

Four Encastrables
Manuel de l'utilisateur

Einbau-Backofen
Gebrauchsanleitung

OIM 58900 P

Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

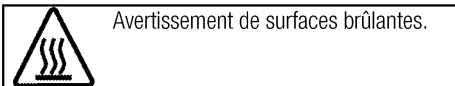
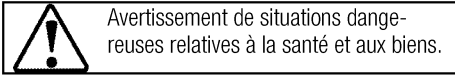
Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale4
 Sécurité électrique4
 Sécurité du produit.....5
 Utilisation prévue.....6
 Sécurité des enfants.....7
 Mise au rebut de l'ancien appareil.....7
 Elimination des emballages.....8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble9
 Contenu de l'emballage10
 Caractéristiques techniques11

3 Installation 12

Avant l'installation12
 Installation et branchement.....14
 Déplacement ultérieur15

4 Préparations 16

Conseils pour faire des économies d'énergie .16
 Première utilisation16
 Réglage de l'heure16
 Premier nettoyage de l'appareil.....17
 Première cuisson17

5 Utilisation du four 18

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades..... 18
 Utilisation du four électrique..... 19
 Modes de fonctionnement..... 21
 Fonctionnement de l'unité de commande du four 23
 Utilisation du verrouillage des touches 27
 Utilisation de l'horloge comme alarme 28
 Tableau des temps de cuisson 30
 Fonctions guide de cuisson..... 31
 Menu Réglages 34
 Utilisation du grill..... 35
 Tableau des temps de cuisson pour le grill.... 37

6 Maintenance et entretien 38

Généralités 38
 Nettoyage du bandeau de commande..... 38
 Nettoyage du four..... 38
 Retrait de la vitre de la porte 39
 Remplacement de l'ampoule du four 40

7 Recherche et résolution des pannes 41

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.

- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la ga-

rantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !

- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du

câble pourrait fondre et provoquer un incendie suite à un court-circuit.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
 - L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
 - épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
 - Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
 - Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
 - N'utilisez pas de nettoyeurs fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
 - N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
 - Utilisez les grilles telles que décrites dans la section « Utilisation du four électrique ».
 - Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
 - La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
 - Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
 - Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,
- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
 - Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
 - Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.

- Cette appareil doit être utilisé seulement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de la pièce.'
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.

- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d'objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s'y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

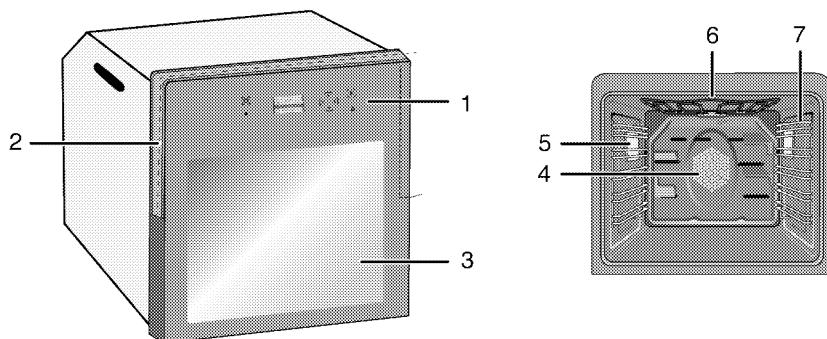
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

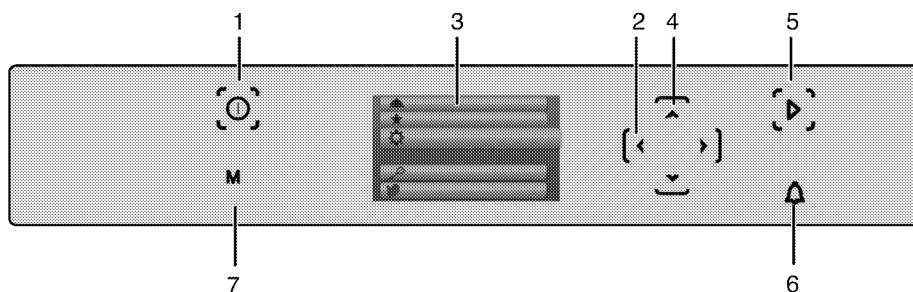
2 Généralités

Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Poignée
- 3 Porte
- 4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

- 5 Ampoule
- 6 Élément chauffant supérieur
- 7 Positions de la grille



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touches Droite/Gauche (sélection du menu)
- 3 Affichage
- 4 Touches Haut/Bas (étape du menu)
- 5 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 6 Touche Alarme
- 7 Touche de menu

Contenu de l'emballage

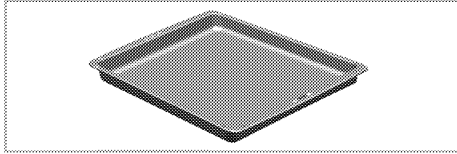


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

1. **Manuel de l'utilisateur**

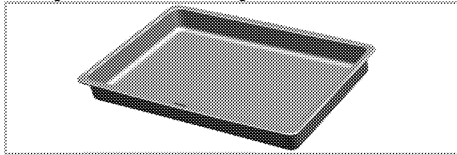
2. **Plaque a four**

Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



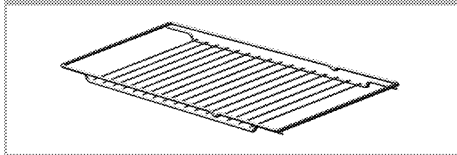
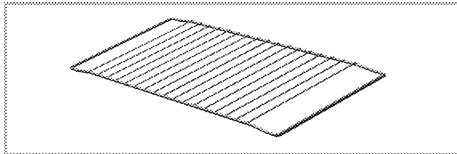
3. **Plaque creuse**

Utilisée pour les pâtisseries, les grands rôtis, les plats en sauce et pour recueillir la graisse en fonction grill.



4. **Grille**

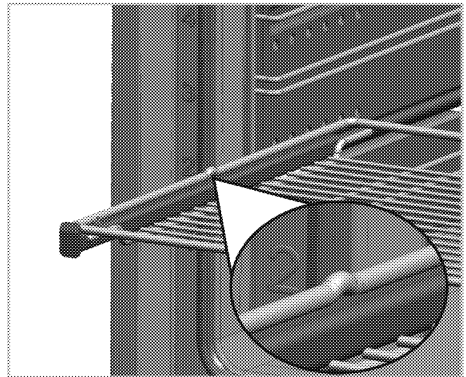
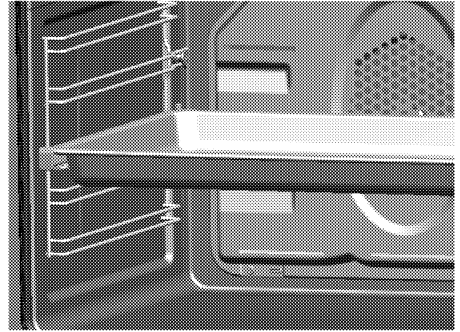
Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.



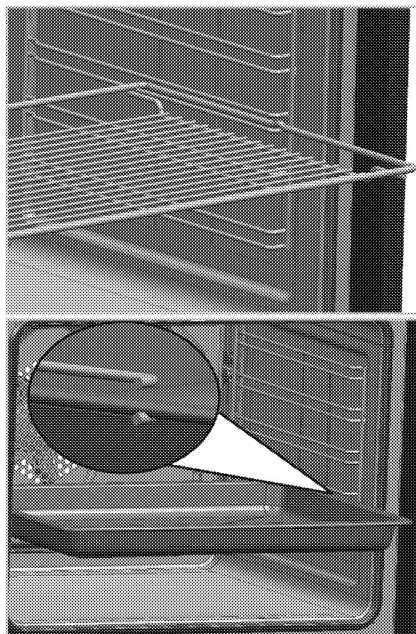
5. **Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis télescopiques**

Les châssis télescopiques vous permettent d'installer et de retirer facilement les plaques et l'étagère métallique.

Lorsque vous utilisez la plaque et l'étagère métallique avec les châssis télescopiques, vérifiez que les goupilles situées à l'arrière du châssis télescopique reposent contre les bords de l'étagère métallique et du plateau.



6. **Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis métalliques**
Appareils sans extension télescopique— avec les appareils sans extension télescopique, les plaques de cuisson et le grill sont insérés avec leurs bords entre les rails des supports latéraux. Il est important de placer l'étagère métallique et/ou la plaque correctement sur le châssis. Faites coulisser l'étagère métallique ou le plat entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration suivante).



Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	3,25 kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Longueur de câble	max. 2 m
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	595 mm/594 mm/567 mm
Dimensions d'installation (hauteur/longueur/profondeur)	**590 ou 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Four principal	Four multifonction
Ampoule interne	15/25 W
Consommation électrique du grill	2,2 kW

Données de base : Les informations sur l'étiquette énergétique des fours électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec des résistances de voûte et de sole ou des fonctions de cuisson ventilée (le cas échéant). La classe de consommation énergétique est déterminée conformément à la hiérarchie suivante en fonction de la présence ou non sur l'appareil les fonctions correspondantes. 1- Cuisson tournante économique, 2- Cuisson lente Turbo, 3- Cuisson Turbo, 4- Cuisson ventilée sole/voûte, 5- Cuisson voûte et sole.

** Reportez-vous à *Installation*, page 12.

i Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

i Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

i Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

L'appareil est destiné à être installé dans les meubles de cuisine disponibles dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée

entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Les meubles de cuisine doivent être stables et fixés.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre ce four et le tiroir.
- Transportez l'appareil avec au minimum deux personnes.



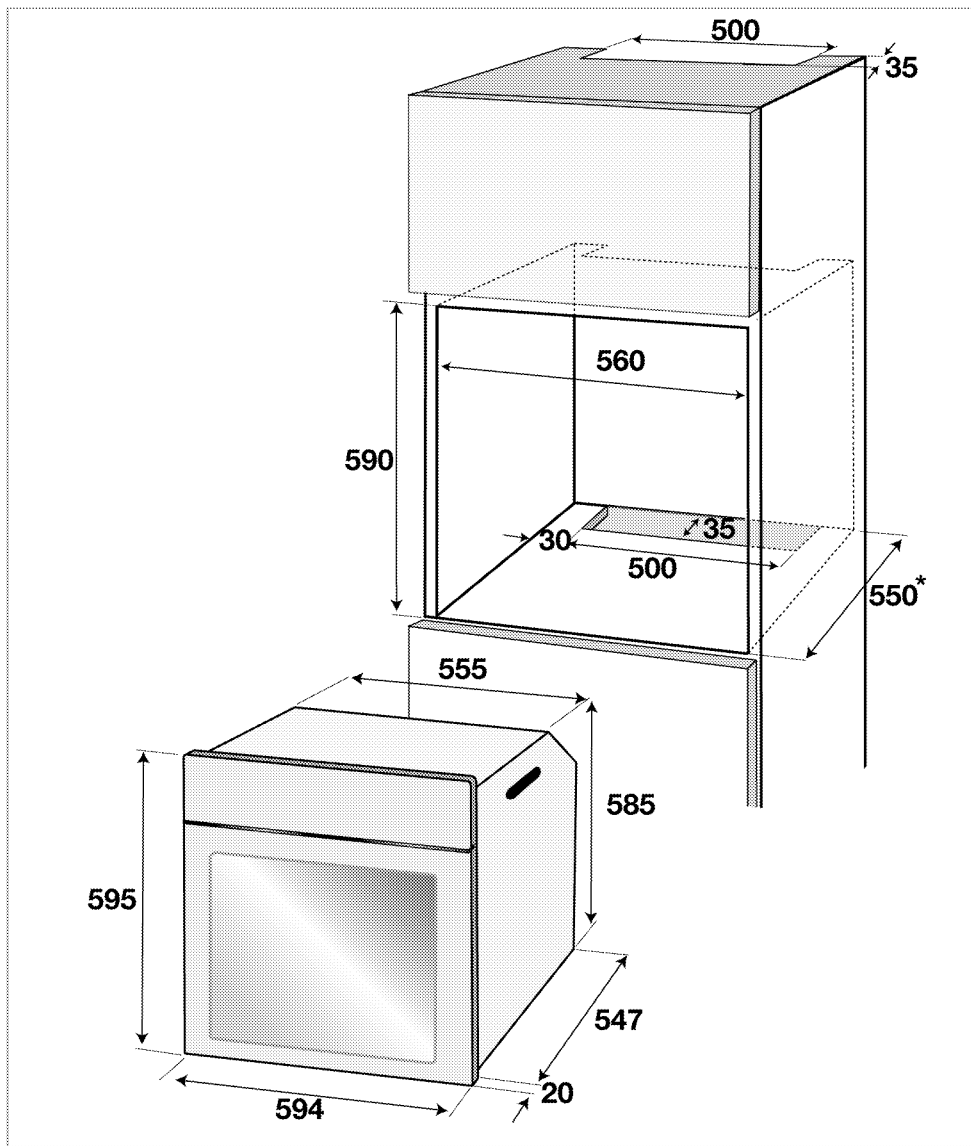
N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.



N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil.



Si votre appareil est doté de poignées métalliques, veuillez les repousser à l'intérieur des parois latérales après l'avoir déplacé.



* min.

Installation et branchement

- L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.

Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Ouvrez la porte pour voir la plaque signalétique.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

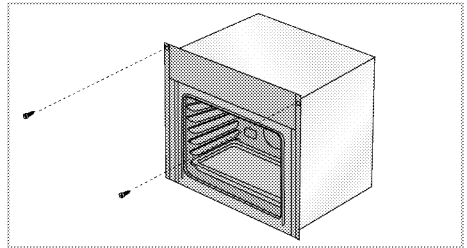


La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

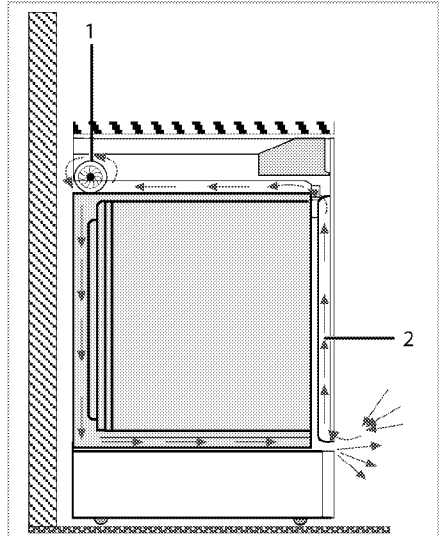
Installation du produit

1. Faites coulisser le four dans le meuble, alignez-le et fixez-le en vous assurant que le câble d'alimentation n'est pas rompu et/ou coincé.



Fixez le four avec les 2 vis comme sur l'illustration.

Pour les produits équipés d'un ventilateur



- 1 Ventilateur
- 2 Bandeau de commande
- 3 Porte

Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l'appareil.



Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 à 30 minutes même après l'extinction du four.

Vérification finale

1. Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.
2. Vérifiez les fonctions.

Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton

épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.

- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

4 Préparations

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pou-

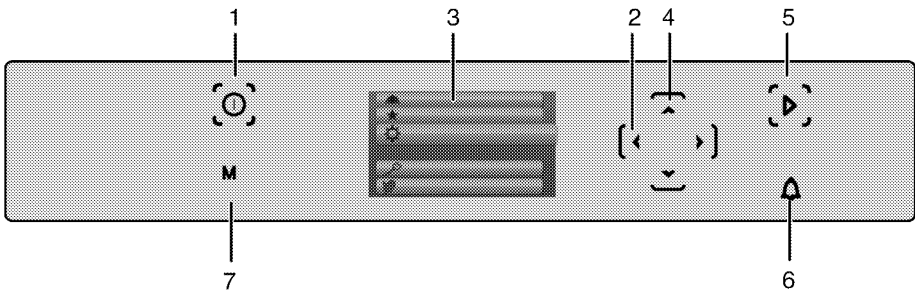
vez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.

- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant votre four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.

Première utilisation Réglage de l'heure

Branchez le câble d'alimentation et enclenchez le fusible de l'appareil.

Vous devez régler la langue avant de régler l'heure.



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touches Droite/Gauche (sélection du menu)
- 3 Affichage
- 4 Touches Haut/Bas (étape du menu)
- 5 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 6 Touche Alarme
- 7 Touche de menu



Choisir la langue


1. Une animation puis le menu Démarrage rapide apparaîtront à l'écran quand le four fonctionne pour la première fois.
2. Appuyez sur la touche Menu (7) pour sortir du menu Démarrage rapide et retourner au menu principal.
3. Touchez la molette Haut/Bas (4) pour atteindre le menu "Réglages".
4. Touchez la molette Droite (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour accéder au menu "Langue".




5. Touchez la molette Haut/Bas (4) pour choisir la langue désirée.
6. Touchez la molette Droite (2) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et relâchez-la pour régler la langue désirée.

Réglage de l'heure

1. Touchez les molettes Haut/Bas (4) pour atteindre le menu "Réglages".
2. Touchez et relâchez deux fois la manette Gauche (2) pour accéder au menu "Horloge".
3. Réglez d'abord l'heure en tournant les molettes Haut/Bas (4).
4. Touchez une fois la molette Droite (2) pour activer les minutes. Touchez les molettes Haut/Bas (4) pour atteindre les minutes désirées.

 Chaque valeur définie sera enregistrée automatiquement lorsque vous quitterez, en touchant la molette Gauche (2).

 Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

Premier nettoyage de l'appareil

 La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

Four électrique

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la position "Traditionnel".
4. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir .
5. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
6. Eteignez votre four ; voir

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 35*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 35*



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation du four

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT

Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !

