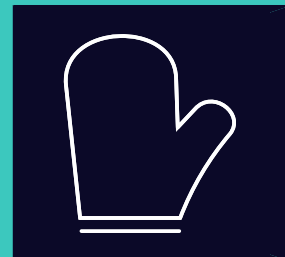


VB578D0S0

Oven



DE	Gebrauchs- und Montageanleitung	2
EN	User manual and installation instructions	28
FR	Manuel d'utilisation et notice d'installation	54
NL	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	81



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Kennenlernen	6
5	Zubehör	8
6	Vor dem ersten Gebrauch	10
7	Grundlegende Bedienung	10
8	Zeitfunktionen	11
9	Kindersicherung	12
10	Grundeinstellungen	12
11	Reinigen und Pflegen	13
12	Reinigungsfunktion	16
13	Gestelle	17
14	Gerätetür	18
15	Störungen beheben	19
16	Entsorgen	20
17	Kundendienst	21
18	So gelingt's	21
19	MONTAGEANLEITUNG	25
19.1	Sichere Montage	25

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

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

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

→ "Zubehör", Seite 8

WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder die Sicherung auszusprechen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Geräts heiß.

- ▶ Heiße Teleskopauszüge vor dem Berühren abkühlen lassen.
- ▶ Heiße Teleskopauszüge nur mit Topflappen berühren.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▶ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▶ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen. Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 21

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Halogenlampe

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.

- ▶ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▶ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1.6 Reinigungsfunktion

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase.

- ▶ Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
- ▶ Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zer springen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ verursacht Emails chäden.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▶ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▶ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▶ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Kondenswasser nach jedem Garen abwischen. Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.

- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- ▶ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▶ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden. Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.
- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.

- ▶ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

- ▶ Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

→ "So gelingt's", Seite 21

- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

- Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Hinweis:

Das Gerät benötigt:

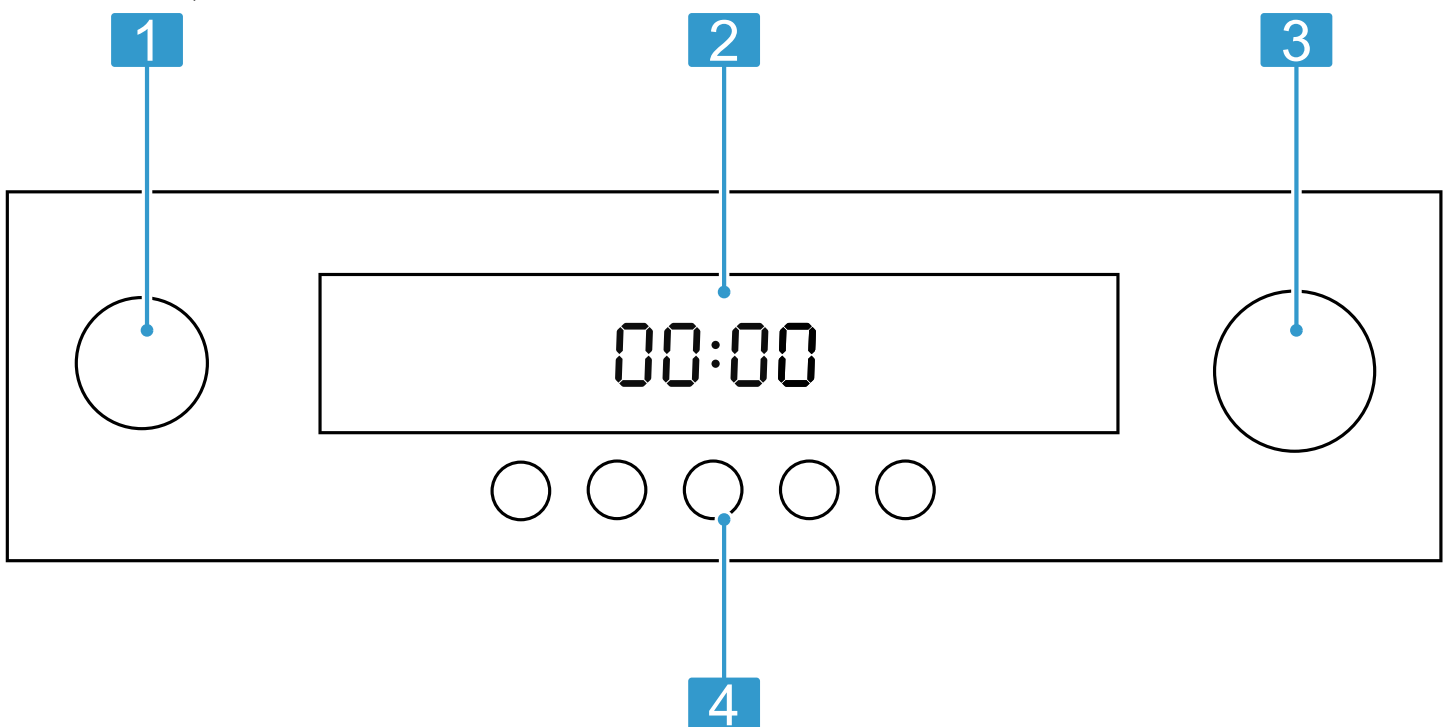
- im Standby mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Standby mit ausgeschaltetem Display max. 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Hinweis: Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1	Funktionswähler	Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart oder weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.
2	Display	Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen.
3	Temperaturwähler	Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie nach links oder rechts drehen. Er hat keine Nullstellung.
4	Touchfelder	Mit den Touchfeldern stellen Sie verschiedene Funktionen direkt ein.

Tasten

Mit den Tasten wählen Sie verschiedene Funktionen direkt aus.

Hinweis: Wenn eine Taste keine Funktion hat, ertönt ein Signal.

Symbol	Taste	Erläuterung
🕒	Zeitfunktionen	Den Wecker, die Dauer, das Ende und die Uhrzeit einstellen
—	Minus	Den Einstellwert verringern
+	Plus	Den Einstellwert erhöhen

Symbol	Taste	Erläuterung
	Beleuchtung	Die Garraumbeleuchtung einschalten und ausschalten
	Schnellaufheizung	Die Schnellaufheizung einschalten und ausschalten
	Kindersicherung	Die Kindersicherung im Bereitschaftszustand aktivieren und deaktivieren

Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte oder Auswahlmöglichkeiten. Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Der Wert ist in weißer Schrift dargestellt und der Hintergrund ist dunkel.

Symbol	Erläuterung
	Schnellaufheizung
	Wecker
	Dauer
	Ende
	Uhrzeit
	Zeitanzeige
	Aufheizanzeige
	Kindersicherung
	Türsperre
	Temperaturanzeige

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder die Grillstufe ein.

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

Temperaturkontrolle

Die Balken der Temperaturkontrolle zeigen die Aufheizphasen oder die Restwärme des Garraums.






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

4.2 Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

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

Symbol	Heizart oder Funktion	Temperatur oder Stufe	Verwendung
	3D-Heißluft	50-280 °C	Gerichte auf 1-2 Ebenen zubereiten. Die Ventilatoren verteilen die Wärme der Ringheizkörper in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Diese Heizart dient zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus.
	Umluft	50-280 °C	Kuchen und Gebäck auf einer Ebene backen. Die Ventilatoren verteilen die Hitze der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
	Pizzastufe	50-280 °C	Frische Pizza oder Tiefkühlprodukte zubereiten, z. B. Pommes frites oder Strudel. Die Heizelemente und Ventilatoren heizen schnell und verteilen die Hitze gleichmäßig im Garraum.
	Auftauen	30-60 °C	Lebensmittel auftauen, z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
	Unterhitze	50-280 °C	Gerichte nachgaren. Die Hitze kommt von unten.
	Grill, kleine Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Kleine Mengen grillen, z. B. Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücke. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.

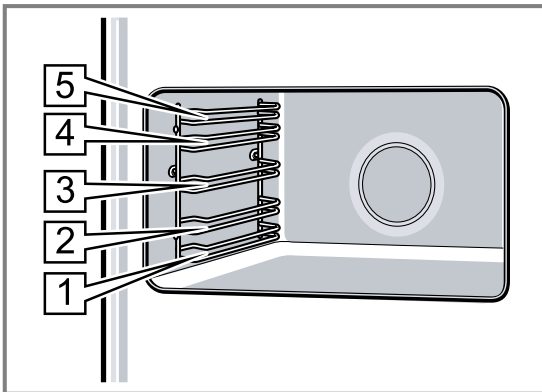
Symbol	Heizart oder Funktion	Temperatur oder Stufe	Verwendung
	Grill, große Fläche	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Flaches Grillgut grillen, z. B. Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Umluftgrill	50-280 °C	Fleisch, Geflügel und ganzen Fisch braten. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
	Ober-/Unterhitze Sanft	50-280 °C	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen (z. B. Fleisch, Gemüse) auf einer Ebene ohne Vorheizen. Die Heizart ist ungeeignet für Speisen, die beim Backen aufgehen sollen (z. B. Brot). Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus und der Energieeffizienzklasse verwendet.
	Ober-/Unterhitze	50-280 °C	Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke zubereiten. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Reinigung		→ "Reinigungsfunktion", Seite 16

4.3 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Einschubhöhen


Der Garraum hat 5 Einschubhöhen. Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag ein, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt. Schieben Sie das Zubehör richtig herum in den Garraum.



Garraumbelichtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbelichtung ein. Wenn die Gerätetür geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung nach kurzer Zeit wieder aus.

Bei den meisten Betriebsarten schaltet sich die Garraumbelichtung ein, sobald der Betrieb startet. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet diese sich aus.

Hinweis: Bei der Betriebsart Ober-/Unterhitze Sanft wird die Garraumbelichtung nach ca. 1 Minute automatisch ausgeschaltet. Sie können die Garraumbelichtung mit  anschalten.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über die Gerätetür.

ACHTUNG!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

- ▶ Lüftungsschlitze nicht abdecken.

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

Gerätetür

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

Damit die Gerätetür nicht das Einbaumöbel berührt, öffnet die Gerätetür etwas weniger als 90°.

Kondensatbildung

Hier erfahren Sie, wie Kondensat entsteht, wie Sie Schäden vermeiden und wie Sie Kondensatbildung vermindern können.

Wenn Sie Lebensmittel im Garraum zubereiten, kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen. Da Ihr Gerät sehr energieeffizient ist, gelangt im Betrieb nur wenig Wärme nach außen. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräteinnenraum und den äußeren Geräteteilen kann sich Kondenswasser an der Gerätetür, dem Bedienfeld oder benachbarten Möbeln absetzen. Die Bildung von Kondenswasser ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung.

Um Schäden zu vermeiden, wischen Sie das Kondenswasser weg. Wenn sich Kondenswasser in der Tropfrinne sammelt, das Kondenswasser mit einem Schwamm entfernen. Eine überlaufende Tropfrinne kann das Einbaumöbel beschädigen. Lassen Sie das Gerät mit geöffneter Gerätetür trocknen.

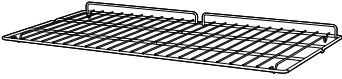
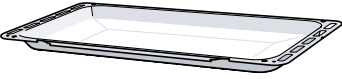

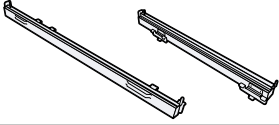
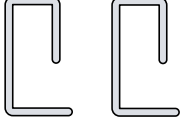
Wenn Sie das Gerät vorheizen, vermindern Sie die Kondensatbildung.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		<ul style="list-style-type: none"> ■ Geschirr ■ Kuchenformen ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		<ul style="list-style-type: none"> ■ saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Tiefkühlgerichte ■ große Braten <p>Tipp: Die Universalpfanne können Sie als Fettauffanggefäß verwenden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.</p>
Backblech		<ul style="list-style-type: none"> ■ Blechkuchen ■ Kleingebäck
Teleskopauszug-Set		Mit den Auszugsschienen das Zubehör weiter herausziehen.
Sicherungsstifte		<p>Scharniere sperren.</p> <p>Hinweis: Werfen Sie die Sicherungsstifte nicht weg. Bewahren Sie die Sicherungsstifte an einem sicheren Ort auf. Sie benötigen die Sicherungsstifte immer, wenn Sie die Tür vom Gerät entfernen oder die Türscheiben reinigen.</p>

5.1 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:

siemens-home.bsh-group.com

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.


Weiteres Zubehör	Verwendung
Rost	<ul style="list-style-type: none"> ■ Geschirr ■ Kuchenformen ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Backblech	<ul style="list-style-type: none"> ■ Blechkuchen ■ Kleingebäck
Universalpfanne	<ul style="list-style-type: none"> ■ saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Tiefkühlgerichte ■ große Braten
Teleskopauszug-Set	Teleskopauszug-Set für eine Ebene

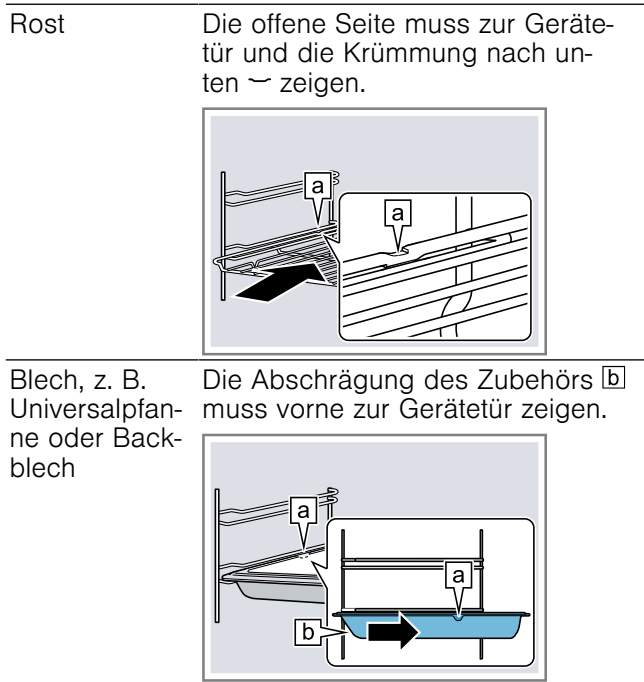
5.2 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

Das Zubehör können Sie etwa zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Schieben Sie das Zubehör richtig herum in den Garraum, damit der Kippschutz funktioniert.

