



Telescopische uitschuifvoorzieningsset

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
De telescooprails worden heet bij gebruik van het apparaat. Pas goed op voor verbranding in uitgetrokken toestand.

Met de uitschuifrails kunt u de accessoires helemaal naar buiten trekken. Bij het plaatsen van de houders voor de bakplaat en het braadrooster dient u erop te letten dat deze voor de welving in de uitschuifrails inklikken.



Speciale accessoires

Accessoires kunt u bij de servicedienst nabestellen.

Accessoires	Beschrijving
Geëmailleerde bakplaat	Voor plaatgebak en klein gebak. Servicedienstnummer: 11012235
Braadslede	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. De braadslede kan worden gebruikt om het vet op te vangen, wanneer u direct op het rooster grilt. Servicedienstnummer: 11012236
Bak- en braadrooster	Voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken en diepvriesgerechten. Servicedienstnummer: 00776605
Telescopische uitschuifvoorzieningsset	Telescopische uitschuifvoorzieningsset voor één niveau. Servicedienstnummer: 12006236

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven.

Verwijder de verpakking van het apparaat en voer deze volgens voorschrift af.

Tijd instellen

Na de aansluiting knippert op het display 12:00 en het symbool ⏲ is verlicht. Stel de tijd in.

1. Met toets − of + de tijd instellen.
2. Toets ⏲ indrukken.
   Aanwijzing: Na afloop van de insteltijd wordt de tijd automatisch opgeslagen.

De tijd is ingesteld.

Oven verwarmen

Oven voorreinigen

1. De accessoires en inhangroosters uit de binnenruimte nemen. ⟶ *"Rekjes" op pagina 83*
2. Verpakkingsresten, zoals stukjes piepschuim, dienen volledig uit de binnenruimte verwijderd te worden.
3. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. U dient deze te verwijderen.
4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
5. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

Aanwijzing: Let erop dat zich geen verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, in de binnenruimte bevinden. Neem voor het opwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek.Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.

1. Draai de functiekeuzeknop op ⊟.
2. Draai de temperatuurknop op de maximale temperatuur.
3. Schakel de oven na 1 uur uit.

Aanwijzing: Tijdens het eerste gebruik kan er een knetterend geluid in de oven te horen zijn.

Oven reinigen

1. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.
2. Plaats de inhangroosters.
3. Zo nodig de ruiten van de deur schoonmaken.
   ⟶ *"Apparaatdeur" op pagina 84*

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren eerst grondig met warm zeepsop en een afwasdoek voordat u ze gebruikt.

Telescopische uitschuifvoorzieningsset monteren

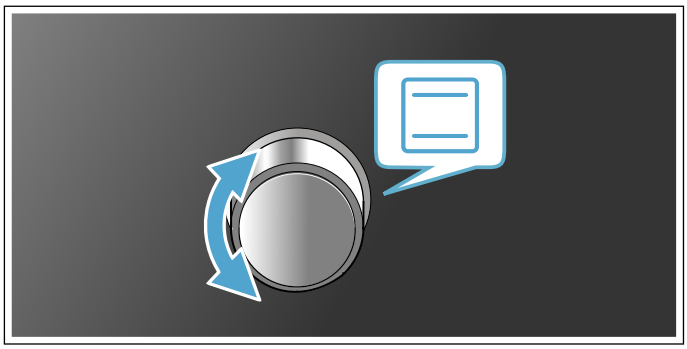
In de kit die bij de levering is inbegrepen vindt u aanwijzingen over de montage van de telescopische uitschuifvoorzieningsset.

Apparaat bedienen

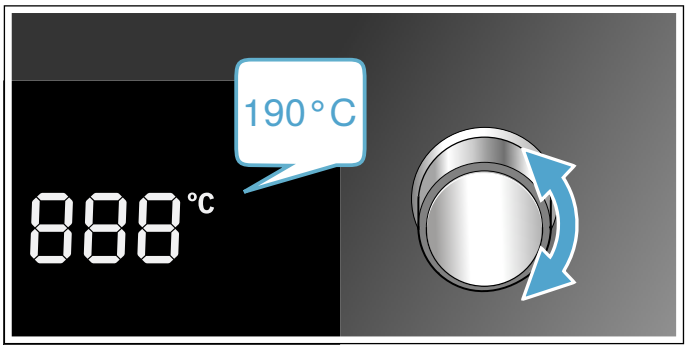
Oven in- en uitschakelen

Oven inschakelen

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
   Aanwijzing: Voor elke functie is vooraf een standaardtemperatuur of grillstand ingesteld.