L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.

Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.



DANGER:

Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.

La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.

- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

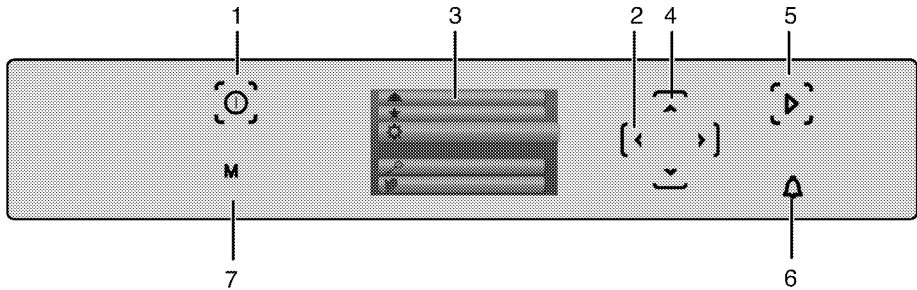
- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades sur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.




Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie.

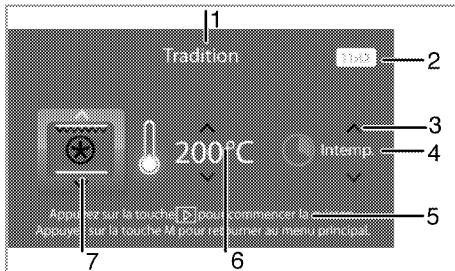
N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four électrique



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touches Droite/Gauche (sélection du menu)
- 3 Affichage
- 4 Touches Haut/Bas (étape du menu)
- 5 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 6 Touche Alarme
- 7 Touche de menu

Appuyez sur la touche  pour allumer le four. Une animation, puis le menu Démarrage rapide s'affichent à l'écran.



- 1 Champ Info Fonction: Le nom de la fonction sélectionnée dans le menu Rapide est affichée.
- 2 Champ heure du jour: Affiche l'heure réglée.
- 3 Symbole sélection active: Quand il fonctionne pour les champs température ou heure, il indique que le champ en question peut être modifié.
- 4 Champ Temps de Cuisson: Indique l'heure de cuisson réglée.
- 5 Champ Footer: Contient des informations pour l'étape suivante.
- 6 Champ température: Indique la température réglée.
- 7 Champ Fonction: Affiche le symbole de la fonction réglée.

Sélectionnez la température et le mode de fonctionnement dans le Menu Démarrage rapide

1. Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour activer la fonction désirée. Par exemple : la fonction Chaleur tournante est sélectionnée.



2. Tournez à nouveau une fois la molette Droite/Gauche (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour accéder au menu **"Température"**. Tournez la molette Haut/Bas (4) pour régler la température désirée.

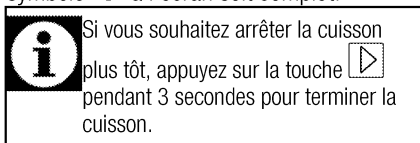


3. Tournez la molette Droite/Gauche (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le "Temps de cuisson" dans les étapes suivantes.
4. Sélectionnez "Intemp." si vous voulez contrôler le temps de cuisson vous-même plutôt

que d'autoriser le four à terminer la cuisson après un certain temps.



5. Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur la touche [F] pendant 3 secondes pour commencer la cuisson. Pour commencer la cuisson, vous devez maintenir enfoncée la touche [F] jusqu'à ce que le symbole [i] à l'écran soit complet.



Pour faire une cuisson détaillée, appuyez sur la touche Menu (7) pour sortir du menu Démarrage rapide et retourner au menu principal.

Dans le menu principal, sélectionnez "**Fonctions**" à l'aide de la molette (4) et en tournant la molette (2), le menu "**Fonctions**" est sélectionné.

Menu Fonctions

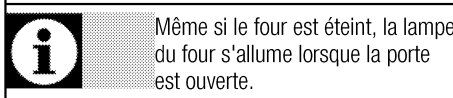
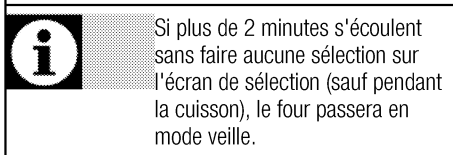
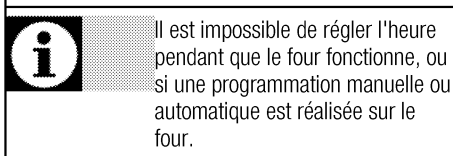
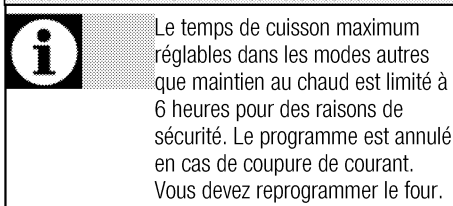


Le tableau des fonction indique les fonctions que vous pouvez utiliser avec le four et leurs températures maximales et minimales respectives.

Tableau des fonctions :

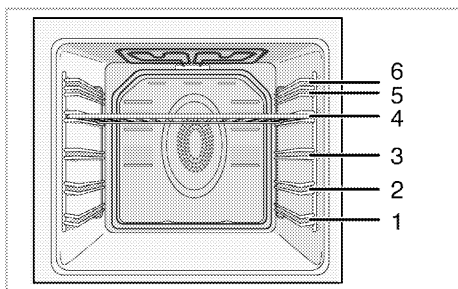
Fonction	Température préconisée (°C)	Plage de températures (°C)
Traditionnel	200	40-280
Multifonction	175	40-280
Chaleur tournante	180	40-280
Multicuisson	205	40-280
Pizza	210	40-280
Gril pulsé (grill fort à chaleur tournante)	200	40-280
Gril	280	40-280
Gril doux	280	40-280
Chauffage économique par ventilateur	180	160-220
Sole	180	40-220
Maintien au chaud	60	40-100
Cuisson basse température	75	40-130
Décongélation	50	40-60

* Les fonctions varient en fonction du modèle de four.



Arrêt du four électrique

Appuyez sur la touche [0] (1) pour éteindre le four.



Positions des châssis (pour modèle avec étagère métallique)

Il est important de placer l'étagère métallique correctement sur le châssis latéral. L'étagère métallique doit être insérée entre les châssis latéraux comme sur l'illustration.

Ne laissez pas la plaque de l'étagère métallique appuyée sur le mur arrière du four. Faites coulisser l'étagère métallique vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.

Modes de fonctionnement

L'ordre des modes de fonctionnement présenté peut varier sur votre appareil.

Traditionnel

Les aliments sont cuits simultanément par le dessus et le dessous. Adapté pour des gâteaux, des pâtisseries ou des gâteaux et des ragoûts. Cuisson avec une seule plaque.



Multifonction

L'air chaud généré par les résistances inférieure et supérieure, est réparti très rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cuisson avec une seule plaque.

Multifonction



Chaleur tournante

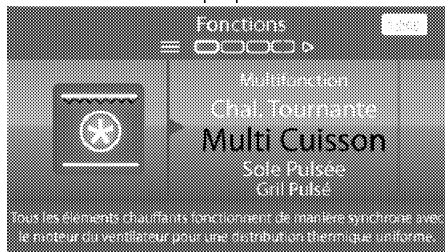
L'air chaud généré par la résistance arrière est réparti rapidement et de façon uniforme dans le four à l'aide du ventilateur. Cela permet de cuire des plats sur différents châssis et le préchauffage n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Adapté pour la cuisson avec des plaques multiples.



Lorsque la porte du ventilateur est ouverte, le moteur du ventilateur ne fonctionne pas afin de maintenir la chaleur à l'intérieur.

Multicuisson

Les éléments chauffants supérieur, inférieur et celui avec ventilateur sont en marche. La nourriture est cuite également sur tous les côtés et rapidement. Cuisson avec une seule plaque.



Pizza

L'élément chauffant inférieur et le ventilateur (dans la paroi arrière) sont en marche. Adapté pour la cuisson des pizzas.

Pizza



Gril pulsé

L'air chaud généré par le gril fort est distribué très rapidement dans le four à l'aide du ventilateur. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.



- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Gril

Le grand grill sur le haut du four fonctionne. Adapté pour les griller de grandes quantités de viande.



- Placez des portions de grande ou moyenne taille correctement sous la résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Gril doux

Le petit grill sur le haut du four fonctionne. Adapté aux grillades et aux gratins.

Gril doux



- Placez des portions de petite ou moyenne taille correctement sous le résistance de grill pour les grillades.
- Réglez la température sur le niveau maximum.
- Retournez la nourriture à mi-cuisson.

Chauffage économique par ventilateur

Pour réaliser des économies d'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction à la place de la cuisson normale en utilisant la cuisson turbo dans une gamme de température de 160-220°C. Cependant, le temps de cuisson augmentera quelque peu.

Les temps de cuisson liés à cette fonction sont indiqués dans le tableau "Chaleur tournante - lente".



Sole

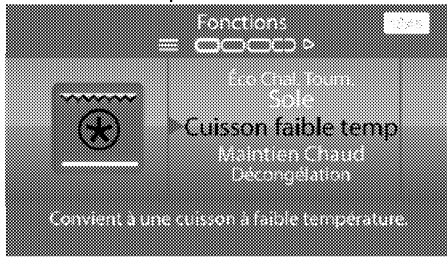
Seule la sole fonctionne. Adapté par ex. pour des pizza et pour dorer le dessous des plats.



Cuisson basse température

Pour cuire des plats à basse température plus longtemps (10-15 heures).

Cuisson basse température



Maintien au chaud

Peut être utilisée garder un plat à une température de service pendant une longue période de temps.

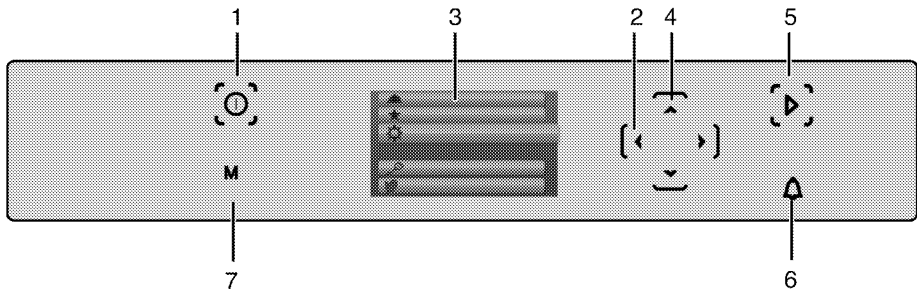


Décongélation

Adapté pour décongeler les aliments granulaires surgelés lentement à température ambiante et refroidir les aliments cuisinés.




Fonctionnement de l'unité de commande du four



- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touches Droite/Gauche (sélection du menu)
- 3 Affichage
- 4 Touches Haut/Bas (étape du menu)
- 5 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 6 Touche Alarme
- 7 Touche de menu

Démarrage des fonctions

1. Appuyez sur la touche  pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche Menu (7) pour sortir du menu Démarrage rapide et retourner au menu principal.

3. Dans le menu principal, appuyez sur les molettes de sélection Haut/Bas (4) pour naviguer dans le menu "Fonctions".

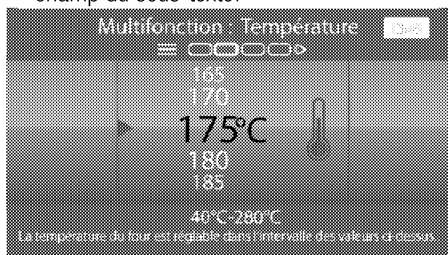
Par exemple : Démarrer les fonctions avec la fonction "Multifonction" à la température de 175°C, sans activer "Booster" pendant 25 minutes et l'horloge 13:45 expliquée dans les étapes suivantes ;



4. Appuyez sur la molette Droite (2) une fois pour accéder au menu "Fonctions".
5. Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour activer la fonction désirée.



6. Appuyez sur la molette Droite (2) une fois de plus pour accéder au menu "Temperature". Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour régler la température désirée. Une plage de température réglable s'affichera dans le champ du sous-texte.




7. Si vous voulez activer la fonction d'appoint (Booster), appuyez sur la molette Droite (2) une fois pour accéder au menu "Booster". Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour activer la fonction d'appoint.



8. Appuyez sur une fois la molette Droite (2) pour accéder au "**Temps de cuisson**". Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour régler le temps de cuisson.

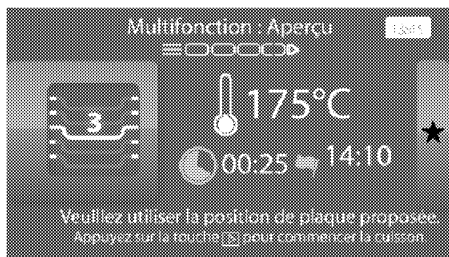


 Le temps de cuisson que vous réglez est automatiquement ajouté à l'heure du jour et le réglage de l'heure de fin de cuisson part de cette valeur.

9. Pour ce mode, sélectionnez la valeur à laquelle le temps de cuisson est ajouté à l'heure de la journée. Cette valeur de temps se trouve juste au-dessous de l'élément "**Etape**".



10. Appuyez une fois sur la molette Droite (2) pour accéder à l'"**Ecran d'aperçu de cuisson**".



i L'écran d'aperçu de cuisson inclut sous quelle fonction, à quelle température et pendant combien de temps la cuisson aura lieu. La position de la plaque recommandée est également précisée.

- Placez votre plat sur le châssis recommandé et fermez la porte.
- Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour commencer la cuisson. Pour commencer la cuisson, vous devez maintenir enfoncée la touche jusqu'à ce que le symbole à l'écran soit complet.

i Si vous souhaitez arrêter la cuisson plus tôt, appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour terminer la cuisson.

Réglage de "Heure de fin de cuisson" à une heure de votre choix ;

Après avoir répété les étapes 1 à 8 susmentionnées, "Démarrage de la cuisson manuelle", reportez-vous à la page "Alarme".

- Appuyez une fois sur la molette Droite (2) pour accéder à l'heure de "Fin". Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour régler l'heure de fin désirée.

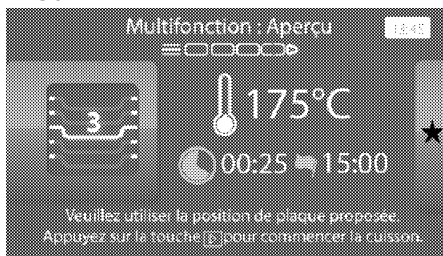
Le minuteur du four calcule automatiquement l'heure de début de cuisson en déduisant le temps de cuisson de la fin du temps de cuisson définie.

- Disons que la fin de cuisson est définie sur 15:00 avec un temps de cuisson de 25 minutes comme sur le schéma ci-dessus. L'heure de début de cuisson est 14:35, trouvée en soustrayant 25 minutes de 15:00.

- Le mode de fonctionnement sélectionné est activé lorsque l'heure de début de cuisson est arrivée et le four chauffe à la température sélectionnée. Il maintient cette température jusqu'à la fin de la durée de cuisson.



- Appuyez sur la molette Droite (2) pour accéder à l'"Ecran d'aperçu de cuisson".




i L'écran d'aperçu de cuisson inclut sous quelle fonction, à quelle température et pendant combien de temps la cuisson aura lieu et l'heure de fin. La position de la plaque recommandée est également précisée.

- Placez votre plat sur le châssis recommandé et fermez la porte.
- Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour commencer la cuisson. Pour commencer la cuisson, vous devez maintenir enfoncée la touche jusqu'à ce que le symbole à l'écran soit complet.

i Si vous souhaitez arrêter la cuisson plus tôt, appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour terminer la cuisson.

7. Lorsque la cuisson est terminée, "**Cuisson terminée. Vous pouvez enregistrer le profil de cuisson**" s'affiche sur l'écran de titre.

Appuyez sur la molette Droite(2) pour enregistrer la cuisson comme profil ou éteignez le four en appuyant sur la touche .



Fonction Etape

Cette fonction vous autorise à effectuer une cuisson multifonction en réglant un second mode de fonctionnement, température et heure pour le plat après avoir réglé une température et un temps dans un mode de fonctionnement spécifique pour le même plat. Par exemple, votre four cuira le plat en mode "Chal. tournante" pendant un certain temps. Ensuite, pour faire rôtir le bas et le haut, il peut continuer à cuire en passant automatiquement en mode Tradition.

Après avoir répété les étapes 1 à 8 susmentionnées, "Démarrage de la cuisson manuelle", page 23.

1. Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyez sur la molette Droite (2) pour accéder à l'heure de "**Fin**". Tournez les molettes Haut/Bas (4) pour naviguer afin de sélectionner "**Etape**".







2. Appuyez sur la molette Droite (2) pour accéder à l'"**Ecran d'aperçu de chaleur tournante**". La fonction, la température et l'heure que vous avez réglées s'affichent.






3. Appuyez sur la molette Droite (2) une fois pour sélectionner le second mode de fonctionnement, la température et l'heure que vous voulez régler comme expliqué plus haut et naviguer vers l' "**Ecran d'aperçu Tradition**".




 L'écran d'aperçu de cuisson inclut dans quelle fonction à quelle température, à quelle heure et pendant combien de temps la cuisson sera effectuée. La position de la plaque recommandée est également précisée.

4. Placez votre plat sur le châssis recommandé et fermez la porte.
5. Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes pour commencer la cuisson. Pour commencer la cuisson, vous devez maintenir enfoncée la touche  jusqu'à ce que le symbole  à l'écran soit complet.

