



Einbau-Backofen

Bedienungsanleitung

Four Encastrable

Manuel d'utilisation



BBVM17400BDS

385442023_5/ DE/ FR/ R.AB/ 18/08/23 13:33
7768287680

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Beko Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie deswegen dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

Die Symbole und ihre Beschreibungen in der Bedienungsanleitung:



Gefahr, die zum Tod oder zu Verletzungen führen kann.



Wichtige Informationen oder nützliche Anwendungstipps.



Bitte lesen Sie das Benutzerhandbuch.



Warnung vor heißer Oberfläche.

HINWEIS Gefahr, die zu materiellen Schäden am Produkt oder seiner Umgebung führen kann.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4
1.1	Verwendungszweck.....	4
1.2	Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere	5
1.3	Sicherheitshinweise zu Elektro- geräten	6
1.4	Sicherheit beim Transport.....	7
1.5	Sicherheitshinweise zur Installa- tion.....	8
1.6	Sicher bedienen	8
1.7	Warnhinweise zu hohen Tempe- raturen.....	9
1.8	Verwendung von Zubehör	9
1.9	Sicherheit beim Kochen	9
1.10	Sicherheitshinweise zum Reini- gen und Pflegen.....	10
2	Hinweise zum Umweltschutz.....	11
2.1	Abfallrichtlinie	11
2.1.1	Informationen zur Entsorgung .	11
2.2	Paketinformationen	11
2.3	Tipps zum Energiesparen.....	11
3	Ihr neues Gerät	13
3.1	Produkteinführung.....	13
3.2	Bedienfeld und Bedienung	13
3.2.1	Bedienfeld	14
3.3	Ofenfunktionen	14
3.4	Produktzubehör	17
3.5	Verwendung von Produktzubehör	18
3.6	Technische Spezifikationen	21
4	Erste Verwendung	22
4.1	Erste Timer-Einstellung.....	22
4.2	Erstreinigung.....	22
5	Benutzung des Backofens	23
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens	23
5.2	Bedienung der Backofensteuer- gerätes	23
5.3	Einstellungen	30
6	Allgemeine Hinweise zum Ba- cken.....	32
6.1	Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen.....	32

6.1.1	Backwaren und andere Ofen- gerichte.....	33
6.1.2	Fleisch, Fisch und Geflügel.....	36
6.1.3	Grillen.....	38
6.1.4	Testspeisen	39
7	Wartung und Reinigung.....	41
7.1	Allgemeine Reinigungshinweise..	41
7.2	Reinigung des Zubehörs	43
7.3	Bedienfeld reinigen.....	43
7.4	Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich).....	43
7.5	Einfache Dampfreinigung	44
7.6	Reinigung der Ofentür	44
7.7	Entfernen des inneren Glases der Backofentür	45
7.8	Reinigen der Backofenlampe	46
8	Fehlerbehebung	47



1 Sicherheitshinweise

- Dieser Abschnitt enthält die Sicherheitshinweise, die erforderlich sind, um die Gefahr von Personen- oder Sachschäden zu vermeiden.
- Bei Weitergabe des Produkts an eine andere Person zum persönlichen Gebrauch oder zum Gebrauch aus zweiter Hand sind auch die Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und Teile mitzugeben.
- Für Schäden, die bei Nichtbeachtung dieser Hinweise entstehen, übernimmt unser Unternehmen keine Haftung.
- Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlischt jegliche Garantie.
- Lassen Sie die Installations- und Reparaturarbeiten immer vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur zu benennenden Person durchführen.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Komponenten des Produkts, es sei denn, dies ist im Benutzerhandbuch klar angegeben.
- Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Produkt vor.



1.1 Verwendungszweck

- Dieses Produkt wurde für die Verwendung zu Hause entwickelt. Es ist nicht für die kommerzielle Nutzung geeignet.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in Gärten, Balkonen oder anderen Außenbereichen. Dieses Produkt ist für den Einsatz in Haushalten und in der Personalküche von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen.
- **WARNUNG:** Dieses Produkt sollte nur für Kochzwecke verwendet werden. Es sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z.B. zum Heizen des Raumes.
- Der Ofen kann zum Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Produkt; sollte nicht zum Heizen, Vorwärmen von Tellern oder zum Trocknen von Handtüchern oder Kleidung am Griff verwendet werden.

1.2 Besondere Sicherheitshinweise rund um Kinder, schutzbedürftige Menschen und Haustiere



- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, bedient werden, wenn diese zuvor gründlich über die möglichen Gefahren des Gerätes und einen sicheren Umgang damit aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für sämtliche sonstigen Leute, die sich mit solchen Geräten noch nicht auskennen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und leichte Wartungstätigkeiten dürfen nur dann von Kindern erledigt werden, wenn sie dabei stets unter Aufsicht stehen.
- Das Gerät sollte nicht von Menschen bedient werden, die unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden, sofern diese nicht stets beaufsichtigt werden und gründlich mit der Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.
- Kinder sollten stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Elektrogeräte können immer eine Gefahr für Kinder und Haustiere darstellen. Kinder und Haustiere dürfen nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf klettern, nicht in das Gerät steigen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, die Kinder zu erreichen versuchen könnten.
- **WARNUNG:** Vergessen Sie nicht, dass Teile des Gerätes im Betrieb heiß bis sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial so auf, dass Kinder nicht herankommen. Es besteht ernsthafte Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- Stellen Sie niemals schwere Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab, lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Der Backofen kann umkippen, die Türscharniere können beschädigt werden.
- Schneiden Sie den Netzstecker ab, sorgen Sie dafür, dass das Gerät keinesfalls im Betrieb genommen werden kann, bevor Sie das Gerät entsorgen.

Und vergessen Sie dabei nicht, dass Kinder oft äußerst erfinderisch sein können!



1.3 Sicherheitshinweise zu Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an. Achten Sie darauf, dass die Sicherung des Stromkreises zu den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes passt. Lassen Sie die Erdung von einem qualifizierten Elektriker erledigen. Benutzen Sie das Gerät nicht ohne ordnungsgemäße Erdung gemäß nationalen Richtlinien.
- Netzstecker oder elektrischer Anschluss des Gerätes sollten stets gut erreichbar sein und bleiben (wo es nicht von der Flamme des Kochfelds beeinflusst wird). Falls Netzstecker oder elektrischer Anschluss nicht an stets erreichbarer Stelle möglich sind, sollte ein allpoliger Trennschalter (Sicherungen, Schalter etc.) in die Zuleitung integriert werden, der den elektrotechnischen Vorgaben entspricht und natürlich gut erreichbar sein sollte.
- Das Gerät darf bei Installation, Reparatur und beim Umstellen/Verrücken nicht mit der Stromversorgung verbunden sein.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, deren Spannung und Netzfrequenz den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entspricht.
- Verfügt Ihr Produkt über kein Netzkabel, verwenden Sie nur das im Kapitel „Technische Daten“ beschriebene Netzkabel.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht unter oder hinter das Gerät. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Netzkabel ab. Netzkabel dürfen nicht geknickt oder gequetscht werden und sie, dürfen keine heißen Stellen berühren.
- Die Rückseite des Backofens wird heiß, wenn er in Betrieb ist. Netzkabel dürfen daher nicht die Rückwand berühren; die Isolierung kann schmelzen, Kurzschlüsse oder Stromschläge sind in diesem Fall vorprogrammiert.
- Achten Sie darauf, dass Versorgungskabel nicht in der Ofentür eingeklemmt werden, verlegen Sie Kabel nicht über heiße Stellen. Andernfalls kann die Kabelisolierung

schmelzen und als Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.

- Verwenden Sie nur Originalkabel. Verwenden Sie keine gekürzten, beschädigten oder Verlängerungskabel.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dem autorisierten Kundendienst oder einer vom Importeur angegebenen Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie die Ofenlampe wechseln. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die zugehörige Sicherung ab.

Wenn Ihr Produkt über ein Netzkabel und einen Stecker verfügt:

- Schließen Sie das Gerät nicht an defekte oder marode Steckdosen an. Dazu zählen Steckdosen, die nicht mehr fest in der Wand sitzen, bei denen Kabel oder Beschädigungen zu sehen sind, auch verschmutzte, verölzte Steckdosen sowie Steckdosen, die in Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen können

– zum Beispiel durch Wasser, das von der Arbeitsplatte tropft.

- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Niemals durch Ziehen am Kabel den Stecker ziehen, immer am Stecker festhalten.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer vollständig in die Steckdose eingesteckt ist. Andernfalls können Funken überschlagen, es besteht Brandgefahr.



1.4 Sicherheit beim Transport

- Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, auch wenn es nur über sehr kurze Strecken transportiert, also nur umgesetzt wird.
- Das Gerät ist schwer, Sie brauchen also mindestens einen zusätzlichen Helfer.
- Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht zum Transport oder zur Bewegung des Produkts.
- Legen Sie keine anderen Gegenstände auf das Produkt und tragen Sie das Produkt aufrecht.
- Hüllen Sie das Gerät vor dem Transportieren mit Luftpolsterfolie (die mit den kleinen

Blasen) oder kräftigem Karton ein, anschließend mit Klebeband fixieren. Fixieren Sie auch entnehmbare oder bewegliche Teile des Gerätes großzügig mit Klebeband, damit nichts beschädigt wird.

- Prüfen Sie das Gerät nach dem Transport akribisch auf Transportschäden.



1.5 Sicherheitshinweise zur Installation

- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen, bevor es an die Installation geht. Falls Sie Beschädigungen feststellen sollten, installieren Sie das Gerät nicht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z. B. Heizungen, Heizöfen und dergleichen) auf.
- Halten Sie die Umgebung aller Lüftungskanäle des Produkts offen.
- Verzichten Sie auf eine Aufstellung hinter Dekotüren, da Überhitzung droht.



1.6 Sicher bedienen

- Stellen Sie sicher, dass das Produkt nach jedem Gebrauch ausgeschaltet ist.

- Falls Sie das Gerät längere Zeit nicht nutzen, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten die Sicherung ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, falls Sie Fehlfunktionen oder Beschädigungen feststellen. Falls etwas nicht stimmen sollte, trennen Sie die Stromversorgung/Gaszufuhr des Gerätes und wenden sich an den autorisierten Kundendienst.
- Benutzen Sie das Produkt nicht wenn die Vordertürglasscheibe, falls die Scheibe entfernt oder beschädigt ist.
- Steigen Sie niemals auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn Ihr Urteilsvermögen oder Ihre Koordination durch den Konsum von Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt wird.
- Brennbare Gegenstände im Garraum können Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Ofen auf.
- Der Backofengriff mag dazu verführen, ist aber dennoch keinesfalls ein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher, Handschuhe oder ähnliche Dinge an den Griff.

- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und können sich verklemmen. Fassen Sie die Tür beim Öffnen oder Schließen nicht am Teil mit den Scharnieren.

1.7 Warnhinweise zu hohen Temperaturen

- **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile des Geräts werden während des Gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, das Produkt und die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten nur unter Aufsicht eines Erwachsenen die Nähe des eingeschalteten Gerätes gelassen werden.
- Stellen Sie keine brennbaren oder gar explosiven Gegenstände in der Nähe des Gerätes ab – auch an den Seiten des Gerätes kann es im Betrieb heiß werden.
- Halten Sie beim Öffnen der Ofentür Abstand, da heißer Dampf aus der Tür austritt. Der Dampf kann Hände, Gesicht und Augen verbrühen.
- Während des Betriebs kann das Produkt heiß werden. Achten Sie darauf, heiße Teile, das Innere des Ofens und die Heizelemente nicht berühren.

- Verwenden Sie immer hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den heißen Backofen geben oder aus dem heißen Ofen nehmen usw.

1.8 Verwendung von Zubehör

- Achten Sie darauf, Grill und Bleche richtig auf den Rost zu stellen. Mehr dazu finden Sie im Abschnitt „**Zubehör verwenden**“.
- Zubehör im Garraum kann das Glas der Ofentür beim Schließen beschädigen, wenn es nicht richtig sitzt. Schieben Sie Zubehöerteile immer komplett in den Garraum.

1.9 Sicherheit beim Kochen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie alkoholische Getränke in Ihren Gerichten verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer verursachen, da er sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden kann.
- Speisereste, Öl, Fett und andere brennbare Dinge im Garraum und in unmittelbarer Nähe können Feuer fangen. Ent-

fernen Sie solche Verunreinigungen vor der nächsten Nutzung.

- **Lebensmittelvergiftungsgefahr:** Lassen Sie Speisen nicht länger als etwa 1 Stunde vor und nach der Zubereitung im Backofen. Manche Lebensmittel verderben sehr schnell; und eine Lebensmittelvergiftung kann die Folge sein.
- Erhitzen Sie geschlossene Dosen und Gläser nicht im Backofen. Der Druck, der sich in der Dose/dem Glas aufbauen würde, könnte sie zum Platzen bringen.
- Legen Sie Kochgeschirr oder Ofenzubehör (Rost, Blech etc.) mit Backpapier aus, geben Sie die Speisen dazu, stellen Sie dann alles in den bereits vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssiges Backpapier, das über den Rost, das Blech oder den Behälter hinausragt, damit das Backpapier nicht an die Heizelemente gerät. Verwenden Sie Backpapier niemals bei Ofentemperaturen, für die das Papier nicht mehr geeignet ist. Legen Sie den Ofenboden niemals mit Backpapier aus!
- Stellen Sie Bleche, Teller, Behälter und dergleichen nicht direkt auf den Ofenboden, be-

decken Sie den Ofenboden nicht mit Alufolie. Andernfalls kann sich ein Hitzestau bilden, der den Ofenboden und die Teile darunter beschädigen kann.

- Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Speisen, die sich nicht zum Grillen eignen, können sich entzünden und Brände verursachen. Grillen Sie nur Speisen, denen die hohen Grilltemperaturen nichts ausmachen. Achten Sie auch auf einen gewissen Abstand der Speisen zur Rückwand des Ofens. Dort entsteht die größte Hitze, daher können stark fettthaltige Speisen Feuer fangen.



1.10 Sicherheitshinweise zum Reinigen und Pflegen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Wasser ab, besprühen Sie das Gerät nicht mit Wasser! Es besteht Stromschlaggefahr!

- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Dampfreiniger, da dies einen elektrischen Schlag verursachen kann.
- Verzichten Sie beim Reinigen der Backofentür und der Türscheibe auf scharfe Scheuermittel, Metallschaber, Stahlwolle sowie Bleichmittel. Sol-

che Dinge können die Glasflächen zerkratzen und anderweitig beschädigen.

- Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken. Eine Müllkippe und eine verschmutzte Oberfläche können zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

2.1 Abfallrichtlinie

2.1.1 Informationen zur Entsorgung

Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).



Dieses Produkt wurde Teilen und Materialien von hoher Qualität gefertigt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind.

Entsorgen Sie das Abfallprodukt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll und anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte. Diese Sammelstellen können Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltung erfragen. Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Einhaltung der RoHS-Richtlinie:

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie angegeben sind.

2.2 Paketinformationen

Verpackungsmaterialien des Produkts werden gemäß unseren nationalen Umweltvorschriften aus recycelbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern bringen Sie ihn zu den von den örtlichen Behörden vorgesehenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.

2.3 Tipps zum Energiesparen

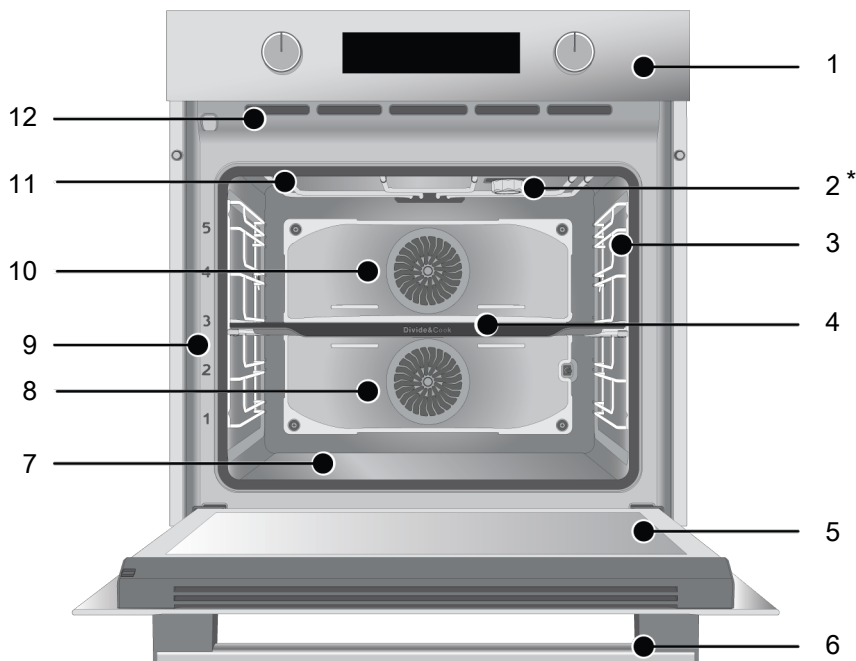
Gemäß EU 66/2014 sind die Informationen zur Energieeffizienz auf der mit dem Produkt gelieferten Quittung zu finden.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen helfen, Ihr Gerät besonders wirtschaftlich und energiesparend zu benutzen.

- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auf.
- Benutzen Sie im Ofen möglichst dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, das Hitze besonders gut leitet.
- Wenn im Rezept oder der Bedienungsanleitung angegeben, immer vorheizen. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Ofentür.
- Schalten Sie das Produkt bei längeren Backzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende des Backvorgangs aus. Durch die Nutzung der Restwärme können Sie bis zu 20 % Strom einsparen.

- Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte auf einmal im Ofen zuzubereiten. Sie können zwei Töpfe gleichzeitig auf den Rost stellen. Obendrein: Wenn Sie zwei Gerichte gleich nacheinander garen, sparen Sie natürlich auch Energie, da der Ofen seine Wärme nicht verliert.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn Sie die Tür geschlossen halten, wird die Innentemperatur beim Einsatz der „Öko-Heißluft“-Funktion in einem optimal zum Energiesparen geeigneten Bereich gehalten. Diese Temperatur kann etwas von der Displayanzeige abweichen.

3.1 Produkteinführung



1 Bedienfeld

3 Drahtregale

5 Durch

7 Untere Heizung (unter der Stahlplatte)

9 Regal-Positionen

11 Obere Heizung

2 Lampe

4 Trennblech

6 Handhabung

8 Unterer Lüftermotor (hinten der Stahlplatte)

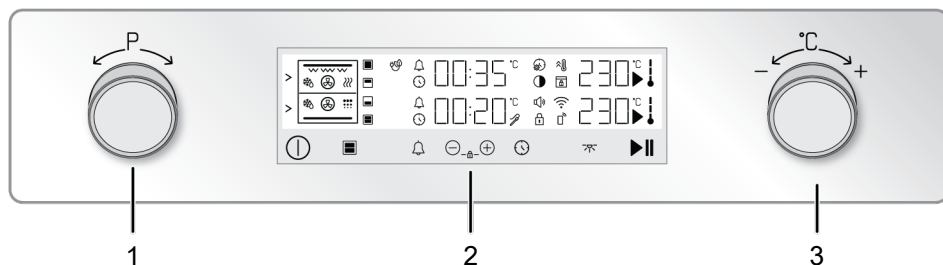
10 Oberer Lüftermotor (hinten der Stahlplatte)

12 Belüftungsöffnungen

* Variiert je nach Modell. Ihr Produkt ist möglicherweise nicht mit einer Lampe ausgestattet, oder der Typ und die Position der Lampe weichen von der Abbildung ab.

3.2 Bedienfeld und Bedienung

In diesem Abschnitt erfahren Sie, welche Funktionen das Bedienfeld Ihres Gerätes bietet und wie Sie diese bedienen. Abbildungen und einige Funktionen können je nach Produktmodell etwas unterschiedlich ausfallen.