2. Met de temperatuurknop de temperatuur of grillstand veranderen.



De oven begint op te warmen.

Aanwijzing: De temperatuurcontrole-indicatie geeft de actuele status van het opwarmen weer.

Instellingen verwijderen

U kunt de verwarmingsmethode en de temperatuur of grillstand altijd met de daarvoor bestemde knop veranderen.

Oven uitschakelen

Functiekeuzeknop in de nulstand draaien.

Snel voorverwarmen inschakelen

Om de binnenruimte zo snel mogelijk op te warmen, toets »⧆ indrukken.

Aanwijzing: Snel opwarmen is bij beschibaar bij 3D-hetelucht, circulatielucht, pizzastand en boven- en onderwarmte.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Het apparaat beschikt over een automatische veiligheidsuitschakeling. Na 13 uur schakelt de oven vanzelf uit.

Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

Overzicht van de tijdfuncties

Tijdfunctie		Gebruik
🔔	Kookwekker	De kookwekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van het gebruik en andere tijdfuncties en het apparaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
🕒	Tijd	Zolang er geen andere functie op de voorgrond loopt, wordt de tijd op het display aangegeven.
|→|	Tijdsduur	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch.
→|	Eindtijd	Voer een tijdsduur en een gewenste eindtijd in. Het apparaat start automatisch, zodat de werking op het gewenste tijdstip beëindigd is.

Elektronische klok gebruiken

Kookwerker instellen

De kookwekker heeft geen invloed op de functies van de oven.Voor de kookwekker kan een tijdsduur van 30 seconden teot 13 uur worden ingesteld. Tot 10 minuten kan de tijdsduur worden ingesteld in stappen van 30 seconden, van 10 minuten tot een uur in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.

1. Toets 🕒 indrukken.
   Symbool 🔔 is verlicht.
2. Met de toetsen + en − de gewenste tijdsduur instellen.
   Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

Aanwijzingen

- Om de resterende looptijd te veranderen de toets 🕒 indrukken.Vervolgens met de toetsen + en − de resterende looptijd veranderen.
- Om de kookwekker af te breken de resterende looptijd op nul te zetten.

Geluidssignaal uitschakelen

Een willekeurige toets indrukken of de apparaatdeur openen om het signaal uit te schakelen.

Aanwijzing: Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.

Elektronische klok instellen

U kunt de tijd zo nodig weer wijzigen (bijv. van zomer- in wintertijd).De oven moet hiervoor uitgeschakeld zijn.

1. Toets ◷ indrukken.
   Symbool 🔔 is verlicht.
2. Nogmaals op toets ◷ drukken.
   Symbool ◷ is verlicht.
3. Met de toetsen + en − de actuele tijd instellen.

Automatische tijdschakeling instellen

Via de elektronische klok kunt u de oven automatisch uit- of in- en uitschakelen.

Tijdsduur instellen

U kunt voor uw gerecht op het apparaat de bereidingsduur instellen. Zo wordt de bereidingsduur niet ongewild overschreden en hoeft u andere werkzaamheden niet te onderbreken om de werking te beëindigen.

1. De gewenste verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
   De oven start.
2. Toets ◷ twee keer indrukken.
3. Met de toetsen + en − de werkingsduur instellen.
   Aanwijzing: Er kan een werkingsduur van 30 seconden tot 13 uur worden ingesteld. De tijdsduur kan tot een uur worden ingesteld in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.
   Symbool |→| is verlicht.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.

1. Een willekeurige toets indrukken of de apparaatdeur openen om het signaal uit te schakelen.
   Aanwijzing: Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.
2. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Eindtijd instellen

Het bakken of braden begint voor de ingestelde tijdsduur op een door u gekozen, later tijdstip.

1. De gewenste verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
   De oven start.
2. Toets ◷ twee keer indrukken.
3. Met de toetsen + en − de werkingsduur instellen.
   Aanwijzing: Er kan een werkingsduur van 30 seconden tot 13 uur worden ingesteld. De tijdsduur kan tot een uur worden ingesteld in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.
   Symbool |→| is verlicht.
4. Nogmaals op toets ◷ drukken.
5. Met de toetsen + en − de eindtijd instellen.
   Aanwijzing: Bij de eerste druk op een toets verschijnt een voorgestelde waarde op het display. De voorgestelde waarde komt voort uit de actuele tijd en de tijdsduur. Hij kan met de toetsen + en − veranderd worden.
   Symbool →| is verlicht. Het display geeft de eindtijd weer. Het apparaat schakelt in de wachtmodus.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.