 Le four fonctionnera dans le mode de fonctionnement réglé d'abord pendant le premier temps réglé: Quand ce temps est achevé, il continue la cuisson selon le second mode de fonctionnement et l'heure que vous avez réglés.

 Si vous souhaitez arrêter la cuisson plus tôt, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes pour terminer la cuisson.

- Lorsque la cuisson est terminée, "**Cuisson terminée. Vous pouvez enregistrer le profil de cuisson**" s'affiche sur l'écran de titre.

Appuyez sur la molette Droite(2) pour enregistrer la cuisson comme profil ou éteignez le four en appuyant sur la touche .




Enregistrement du profil de cuisson

Quand la cuisson que vous avez réglée avec une certaine température et une certaine durée s'achève, vous pouvez enregistrer ces réglages comme profil de plat favori et utiliser ces réglages ultérieurement depuis le menu "**Plats préférés**".

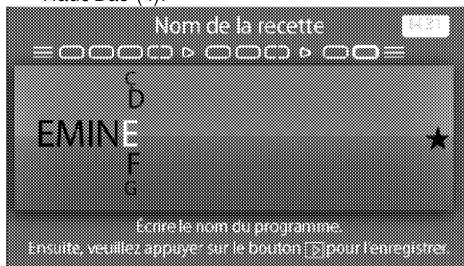
- Appuyez sur la molette Droite (2) une fois à la fin de la cuisson.
- Sélectionnez le programme que vous voulez enregistrer en utilisant les molettes Haut/Bas (4).





 Vous pouvez enregistrer les réglages de cuisson sur un profil de plat préféré existant ou l'ajouter comme nouvel enregistrement.


- Appuyez sur la molette Droite (2) à nouveau et écrivez le nom du profil de plat préféré à

l'aide des molettes Droite/Gauche (2) et Haut/Bas (4).








 Le nom de profil peut être d'une longueur maximale de 12 caractères.

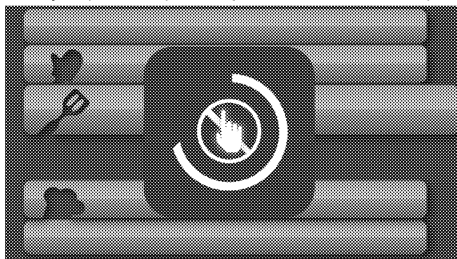
- Enregistrez le profil en appuyant sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  soit complet ou appuyez sur la molette Gauche (2) pour sortir du menu.

 Vous pouvez enregistrer au maximum 10 profils de cuisson dans vos favoris.

Utilisation du verrouillage des touches



Activation du verrouillage des touches


- Touchez simultanément les touches  et  pendant 3 secondes. Pour activer le verrouillage des touches, vous devez appuyer et maintenir enfoncée les touches  et  jusqu'à ce que le symbole  soit complété.





 Si vous appuyez sur une touche après l'activation du verrouillage, le message "**Touches verrouillées**" s'affiche et l'icône d'une "main" s'affiche et l'heure dans le coin supérieur droit.



i Le verrouillage ne peut être désactivé avant que le message d'avertissement "**Clés verrouillées**" ne disparaisse quand le verrouillage des touches est activé. Vous pouvez annuler le verrouillage des touches en touchant les touches  et  simultanément une fois le message disparu.

i Les touches du four ne peuvent pas être utilisées quand le verrouillage est activé. Vous pouvez éteindre le four en touchant la touche  quand le verrouillage des touches est activé. Vous devez désactiver le verrouillage des touches pour rallumer le four.

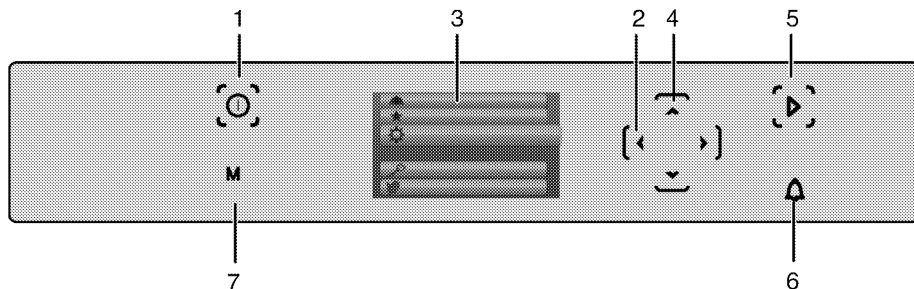
Désactivation du verrouillage des touches

1. Pour désactiver le verrouillage des touches,  et  touchez simultanément les touches pendant 3 secondes.

Utilisation de l'horloge comme alarme

Vous pouvez utiliser l'horloge de l'appareil pour tout type d'avertissement ou pense-bête en plus du programme de cuisson.


L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alarme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée.



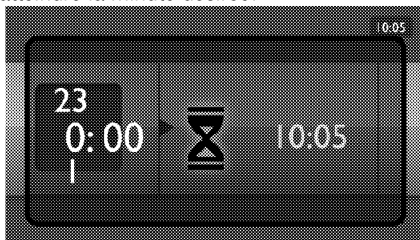
- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touches Droite/Gauche (sélection du menu)
- 3 Affichage
- 4 Touches Haut/Bas (étape du menu)
- 5 Touche Marche/Arrêt de la cuisson
- 6 Touche Alarme
- 7 Touche de menu

i L'heure d'alarme maximum de cuisson est de 23 heures et 59 minutes.

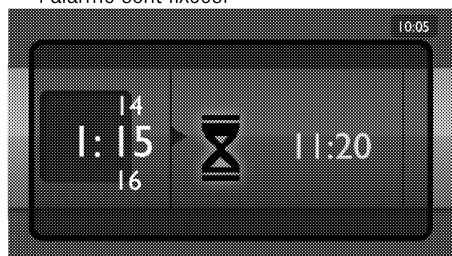
Pour régler l'alarme :

1. Touchez la touche  du bandeau de commande pendant environ 2 secondes. L'écran d'alarme est activée.
2. Appuyez une fois sur la molette Gauche (2) pour activer le chiffre des heures de l'alarme.




- Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour atteindre l'heure désirée.
3. Appuyez sur la molette Droite (2) une fois de plus pour accéder au chiffre des minutes. Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour atteindre la minute désirée.



4. L'heure de l'alarme et l'heure de fin de l'alarme sont fixées.



5. Pour sortir de l'écran de l'alarme et retourner à l'écran de menu, touchez la  touche pendant environ 2 secondes.

 L'écran d'alarme disparaît mais l'alarme continue à fonctionner et le  symbole apparaît dans la section heure dans le coin droit supérieur. Pour voir le temps d'alarme restant, vous pouvez passer à l'écran d'alarme en touchant la touche  pendant environ 2 secondes.

6. L'alarme retentira quand le temps d'alarme sera écoulé. Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter l'alarme.

Tableau des temps de cuisson



Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Cuisson au four et rôtisserie



Le 1er étage du four est l'emplacement du châssis du bas.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux sur plaque*	Un niveau		3	175	25 ... 30
Gâteaux en moule*	Un niveau		2	180	40 ... 50
Gâteaux dans du papier alimentaire*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Génoise*	Un niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaux		1 - 5	175	20 ... 30
Cookies*	Un niveau		3	175	25 ... 30
	2 niveaux		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 niveaux		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Pâte à choux*	Un niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaux		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaux		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pâte au beurre*	Un niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaux		1 - 5	200	35 ... 45
	3 niveaux		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Levain de pâte*	Un niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaux		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagnes*	Un niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Un niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
	Un niveau		3	200	10 ... 15
Bifteck (entier) / Rôti	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	100 ... 120
Gigot d'agneau (casserole)	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 190	70 ... 90
	Un niveau		3	25 min. 250/max, puis 190	60 ... 80
Poulet rôti	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
	Un niveau		2	15 min. 250/max, puis 180 ... 190	55 ... 65
Dinde (5,5 kg)	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
	Un niveau		1	25 min. 250/max, puis 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Un niveau		3	200	20 ... 30
	Un niveau		3	200	20 ... 30

Lors de la cuisson avec deux plaques simultanées, placez la plaque creuse sur la partie supérieure et l'autre plaque sur la partie inférieure.

* Nous vous suggérons de procéder à un préchauffage pour tout aliment à faire cuire.

Chauffage économique par ventilateur



Ne modifiez pas la température de cuisson après que la cuisson ait commencé en mode « Chauffage économique par ventilateur ».



En mode « Chauffage économique par ventilateur », évitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson.

Plat	Numéro du niveau de cuisson		Emplacement du châssis	Température (°C)	Temps de cuisson (approx. en min.)
Gâteaux dans du papier alimentaire	Un niveau		3	200	35 ... 40
Cookies	Un niveau		3	200	30 ... 35
Pâte à choux	Un niveau		3	200	40 ... 45
Pâte au beurre	Un niveau		3	200	40 ... 45

Conseils pour la pâtisserie

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et réduisez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop humide, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.
- Si le gâteau est trop foncé sur le dessus, placez-le au niveau inférieur, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- S'il est bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur, utilisez moins de liquide, baissez 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 réduisez le temps de cuisson. Humectez les couches de pâte avec une sauce composée de lait, d'huile, d'oeuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie met trop de temps pour cuire, faites attention à ce que l'épaisseur de la pâtisserie que vous avez préparée ne dépasse pas la profondeur de la plaque.
- Si la partie supérieure de la pâtisserie dore mais que la partie inférieure n'est pas cuite, vérifiez que vous n'avez pas utilisé trop de sauce pour le bas de la pâtisserie. Essayez de répandre la sauce équitablement sur les couches de pâte et le haut de la pâtisserie afin de les dorer au même niveau.



Faites cuire la pâte conformément au mode et à la température indiqués dans le tableau de cuisson. Si la partie inférieure n'est toujours pas suffisamment dorée, la prochaine fois, placez-la à un niveau inférieur.

Conseils pour la cuisson des légumes

- Si le plat de légumes ne contient plus de jus et devient trop sec, cuisez-les dans une casserole avec un couvercle au lieu d'une plaque. Les récipients clos préservent le jus du plat.
- Si un plat de légumes ne cuit pas, faites bouillir les légumes au préalable ou préparez-les comme des aliments en conserve et placez-les au four.

Fonctions guide de cuisson

Sélection des fonctions de plat cuisiné dans le guide de cuisson

Le menu Guide de cuissons comporte des programmes de plat, spécialement préparés pour vous par des cuisiniers professionnels et enregistrés dans la mémoire de l'unité de commande. La préparation des plats est expliquée étape par étape en images dans ce menu. De plus, la température, la position de la plaque et les fonctions de cuissons sont fixées automatiquement en fonction du type et du poids du plat. Vous pouvez modifier le poids et le temps de cuisson en fonction du plat et de vos goûts. Pour sélectionner les fonctions Guide de cuisson:

1. Appuyez sur la touche pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche Menu (7) pour sortir du menu Démarrage rapide et retourner au menu principal.

3. Dans le menu principal, appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour naviguer dans le menu **"Guide de la cuisson"**.
4. Appuyez sur la molette Droite (2) une fois pour accéder au menu **"Catégories"**.
5. Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) afin de sélectionner le menu du repas principal désiré (Viande, Volaille, Repas léger, Gâteaux-Pain, Desserts, Aliments secs, Aliments surgelés, Spécial).



6. Pour accéder aux repas dans le menu du repas principal, appuyez sur la molette Droite (2) une fois. Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour choisir le repas désiré.



7. Appuyez sur une fois la molette Droite (2) pour accéder à la recette du repas choisi. Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour lire la recette et préparer le repas en conséquence.
8. Après la préparation du repas, appuyez sur la molette Droite (2) une fois pour entrer dans la section poids. Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour régler le poids du repas.

i La température sera réglée automatiquement en fonction du plat et du poids choisis.

Menu Plat cuisiné :

i Cela peut varier selon le modèle et la langue

9. Appuyez sur la molette Droite (2) une fois pour accéder à l'écran du temps de cuisson et de fin de temps de cuisson. Le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson recommandés s'affichent en fonction du plat et du poids sélectionnés.

Si vous voulez changer le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson, appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour effectuer les réglages désirés.

10. Appuyez sur la molette Droite (2) pour accéder à l'"**Ecran d'aperçu de cuisson**".



i L'écran d'aperçu de cuisson inclut dans quelle fonction à quelle température, à quelle heure et pendant combien de temps la cuisson sera effectuée. La position de la plaque recommandée est également précisée.

11. Placez votre plat sur le châssis recommandé et fermez la porte.
12. Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour commencer la cuisson. Pour commencer la cuisson, vous devez maintenir enfoncée la touche jusqu'à ce que le symbole à l'écran soit complet.

i Si vous souhaitez arrêter la cuisson plus tôt, appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour terminer la cuisson.

Viande	Volaille	Poisson	Repas léger	Gâteaux-pains	Desserts	Aliments séchés	Aliments congelés	Spécialité
Bras d'agneau farcis	Poulet < 1600 gr	Truite	Poivrons farcis	Cookies	Tarte aux fruits	Pomme séchée	Légumes surgelés, gratin	Préparation du yaourt
Rôti d'agneau	Poulet > 1600 gr	Bar commun	Timbale de macaronis	Feuilleté au fromage	Tourte aux pommes	Coing séché		Fermentation
Rôti de bœuf	Morceau de poulet	Poisson aux légumes	Pomme purée	Biscuit	Strudel aux pommes	Poire séchée		
Agneau	Poulet (filet)	Anchois pochés	Quiche aux légumes	Tourte aux raisins	Meringue			
Steak	Baguette de poulet	Truite	Moussaka	Pâte feuilletée	Eclair			
Pain de viande	Rôti de dinde	Filet de bar	Bœreks de pomme de terre	Pain de thé	Pouding au riz doré			
Boulettes de viandes	Bâtonnets de dinde	Brochettes de poisson	Pommes de terre	Baguette	Crème Caramel			
Rôti de bœuf	Filet de dinde	Casserole de poisson	Ragoût	Pain à sandwich	Soufflé au chocolat			
Boeuf haché	Canard	Filet de saumon	Quiche aux pommes de terre	Gâteau à la levure	Crème Brûlée			
Pain de viande (porc)	Chèvre	Saumon salé	Lasagnes	Croissant	Pomme miellée au sirop			
Porc rôti	Faisan style chasseur		Légumes frais	Gâteau de Pâques	Gâteau au chocolat			
Côtelettes de porc	Faisan			Rouleaux à la cannelle	Gâteau au cacao			
	Lapin			Brioche fourrée au fromage	Génoise (roulé)			
				Baguettes	Pâtisserie douce au sirop			
				Pizza	Gâteau de semoule au sirop			



Le menu "Repas spéciaux" inclut différentes recettes pour différents pays. Pour choisir un plat dans le menu "Repas spéciaux", effectuez les opérations dans le menu "Guide de cuisson".

Sélectionnez un programme dans le menu "Plats préférés"

Vous pouvez accéder aux profils de cuisson effectués et enregistrés auparavant dans le menu principal "**Repas favoris**".

1. Appuyez sur la touche  pour allumer le four.

- Appuyez sur la touche Menu (7) pour sortir du menu Démarrage rapide et retourner au menu principal.
- Dans le menu principal, appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour naviguer dans le menu **"Plats préférés"**.
- Touchez une fois la molette Droite (2) pour accéder aux profils de cuisson enregistrés précédemment.
- Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour choisir le profil de repas préféré de votre choix.



- Touchez sur la molette Droite (2) une fois pour accéder à l'écran du temps de cuisson et de fin de temps de cuisson. Le temps de cuisson enregistré précédemment dans le profil de cuisson sélectionné s'affiche.

Si vous voulez changer le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson, appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour effectuer les réglages désirés.

- Touchez sur la molette Droite (2) pour accéder à l'**"Ecran d'aperçu de cuisson"**.



L'écran d'aperçu de cuisson inclut dans quelle fonction à quelle température, à quelle heure et pendant combien de temps la cuisson sera effectuée. La position de la plaque recommandée est également précisée.

- Placez votre plat sur le châssis recommandé et fermez la porte.
- Si la fonction de cuisson, les valeurs de température et de temps sont appropriées, appuyez sur la touche [D] pendant 3 secondes pour commencer la cuisson. Pour commencer la cuisson, vous devez maintenir enfoncée la touche [D] jusqu'à ce que le symbole [D] à l'écran soit complet.



Si vous souhaitez arrêter la cuisson plus tôt, appuyez sur la touche [D] pendant 3 secondes pour terminer la cuisson.

Menu Réglages

Dans le menu "Réglages", vous pouvez régler la langue, l'heure, le mode veille de l'écran, la couleur de l'horloge, le thème de l'écran, la luminosité et le volume.

- Appuyez sur la touche [D] pour allumer le four.
- Pour faire une cuisson détaillée, appuyez sur la touche Menu (7) pour sortir du menu Démarrage rapide et retourner au menu principal.
- Dans le menu principal, appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour naviguer dans le menu **"Réglages"**.

Les réglages de "Langue" et "Horloge" sont expliqués dans "Réglage initial de l'horloge", voir page,

Veille

Vous pouvez choisir l'image à afficher en mode veille.



- Dans le menu "Réglage", appuyez sur la touche Droite (2) pour accéder à la fonction de **"Veille"**.

- Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour sélectionner le style désiré (Cadre de l'image, Numérique, Analogique).
- Le mode de veille sélectionné est enregistré automatiquement.

Couleur de l'horloge

Vous pouvez changer les styles de couleur de l'horloge qui apparaît en mode veille.



- Dans le menu "Réglage", appuyez sur la touche Droite (2) pour accéder à la fonction de **"Couleur de l'horloge"**.
- Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour choisir la couleur désirée.
- La couleur de l'horloge sélectionnée est enregistrée automatiquement.