1 Funktionsauswahl-Knopf

2 Steuergerät

3 Temperatursauswahl-Knopf

Wenn Ihr Produkt mit einem oder mehreren Knöpfen ausgestattet ist, kann es sein, dass diese bei einigen Modellen so angebracht sind, dass sie beim Drücken herauskommen (versenkte Knöpfe). Für Einstellungen, die mit den Knöpfen vorgenommen werden sollen, drücken Sie zuerst den entsprechenden Knopf hinein und ziehen Sie ihn dann heraus. Nachdem Sie Ihre Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie ihn wieder hinein und setzen Sie den Knopf wieder ein.

Funktionsauswahl-Knopf

Mit dem Funktionswahlknopf können Sie die Betriebsfunktionen des Schrankes auswählen. Zur Auswahl berühren Sie zunächst die Taste ① und schalten den Ofen ein. Drehen Sie dann den Funktionsauswahlknopf nach rechts/links.

Temperatur knopf

Mit dem Temperaturknopf können Sie die Temperatur wählen, die Sie kochen möchten. Zur Auswahl berühren Sie zunächst

die Taste ① und schalten den Ofen ein. Drehen Sie dann den Temperaturknopf nach rechts/links.

Innentemperaturanzeige des Backofens

Die Innentemperatur des Ofens können Sie anhand des Innentemperatur-Symbols auf dem Display ablesen. Wenn der Garvorgang beginnt, ist das Symbol auf dem Display zu sehen, und wenn die Innentemperatur des Backofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols auf.

3.3 Ofenfunktionen

Die Funktionstabelle zeigt Ihnen die unterschiedlichen Funktionen Ihres Ofens, zusätzlich Minimal- und Maximaltemperatur zur jeweiligen Funktion. Die Reihenfolge der hier gezeigten Funktionen muss nicht zwingend mit der Reihenfolge an Ihrem Gerät übereinstimmen.



Wird das Trennblech in das Produkt eingelegt, sinken die Maximaltemperaturen von 280 °C auf 250 °C.

Funktionssymbol			Funktionsbezeichnung	Temperaturbereich (°C)	Beschreibung und Verwendung
Einzelner großer Bereich	Unterer Bereich	Oberer Bereich			
			Auftauen	-	Der Ofen wird nicht beheizt. Lediglich der Lüfter an der Rückwand schaltet sich ein. Gefrorene Speisen werden schonend bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Speisen abgekühlt. Das Auftauen eines ganzen Fleischstücks dauert länger als bei Lebensmitteln mit Körnern.
	-	-	Ober-/Unterhitze	40-280	Die Speisen werden gleichzeitig von oben und unten gegart (Oberheizung/ Unterheizung). Geeignet für Kuchen, Gebäck oder Kuchen und Eintöpfe in Backformen. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
		-	Unterhitze	40-220	Nur das untere Heizelement wird aktiv (Unterheizung). Für Speisen, die unten schön gebräunt werden oder eine knusprige Kruste erhalten sollen.
	-	-	Umluft	40-280	Die Hitze der oberen und unteren Heizelemente wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.
			Heißluft	40-280	Die Hitze des Umluftheizelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Empfehlenswert fürs Garen mit mehreren Blechen in unterschiedlichen Einschüben zugleich.
			Öko-Heißluft	160-220	Um Energie zu sparen, können Sie diese Funktion anstelle von „Turbogaren“ im Bereich von 160-220°C verwenden. Die Backzeit wird jedoch etwas länger ausfallen. Wenn diese Funktion ausgewählt ist, wird „ECO“ 2 Sekunden lang auf dem Bildschirm angezeigt. Nach 2 Sekunden wird die vorgeschlagene Temperatur angezeigt.
		-	Pizza-Funktion	40-280	Unteres Heizelement und Heißluft werden aktiv. Besonders für Pizza geeignet.
	-		Oberhitze + Gebläse	40-280	Oberes Heizelement und Heizlüfter (an der Rückwand) läuft. Die Warmluft wird besser über den Lüfter verteilt als nur über die obere Heizung.
	-	-	„3D“-Funktion	40-280	Die Funktionen Oberhitze, Unterhitze und Heizgebläse sind in Betrieb. Das Gargut wird von beiden Seiten gleichmäßig und schnell gegart. Beim Garen wird nur ein einziges Blech verwendet.

	–		Grill	40-280	Das kleine Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen kleiner Mengen.
	–		Goßflächengrill	40-280	Das große Grillelement an der Ofendecke wird aktiv. Zum Grillen größerer Portionen.
	–		Umluftgrill	40-280	Die Hitze des großen Grillelementes wird durch den Lüfter schnell und gleichmäßig im Ofen verteilt. Zum Grillen größerer Portionen.
	–	–	Warmhalten	40-100	Zum Warmhalten der Speisen über längere Zeit.
	–	–	Einfache Dampfreinigung	–	Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar. Diese Funktion ermöglicht es, den Schmutz im Inneren des Backofens (der noch relativ Frisch ist) aufzuweichen und leicht zu reinigen. Schauen Sie sich dazu „Einfache Dampfreinigung“ im Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ an.

Kombinationen der Funktionszusammenschlüsse zwischen Ober- und Unterhitze

Funktionssymbol	Funktionsbeschreibung	Funktionssymbol	Funktionsbeschreibung	Funktionssymbol	Funktionsbeschreibung
	Heißluft - Heißluft		Heißluft - Unterhitze		Goßflächengrill - Heißluft
	Heißluft - Pizza-Funktion		Grill - Heißluft		Auftauen - Auftauen

Interoperabilitäts-Temperatureinstellintervalle für den oberen und unteren Abschnitt

Beim Kochen in zwei Abschnitten wird die Temperatur des einen Abschnitts durch die Temperatureinstellung des anderen Abschnitts beeinflusst. Aus diesem Grund gibt es Einschränkungen in Bezug auf die für die Abschnitte eingestellten Temperaturen. Die Temperaturintervalle, die Sie für andere Abschnitte einstellen können, sind in den folgenden Tabellen auf der Grundlage der Temperatur angegeben, die Sie für einen Abschnitt eingestellt haben.

Temperatur für oberen Bereich eingestellt	Temperatur, die für den unteren Bereich eingestellt werden kann		Temperatur für unteren Bereich eingestellt	Temperatur, die für den oberen Bereich eingestellt werden kann	
	Minimum (°C)	Maximal (°C)		Minimum (°C)	Maximal (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160

Temperatur für oberen Bereich eingestellt	Temperatur, die für den unteren Bereich eingestellt werden kann		Temperatur für unteren Bereich eingestellt	Temperatur, die für den oberen Bereich eingestellt werden kann	
	Minimum (°C)	Maximal (°C)		Minimum (°C)	Maximal (°C)
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Garbereiche für den Backofen

Sie können auf 4 verschiedene Arten in verschiedenen Bereichen garen, indem Sie das Stegblech im Backofen verwenden oder es entfernen.

Oberer Bereich



Sie können nur im oberen Bereich kochen. Geeignet zum Grillen und Kochen in kleinen Mengen. Wenn der obere Bereich aktiv ist, werden auf dem Bildschirm die Funktionen des oberen Bereichs, die Temperaturanzeige und die Zeit-/Daueranzeige, angezeigt. Dieser Bereich ist nur aktiv, wenn sich > neben dem Funktionsbildschirm des oberen Abschnitts ein Symbol befindet.

Unterer Bereich



Sie können nur im unteren Bereich kochen. Geeignet für das Kochen mittlerer Mengen. Wenn der untere Bereich aktiv ist, werden auf dem Bildschirm die Funktionen des unteren Bereichs, die Temperaturanzeige und die Zeit-/Daueranzeige, angezeigt. Dieser Bereich ist nur aktiv, wenn sich > neben dem Funktionsbildschirm des unteren Abschnitts ein Symbol befindet.

Unterer oberer Bereich



Sie können in den oberen und unteren Fächern gleichzeitig kochen. Es eignet sich zum Garen zweier verschiedener Lebens-

mittel. Wenn der obere und der untere Bereich aktiv sind, werden die für diese Abschnitte spezifischen Bildschirme für Funktion, Temperaturanzeige und Zeit-/Daueranzeige separat auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn beide Bereiche neben den Funktionsbildschirmen Symbole > haben, sind beide Bereiche aktiv.

Einzelner großer Bereich



Sie können in dem einzelnen großen Bereich garen. Geeignet für das Kochen großer und mehrerer Mengen gleichzeitig. Wenn das einzelne große Fach aktiv ist, wird der Funktionsbildschirm für beide Abschnitte auf einen einzelnen Bereich angepasst. Die Bildschirme für die Temperaturanzeige und die Zeit-/Daueranzeige für das untere Fach werden angezeigt.

3.4 Produktzubehör

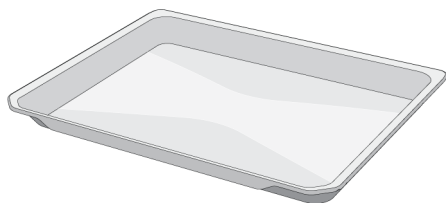
Es gibt eine Vielzahl an unterschiedlichem Zubehör für Ihr Gerät. In diesem Abschnitt erfahren Sie etwas über dieses Zubehör und wie man es richtig benutzt. Je nach Gerätemodell wird unterschiedliches Zubehör angeboten. Eventuell ist nicht sämtliches in dieser Anleitung beschriebene Zubehör für Ihr Gerät erhältlich.



Die Schalen im Inneren Ihres Geräts können durch die Hitzeeinwirkung verformt werden. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität. Die Verformung verschwindet, wenn das Tablett abgekühlt ist.

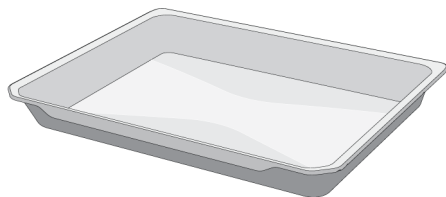
Standard-Tablett

Für Gebäck, Gefrorenes und zum Braten oder Backen großer Teile.



Tiefes Tablett

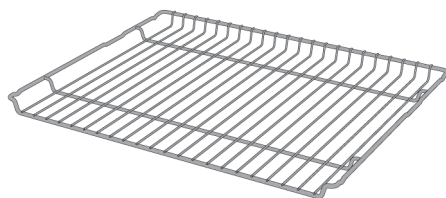
Für Gebäck, zum Braten oder Backen großer Stücke, für sehr saftige Lebensmittel sowie zum Fettauffangen beim Grillen.



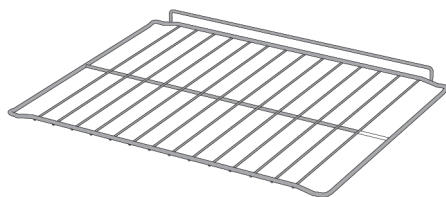
Draht-Grill

Zum Braten/Backen unterschiedlicher Speisen im passenden Einschub.

Bei Modellen mit Drahtfachböden :

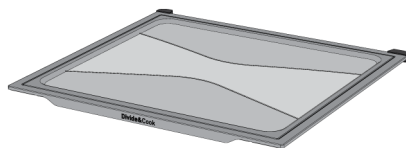


Bei Modellen ohne Drahtregale :



Trennblech

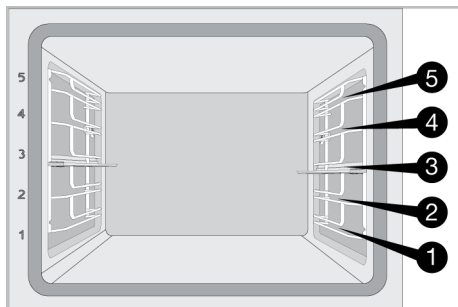
Diese wird verwendet, um den Kochbereich in zwei separate Bereiche zu unterteilen.



3.5 Verwendung von Produktzubehör

Kochregale

Im Kochbereich gibt es 5 Regalbebenen. Die Reihenfolge der Regale können Sie auch den Nummern am vorderen Rahmen des Backofens entnehmen.

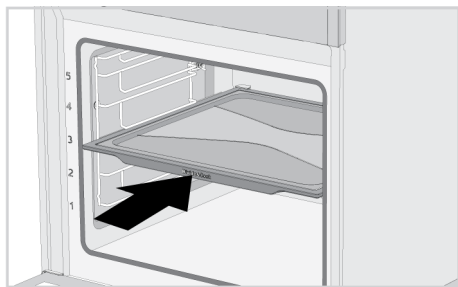


Platzierung des Stegblechs

Um nur im oberen, unteren oder zusammen im unteren und oberen Bereich des Backofens zu garen, platzieren Sie die Stegblech auf der 3. Einschubleiste, wie in der folgenden Abbildung dargestellt..

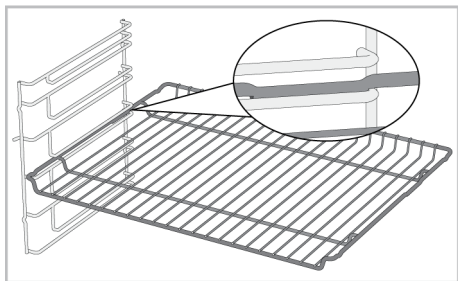


Setzen Sie das Stegblech 3 vor dem Einschieben gleichmäßig auf das Ende des Rostes und schieben Sie es dann fest in den Ofen. Wenn Sie es schräg aufstellen, wird das Stegblech beschädigt.



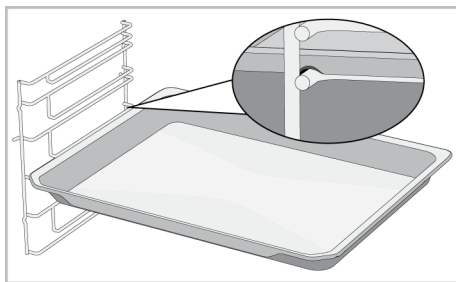
Drahtgrill auf die Garroste stellen

Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Drahtgrills auf dem gewünschten Einlegeboden muss sich der offene Abschnitt vorne befinden. Um ein besseres Garen zu ermöglichen, muss der Drahtrost am Anschlag des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



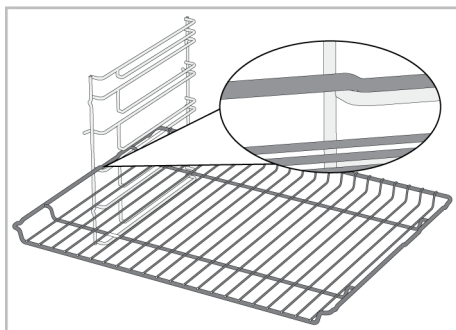
Tablett auf die Garroste stellen

Es ist auch wichtig, die Tablettts richtig auf die Seitengestelle zu stellen. Beim Platzieren des Tablettts auf dem gewünschten Regal muss die zum Halten vorgesehene Seite vorne liegen. Um ein besseres Garen zu gewährleisten, muss das Blech auf dem Anschlagsockel des Gitterrostes befestigt werden. Er darf nicht über den Anschlagpunkt hinausgehen und die Rückwand des Ofens berühren.



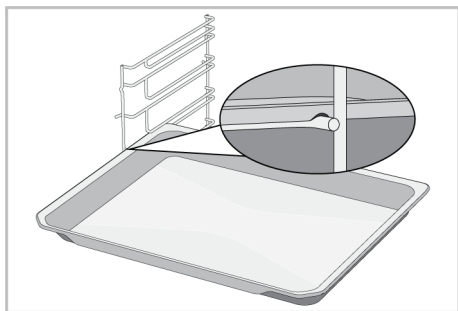
Stopperfunktion des Drahtgrills

Damit der Drahtgrill nicht aus dem Rost kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Essen einfach und sicher entnehmen. Beim Abnehmen des Drahtgitters können Sie es bis zum Anschlag nach vorne ziehen. Sie müssen diesen Punkt überfahren, um ihn vollständig zu entfernen.



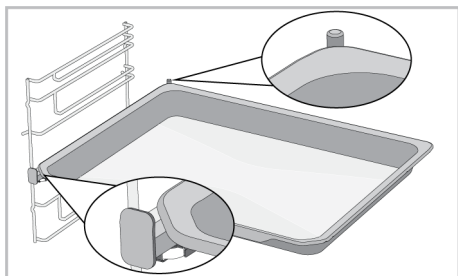
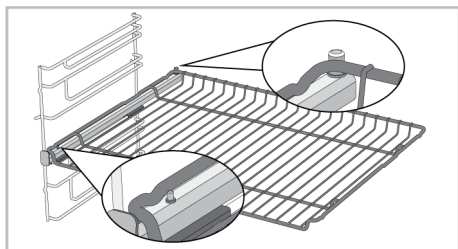
Funktion zum Anhalten des Tablettts

Damit das Tablett nicht aus dem Rost kippt, gibt es eine Stopperfunktion. Lösen Sie das Tablett beim Herausnehmen aus der hinteren Arretierung und ziehen Sie es zu sich heran, bis es die Vorderseite erreicht. Um das Tablett vollständig zu entfernen, müssen Sie über diesen Anschlag fahren.



Richtige Platzierung des Drahtgitters und der Ablage auf den Teleskopschienen - Bei Modellen mit Drahtfachböden und Teleskopmodellen

Dank Teleskopschienen lassen sich Tablettts oder der Drahtgrill einfach montieren und demontieren. Bei der Verwendung von Blechen und Drahtgrills mit der Teleskop-schiene ist darauf zu achten, dass die Stifte an Vorder- und Rückseite der Teleskop-schienen an den Kanten des Grills und des Tablettts anliegen (siehe Abbildung).



3.6 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	595 /594 /567
Einbaumaße des Ofens (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Spannung / Frequenz	220-240 V ~; 50 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	Min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	2,8
Ofentyp	Multifunktionsofen

Grundlagen: Die Angaben zur Energieetikettierung von elektrischen Öfen für den Hausgebrauch werden gemäß der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1 gemacht. Die Werte werden in Ober-/Unterhitze oder (falls vorhanden)Umluft Funktionen mit der Standardlast ermittelt.

Die Energieeffizienzklasse wird gemäß der folgenden Priorisierung bestimmt, je nachdem, ob die relevanten Funktionen auf dem Produkt vorhanden sind oder nicht: 1-Öko-Heißluft , 2-Heißluft , 3-Grill + Umluft , 4-Ober-/Unterhitze.



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.



Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

4.1 Erste Timer-Einstellung

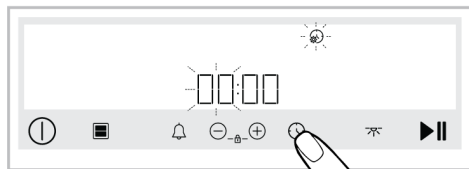
i Stellen Sie immer die Tageszeit ein, bevor Sie Ihren Ofen benutzen. Wenn Sie ihn nicht einstellen, können Sie in einigen Ofen-Modellen nicht kochen.

1. Beim ersten Einschalten des Backofens wird die am Backofen eingestellte Tageszeit auf dem Display angezeigt.
2. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.

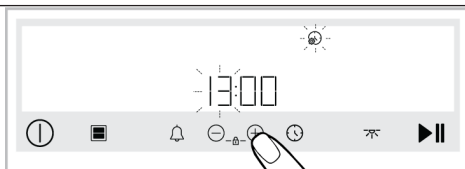
⇒ Auf dem Display wird ein Countdown von 3- 2- 1 angezeigt. Nach Ablauf des Countdowns ist das Einstellungs Menü aktiviert.

3. Berühren Sie die Tasten /, bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.
4. Berühren Sie die Taste  um das Timerfeld zu aktivieren.

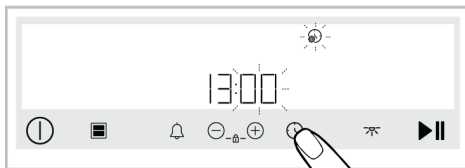
⇒ Das Timerfeld und das Symbol  blinken auf dem Bildschirm.



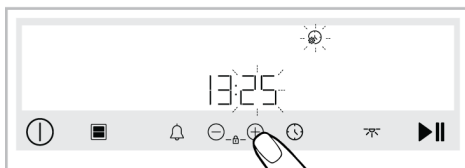
5. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren der Tasten / ein und aktivieren Sie das Minutenfeld durch erneutes Berühren der Taste .



⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Bildschirm.