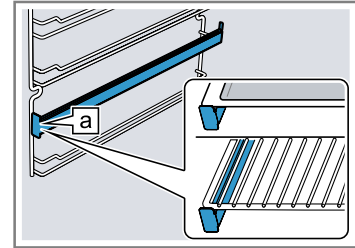
5.3 Zubehör in den Garraum schieben

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe  hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.



- Um das Zubehör bei Einschubhöhen mit Auszugsschienen aufzulegen, die Auszugsschienen herausziehen.

Rost oder Blech
Das Zubehör so auflegen, dass der Zubehörrand hinter der Lasche [a] auf der Auszugsschiene sitzt.



Hinweis: Vollständig herausgezogen rasten die Auszugsschienen ein. Die Auszugsschienen mit etwas Druck zurück in den Garraum schieben.

- Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Uhrzeit einstellen

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

- Mit + oder - die Uhrzeit einstellen.
- ☀ drücken.

Hinweis: Nach Ablauf der Einstellzeit wird die Uhrzeit automatisch gespeichert.

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

- Das Zubehör aus dem Garraum nehmen und die Gestelle ausbauen. → Seite 17
- Verpackungsrückstände vollständig aus dem Garraum entfernen, z. B. Styroporpartikel.
- Einige Teile sind mit einer Kratzschutzfolie überzogen. Die Kratzschutzfolie entfernen.

- Das Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
- Den Garraum mit Spüllauge reinigen.
- Um den Neugeruch zu beseitigen, das leere, geschlossene Gerät aufheizen.
- Den Funktionswähler auf ☐ drehen.
- Die maximale Temperatur einstellen.
Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal aufheizen, können Knistergeräusche aus dem Garraum zu hören sein.
- Solange das Gerät heizt, die Küche lüften.
- Das Gerät nach 1 Stunde ausschalten.
- Das Gerät abkühlen lassen.
- Wenn der Garraum abgekühlt ist, die glatten Flächen mit Spüllauge reinigen.
- Die Gestelle einbauen. → Seite 17
- Bei Bedarf die Türscheiben reinigen. → Seite 18

6.3 Zubehör reinigen

- Das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
 - ✓ Für jede Funktion ist eine Temperatur oder Grillstufe voreingestellt.
- Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder die Grillstufe wählen.
 - ✓ Das Gerät beginnt zu heizen.

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

7.2 Heizart und Temperatur ändern

- Mit dem Funktionswähler die Heizart ändern.
- Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder die Grillstufe ändern.

7.3 Gerät ausschalten

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

7.4 Schnellaufheizen einschalten

- ▶ Um den Garraum schnell aufzuheizen, »|||» drücken.

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





7.5 Automatische Abschaltung

Das Gerät hat eine automatische Abschaltung. Das Gerät schaltet sich nach 13 Stunden automatisch aus.

8 Zeitfunktionen

8.1 Übersicht über die Zeitfunktionen



Hier finden Sie eine Übersicht über die Zeitfunktionen.

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


8.2 Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens.

Hinweis: Sie können die Dauer des Kurzzeitweckers von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden einstellen. Bis zu 10 Minuten können Sie die Dauer in 30-Sekundenschritten einstellen, von 10 Minuten bis zu einer Stunde in Minutenschritten und danach in 5-Minutenschritten.

1.  drücken.
- ✓  leuchtet.
2. Mit + und – die gewünschte Dauer einstellen.
- ✓ Nach dem Ablauf der Dauer ertönt ein Signal.

Hinweise

- Um die Restlaufzeit zu ändern,  drücken und mit + oder – die Restlaufzeit ändern.
- Um den Kurzzeitwecker abzubrechen, die Restlaufzeit auf Null stellen.

Signalton ausschalten



- ▶ Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken oder die Gerätetür öffnen.

Hinweis: Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.

8.3 Uhrzeit einstellen



Bei Bedarf können Sie die Uhrzeit ändern, z. B. von Sommerzeit auf Winterzeit.

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

1.  drücken bis  leuchtet.
2. Mit + und – die Uhrzeit einstellen.

8.4 Dauer einstellen

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

1. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
- ✓ Das Gerät startet.
2.  zweimal drücken.
3. Mit + und – die Dauer einstellen.
Sie können die Dauer von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden einstellen. Bis zu einer Stunde können Sie die Dauer in Minutenschritten und danach in 5-Minutenschritten einstellen.
- ✓  leuchtet.


Betrieb beenden

Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.

1. Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken oder die Gerätetür öffnen.
Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.
2. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

8.5 Ende einstellen

Der Betrieb beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten, späteren Zeitpunkt.

1. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
- ✓ Das Gerät startet.
2.  zweimal drücken.
3. Mit + und – die Dauer einstellen.

Sie können die Dauer von 30 Sekunden bis zu 13 Stunden einstellen. Bis zu einer Stunde können Sie die Dauer in Minutenschritten und danach in 5-Minutenschritten einstellen.

- ✓ \rightarrow leuchtet.
- 4. \odot drücken.
- 5. Mit $+$ oder $-$ die Endezeit einstellen.
Beim ersten Tastendruck zeigt das Display einen Vorschlagswert an. Der Vorschlagswert ergibt sich aus der aktuellen Uhrzeit und der Dauer.

- ✓ \rightarrow leuchtet.
- ✓ Das Display zeigt die Endezeit an. Das Gerät schaltet in den Wartemodus.

Betrieb beenden

Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät hört auf zu heizen.

1. Um den Signalton auszuschalten, eine beliebige Taste drücken oder die Gerätetür öffnen.
Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.
2. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

9 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern. Wenn Sie ein Kochfeld an den Backofen angeschlossen haben, ist das Kochfeld nicht gesperrt.

- ▶ $\gggg\rightarrow$ ca. 4 Sekunden lang drücken.
- ✓ In der Anzeige erscheint \rightarrow .

9.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

9.2 Kindersicherung deaktivieren

- ▶ $\gggg\rightarrow$ ca. 4 Sekunden lang drücken.
- ✓ In der Anzeige erlischt \rightarrow .

10 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

10.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl
$c01$	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	1 = ca. 10 Sekunden 2 = ca. 30 Sekunden ¹ 3 = ca. 2 Minuten
$c02$	Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	1 = ca. 3 Sekunden ¹ 2 = ca. 6 Sekunden 3 = ca. 10 Sekunden
$c03$	Tastenton beim Tippen auf eine Taste	0 = aus 1 = ein ¹
$c04$	Helligkeit der Display- Beleuchtung	1 = dunkel 2 = mittel ¹ 3 = hell
$c05$	Anzeige der Uhrzeit	0 = Uhrzeit ausblenden 1 = Uhrzeit anzeigen ¹
$c06$	Garraumbeleuchtung bei Betrieb	0 = nein 1 = ja ¹
$c07$	Nachlaufzeit des Kühlgebläses	1 = kurz ¹ 2 = mittel 3 = lang 4 = extra lang

¹ Werkseinstellung

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl
c08	Alle Werte auf Werkseinstellung zurücksetzen	0 = nein ¹ 1 = ja
c09	Demomodus aktivieren. Der Demomodus dient Präsentationszwecken. Das Gerät heizt im Demomodus nicht. Den Demomodus können Sie nur in den ersten 5 Minuten nach Anschluss ans Stromnetz aktivieren.	0 = nein ¹ 1 = ja

¹ Werkseinstellung

10.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Der Funktionswähler steht auf der Nullstellung.

1. ☉ ca. 4 Sekunden lang drücken.
- ✓ Das Display zeigt die erste Grundeinstellung, z. B. c01.
2. Um die Einstellung zu ändern, den Temperaturwähler drehen.
3. Um zur nächsten Grundeinstellung zu wechseln, + drücken.
4. Um die Einstellungen zu bestätigen, ☉ ca. 4 Sekunden lang drücken.

Tipp: Sie können die Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

Hinweise

- Den Demomodus können Sie nur in den ersten 5 Minuten nach dem Anschluss ans Stromnetz aktivieren.
- Nach einem Stromausfall bleiben Ihre Änderungen der Grundeinstellungen erhalten.

10.3 Energiesparmodus einstellen

Sie können Energie sparen, indem Sie die Displayhelligkeit verringern.

- ▶ Die Displayhelligkeit in der Grundeinstellung c04 einstellen.

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

11 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

11.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.
- ▶ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

In neuen Schwammtüchern enthaltenes Salz kann Oberflächen beschädigen.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

11.2 Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Gerät außen

Beachten Sie die Anleitung zum Reinigen des Geräts.

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahlfront	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge ■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen 	Um Korrosion zu vermeiden, Kalkflecken, Fettflecken, Stärkflecken und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Das Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Bedienfeld	Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber und keine Edelstahlspirale verwenden.
Türgriff	Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.

Gerät innen

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger 	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebrannte Speisereste mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. Tipp: Verwenden Sie am besten die Reinigungsfunktion. → "Reinigungsfunktion", Seite 16 Hinweis: Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Die Beläge sind gesundheitlich unbedenklich und beeinflussen die Gerätefunktion nicht. Sie können die Beläge mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	<ul style="list-style-type: none"> ■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger 	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türscheiben	Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber und keine Edelstahlspirale verwenden. Tipp: Reinigen Sie die Türscheiben am besten zusammen mit dem Garraum. → "Garraum reinigen", Seite 15
Türdichtung	Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch reinigen. Die Türdichtung nicht abnehmen und nicht scheuern.
Türabdeckung aus Edelstahl	Edelstahlreiniger	Die Hinweise der Hersteller beachten. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Tipp: Nehmen Sie am besten die Türabdeckung ab.
Türabdeckung aus Kunststoff	Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Tipp: Nehmen Sie am besten die Türabdeckung ab.
Gestelle	Heiße Spüllauge	Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Auszugssystem	Heiße Spüllauge	Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Um nicht das Schmierfett zu entfernen, die Auszugschienen eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge	Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Wenn das Zubehör stark verschmutzt ist, mit einer Edelstahlspirale reinigen. Tipp: Sie können emailliertes Zubehör im Geschirrspüler reinigen.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Wie Schlieren wirkende Schatten an den Türscheiben sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Die Farbunterschiede sind normal und beeinflussen die Funktion nicht. Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren, sie können deshalb rau sein. Dies beeinträchtigt den Korrosionsschutz nicht.

11.3 Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät wie vorgegeben, damit die unterschiedlichen Teile und Oberflächen nicht durch eine falsche Reinigung oder ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt werden.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Voraussetzung: Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.

→ "Reinigungsmittel", Seite 13

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.

Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.

→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 13

2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Tipps

- Wenn Sie den Garraum nach jedem Gebrauch reinigen, können Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalkflecken, Fettflecken, Stärkflecken und Eiweißflecken immer sofort.

Hinweis: Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.

Tipp: Um den Garraum sauber zu halten, verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

11.4 Garraum reinigen**⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Voraussetzung: Der Garraum ist vollständig abgekühlt.

1. 0,4 l Wasser mittig auf den Garraumboden gießen. Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.
2. Mit dem Funktionswähler einstellen.
3. Mit dem Temperaturwähler 50 °C einstellen.
4. Während der Reinigung überprüfen, dass das Wasser, das in der Tropfrinne unter der Gerätetür kondensiert, nicht überläuft.
 - Bei Bedarf mit einem Schwamm aufsaugen.
5. Nach 18 Minuten das Gerät ausschalten.
6. Das Gerät abkühlen lassen.
7. Den Garraum mit einem Tuch reinigen.

11.5 Garraumlampe wechseln

Wenn die Garraumbeleuchtung ausgefallen ist, wechseln Sie die Garraumlampe.

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 40 Watt, G9-Fassung, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

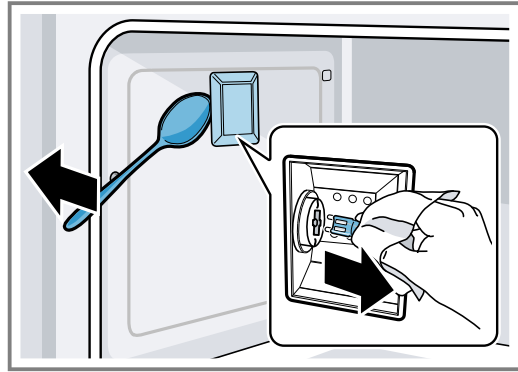
Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Voraussetzungen

- Die Sicherung ist ausgeschaltet.
 - Der Garraum ist abgekühlt.
 - Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
1. Die Gerätetür öffnen.
 2. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
 3. Das Zubehör aus dem Garraum nehmen und die Gestelle ausbauen. → Seite 17
 4. Die Glasabdeckung abnehmen.
Wenn sich die Glasabdeckung nur schwer von vorn mit der Hand öffnen lässt, einen Löffel zu Hilfe nehmen.

5. Die Garraumlampe herausziehen.



6. Die Garraumlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
7. Die Glasabdeckung der Backofenlampe wieder einsetzen.
8. Die Gestelle einbauen. → Seite 17
9. Das Geschirrtuch wieder entnehmen.
10. Die Sicherung wieder einschalten.
11. Prüfen, ob die Backofenbeleuchtung funktioniert.