Thème

Vous pouvez changer le thème de l'écran.

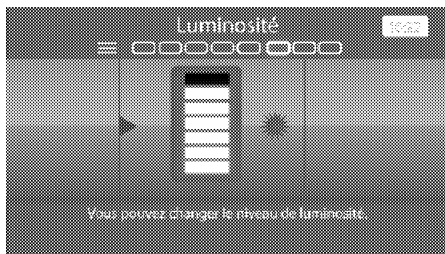


- Dans le menu "Réglage", appuyez sur la touche Droite (2) pour accéder à la fonction de **"Thème"**.
- Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) afin de sélectionner le thème désiré (Deep Blue, Moon Dust, Autumn Leaves).
- Touchez  la touche pendant 3 secondes pour enregistrer le réglage du thème.

"Attendez... Le thème change..." apparaît à l'écran.

Luminosité

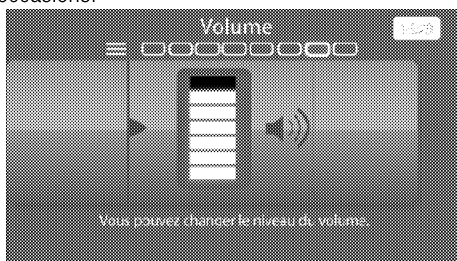
Vous pouvez changer le niveau de luminosité de l'écran.



- Dans le menu "Réglage", appuyez sur la touche Droite (2) pour accéder à la fonction de **"Luminosité"**.
- Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour régler le niveau de luminosité désiré.
- La luminosité sélectionnée est enregistrée automatiquement.

Volume

Vous pouvez régler les niveaux de volume des avertissements émis par le four en diverses occasions.



- Dans le menu "Réglage", appuyez sur la touche Droite (2) pour accéder à la fonction de **"Volume"**.
- Appuyez sur les molettes Haut/Bas (4) pour choisir le niveau de volume désiré.
- Le niveau de volume sélectionné est enregistré automatiquement.


Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

Fermez la porte du four pendant les grillades.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

Allumage du grill

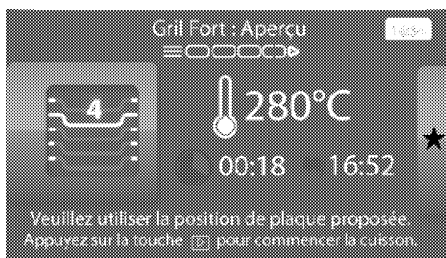
- Appuyez sur la touche  pour allumer le four.
- Pour faire une cuisson détaillée, appuyez sur la touche Menu (7) pour sortir du menu Dé-


marrage rapide et retourner au menu principal.




3. Dans le menu principal, tournez la molette Haut/Bas (4) pour naviguer dans le menu "**Fonctions**".
4. Tournez une fois la molette Droite/Gauche (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour accéder au menu "**Fonctions**".
5. Tournez la molette Haut/Bas (4) pour activer la fonction de grill désirée.






6. Tournez à nouveau une fois la molette Droite/Gauche (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour accéder au menu "**Température**". Tournez la molette Haut/Bas (4) pour régler la température désirée. Une plage de température réglable s'affichera dans le champ du sous-texte.
7. Si vous voulez activer la fonction Booster, tournez la molette Droite/Gauche (2) une fois dans le sens des aiguilles d'une montre pour accéder au menu "**Booster**". Tournez la molette Haut/Bas (4) pour activer la fonction "Booster".
8. Tournez une fois la molette Droite/Gauche (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour accéder au "**Temps de cuisson**". Tournez la molette Haut/Bas (4) pour régler la durée de cuisson désirée.
9. Tournez une fois la molette Droite/Gauche (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour accéder à "**Fin**". Tournez la molette Haut/Bas (4) pour régler la fin du temps de cuisson désirée.
10. Tournez une fois la molette Droite/Gauche (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour accéder à l'"**Ecran d'aperçu de cuisson**".



 L'écran d'aperçu de cuisson inclut dans quelle fonction à quelle température, à quelle heure et pendant combien de temps la cuisson sera effectuée. La position de la plaque recommandée est également précisée.

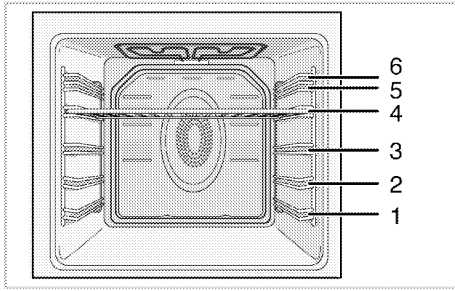
11. Placez votre plat sur le châssis recommandé et fermez la porte.
12. Si la fonction de cuisson, la température et le temps sont comme souhaités, appuyez sur la  touche pendant 3 secondes pour commencer la cuisson. Pour commencer la cuisson, vous devez maintenir enfoncée la touche  jusqu'à ce que le  symbole à l'écran soit complété.

 Si vous voulez terminer la cuisson plus tôt, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes pour terminer la cuisson.

» Lorsque la cuisson est terminée, "**Cuisson terminée. Vous pouvez enregistrer le profil de cuisson**" s'affiche sur l'écran de titre. Tournez la molette Droite/Gauche (2) dans le sens des aiguilles d'une montre pour enregistrer la cuisson comme profil ou éteignez le four en appuyant sur la touche .

Emplacements des châssis

Les performances du grill diminuent si la grille repose contre l'arrière du châssis. Faites coulisser la grille vers l'avant du châssis et placez-la à l'aide de la contre-porte afin d'obtenir les meilleures performances du grill.




 Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Poisson	4..5	20..25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4..5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4..5	20..25 min.
Rôti de bœuf	4..5	25..30 min. #
Côtelettes de veau	4..5	25..30 min. #
Pain toast	4	1...2 min.
# selon l'épaisseur		

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

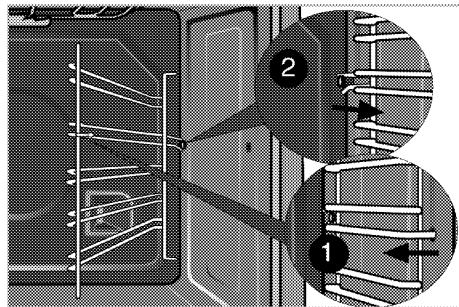


Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande. Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale

1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

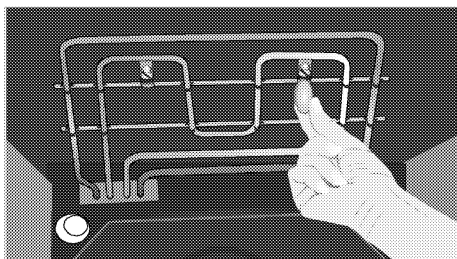
Les parois latérales ou la simple paroi arrière de l'intérieur du four peuvent être recouvertes d'un émail catalytique.

Les parois catalytiques du four ne doivent pas être nettoyées. La surface poreuse des parois est auto-nettoyante par absorption et conversion des graisses projetées (vapeur et dioxyde de carbone).

Nettoyage du plafond du four.

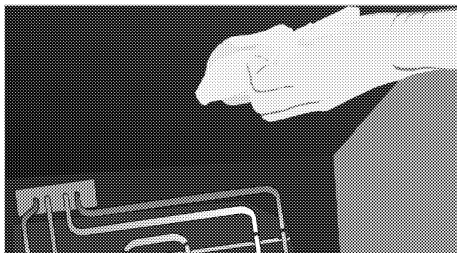
Le grill peut être replié pour nettoyer le plafond du four.

1. Desserrez les vis de blocage qui se trouvent au niveau de l'élément de grill à l'aide d'un tournevis ou d'une pièce.



L'élément de grill se replie. Il reste fixé au plafond du four.

- Nettoyez le plafond du four à l'aide d'un chiffon humide.



- Repliez de nouveau l'élément de grill et serrez la vis de blocage à l'aide d'un tourne-vis ou d'une pièce.

Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.



N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.



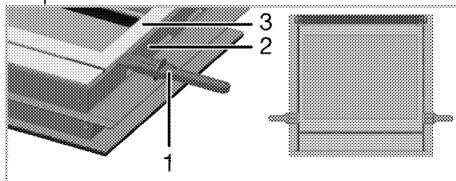
Le panneau vitré intérieur de la porte avant est recouvert pour faciliter le nettoyage du matériel. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de racloirs en métal durs, d'éponge métallique ou d'eau de javel la vitre intérieure de la porte avant car ils pourraient rayer la surface. Ceci pourrait détruire le matériel de revêtement.

Retrait de la vitre de la porte

Le panneau vitré interne de la porte du four peut être retiré pour le nettoyage.

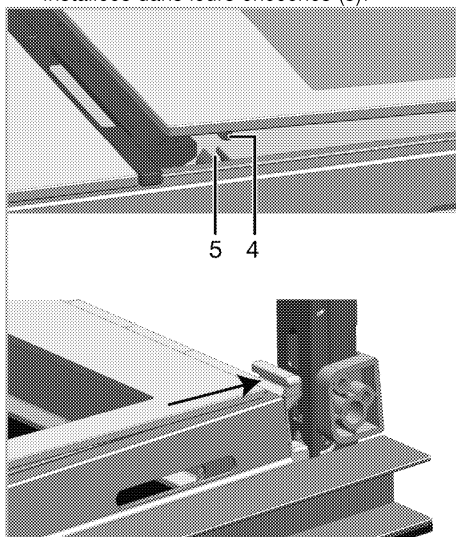
Utilisez la spatule fournie avec le four pour retirer la vitre interne pour la nettoyer.

- Ouvrez la porte du four.
- Placez la spatule (1) au niveau des parties indiquées sur la vitre (3) ; poussez dans un sens indiqué, puis dans le sens contraire pour retirer la vitre.



- Spatule
- Encoche en plastique
- Panneau vitré du fond

- Pour refixer le panneau en verre dans son emplacement, insérez sa partie inférieure dans l'encoche en plastique en suivant la direction de la flèche. En appuyant sur la partie supérieure, vérifiez que les goupilles (4) sont installées dans leurs encoches (5).



- Goupille
- Logement de goupille



Posez le panneau vitré interne de manière à que le côté imprimé soit orienté vers le haut.

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique. Les surfaces chaudes peuvent brûler !



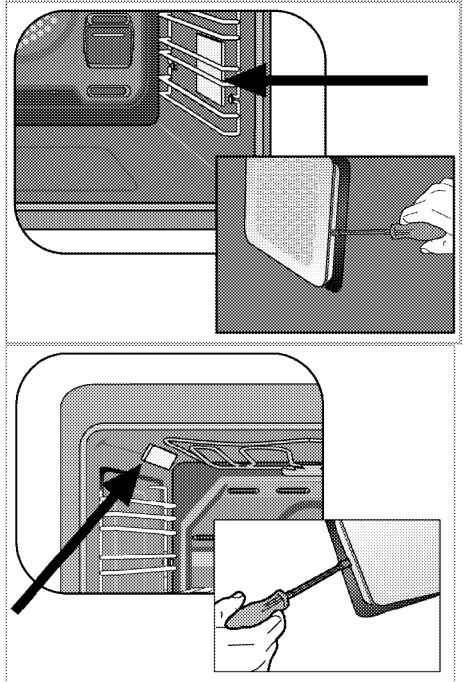
L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résister à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques*, page 11 pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



L'emplacement de la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Retirez les châssis métalliques comme sur l'illustration. Reportez-vous à *Nettoyage du four*, page 38.
3. Retirez le cache en verre de protection avec un tournevis.
4. Retirez l'ampoule du four et remplacez-la par une ampoule neuve.
5. Remettez en place le cache en verre et les châssis métalliques.



7 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Les boutons/manettes/touches sur le bandeau de commande de fonctionnent pas. >>> *Il se peut que le verrouillage des touches soit activé. Veuillez le désactiver. (Reportez-vous à Utilisation du verrouillage des touches, page 27)*

La lumière du four ne s'allume pas.

- L'ampoule du four est défectueuse. >>> *Remplacer l'ampoule du four.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*

Le four ne chauffe pas.

- La fonction et /ou la température ne sont pas réglées. >>> *Réglez la fonction et la température avec les touches/manettes fonction et/ou température.*
- L'alimentation est coupée. >>> *Vérifiez s'il y a du courant. Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*



Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

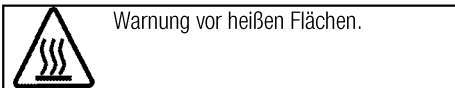
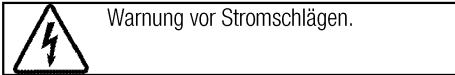
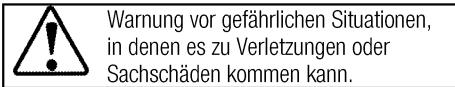
- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project (www.freetype.org). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
vielen Dank für den Kauf eines Beko-Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und hochmoderner Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielt. Daher bitte die gesamte Bedienungsanleitung und alle beiliegenden Dokumente aufmerksam durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei Weitergabe des Produktes auch die Bedienungsanleitung mit aushändigen. Alle Warnungen und Informationen in der Bedienungsanleitung einhalten. Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung für unterschiedliche Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den verschiedenen Modellen werden natürlich in der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung verwenden wir folgende Symbole:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise	4	5 Bedienung des Backofens	18
Allgemeine Sicherheit	4	Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen	18
Elektrische Sicherheit	4	So bedienen Sie den Backofen	19
Produktsicherheit	5	Betriebsarten	21
Bestimmungsgemäße Verwendung	7	Das Bedienfeld	23
Sicherheit von Kindern	7	Tastensperre Kindersicherung	27
Altgeräte entsorgen	7	Alarmfunktion	28
Verpackungsmaterialien entsorgen	8	Garzeitentabelle	29
2 Allgemeine Informationen	9	Kochbuch-Funktionen	30
Geräteübersicht	9	Einstellungsmenü	33
Lieferumfang	10	So bedienen Sie den Grill	35
Technische Daten	11	Garzeitentabelle zum Grillen	36
3 Installation	12	6 Reinigung und Wartung	37
Vor der Installation	12	Allgemeine Hinweise	37
Einbauen und Anschließen	14	Bedienfeld reinigen	37
Transport	15	Backofen reinigen	37
4 Vorbereitungen	16	Türinnenscheibe ausbauen	38
Tipps zum Energiesparen	16	Beleuchtung des Backofens auswechseln	39
Erste Inbetriebnahme	16	7 Problemlösungen	40
Zeiteinstellung	16		
Erstreinigung des Gerätes	17		
Erstaufheizung	17		

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom

autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionsknöpfe des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollten es bis zur Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz den Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Unternehmen haftet nicht für Probleme, die durch ein nicht entsprechend den örtlichen

Richtlinien geerdetes Produkt entstehen.

- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen! Trennen Sie das Kabel niemals durch Ziehen am Kabel; greifen und ziehen Sie immer am Stecker.
- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend den Baurichtlinien entweder durch einen Netzstecker oder einen in der festen elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Ofens wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt;

andernfalls kann der Anschluss beschädigt werden.

- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein; führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen und in Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.
- Jegliche Arbeiten an elektrischen Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schäden aus, unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Sicherungsangaben mit dem Produkt kompatibel sind.

Produktsicherheit

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend

vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.

- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während des Gebrauchs heiß werden können.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Alufolie nicht direkt auf den Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven scheuernden Reiniger oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden;

andernfalls besteht Stromschlaggefahr.

- Gitterroste wie unter „Backofen bedienen“ beschrieben verwenden.
- Produkt nicht verwenden, falls das Glas der Fronttür entfernt oder gesprungen ist.
- Griff der Ofentüre nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Handschuhe oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grillfunktion bei geöffneter Tür arbeitet.
- Beim Hineingeben oder Herausnehmen von Gerichten in den/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden.
- Zur Vermeidung von Stromschlaggefahr vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist.

Brandschutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder abgeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.

- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit am Stecker befindet.

Bestimmungsgemäße

Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Anwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen.

Sämtliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, **keine** schweren Gegenstände darauf ablegen und **keine** Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türscharniere können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können. Entsorgen Sie das Gerät am

Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll; geben Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen

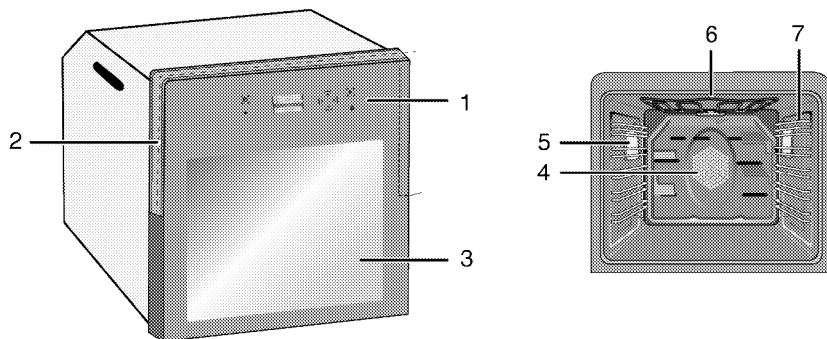
gefährlichen und unzulässigen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

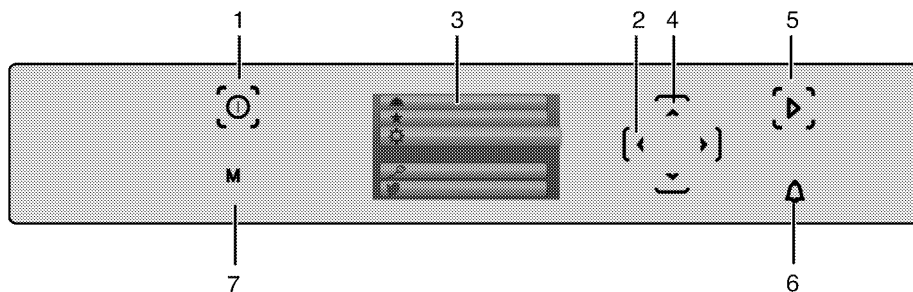
- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie solche Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|---------------------------------------|---|--------------------|
| 1 | Bedienfeld | 5 | Beleuchtung |
| 2 | Griff | 6 | Oberes Heizelement |
| 3 | Tür | 7 | Einschubpositionen |
| 4 | Lüftermotor (hinter der Metallplatte) | | |



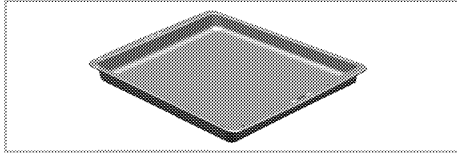
- | | |
|---|---|
| 1 | Ein-/Austaste |
| 2 | Rechts-/Linkstasten (Menüauswahl) |
| 3 | Anzeige |
| 4 | Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung) |
| 5 | Start-/Stopptaste |
| 6 | Alarmtaste |
| 7 | Menütaste |

Lieferumfang

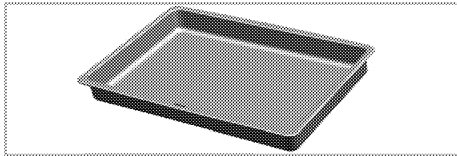


Je nach Modell wird eventuell unterschiedliches Zubehör mitgeliefert. Daher kann es vorkommen, dass nicht sämtliches in der Anleitung erwähntes Zubehör mit Ihrem Gerät geliefert wird.

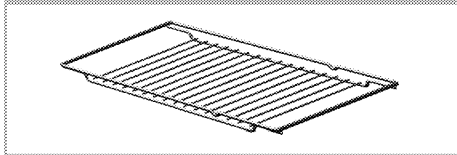
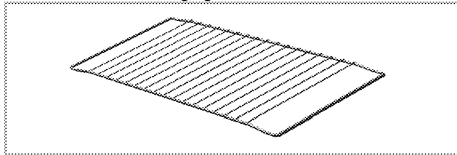
1. **Bedienungsanleitung**
2. **Backblech**
Für Backwaren, Tiefkühlgerichte und große Braten.



3. **Tiefes Backblech/Tropfschale**
Für Gebäck, große Braten, Gerichte mit viel Flüssigkeit und zum Fettauffangen beim Grillen.

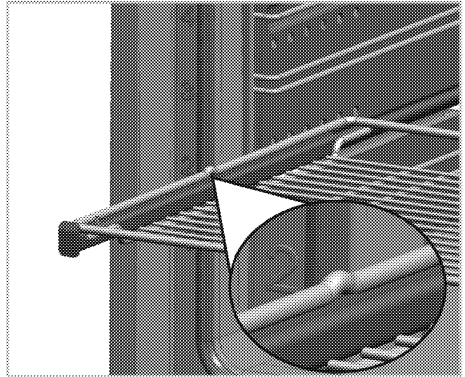
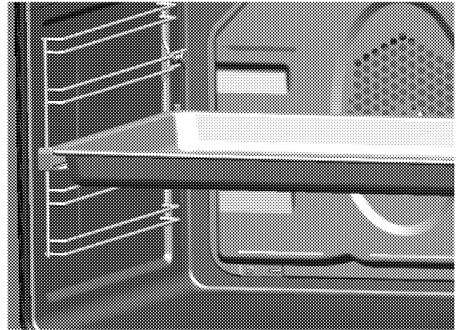


4. **Gitterrost**
Zum Rösten und Grillen und als Unterlage für Behälter, in denen unterschiedlichste Lebensmittel gegart werden können.

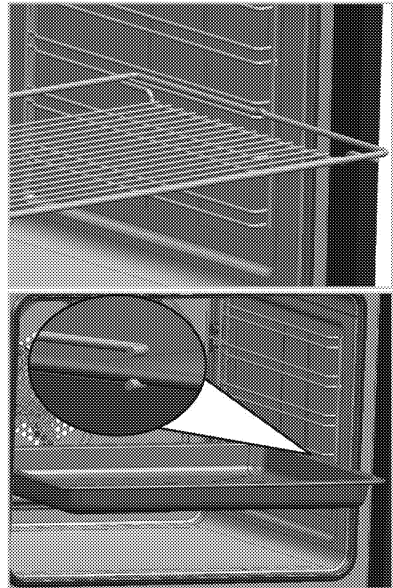


5. **Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskopeinschübe einschieben**
Durch die Teleskopeinschübe lassen sich Bleche und Rost besonders leicht einlegen und entfernen.

Achten Sie beim Einsatz von Backblech und Gitterrost mit den Teleskopeinschüben darauf, dass die Stifte am rückwärtigen Teil des Teleskopeinschubs die Kanten von Backblech und Gitterrost berühren.



6. **Rost und Backblech richtig einsetzen**
Geräte ohne Teleskopverlängerung Bei Geräten ohne Teleskopverlängerung werden Backpapier und Grill mit ihren Kanten zwischen den Schienen der seitlichen Halterungen eingeführt. Es ist wichtig, dass Rost und/oder Blech richtig in den Einschüben sitzen. Schieben Sie Rost oder Blech zwischen zwei Schienen ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



Technische Daten

Spannung/Frequenz	220-240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme gesamt	3,25kW
Sicherung	Minimum 16 A
Kabeltyp/Kabelquerschnitt	H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Kabellänge	max. 2 m
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/594 mm/567 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	**590 oder 600 mm/560 mm/Minimum 550 mm
Hauptofen	Multifunktionsofen
Garraumleuchte	15/25 W
Leistungsaufnahme Grill	2,2 kW

* Allgemeine Hinweise: Energieangaben von Elektroöfen werden gemäß der Richtlinie EN 60350-1 / IEC 60350-1 ermittelt. Die entsprechenden Werte werden unter üblichen Einsatzbedingungen bei Ober-/Unterhitze oder im Umluftbetrieb (sofern vorhanden) ermittelt. Die Energieeffizienzklasse wird gemäß Funktion ermittelt: je nachdem, ob das Gerät mit den entsprechenden Funktionen ausgestattet ist. 1. Garen mit Eco-Umluft, 2. Turbo-Niedertemperaturgaren, 3. Turbogaren, 4. Ober-/Unterhitze mit Umluft, 5. Ober-/Unterhitze

** Siehe *Installation*, Seite 12.



Im Zuge der Qualitätsverbesserung können sich technische Daten ohne Vorankündigung ändern.



Die Abbildungen in dieser Anleitung dienen lediglich der Veranschaulichung und können etwas vom tatsächlichen Aussehen des Gerätes abweichen.



Angaben am Produkt oder in der begleitenden Dokumentation wurden unter Laborbedingungen unter Berücksichtigung der zutreffenden Richtlinien ermittelt. Solche Werte können je nach Einsatzumgebung und Nutzungsweise des Gerätes abweichen.

3 Installation

Gerät vom nächstgelegenen autorisierten Kundendienst gemäß gültigen Bestimmungen installieren lassen. Andernfalls erlischt die Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen.



Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und der elektrischen Anschlüsse sind Sache des Kunden.



GEFAHR:

Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit sämtlichen zutreffenden Vorschriften zur Elektroinstallation erfolgen.



GEFAHR:

Gerät vor der Installation auf eventuelle, sichtbare Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich als Sicherheitsrisiko betrachtet werden.

Vor der Installation

Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenmöbel vorgesehen. Zwischen Gerät und angrenzenden Küchenwänden und -möbeln

muss ein Sicherheitsabstand verbleiben. Siehe Abbildung auf der nächsten Seite (Angaben in mm)..

- Oberflächen, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein (bis mindestens 100 °C).
- Küchenmöbel müssen waagrecht ausgerichtet und fixiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen eine Schublade, muss zwischen Backofen und Schublade ein Trennboden eingesetzt werden.
- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit mindestens zwei Personen.



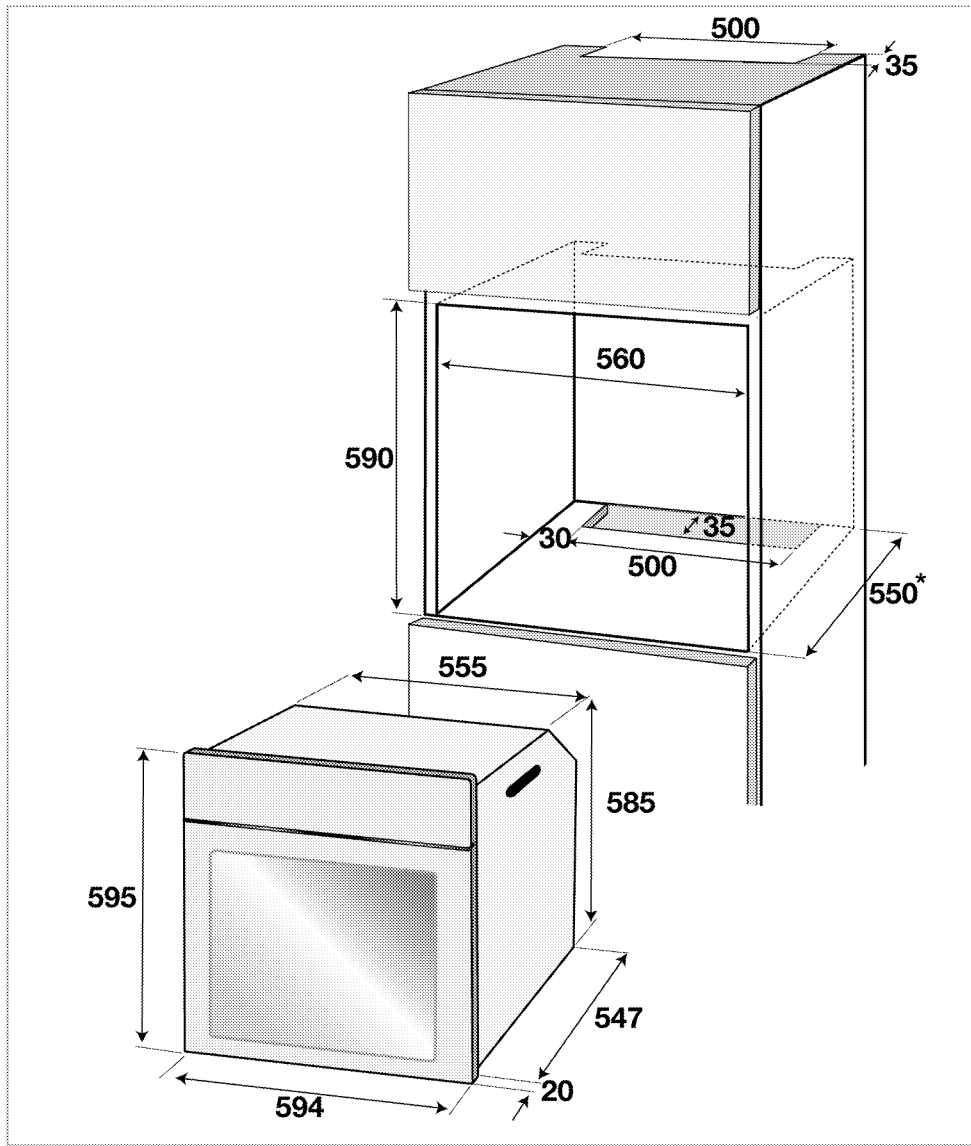
Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühl- oder Gefriergeräten auf. Die Wärmeabgabe des Gerätes führt zu steigendem Energieverbrauch der Kühlgeräte.



Missbrauchen Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.



Bei Geräten mit Drahtgriffen schieben Sie die Griffe nach dem Transport des Gerätes wieder in die Seitenwände zurück.



* Minimum

Einbauen und Anschließen

- Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Schutzkontaktsteckdose/Leitung an, die mit einer Sicherung passender Stromstärke abgesichert wird, siehe dazu den Abschnitt „Technische Daten“. Lassen Sie die Erdung in jedem Fall von einem qualifizierten Elektriker vornehmen oder überprüfen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Einsatz des Gerätes ohne vorschriftsmäßige Erdung entstehen.



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Die Garantiezeit beginnt erst mit der fachgerechten Installation. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Aktivitäten nicht autorisierter Dritter entstehen.



GEFAHR:

Das Netzkabel darf nicht eingeklemmt, geknickt oder gequetscht werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Beschädigte Netzkabel müssen durch einen zugelassenen Elektriker ausgetauscht werden. Andernfalls kann es zu Stromschlägen, Kurzschlüssen und Bränden kommen!

- Der Anschluss muss gemäß nationalen Richtlinien erfolgen.
- Die Netzanschlussdaten müssen mit den Daten auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild finden Sie nach Öffnen der Ofentür an der Unterseite des Gerätes.
- Verwenden Sie nur Netzkabel, die den Angaben im Abschnitt „Technische Daten“ entsprechen.



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Elektroinstallation beginnen. Es besteht Stromschlaggefahr!

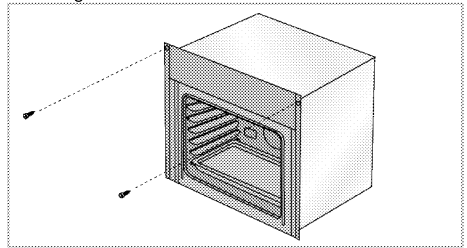


Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben, das Netzkabel darf jedoch nicht über das Gerät hinweg verlegt werden.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

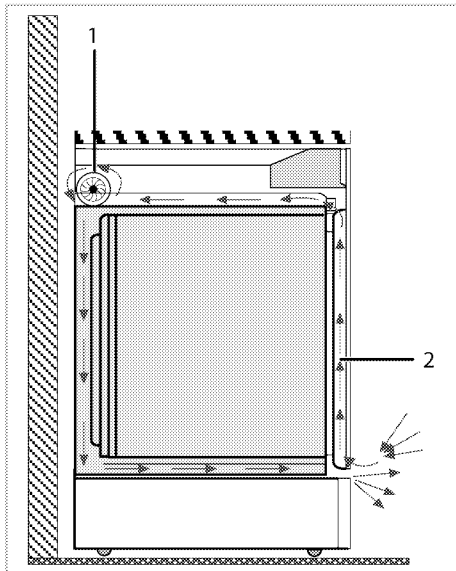
Gerät installieren

1. Schieben Sie den Backofen in die vorgesehene Nische/Küchenschrank, richten Sie ihn richtig aus und fixieren Sie ihn – achten Sie dabei unbedingt darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt oder eingeklemmt wird.



Fixieren Sie den Backofen wie in der Abbildung gezeigt mit zwei Schrauben.

Bei Geräten mit Lüfter



- 1 Lüfter
- 2 Bedienfeld
- 3 Tür

Der integrierte Lüfter kühlt den Einbauschrank und die Vorderseite des Gerätes.

i Der Kühlungslüfter läuft auch nach dem Abschalten des Backofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Endkontrolle

1. Schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.
2. Prüfen Sie die Funktion.

Transport

- Bewahren Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät künftig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollten, verpacken Sie das Gerät in Luftpolsterfolie oder starken Karton, anschließend gut mit Klebeband sichern.
- Damit Gitterroste und Bleche nicht zu Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür von innen mit einem passenden Stück Karton. Fixieren Sie die Ofentür mit Klebeband.
- Verwenden Sie die Tür/den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Gerätes.

- | | |
|----------|---|
| i | Legen Sie keine Gegenstände auf dem Gerät ab, bewegen Sie das Gerät grundsätzlich in aufrechter Position. |
| i | Überprüfen Sie das Gerät nach dem Transport genau, überzeugen Sie sich davon, dass es nicht zu Beschädigungen gekommen ist. |

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit den folgenden Hinweisen nutzen Sie Ihr Gerät umweltbewusst und energiesparend:

- Verwenden Sie am besten dunkles oder emailliertes Kochgeschirr – dies leitet die Wärme besser.
- Lassen Sie den Backofen vorheizen, wenn dies durch Bedienungs- oder Zubereitungsanleitung empfohlen wird.
- Verzichten Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie mehrere Gerichte gleichzeitig zu, sofern dies möglich ist. Dazu stellen Sie einfach mehrere Behälter auf den Gitterrost.
- Größere Gerichte und solche, deren Geschmack sich nicht gegenseitig

beeinflussen soll, bereiten Sie nacheinander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.

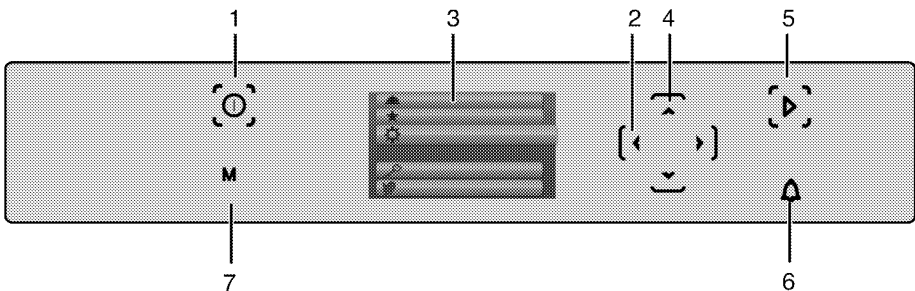
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Verzichten Sie während der Zubereitung möglichst auf ein Öffnen der Backofentür.
- Tauen Sie gefrorene Gerichte vor der Zubereitung auf.