6. Berühren Sie die Tasten /, um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .



⇒ Die Tageszeit ist eingestellt und das Symbol  leuchtet dauerhaft.

i Wird die erste Timer-Einstellung nicht vorgenommen, beginnt die Tageszeit mit 12:00. Sie können die Einstellung der Tageszeit später ändern, wie im Abschnitt „**Einstellungen**“ beschrieben.

i Im Falle eines längeren Stromausfalls wird die Einstellung der Tageszeit aufgehoben. Sie sollte erneut eingestellt werden.

4.2 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Holen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen.



Diese wird verwendet, um den Kochbereich in zwei separate Bereiche zu unterteilen.

3. Lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang laufen, schalten Sie es danach wieder ab. Auf diese Weise werden Rückstände und Schutzbeschichtungen abgebrannt und somit beseitigt. Dabei kann es etwas riechen.
4. Stellen Sie die höchste Temperatur ein, überzeugen Sie sich davon, dass sämtliche Heizelemente Ihres Gerätes richtig arbeiten. Schauen Sie sich den Abschnitt „Ofenfunktionen“ an. Im folgenden Abschnitt erfahren Sie, wie Sie Ihren neuen Ofen bedienen.
5. Warten Sie ab, bis der Ofen abgekühlt ist.

6. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Vor Einsatz des Zubehörs:

Reinigen Sie die Zubehörteile (im Garraum geliefert) mit Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.

HINWEIS: Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfe Gegenstände.

HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Benutzung des Backofens

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Backofens

Kühlgebläse (Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.)

Ihr Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf von selbst ein, kühlt dabei das Gerät und die Möbel in unmittelbarer Nähe. Das Gebläse schaltet sich automatisch ab, sobald seine Arbeit erledigt ist. Über der Tür strömt heiße Luft aus dem Ofen. Decken Sie diese Belüftungsöffnungen mit nichts ab. Andernfalls kann sich der Ofen überhitzen. Das Kühlgebläse läuft, während der Ofen arbeitet, kann nach dem Abschalten noch etwa 20 – 30 Minuten lang nachlaufen. Wenn Sie den Ofen mit Timer programmieren, schaltet sich das Kühlgebläse zum Ablauf der Backzeit zusammen mit allen anderen Funktionen ab. Das Kühlgebläse lässt sich nicht manuell ein- und ausschalten. Er schaltet sich bei Bedarf automatisch ein und aus. Dies ist kein Fehler, dies ist so gewollt.

Ofenbeleuchtung

Die Ofenbeleuchtung schaltet sich an, sobald der Ofen mit dem Backen anfängt. Bei manchen Modellen leuchtet die Beleuchtung während des gesamten Backens, bei anderen Modellen schaltet sie sich nach einer bestimmten Zeit ab.

Bei einigen Backfunktionen schaltet sich die Lampe nie ein, um Energie zu sparen. Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich die Beleuchtung automatisch ein.

Wenn auf dem Bedienfeld die Taste  vorhanden ist. In den Fällen, in denen die Backofenlampe automatisch ein- oder ausgeschaltet wird, können Sie die Lampe jederzeit durch Berühren der Taste  ein- und ausschalten.

5.2 Bedienung der Backofensteuereinheiten

Allgemeine Warnhinweise für die Steuereinheit des Ofens

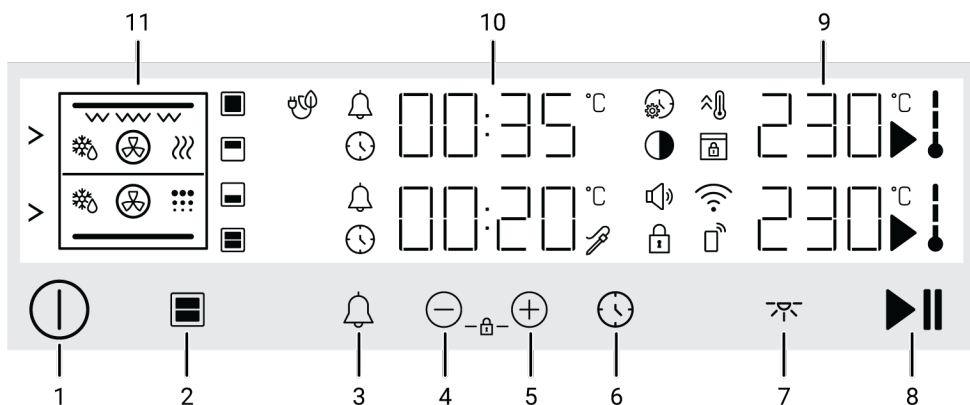
- Die maximale Zeit, die für den Backvorgang eingestellt werden kann, beträgt 5:59 Stunden. In der Warnhaltefunktion

beträgt diese Zeit 23:59 Stunden. Bei einem Stromausfall werden die voreingestellte Backzeit und Backdauer aufgehoben.

- Während Sie Einstellungen vornehmen, blinken die entsprechenden Symbole auf dem Display. Es ist notwendig, die vorgenommenen Einstellungen zu speichern, entweder durch Berühren der entsprechenden Taste in der Beschreibung oder durch kurzes Warten.

- Wenn die Backzeit bei Backbeginn eingestellt ist, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt.
- Wenn die Einstellung für schnelles Vorheizen an dem Steuergerät aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf dem Display, wenn Sie mit dem Backen beginnen und der Ofen die Temperatur erreicht, die Sie für schnelles Backen eingestellt haben. Für die Einstellung der Schnellvorwärmung siehe den Abschnitt „Einstellungen“.

Steuergerät



Tasten :

- 1 : Ein/Aus-Taste
- 2 : Auswahltaste für Kochbereich
- 3 : Alarm-Taste
- 4 : Taste für Verringerung und Vorrücken
- 5 : Taste für Steigerung und Vorrücken
- 6 : Taste Zeit und Einstellungen
- 7 : Lampen-Taste
- 8 : Taste Backen Start/Stopp

Anzeigebereiche :

- 9 : Temperaturanzeigebereich
- 10 : Timer/Daueranzeigebereich
- 11 : Funktionsanzeige

Anzeige-Symbole :

-  : Backzeit-Symbol
-  : Alarm-Symbol
-  : Symbol für Backen
-  : Symbol für die Ofeninnentemperatur
-  : Symbol für schnelles Aufheizen (Booster)

-  : Symbol für Einstellungen
-  : Schlüssel Schloss-Symbol
-  : Volumenstand-Symbol
-  : Helligkeits-Symbol
-  : Auftau-Symbol
-  : Warmhaltesymbol
-  : Symbol des Backens mit Eco-Lüfter
-  : Einzelnes großes Symbol für den Kochbereich
-  : Symbol für unteren Kochbereich
-  : Symbol für oberen Kochbereich
-  : Symbol für doppelten Kochbereich
-  : Kontrollsymbol entfernen
-  : WLAN-Symbol *
-  : Selbstreinigungssymbol *
-  : Türschloss-Symbol *
-  : Symbol der Fleischsonde *

* Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.

Einschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① ein.

Das Stegblech nach dem Öffnen des Backofens nicht eingesetzt wird, erscheint die erste Betriebsfunktion des einzelnen großen Bereichs auf dem Bildschirm. Wird das Stegblech eingesetzt, wird die erste Arbeitsfunktion für den unteren Bereich angezeigt. Wenn sich das Display in diesem Zustand befindet, können die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt werden.



Wenn auf diesem Display keine Einstellung vorgenommen wird, schaltet sich der Backofen in ca. 3 Minuten ab und die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.

Ausschalten des Ofens

Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① aus. Die Tageszeit wird auf dem Display angezeigt.

Kochen in einem großen Bereich, nur im unteren oder nur im oberen Bereich

- ✓ Die folgenden Schritte beschreiben das Garen im einzigen großen Teil, nur im unteren Teil oder nur im oberen Teil, jeweils für sich.



Um in einem einzigen großen Bereich zu kochen, entfernen Sie das Stegblech aus dem Produkt.

1. Um in einem einzigen großen Bereich zu kochen, entfernen Sie das Stegblech aus dem Produkt. Wenn Sie nur im unteren oder nur im oberen Bereich kochen möchten, bringen Sie das Zwischenfachblech an.
2. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① ein.
 - ⇒ Das Stegblech nach dem Öffnen des Backofens nicht eingesetzt wird, erscheint die erste Betriebsfunktion des einzelnen großen Bereichs auf dem Bildschirm. Wird

das Stegblech eingesetzt, wird die erste Arbeitsfunktion für den unteren Bereich angezeigt.

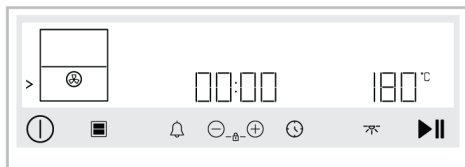


Illustration 1: Wenn das Stegblech eingelegt ist:

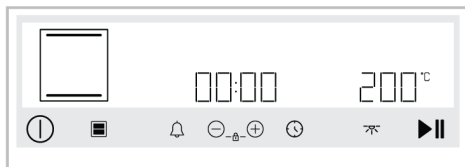
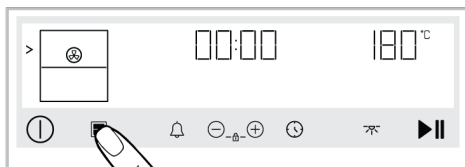


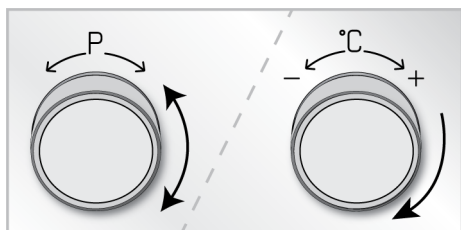
Illustration 2: Wenn das Stegblech nicht eingelegt ist:

3. Wenn das Stegblech eingelegt ist, wird der Bildschirm für den unteren Kochbereich aktiviert. Tippen Sie einfach auf  die Taste, um den oberen Bereich auszuwählen.

⇒ > Symbol erscheint neben dem Funktionsbildschirm, der zum oberen Bereich gehört.



4. Wenn der Garbereich, in dem Sie garen möchten, aktiv ist, wählen Sie mit der Funktionstaste die gewünschte Funktion aus.
5. Auf dem Display erscheint die vordefinierte Temperatur für die von Ihnen gewählte Betriebsfunktion. Stellen Sie die Temperatur, mit der Sie kochen möchten, mit dem Temperaturregler ein, wenn Sie diese Temperatur ändern möchten.



i Wenn Sie die Betriebsfunktion ändern, nachdem Sie die voreingestellte Temperatur der Betriebsfunktion geändert haben, wird die zuletzt eingestellte Temperatur auf dem Display angezeigt. Liegt die gewählte Temperatur jedoch nicht innerhalb des Temperaturbereichs der gewählten Betriebsfunktion, wird die höchste Temperatur für diese Betriebsfunktion angezeigt.

6. Wenn Sie **ohne Einstellen der Garzeit** kochen möchten, tippen auf die **▶▶** Taste, um mit dem Garen zu beginnen.

i Wenn der Garvorgang gestartet wird, ohne die Garzeit einzustellen, schaltet sich der Backofen nach dem Garvorgang nicht automatisch aus. Der Benutzer muss den Garvorgang beenden.

- ⇒ Ihr Backofen beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu laufen und die abgelaufene Zeit erscheint auf dem Display. Auf dem Display werden die Symbole **▶** und **↓** angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols **↓** auf. Die nach dem Garvorgang vergangene Zeit wird auf dem Dauer/Stunde-Bildschirm angezeigt.
7. Wenn Sie die **Garzeit einstellen** möchten tippen Sie einmal auf die **⌚** Taste.
- ⇒ Auf der Anzeige erscheint das Symbol **⌚**.
8. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten **⊕** / **⊖** ein.
- i** Um die Backzeit schnell einzustellen, können Sie die Taste **⊕** berühren, um die Backzeit auf 30 Minuten einzustellen, nachdem Sie die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt haben, und dann die Tasten **⊕** / **⊖** verwenden, um die Zeit zu ändern.
9. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste **▶▶** um den Backvorgang zu starten.
- ⇒ Ihr Backofen startet sofort mit der gewählten Betriebsfunktion und Temperatur. Die auf dem Display eingestellte Backzeit wird heruntergezählt. Auf dem Display werden die Symbole **▶** und **↓** angezeigt. Wenn die Innentemperatur

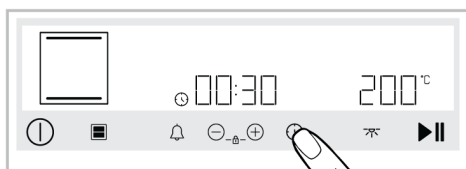


Illustration 3: Für einzelne große Bereiche:

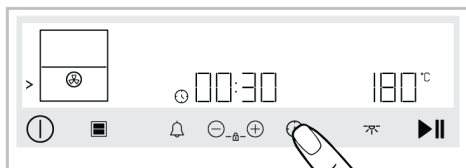


Illustration 4: Nur für den unteren Bereich:



Illustration 5: Nur für den oberen Bereich:

des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ↓ auf.

10. **Wenn Sie ohne Einstellung der Garzeit gekocht haben**, schaltet sich der Backofen nicht automatisch aus. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, berühren Sie die Taste ►|| um den Backvorgang zu beenden, oder berühren Sie die Taste ① um den Ofen vollständig auszuschalten.

11. **Wenn Sie mit der Einstellung der Garzeit gekocht haben**, erscheint nach Ablauf der eingestellten Garzeit der Text „Ende“ auf dem Bildschirm, ein akustisches Signal ertönt und der Garvorgang wird beendet.

⇒ Die Warnung ertönt zwei Minuten lang. Während das akustische Warnsignal ertönt und der Text "Ende" auf dem Display erscheint, kann der Ofen durch Berühren der Taste ►|| auf unbestimmte Zeit weiterlaufen. Der Backofen wird ausgeschaltet, wenn die Taste ① berührt wird. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

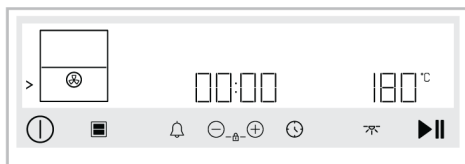
Im unteren und oberen Bereich zusammen kochen

✓ In den folgenden Schritten wird beschrieben, wie man verschiedene Gerichte im unteren und oberen Bereich gemeinsam zubereitet. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, bestimmen Sie die Funktionen des oberen und unteren Bereichs, die für Ihre Mahlzeiten geeignet sind. Im Abschnitt „**Betriebsfunktionen des Backofens**“ finden Sie Kombinationen von Funktionen im oberen und unteren Bereich.

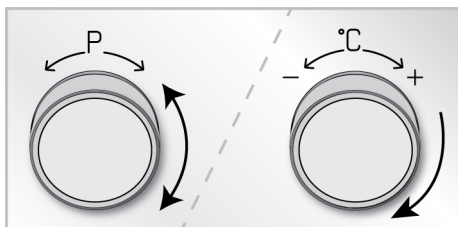
1. Legen Sie das Stegblech ein, und legen Sie Ihre Mahlzeiten auf die entsprechenden Einschubleisten der Backofenbereiche, in denen Sie kochen möchten.

2. Schalten Sie den Ofen durch Berühren der Taste ① ein.

⇒ dem Einschalten des Backofens wird die erste Funktionsfunktion des unteren Bereichs auf dem Bildschirm angezeigt.



3. Stellen Sie mit den Funktions- und Temperaturwahltasten die gewünschte Funktion und Temperatur im unteren Bereich ein.



⇒ > Symbol erscheint neben dem Funktionsbildschirm, der zum oberen Bereich gehört.

4. Wenn Sie ohne Einstellen der Garzeit kochen möchten, tippen auf die ►||Taste, um mit dem Garen zu beginnen.

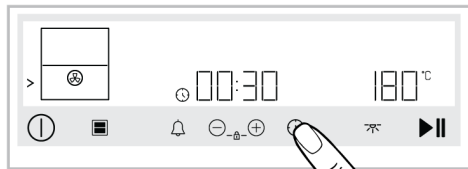
i Wenn der Garvorgang gestartet wird, ohne die Garzeit einzustellen, schaltet sich der Backofen nach dem Garvorgang nicht automatisch aus. Der Benutzer muss den Garvorgang beenden.

⇒ Der untere Teil Ihres Backofens beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten, und die vergangene Zeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Auf dem Display werden die Symbole ► und ↓ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des

Symbols $\downarrow$ auf. Die nach dem Garvorgang vergangene Zeit wird auf dem Dauer/Stunde-Bildschirm angezeigt.

5. Wenn Sie die **Garzeit einstellen möchten** tippen Sie einmal auf die ⌚ Taste.

⇒ ⌚ Symbol erscheint auf dem Zeit/Dauer-Bildschirm im unteren Bereich.



Um die Backzeit schnell einzustellen, können Sie die Taste $\oplus$ berühren, um die Backzeit auf 30 Minuten einzustellen, nachdem Sie die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt haben, und dann die Tasten $\oplus/\ominus$ verwenden, um die Zeit zu ändern.

6. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten $\oplus/\ominus$ ein.

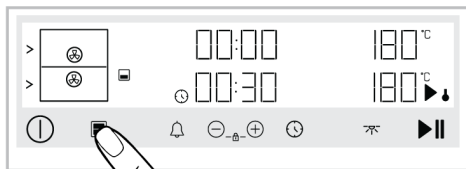


Die Backzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute und nach 15 Minuten um 5 Minuten.

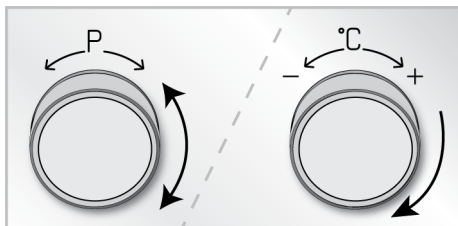
7. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ▶|| um den Backvorgang zu starten.

⇒ Der untere Teil Ihres Backofens beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten. Die auf dem Display eingestellte Backzeit wird heruntergezählt. Auf dem Display werden die Symbole ▶ und $\downarrow$ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols $\downarrow$ auf.

8. Drücken Sie die ■ Taste, um den oberen Bereich zu aktivieren.



9. Stellen Sie im oberen Bereich die gewünschte Arbeitsfunktion und Temperatur mit den Funktions- und Temperaturwahltasten ein.



⇒ > Symbol erscheint neben dem Funktionsbildschirm, der zum oberen Bereich gehört.

10. Wenn Sie **ohne Einstellen der Garzeit** kochen möchten, tippen auf die ▶|| Taste, um mit dem Garen zu beginnen.

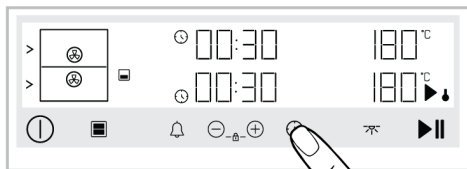


Wenn der Garvorgang gestartet wird, ohne die Garzeit einzustellen, schaltet sich der Backofen nach dem Garvorgang nicht automatisch aus. Der Benutzer muss den Garvorgang beenden.

⇒ Der obere Teil Ihres Backofens beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur zu arbeiten und die vergangene Zeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Auf dem Display werden die Symbole ▶ und $\downarrow$ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols $\downarrow$ auf. Die nach dem Garvorgang vergangene Zeit wird auf dem Dauer/Stunde-Bildschirm angezeigt.

11. Wenn Sie die **Garzeit einstellen möchten** tippen Sie einmal auf die ⌚ Taste.

⇒ ⌚ Symbol erscheint auf dem Zeit/Dauer-Bildschirm im oberen Bereich.



Um die Backzeit schnell einzustellen, können Sie die Taste ⊕ berühren, um die Backzeit auf 30 Minuten einzustellen, nachdem Sie die Betriebsfunktion und die Temperatur eingestellt haben, und dann die Tasten ⊕/⊖ verwenden, um die Zeit zu ändern.

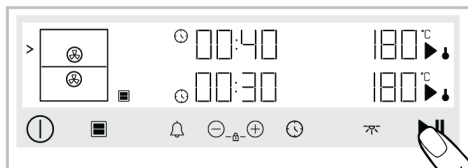
12. Stellen Sie die Garzeit mit den Tasten ⊕/⊖ ein.