12 Reinigungsfunktion

Verwenden Sie die Reinigungsfunktion, um Ihr Gerät zu reinigen.


12.1 Pyrolytische Selbstreinigung

Mit der Betriebsart Pyrolytische Selbstreinigung können Sie den Garraum mühelos reinigen. Der Garraum wird auf eine sehr hohe Temperatur erhitzt. Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen.

⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihafbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase.
- ▶ Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen.
 - ▶ Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

Eine Reinigung benötigt je nach Dauer ca. 5-10 kW/h. Sie können die Dauer der Reinigung zwischen 2:30 Stunden und 3:30 Stunden festlegen.

Hinweis: Zu Ihrer Sicherheit verriegelt die Gerätetür automatisch. Die Gerätetür lässt sich erst öffnen, wenn die Kontrolllampe  für die Verriegelung erlischt. Während der Reinigung leuchtet die Garraumbeleuchtung nicht.

Gerät für die Reinigungsfunktion vorbereiten

Um ein gutes Reinigungsergebnis zu erhalten und Schäden zu vermeiden, bereiten Sie das Gerät sorgfältig vor.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden.

- ▶ Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- ▶ Nie Zubehör mitreinigen.

Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen.
- ▶ Vorderseite des Geräts frei halten.
- ▶ Kinder fernhalten.

Bei beschädigter Türdichtung entweicht große Hitze im Bereich der Tür.

- ▶ Die Dichtung nicht scheuern und nicht abnehmen.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

1. Die Gestelle und die Auszüge aus dem Garraum entfernen.
2. Grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
3. Geräteinnentür und Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung reinigen. Die Dichtung nicht scheuern.

Reinigungsfunktion einstellen

Lüften Sie die Küche, solange die Reinigungsfunktion läuft.

⚠️ WARNUNG – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können.

- ▶ Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften.
- ▶ Nicht längere Zeit im Raum aufhalten.
- ▶ Kinder und Haustiere fernhalten.


⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß.


- ▶ Nie die Gerätetür öffnen.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.


⚠️ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß.

- ▶ Nie die Gerätetür berühren.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Kinder fernhalten.

1. Mit dem Funktionswähler  einstellen.
2. Mit – und + die Reinigungsfunktion Pyrolyse wählen.
3. Mit dem Temperaturwähler eine Reinigungsstufe einstellen.

Reinigungsstufe	Dauer in h
1	2:30
2	3
3	3:30

- ✓ Eine Minute nach dem Beginn des Reinigungszyklus der Pyrolyse verhindert eine Türverriegelung das Öffnen der Gerätetür. Die Kontrolllampe  zeigt

die Aktivierung dieser Türverriegelung an. Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, können Sie keine Funktion wählen. Warten Sie, bis die Kontrolllampe  erlischt.

Hinweise


- Um die pyrolytische Selbstreinigung nicht zu vorzeitig zu beenden, den Funktionswähler während des Reinigungszyklus nicht verändern.
- Während der pyrolytischen Selbstreinigung können Sie die Garraumbeleuchtung nicht verwenden.

Tip: Sie können während der pyrolytischen Selbstreinigung den Wecker verwenden. Die Dauer hat keinen Einfluss auf die Pyrolysefunktion.

Reinigungsfunktion abbrechen

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Gerät nach der Reinigungsfunktion betriebsbereit machen**Voraussetzungen**

- Sobald die Selbstreinigung abgelaufen ist, ertönt ein Signal.
- Wenn im Display  erlischt, können Sie die Gerätetür öffnen.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Die zurückgebliebene Asche im Garraum, an den Gestellen und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch abwischen.

Hinweis: Weiße Beläge auf den Emailflächen können durch zu grobe Verschmutzungen entstehen. Diese Lebensmittelrückstände sind unbedenklich. Die Beläge schränken die Gerätefunktion nicht ein. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

13 Gestelle

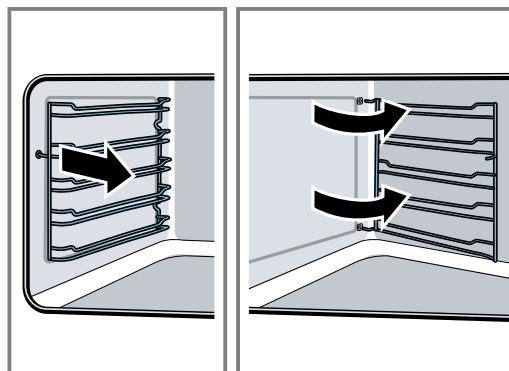
Um die Gestelle und den Garraum gründlich zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie die Gestelle aushängen.

13.1 Gestelle aushängen

Die Gestelle sind jeweils an 3 Punkten an den Seitenwänden im Garraum befestigt.

1. Das Gestell an der Vordersite fassen und zur Mitte des Garraums ziehen.
- ✓ Der vordere Haken des Gestells löst sich aus der Bohrung.

2. Das Gestell weiter aufklappen und aus den hinteren Bohrungen der Seitenwand ziehen.



3. Das Gestell aus dem Garraum nehmen.

13.2 Gestelle einhängen

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

14 Gerätetür

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

Hinweis: Damit die Gerätetür nicht das Einbaumöbel berührt, öffnet die Gerätetür etwas weniger als 90°.

14.1 Türscheiben ausbauen

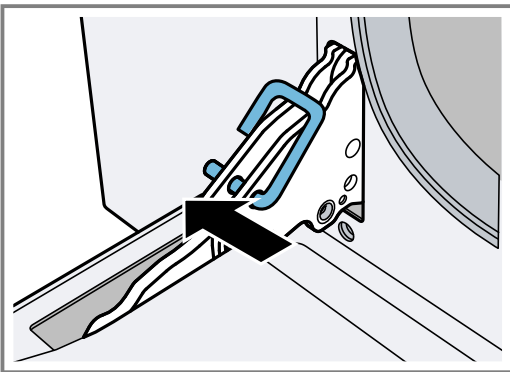
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Gerätetür ausbauen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

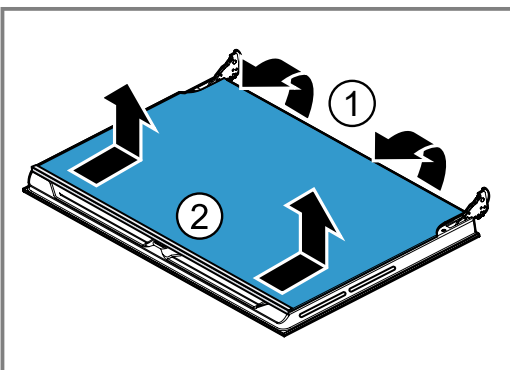
- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Die Scharniere links und rechts mit den Sicherungsstiften sperren.



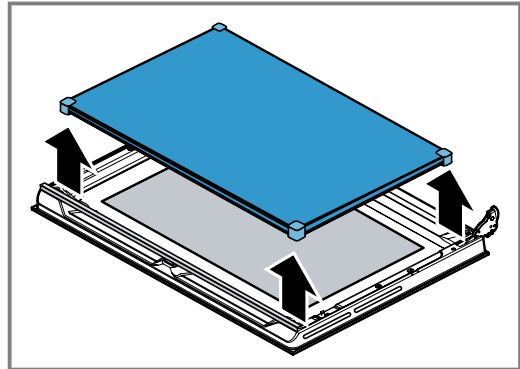
Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

3. Den unteren Teil der inneren Scheibe mit beiden Händen anheben, bis sich die Befestigungsstifte aus der Halterung lösen. ①
4. Um die Innenscheibe vollständig von der Tür zu lösen, den oberen Teil der Innenscheibe vorsichtig aus dem Profil ziehen und anheben.



5. Die Innenscheibe auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.

6. Die beiden Zwischenscheiben mit ihren Halterungen herausnehmen.



Die beiden Zwischenscheiben sind nicht mit Haltestiften befestigt, sondern werden von Halterungen in Position gehalten.

7. Um die beiden Zwischenscheiben voneinander zu trennen, die Halterungen entfernen.
8. Die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

14.2 Türscheiben einbauen

1. Die beiden Zwischenscheiben einsetzen. Auf den korrekten Sitz der Zwischenscheiben achten.
 - ✓ Alle Halterungen müssen plan auf der äußeren Scheibe aufliegen.
 - ✓ Wenn auf beiden Zwischenscheiben das Low-E-Symbol lesbar ist, sind die beiden Zwischenscheiben korrekt eingesetzt.
2. Die Innenscheibe einsetzen. Setzen Sie die Innenscheibe zuerst in das Profil ein. Danach müssen die beiden Befestigungsstifte in den dafür vorgesehenen Halterungen einrasten.
3. Die Sicherungsstifte entfernen und die Gerätetür schließen.

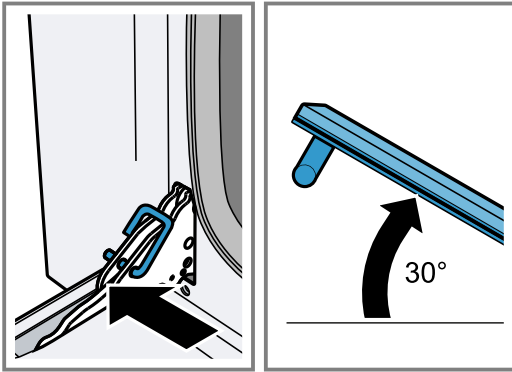
Hinweis: Werfen Sie die Sicherungsstifte nicht weg. Bewahren Sie die Sicherungsstifte an einem sicheren Ort auf. Sie benötigen die Sicherungsstifte immer, wenn Sie die Tür vom Gerät entfernen oder die Türscheiben reinigen. Wenn Sie keine Sicherungsstifte haben, können Sie diese beim Kundendienst bestellen.

14.3 Gerätetür aushängen

Bei besonders starker Verschmutzung können Sie die Gerätetür zur besseren Reinigung aushängen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Die Scharniere links und rechts mit den Sicherungsstiften sperren. Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.

3. Die Gerätetür seitlich mit beiden Händen greifen und um ca. 30 Grad schließen.



Die Gerätetür nicht vollständig schließen. Die Scharniere können verbogen werden und es können Emailschäden entstehen.

4. Die Gerätetür leicht anheben und herausziehen.

14.4 Gerätetür einhängen

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

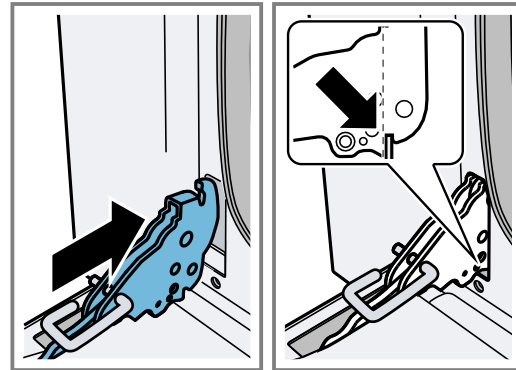
Wenn die Scharniere durch nicht vollständige Arretierung ungesichert sind, können die Scharniere mit großer Kraft zuklappen.

- ▶ Wenn das Scharnier beim Aushängen oder Einhängen der Gerätetür zuklappt, nicht ins Scharnier greifen.
- ▶ Den Kundendienst rufen.

Eine nicht ordnungsgemäß eingebaute Türscheibe oder Gerätetür ist gefährlich.

- ▶ Achten Sie darauf, dass alle Türscheiben und die Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

1. Die Gerätetür seitlich mit beiden Händen greifen.
2. Die Scharniere in die Aussparungen des Geräts schieben.



Die Kerbe unten an den Scharnieren muss im Rahmen des Geräts einrasten.

3. Die Gerätetür nach unten absenken.
4. Die Sicherungsstifte entnehmen.

Hinweis: Werfen Sie die Sicherungsstifte nicht weg. Bewahren Sie die Sicherungsstifte an einem sicheren Ort auf. Sie benötigen die Sicherungsstifte immer, wenn Sie die Tür vom Gerät entfernen oder die Türscheiben reinigen. Wenn Sie keine Sicherungsstifte haben, können Sie diese beim Kundendienst bestellen.