1. Een willekeurige toets indrukken of de apparaatdeur openen om het signaal uit te schakelen.
   Aanwijzing: Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.
2. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.

Aanwijzing: Een eventueel gebruikte kookplaat wordt niet beïnvloed door het kinderslot op de oven.

Kinderslot inschakelen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

Toets »⧫⧫⊸ ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool ⊸.Het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

Toets »⧫⧫⊸ ca. vier seconden lang indrukken.

Het symbool ⊸ verdwijnt van het display. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Lijst met basisinstellingen

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat zijn niet alle basisinstellingen beschikbaar.

Basisinstelling		Keuze
c01	Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of wekkertijd	1 = ca. 10 seconden 2 = ca. 30 seconden* 3 = ca. 2 minuten
c02	Wachttijd totdat een instelling is overgenomen	1 = ca. 3 seconden* 2 = ca. 6 seconden 3 = ca. 10 seconden
c03	Toetssignaal bij het tippen op een toets	0 = uit 1 = aan*
c04	Helderheid van de displayverlichting	1 = donker 2 = gemiddeld* 3 = licht
c05	Indicatie van de tijd	0 = tijdsweergave uit 1 = tijdsweergave aan*
c06	Verlichting van de binnenruimte bij gebruik	0 = nee 1 = ja*
c07	Nalooptijd van de koelventilator	1 = kort* 2 = gemiddeld 3 = lang 4 = extra lang
c08	Alle waarden naar de fabrieksinstelling terugzetten	0 = nee* 1 = ja
c09	Demomodus activeren. De demomodus is bestemd voor demonstratiedoeleinden, de oven warmt in de demomodus niet op. De demomodus kan alleen in de eerste 5 minuten na aansluiting op het elektriciteitsnet worden geactiveerd.	0 = nee* 1 = ja

* Fabrieksinstelling

Basisinstellingen wijzigen

De functiekeuzeknop dient in de nulstand te staan.

1. Toets ⏲ ca. 4 seconden lang indrukken.
   Op het display verschijnt de eerste basisinstelling, bijv. c01 1.
2. De instelling naar wens met de temperatuurknop wijzigen.
3. Met toets + naar de volgende basisinstelling gaan.
4. Met toets − of + op deze manier door alle basisinstellingen gaan en ze naar wens met de temperatuurknop veranderen.
5. Tot slot ter bevestiging de toets ⏲ opnieuw ca. 4 seconden lang indrukken.

Alle basisinstellingen zijn overgenomen.

U kunt de basisinstellingen op elk moment opnieuw wijzigen. De demomodus kan alleen in de eerste 5 minuten na aansluiting op het elektriciteitsnet worden geactiveerd.

Aanwijzing: Na een stroomonderbreking blijven de ingevoerde wijzigingen van de basisinstellingen behouden.

Energiebesparingsmodus instellen

U kunt energie besparen door de helderheid van het display te verminderen. De helderheid van het display kunt u instellen in de basisinstelling c04.

Aanwijzing: De instelling verandert de helderheid van het display tijdens het gebruik. In stand-by wordt de helderheid van het display automatisch gereduceerd. 's Nachts tussen 22:00 en 05:59 uur is het display het minst helder.

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de volgende aanwijzingen.

Gebruik

voor de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen,
- geen harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Bereik	Schoonmaken
Buitenzijde apparaat	
Voorzijde van roestvrij staal	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken.
Deurgreep	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Als er ontkalkingsmiddel op de deurgreep komt, direct afnemen. Anders ontstaan er mogelijk vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden.

Binnenzijde apparaat	
Emaillen oppervlakken en zelfreinigende oppervlakken	Let op de aanwijzingen voor de oppervlakken van de binnenruimte aan het einde van de tabel.
Glazen kapje van de binnenruimteverlichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling ovenspray gebruiken.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken. Het best met de volledige binnenruimte reinigen. ⟶ *"Binnenruimte reinigen" op pagina 83*
Deurdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Deurafscherming	van roestvrijstaal: Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. van kunststof: Met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen. Met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken. Deurafscherming afnemen om hem schoon te maken.
Rekjes	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Uittreksysteem	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal gebruiken.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenuimte.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen.Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking.
  De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Oppervlakken in de binnenruimte

De achterwand en zijwanden van de binnenruimte zijn zelfreinigend.Dit kunt u zien aan het ruwe oppervlak.