Die Backzeit erhöht sich in den ersten 15 Minuten um 1 Minute und nach 15 Minuten um 5 Minuten.

13. Nachdem Sie die Betriebsfunktion, die Temperatur und die Backzeit eingestellt haben, drücken Sie die Taste ▶|| um den Backvorgang zu starten.

⇒ Das obere Teil des Backofens beginnt sofort mit der gewählten Funktion und Temperatur. zu arbeiten. Die auf dem Display eingestellte Backzeit wird heruntergezählt. Auf dem Display werden die Symbole ▶ und ↓ angezeigt. Wenn die Innentemperatur des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet jede Stufe des Symbols ↓ auf.



14. Wenn Sie **ohne Einstellung der Garzeit gekocht haben**, schaltet sich der Backofen für beide Bereiche nicht automatisch aus. Sie müssen das Backen kontrollieren und selbst ausschalten. Beenden Sie den Garvorgang, indem Sie auf die Taste ▶|| tippen, während der Bereich, in dem Ihr Garvorgang abgeschlossen ist, aktiv ist. Wenn das Garen im anderen Bereich abgeschlossen ist, aktivieren Sie zuerst den anderen Bereich mit der Taste ■ und tippen auf die ▶|| Taste, um das Garen zu beenden. Wenn Sie beide Bereiche schließen möchten, tippen Sie auf die ⌚ Taste, um den Backofen vollständig auszuschalten.

15. Wenn Sie **mit Einstellen der Garzeit gekocht haben**, wird auf dem Temperaturanzeigebildschirm des Abschnitts, in dem die Garzeit abgeschlossen wurde, der Text „Ende“ angezeigt, ein akustisches Warnsignal ertönt und dieser Bereich hört auf zu garen. Der andere Bereich arbeitet weiter, bis die Garzeit vorbei ist. Wenn die Garzeit im anderen Bereich abgeschlossen ist, wird auf dem Temperaturanzeige dieses Abschnitts der text „Ende“ angezeigt, ein akustisches Warnsignal ertönt und das Fach hört auf zu garen.

⇒ In jedem Bereich ertönt die Warnung am Ende der Alarmperiode zwei Minuten lang. Während das akustische Warnsignal ertönt und der Text "Ende" auf dem Display erscheint, kann der Ofen durch Berühren der Taste ▶|| auf unbestimmte Zeit weiterlaufen. Der Backofen wird ausgeschaltet, wenn die Taste ⌚ berührt wird. Wenn eine beliebige Taste außer diesen berührt wird, wird der Warnton abgeschaltet.

5.3 Einstellungen

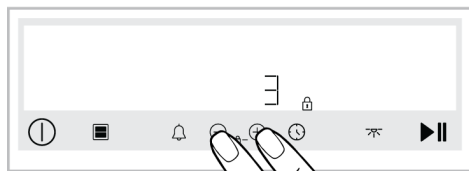


Der 3-2-1-Countdown wird auf dem Display in den Menüs oder Einstellungen angezeigt, die durch langes Drücken aktiviert werden sollen. Nachdem der Countdown abgelaufen ist, wird das entsprechende Menü oder die entsprechende Einstellung aktiviert.

Aktivieren der Tastensperre

Mit der Tastensperre können Sie das Steuergerät vor Störungen schützen.

1. Berühren Sie die Tasten $\oplus/\ominus$ gleichzeitig, bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.



- ⇒ Das Symbol  erscheint auf der Anzeige und die Tastensperre ist aktiviert. Wenn bei eingestellter Tastensperre eine beliebige Taste berührt wird, ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  blinkt.



Während die Tastensperre aktiviert ist, können die Tasten der Bedieneinheit nicht verwendet werden. Die Tastensperre wird bei einem Stromausfall nicht aufgehoben.

Deaktivieren der Tastensperre

1. Berühren Sie die Tasten $\oplus/\ominus$ gleichzeitig, bis das Symbol  vom Bildschirm verschwindet.
- » Das Symbol  verschwindet von der Anzeige und die Tastensperre ist deaktiviert.

Einstellung des Alarms

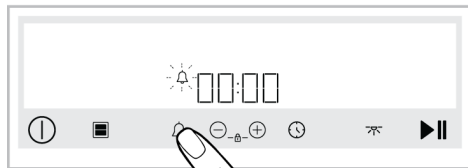
Sie können das Steuergerät des Produkts auch für alle Warnungen oder Erinnerungen außer zum Backen verwenden.

Der Wecker hat keinen Einfluss auf die Betriebsfunktionen des Ofen. Es wird zu Warnzwecken verwendet. Beispielsweise können Sie den Wecker verwenden, wenn Sie das Essen zu einer bestimmten Zeit im Ofen wenden wollen. Sobald die von Ihnen eingestellte Timer abgelaufen ist, gibt Ihnen die Uhr ein akustisches Warnsignal.

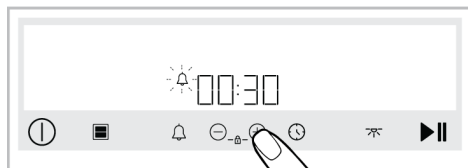


Die maximale Alarmzeit darf 23 Stunden 59 Minuten betragen.

1. Berühren Sie die Tasten  um die Alarmperiode einzustellen.
- ⇒ Das Symbol  beginnt auf der Anzeige zu blinken.



2. Stellen Sie die Weckzeit mit den Tasten $\oplus/\ominus$ ein. Berühren Sie erneut die Taste , um die Einstellung zu bestätigen.



- ⇒ Das Symbol  leuchtet kontinuierlich und die Alarmzeit beginnt auf dem Bildschirm herunterzuzählen. Wenn die Weckzeit und die Backzeit zur gleichen Zeit eingestellt werden, wird die kürzere Zeit auf der Anzeige angezeigt.

3. Nachdem die Alarmzeit abgelaufen ist, beginnt das Symbol  zu blinken und gibt Ihnen ein akustisches Warnsignal.

Ausschalten des Weckers

1. Am Ende der Alarmperiode ertönt der Warnton für zwei Minuten. Berühren Sie eine beliebige Taste, um die akustische Warnung zu stoppen.

⇒ Die akustische Warnung wird gestoppt.

Wenn Sie den Alarm abbrechen möchten;

1. Berühren Sie die Tasten um die Alarmperiode zurückzusetzen. Berühren Sie die Taste , bis das Symbol „00:00“ auf dem Bildschirm erscheint.
2. Sie können den Alarm auch abbrechen, indem Sie die Taste längere Zeit drücken.

Lautstärke einstellen

Sie können die Lautstärke Ihrer Steuereinheit einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.
2. Berühren Sie die Tasten /, bis auf dem Bildschirm erscheint.
3. Aktivieren Sie die Lautstärkeeinstellung, indem Sie die Taste erneut berühren. **(b-1, b-2)**
4. Stellen Sie den gewünschten Ton mit den Tasten / ein.

⇒ Die ausgewählte Lautstärkeeinstellung wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste um zum Einstellungs Menü zurückzukehren.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit

Sie können die Helligkeit des Bildschirms des Steuergeräts einstellen. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.
2. Berühren Sie die Tasten /, bis auf dem Bildschirm erscheint.
3. Aktivieren Sie die Helligkeitseinstellung, indem Sie erneut die Taste berühren.
4. Stellen Sie die gewünschte Helligkeit mit den Tasten / ein. **(d-1, d-2, d-3)**
⇒ Die ausgewählte Helligkeit wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste um zum Einstellungs Menü zurückzukehren.

Einstellung der Schnellvorheizfunktion (Booster)

Sie können das Backen auf Ihrem Gerät automatisch mit der Schnellvorheizfunktion betreiben. Dazu sollten Sie die Einstellung Schnelles Vorheizen aktivieren. Ihr Backofen sollte für diese Einstellung ausgeschaltet sein.

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungs Menü zu aktivieren.
2. Berühren Sie die Tasten /, bis das Symbol auf dem Bildschirm erscheint.
3. Aktivieren Sie die Einstellung für das Vorheizen (Booster), indem Sie die Taste erneut berühren.
4. Mit den Tasten / schalten Sie die Einstellung „AUS“ auf dem Display auf „EIN“.
⇒ Die ausgewählte Einstellung für das schnelle Vorheizen wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste um zum Einstellungs Menü zurückzukehren.



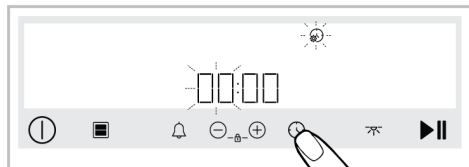
Sie können die Einstellung für das schnelle Vorheizen auf die gleiche Weise deaktivieren. Durch Drehen der Einstellung „AUS“ können Sie das automatische Vorheizen abbrechen.

Ändern der Tageszeit

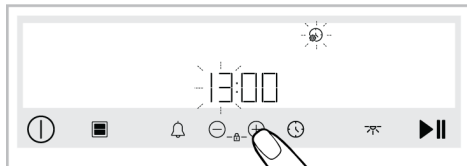
So ändern Sie die Tageszeit, die Sie zuvor eingestellt haben,

1. Berühren Sie bei ausgeschaltetem Backofen (während die Uhrzeit auf dem Display angezeigt wird) die Taste  etwa 3 Sekunden lang, um das Einstellungsменю zu aktivieren.
2. Berühren Sie die Tasten $\oplus/\ominus$, bis das Symbol  auf dem Bildschirm erscheint.
3. Berühren Sie die Taste  um das Timerfeld zu aktivieren.

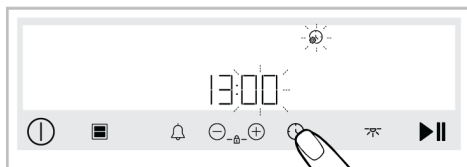
⇒ Das Timerfeld und das Symbol  blinken auf dem Bildschirm.



4. Stellen Sie die Tageszeit durch Berühren der Tasten $\oplus/\ominus$ ein und aktivieren Sie das Minutenfeld durch erneutes Berühren der Taste .



⇒ Das Minutenfeld und das Symbol  blinken auf dem Bildschirm.



5. Berühren Sie die Tasten $\oplus/\ominus$, um die Minuten einzustellen. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste .

⇒ Die eingestellte Tageszeit wird sofort bestätigt. Berühren Sie die Taste  um zum Einstellungsменю zurückzukehren.

6 Allgemeine Hinweise zum Backen

In diesem Abschnitt finden Sie Tipps zur Zubereitung und Backen Ihrer Speisen. Außerdem werden in diesem Abschnitt einige der Lebensmittel beschrieben, die als Hersteller getestet wurden, sowie die am besten geeigneten Einstellungen für diese Lebensmittel. Zusätzlich geben wir auch an, welches Zubehör sich am besten eignet.

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Backen im Ofen

- Beim Öffnen der Ofentür kann beim Backen und auch noch eine Weile später heißer Dampf entweichen. Es ist möglich, dass der Dampf Ihre Hand, Ihr Ge-

sicht und/oder Ihre Augen verbrennt. Halten Sie beim Öffnen der Ofentür also etwas Abstand.

- Beim Backen kann sich Feuchtigkeit an den Innen- und Außenflächen des Ofens niederschlagen. Dies ist völlig normal und kein Fehler.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.
- Vergessen Sie nicht, nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen zu nehmen, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Unnötiges Zubehör im Ofen kann bewirken, dass Ihre Speisen nicht richtig gelingen.

- Wenn Sie gerne nach ganz eigenen Rezepten kochen, können Sie sich grob an den Tabellenangaben für ähnliche Speisen orientieren.
- Das mitgelieferte Zubehör wurde speziell für Ihr Gerät gefertigt und sorgt gewöhnlich für eine besonders gute Garleistung. Beachten Sie grundsätzlich sämtliche Informationen und Warnungen des Herstellers, wenn Sie Zubehör oder Kochgeschirr anderer Anbieter verwenden.
- Schneiden Sie Backpapier immer auf die jeweilige Größe des Kochgeschirrs zu. Fettdichtes Papier, das aus dem Behälter überläuft, kann zu Verbrennungsgefahr führen und die Qualität Ihres Backwerks beeinträchtigen. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt.
- Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, stellen Sie Ihre Speisen auf die empfohlene Einschubebene. Wechseln Sie den Einschub nicht beim Backen.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, kann sich auf der Unterseite der Speisen eine leichte Bräunung zeigen. In diesem Fall müssen Sie die Garzeit möglicherweise um etwa 10 Minuten verlängern.
- Die Angaben in der Zubereitungstabelle wurden bei Versuchen in unserem Labor ermittelt. Daher sind Abweichungen von den Angaben bei der Zubereitung bei Ihnen zu Hause möglich.
- Wählen Sie den in der Zubereitungstabelle empfohlenen Einschub für die Speisen. Dabei betrachten wir den untersten Einschub des Ofens als Einschub Nummer 1.

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Kuchen zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer.
- Wenn Kuchen beim Anschneiden innen noch feucht ist, verwenden Sie etwas weniger Flüssigkeit oder vermindern die Temperatur um 10 °C.
- Falls die Oberseite des Kuchens verbrennt, wählen Sie einen niedrigeren Einschub, vermindern die Temperatur ein wenig und gleichen dies mit einer etwas längeren Backzeit aus.
- Wenn der Kuchen innen gut durchgebacken, aber außen klebrig ist, weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur senken und die Backzeit verlängern.

Tipps für das Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, vermindern Sie die Temperatur um 10 °C und backen etwas kürzer. Bestreichen Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und etwas Joghurt.
- Falls Gebäck sehr lange zum Backen braucht, achten Sie darauf, das Blech nicht mit Gebäck zu überladen.
- Falls Gebäck an der Oberseite gebräunt wird, der Boden aber nicht richtig durchgebacken wird, achten Sie darauf, den Boden nicht oder nur wenig mit Flüssigkeit zu bestreichen. Achten Sie zur gleichmäßigen Bräunung darauf, die Flüssigkeit oder Glasur möglichst gleichmäßig aufzutragen.

6.1.1 Backwaren und andere Ofengerichte

- Wir empfehlen das Originalzubehör zu nutzen, damit Ihr Gerät immer seine beste Leistung erbringt. Wenn Sie ein externes Kochgeschirr verwenden, bevorzugen Sie dunkles, antihafbeschichtetes und hitzebeständiges Geschirr.
- Sofern Vorheizen in der Zubereitungstabelle empfohlen wird, sollten Sie sich daran halten.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf dem Drahtgrill verwenden, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgrills, nicht in die Nähe der Rückwand.
- Sämtliche Zutaten sollten frisch sein und möglichst Zimmertemperatur haben.
- Die Garzeiten der Speisen hängen von der jeweiligen Menge, aber auch von der Größe des Kochgeschirrs ab.
- Metall-, Keramik- und Glasformen verlängern die Backzeit und die Unterseite von Backwaren wird nicht gleichmäßig braun.

- Halten Sie sich bei der Auswahl des richtigen Einschubs und der passenden Temperatur an die Empfehlungen in der Zubereitungstabelle. Falls der Boden nicht richtig gebräunt werden sollte, entscheiden Sie sich beim nächsten Mal für einen Einschub weiter unten.

Gartabelle für Gebäck und Backwaren in einem einzigen großen Teil

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kuchen auf dem Tablett	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	180	30 ... 40
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	3	190	40 ... 50
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Standard-Tablett *	Heißluft	2	160	35 ... 45
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	3	160	30 ... 40
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	3	160	35 ... 45
Keks	Gebäck-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	170	25 ... 35
	Gebäck-Tablett *	Heißluft	3	170	30 ... 40
Gebäck	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200	30 ... 40
Brötchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	2	200	25 ... 35
	Standard-Tablett *	Heißluft	3	180	30 ... 40
Ganzes Brot	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	200	35 ... 45
	Standard-Tablett *	Heißluft	3	200	35 ... 45
Lasagne	Rechteckiger Behälter aus Glas/Metall auf Drahtgrill. **	Ober-/Unterhitze	2 oder 3	200	30 ... 40
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	180	60 ... 75
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Heißluft	3	170	60 ... 80
Pizza	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	250 ... 280	8 ... 15
	Standard-Tablett *	Pizza-Funktion	3	250 ... 280	6 ... 12

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	1 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	1 - 4	160	35 ... 45
Keks	2 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	170	30 ... 40
Brötchen	2 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	180	30 ... 40

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Gartabelle für Gebäck und Backwaren im oberen Bereich

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	4	190	45 ... 55
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	4	160	40 ... 50
Keks	Gebäck-Tablett *	Heißluft	4	170	30 ... 40
Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	4	180	35 ... 45

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Gartabelle für Gebäck und Backwaren im unteren Bereich

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	1	190	45 ... 55
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	1	160	40 ... 50
Pizza	Standard-Tablett *	Pizza-Funktion	2	250 ... 280	10 ... 15

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

“Öko-Heißluft” operating function

- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht mehr, nachdem Sie den Garvorgang in der Betriebsfunktion „Öko-Heißluft“.
- Öffnen Sie die Ofentür nicht, wenn Sie die „Öko-Heißluft“-Funktion verwenden. Wenn sich die Tür nicht öffnet, wird die Innentemperatur optimiert, um Energie

zu sparen, und diese Temperatur kann von der auf dem Bildschirm angezeigten Temperatur abweichen.

- In der Betriebsfunktion „Öko-Heißluft“ darf nicht vorgeheizt werden.

Cooking table for “Öko-Heißluft” operating function in single large section

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	2	160	35 ... 50
Keks	Standard-Tablett *	3	200	30 ... 40
Brötchen	Standard-Tablett *	2	200	35 ... 50

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

Cooking table for “Öko-Heißluft” operating function in upper large section

Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	4	180	35 ... 50
Keks	Standard-Tablett *	4	200	45 ... 55
Brötchen	Standard-Tablett *	4	220	35 ... 50

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

6.1.2 Fleisch, Fisch und Geflügel

Wichtiges zum Grillen

- Das Würzen mit Zitronensaft und Pfeffer vor dem Garen ganzer Hähnchen, Puten und großer Fleischstücke erhöht die Garleistung.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als Fleisch ohne Knochen.
- Setzen Sie pro Zentimeter Fleischdicke etwa 4 – 5 Minuten Garzeit an.

- Nach Ablauf der Garzeit lassen Sie das Fleisch noch etwa 10 Minuten im Ofen. So verteilt sich der Fleischsaft besser im Fleisch, läuft auch beim späteren Schneiden nicht in Strömen aus.
- Der Fisch sollte auf der mittleren oder niedrigen Ebene in einer hitzebeständigen Platte gegart werden.
- Garen Sie die empfohlenen Gerichte auf dem Kochtisch mit einem einzigen Blech.

Gartabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel in einem einzigen großen Bereich

Lebensmittel	Zu verwenden- des Zubehör	Funktion der Be- dienung	Position des Re- gals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Steak (ganz) / Braten (1 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	3	15 Min. 250/max, nach 180 ... 190	60 ... 80
Lammhaxe (1,5-2 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	3	170	85 ... 110
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Draht-Grill * Stellen Sie ein Ta- blett auf ein unter- es Regal.	Umluft	2	15 Min. 250/max, nach 210	65 ... 85
	Draht-Grill * Stellen Sie ein Ta- blett auf ein unter- es Regal.	„3D“-Funktion	2	15 Min. 250/max, nach 210	65 ... 85
Truthahn (5,5 kg)	Standard-Tablett *	Umluft	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
	Standard-Tablett *	„3D“-Funktion	1	25 Min. 250/max, nach 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Draht-Grill * Stellen Sie ein Ta- blett auf ein unter- es Regal.	Umluft	3	200	20 ... 30
	Draht-Grill * Stellen Sie ein Ta- blett auf ein unter- es Regal.	„3D“-Funktion	3	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Gartabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel im oberen Bereich

Lebensmittel	Zu verwenden- des Zubehör	Funktion der Be- dienung	Position des Re- gals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Standard-Tablett *	Heißluft	4	15 Min. 250/max, nach 210	80 ... 105
Fisch	Standard-Tablett *	Heißluft	4	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Gartabelle für Fleisch, Fisch und Geflügel im unteren Bereich

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Brathähnchen (1,8-2 kg)	Standard-Tablett *	Heißluft	1	15 Min. 250/max, nach 210	70 ... 95
Fisch	Standard-Tablett *	Heißluft	1	200	20 ... 30

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

*Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

**Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

6.1.3 Grillen

Beim Grillen werden rotes Fleisch, Fisch und Geflügelfleisch schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen nicht aus. Besonders geeignet zum Grillen sind Filetstücke, Fleischspieße, Würste sowie saftiges Gemüse (Tomaten, Zwiebeln usw.).