15 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 21

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

15.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
Gerät lässt sich nicht starten.	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen. ▶ Schließen Sie die Gerätetür.
	Gerät ist nicht ausgeschaltet. ▶ Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Im Display blinkt .	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Stellen Sie die Uhrzeit ein. → "Vor dem ersten Gebrauch", Seite 10
Garraumbeleuchtung funktioniert nicht.	Betriebsart "Ober-/Unterhitze Sanft" ist aktiviert. ▶ Bei dieser Betriebsart ist die Garraumbeleuchtung ausgeschaltet. Garraumlampe ist defekt. ▶ Wechseln Sie die Garraumlampe. → "Garraumlampe wechseln", Seite 15
Im Backofen zubereitete Gerichte verbrennen in kürzester Zeit.	Thermostat ist defekt. ▶ Rufen Sie den Kundendienst. → "Kundendienst", Seite 21.
Türscheiben sind beschlagen.	Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht. ▶ Heizen Sie das Gerät auf 100 °C und schalten Sie das Gerät nach 5 Minuten aus.
Eingeschaltetes Gerät kann nicht bedient werden. Im Display leuchtet .	Kindersicherung ist aktiviert. ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. → "Kindersicherung deaktivieren", Seite 12
Display ist eingefroren oder reagiert nicht.	Kindersicherung ist aktiviert. ▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. → "Kindersicherung deaktivieren", Seite 12 Funktionsstörung <ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.2. Schalten Sie die Sicherung nach ca. 10 Sekunden ein.3. Wenn die Funktionsstörung erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst.
Gerätetür lässt sich nicht öffnen. Im Display leuchtet .	Gerätetür ist verriegelt, bis der Garraum abgekühlt ist. ▶ Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und erlischt.
Türscheiben fühlen sich wärmer an als zuvor, nachdem die Türscheiben zur Reinigung ausgebaut wurden.	Türscheiben sind falsch herum eingesetzt. ▶ Prüfen Sie, ob die Türscheiben richtig eingesetzt sind. → "Türscheiben einbauen", Seite 18
Kühlgebläse läuft nach dem Betrieb weiter.	Kein Fehler. Das Kühlgebläse läuft weiter, bis die in den Grundeinstellungen gewählte Temperatur erreicht ist. → "Grundeinstellungen", Seite 12
Kondenswasser an der Gerätetür oder Kondenswasser tropft.	Gerätetür schließt nicht richtig. ▶ Prüfen Sie, ob die Gerätetür richtig installiert ist und richtig schließt. → "Gerätetür", Seite 18 Verschmutzung der Dichtung. <ol style="list-style-type: none">1. Prüfen Sie, ob die Dichtung verschmutzt ist, beschädigt ist oder falsch sitzt.2. Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung oder achten Sie auf den korrekten Sitz. Normale Kondensatbildung. → "Kondensatbildung", Seite 8
Im Display erscheint eine Meldung mit .	Funktionsstörung ▶ Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Wenn die Fehlermeldung nicht wieder verschwindet, rufen Sie den Kundendienst.

16 Entsorgen

16.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

17 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

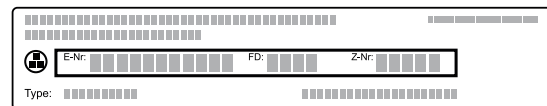
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

17.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

18 So gelingt's

Hier finden Sie Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung von Speisen.

18.1 So gehen Sie am besten vor

ACHTUNG!

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- ▶ Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.

Hinweis: Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

1. Vor der Verwendung nicht benötigtes Geschirr aus dem Garraum entfernen.
2. Eine gewünschte Speise aus den Einstellempfehlungen wählen.
3. Die Speise in ein geeignetes Geschirr geben. Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.
4. Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben. Das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier belegen.
5. Das Gerät entsprechend den Einstellempfehlungen einstellen. Zuerst die kürzere Dauer einstellen. Bei Bedarf die Dauer verlängern.
6. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen.

18.2 Tipps zum Backen

Für ein gutes Backergebnis haben wir hier Tipps für Sie zusammengestellt.

Anliegen	Tipps
Ihr Kuchen soll gleichmäßig aufgehen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nur den Boden der Springform einfetten. ▪ Den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer aus der Backform lösen.
Kleines Gebäck soll beim Backen nicht aneinanderkleben.	Um jedes Gebäckstück einen Mindestabstand von 2 cm lassen. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke aufgehen und rundherum bräunen können.
Feststellen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.	Mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen stechen. Wenn kein Teig am Holz klebenbleibt, ist der Kuchen fertig.

Anliegen	Tipp
Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	An ähnlichem Gebäck in den Backtabellen orientieren.

Anliegen	Tipp
Backformen aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	<ul style="list-style-type: none"> Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun.



18.3 Speisentabelle

Hier finden Sie eine Übersicht der Speisen.

Speise	Gewicht in kg	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C/Grillstufe	Dauer in min
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Nudeln überbacken	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Kalbsbraten	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Kalbsbraten	2	2		200 ²	120
Schweinelende	1,5	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Schweinelende	2	2		200 ²	130
Würstchen	1,5	3		280 ¹	1. Seite: 10 2. Seite: 5
Rinderbraten	1	2		200 ¹	40 – 45
Kaninchenbraten	1,5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Putenbrust	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Schweinenackenbraten	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Brathähnchen	1,2	2		180 – 190 ¹	65 – 70
Schweinekoteletts	1,5	4		280 ¹	1. Seite: 15 2. Seite: 5
Sparerips	1,5	4		280 ¹	1. Seite: 15 2. Seite: 10
Speck	0,7	5		3 ¹	1. Seite: 10 2. Seite: 8
Schweinefilet	1,5	4		280 ¹	1. Seite: 12 2. Seite: 5
Rinderfilet	1	5		3 ¹	1. Seite: 10 2. Seite: 7
Lachsforelle	1,2	2		150 – 160 ¹	35 – 40
Seeteufel	1,5	2		160 ¹	60 – 65
Steinbutt	1,5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1	1		280 ¹	8 – 9
Brot	1	2		190 – 200 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Gugelhupf	1	2		160 ¹	55 – 60
Obstkuchen	1	2		160 ¹	35 – 40
Käsekuchen	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Mürbeteigkuchen	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Mürbeteigkuchen	1	1		170 ²	65
Paradies-Kuchen	1,2	2		160 ¹	55 – 60
Windbeutel	1,2	2		180 ¹	80 – 90
Biskuit-Kuchen	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60

¹ Das Gerät vorheizen.

² Das Gerät nicht vorheizen.

Speise	Gewicht in kg	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C/Grillstufe	Dauer in min
Milchreis	1	2		160 ¹	55 – 60
Brioche	1,2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Das Gerät vorheizen.

² Das Gerät nicht vorheizen.

18.4 Tipps für das nächste Backen

Wenn beim Backen etwas nicht gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen fällt zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept beachten. ▪ Weniger Flüssigkeit verwenden. Oder: ▪ Die Backtemperatur um 10 °C verringern und die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist zu trocken.	Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen und die Backzeit verkürzen.
Ihr Kuchen ist insgesamt zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Einschubhöhe und das Zubehör prüfen. ▪ Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen. Oder: ▪ Die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist insgesamt zu dunkel.	Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Den Kuchen eine Ebene höher einschieben.
Ihr Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Kuchen eine Ebene tiefer einschieben. ▪ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern
Ihr Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Backtemperatur reduzieren. ▪ Das Backpapier passend zuschneiden. ▪ Die Backform mittig platzieren. ▪ Kleine Gebäckstücke in gleichen Größen und Dicken formen.

Anliegen

Ihr Kuchen ist außen fertig, aber innen noch nicht durchgebacken.

Tipp

- Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern.
- Weniger Flüssigkeit hinzugeben.

Bei Kuchen mit saftigem Belag:

- Den Boden vorbacken.
- Den gebackenen Boden mit Mandeln oder Paniermehl bestreuen.
- Den Belag auf den Boden legen.

Ihr Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.

- Den Kuchen nach dem Backen 5 - 10 Minuten abkühlen lassen.
- Den Kuchenrand vorsichtig mit einem Messer lockern.
- Den Kuchen erneut stürzen und die Backform mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch bedecken.
- Bei nächsten Backen die Backform einfetten und mit Paniermehl austreuen.

18.5 Tipps für das nächste Braten

Wenn beim Braten mal etwas nicht auf Anhieb gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Ihr Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eine niedrigere Temperatur wählen. ▪ Die Bratdauer verkürzen.
Ihr Braten ist zu trocken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eine niedrigere Temperatur wählen. ▪ Die Bratdauer verkürzen.
Die Kruste Ihres Bratens ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Temperatur erhöhen. Oder: ▪ Nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Ihre Bratensoße ist angebrannt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein kleineres Geschirr wählen. ▪ Beim Braten mehr Flüssigkeit hinzugeben.









Anliegen	Tipp
Ihre Bratensoße ist zu hell und zu wässrig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Damit mehr Flüssigkeit verdampft, ein größeres Geschirr wählen. ▪ Beim Braten weniger Flüssigkeit hinzugeben.

Anliegen	Tipp
Wenn Sie Fleisch schmoren, brennt das Fleisch an.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfen, ob das Bratgeschirr und der Deckel zusammenpassen und gut schließen. ▪ Die Temperatur reduzieren. ▪ Beim Schmoren Flüssigkeit hinzugeben.
Ihr Braten ist nicht durch.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Braten aufschneiden. ▪ Die Soße im Bratgeschirr zubereiten. ▪ Die Bratenscheiben in die Soße legen. ▪ Die Bratenscheiben mit der Mikrowelle fertigaren.

18.6 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 zu erleichtern.



Backen

Speise	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in min
Shortbread strips	Universalpfanne mit Backpapier	2		160 ¹	26
Shortbread strips, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech mit Backpapier	2 + 4		160 ¹	26 – 28
Small cakes	Universalpfanne	2		150 ¹	21 – 23
Small cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	1 + 4		160 ¹	25 – 28
Wasserbiskuit	Springform	2		170 ¹	30
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	2 Springformen	2 + 4		160 ¹	40 – 45
Gedeckter Apfelkuchen, 1 Stück	Springform	2		170 ¹	75
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Stück	2 Springformen	2 + 4		170 ¹	70

¹ Das Gerät vorheizen.

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Universalpfanne fängt die Flüssigkeit auf und der Garraum bleibt sauberer.

Speise	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in min
Toastbrot	Rost	5		3	5 – 6
Rinderburger, 10 Stück, Durchmesser 75 mm	Backblech + Rost	4 + 5		3 ¹	1. Seite: 15 2. Seite: 5

¹ Das Gerät mindestens 12 Minuten vorheizen.

19 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



⚠ 19.1 Sichere Montage

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

⚠ **WARNUNG – Brandgefahr!**

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▶ Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▶ Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm² haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist und keine längere Netzanschlussleitung verfügbar ist, Elektrofachbetrieb kontaktieren, um die Hausinstallation anzupassen.
- ▶ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter und Netzanschlussleitungen verwenden.

ACHTUNG!

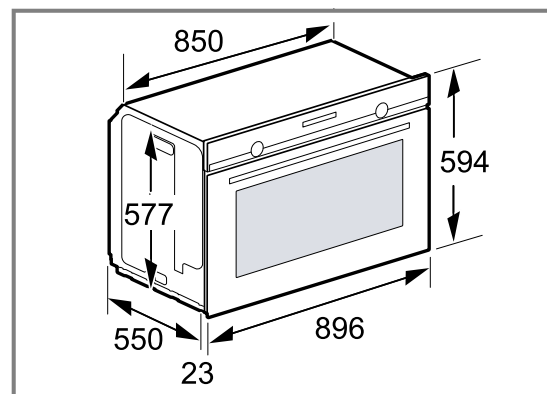
Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▶ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 90 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.

- Das Gerät nicht hinter einer Dekorblende oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss außerhalb des Einbauraumes liegen.
- Elektrische Geräte immer erden.
- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

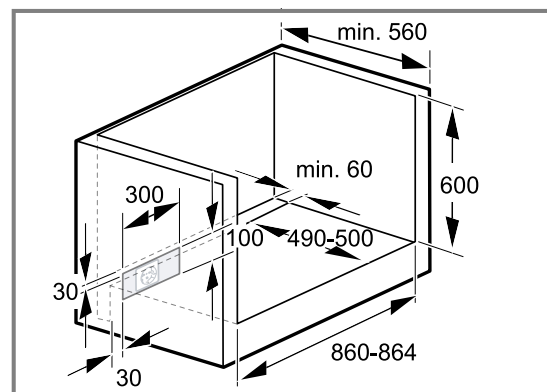
19.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



19.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

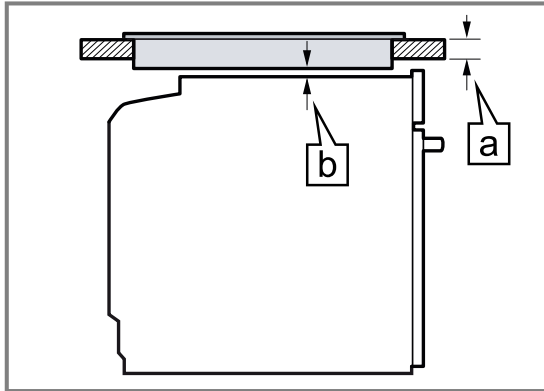
Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.

19.4 Einbau unter einem Kochfeld

Wird das Gerät unter einem Kochfeld eingebaut, müssen Mindestmaße eingehalten werden, gegebenenfalls inklusive Unterkonstruktion.



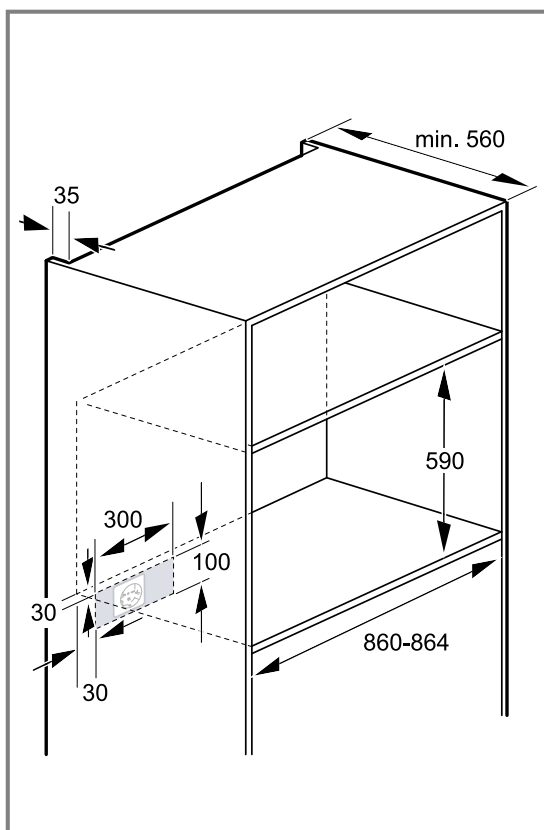
Die Mindest-Arbeitsplattenstärke [a] ergibt sich durch den notwendigen Mindestabstand [b].