De bodem van de binnenruimte en het plafond zijn geëmailleerd en hebben een glad oppervlak.

Emaillen vlakken reinigen

Reinig de gladde emaillen vlakken met een schoonmaakdoekje en warm zeepsop of azijnwater. Met een zachte doek nadrogen.

Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en zeepsop losweken. Bij sterke verontreiniging een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken.

Attentie!

Nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte gebruiken. Er kan schade aan het email ontstaan. Vóór het volgende opwarmen resten uit de binnenruimte en van de toesteldeur volledig verwijderen.

De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen.

Aanwijzing: Door levensmiddelresten kan witte aanslag ontstaan. Deze zijn ongevaarlijk en hebben geen invloed op de werking. Indien nodig kunt u de resten met citroenzuur verwijderen.

Zelfreinigende oppervlakken

De zelfreinigende oppervlakken zijn voorzien van een laagje poreuze, matte keramiek. Terwijl het apparaat in gebruik is, worden spatten van het bakken en braden door deze laag opgezogen.

Attentie!

Gebruik geen ovensprays voor de zelfreinigende oppervlakken. De oppervlakken raken dan beschadigd. Wanneer er toch ovenspray op deze oppervlakken terechtkomt, direct afnemen met water en een vaatdoekje. Niet wrijven en geen schurende reingingshulp gebruiken.

Apparaat schoon houden

Om te voorkomen dat er hardnekkig vuil ontstaat, dient u het apparaat altijd schoon te houden en vuil direct te verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!
Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen. Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Tips

- De binnenruimte na gebruik altijd schoonmaken. Zo kan er geen vuil inbranden.
- Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.
- Voor het bereiden van zeer vochtig gebak de braadslede gebruiken.
- Gebruik geschikt gerei om te braden, bijv. een braadpan.

Binnenruimte reinigen

1. 0,4 liter water midden op de bodem van de binnenruimte gieten.
2. Verwarmingsmethode ⊟ instellen.
3. Met de temperatuurregelaar 50 °C instellen.
4. Het apparaat na 18 minuten uitschakelen.
5. Apparaat laten afkoelen.
6. Binnenruimte met een zachte doek schoonmaken.

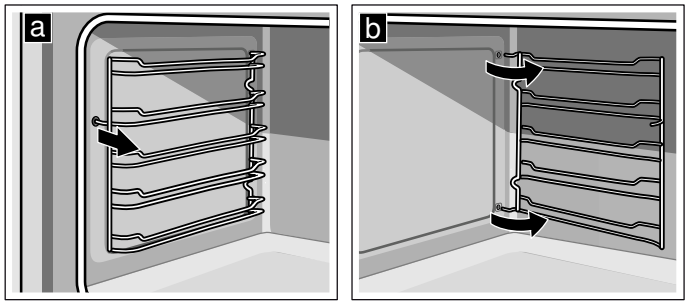
⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Rekjes

Rekjes verwijderen

De rekjes zijn steeds met drie punten aan de zijwanden in de binnenruimte bevestigd.

1. Rekje aan de voorkant beetpakken en naar het midden van de binnenruimte trekken.
   De voorste haak van het rekje komt los uit het gat.
2. Rekje verder openklappen en uit de achterste gaten van de zijwand trekken.
3. Rekje uit de binnenruimte nemen.



Rekjes ophangen

1. De haken van het rekje in de achterste boringen van de zijwand steken.
2. De voorste haak van het rekje in het gat drukken.