Erste Inbetriebnahme

Zeiteinstellung

Schließen Sie die Stromversorgung an, schalten Sie die entsprechende Sicherung ein.

Die Sprache muss vor dem Einstellen der Zeit ausgewählt werden.



- 1 Ein-/Aus-taste
- 2 Rechts-/Linkstasten (Menüauswahl)
- 3 Anzeige
- 4 Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung)
- 5 Start-/Stopptaste
- 6 Alarmtaste
- 7 Menütaste

Sprache einstellen


1. Beim ersten Einschalten erscheint zunächst eine Animation, anschließend das Schnellstart-Menü im Display.
2. Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
3. Blättern Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zum „Einstellungen“-Menü.




5. Blättern Sie durch Drehen des Aufwärts/Abwärts-Knopfes (4) zur gewünschten Sprache.
6. Rufen Sie die gewünschte Spracheinstellung auf, indem Sie den Rechts/Links-Knopf (2) gegen den Uhrzeigersinn drehen und loslassen.


Zeit einstellen

1. Blättern Sie mit den Aufwärts/Abwärtstasten (4) zum „Einstellungen“-Menü.
2. Rufen Sie das „Tageszeit“-Menü durch zweimaliges Drücken der Linkstaste (2) auf.
3. Stellen Sie zunächst die Zeit mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.
4. Zur Minutenauswahl berühren Sie die Rechtstaste (2) einmal. Stellen Sie die Minute mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.

 Jeder eingestellte Wert wird automatisch gespeichert, sobald Sie das Menü durch Berühren der Linkstaste (2) verlassen.

 Stellen Sie die Uhrzeit ein, bevor Sie den Ofen benutzen.

Erstreinigung des Gerätes

 Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.
Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geräteoberflächen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem Tuch trocknen.

Erstaufheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, schalten Sie es anschließend ab. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschichtungen entfernt.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen! Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.
Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

Backofen-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ober- und Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur; siehe "".
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Backofen ab; siehe ""

Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill, groß“.
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung; siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 35*".
5. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Grill ab; siehe "*So bedienen Sie den Grill, Seite 35*".



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, damit Rauch und Gerüche schnell abziehen können. Atmen Sie die Dämpfe möglichst nicht ein.

5 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen



WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!
Das Gerät kann sich im Betrieb stark aufheizen. Berührung Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Kinder fern.

Tragen Sie grundsätzlich hitzebeständige Schutzhandschuhe, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.



GEFAHR:

Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig:
Heißer Dampf kann austreten.
Der austretende Dampf kann zu Verbrühungen von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Benutzen Sie Metallgeschirr mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des Gitterrostes.
- Wählen Sie die richtige Einschubposition, bevor Sie Backofen oder Grill einschalten. Wechseln Sie die Einschubposition nicht, solange der Backofen heiß ist.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Eine Würzmischung aus Zitronensaft und schwarzem Pfeffer sorgt für eine besonders schmackhafte Zubereitung von ganzen Hühnern, Puten und größeren Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15 – 30 Minuten länger zum Garen als dieselbe Menge Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zentimeter an Fleischdicke braucht etwa 4 – 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Ablauf der Garzeit noch etwa 10 Minuten im Backofen ruhen.

Der Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im Braten und läuft beim Anschneiden nicht aus.

- Fisch stellen Sie auf einem hitzebeständigem Teller möglichst in der mittleren oder unteren Einschubposition in den Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen schnell braun, bekommen eine schöne Kruste und trocknen dabei nicht aus. Insbesondere flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen sowie Gemüse mit hohem Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind zum Grillen gut geeignet.

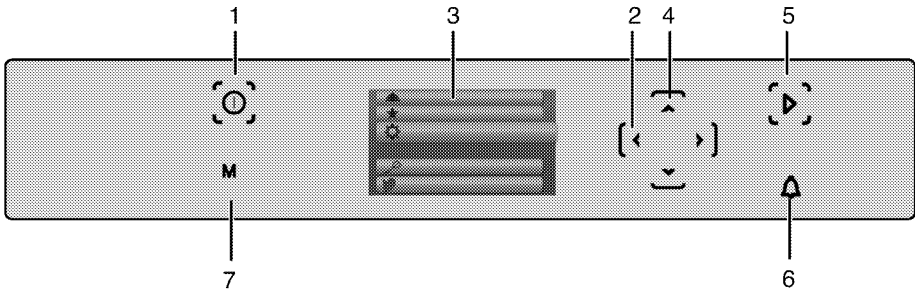
- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost, dass es nicht über die Kanten des Gitterrostes hinausragt.
- Schieben Sie den Gitterrost (mit darunter eingeschobener Tropfschale) in die richtige Einschubposition. Vergessen Sie nicht, die Tropfschale beim Grillen in den untersten Einschub einzuschieben, damit das Fett aufgefangen wird. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale – so wird die Reinigung einfacher.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

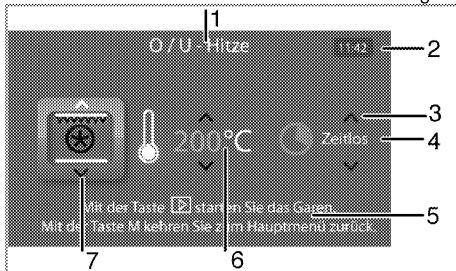
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

So bedienen Sie den Backofen



- 1 Ein-/Austaste
- 2 Rechts-/Linkstasten (Menüauswahl)
- 3 Anzeige
- 4 Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung)
- 5 Start-/Stopptaste
- 6 Alarmtaste
- 7 Menütaste

Schalten Sie das Gerät mit der Taste ein. Zuerst wird eine Animation eingeblendet, dann erscheint das Schnellstartmenü in der Anzeige.



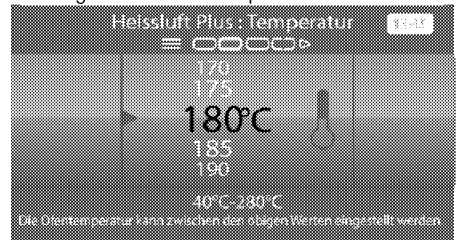
- 1 Funktionsinfocenter: Der Name der im Schnellmenü ausgewählten Funktion wird angezeigt.
- 2 Uhrzeit-Feld: Zeigt die Uhrzeit an.
- 3 Aktive Auswahl-Symbol: Wenn dies in den Funktions-, Temperatur- oder Zeitfeldern eingeblendet wird, zeigt dies an, dass die entsprechenden Felder geändert werden können.
- 4 Garzeit-Feld: Zeigt die eingestellte Garzeit.
- 5 Fußzeilenfeld: Enthält Informationen zum nächsten Schritt.
- 6 Temperaturfeld: Zeigt die eingestellte Temperatur.
- 7 Funktionsfeld: Zeigt das Symbol der eingestellten Funktion.

Temperatur und Betriebsart im Schnellstartmenü wählen

1. Blättern Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zur gewünschten Funktion. Beispiel: Umluft-Funktion ist ausgewählt.







2. Rufen Sie das „**Temperatur**“-Menü auf, indem Sie den Rechts/Links-Knopf (2) im Uhrzeigersinn drehen. Blättern Sie durch Drehen des Aufwärts/Abwärts-Knopfes (4) zur gewünschten Temperatur.



3. Stellen Sie in folgenden Schritten die „Garzeit“ durch Drehen des Rechts/Links-Knopfes (2) im Uhrzeigersinn aus.
4. Wählen Sie „Zeitlos“, wenn Sie das Garen selbst in die Hand nehmen und nicht möchten, dass sich der Ofen nach einer bestimmten Zeit automatisch abschaltet.



5. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste  etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste  gedrückt, bis das Symbol  voll ausgefüllt im Display erscheint.

i Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang.

Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück; dadurch können Sie detailliertere Gareinstellungen durchführen. Wählen Sie im Hauptmenü mit Hilfe von Knopf (4) „**Beheizungsarten**“, drehen Sie dann zur Auswahl des „**Beheizungsarten**“-Menü Knopf (2).

Beheizungsarten-Menü



In der Funktionstabelle finden Sie sämtliche Ofenfunktionen mitsamt den jeweiligen Maximal- und Minimaltemperaturen.

Funktionstabelle:

Funktion	Empfohlene Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)
Normal	200	40-280
Normal mit Umluft	175	40-280
Umluft	180	40-280
3D	205	40-280
Pizza	210	40-280

Grill mit Umluft (Grill, groß + Umluft)	200	40-280
Grill	280	40-280
Grill, klein	280	40-280
Öko-Umluft	180	160-220
Unterhitze	180	40-220
Warmhalten	60	40-100
Niedertemperaturgaren	75	40-130
Auftauen	50	40-60

* Die Funktionen können je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

i Aus Sicherheitsgründen wird die maximale Garzeit bei sämtlichen Betriebsarten (mit Ausnahme von Warmhalten) auf 6 Stunden begrenzt. Bei Stromausfällen wird die aktuelle Betriebsart aufgehoben. Sie müssen den Ofen also wieder neu einstellen.

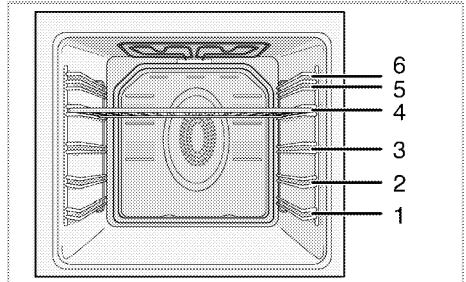
i Solange der Ofen arbeitet, kann die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt werden.

i Wenn (außer im laufenden Betrieb) länger als 2 Minuten keine Tasten oder Knöpfe betätigt werden, wechselt der Ofen in den Bereitschaftsmodus.

i Die Ofenbeleuchtung leuchtet beim Öffnen der Tür auch dann auf, wenn der Ofen abgeschaltet ist.

Backofen ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit der Taste  (1) ab.



Einschubpositionen (bei Modellen mit Rost)

Es ist wichtig, dass der Rost richtig in die seitlichen Einschübe eingesetzt wird. Setzen Sie den Rost wie in der Abbildung gezeigt in die seitlichen Einschübe ein.

Achten Sie darauf, dass der Rost nicht die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den Rost daher nur so weit ein, bis sich die

Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.

Betriebsarten

Die hier gezeigte Reihenfolge der Betriebsarten kann je nach Gerätemodell etwas abweichen.

Normal

Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe. Nur ein Blech verwenden.



Normal mit Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft von den oberen und unteren Heizelementen gleichmäßig und schnell im Ofen verteilt. Nur ein Blech verwenden.



Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom hinteren Heizelement mit hoher Geschwindigkeit im Ofen verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen auf unterschiedlichen Einschubebenen; in den meisten Fällen ist kein Vorheizen erforderlich. Mehrere Bleche können verwendet werden.



Umluft

Bei geöffneter Backofentür schaltet sich der Lüfter ab, damit die heiße Luft im Inneren verbleibt.

3D

Oberhitze, Unterhitze und Umluft sind in Betrieb. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwenden.



Pizza

Bei dieser Betriebsart werden Unterhitze und Umluft (hinteres Heizelement) eingesetzt. Besonders zum Backen von Pizza geeignet.



Grill mit Umluft

Durch den Lüfter wird heiße Luft vom Grillelement sehr schnell im Inneren des Ofens verteilt. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



Grill mit Umluft

- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill

Der große Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.



- Stellen Sie mittelgroße bis große Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill, klein

Der kleine Grill an der Decke des Ofens ist in Betrieb. Geeignet zum Grillen und Überbacken.



- Stellen Sie kleine bis mittelgroße Portionen auf dem richtigen Einschub direkt unter das Grillheizelement.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Öko-Umluft

Wenn Sie Strom sparen möchten, können Sie diese Funktion statt der üblichen Umluft-Funktion im Temperaturbereich 160 bis 220 °C nutzen. Die Garzeit verlängert sich dabei allerdings ein wenig. Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Garzeiten der Tabelle „Garen mit Eco-Umluft“.



Unterhitze

Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Pizza und zum Nachbräunen von unten.



Niedertemperaturgaren

Zur schonenden Zubereitung von Gerichten bei geringerer Temperatur und verlängerter Garzeit (10 – 15 Stunden).



Warmhalten

Hiermit können Sie Speisen bei niedriger Temperatur über einen längeren Zeitraum bis zum Servieren warmhalten.

Niedertemperaturgaren



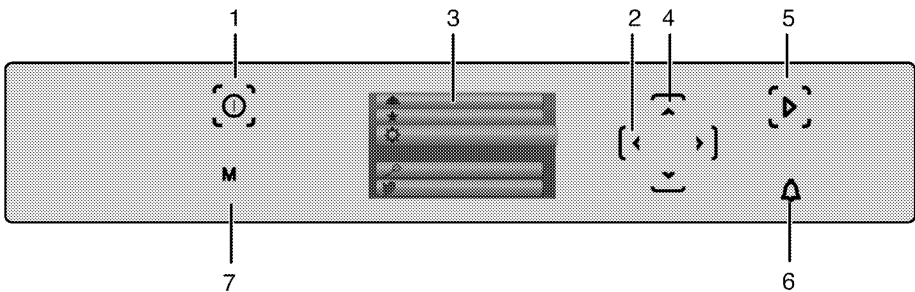
Auftauen



Auftauen


Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

Das Bedienfeld

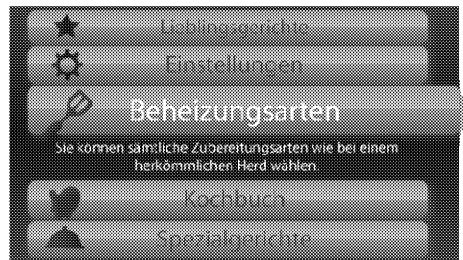


- 1 Ein-/Austaste
- 2 Rechts-/Linkstasten (Menüauswahl)
- 3 Anzeige
- 4 Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung)
- 5 Start-/Stopptaste
- 6 Alarmtaste
- 7 Menütaste

Normalbetrieb starten

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.
2. Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
3. Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) bis zum „Normalbetrieb“-Menü.

Beispiel: Starten des Normalbetriebs mit „Heißluft“-Funktion bei einer Temperatur von 175 °C ohne Aktivierung der Schnellheizen-Funktion über 25 Minuten; Uhrzeit: 13:45 (in den nachstehenden Schritten beschrieben);



4. Rufen Sie das „Funktionen“-Menü auf, indem Sie den Rechtsknopf (2) im Uhrzeigersinn drehen.
5. Blättern Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zur gewünschten Funktion.



6. Rufen Sie das „Temperatur“-Menü durch einmaliges Berühren der Rechtstaste (2) auf. Stellen Sie durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die gewünschte Temperatur ein. Der wählbare Temperaturbereich wird angezeigt.



7. Wenn Sie die Schnellheizen-Funktion nutzen möchten, wählen Sie das „Schnellheizen“-Menü durch einmaliges Berühren der Rechtstaste (2) aus. Schalten Sie die Schnellheizen-Funktion mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.



8. Wählen Sie den „Garzeit“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Stellen Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die gewünschte Garzeit ein.



i Die eingestellte Garzeit wird automatisch zur aktuellen Uhrzeit addiert, das Garzeitende von diesem Zeitpunkt aus berechnet.

9. In diesem Betrieb wählen Sie die bereits zur aktuellen Uhrzeit addierte Zeit aus. Diesen




Wert finden Sie direkt unter dem „**Schritt hinzufügen**“-Eintrag.




10. Wählen Sie den „Übersicht“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus.



i Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit welcher Funktion, welcher Temperatur und mit welcher Zeit gegart wird. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

11. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
 12. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste  etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste  gedrückt, bis das Symbol  voll ausgefüllt im Display erscheint.

i Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang.

„Garzeitende“ auf gewünschte Uhrzeit einstellen

Nachdem Sie die oben erwähnten Schritte 1 bis 8 zu „Normalbetrieb starten“ durchgeführt haben, siehe Seite Alarm.

1. Wählen Sie den „Garzeitende“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste

(2) aus. Blättern Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zum gewünschten Ende der Garzeit.

Der Ofentimer berechnet die richtige Startzeit anhand von Garzeitende und Garzeit automatisch.

2. Angenommen, das Garzeitende ist auf 15:00 eingestellt und die Garzeit beträgt 25 Minuten, dann wird die Startzeit durch Abziehen der 25 Minuten von 15:00 Uhr auf 14:35 eingestellt.
3. Beim Erreichen der Startzeit wird der ausgewählte Betriebsmodus automatisch eingestellt und der Ofen auf die festgelegte Temperatur vorgeheizt. Diese Temperatur wird bis zum Garzeitende beibehalten.



4. Wählen Sie den „Übersicht“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus.



i Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit welcher Funktion, welcher Temperatur und mit welcher Zeit gegart wird sowie das Garzeitende. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

5. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
6. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste [Start] etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste

[Start] gedrückt, bis das Symbol [Start] voll ausgefüllt im Display erscheint.

i Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste [Stop] 3 Sekunden lang.

7. Nach Ablauf der Garzeit erscheint „**Garen abgeschlossen. Garprofil kann gespeichert werden.**“ in der Fußzeile.

Nun können Sie die aktuellen Einstellungen speichern, indem Sie die Rechtstaste (2)

berühren; oder den Ofen mit der Taste [Off] abschalten.