Kochfeldart	[a] aufgesetzt in mm	[a] flächenbündig in mm	[b] in mm
Induktionskochfeld	37	38	5
Vollflächen-Induktionskochfeld	58	58	5
Gaskochfeld	27	38	5
Elektrokochfeld	27	30	2

Die Arbeitsplatte am Einbaumöbel befestigen. Die Montageanleitung des Kochfelds beachten.

19.5 Einbau in einen Hochschrank

Beachten Sie die Einbaumaße und die Sicherheitsabstände im Hochschrank.



- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

19.6 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über einem weiteren Gerät eingebaut werden.

19.7 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Für dieses gelten die Bestimmungen des regionalen Elektrizitätsversorgers.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.

- Sicherstellen, dass der Zwischenboden einen Spalt zur Aufstellwand hat, um das Gerät zu belüften.

Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.

- Das Gerät nur an eine Netzspannung zwischen 220 und 240 V anschließen.

- Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
 - grün-gelb = Schutzleiter \oplus
 - blau = Neutral- ("Null-") Leiter
 - braun = Phase (Außenleiter)

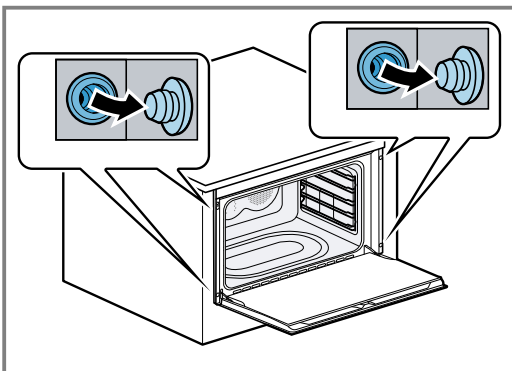
Geräte-Anschlusswerte

Je nach Gerätemodell können Sie einen anderen Anschluss wählen. In diesem Fall müssen Sie das Gerät mit der Netzanschlussleitung gemäß des Anschlussdiagramms auf der Geräterückseite anschließen. Sicherstellen, dass die Netzanschlussleitung dem Typ H05VV-F oder höher entspricht. Den erforderlichen Adernquerschnitt entsprechend der Strombelastung bestimmen. Bei Bedarf Kupferbrücken einbauen. Falsche Verbindungen können das Gerät beschädigen.

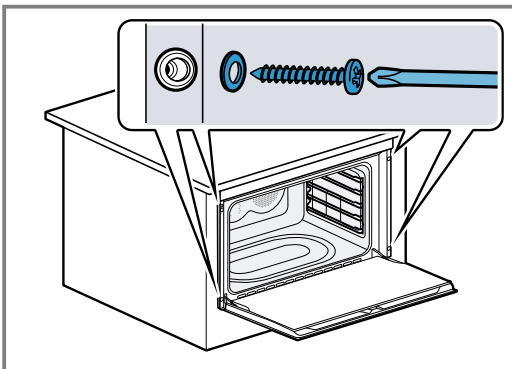
Geräte-Anschlusswert	Absicherung min. bei 1~	Absicherung min. bei 2/3 N~
3,3 kW	16 A	
4,2 kW	20 A	12 A

19.8 Gerät einbauen

- Das Gerät einschieben und mittig ausrichten.
Das Anschlusskabel nicht knicken.
- Die Backofentür ganz öffnen.
- Die Schutzdeckel entfernen.



- Das Gerät am Möbel festschrauben.



- Die Schutzdeckel aufsetzen.

Hinweis: Nie den Spalt zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät durch zusätzliche Leisten verschließen.

19.9 Gerät ausbauen

- Das Gerät spannungslos machen.
- Die Befestigungsschrauben lösen.
- Das Gerät leicht anheben und herausziehen.

Table of contents

INFORMATION FOR USE

1	Safety	28
2	Preventing material damage	31
3	Environmental protection and saving energy	31
4	Familiarising yourself with your appliance	32
5	Accessories	35
6	Before using for the first time	36
7	Basic operation	36
8	Time-setting options	37
9	Child safety lock	38
10	Basic settings	38
11	Cleaning and servicing	39
12	Cleaning function	42
13	Rails	43
14	Appliance door	43
15	Troubleshooting	45
16	Disposal	46
17	Customer Service	46
18	How it works	47
19	INSTALLATION INSTRUCTIONS	50
19.1	Safe installation	50

1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.2 Intended use

This appliance is designed only to be built into kitchen units. Read the special installation instructions.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

Do not use the appliance:

- with an external timer or a remote control.

1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance.

Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

1.4 Safe use

Always place accessories in the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories", Page 35

WARNING – Risk of fire!

Combustible objects that are left in the cooking compartment may catch fire.

- ▶ Never store combustible objects in the cooking compartment.
- ▶ If smoke is emitted, the appliance must be switched off or the fuse must be switched off and the door must be held closed in order to stifle any flames.

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

Opening the appliance door creates a draught. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire.

- ▶ Never place greaseproof paper loosely over accessories when preheating the appliance and while cooking.
- ▶ Always cut greaseproof paper to size and use a plate or baking tin to hold it down.

⚠ WARNING – Risk of burns!

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

Accessories and cookware get very hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove accessories or cookware from the cooking compartment.

When the cooking compartment is hot, any alcoholic vapours inside may catch fire. The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- ▶ Do not heat spirits ($\geq 15\%$ vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).
- ▶ Open the appliance door carefully.

The telescopic shelves become hot when the appliance is in use.

- ▶ Allow hot telescopic shelves to cool down before touching them.
- ▶ Only touch hot telescopic shelves with oven gloves.

⚠ WARNING – Risk of scalding!

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

Hot steam may escape when you open the appliance door. Steam may not be visible, depending on the temperature.

- ▶ Open the appliance door carefully.
- ▶ Keep children at a safe distance.

If there is water in the cooking compartment when it is hot, this may create hot steam.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

⚠ WARNING – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they may scratch the surface.

The appliance and its parts that can be touched may have sharp edges.

- ▶ Take care when handling and cleaning them.
- ▶ If possible, wear protective gloves.

The hinges on the appliance door move when the door is opened and closed, which could trap your fingers.

- ▶ Keep your hands away from the hinges. Components inside the appliance door may have sharp edges.
- ▶ Wear protective gloves.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Call customer services. → *Page 46*

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

1.5 Halogen bulb

⚠ WARNING – Risk of burns!

The bulbs in the cooking compartment get very hot. There is still a risk of burning for some time after they have been switched off.

- ▶ Do not touch the glass cover.
- ▶ Avoid contact with your skin when cleaning.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

When changing the bulb, the bulb socket contacts are live.

- ▶ Before replacing the bulb, ensure that the appliance is switched off in order to prevent a potential electric shock.
- ▶ Also switch off the fuse in the fuse box.

1.6 Cleaning function

⚠ WARNING – Risk of fire!

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire when the cleaning function is in progress.

- ▶ Before you start the cleaning function, always remove coarse dirt from the cooking compartment.
- ▶ Never clean accessories at the same time.

The outside of the appliance gets very hot when the cleaning function is in progress.

- ▶ Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle.
- ▶ Leave the front of the appliance clear.
- ▶ Keep children at a safe distance.

If the door seal is damaged, a large amount of heat is generated around the door.

- ▶ Do not scrub or remove the seal.
- ▶ Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

⚠ WARNING – Risk of serious harm to health!

The appliance gets very hot when the cleaning function is in progress. The non-stick coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released.

- ▶ Never clean non-stick baking trays or baking tins using the cleaning function.
- ▶ Only clean enamelled accessories at the same time.

⚠ WARNING – Risk of harm to health!

The cleaning function heats up the cooking compartment to a very high temperature so that food left over from roasting, grilling and baking will burn off. This process releases vapours, which can irritate mucous membranes.

- ▶ Keep the kitchen well ventilated while the cleaning function is running.
- ▶ Do not remain in the room for long periods.
- ▶ Keep children and pets away.

⚠ WARNING – Risk of burns!

The cooking compartment gets very hot when the cleaning function is in progress.

- ▶ Never open the appliance door.
- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Keep children at a safe distance.

⚠ The outside of the appliance gets very hot when the cleaning function is in progress.

- ▶ Never touch the appliance door.
- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Keep children at a safe distance.

2 Preventing material damage

2.1 General

ATTENTION!

Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment and cause permanent damage to the appliance. The appliance door may spring open due to an explosion and it may fall off. The door panels may shatter and fragment. Due to the resulting negative pressure, the cooking compartment may become considerably deformed inwards.

- ▶ Do not heat spirits ($\geq 15\%$ vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).

If there is water on the cooking compartment floor when operating the appliance at temperatures above $120\text{ }^{\circ}\text{C}$, this will damage the enamel.

- ▶ Do not use the appliance if there is water on the cooking compartment floor.
- ▶ Wipe away any water on the cooking compartment floor before operation.

Objects on the cooking compartment floor at over $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ will cause heat to build up. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

- ▶ Do not place any accessories, greaseproof paper or foil of any kind on the cooking compartment floor.
- ▶ Only place cookware on the cooking compartment floor if a temperature under $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ has been set.

When the cooking compartment is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when it is still hot.
- ▶ Never place cookware containing water on the cooking compartment floor.

The prolonged presence of moisture in the cooking compartment leads to corrosion.

- ▶ Always wipe away the condensation after cooking. Always allow the cooking compartment to cool down with the door closed after cooking at high temperatures.

- ▶ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the cooking compartment.
- ▶ Take care not to trap anything in the appliance door.

Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.

- ▶ When baking very juicy fruit flans, do not pack too much on the baking tray.
- ▶ If possible, use the deeper universal pan.

Using oven cleaner in a hot cooking compartment damages the enamel.

- ▶ Never use oven cleaner in the cooking compartment when it is still warm.
- ▶ Remove all food remnants from the cooking compartment and the appliance door before you next heat up the appliance.

If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. This may damage the front of adjacent kitchen units.

- ▶ Keep the seal clean at all times.
- ▶ Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.

- ▶ Do not place, hang or support objects on the appliance door.
- ▶ Do not place cookware or accessories on the appliance door.

With certain models, accessories may scratch the door pane when closing the appliance door.

- ▶ Always push accessories fully into the cooking compartment.

If aluminium foil comes into contact with the door pane, it could cause permanent discolouration.

- ▶ Do not allow aluminium foil in the cooking compartment to come into contact with the door pane.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so.

→ "How it works", Page 47

- Not preheating the appliance can reduce the energy used by up to 20%.

Use dark-coloured, black-coated or enamelled baking tins.

- These types of baking tin absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during operation.

- This maintains the temperature in the cooking compartment and eliminates the need for the appliance to reheat.

When baking multiple dishes, do so in succession or in parallel.

- The cooking compartment is heated after baking the first dish. This reduces the baking time for the subsequent cakes.

For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the cooking time ends.

- There is sufficient residual heat to finish cooking the dish.

Remove any accessories that are not being used from the cooking compartment.

- Accessories that are not being used do not need to be heated.

Allow frozen food to defrost before cooking.

- This saves the energy that would otherwise be required to defrost it.

Note:

The appliance requires:

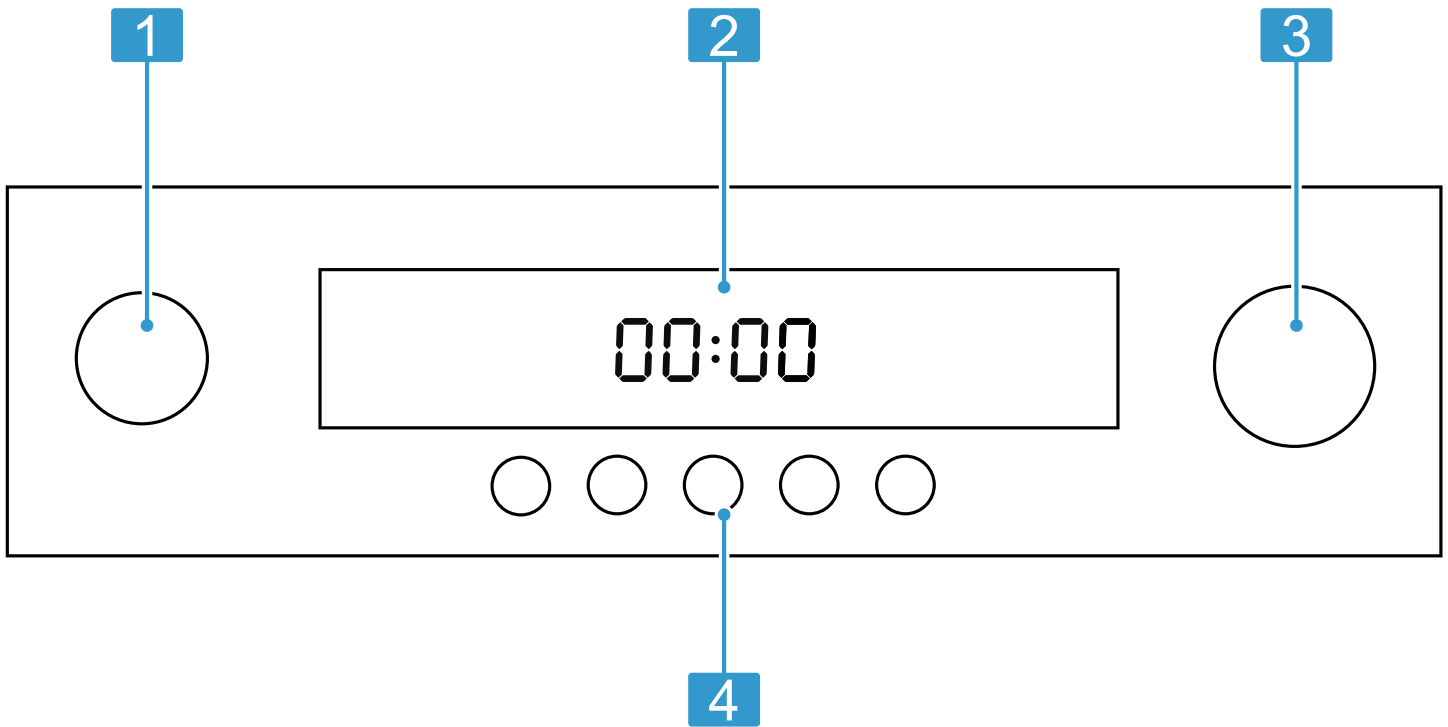
- A maximum of 1 W in standby mode with the display switched on
- A maximum of 0.5 W in standby mode with the display switched off

4 Familiarising yourself with your appliance

4.1 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

Note: On certain models, specific details such as colour and shape may differ from those pictured.