Apparaatdeur

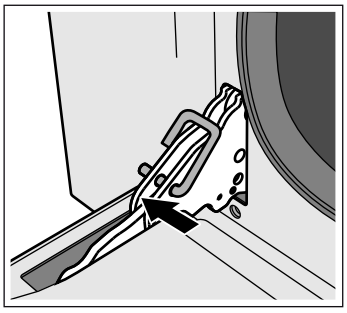
Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de apparaatdeur kunt verwijderen en schoonmaken.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

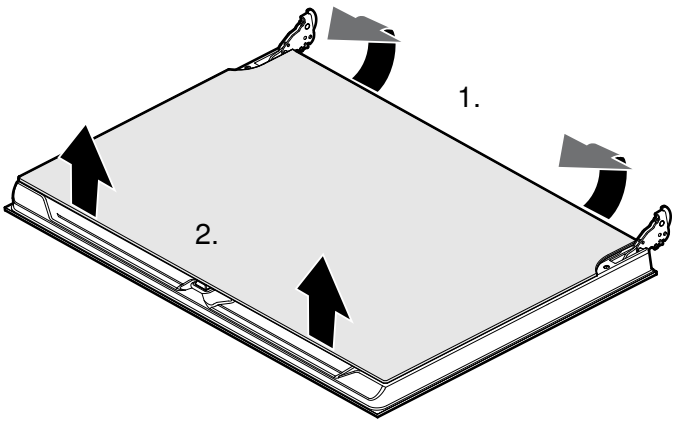
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

Ruiten van de deur verwijderen

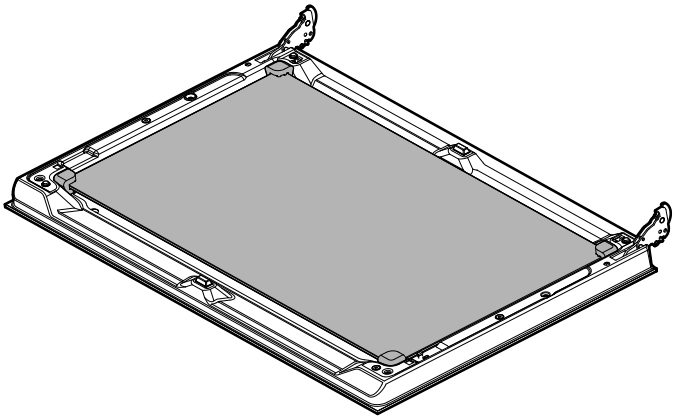
1. Ovendeur volledig openen.
2. Beide scharnieren links en rechts met de veiligheidspen blokkeren.
   Aanwijzing: De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.



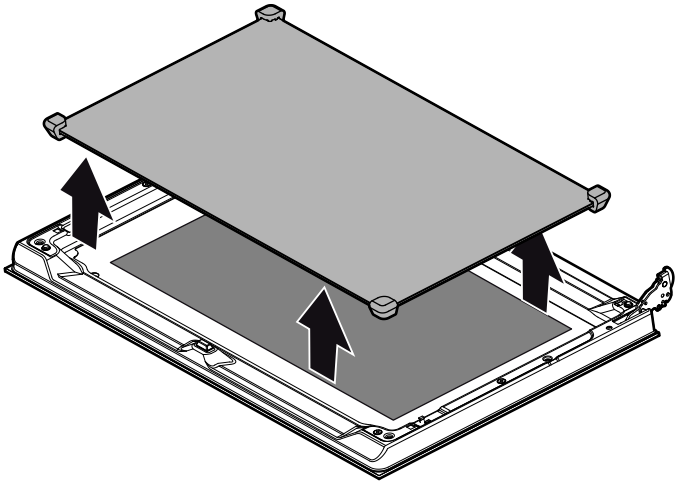
3. Het onderste deel van de binnenste ruit licht optillen totdat de veiligheidspennen loskomen uit de houder (**1**).
4. Het bovenste deel van de binnenste ruit voorzichtig optillen todat de veiligheidspennen loskomen uit de houder (**2**).
   Attentie!
   Bij het optillen van de binnenste ruit kan de middelste ruit eraan blijven vastzitten. Zorg ervoor dat de middelste ruit niet naar beneden valt.



5. Binnenste ruit verwijderen.
6. Middelste ruit verwijderen.



Aanwijzing: De middelste ruit is niet bevestigd met veiligheidspennen, maar wordt door rubberen lagers in de juiste positie gehouden.