Allgemeine Warnungen

- Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, stellen eine Brandgefahr dar. Grillen Sie nur Lebensmittel, die für ein intensives Grillfeuer geeignet sind. Stellen Sie die Lebensmittel auch nicht zu weit hinter den Grill. Hier ist es am heißesten und fettige Speisen können Feuer fangen.
- **Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. Grillen Sie niemals mit geöffneter Ofentür. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!**

Tipps und Tricks zum Grillen

- Bereiten Sie das Grillgut so vor, dass es in Dicke und Gewicht möglichst ähnlich ist.
- Legen Sie die zu grillenden Stücke auf den Drahtgrill oder das Backblech mit Drahtgrill und verteilen Sie sie so, dass sie die Abmessungen des Ofens nicht überschreiten.
- Je nach Dicke der zu grillenden Stücke können die in der Tabelle angegebenen Garzeiten variieren.
- Schieben Sie das Drahtgitter oder das Backblech mit dem Rost auf die gewünschte Ebene im Ofen. Wenn Sie auf einem Gitterrost backen, schieben Sie das Backblech auf die untere Schiene, um das Fett aufzufangen. Das Backblech, das Sie einschieben, sollte groß genug sein, um die gesamte Grillfläche abzudecken. Dieses Backblech ist möglicherweise nicht im Lieferumfang enthalten. Geben Sie etwas Wasser in das Backblech, um die Reinigung zu erleichtern.

Garplatte für einzelnen großen Bereich

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fisch	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Hähnchen-Stücke	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 35
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Lammkotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (Fleischwürfel)	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalbskotelett	Draht-Grill	4 - 5	250	25 ... 30

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Gemüsegratin	Draht-Grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	2 ... 4

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Garplatte für den oberen Teil

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	2 ... 4

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

6.1.4 Testspeisen

Die Speisen in dieser Zubereitungstabelle wurden gemäß der Norm EN 60350- 1 zur Geräteprüfung durch Prüfinstitute zubereitet.

Garplatte für Testgerichte in einem einzelnen großen Bereich
Vorschläge für das Backen mit einem einzigen Tablett

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	140	20 ... 30
	Standard-Tablett *	Heißluft	3	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Ober-/Unterhitze	3	160	25 ... 35
	Standard-Tablett *	Heißluft	2	160	35 ... 45
Biskuitkuchen	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	3	160	30 ... 40
	Runde Kuchenform, 26 cm Durchmesser mit Klemme auf Drahtgrill **	Heißluft	3	160	35 ... 45

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Apfelkuchen	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Ober-/Unterhitze	2	180	60 ... 75
	Runde schwarze Metallform, 20 cm Durchmesser auf Drahtgrill **	Heißluft	3	170	60 ... 80

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Vorschläge für das Kochen mit zwei Tabletten

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Mürbegebäck (süßer Keks)	2 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	2 - 4	140	15 ... 25
Kleine Kuchen	1 - Standard-Tablett * 4 - Gebäck-Tablett *	Heißluft	1 - 4	160	35 ... 45

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

Garplatte für einzelnen großen Bereich

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Fleischkloß (Kalbfleisch) - 12 Menge	Draht-Grill	4	250	20 ... 30
Toastbrot	Draht-Grill	4	250	2 ... 4

Es wird empfohlen, für alle gegrillten Speisen 5 Minuten vorzuwärmen.

Wenden Sie Lebensmittelstücke nach 1/2 der gesamten Grillzeit.

Der Tisch zum gemeinsamen Kochen in den unteren und oberen Abschnitten

Beschreibung des Kochabschnitts	Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Oberer	Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	2	150	35 ... 50
Unterer	Kleine Kuchen	Standard-Tablett *	Heißluft	2	150	35 ... 50
Oberer	Ganzes Huhn	Standard-Tablett *	Heißluft	4	15 Min. 250/ max, nach 190	80 ... 100
Unterer	Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	1	180	45 ... 55

Beschreibung des Kochabschnitts	Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Funktion der Bedienung	Position des Regals	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.) (ca.)
Oberer	Torte in der Form	Kuchenform auf Drahtgrill **	Heißluft	4	180	45 ... 55
Unterer	Fisch	Standard-Tablett *	Heißluft	1	200	20 ... 30
Oberer	Fisch	Standard-Tablett *	Heißluft	4	200	20 ... 30
Unterer	Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	1	180	35 ... 50
Oberer	Brötchen	Standard-Tablett *	Heißluft	4	180	30 ... 45
Unterer	Pizza	Standard-Tablett *	Pizza	2	250	10 ... 17

Vorwärmen wird für alle Lebensmittel empfohlen.

* Dieses Zubehör ist möglicherweise nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten.

** Dieses Zubehör ist nicht im Lieferumfang Ihres Produkts enthalten. Es handelt sich um im Handel erhältliches Zubehör.

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Warnungen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Tragen Sie die Reinigungsmittel nicht direkt auf die heißen Oberflächen auf. Dies kann zu dauerhaften Flecken führen.
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Deshalb verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampfreinigungsmittel.
- Einige Detergenzien oder Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel,

Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuermittel, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittelrückständen).

- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Waschen Sie keine Bestandteile Ihres Gerätes in der Spülmaschine.

Inox - Edelstahlteile

- Verwenden Sie keine säure- oder chlorhaltigen Reinigungsmittel, um Oberflächen und Griffe aus Edelstahl-Inox zu reinigen.

- Oberflächen aus Edelstahl-Inox können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl oder Inox geeignet ist.
- Reinigen Sie sie mit einem weichen Seifentuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Inox-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Proteinflecken auf den Glas- und Inoxoberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Abrasive Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.
- Katalytische Wände erkennen Sie an einer matten, leicht porösen Oberfläche. Katalytische Wände sollten nicht gereinigt werden.
- Die katalytischen Flächen nehmen dank ihrer porösen Oberfläche im Laufe der Zeit Fett auf. Wenn diese zu glänzen beginnen, ist die Oberfläche mit Fett gesättigt. Wir empfehlen, diese Teile auszutauschen.

Glasflächen

- Verzichten Sie beim Reinigen der Glasflächen auf Metallschaber und Scheuermittel. Solche Hilfsmittel können das Glas zerkratzen oder blind machen.
- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofasertuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofasertuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Oberflächen

- Reinigen Sie die Emailoberflächen nach jedem Gebrauch mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab
- Wenn Ihr Gerät mit der „Einfache Dampfreinigung“-Funktion ausgestattet ist, können Sie leichte Verschmutzungen besonders bequem beseitigen. (Siehe “Einfache Dampfreinigung [► 44]”.)
- Bei hartnäckigen Flecken können Sie einen auf der Website Ihrer Produktmarke empfohlenen Ofen- und Grillreiniger und einen nicht kratzenden Scheuerschwamm verwenden. Verwenden Sie keine minderwertigen Reinigungsmittel.
- Der Backofen muss abkühlen, bevor Sie den Kochbereich reinigen. Die Reinigung auf heißen Flächen birgt Brandgefahr und beschädigt die emaillierte Oberfläche.

Katalytische Oberflächen

- Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Verzichten Sie auf Metallschaber und Scheuermittel. Sie können die Oberflächen Schaden nehmen.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belastet werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

7.2 Reinigung des Zubehörs

Stellen Sie das Produktzubehör nicht in die Spülmaschine, sofern in der Bedienungsanleitung nicht anders angegeben.

7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Panele und die Knöpfe mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch. Entfernen Sie nicht die darunter liegenden Knöpfe und Dichtungen, um die Platte zu reinigen. Das Bedienfeld und die Knöpfe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Inox-Bedienfelder mit Knopfgregler keine Inox-Reinigungsmittel um die Knöpfe. Die Anzeigen um den Drehknopf können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein. Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

7.4 Reinigung der Innenseite des Ofens (Kochbereich)

Befolgen Sie die im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschriebenen Reinigungsschritte entsprechend den Oberflächentypen in Ihrem Ofen.

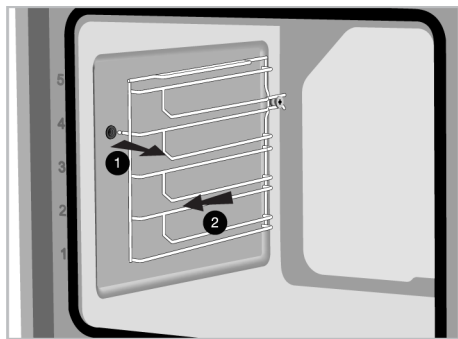
Reinigung der Seitenwände des Ofens

Die Wände des Ofeninnenraums sind mit Emaille oder einer speziellen katalytischen Schicht versehen. Sie variiert je nach Modell. Wenn eine katalytische Wand vorhanden ist, finden Sie Informationen im Abschnitt „Katalytische Oberflächen“.

Wenn Ihr Produkt ein Drahtregalmodell ist, entfernen Sie die Drahtregale, bevor Sie die Seitenwände reinigen. Führen Sie dann die Reinigung, wie im Abschnitt „Allgemeine Informationen zur Reinigung“ beschrieben, entsprechend der Art der Seitenwandfläche durch.

Zum Entfernen der seitlichen Drahtablagen:

1. Entfernen Sie die Vorderseite des Drahtregals, indem Sie es an der Seitenwand in die entgegengesetzte Richtung ziehen.
2. Ziehen Sie die Drahtablage zu sich heran, um sie vollständig zu entfernen.

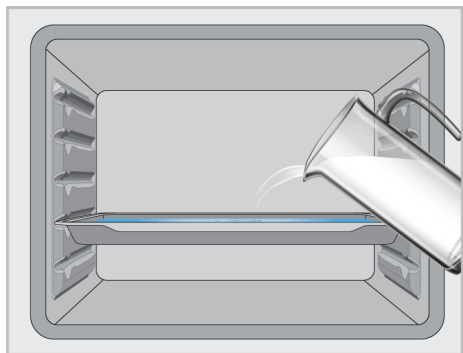


3. Um die Einlegeböden wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Einlegeböden angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden.

7.5 Einfache Dampfreinigung

Auf diese Weise lässt sich der (nicht lange verbleibende) Schmutz, der durch den Dampf im Inneren des Backofens und durch die an den Innenflächen des Backofens kondensierten Wassertröpfchen aufgeweicht wird, leicht reinigen.

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Füllen Sie 500 ml Wasser in das Blech und stellen Sie sie auf die zweite Schiene des Backofens.



3. Wählen Sie die einfache Dampfreinigungsfunktion. Die Reinigungsdauer erscheint auf dem Display und kann nicht geändert werden.

Öffnen Sie die Tür und wischen Sie das Innere des Backofens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.

Bei hartnäckiger Verschmutzung reinigen Sie das Produkt mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen es mit einem trockenen Tuch ab.



Bei der einfachen Dampfreinigung wird erwartet, dass das zugegebene Wasser verdampft und auf der Innenseite des Backofens und der Backofentür kondensiert, um den leichten Schmutz in Ihrem Backofen aufzuweichen. Das an der Backofentür gebildete Kondenswasser kann beim Öffnen der Backofentür heruntertropfen. Wischen Sie das Kondenswasser ab, sobald Sie die Ofentür öffnen.

(Sie variiert je nach Produktmodell. Möglicherweise ist es auf Ihrem Produkt nicht verfügbar.) Nach der Kondenswasserbildung im Inneren des Backofens kann es zu einer Pfütze oder Feuchtigkeit in der Beckenrinne unter dem Backofen kommen. Wischen Sie diese Beckenrinne nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn anschließend ab.



7.6 Reinigung der Ofentür

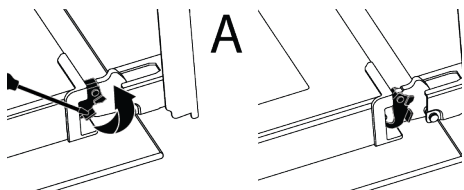
Sie können die Ofentür und das Türglas entfernen, um sie zu reinigen. Das Entfernen der Türen und Fenster wird in den Abschnitten **"Entfernen der Ofentür"** und **"Entfernen der Innenscheiben der Tür"** erklärt. Reinigen Sie die Türinnenscheiben nach dem Entfernen mit einem Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Bei Kalkrückständen, die sich auf dem Ofenglas bilden können, wischen Sie das Glas mit Essig ab und spülen Sie es ab.



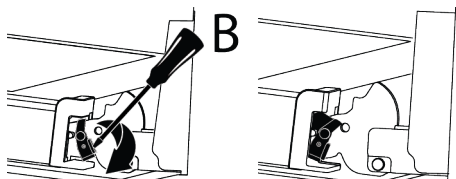
Verwenden Sie zur Reinigung der Ofentür und des Glases keine scharfen Scheuermittel, Metallabstreifer, Drahtwolle oder Bleichmittel.

Entfernen der Ofentür

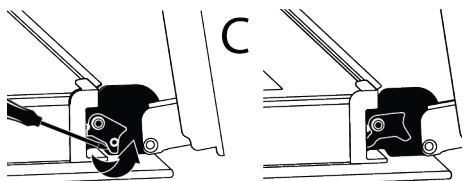
1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Öffnen Sie die Clips in der Scharnieraufnahme der Vordertür rechts und links, indem Sie wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.
3. Die Scharnientypen unterscheiden sich je nach Produktmodell als (A), (B), (C) Typen. Die folgenden Abbildungen zeigen, wie die einzelnen Scharnientypen zu öffnen sind.
4. Der Scharnientyp (A) ist für normale Türtypen verfügbar.



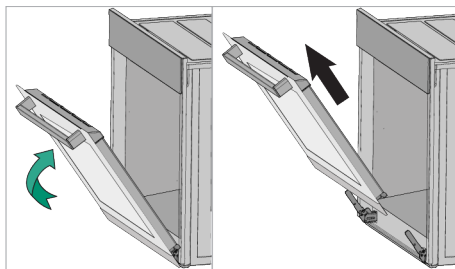
5. Das Scharnier des Typs (B) ist für sanft schließende Türen erhältlich.



6. Das Scharnier des Typs (C) ist für sanft öffnende und schließende Türen erhältlich.



7. Bringen Sie die Ofentür in eine halb geöffnete Position.



8. Ziehen Sie die entfernte Tür nach oben, um sie aus dem rechten und linken Scharnier zu lösen und zu entfernen.

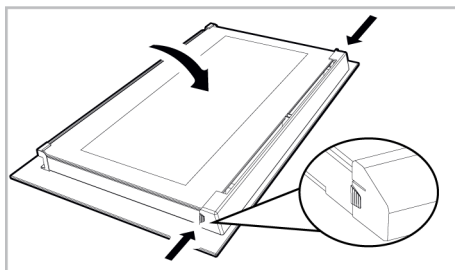


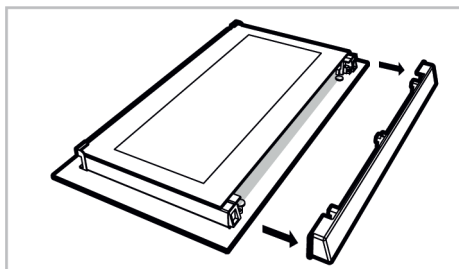
Um die Tür wieder anzubringen, müssen die Verfahren, die beim Entfernen der Tür angewendet wurden, jeweils vom Ende bis zum Anfang wiederholt werden. Achten Sie beim Einbau der Tür darauf, dass die Clips an der Scharnierbuchse geschlossen sind.

7.7 Entfernen des inneren Glases der Backofentür

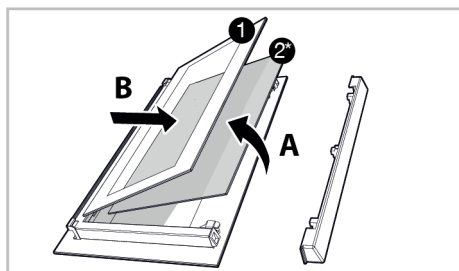
Das Innenglas der Vordertür des Produkts kann zur Reinigung entfernt werden.

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Ziehen Sie das am Oberteil der Vordertür befestigte Kunststoffteil zu sich, indem Sie gleichzeitig auf die Druckpunkte auf beiden Seiten des Bauteils drücken und entfernen Sie es.





3. Heben Sie, wie in der Abbildung gezeigt, das innerste Glas (1) vorsichtig in Richtung „A“ an und entfernen Sie es dann, indem Sie es in Richtung „B“ ziehen.



- 1 Innerste Glasscheibe 2* Innenglas (möglicherweise ist es für Ihr Produkt nicht verfügbar)

4. Wenn Ihr Produkt ein Innenglas (2) hat, wiederholen Sie den gleichen Vorgang, um es zu entfernen (2).
5. Der erste Schritt zum Neugruppieren der Tür besteht darin, das Innenglas (2) wieder zusammenzubauen. Platzieren Sie die abgeschrägte Kante des Glases so, dass sie auf die abgeschrägte Kante des Plastikschlitzes trifft. (Wenn Ihr Produkt über ein Innenglas verfügt). Das Innenglas (2) muss an dem Kunststoffschlitz befestigt werden, der dem innersten Glas (1) am nächsten liegt.
6. Achten Sie beim Zusammenbau des innersten Glases (1) darauf, dass die bedruckte Seite des Glases auf dem inneren Glas liegt. Es ist wichtig, die unteren Ecken des innersten Glases (1) so zu platzieren, dass sie auf die unteren Kunststoffschlitze treffen.

7. Drücken Sie das Kunststoffteil in Richtung Rahmen, bis ein "Klick"-Geräusch zu hören ist.

7.8 Reinigen der Backofenlampe

Wenn die Glasabdeckung der Ofenbeleuchtung mit der Zeit verschmutzt, beseitigen Sie die Verschmutzung mit einem weichen Tuch oder Schwamm, warmem Wasser und etwas Spülmittel. Anschließend reiben Sie das Glas mit einem trockenen Tuch gründlich trocken. Falls die Ofenbeleuchtung einmal ausfallen sollte, können Sie das Leuchtmittel anhand der nachstehenden Schritte selbst auswechseln.

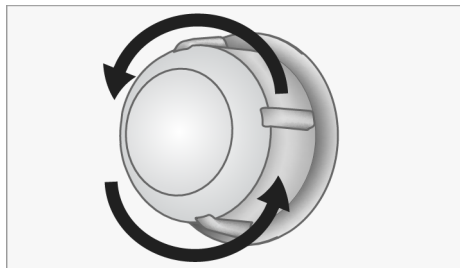
Ofenbeleuchtung austauschen

Allgemeine Warnungen

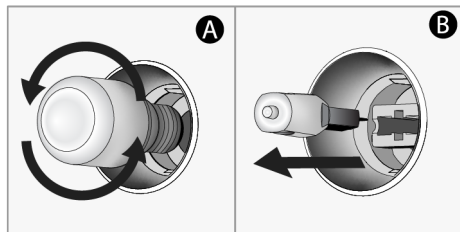
- Um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden, sollten Sie vor dem Auswechseln der Backofenlampe das Gerät ausschalten und warten, bis der Backofen abgekühlt ist. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Dieser Ofen wird mit einer Glühlampe mit weniger als 40 W, einer Höhe von weniger als 60 mm und einem Durchmesser von weniger als 30 mm oder einer Halogenlampe mit G9-Fassung mit weniger als 60 W Leistung betrieben. Die Lampen sind für den Betrieb bei Temperaturen über 300 °C geeignet. Backofenlampen sind bei autorisierten Diensten oder lizenzierten Technikern erhältlich. Dieses Produkt enthält eine Lampe der Energieklasse G.
- Die Lage der Beleuchtung muss nicht zwingend mit der Lage in der Abbildung übereinstimmen.
- Das in Ihrem Gerät verwendete Leuchtmittel eignet sich nicht zur regulären Zimmerbeleuchtung. Der Zweck dieser Lampe besteht einzig und allein darin, dass Sie beim Garen sehen können, was im Inneren des Ofens geschieht.
- Die mit Ihrem Gerät verwendeten Leuchtmittel müssen hohe Temperaturen über 50 °C aushalten können.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Lösen Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



3. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.