1	Function selector	Use the function selector to set the type of heating or other functions. You can turn the function selector clockwise or anti-clockwise from the zero setting.
2	Display	The display shows symbols for active functions and the time-setting options.
3	Temperature selector	Use the temperature selector to set the temperature for the type of heating or select the setting for other functions. You can turn the temperature selector clockwise and anti-clockwise. It does not have an off position.
4	Touch fields	You can use the touch fields to set various functions directly.

Buttons

You can use the buttons to directly select various functions.

Note: If a button is not operational, a signal tone sounds.









Symbol	Button	Explanation
🕒	Time-setting options	Set the timer, cooking time, end time or time

Symbol	Button	Explanation
—	Minus	Decrease the setting value
+	Plus	Increase the setting value
	Lighting	Switch the interior lighting on or off
	Rapid heating	Switch the rapid heating on and off
	Childproof lock	Activate and deactivate the childproof lock in standby mode

Display

You can see the current setting values or options in the display.

The value that you can currently set is in focus. The value is displayed in white lettering with a dark background.

Symbol	Explanation
	Rapid heating
	Timer
	Duration
	End
	Time
BB:BB	Time indicator
	Heat-up indicator
	Childproof lock
	Door lock
BBB	Temperature indicator

Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

Note: The temperature can be set in 1-degree increments up to 100 °C, and in 5-degree increments thereafter.

Temperature control






The temperature indicator bars show the heating phases or residual heat in the cooking compartment.







Heating phase	Meaning
Heating indicator	The heating indicator displays the rising temperature in the cooking compartment. When all bars are filled, the optimum time for placing the dish in the oven has been reached. In the grill and cleaning settings, the bars are all already filled at the start. The bars are not filled for the gentle top/bottom heating type of heating.
Residual heat indicator	When the appliance is switched off, the temperature indicator shows the residual heat in the cooking compartment. Once the temperature has dropped to approximately 60 °C, the display goes out.

4.2 Types of heating and functions

To ensure that you always use the right type of heating to cook your food, we have explained the differences and applications below.

Note: For each type of heating, the appliance specifies a default temperature or default setting. You can accept this value or change it in the appropriate area.

Symbol	Type of heating or function	Temperature or setting	Use
	3D hot air	50-280 °C	Prepare dishes on 1-2 levels. The fans distribute the heat from the ring-shaped heating elements in the back panel evenly around the cooking compartment. This type of heating is used to measure the energy consumption in air recirculation mode.
	Air recirculation	50-280 °C	Bake cakes and baked items on one level. The fans distribute the heat from the heating elements evenly around the cooking compartment.
	Pizza setting	50-280 °C	Prepare fresh pizza or frozen products, e.g. chips or strudel. The heating elements and fans heat quickly and distribute the heat evenly around the cooking compartment.
	Defrosting	30-60 °C	Defrost food, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the warm air to swirl around the dish.
	Bottom heating	50-280 °C	Cook dishes for additional time. The heat is emitted from below.

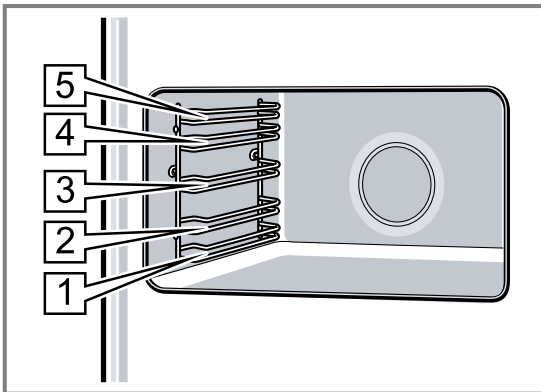
Symbol	Type of heating or function	Temperature or setting	Use
	Grill, small area	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	Grill small amounts, e.g. steaks, sausages, toast and pieces of fish. The centre part of the grill element becomes hot.
	Full-surface grill	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	Grill flat items, such as steak, sausages or toast and gratinate. The entire area below the grill element becomes hot.
	Circulated air grill	50-280 °C	Roast meat, poultry and whole fish. The fan circulates the hot air around the food.
	Top/bottom heat gentle	50-280 °C	For gently cooking selected types of food (e.g. meat, vegetables) on one level without preheating. The type of heating is unsuitable for food that rises as it bakes (e.g. bread). This type of heating is used to measure both the energy consumption in the conventional mode and the energy efficiency class.
	Top/bottom heating	50-280 °C	Prepare cakes, bakes and lean joints. The heat is emitted evenly from above and below.
	Cleaning		→ "Cleaning function", Page 42

4.3 Cooking compartment

The functions in the cooking compartment make your appliance easier to use.


Shelf positions

The cooking compartment has 5 shelf positions. Always insert the accessory as far as it will go so that the accessory does not touch the door panel. Slide the accessory into the cooking compartment correctly.



Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. If the appliance door remains open, the light switches off again after a short time. In most operating modes, the interior lighting switches on as soon as operation starts. Once the operation is complete, this switches off.

Note: In "Top/bottom heat gentle" mode, the interior lighting switches off automatically after approx. 1 minute. You can switch on the interior lighting using .

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes via the appliance door.

ATTENTION!

Covering the ventilation slots will cause the appliance to overheat.

- ▶ Do not cover the ventilation slots.

To cool the cooking compartment more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

Appliance door

If you open the appliance door while the appliance is in operation, this pauses operation. When you close the door, the operation continues.

To ensure that the appliance door does not come into contact with the fitted unit, the appliance door opens slightly less than 90°.

Condensation

This section tells you how condensation is formed, how you can prevent damage, and how you can prevent condensation from forming.

When you are cooking food in the cooking compartment, a lot of steam may form in the cooking compartment. Since your appliance is extremely energy-efficient, only a small amount of heat escapes during operation. Due to the significant differences in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the appliance door, the control panel or the front panels of adjacent kitchen units. The formation of condensation is a normal physical phenomenon.

In order to prevent damage, wipe away the condensation. If condensation collects in the drip trough, remove the condensation with a sponge. An overflowing drip trough may damage the fitted unit. Leave the appliance to dry with the door open.




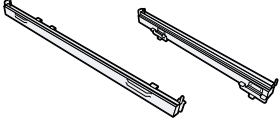
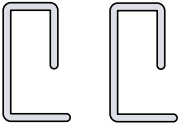
When you preheat the appliance, you reduce the build-up of condensation.

5 Accessories

Use original accessories. These have been made especially for your appliance.

Note: Accessories may become deformed if they get hot. Deformation has no effect on function. As the accessory cools down, it will regain its original shape.

The accessories supplied may differ depending on the appliance model.

Accessories		Use
Wire rack		<ul style="list-style-type: none"> ■ Cookware ■ Cake tins ■ Meat, e.g. roasting joints or steak ■ Frozen meals
Universal pan		<ul style="list-style-type: none"> ■ Moist cakes ■ Baked items ■ Frozen meals ■ Large roasts <p>Tip: You can use the universal pan to catch dripping fat if you are grilling directly on the wire rack.</p>
Baking tray		<ul style="list-style-type: none"> ■ Tray bakes ■ Small baked items
Telescopic rail set		Use the pull-out rails to pull the accessory out further.
Locking pins		<p>Lock hinges.</p> <p>Note: Do not throw away the locking pins. Store the locking pins in a secure location. You always require the locking pins when you remove the door or door panels from the appliance.</p>

5.1 Other accessories

You can purchase other accessories from our after-sales service, specialist retailers or online.

You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online:

siemens-home.bsh-group.com

Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance.

You can find out which accessories are available for your appliance in our online shop or from our after-sales service.

Other accessories	Use
Wire rack	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cookware ■ Cake tins ■ Meat, e.g. roasting joints or steak ■ Frozen meals
Baking tray	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tray bakes ■ Small baked items


Other accessories	Use
Universal pan	<ul style="list-style-type: none"> ■ Moist cakes ■ Baked items ■ Frozen meals ■ Large roasts
Telescopic rail set	Telescopic rail set for one level

5.2 Locking function

The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out.


You can pull out the accessory approximately halfway without them tipping. The accessory must always be inserted into the cooking compartment the right way round for the tilt protection to work properly.

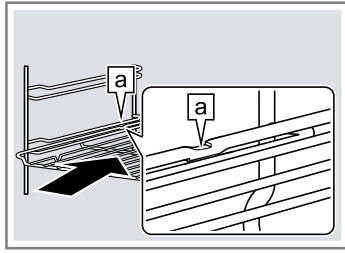
5.3 Sliding accessories into the cooking compartment

1. Turn the accessory in such a way that the notch  is at the rear and is facing downwards.
2. Insert the accessory between the two guide rods for a shelf position.


en Before using for the first time

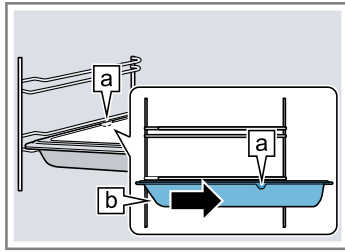
Wire rack

The open side must be facing the appliance door and the curvature must be at the bottom (i.e. ).




Tray, e.g. universal pan or baking tray

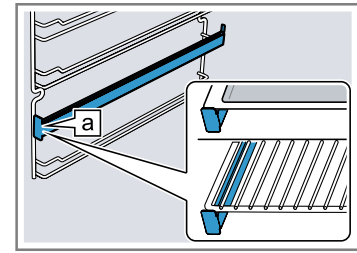
The sloping edge of the accessory  must be facing towards the appliance door.



3. To place the accessory at shelf positions with pull-out rails, pull out the pull-out rails.

Wire rack or baking tray

Position the accessory so that its edge is behind the lug  on the pull-out rail.



Note: The pull-out rails lock in place when they are fully pulled out. Gently push the pull-out rails back into the cooking compartment.



4. Push the accessory all the way in, making sure that it does not touch the appliance door.




Note: Take any accessories that you will not be using out of the cooking compartment while the appliance is in operation.

6 Before using for the first time

Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.

6.1 Setting the time

Once the appliance is connected to a power supply,  flashes on the display and the  symbol lights up continuously. Set the time.


1. Use  or  to set the time.
2. Press .

Note: Once the set time has elapsed, the time is automatically saved.

6.2 Cleaning the appliance before using it for the first time

Clean the cooking compartment and accessories before using the appliance to prepare food for the first time.

1. Remove the accessories from the cooking compartment and remove the shelves. → Page 43
2. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.

3. Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
6. To eliminate the new-appliance smell, heat up the empty appliance with the door closed.
7. Turn the function selector to .
8. Set the maximum temperature.

If you are heating up the appliance for the first time, you may hear crackling noises from the cooking compartment.

9. Ventilate the kitchen while the appliance is heating.
10. Switch off the appliance after 1 hour.
11. Allow the appliance to cool down.
12. Once the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water.
13. Install the rails. → Page 43
14. If necessary, clean the door panels. → Page 43

6.3 Cleaning the accessories

- ▶ Clean the accessory thoroughly with soapy water and a soft dish cloth.

7 Basic operation

7.1 Switching on the appliance

1. Use the function selector to set the type of heating.
 - ✓ Each function has a default temperature or grill setting.

2. Use the temperature selector to select the temperature or grill setting.
 - ✓ The appliance starts heating.

Note: The temperature control displays the current heating status.


7.2 Changing the type of heating and temperature

1. Use the function selector to change the type of heating.
2. Use the temperature selector to change the temperature or grill setting.

7.3 Switching off the appliance

- ▶ Turn the function selector to the off position.

7.4 Switching on the rapid heating function

- ▶ Press the  button to heat up the cooking compartment quickly.

Note: Rapid heating is available for 3D hot air, air recirculation, the pizza setting and top/bottom heating.





7.5 Automatic switch-off

The appliance has automatic switch-off. The appliance automatically switches off after 13 hours.

8 Time-setting options

8.1 Overview of the time-setting options



You can find an overview of the time-setting options here.

Symbol	Time-setting option	Use
	Short-term timer	The short-term timer functions like an egg timer. It runs independently of the appliance when it is in operation and of other time-setting options, and does not affect the appliance.
	Time	When no other function is running in the foreground, the appliance shows you the time of day on the display.
	Duration	Once the set cooking time has elapsed, the appliance automatically stops heating.
	End	Enter a cooking time and the required end time. The appliance starts up automatically so that it finishes cooking at the required time.