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Deurruiten inbrengen

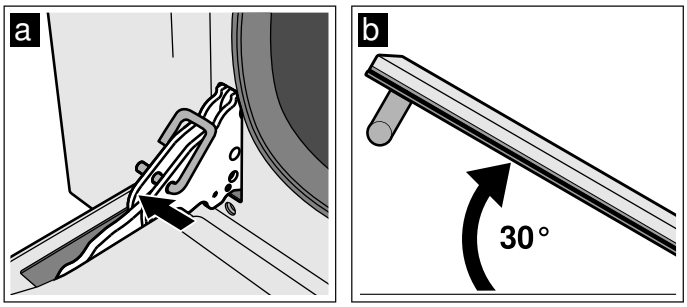
1. Middelste ruit terugplaatsen.
   Aanwijzingen
   - De middelste ruit is correct ingebracht wanneer het low-e-symbool leesbaar is.
   - Let erop dat de ruit goed bevestigd is. Alle rubberen lagers moeten vlak tegen de buitenste ruit liggen.
2. Binnenste ruit terugplaatsen.
   Aanwijzing: Alle vier de veiligheidspennen moeten in de daarvoor bestemde houders klikken.
3. Veiligheidspennen verwijderen en ovendeur sluiten.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Bij bijzonder sterke vervuiling kan de ovendeur worden verwijderd om hem beter te kunnen reinigen. Gewoonlijk is dit echter niet nodig.

Apparaatdeur verwijderen

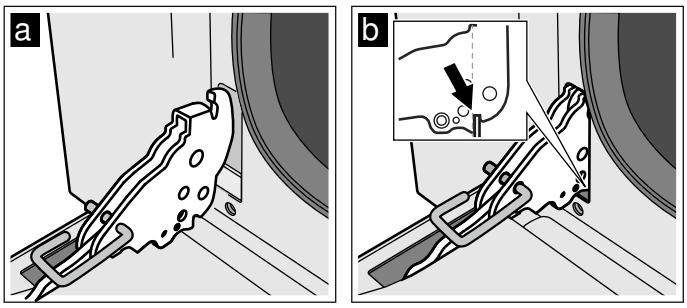
1. Ovendeur volledig openen.
2. Beide scharnieren links en rechts met de veiligheidspen blokkeren **(a)**.
   Aanwijzing: De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.
3. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken en de ovendeur voor ongeveer 30° sluiten **(b)**.



4. Ovendeur licht optillen en eruit trekken.
   Aanwijzing: Ovendeur niet volledig sluiten.De scharnieren kunnen verbogen worden en er kan schade aan het email ontstaan.

Apparaatdeur inbrengen

1. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken.
2. Scharnieren in de openingen van de oven plaatsen **(a).**
   Aanwijzing: De keep aan de onderkant van de scharnieren moet inklikken in de omlijsting van de oven **(b)**.



3. Deur naar beneden laten zakken.
4. Veiligheidspennen verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Contact opnemen met de servicedienst.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Zijn de deurscharnieren niet goed ingeklikt, dan kan de deur niet correct sluiten. Er kan warmte vrijkomen en apparaatonderdelen kunnen heel heet worden. Om dit te voorkomen de deur weer uitnemen. De deur dan volgens de tekening weer zo inbrengen dat de keep aan de onderkant van de scharnieren in de omlijsting van de oven klikt.

Wat te doen bij storingen?

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/Oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten werken
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet volledig gesloten	Apparaatdeur sluiten
	Apparaat is niet uitgeschakeld	Apparaat uit- en weer inschakelen
Op het display knippert 12:00	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen.
De verlichting van de binnenruimte werkt niet	De functie Boven- en onderwarmte Eco is geactiveerd.	Bij de functie Boven- en onderwarmte Eco is de verlichting van de binnenruimte uitgeschakeld.
	De lamp is kapot.	Lamp vervangen
Alle gerechten die in de oven worden klaargemaakt, verbranden binnen de kortste tijd.	Thermostaat defect	Neem contact op met de servicedienst.
Deurruiten zijn beslagen.	Normaal verschijnsel dat is gebaseerd op de temperatuurverschillen die zich voordoen.	Apparaat bij 100 °C opwarmen en na 5 minuten weer uitschakelen.
Het ingeschakelde apparaat kan niet bediend worden, op het display wordt het symbool weergegeven	Het kinderslot is geactiveerd.	Touch-toets ingedrukt houden tot het symbool verdwijnt

Foutmeldingen

Wanneer er een foutmelding met Err op het display verschijnt, dient u de functiekeuzeknop op de nulstand te zetten. Verschijnt de foutmelding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice.