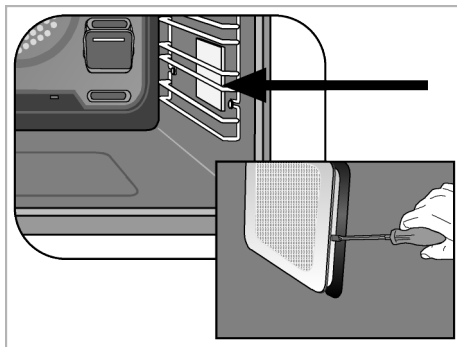


4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

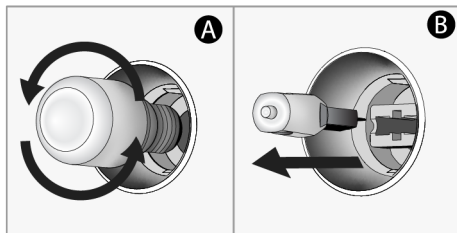
Wenn Ihr Ofen mit einer viereckigen Beleuchtung ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.

2. Nehmen Sie die Seitengitter wie in der Anleitung beschrieben heraus.



3. Heben Sie die Glasabdeckung des Leuchtmittels mit einem Schraubendreher an. Entfernen Sie zuerst die Schraube, wenn in Ihrem Produkt eine Schraube an der quadratischen Lampe vorhanden ist.
4. Wenn Ihre Ofenbeleuchtung dem Typ A in der nachstehenden Abbildung entspricht, drehen Sie das Leuchtmittel wie in der Abbildung gezeigt heraus, setzen Sie dann ein neues Leuchtmittel ein. Wenn es sich um ein Modell vom Typ (B) handelt, ziehen Sie es wie in der Abbildung gezeigt heraus und ersetzen Sie es durch ein neues.



5. Bringen Sie die Glasabdeckung und die Gitterroste wieder an.

8 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

Während des Betriebs des Backofens tritt Dampf aus.

- Es ist normal, während des Betriebs Dampf zu sehen. >>> Dies ist kein Fehler.

Beim Garen treten Wassertröpfchen auf

- Der beim Garen erzeugte Dampf kondensiert, wenn er mit kalten Oberflächen außerhalb des Produkts in Berührung kommt, und kann Wassertröpfchen bilden. >>> Dies ist kein Fehler.

Während des Aufwärmens und Abkühlens des Produkts sind metallische Geräusche zu hören.

- Metallteile können sich beim Erhitzen ausdehnen und Geräusche machen. >>> Dies ist kein Fehler.

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät darf nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen werden. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an der Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.

Ofenlicht ist nicht an.

- Die Ofenlampe ist möglicherweise defekt. >>> Backofenlampe ersetzen.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

Der Backofen heizt nicht auf.

- Der Backofen ist möglicherweise nicht auf eine bestimmte Kochfunktion und/oder Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Garfunktion und/oder Temperatur ein.
- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür geschlossen ist. Wenn die Backofentür länger als 5 Minuten geöffnet bleibt, wird

die für den Garvorgang eingestellte Zeit gelöscht und die Heizungen funktionieren nicht.

- Bei den Modellen mit Timer wird die Zeit nicht eingestellt. >>> Stellen Sie die Zeit ein.
- Kein Strom. >>> Stellen Sie sicher, dass das Stromnetz betriebsbereit ist und überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Tauschen Sie bei Bedarf die Sicherungen aus oder aktivieren Sie diese wieder.

(Bei Modellen mit Timer) Die Timer-Anzeige blinkt oder das Timer-Symbol bleibt offen.

- Es hat zuvor einen Stromausfall gegeben. >>> Stellen Sie die Zeit ein / Schalten Sie die Funktionsknöpfe des Geräts aus und stellen Sie sie wieder auf die gewünschte Position.

Nach Beginn des Garvorgangs blinkt das Symbol ► auf dem Display und es ertönt ein akustisches Signal.

- Die Ofentür ist möglicherweise offen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Ofentür komplett geschlossen ist. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, wenn der Fehler weiterhin besteht.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko . Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

RE-
MARQUE

Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table des matières

1	Consignes de sécurité	52	5.3	Réglages	77
1.1	Utilisation prévue.....	52	6	Informations générales sur la cuisine	79
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques	53	6.1	Avertissements généraux concernant la cuisson au four	79
1.3	Sécurité électrique.....	53	6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four	80
1.4	Sécurité des transports.....	55	6.1.2	Viande, poisson et volaille.....	84
1.5	Sûreté des installations.....	55	6.1.3	Grille.....	85
1.6	Sécurité d'utilisation.....	56	6.1.4	Aliments test	86
1.7	Alertes de température.....	56	7	Entretien et nettoyage.....	88
1.8	Utilisation des accessoires	57	7.1	Consignes de nettoyage générales.....	88
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson	57	7.2	Accessoires de nettoyage.....	90
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	58	7.3	Nettoyage du panneau de commande	90
2	Instructions relatives à l'environnement	59	7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	90
2.1	Directive sur les déchets	59	7.5	Nettoyage facile à la vapeur	91
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	59	7.6	Nettoyage de la porte du four	91
2.2	Informations sur l'emballage	59	7.7	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four	92
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie	59	7.8	Nettoyage de la lampe du four	93
3	Votre appareil.....	60	8	Dépannage	94
3.1	Présentation de l'appareil	60			
3.2	Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil.....	60			
3.2.1	Panneau de commande.....	61			
3.3	Fonctions d'utilisation du four	61			
3.4	Accessoires de l'appareil	64			
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	65			
3.6	Spécifications techniques.....	68			
4	Première utilisation	69			
4.1	Réglage de l'heure pour la première fois	69			
4.2	Premier nettoyage	69			
5	Utilisation du four	70			
5.1	Informations générales sur l'utilisation du four.....	70			
5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four	71			



1 Consignes de sécurité

FR

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent se produire si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques au produit.



1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



1.3 Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la

mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque de cuisson). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Si votre appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez uniquement le câble de connexion décrit dans la section "Spécifications techniques".
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation.

Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.

- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de câbles intermédiaires.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'élec-

trocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Ne la débranchez jamais en tirant le cordon. Veuillez toujours tenir à partir de la fiche.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, il doit être porté par au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.

- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'éventuels dommages aux pièces amovibles ou mobiles de l'appareil et à l'appareil proprement dit.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.



1.5 Sûreté des installations

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'ac-

crochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.

- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.

1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles du produit seront chaudes pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car ce dernier peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Il faut veiller à ne pas toucher

les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.

- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments dans le four chaud ou lorsque vous les retirez du four chaud.



1.8 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.



1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout excédant de papier sulfurisé qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.
 - Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
 - Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
 - Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
 - N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
 - N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
 - Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.
- 1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage**



- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres,

apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

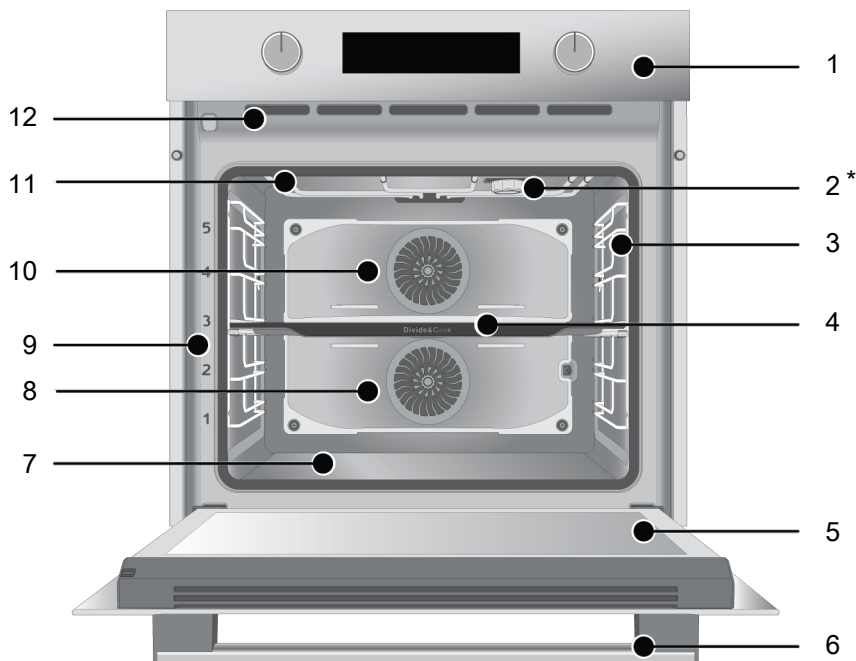
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit. Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.
- N'ouvrez pas la porte du four lors de la cuisson en mode "Chaleur tournante éco" de fonctionnement. Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie dans la "Chaleur tournante éco" fonction d'utilisation, et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil

FR



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

9 Positions de l'étagère

11 Chauffage supérieur

2 Lampe

4 Feuille de séparation

6 Poignée

8 Moteur du ventilateur inférieur (derrière la plaque d'acier)

10 Moteur du ventilateur supérieur (derrière la plaque d'acier)

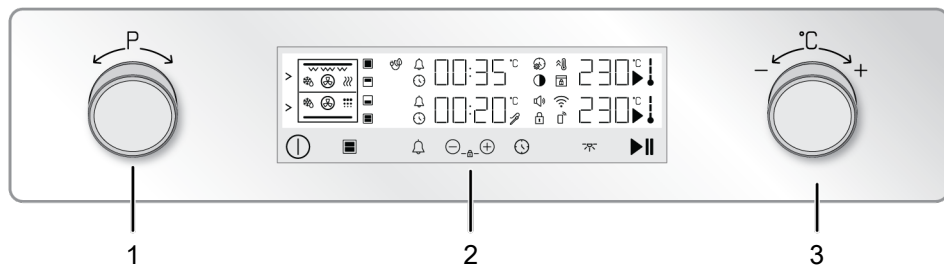
12 Ouvertures de ventilation

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

3.2 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

3.2.1 Panneau de commande



- 1 Bouton de sélection de fonctions
3 Bouton de sélection de température

- 2 Unité de contrôle

S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

Bouton de sélection de fonctions

Vous pouvez sélectionner les fonctions d'utilisation du four à l'aide du bouton de sélection des fonctions. Pour la sélectionner, il faut premièrement appuyer sur la touche ① et allumer le four. Ensuite, tournez le bouton de sélection de fonctions vers la droite/gauche.

Bouton pour température

Vous pouvez sélectionner la température de cuisson de votre choix à l'aide du bouton de réglage de la température. Pour la sélectionner, il faut premièrement appuyer sur la touche ① et allumer le four. Ensuite, tournez le bouton de de fonction vers la droite/gauche.

Symbole de température interne du four

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température intérieure à l'écran. Lorsque la cuisson commence, le symbole est visible sur l'écran et lorsque la température intérieure atteint la température programmée, chaque niveau du symbole s'allume.

3.3 Fonctions d'utilisation du four

Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.



Si la feuille de séparation est placée dans le produit, les températures maximales de 280 °C diminuent jusqu'à 250 °C.

Section inférieure-supérieure et grande section unique

FR

Symboles des fonctions			Description de la fonction	Plage de température (en °C)	Description et utilisation
Grande section unique	Section inférieure	Section supérieure			
			Décongélation avec ventilateur	-	Le four n'est pas chauffé. Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Les aliments congelés avec des granulés sont lentement décongelés à température ambiante et les aliments cuits sont refroidis. Le temps nécessaire à la décongélation d'un morceau de viande entier est plus long que pour les aliments contenant des céréales.
	-	-	Convection naturelle	40-280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
		-	Chauffage par le bas	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie.
	-	-	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
			Chaleur tournante	40-280	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Cette fonction est appropriée pour la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
			Chaleur tournante éco	160-220	Vous pouvez utiliser cette fonction pour économiser de l'énergie au lieu d'utiliser « Turbo cooking » dans la plage comprise entre 160 et 220 °C. Mais, la durée de cuisson sera légèrement plus longue. Lorsque cette fonction est sélectionnée, "ECO" s'affiche à l'écran pendant 2 secondes. Après 2 secondes, la valeur de température suggérée est affichée.
		-	Fonction Pizza	40-280	L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	-		Élément chauffant supérieur + ventilateur	40-280	Le chauffage inférieur et le chauffage soufflant sur le mur arrière fonctionnent. L'air chaud est mieux distribué par le ventilateur que par le seul radiateur supérieur.

	-	-	Fonction « 3D »	40-280	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	-		Gril inférieur	40-280	La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	-		Grille complète	40-280	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	-		Gril complet assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	-	-	Garder chaud	40-100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.
	-	-	Nettoyage facile à la vapeur	-	Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil. Cette fonction permet de ramollir la saleté qui se trouve à l'intérieur du four (qui ne reste pas longtemps) et de la nettoyer facilement. Voir la section sur le nettoyage pour un nettoyage facile à la vapeur.

Combinaisons de fonctions d'interfonctionnement entre les sections supérieure et inférieure

Symboles des fonctions	Description de la fonction	Symboles des fonctions	Description de la fonction	Symboles des fonctions	Description de la fonction
	Chaleur tournante + Chaleur tournante		Chaleur tournante + Chauffage par le bas		Grille complète + Chaleur tournante
	Chaleur tournante + Fonction Pizza		Gril inférieur + Chaleur tournante		Décongelation avec ventilateur + Décongelation avec ventilateur

Interopérabilité des intervalles de réglage de la température des sections supérieure et inférieure

Dans les processus de cuisson à double section, la température d'une section est influencée par le réglage de la température de l'autre section. C'est pourquoi certaines limites sont appliquées en fonction du réglage de la température de ses sections. Les intervalles de température que vous pouvez régler pour l'autre section sont indiqués dans les tableaux suivants en fonction de la température que vous avez réglée pour une section.

Température réglée pour la section supérieure (°C)	Température qui peut être réglée pour la section inférieure		Température réglée pour la section inférieure (°C)	Température qui peut être réglée pour la section supérieure	
	Minimum (°C)	Maximum (°C)		Minimum (°C)	Maximum (°C)
40	40	45	40	40	45
60	50	75	60	50	75
80	65	105	80	65	105
100	80	135	100	80	135
120	90	160	120	90	160
140	105	190	140	105	190
160	120	225	160	120	225
180	135	250	180	135	250
200	145	250	200	145	250
220	160	250	220	160	250
250	170	250	250	170	250

Sections de cuisson au four

Vous pouvez cuisiner de 4 façons différentes dans des sections différentes en utilisant la feuille de compartimentage de votre four ou en sortant du produit.

Section supérieure



Vous ne pouvez cuisiner que dans la partie supérieure. Convient pour les grillades et la cuisine de petite taille. Lorsque la section supérieure est active, l'écran affiche la fonction de la section supérieure, l'indicateur de température et l'indicateur de temps/durée. Ce compartiment n'est actif que s'il y a un > symbole à côté de l'écran de fonction de la section supérieure.

Section inférieure



Vous ne pouvez cuisiner que dans la section inférieure. Convient pour une cuisson de taille moyenne. Lorsque la section inférieure est active, l'écran affiche la fonction de la section inférieure, l'indicateur de température et l'indicateur de temps/durée. Ce compartiment n'est actif que s'il y a un > symbole à côté de l'écran de fonction de la section supérieure.

Section inférieure-inférieure



Vous pouvez cuisiner dans les compartiments supérieur et inférieur en même temps. Il convient pour la cuisson de deux aliments différents. Lorsque les sections supérieure et inférieure sont actives, les écrans de fonction, d'indicateur de température et d'indicateur de temps/durée propres à ces sections apparaissent séparément à l'écran. Si les deux compartiments ont > des symboles à côté des écrans de fonction, les deux sélections sont actives.

Grande section unique



Vous pouvez cuisiner dans la grande section unique. Convient aux grandes dimensions et à la cuisson multiple. Lorsque le grand compartiment unique est actif, l'écran de fonction des deux sections est personnalisé en une seule section. Les écrans de l'indicateur de température et de l'indicateur de durée/temps pour le compartiment inférieur apparaissent.

3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appro-

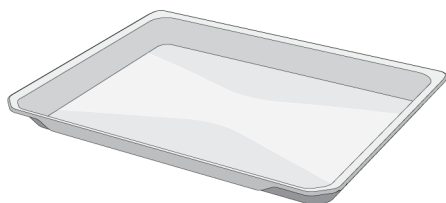
prisée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

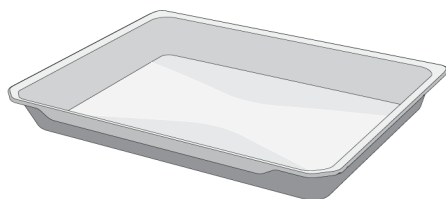
Plateau standard

Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



Plateau profond

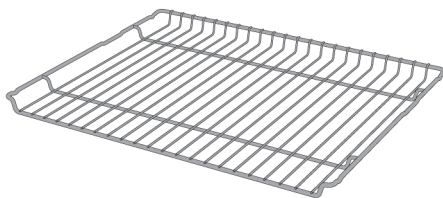
Il est utilisé pour les pâtisseries, la friture de gros morceaux, les aliments juteux ou pour la collecte d'huiles coulantes lors des grillades.



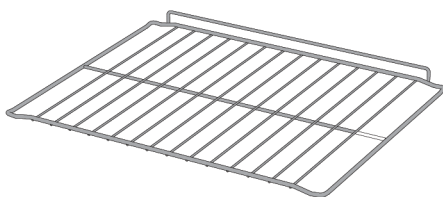
Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

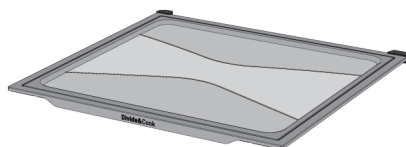


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Feuille de séparation

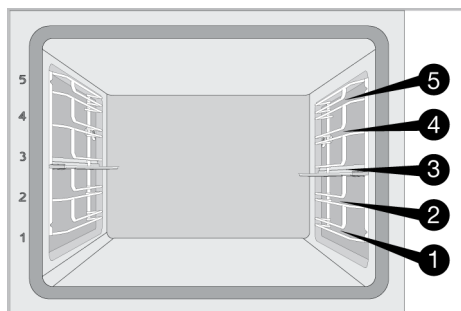
Il est utilisé pour diviser la section de cuisson en deux sections distinctes.



3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

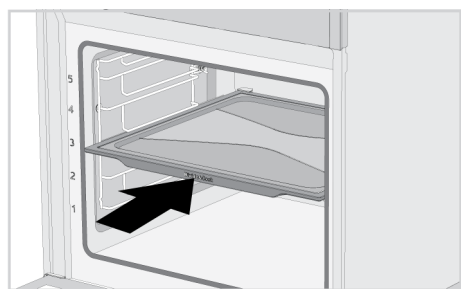


Placement de la feuille de séparation

Pour cuire uniquement dans la partie supérieure, inférieure ou ensemble dans les parties inférieure et supérieure de votre four, placez la plaque de séparation comme indiqué dans la figure suivante sur la position de la 3. grille.

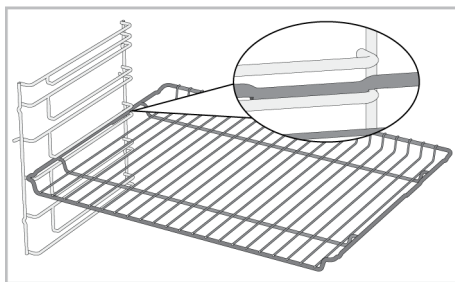


Avant de placer la plaque de séparation transversale 3, posez-la uniformément sur l'extrémité de la grille, puis placez-la fermement dans le four. Si vous la placez à un angle, la plaque de séparation sera endommagée.