Schritt hinzufügen-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie bei der Zubereitung desselben Gerichtes eine weitere Betriebsart, Temperatur und Zeit vorgeben – zusätzlich zu den ersten Einstellungen. Ein Beispiel: Zunächst garen Sie die Speisen eine bestimmte Zeit lang mit der „Heißluft Plus“-Funktion. Anschließend schaltet das Gerät zum Rösten der Ober- und Unterseite automatisch in den Normalbetrieb, also auf Oberhitze/Unterhitze, um.

Nachdem Sie die oben erwähnten Schritte 1 bis 8 zu „Normalbetrieb starten“ durchgeführt haben, *Seite 23.*

1. Wählen Sie nach Bestimmung der Garzeit den „**Garzeitende**“-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Wählen Sie durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die Option „**Schritt hinzufügen**“.




2. Wählen Sie den **„Heißluft-Übersicht“**-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Eingestellte Funktion, Temperatur und Zeit werden angezeigt.





3. Wählen Sie die zweite Betriebsart, Temperatur und Zeit wie oben beschrieben durch Berühren der Rechtstaste (2) aus, wählen Sie dann den **„O/U-Hitze: Überblick“**-Bildschirm.





i Der Überblick-Bildschirm zeigt, mit welcher Betriebsart, welcher Temperatur, zu welcher Zeit und wie lange gegart wird. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

4. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
5. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste  etwa 3 Sekunden lang

berühren. Zum Starten halten Sie die Taste  gedrückt, bis das Symbol  voll ausgefüllt im Display erscheint.

i Der Ofen arbeitet nun in der zuerst ausgewählten Betriebsart. Nach Ablauf der vorgegebenen Zeit schaltet das Gerät zur zweiten Betriebsart um und gart die Speisen über die angegebene Dauer.

i Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang.

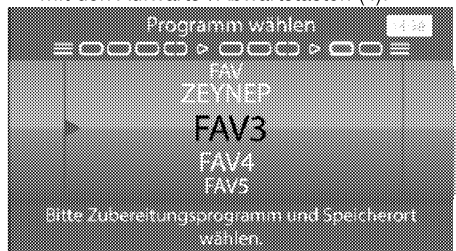
6. Nach Ablauf der Garzeit erscheint **„Garen abgeschlossen. Garprofil kann gespeichert werden.“** in der Fußzeile. Nun können Sie die aktuellen Einstellungen speichern, indem Sie die Rechtstaste (2) berühren; oder den Ofen mit der Taste  abschalten.



Garprofil speichern

Nach abgeschlossener Zubereitung können Sie die festgelegten Einstellungen als Lieblingsgericht-Profil speichern und zu einem späteren Zeitpunkt wieder aus dem **„Lieblingsgerichte“**-Menü abrufen.

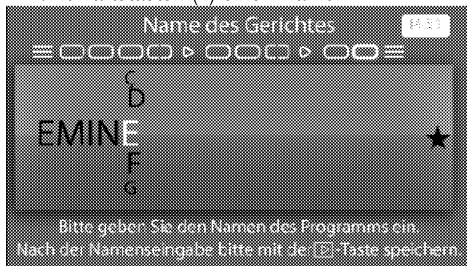
1. Berühren Sie nach Abschluss des Garens einmal die Rechtstaste (2).
2. Wählen Sie den gewünschten Speicherplatz mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4).







Sie können einen bereits belegten Speicherplatz mit den aktuellen Einstellungen überschreiben oder einen neuen Speicherplatz zum Speichern auswählen.

3. Berühren Sie die Rechtstaste (2) noch einmal, geben Sie dem Lieblingsgericht mit den Rechts-/Linkstasten (2) und Aufwärts-/Abwärtstasten (4) einen Namen.



Der Name eines Profils darf bis zu 12 Zeichen lang sein.






4. Zum Speichern des Profils berühren Sie die Taste , bis das Symbol  ausgefüllt ist. Alternativ verlassen Sie das Menü, indem Sie die Linkstaste (2) gegebenenfalls mehrmals berühren.

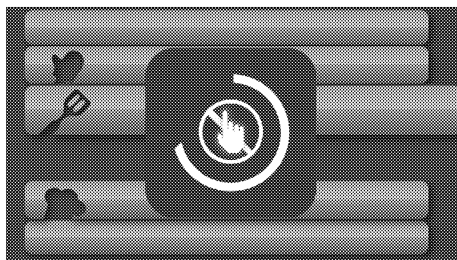


Sie können bis zu 10 Profile als Favoriten speichern.

Tastensperre Kindersicherung



Tastensperre einschalten

1. Halten Sie die Tasten  und  3 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt. Zum Einschalten der Tastensperre müssen Sie die Tasten  und  so lange gedrückt halten, bis das Symbol  ausgefüllt dargestellt wird.




Wenn Tasten oder Knöpfe bei aktiver Tastensperre betätigt werden, wird die Warnung „**Tasten gesperrt!**“ angezeigt, ein Hand-Symbol erscheint oben rechts im Display.





Die Tastensperre kann erst dann abgeschaltet werden, wenn die „**Tastensperre**“-Warnmeldung wieder verschwunden ist. Solange die Meldung angezeigt wird, lässt sich die Tastensperre nicht durch gleichzeitiges Drücken der Tasten  und  außer Kraft setzen.



Bei aktiver Tastensperre reagiert das Gerät nicht mehr auf Tasten oder Knöpfe. Allerdings können Sie den Ofen auch bei aktiver Tastensperre nach wie vor über die Taste  abschalten. Wenn Sie den Ofen anschließend wieder einschalten möchten, müssen Sie die Tastensperre zuvor abschalten.

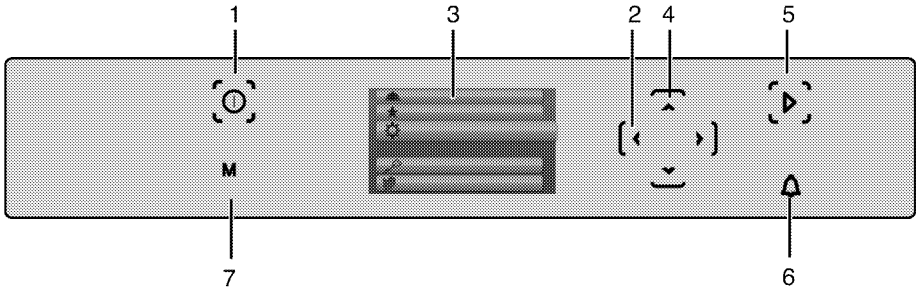
Tastensperre ausschalten

1. Zum Aufheben der Tastensperre halten Sie die Tasten  und  3 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.

Alarmfunktion

Sie können die Alarmfunktion des Gerätes als Kurzzeitwecker einsetzen, wenn Sie sich an etwas erinnern lassen möchten. Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Er wird lediglich zur


Erinnerung eingesetzt. Dies ist beispielsweise sinnvoll, wenn Sie Speisen nach einer bestimmten Zeit wenden müssen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Tonsignal ausgegeben.

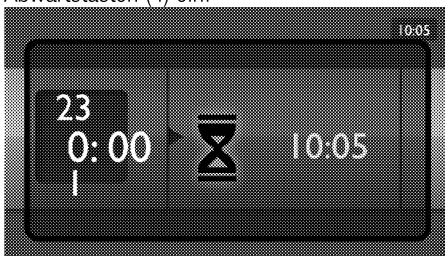


- 1 Ein-/Aus-taste
- 2 Rechts-/Linkstasten (Menüauswahl)
- 3 Anzeige
- 4 Aufwärts-/Abwärtstasten (Menüeinstellung)
- 5 Start-/Stoptaste
- 6 Alarmtaste
- 7 Menütaste

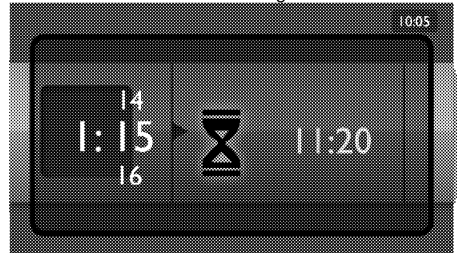
 Die Alarmfunktion kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

So stellen Sie den Alarm ein:




1. Halten Sie die Taste  etwa 2 Sekunden lang gedrückt. Der Alarm-Bildschirm erscheint.
2. Springen Sie durch Berühren der Linkstaste (2) zur Stundenzahl. Stellen Sie die Stunde mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.
3. Wechseln Sie durch erneutes Berühren der Rechtstaste (2) zur Minutenzahl. Stellen Sie die Minute mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) ein.



4. Die Alarmzeit ist nun eingestellt.



5. Zur Rückkehr zum regulären Menü halten Sie die Taste  etwa 2 Sekunden gedrückt.

 Der Alarmschirm wird ausgeblendet; der Signalton wird jedoch weiter ausgegeben und das -Symbol erscheint oben rechts. Wenn Sie die restliche Zeit bis zum Alarm kontrollieren möchten, berühren Sie die Taste  etwa 2 Sekunden lang.

6. Beim Erreichen der festgelegten Alarmzeit ertönt ein Tonsignal. Durch Betätigen einer beliebigen Taste stellen Sie das Tonsignal ab.

Garzeitentabelle



Die Zeitangaben in dieser Tabelle sollen als Richtwerte dienen. Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Dicke, Typ der Lebensmittel und Ihren eigenen Vorlieben abweichen.

Backen und Braten



Der erste Einschub ist der **untere** Einschub.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Kuchenblech*	Einschub 1		3	175	25 ... 30
Kuchen, Form*	Einschub 1		2	180	40 ... 50
Kuchen in Backpapier*	Einschub 1		3	175	25 ... 30
	Einschub 2		1 - 5	175	30 ... 40
	Einschub 3		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Biskuitkuchen*	Einschub 1		3	200	5 ... 10
	Einschub 2		1 - 5	175	20 ... 30
Kekse*	Einschub 1		3	175	25 ... 30
	Einschub 2		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Einschub 3		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Teiggebäck*	Einschub 1		2	200	30 ... 40
	Einschub 2		1 - 5	200	45 ... 55
	Einschub 3		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Teilchen*	Einschub 1		2	200	25 ... 35
	Einschub 2		1 - 5	200	35 ... 45
	Einschub 3		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Sauerteig*	Einschub 1		2	200	35 ... 45
	Einschub 2		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne*	Einschub 1		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Einschub 1		2	200 ... 220	15 ... 20
	Einschub 1		3	200	10 ... 15
Rindersteak (ganz)/Braten	Einschub 1		3	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	100 ... 120
Lammkeule (Auflauf)	Einschub 1		3	25 Min. bei 250 max., dann 190	70 ... 90
	Einschub 1		3	25 Min. bei 250 max., dann 190	60 ... 80
Brathähnchen	Einschub 1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
	Einschub 1		2	15 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	55 ... 65
Pute (5,5 kg)	Einschub 1		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
	Einschub 1		1	25 Min. bei 250 max., dann 180 ... 190	150 ... 210
Fisch	Einschub 1		3	200	20 ... 30
	Einschub 1		3	200	20 ... 30

Wenn Sie mit zwei Blechen gleichzeitig arbeiten, wählen Sie den oberen Einschub für das tiefe, den unteren Einschub für das andere Blech.
* Wir empfehlen, den Ofen grundsätzlich vorzuheizen.

Eco-Umluft



Verändern Sie die Temperatureinstellung nach Beginn des Garens nicht mehr, wenn Sie Eco-Umluft nutzen.



Halten Sie die Backofentür im Eco-Umluft-Betrieb geschlossen.

Gericht	Leistungsstufe		Einschubposition	Temperatur (°C)	Gardauer (ca.-Angabe in Min.)
Kuchen in Backpapier	Einschub 1		3	200	35 ... 40
Kekse	Einschub 1		3	200	30 ... 35
Teiggebäck	Einschub 1		3	200	40 ... 45
Teilchen	Einschub 1		3	200	40 ... 45

Tipps zum Kuchenbacken

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit.
- Werden Kuchen zu feucht, reduzieren Sie die Flüssigkeiten oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Sofern die Oberseite des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.
- Wenn der Kuchen außen gut gelingt, innen jedoch noch klebrig ist, geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu, senken die Temperatur und verlängern dafür die Garzeit etwas.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und vermindern gleichzeitig die Garzeit. Befeuchten Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl, Ei und Joghurt.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante des Backblechs hinausragt.
- Wird Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, innen jedoch nicht richtig gar, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gebäcks konzentrieren. Versuchen Sie, Flüssigkeitsmischungen gleichmäßig zwischen den Teigschichten zu verteilen; so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.



Halten Sie sich beim Backen an die Betriebsart- und Temperaturempfehlungen der Zubereitungstabelle. Falls die Unterseite nicht ausreichend gebräunt wird, nutzen Sie beim nächsten Mal den nächstniedrigeren Einschub.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, bereiten Sie diese in einem Geschirr mit Deckel statt auf dem Blech zu. Geschlossene Behälter sorgen dafür, dass nicht zu viel Flüssigkeit verloren wird.
- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

Kochbuch-Funktionen

Gespeicherte Gerichte aus dem Kochbuch abrufen

Im Kochbuch-Menü finden Sie Gerichte, die von professionellen Köchen zusammengestellt und im Speicher des Gerätes abgelegt wurden.

In diesem Menü finden Sie auch Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Bildern. Zusätzlich werden Temperatur, Einschubposition und Betriebsart automatisch je nach Art und Gewicht des Gerichtes eingestellt.

Gewicht und Garzeit können Sie dabei individuell abändern.

So wählen Sie die Kochbuch-Funktionen:

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste ein.
2. Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.

- Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) bis zum **„Kochbuch“**-Menü.
- Rufen Sie das **„Kategorien“**-Menü durch einmaliges Berühren der Rechtstaste (2) auf.
- Wählen Sie mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die gewünschte Kategorie aus: Fleisch, Geflügel, Fisch, Leichte Mahlzeiten, Kuchen/Brot, Dessert, Getrocknete Gerichte, TK-Gerichte, Spezial.



- Berühren Sie die Rechtstaste (2) zur Auswahl der Gerichte in der Hauptübersicht einmal. Wählen Sie das gewünschte Gericht durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.



- Rufen Sie das Rezept zum ausgewählten Gericht auf, indem Sie die Rechtstaste (2) einmal berühren.

Berühren Sie die Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zum Anzeigen des Rezeptes und zur richtigen Zubereitung des Gerichtes.

- Anschließend wählen Sie den Gewicht-Bereich durch Berühren der Rechtstaste (2) aus. Wählen Sie das Gewicht des Gerichtes durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.

i Die Temperatur wird automatisch an das Gericht und dessen Gewicht angepasst.

- Rufen Sie den Bildschirm mit Garzeit und Garzeitende durch Berühren der Rechtstaste (2) auf. Empfohlene Garzeit und Garzeitende werden je nach ausgewähltem Gericht und Gewicht angezeigt.

Falls Sie Garzeit und Garzeitende ändern möchten, können Sie dies durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) erledigen.

- Wählen Sie den **„Übersicht“**-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus.



i Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit welcher Betriebsart, welcher Temperatur, zu welcher Zeit und wie lange gegart wird. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.

- Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.

- Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste gedrückt, bis das Symbol voll ausgefüllt im Display erscheint.

i Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste 3 Sekunden lang.

Lebensmittelauswahlmenü:



Dies kann je nach Modell und Sprache etwas abweichen.


Fleisch	Geflügel	Fisch	Leichte Mahlzeiten	Kuchen/Brot	Dessert	Getrocknete Gerichte	TK-Gerichte	Spezial
Gefüllte Lammeule	Huhn < 1600 g	Forelle	Gefüllte Paprika	Kekse	Obsttorte	Dörrapfel	TK-Gemüsegratin	Joghurt
Lammbraten	Huhn > 1600 g	Seebarsch	Überbackene Makkaroni	Blätterteig mit Käse	Apfelkuchen	Getrocknete Quitten		Fermentieren
Roastbeef	Hühnerklein	Fisch mit Gemüse	Bratkartoffeln	Biskuit	Apfelstrudel	Getrocknete Birnen		
Lamm	Hühnerfilet	Pochierte Sardellen	Gemüsekräutchen	Rosinenkuchen	Meringue			
Steaks	Hähnchenbaguette	Forellenauflauf	Moussaka	Pikante Windbeutel	Eclair			
Hackbraten	Gegrillte Pute	Barsch-Filet	Kartoffel-Boereks	Teebrot	Gebackener Reispudding			
Gebackene Frikadellen	Putenschnecken	Fischspieße	Kartoffeln	Baguette	Karamellcreme			
Roastbeef	Putenfilet	Fischauflauf	Auflauf	Sandwichbrot	Schokoladensoufflee			
Hüftsteak	Ente	Lachsfilet	Quiche-Kartoffeln	Hefekuchen	Crème Brûlée			
Hackbraten (Schwein)	Gans	Lachs in Salzkruste	Lasagne	Croissants	Honigapfel in Sirup			
Schweinebraten	Fasan nach Jägerart		Frisches Gemüse	Osterkuchen	Schokoladencuchen			
Schweinekeule	Fasan			Zimtröllchen	Kakaokuchen			
	Kaninchen			Brötchen mit Käsefüllung	Biskuitkuchenteig			
				Bagel	Weiches Gebäck in Sirup			
				Pizza	Grießkekse in Sirup			



Das „Spezialgerichte“-Menü enthält verschiedene Rezepte aus verschiedenen Ländern. Führen Sie zur Auswahl eines Gerichts aus dem „Spezialgerichte“-Menü dieselben Schritte wie beim „Kochbuch“-Menü aus.