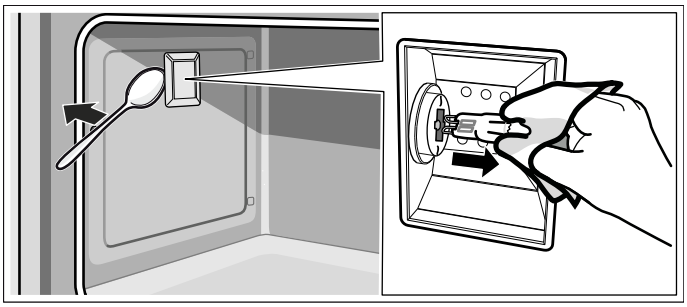
Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/Oplossing
Err 1	Temperatuursensor uitgevallen	Neem contact op met de servicedienst.
Err2	De temperatuur in de binnenruimte is te hoog.	Neem contact op met de servicedienst.
Err4	Onjuiste activering van de deurvergrendeling.	Neem contact op met de servicedienst.
Err5	Ventilator-verwarmingselement defect of niet verbonden.	Neem contact op met de servicedienst.
Err6	Motor defect of niet verbonden.	Neem contact op met de servicedienst.
Err8	Koelventilator defect of niet verbonden.	Neem contact op met de servicedienst.

Ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat. Gebruik geen andere lampen.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

1. Binnenruimte laten afkoelen.
2. Apparaatdeur openen.
3. Theedoek in de binnenruimte leggen, om schade te voorkomen.
4. Inhangrooster verwijderen.
5. Glazen kapje verwijderen.Daarvoor het kapje met de hand van voren openen. Kan het kapje moeilijk worden verwijderd, gebruik er dan een lepel bij.
6. Ovenlamp eruit halen.



7. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type:
   Spanning: 230 V;
   Vermogen: 40 W;
   Fitting: G9;
   Temperatuurbestendigheid: 300 °C
8. Glazen kapje van de ovenlamp terugplaatsen.
9. Inhangrooster aanbrengen.
10. Theedoek weer verwijderen.
11. Zekering weer inschakelen.
12. Controleren of de ovenverlichting weer functioneert.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de servicedienst altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opendoet.
Bij enkele apparaten die werken met stoom vindt u het typeplaatje achter de afdekking.

Om niet te lang te hoeven zoeken kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	**FD-nr.**

Servicedienst ☎

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen
NL 088 424 4020
B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt zijn voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzing: . Bij het bereiden van levensmiddelen kan veel waterdamp in de binnenruimte ontstaan.
Uw apparaat is heel energie-efficiënt en geeft tijdens de werking slechts weinig warmte naar buiten af. Op grond van de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte en de buitenste delen van het apparaat kan er condenswater op de deur, het bedieningspaneel of nabijgelegen meubelfronten neerslaan. Dit is een normaal natuurkundig verschijnsel. Door voorverwarmen of de deur voorzichtig te openen, kan het condensaat worden gereduceerd.

Gerechtentabel

Gerecht	Gewicht (in kg)	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatur in °C	Tijdsduur in minuten
Lasagne	3-4	1		220-230*	45-50
Pasta gratineren	3-4	1		220-230*	45-50
Gebraden kalfsvlees	2	2		180-190*	90-100
Varkenslende	1.5-2	2		190-200*	90-100
Varkenslende	2	2		200**	125
Worstjes	1.5	3		280*	1e kant: 10
					2e kant: 7
Gebraden rundvlees	1	2		200*	45-55
Gebraden konijn	1.5	2		180-190*	70-80
Kalkoenfilet	2	2		180-190*	110-120
Gebraden varkenshals	2-3	2		180-190*	170-180
Braadkip	1.2	2		190-200*	65-70
Varkenskoteletten	1.5	3		280*	1e kant: 15
					2e kant: 5
Spareribs	1.5	3		280*	1e kant: 15
					2e kant: 10
Spek	0.7	4		3*	1e kant: 10
					2e kant: 8
Varkensfilet	1.5	3		280*	1e kant: 12
					2e kant: 5
Runderfilet	1	4		3*	1e kant: 7
					2e kant: 4
Zalmforel	0.7-1.2	2		160-170*	35-40
Zeeduivel	0.7-1.5	2		160*	60-65
Tarbot	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1-1.5	2		280*	10-12
Brood	1	2		180-190*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Tulband cake	1	2		160*	55-60
Vruchtentaart	1	2		160*	35-40
Ricottataart	1	2		160-170*	45-55
Gebak van zanddeeg	1	2		160-170*	35-40
Gebak van zanddeeg	1	2		170**	65
Paradijstaart	1.2	2		160*	55-60
Soesjes	0.7-1.2	2		180*	50-60
Biscuittaart	1	2		150-160*	55-60
Rijstepap	1	2		160*	55-60
Brioche	1-1.2	2		160*	30-35