8.2 Setting the short-term timer

The timer has no influence on the functions of the oven.

Note: You can set the time on the short-term timer from 30 seconds up to 13 hours. You can set the duration in 30-second increments up to 10 minutes, in 1-minute increments from 10 minutes to 1 hour, and then in 5-minute increments.

1. Press .
 - ✓  lights up.
2. Use + and – to set the required duration.
 - ✓ A signal tone sounds once the time has elapsed.

Notes

- To change the remaining time, press  and use + or – to change the remaining time.
- To cancel the short-term timer, set the remaining time to zero.

Switching off the signal tone



- ▶ To switch off the signal tone, press any button or open the appliance door.

Note: After a short time, the signal tone stops automatically.

8.3 Setting the time

If required, you can change the time, e.g. from summer time to winter time.


Requirement: The appliance is switched off.

1. Press  until  lights up.


2. Use + and – to set the time.

8.4 Setting the duration

You can set the cooking time for your food on your appliance. This prevents the food from accidentally being cooked for too long, and means that you do not have to stop what you are doing to switch off the oven.

1. Set the type of heating and the temperature.
 - ✓ The appliance starts.
2. Press  twice.
3. Use + and – to set the duration.

You can set the duration from 30 seconds up to 13 hours. You can set the cooking time in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.

- ✓  lights up.




Turning off the operation


When the time has elapsed, a signal tone sounds. The appliance stops heating.

1. To switch off the signal tone, press any button or open the appliance door.
 - After a short time, the signal tone stops automatically.
2. Turn the function selector to the off position.

8.5 Setting the end time

Operation starts for the set duration at a later time that is selected by you.

1. Set the type of heating and the temperature.
- ✓ The appliance starts.
2. Press  twice.
3. Use + and - to set the duration.
You can set the duration from 30 seconds up to 13 hours. You can set the cooking time in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.
- ✓  lights up.
4. Press .
5. Use + or - to set the end time.
The first time you press the button, the display shows a default value. This default value is calculated using the current time on the clock and the duration.

- ✓  lights up.
- ✓ The display shows the end time. The appliance switches to standby mode.

Turning off the operation



When the time has elapsed, a signal tone sounds. The appliance stops heating.

1. To switch off the signal tone, press any button or open the appliance door.
After a short time, the signal tone stops automatically.
2. Turn the function selector to the off position.



9 Child safety lock

You can secure your appliance to prevent children from accidentally switching it on or changing the settings.

If you have connected a hob to the oven, the hob is not locked.

- ▶ Press and hold  for approx. 4 seconds.
- ✓  appears on the display.

9.2 Deactivating the child safety lock

- ▶ Press and hold  for approx. 4 seconds.
- ✓  disappears from the display.

9.1 Activating the child safety lock







Requirement: The appliance is switched off.

10 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

10.1 Overview of the basic settings

Here you can find an overview of the basic settings and factory settings. The basic settings depend on the features of your appliance.

Display	Basic setting	Selection
	Signal duration upon completion of a cooking time or timer period	1 = approx. 10 seconds 2 = approx. 30 seconds ¹ 3 = approx. 2 minutes
	Waiting time until a setting is adopted	1 = approx. 3 seconds ¹ 2 = approx. 6 seconds 3 = approx. 10 seconds
	Button tone that sounds when a button is touched	0 = off 1 = on ¹
	Brightness of the display illumination	1 = dark 2 = medium ¹ 3 = bright
	Time display	0 = hide the time 1 = display the time ¹
	Interior lighting during operation	0 = No 1 = Yes ¹

¹ Factory setting

Display	Basic setting	Selection
c07	Cooling fan run-on time	1 = short ¹ 2 = moderate 3 = long 4 = extra long
c08	Reset all values to factory settings	0 = No ¹ 1 = Yes
c09	Activate demo mode. The demo mode is used for demonstration purposes only. The appliance does not heat up in demo mode. You can activate the demo mode only in the first 5 minutes after connecting to the power supply.	0 = No ¹ 1 = Yes

¹ Factory setting

10.2 Changing the basic settings

Requirement: The function selector is set to the off position.

1. Press and hold ⊕ for approx. 4 seconds.
✓ The display shows the first basic setting, e.g. c01 1.
2. Turn the temperature selector to change the setting.
3. Press + to switch to the next basic setting.
4. Press and hold ⊕ for approx. 4 seconds to confirm the settings.

Tip: You can change the basic settings again at any time.

Notes

- You can activate the demo mode only in the first 5 minutes after connecting to the power supply.

- Your changes to the basic settings are retained even after a power cut.

10.3 Setting energy-saving mode

You can save energy by reducing the display brightness.

- ▶ You can set the display brightness under basic setting c04.

Note: This setting changes the brightness of the display while the appliance is in operation. In standby mode, the appliance automatically reduces the display brightness. The display is at its dimmest at night, between the hours of 22:00 and 05:59.

11 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

11.1 Cleaning products

To avoid damaging the various surfaces on the appliance, do not use any unsuitable cleaning agents.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

ATTENTION!

Unsuitable cleaning agents damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive cleaning products.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.

- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Do not use any special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.
- ▶ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.

Using oven cleaner in a hot cooking compartment damages the enamel.

- ▶ Never use oven cleaner in the cooking compartment when it is still warm.
- ▶ Remove all food remnants from the cooking compartment and the appliance door before you next heat up the appliance.

Salt contained in new sponge cloths may damage surfaces.

- ▶ Wash new sponge cloths thoroughly before use.

11.2 Suitable cleaning agents

Only use cleaning agents that are suitable for the different surfaces on your appliance.

Appliance exterior

Follow the instructions on cleaning the appliance.

Area	Suitable cleaning agents	Information
Stainless steel front	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hot soapy water ■ Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces 	To prevent corrosion on stainless steel fronts, remove any limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) stains immediately. Apply a thin layer of the stainless steel cleaning product.

Area	Suitable cleaning agents	Information
Control panel	Hot soapy water	Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water	Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or steel wool.
Door handle	Hot soapy water	Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. To avoid permanent stains, remove descaling agents from the door handle immediately.

Appliance interior

Area	Suitable cleaning agents	Information
Enamel surfaces	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hot soapy water ■ Vinegar solution ■ Oven cleaner 	<p>Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Soften burnt-on food residues with a damp cloth and soapy water. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad or oven cleaner. Leave the cooking compartment open to dry after cleaning.</p> <p>Tip: It is best to use the cleaning function. → "Cleaning function", Page 42</p> <p>Note: Food residues may cause white deposits to form. The deposits are not a risk to health and do not affect how the appliance works. You can remove the deposits with lemon juice.</p>
Glass cover for the interior lighting	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hot soapy water ■ Oven cleaner 	<p>Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Use oven cleaner to remove very heavy soiling.</p>
Door panels	Hot soapy water	<p>Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or steel wool.</p> <p>Tip: It is best to clean the door panels together with the cooking compartment. → "Cleaning the cooking compartment", Page 41</p>
Door seal	Hot soapy water	<p>Clean with a dishcloth. Do not remove or scrub the door seal.</p>
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner	<p>Follow the manufacturers' instructions. Do not use glass cleaner or a glass scraper. Do not use stainless steel care products.</p> <p>Tip: It is best to remove the door cover.</p>
Plastic door cover	Hot soapy water	<p>Do not use glass cleaner or a glass scraper. Do not use stainless steel care products.</p> <p>Tip: It is best to remove the door cover.</p>
Rails	Hot soapy water	Soak and clean using a dishcloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water	<p>Clean with a dishcloth or brush. Clean the pull-out rails while they are pushed in so that you do not remove the lubricant. Do not clean in the dishwasher.</p>
Accessories	Hot soapy water	<p>Soak and clean using a dishcloth or brush. If the accessory is heavily soiled, clean it with steel wool.</p> <p>Tip: You can clean enamelled accessories in the dishwasher.</p>

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This may cause some slight colour variation. The colour differences are normal and do not affect the functionality. The edges of thin trays cannot be completely enamelled and may therefore be rough. This does not impair the corrosion protection.

11.3 Cleaning the appliance

Clean the appliance as specified. This will ensure that the different parts and surfaces of the appliance are not damaged by incorrect cleaning or unsuitable cleaning products.

⚠ WARNING – Risk of burns!

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

⚠ WARNING – Risk of fire!

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

Requirement: Read the information on cleaning products.

→ "Cleaning products", Page 39

1. Clean the appliance using hot soapy water and a dish cloth.
For some surfaces, you can use alternative cleaning agents.
→ "Suitable cleaning agents", Page 39
2. Dry with a soft cloth.

Tips

- If you clean the cooking compartment after each use, dirt cannot burn on.
- Always remove limescale, grease, starch or albumin stains immediately.

Note: Use the universal pan for baking very moist cakes.

Tip: To keep the cooking compartment clean, use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

11.4 Cleaning the cooking compartment

⚠ WARNING – Risk of burns!

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

Requirement: The cooking compartment has cooled down completely.

1. Pour 0.4 l of water into the centre of the cooking compartment floor.
Do not use distilled water.
2. Use the function selector to set .
3. Use the temperature selector to set the temperature to 50°C.
4. While cleaning, check that the water that is condensed in the drip trough below the appliance door does not overflow.
– If required, mop up the liquid with a sponge.
5. Switch off the appliance after 18 minutes.

6. Allow the appliance to cool down.
7. Clean the cooking compartment with a cloth.

11.5 Replacing the cooking compartment bulb

If the cooking compartment light has failed, replace the cooking compartment bulb.

Note: Heat-resistant, 230 V, 40 W, G9 halogen bulbs are available from customer service or specialist retailers. Only use these bulbs. Hold the new halogen bulbs only with a clean, dry towel. This increases the service life of the bulb.

⚠ WARNING – Risk of burns!

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

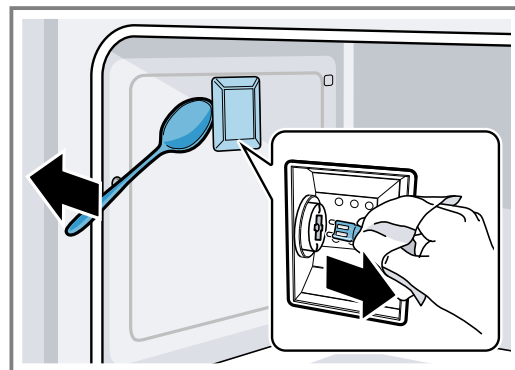
⚠ WARNING – Risk of electric shock!

When changing the bulb, the bulb socket contacts are live.

- ▶ Before replacing the bulb, ensure that the appliance is switched off in order to prevent a potential electric shock.
- ▶ Also unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Requirements

- The fuse has been switched off.
 - The cooking compartment has cooled down.
 - You must have a new halogen lamp to replace the old one.
1. Open the appliance door.
 2. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
 3. Remove the accessories from the cooking compartment and remove the shelves. → Page 43
 4. Remove the glass cover.
If the glass cover is difficult to remove by hand, use a spoon to help you.
 5. Pull out the cooking compartment bulb.



6. Replace the cooking compartment bulb with one of the same type.
7. Refit the glass cover for the oven light bulb.
8. Install the rails. → Page 43
9. Remove the tea towel again.
10. Switch on the fuse again.
11. Check that the oven lighting is working again.

12 Cleaning function

Use the cleaning function to clean your appliance.

12.1 Pyrolytic self-cleaning


You can use the pyrolytic self-cleaning mode to effortlessly clean the cooking compartment. The cooking compartment is heated up to a very high temperature. Food remnants from roasting, grilling and baking will burn.

⚠ WARNING – Risk of serious harm to health!

The appliance gets very hot when the cleaning function is in progress. The non-stick coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released.

- ▶ Never clean non-stick baking trays or baking tins using the cleaning function.
- ▶ Only clean enamelled accessories at the same time.

Depending on the duration, cleaning requires approx. 5-10 kW/h. You can set the cleaning duration between 2 hours 30 minutes and 3 hours 30 minutes.

Note: For your safety, the appliance door locks automatically. The appliance door cannot be opened again until the lock indicator light  goes out. The interior lighting remains off while the appliance is being cleaned.

Preparing the appliance for the cleaning function

To achieve a good cleaning result and prevent damage, prepare the appliance carefully.

⚠ WARNING – Risk of fire!

Combustible objects that are left in the cooking compartment may catch fire.

- ▶ Never store combustible objects in the cooking compartment.
- ▶ If smoke is emitted, the appliance must be switched off or the plug must be pulled out and the door must be held closed in order to stifle any flames. Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire when the cleaning function is in progress.

▶ Before you start the cleaning function, always remove coarse dirt from the cooking compartment.

▶ Never clean accessories at the same time. The outside of the appliance gets very hot when the cleaning function is in progress.

- ▶ Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle.
- ▶ Leave the front of the appliance clear.
- ▶ Keep children at a safe distance.

If the door seal is damaged, a large amount of heat is generated around the door.

- ▶ Do not scrub or remove the seal.
- ▶ Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

1. Remove the shelf supports and pull-out rails from the cooking compartment.
2. Remove coarse dirt from the cooking compartment.
3. Clean the inside of the appliance door and along the edges of the cooking compartment in the area around the seal. Do not scrub the seal.

Setting the cleaning function

Ventilate the kitchen while the cleaning function is running.

⚠ WARNING – Risk of harm to health!

The cleaning function heats up the cooking compartment to a very high temperature so that food left over from roasting, grilling and baking will burn off. This process releases vapours, which can irritate mucous membranes.

- ▶ Keep the kitchen well ventilated while the cleaning function is running.
- ▶ Do not remain in the room for long periods.
- ▶ Keep children and pets away.