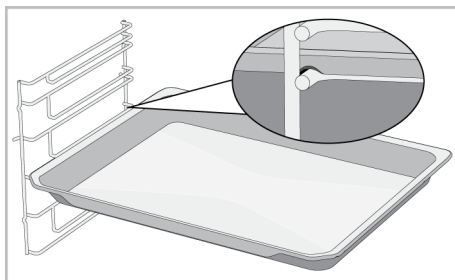
Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



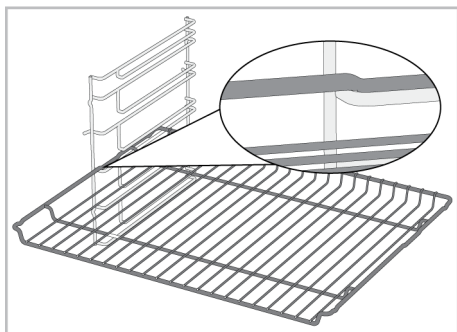
Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



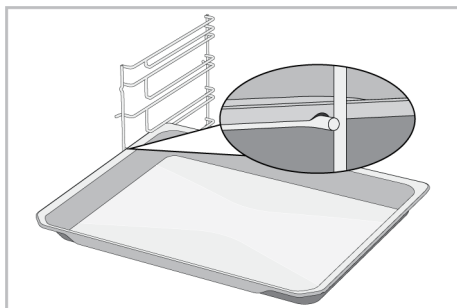
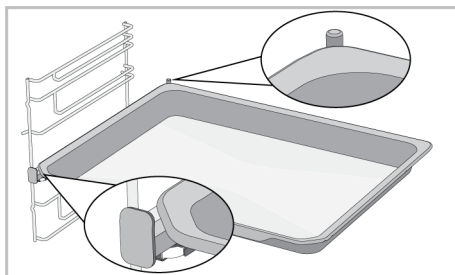
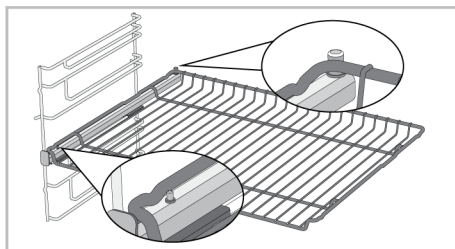
Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour la supprimer complètement.



Fonction d'arrêt de plateau

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).

3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	595 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590-600 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	2,8
Type de fours	Four multifonction

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur ou (si elles sont présentes) Convection naturelle avec la charge standard.

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil. 1-Chaleur tournante éco , 2-Chaleur tournante , 3-Gril inférieur assisté par ventilateur , 4-Convection naturelle.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

4.1 Réglage de l'heure pour la première fois



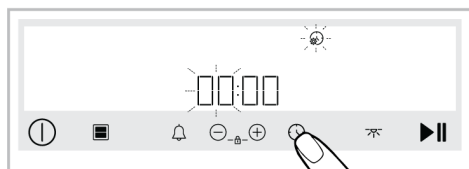
Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

1. Lors de la première utilisation du four, l'heure du jour réglée sur le four s'affiche sur l'écran.
2. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.

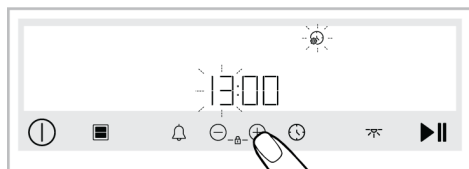
⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.

3. Appuyez sur les touches /+ jusqu'à ce que le symbole s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur la touche pour activer le champ du temporisateur.

⇒ Le champ Temporisateur et le symbole clignotent à l'écran.



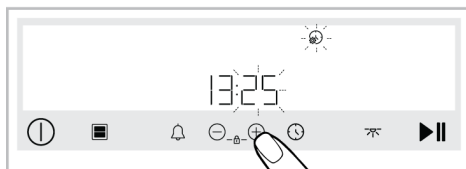
5. Réglez l'heure de la journée en appuyant sur les touches /+ et activez le champ Minutes en appuyant à nouveau sur la touche .



⇒ Le champ Minutes et le symbole clignotent à l'écran.



6. Appuyez sur les touches /+ pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .



⇒ L'heure de la journée est réglée et le symbole s'allume constamment.



Si le premier réglage de l'heure n'est pas effectué, l'heure du jour commence à partir de 12 h 00. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « **Réglages** ».



En cas de panne de courant prolongée, le réglage de l'heure du jour est annulé. Il devrait être remis en place.

4.2 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.



Il est utilisé pour diviser la section de cuisson en deux sections distinctes.

1. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
2. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.
3. Veuillez attendre que le four refroidisse.
4. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

5 Utilisation du four

5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du venti-

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

lateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps. Dans certaines fonctions de cuisson, la lampe ne s'allume jamais pour économiser de l'énergie.

Si la porte de l'appareil s'ouvre alors que le four fonctionne ou est en position fermée, l'éclairage du four s'allume automatiquement.

S'il y a  clé sur le panneau de contrôle : Dans les cas où la lampe du four s'allume ou s'éteint automatiquement, vous pouvez allumer et éteindre la lampe à tout moment en touchant la  touche.

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

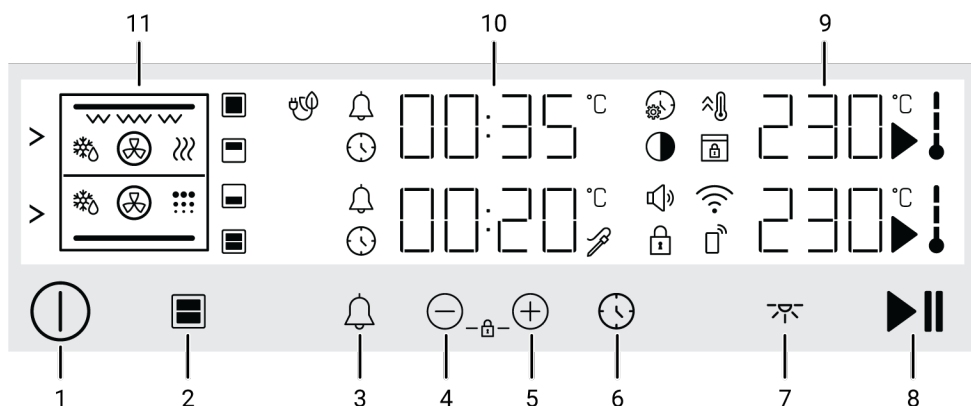
Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5:59 heures. Dans la fonction de maintien au chaud, cette heure est de 23:59 heures. En cas de panne de courant, la cuisson et la durée de cuisson pré-réglées sont annulées.
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Il est nécessaire de sauvegarder les réglages ef-

fectués, soit en touchant la touche correspondante dans la description, soit en attendant un court instant.

- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.
- Si le réglage du préchauffage rapide est actif sur l'unité de commande, le  apparaît sur l'affichage lorsque vous commencez à cuisiner et que le four atteint rapidement la température que vous avez définie pour la cuisson. Pour les réglages de préchauffage rapide, voir la section « réglages ».

Unité de contrôle



Touches :

- 1 : Touche marche/arrêt
- 2 : Touche de sélection de la section de cuisson
- 3 : Touche d'alarme
- 4 : Touche de diminution et d'avance
- 5 : Touche d'augmentation et d'avance
- 6 : Touche du minuteur et de réglages
- 7 : Touche de lampe
- 8 : Touche de démarrage/arrêt de la cuisson

Zones d'indicateur :

- 9 : Zone d'indication de la température
- 10 : Zone d'indication de la durée et du temporisateur
- 11 : Affichage de fonction

Symboles d'affichage :

-  : Symbole de l'heure de cuisson
-  : Symbole d'alarme
-  : Symbole de cuisson

-  : Symbole de la température du four
-  : Symbole du chauffage rapide (booster)
-  : Symbole des réglages
-  : Le symbole de verrouillage des commandes
-  : Symbole du niveau de volume
-  : Symbole de luminosité
-  : Symbole de décongélation
-  : Symbole de maintien au chaud
-  : Symbole de cuisson avec ventilateur écologique
-  : Symbole unique de grande section de cuisson
-  : Symbole de la section de cuisson inférieure
-  : Symbole de la section de cuisson supérieure
-  : Symbole de la section de double cuisson
-  : Symbole de commande à distance
-  : Symbole Wifi *

⋮ : Symbole autonettoyant *

🔒 : Symbole de verrouillage de la porte *

🍖 : Symbole du thermomètre à viande *

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Mise en marche du four

Allumez le four en touchant la touche ①.

Si la feuille de séparation n'est pas installée après l'ouverture du four, la première fonction de travail de la grande section unique apparaît à l'écran. Si la feuille de séparation est insérée, la première fonction de travail de la section inférieure s'affiche. La fonction de fonctionnement, la température et le temps de cuisson peuvent être réglés lorsque l'écran est dans cet état.

 Si aucun réglage n'est effectué dans cet écran, le four s'éteint au bout de 3 minutes environ et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

Arrêt du four

Éteignez le four en appuyant sur la touche ①. L'heure de la journée s'affiche à l'écran.

Cuisson dans une grande section, seulement dans la section inférieure ou seulement dans la section supérieure

- ✓ Les étapes suivantes décrivent la cuisson dans la grande section unique, uniquement dans la section inférieure ou simplement dans la section supérieure.

 Pour cuisiner en une seule grande section, retirez la feuille de séparation du produit.

1. Pour cuisiner en une seule grande section, retirez la feuille de séparation du produit. Si vous ne voulez cuisiner que dans la section inférieure ou supérieure, installez la feuille de compartiment intermédiaire.
2. Allumez le four en touchant la touche ①

⇒ Si la feuille de séparation n'est pas installée après l'ouverture du four, la première fonction de travail de la grande section unique apparaît à l'écran. Si la feuille de séparation est insérée, la première fonction de travail de la section inférieure s'affiche.

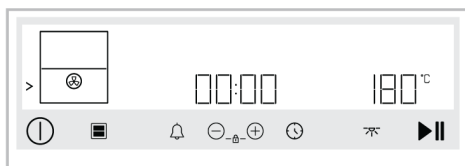


Illustration 1: Si la feuille de séparation est insérée :

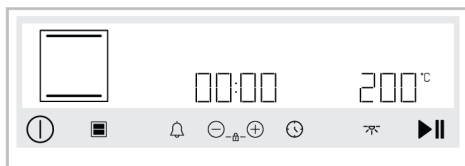
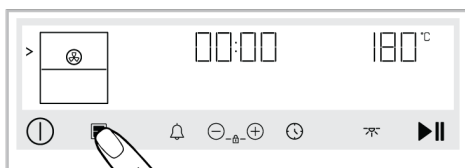


Illustration 2: Si la feuille de séparation n'est pas insérée :

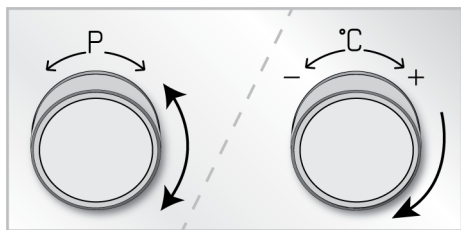
3. Lorsque la feuille de séparation est insérée, l'écran de la section de cuisson du compartiment inférieur est activé. Il suffit d'appuyer  sur la touche pour sélectionner la section supérieure.

⇒ Le > symbole apparaît à côté de l'écran de fonction appartenant au volet supérieur.



4. Lorsque la section de cuisson que vous souhaitez réaliser est active, sélectionnez la fonction que vous souhaitez réaliser à l'aide de la touche de sélection des fonctions.
5. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Définissez la température à

laquelle vous souhaitez préparer à l'aide du bouton de température si vous souhaitez la modifier.



i Si vous changez la fonction de fonctionnement après avoir modifié la température pré-réglée de la fonction de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Toutefois, si la température sélectionnée n'est pas comprise dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température la plus élevée pour cette fonction de fonctionnement est affichée.

6. Si vous voulez cuisiner **sans régler le temps de cuisson** ►► tapez sur la touche pour commencer la cuisson.

i Si la cuisson est lancée sans régler le temps de cuisson, le four ne s'éteint pas automatiquement à la fin de la cuisson. L'utilisateur doit mettre fin à la cuisson.

⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaît à l'écran. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume. Le temps écoulé après le début de la cuisson apparaît sur l'écran Durée/heure.

7. Si vous voulez cuisiner **en réglant le temps de cuisson** ⌚ tapez une fois sur la touche.

⇒ Le symbole ⌚ s'affiche à l'écran.

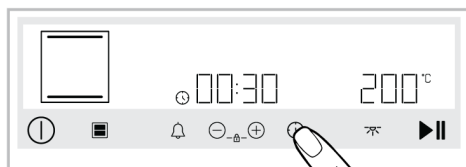


Illustration 3: Pour une seule grande section :

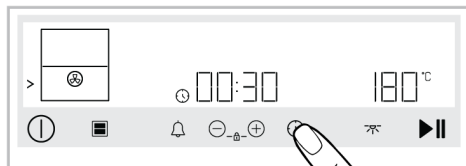


Illustration 4: Uniquement pour la section inférieure :

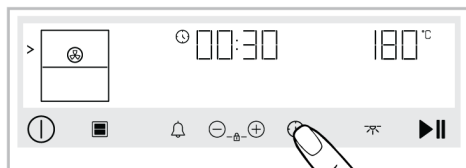


Illustration 5: Seulement pour la section supérieure :

i Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez directement toucher la + pour régler le temps de cuisson à 30 minutes après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température puis utiliser les touches +/− pour modifier l'heure.

8. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches +/−.

i Le temps de cuisson augmente d'une minute au cours des 15 premières minutes et de 5 minutes après 15 minutes.

9. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ►► pour démarrer la cuisson.

⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le

temps de cuisson réglé sur l'écran est décompté. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume.

10. Si vous avez cuisiné sans régler le temps de cuisson, le four ne s'éteint pas automatiquement. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ►|| pour terminer la cuisson ou sur la touche ① pour éteindre complètement le four.

11. Si vous avez fait la cuisson en réglant le temps de cuisson, une fois le temps de cuisson réglé terminé, le texte « FIN » apparaît à l'écran, un avertissement sonore se fait entendre et la cuisson s'arrête.

⇒ L'avertissement retentit pendant deux minutes. Pendant que l'avertissement sonore est émis et que le texte « FIN » apparaît sur l'afficheur, si vous touchez la touche ►|| le four continue de fonctionner indéfiniment. Le four s'éteint si la touche ① est touchée. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

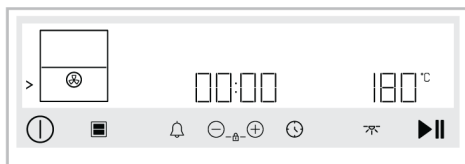
Cuisiner ensemble dans la section inférieure et la section supérieure

✓ Les étapes suivantes décrivent comment cuire ensemble différents plats dans la section inférieure et la section supérieure. Avant de commencer à cuisiner, déterminez les fonctions de la section supérieure et inférieure qui conviennent à vos repas. Voir « **Fonctions de fonctionnement du four** » pour les combinaisons de fonctions de la section supérieure et inférieure.

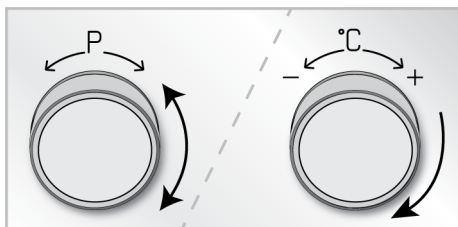
1. Insérez la feuille de séparation et placez vos plats sur les étagères correspondantes des sections du four où vous allez cuisiner.

2. Allumez le four en touchant la touche ①

⇒ Après la mise en marche du four, la première fonction de fonctionnement de la section inférieure s'affiche à l'écran.



3. Dans la partie inférieure, réglez la fonction et la température de travail souhaitées à l'aide des boutons de sélection de la fonction et de la température.



⇒ Le ► symbole apparaît à côté de l'écran de fonction appartenant au volet supérieur.

4. Si vous voulez cuisiner sans régler le temps de cuisson ►|| tapez sur la touche pour commencer la cuisson.

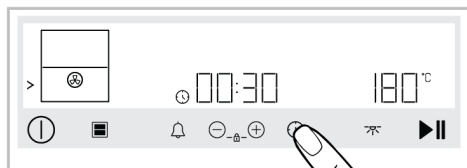
i Si la cuisson est lancée sans régler le temps de cuisson, le four ne s'éteint pas automatiquement à la fin de la cuisson. L'utilisateur doit mettre fin à la cuisson.

⇒ La section inférieure de votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaît à l'écran. Sur l'écran, les symboles ► et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume. Le temps

écoulé après le début de la cuisson apparaît sur l'écran Durée/heure.

5. Si vous voulez cuisiner **en réglant le temps de cuisson** ⌚ tapez une fois sur la touche.

⇒ ⌚ symbole apparaît sur l'écran temps/durée de la section inférieure.



i Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez directement toucher la $\oplus$ pour régler le temps de cuisson à 30 minutes après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température puis utiliser les touches $\oplus/\ominus$ pour modifier l'heure.

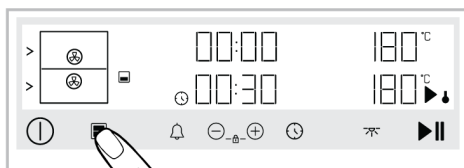
6. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches $\oplus/\ominus$.

i Le temps de cuisson augmente d'une minute au cours des 15 premières minutes et de 5 minutes après 15 minutes.

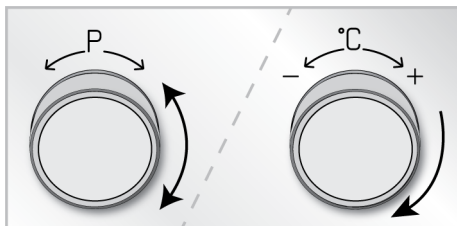
7. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ▶|| pour démarrer la cuisson.

⇒ La section inférieure de votre four commencera à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé sur l'écran est décompté. Sur l'écran, les symboles ▶ et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume.

8. Tapez sur la touche  pour activer la section supérieure..



9. Dans la partie supérieure, réglez la fonction et la température de travail souhaitées à l'aide des boutons de sélection de la fonction et de la température.



⇒ Le > symbole apparaît à côté de l'écran de fonction appartenant au volet supérieur.

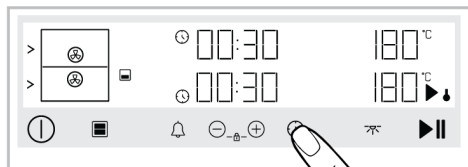
10. Si vous voulez cuisiner **sans régler le temps de cuisson** ▶|| tapez sur la touche pour commencer la cuisson.

i Si la cuisson est lancée sans régler le temps de cuisson, le four ne s'éteint pas automatiquement à la fin de la cuisson. L'utilisateur doit mettre fin à la cuisson.

⇒ "La partie supérieure de votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le temps écoulé apparaît à l'écran. Sur l'écran, les symboles ▶ et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume. Le temps écoulé après le début de la cuisson apparaît sur l'écran Durée/heure.

11. Si vous voulez cuisiner **en réglant le temps de cuisson** ⌚ tapez une fois sur la touche.

⇒ ⌚ symbole apparaît sur l'écran temps/durée de la section supérieure.



Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez directement toucher la ⊕ pour régler le temps de cuisson à 30 minutes après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température puis utiliser les touches ⊕/⊖ pour modifier l'heure.

12. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊕/⊖.



Le temps de cuisson augmente d'une minute au cours des 15 premières minutes et de 5 minutes après 15 minutes.

13. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche ▶|| pour démarrer la cuisson.

⇒ La section supérieure de votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Le temps de cuisson réglé sur l'écran est décompté. Sur l'écran, les symboles ▶ et ↓ s'affichent. Lorsque la température intérieure du four atteint la température réglée, chaque étape du symbole ↓ s'allume.