* voorverwarmen
** niet voorverwarmen

Tips

Hier vindt u vele tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
  Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of servies uit de binnenruimte neemt.
- Boven-/onderwarmte Eco is een intelligente verwarmingsmethode voor het gezond bereiden van vlees, vis en gebak dat niet moet rijzen. Het apparaat regelt de energietoevoer in de binnenruimte optimaal. Het product wordt in fases bereid met behulp van restwarmte. Zo blijft het sappiger en wordt het minder bruin. Door het vroegtijdig openen van de deur tijdens het bereiden en door het voorverwarmen verdwijnt dit effect. Plaats de gerechten in de onverwarmde, lege binnenruimte. Houd de deur van het apparaat tijdens de bereiding gesloten.

Tips voor het bakken

U wilt vaststellen, of het gebak doorgebakken is.	Steek met een houten prikker op de hoogste plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Of stel de temperatuur 10 °C lager in en verleng de baktijd. Houd u aan de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet alleen de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik de volgende keer de braadslede.
Klein gebak plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Het gebak is te droog.	Stel de temperatuur 10 °C hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het gebak is over het geheel te licht.	Zijn de inschuifhoogte en de accessoires juist, verhoog dan evt. de temperatuur of houd een langere baktijd aan.
Het gebak is aan de bovenkant te licht, maar onder te donker.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau hoger.
Het gebak is aan de bovenkant te donker, maar onder te licht.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager. Kies een lagere temperatuur en houd een langere baktijd aan.
Het gebak wordt te donker aan de achterkant.	Zet de bakvorm niet direct tegen de achterwand maar midden op het accessoire.
Het gebak is over het geheel te donker.	Kies de volgende keer een lagere temperatuur en houd evt. een langere baktijd aan.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zo af dat het goed past. Let erop dat de bakvorm niet direct voor de openingen in de achterwand van de binnenruimte staat. Bij het bakken van klein gebak moet u indien mogelijk gelijke groottes en diktes aanhouden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Kies voor het bakken op meerdere niveaus altijd hete lucht. Bakplaten of vormen die gelijktijdig in de oven worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Het gebak ziet er goed uit, maar is binnen niet goed doorgebakken.	Bak iets langer bij een wat lagere temperatuur en voeg evt. minder vloeistof toe. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi hem met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen. Komt het er nog steeds niet uit, maak de rand dan voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi hem met paneermeel.

Tips voor het braden en stoven

Het braadvlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand en/of het braadvlees is te droog.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verkort evt. de braadtijd.
De korst is te dun.	Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg evt. meer vloeistof toe.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg evt. minder vloeistof toe.
Bij het stoven brandt het vlees aan.	Het deksel moet goed op de braadvorm passen en goed sluiten. Reduceer de temperatuur en voeg zo nodig nog wat vloeistof toe tijdens het smoren.

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals bijv. patates frites, aardappelchips, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. ■ Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. ■ Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte, max. 200 °C. Met hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte, max. 190 °C. Met hete lucht max. 170 °C. Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van het apparaat te vergemakkelijken.

Volgens EN 60350-1.

Bakken

Gerecht	Accessoires	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	Bakplaat met bakpapier	2		160*	23-25
Sprits, 2 niveaus	2 bakplaten met bakpapier	2+4		160*	28
Small cakes	Bakplaat met bakpapier	2		160*	21-22
Small cakes, 2 niveaus	Bakplaat + rooster met bakpapier	2+4		160*	30
Waterbiscuit	Springvorm	2		160*	35
Waterbiscuit, 2 niveaus	2 springvormen	2+4		155-165*	35-45
Bedekte appeltaart, 1 stuk	Springvorm	2		170*	75-80
Bedekte appeltaart, 2 stuks	2 springvormen	2		160*	75-80
* voorverwarmen					

Grillen

Plaats ook de braadslede. De vloeistof wordt opgevangen en de binnenruimte blijft schoner.

Gerecht	Accessoires	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Geroosterd brood	Rooster	4		3*	2
Runderburgers, 10 stuks diameter 75 mm	Bakplaat + rooster	3+4		3*	1e kant: 15 2e kant: 5
* Voorverwarmen					

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com

9001313573 (990725)