Profile aus dem Favoritengerichte-Menü abrufen

Aus dem **Lieblingsgerichte**-Hauptmenü können Sie zuvor gespeicherte Garprofile abrufen.

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.
2. Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.

- Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) bis zum **„Lieblingsgerichte“**-Menü.
- Rufen Sie die zuvor gespeicherten Garprofile durch Berühren der Rechtstaste (2) auf.
- Blättern Sie durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) zum gewünschten Lieblingsgericht-Profil.




- Rufen Sie den Bildschirm mit Garzeit und Garzeitende durch Berühren der Rechtstaste (2) auf. Die ausgewählte Profil gespeicherte Garzeit wird angezeigt.

Falls Sie Garzeit und Garzeitende ändern möchten, können Sie dies durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) erledigen.


- Wählen Sie den **„Übersicht“**-Bildschirm durch Berühren der Rechtstaste (2) aus.



i Der Übersicht-Bildschirm zeigt, mit welcher Betriebsart, welcher Temperatur, zu welcher Zeit und wie lange gegart wird. Die empfohlene Einschubposition wird ebenfalls angezeigt.


- Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
- Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste  etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste

 gedrückt, bis das Symbol  voll ausgefüllt im Display erscheint.

i Falls Sie die Zubereitung vorzeitig abbrechen möchten, berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang.

Einstellungsmenü

Im Einstellungsmenü können Sie Sprache, Uhrzeit, Display-Bereitschaftsmodus, Uhrfarbe, Farbschema, Helligkeit und Lautstärke einstellen.

- Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.
- Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
- Blättern Sie im Hauptmenü mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) bis zum **„Einstellungen“**-Menü.

„Sprache“ und „Tageszeit“ werden unter „Erste Zeiteinstellung“ auf Seite erklärt.

Bereitschaft

Hier legen Sie fest, was im Display angezeigt werden soll, wenn das Gerät in den Bereitschaftsmodus wechselt.



- Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option **„Bereitschaft“** mit der Rechtstaste (2) auf.
- Wählen Sie den gewünschten Stil (Bild, Digital, Analog) mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.
- Die Bereitschaft-Einstellung wird automatisch gespeichert.

Uhrfarbe

Hier stellen Sie ein, in welcher Farbe die Uhr im Bereitschaftsmodus angezeigt wird.



1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option **„Uhrenfarbe“** mit der Rechtstaste (2) auf.
2. Wählen Sie die gewünschte Farbe durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.
3. Die ausgewählte Uhrfarbe wird automatisch gespeichert.

Farbschema

Hier können Sie ein Farbschema auswählen, das die Farbgestaltung des Displays bestimmt.

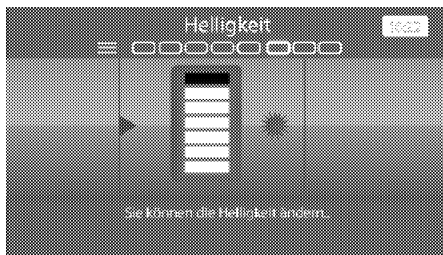


1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option **„Farbschema“** mit der Rechtstaste (2) auf.
2. Wählen Sie das gewünschte Farbschema (Dunkelblau, Mondstaub, Herbstblätter) mit den Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.
3. Halten Sie die Taste  zum Speichern des ausgewählten Farbschemas 3 Sekunden lang gedrückt.

„Bitte warten... Design wird geändert...“ erscheint in der Anzeige.

Helligkeit

Hier stellen Sie die Display-Helligkeit ein.



1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option **„Helligkeit“** mit der Rechtstaste (2) auf.
2. Stellen Sie durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) die gewünschte Helligkeit ein.
3. Die eingestellte Helligkeitsstufe wird automatisch gespeichert.

Lautstärke

Hier legen Sie die Lautstärke der Warntöne fest, die Ihr Ofen zu unterschiedlichen Gelegenheiten ausgibt.




1. Rufen Sie im „Einstellungen“-Menü die Option **„Lautstärke“** mit der Rechtstaste (2) auf.
2. Wählen Sie die gewünschte Lautstärke durch Berühren der Aufwärts-/Abwärtstasten (4) aus.
3. Die eingestellte Lautstärke wird automatisch gespeichert.

So bedienen Sie den Grill



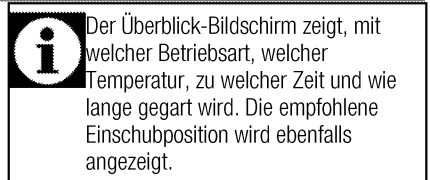
Grill einschalten




1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein.
2. Durch Berühren der Menütaste (7) verlassen Sie das Schnellstart-Menü und kehren zum Hauptmenü zurück.
3. Blättern Sie im Hauptmenü durch Drehen des Aufwärts/Abwärts-Knopfes (4) bis zum „**Beheizungsarten**“-Menü.
4. Rufen Sie das „**Beheizungsarten**“-Menü auf, indem Sie den Rechts/Links-Knopf (2) im Uhrzeigersinn drehen.
5. Blättern Sie durch Drehen des Aufwärts/Abwärts-Knopfes (4) zur gewünschten Grillfunktion.

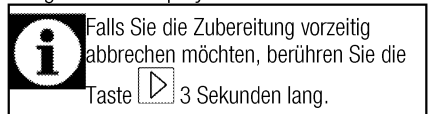



6. Rufen Sie das „**Temperatur**“-Menü auf, indem Sie den Rechts/Links-Knopf (2) im Uhrzeigersinn drehen. Blättern Sie durch Drehen des Aufwärts/Abwärts-Knopfes (4) zur gewünschten Temperatur. Der wählbare Temperaturbereich wird angezeigt.
7. Wenn Sie die Schnellheizen-Funktion nutzen möchten, wählen Sie das „**Schnellheizen**“-Menü durch Drehen des Rechts/Links-Knopfes (2) im Uhrzeigersinn aus. Blättern Sie durch Drehen des Aufwärts/Abwärts-Knopfes (4) zur Schnellheizen-Funktion.
8. Wählen Sie den „**Garzeit**“-Bildschirm durch Drehen des Rechts/Links-Knopfes (2) im Uhrzeigersinn aus. Blättern Sie durch Drehen des Aufwärts/Abwärts-Knopfes (4) zur gewünschten Garzeit.

9. Wählen Sie den „**Ende**“-Bildschirm durch Drehen des Rechts/Links-Knopfes (2) im Uhrzeigersinn aus. Blättern Sie durch Drehen des Aufwärts/Abwärts-Knopfes (4) zum gewünschten Ende der Garzeit.
10. Wählen Sie den „**Überblick**-Bildschirm“ durch Drehen des Rechts/Links-Knopfes (2) im Uhrzeigersinn aus.



11. Geben Sie die Speisen auf dem empfohlenen Blech oder Rost in den Ofen, schließen Sie die Tür.
12. Wenn Sie mit Funktion, Temperatur und Zeit zufrieden sind, starten Sie das Garen, indem Sie die Taste  etwa 3 Sekunden lang berühren. Zum Starten halten Sie die Taste  gedrückt, bis das Symbol  voll ausgefüllt im Display erscheint.

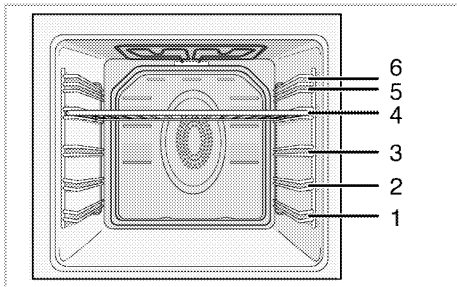


- » Nach Ablauf der Garzeit erscheint „**Kochvorgang ist beendet. Sie können das Kochprofil.**“ in der Fußzeile. Nun können Sie die aktuellen Einstellungen speichern, indem Sie den Rechts/Links-Knopf (2) im Uhrzeigersinn drehen, oder den Ofen mit der Taste  abschalten.

Einschubpositionen

Die Grillleistung nimmt ab, wenn der Grillrost die Rückwand des Ofens berührt. Schieben Sie den

Rost daher nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt – so funktioniert der Grill am besten.



Lebensmittel, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im schlimmsten Fall entzünden. Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der starken Hitze beim Grillen keinen Schaden nehmen.

Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe der Backofenrückwand. Dort wird es besonders heiß, fettes Grillgut kann in Brand geraten.

Garzeitentabelle zum Grillen Elektrischer Grill

Speise	Einschubebene	Grilldauer (ca.)
Fisch	4...5	20...25 Min. [#]
Hühnerklein	4...5	25...35 Min.
Lammkoteletts	4...5	20...25 Min.
Rinderbraten	4...5	25...30 Min. [#]
Kalbskoteletts	4...5	25...30 Min. [#]
Toastbrot	4	1...2 min.

[#] je nach Dicke

6 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beugen Fehlfunktionen vor.



GEFAHR:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen. Es besteht Stromschlaggefahr!



GEFAHR:

Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen gründlich abkühlen. Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Dadurch lassen sich Speisereste leichter entfernen und können sich beim nächsten Einsatz des Backofens nicht einbrennen.
- Zur Reinigung benötigen Sie keine Spezialreiniger. Verwenden Sie am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeiten nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzuwischen.
- Wenn Sie Edelstahl und Griffe reinigen verzichten Sie auf Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel); wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.



Durch bestimmte Reinigungsmittel können die Oberflächen des Gerätes beschädigt werden.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scharfen oder spitzen Gegenstände bei der Reinigung.



Nutzen Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem feuchten Tuch; anschließend trocken reiben.

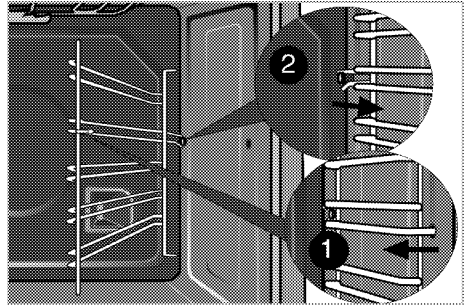


Ziehen Sie die Knöpfe zum Reinigen des Bedienfelds nicht ab. Das Bedienfeld kann beschädigt werden!

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand

1. Lösen Sie den vorderen Bereich der seitlichen Halterungen, indem Sie diese von der Seitenwand wegziehen.
2. Ziehen Sie die seitliche Halterung komplett zu sich hin heraus.



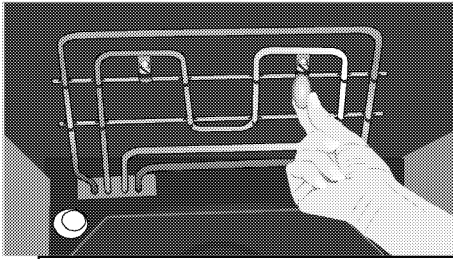
Katalytische Seitenwände

Seitenwände und Rückwand des Backofens können mit katalytischer Emaille beschichtet sein. Die katalytischen Seitenwände des Backofens müssen nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der Seitenwände sorgt für eine Selbstreinigung, indem Fettspritzer aufgesaugt und umgewandelt werden (Wasserdampf und Kohlendioxid).

Backofenoberseite reinigen

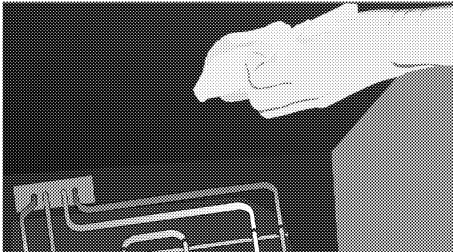
Zum Reinigen der Oberseite des Backofens kann das Grillelement abgeklappt werden.

1. Lösen Sie die Fixierschrauben am Grill-Heizelement mit einem Schraubendreher oder einer Münze.



Das Grillelement klappt nach unten. Es bleibt weiterhin an der Backofendecke verankert.

- Reinigen Sie die Backofendecke mit einem feuchten Tuch.



- Klappen Sie das Grill-Heizelement wieder nach oben, ziehen Sie die Fixierschrauben mit einem Schraubendreher oder einer Münze fest.

Backofentür reinigen

Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas herkömmlichem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.



Verzichten Sie bei der Reinigung der Backofentür auf aggressive Reinigungsmittel und auf scharfkantige Schaber aus Metall. Solche Hilfsmittel können die Oberflächen zerkratzen und das Glas beschädigen.



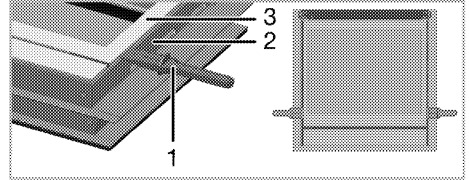
Die Innenscheibe der Ofentür ist zur besseren Reinigung beschichtet. Reinigen Sie die Innenscheibe nicht mit aggressiven Reinigern, Metallschabern oder Bleiche – können dadurch verkratzt werden Das Beschichtungsmaterial könnte zerstört werden.

Türinnenscheibe ausbauen

Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung ausgebaut werden.

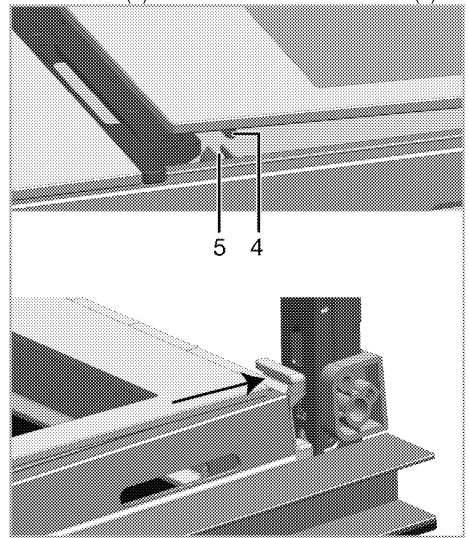
Zum Ausbauen des inneren Türglases setzen Sie den mitgelieferten Schaber ein.

- Öffnen Sie die Ofentür.
- Öffnen Sie den Spaten (1) an den auf der Glasplatte (3) angegebenen Bereichen und drücken Sie ihn in eine Richtung und in die entgegengesetzte, um das Glas zu entfernen.



- Schaber
- Kunststoffschlitz
- Innenscheibe

- Um das Glas wieder in seine Fassung zu setzen, setzen Sie sein unteres Ende in den Plastikschlitz, beachten Sie dabei die Richtung des Pfeils. Drücken Sie nun von oben und vergewissern Sie sich, dass die Stecker (4) fest in den Schlitz (5) sitzen.



- Stift
- Stifthalterung



Bauen Sie die Scheibe so ein, dass die bedruckte Seite nach außen zeigt.

Beleuchtung des Backofens auswechseln



GEFAHR:

Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt und komplett abgekühlt ist; ansonsten droht Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen!



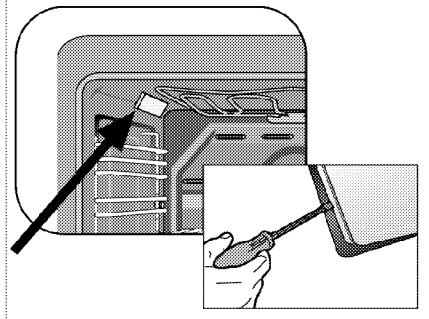
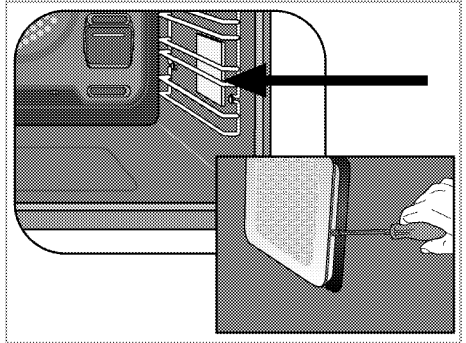
Als Leuchtmittel wird eine spezielle Glühlampe eingesetzt, die für Temperaturen bis 300 °C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in "Technische Daten, Seite 11". Passende Leuchtmittel erhalten Sie beim autorisierten Kundendienst.



Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

Wenn Ihr Ofen mit einer rechteckigen Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Bauen Sie die Einschubhalterungen wie beschrieben aus. Siehe "Backofen reinigen, Seite 37".



3. Lösen Sie das Schutzglas mit einem Schraubendreher.
4. Ziehen Sie das alte Leuchtmittel heraus, setzen Sie ein neues ein.
5. Bringen Sie das Schutzglas wieder an, bauen Sie anschließend die Einschubhalterungen wieder ein.

7 Problemlösungen

Aus dem Backofen tritt im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist ein Dampfaustritt normal. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. >>> *Dies ist kein Fehler.*

Das Gerät funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt oder ausgelöst. >>> *Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*
- Das Gerät ist nicht richtig an die (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> *Überprüfen Sie die Steckerverbindung.*
- Die Tasten/Knöpfe am Bedienfeld funktionieren nicht. >>> *Die Tastensperre ist eventuell aktiv. Bitte abschalten. (Siehe Tastensperre Kindersicherung, Seite 27)*

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Das Leuchtmittel ist defekt. >>> *Tauschen Sie das Leuchtmittel aus.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*

Backofen heizt nicht.

- Falsche Funktion ausgewählt und/oder Temperatur nicht richtig eingestellt. >>> *Stellen Sie Funktion und Temperatur entsprechend ein.*
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. >>> *Überprüfen Sie die Stromversorgung. Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.*



Falls sich ein Problem nicht mit den obigen Hinweisen lösen lassen sollte, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie niemals, ein defektes Gerät selbst zu reparieren.

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project (www.freetype.org). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from <http://www.gnu.org/licenses/licenses.html>. Upon written application of customer, these codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.