14. Si vous avez cuisiné **sans régler le temps de cuisson**, le four ne s'éteindra pas automatiquement pour les deux sections. Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Terminez la cuisson en appuyant sur la touche ▶||, alors que la section dans laquelle votre cuisson est terminée est active. Lorsque la cuisson de l'autre section est terminée, activez d'abord l'autre section avec la touche ■ et appuyez sur la touche ▶|| pour terminer la cuisson. Si vous voulez fermer les deux sections, tapez sur la touche ⌚ pour éteindre complètement le four.

15. Si vous avez cuisiné **en réglant le temps de cuisson**, « FIN » apparaît sur l'écran de l'indicateur de température de la section où le temps de cuisson est terminé, l'avertissement sonore se fait entendre et cette section arrête la cuisson. L'autre section continue à travailler jusqu'à la fin du temps de cuisson. Lorsque le temps de cuisson est terminé dans l'autre section, « FIN » apparaît sur l'écran de l'indicateur de température de cette section, un avertissement sonore se fait entendre et ce compartiment arrête la cuisson.

⇒ Dans chaque section, l'alerte retentit pendant deux minutes à la fin de la période d'alarme. Pendant que l'avertissement sonore est émis et que le texte « FIN » apparaît sur l'afficheur, si vous touchez la touche ▶||, le four continue de fonctionner indéfiniment. Le four s'éteint si la touche ⌚ est touchée. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

5.3 Réglages

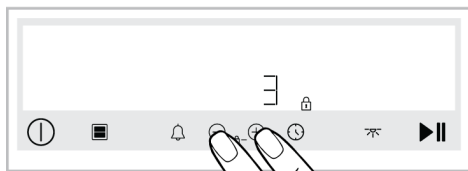


Le compte à rebours 3-2-1 est affiché à l'écran dans les menus ou les réglages qui doivent être activés par une pression prolongée. Une fois le compte à rebours terminé, le menu ou le réglage correspondant s'active.

Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de la clé, vous pouvez protéger les interférences de l'unité de commande.

1. Appuyez simultanément sur les touches $\oplus/\ominus$ jusqu'à ce que le symbole $\mathfrak{K}$ s'affiche à l'écran.



- ⇒ Le symbole $\mathfrak{K}$ s'affiche à l'écran et le verrouillage de touches s'active. Lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche et que le verrouillage de touches est activé, un signal sonore retentit et le symbole $\mathfrak{K}$ clignote.



Lorsque le verrouillage des touches est activé, les touches de l'unité de commande ne peuvent pas être utilisées. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

Désactivation du verrouillage de touches

1. Appuyez simultanément sur les touches $\oplus/\ominus$ jusqu'à ce que le symbole $\mathfrak{K}$ disparaisse de l'écran.
- » Le symbole $\mathfrak{K}$ disparaît de l'écran et le verrouillage des touches est désactivé..

Réglage de l'alarme

Vous pouvez également utiliser l'unité de commande de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson.

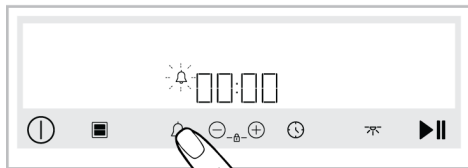
L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez réglée est écoulée, la minuterie émet un avertissement sonore.



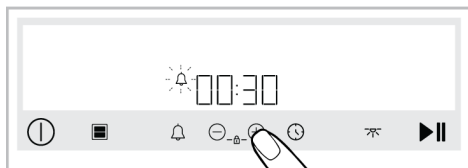
La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche $\mathfrak{A}$ pour régler le temps de l'alarme.

⇒ Le symbole $\mathfrak{A}$ commence à clignoter à l'écran.



2. Réglez l'heure de l'alarme à l'aide des touches $\oplus/\ominus$. Appuyez à nouveau sur la touche $\mathfrak{A}$ pour confirmer le réglage.



⇒ Le symbole $\mathfrak{A}$ s'allume continuellement et le compte à rebours de l'heure de l'alarme s'affiche à l'écran. Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court s'affiche à l'écran.

3. Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole $\mathfrak{A}$ commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.

Désactivation de l'alarme

1. Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant deux minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.

⇒ L'avertissement sonore s'arrête.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

1. Appuyez sur la touche  pour réinitialiser le temps de l'alarme. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole « 00 h 00 » s'affiche à l'écran.
2. Vous pouvez également désactiver l'alarme en appuyant longuement sur la touche .

Réglage du volume

Vous pouvez régler le volume de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches / jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Activez le réglage du volume en appuyant à nouveau sur la touche . (**b-1, b-2**)
4. Réglez la tonalité souhaitée à l'aide des touches /.

⇒ Le réglage du niveau de volume sélectionné est immédiatement confirmé. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.

Réglage de la luminosité de l'écran

Vous pouvez régler la luminosité de l'écran de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches / jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.

3. Activez le réglage de la luminosité en appuyant à nouveau sur la touche .
4. Réglez le degré de luminosité souhaité à l'aide des touches /. (**d-1, d-2, d-3**)

⇒ Le réglage du niveau de luminosité sélectionné est immédiatement confirmé. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.

Réglage de la fonction de préchauffage rapide (Booster)

Vous pouvez faire fonctionner la cuisson sur votre produit automatiquement avec la fonction de préchauffage rapide. Pour ce faire, vous devez activer le réglage du préchauffage rapide. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
 2. Appuyez sur les touches / jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
 3. Activez le réglage Préchauffage rapide (booster) en appuyant à nouveau sur la touche .
 4. Avec les touches /, faites passer le réglage "OFF" sur "ON" à l'écran.
- ⇒ La sélection du réglage de préchauffage rapide se confirme immédiatement. Appuyez sur la touche pour retourner au menu Paramètres.



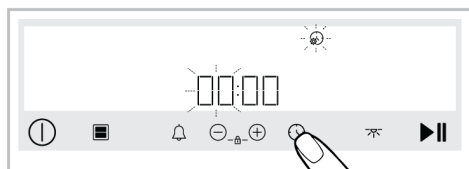
Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide en suivant la même procédure. En tournant le réglage « OFF », vous pouvez annuler le réglage du préchauffage rapide.

Modification de l'heure du jour

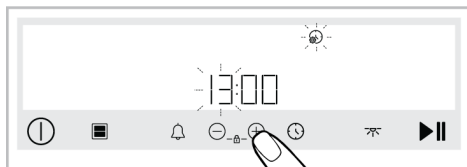
Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

1. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
2. Appuyez sur les touches $\oplus/\ominus$ jusqu'à ce que le symbole  s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur  la touche pour activer le champ du temporisateur.

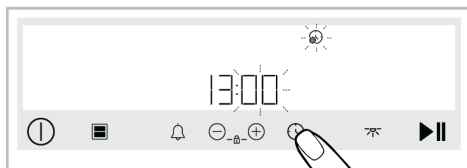
⇒ Le champ Temporisateur et le symbole  clignotent à l'écran.



4. Réglez l'heure de la journée en appuyant sur les touches $\oplus/\ominus$ et activez le champ Minutes en appuyant à nouveau sur la touche .



⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



5. Appuyez sur les touches $\oplus/\ominus$ pour régler les minutes. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .
- ⇒ L'heure de la journée réglée se confirme immédiatement. Appuyez sur la touche  pour retourner au menu Paramètres.

6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel

vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.

- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.

- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour les pâtisseries et les aliments au four dans une seule grande section

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 40
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	3	190	40 ... 50
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	160	35 ... 45
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	3	160	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	160	35 ... 45
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	3	170	25 ... 35
	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	3	170	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	30 ... 40
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	25 ... 35
	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	180	30 ... 40
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	35 ... 45
	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	200	35 ... 45
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	60 ... 75
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	60 ... 80
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	3	250 ... 280	8 ... 15
	Plateau standard *	Fonction Pizza	3	250 ... 280	6 ... 12

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	1 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1 - 4	160	35 ... 45
Biscuit	2 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	170	30 ... 40
Brioche	2 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	180	30 ... 40

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Table de cuisson pour les pâtisseries et les aliments au four dans la section supérieure

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	4	190	45 ... 55
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	160	40 ... 50
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	4	170	30 ... 40
Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	180	35 ... 45

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Table de cuisson pour les pâtisseries et les aliments au four dans la section inférieure

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	1	190	45 ... 55
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	1	160	40 ... 50
Pizza	Plateau standard *	Fonction Pizza	2	250 ... 280	10 ... 15

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

"Chaleur tournante éco" fonction d'utilisation

- Ne modifiez pas le réglage de la température après avoir commencé la cuisson dans la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ».
- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez avec la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ». Si la porte ne s'ouvre pas, la température interne

est optimisée pour économiser l'énergie et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

- Ne préchauffez pas le four lors de la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ».

Table de cuisson pour le fonctionnement "Chaleur tournante éco" des ventilateurs dans une seule grande section Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau standard *	2	160	35 ... 50
Biscuit	Plateau standard *	3	200	30 ... 40
Brioche	Plateau standard *	2	200	35 ... 50

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

Table de cuisson pour le fonctionnement "Chaleur tournante éco" des ventilateurs dans une seule grande section Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau standard *	4	180	35 ... 50
Biscuit	Plateau standard *	4	200	45 ... 55
Brioche	Plateau standard *	4	220	35 ... 50

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

6.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.
- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Tableau de cuisson pour la viande, le poisson et la volaille dans une seule grande section

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	170	85 ... 110
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 210	65 ... 85
	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	2	15 mn 250/max, après 210	65 ... 85
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30
	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Tableau de cuisson pour la viande, le poisson et la volaille dans la section supérieure

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poulet frit (1,8-2 kg)	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	15 mn 250/max, après 210	80 ... 105
Poisson	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille dans la section inférieure

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poulet frit (1,8-2 kg)	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	15 mn 250/max, après 210	70 ... 95
Poisson	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.1.3 Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous allez faire glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table de gril pour une seule grande section

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	2 ... 4

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

Table de gril pour la section supérieure

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	2 ... 4

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

6.1.4 Aliments test

Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

Table de cuisson pour plats d'essai, grande section simple

Suggestions pour cuisiner avec un seul plateau

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
	Plateau standard *	Chaleur tournante	3	140	15 ... 25
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	160	35 ... 45
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	3	160	30 ... 40
	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	160	35 ... 45

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	60 ... 75
	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Chaleur tournante	3	170	60 ... 80

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Suggestions pour cuisiner deux plateaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	2 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	2 - 4	140	15 ... 25
Petits gâteaux	1 - Plateau standard * 4 - Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1 - 4	160	35 ... 45

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Table de gril pour une seule grande section

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	2 ... 4

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

La table de cuisine commune dans les sections inférieures et supérieures

Section cuisine	Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Plus haut	Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	150	35 ... 50
Plus bas	Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	150	35 ... 50
Plus haut	Poulet entier	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	15 mn 250/ max, après 190	80 ... 100

Section cuisine	Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Plus bas	Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	1	180	45 ... 55
Plus haut	Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Chaleur tournante	4	180	45 ... 55
Plus bas	Poisson	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	200	20 ... 30
Plus haut	Poisson	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	200	20 ... 30
Plus bas	Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	180	35 ... 50
Plus haut	Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	4	180	30 ... 45
Plus bas	Pizza	Plateau standard *	Pizza	2	250	10 ... 17

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

** Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont :
 - l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.

- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute écla-
boussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre ap-
pareil dans un lave-vaisselle.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en in-
ox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opé-
ration, nettoyez avec un détergent adap-
té à la surface en acier inoxydable ou en
inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux sa-
vonneux et d'un détergent liquide (non
abrasif) adapté à la surface en inox, en
prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Élimine immédiatement et sans attendre
les taches de calcaire, d'huile, d'amidon,
de lait et de protéines sur les surfaces en
verre et en inox. À la longue, les taches
peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur
la surface doivent être nettoyés immé-
diatement. Les nettoyants abrasifs qui
restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les
surfaces émaillées à l'aide d'un déter-
gent à vaisselle, d'eau chaude et d'un
chiffon doux ou d'une éponge et séchez-
les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction
de nettoyage facile à la vapeur, vous
pouvez vous en servir pour les salissures
légères non permanentes. (Voir "Net-
toyage facile à la vapeur ► 91".)
- Pour les taches difficiles, vous pouvez
utiliser un nettoyant pour four et grill re-
commandé sur le site Web de la marque
de votre produit et un tampon à récurer
non abrasif. N'utilisez pas de produit de
nettoyage de four externe.

- Pour nettoyer le foyer, laissez le four re-
froidir. Le nettoyage sur des surfaces
chaudes crée à la fois un risque d'incen-
die et des dommages à la surface
émaillée.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuis-
son peuvent uniquement être recou-
vertes d'émail ou de parois catalytiques.
Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface
légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez
pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de
l'huile grâce à sa structure poreuse et
commencent à briller lorsque la surface
est saturée d'huile, dans ce cas il est re-
commandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en
verre, n'utilisez pas de grattoirs métal-
liques durs ni de produits de nettoyage
abrasifs. Ils peuvent endommager la
surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un déter-
gent à vaisselle, d'eau chaude et d'un
chiffon en microfibres spécifique pour
les surfaces en verre et séchez-le à
l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après
le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau
froide et séchez à l'aide d'un chiffon en
microfibres sec et propre. Les résidus de
détergent peuvent endommager la sur-
face du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du
verre ne doivent en aucun cas être net-
toyés avec des couteaux dentelés, du fil
laine métallique ou des outils de grat-
tage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de cal-
cium (taches jaunes) sur la surface du
verre à l'aide d'un agent de détartrage
disponible sur le marché, tel que le vi-
naigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le
produit de nettoyage sur la tache à l'aide
d'une éponge et patientez longtemps

qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.

- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

7.3 Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande.

Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

7.4 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

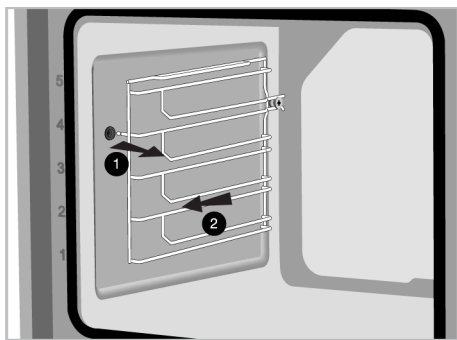
Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations.

Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.

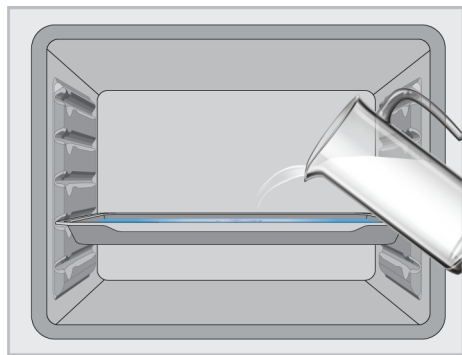


3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

7.5 Nettoyage facile à la vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau et placez-le sur la 2ème étagère du four.



3. Sélectionnez la fonction de nettoyage facile à la vapeur. La durée de nettoyage apparaît sur l'écran et cette durée ne peut pas être modifiée.

Ouvrez la porte et essuyez les surfaces intérieures du four avec une éponge ou un chiffon humide.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



7.6 Nettoyage de la porte du four

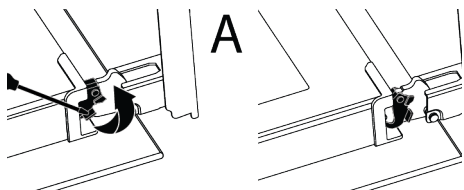
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.



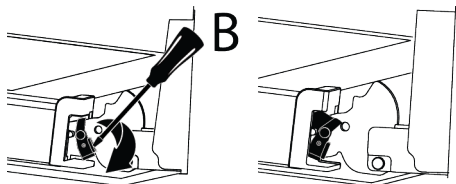
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Retrait de la porte du four

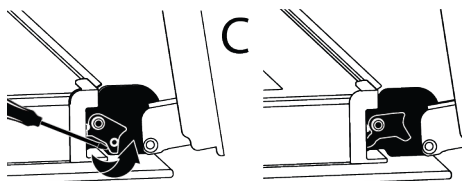
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



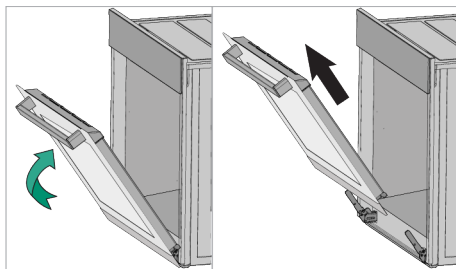
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



7. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

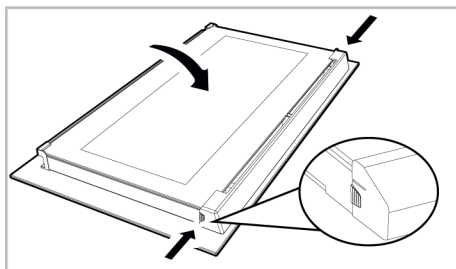


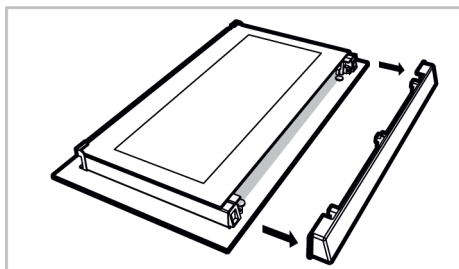
Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

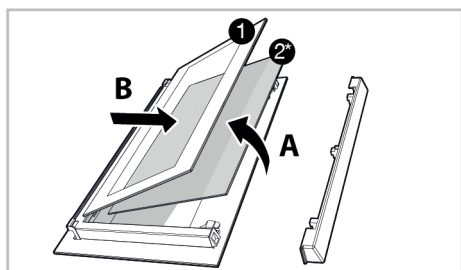
Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.





3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



- 1 Vitre intérieure 2* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veiller à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

7.8 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

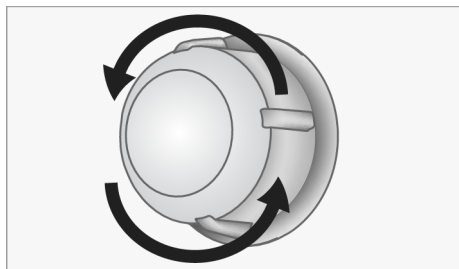
Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

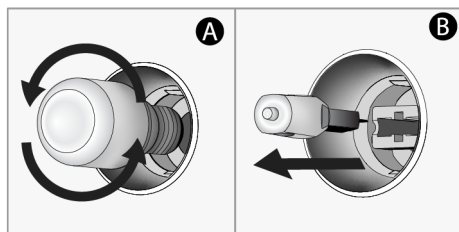
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



4. Remettez le couvercle en verre.
Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

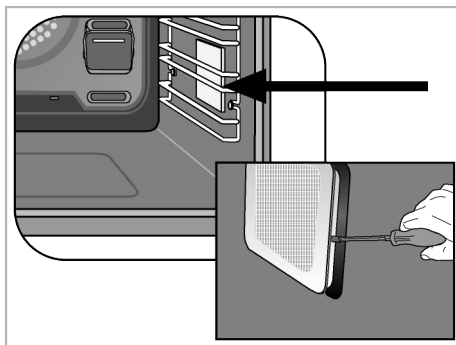
1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.

8 Dépannage

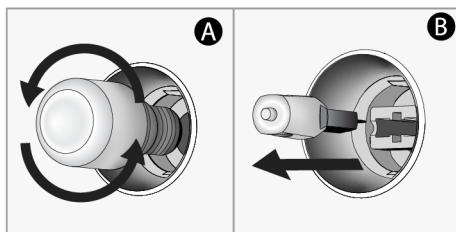
Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement.
>>> Ceci n'est pas une erreur.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tourne-vis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes, le réglage du temps de cuisson est annulé et les éléments chauffants ne fonctionnent pas.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

(Pour les modèles avec minuterie) L'affichage de la minuterie clignote ou le symbole de la minuterie reste ouvert.

- Il y a déjà eu une panne de courant. >>> Réglez la durée/Désactivez le bouton de fonction de l'appareil et mettez-le à nouveau dans la position souhaitée.

Après le début de la cuisson, le symbole ► clignote à l'écran et un avertissement sonore retentit.

- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée. Contactez le service agréé si le problème persiste.