⚠ WARNING – Risk of burns!

The cooking compartment gets very hot when the cleaning function is in progress.



- ▶ Never open the appliance door.
- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Keep children at a safe distance.

⚠ The outside of the appliance gets very hot when the cleaning function is in progress.

- ▶ Never touch the appliance door.
- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Keep children at a safe distance.

1. Use the function selector to set .
2. Use $-$ and $+$ to select the pyrolytic self-clean function.
3. Use the temperature selector to set a cleaning level.

Cleaning level	Duration in h
1	2:30
2	3
3	3:30

- ✓ One minute after the cleaning cycle for the pyrolytic self-cleaning begins, the appliance door is locked to prevent it from being opened. The indicator light  shows the activation of this door opening mechanism. Once the door lock has been activated, you can no longer select any functions. Wait until the  indicator light goes out.

Notes

- If you do not want to end the pyrolytic self-cleaning early, do not change the function selector during the cleaning cycle.
- You will not be able to use the interior lighting while the pyrolytic self-cleaning programme is in progress.


Tip: You cannot use the timer while the pyrolytic self-cleaning programme is in progress. The duration has no effect on the pyrolytic self-cleaning function.

Cancelling the cleaning function

- ▶ Turn the function selector to the off position.

Preparing the appliance for operation after the cleaning function

Requirements

- Once the self-cleaning function has run through to the end, a signal tone sounds.
 - If  goes out on the display, you can open the appliance door.
1. Allow the appliance to cool down.

2. Wipe off any ash that has been left behind in the cooking compartment, on the shelf supports and around the appliance door with a damp cloth.

Note: White residues on the enamel surfaces may be caused by heavy soiling. These food residues are harmless. The deposits do not compromise the functionality of the appliance. You can remove these residues using lemon juice if required.

13 Rails

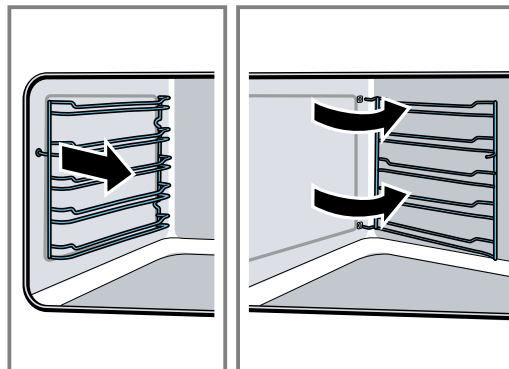
To thoroughly clean the rails and the cooking compartment, or to replace the rails, you can remove the rails.

13.1 Detaching the rails

The rails are each fixed to the side panels of the cooking compartment at 3 points.

1. Grip the front of the rail and pull it round to the middle of the cooking compartment.
- ✓ The front hook of the rail comes out of the hole.

2. Swing the rail round further and pull it out of the rear holes in the side panel.



3. Remove the rail from the cooking compartment.

13.2 Attaching the rails

1. Insert the hooks of the rail into the rear holes in the side panel.
2. Push the front hook of the rail into the hole.

14 Appliance door

With good care and cleaning, your appliance retains its appearance and remains fully functioning for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

Note: To ensure that the appliance door does not come into contact with the fitted unit, the appliance door opens slightly less than 90°.

14.1 Removing the door panels

To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the appliance door.

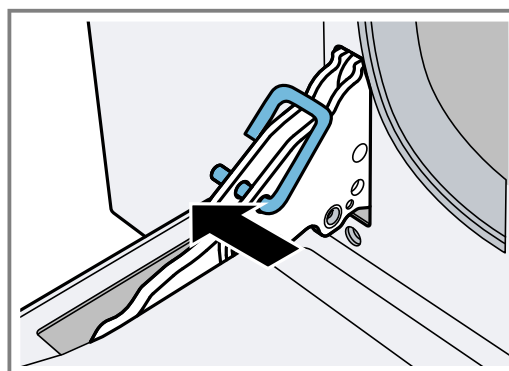
WARNING – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they may scratch the surface.

1. Open the appliance door fully.

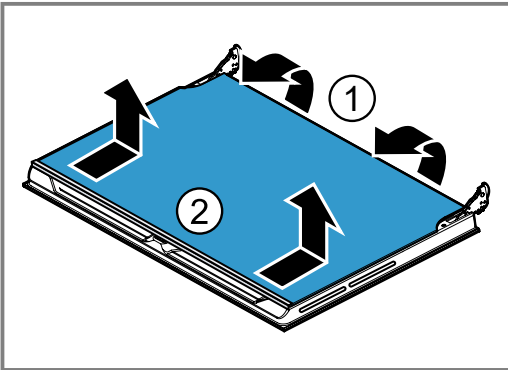
2. Use the security pins to lock the left- and right-hand hinges.



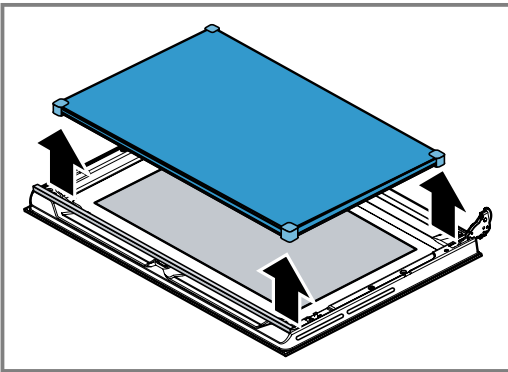
The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.

3. Use both hands to lift the lower section of the inner panel until the fastening pins come out of the holder. ①

- To completely loosen the inner panel from the door, carefully pull the upper section of the inner panel out of the profile and lift it.



- Lift out the inner panel and set it down carefully on a flat surface.
- Remove the two intermediate panels and their holders.



The two intermediate panels are not fastened using retaining pins; instead, they are held in place using holders.

- To separate the two intermediate panels from each other, remove the holders.
- Clean the door panels with glass cleaner and a soft cloth.

14.2 Fitting the door panels

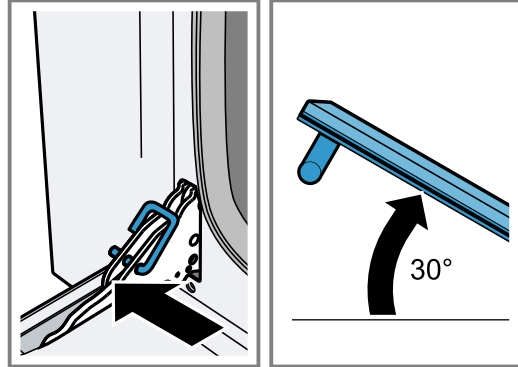
- Insert the two intermediate panels.
Ensure that the intermediate panel is seated correctly.
 - ✓ All holders must lay flat against the outer panel.
 - ✓ If the Low-E symbol can be read on both intermediate panels, both of the intermediate panels have been inserted correctly.
- Insert the inner panel.
Insert the inner panel into the profile first. The two fastening pins must then engage in the holders provided for them.
- Remove the locking pins and close the appliance door.

Note: Do not throw away the locking pins. Store the locking pins in a secure location. You always require the locking pins when you remove the door or door panels from the appliance. If you do not have any locking pins, you can order these from customer service.

14.3 Detaching the appliance door

If it is particularly dirty, you can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

- Open the appliance door fully.
- Use the security pins to lock the left- and right-hand hinges.
The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
- Grip the appliance door on either side with both hands and close it by approx. 30 degrees.



Do not close the appliance door fully. The hinges could become bent and the enamel could be damaged.

- Lift the appliance slightly and pull it out completely.

14.4 Attaching the appliance door

⚠ WARNING – Risk of injury!

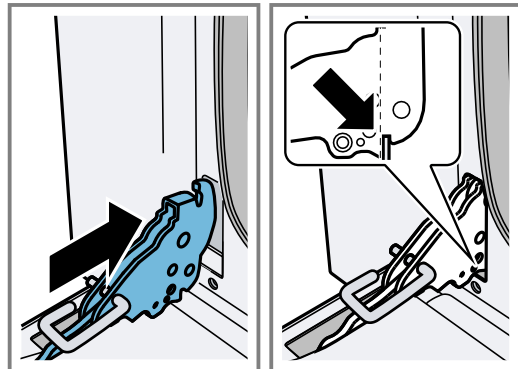
If the hinges are not secured due to an incomplete lock, they can snap shut with great force.

- ▶ If the hinge snaps shut when detaching or attaching the appliance door, do not reach into the hinge.
- ▶ Call customer service.

If a door pane or appliance door has not been installed correctly, this is dangerous.

- ▶ Make sure that all of the door panes and the appliance door have been correctly fitted before you switch the appliance back on again.

- Grip the appliance door on either side with both hands.
- Slide the hinges into the slots in the appliance.



The notch below the hinges must engage into the frame of the appliance.

- Lower the appliance door downwards.
- Remove the locking pins.

Note: Do not throw away the locking pins. Store the locking pins in a secure location. You always require the locking pins when you remove the door or door panels from the appliance. If you do not have any locking pins, you can order these from customer service.

15 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

WARNING – Risk of injury!

Improper repairs are dangerous.


- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service.
→ "Customer Service", Page 46




WARNING – Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

15.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. ▶ Connect the appliance to the power supply. <hr/> There has been a power cut. ▶ Check whether the lighting in your room or other appliances are working. <hr/> The circuit breaker in the fuse box has tripped. ▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
The appliance does not start.	The appliance door is not fully closed. ▶ Close the appliance door. <hr/> The appliance is not switched off. ▶ Switch the appliance off and then on again.
12:00 flashes on the display.	There has been a power cut. ▶ Set the time. → "Before using for the first time", Page 36
The interior lighting does not work.	"Top/bottom heating gentle" mode is activated. ▶ In this operating mode, the interior lighting is switched off. <hr/> The cooking compartment bulb is defective. ▶ Change the cooking compartment bulb. → "Replacing the cooking compartment bulb", Page 41
Dishes that are cooked in the oven burn in a short time.	The thermostat is faulty. ▶ Call → "Customer Service", Page 46.
Door panels are steamed up.	Normal occurrence caused by temperature differences. ▶ Heat the appliance up to 100 °C and switch the appliance off after 5 minutes.
The appliance is switched on but cannot be operated.  lights up on the display.	The child safety lock is activated. ▶ Deactivate the child safety lock. → "Deactivating the child safety lock", Page 38
The display has frozen or does not respond.	The child safety lock is activated. ▶ Deactivate the child safety lock. → "Deactivating the child safety lock", Page 38

Fault	Cause and troubleshooting
The display has frozen or does not respond.	<p>Malfunction</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the fuse in the fuse box. 2. Switch the fuse on after approx. 10 seconds. 3. If the malfunction occurs again, call customer service.
The appliance door cannot be opened.  lights up on the display.	<p>The appliance door remains locked until the cooking compartment has cooled down.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wait until the cooking compartment has cooled and  goes out.
The door panels feel warmer than before after the door panels have been removed for cleaning.	<p>The door panels have been inserted the wrong way round.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check whether the door panels have been inserted correctly. → "Fitting the door panels", Page 44
The cooling fan continues to run after operation.	<p>Not a fault. The cooling fan continues to run until the temperature that is selected in the basic settings has been reached.</p> <p>→ "Basic settings", Page 38</p>
Condensation water on the appliance door or condensation water is dripping.	<p>The appliance door does not close correctly.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check whether the appliance door is installed correctly and closes correctly. → "Appliance door", Page 43 <hr/> <p>Dirt on the seal.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether the seal is dirty, damaged or seated incorrectly. 2. Clean or replace the seal, or ensure that it is seated correctly. <hr/> <p>Normal condensation.</p> <p>→ "Condensation", Page 34</p>
A message with  appears on the display.	<p>Malfunction</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Set the function selector to the off position. <p>If the error message does not disappear, contact customer service.</p>

16 Disposal

16.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
- Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

17 Customer Service

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Ecodesign Order can be obtained from Customer Service for a period of at least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

Note: Under the terms of the manufacturer's warranty the use of Customer Service is free of charge.

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website. If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

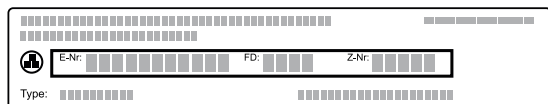
The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

This product contains light sources from energy efficiency class G.

17.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.

You will see the rating plate with these numbers if you open the appliance door.



Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

18 How it works

You can find a selection of tips about cookware and preparing meals here.

18.1 What is the best way to proceed?

ATTENTION!

Acidic food may damage the grid

- ▶ Do not place acidic food, such as fruit or food with an acidic marinade directly on the pan support.

Note: Information for those allergic to nickel

In rare cases, small amounts of nickel may pass into the food.

1. Before using the appliance, remove all unnecessary cookware from the cooking compartment.
2. Select the desired food from the recommended settings.
3. Place the food in suitable cookware. Use the accessory provided.
4. Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so. Do not line the accessory with greaseproof paper until after it has been preheated.
5. Set the appliance in accordance with the recommended settings. Set the shorter cooking time first. If required, increase the duration.
6. Always keep the appliance door closed when cooking.

18.2 Baking tips

We have compiled a few tips to help you achieve a good baking result.

Issue	Tip
You want your cake to rise evenly.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Only grease the base of the springform cake tin. ▪ After baking, use a knife to carefully loosen the cake from the baking tin.
You do not want small baked items to stick to each other when baking.	Leave a minimum clearance of 2 cm around each item to be baked. This allows enough space for the baked items to expand and brown on all sides.
Determine whether the cake is ready.	Push a cocktail stick into the highest point on the cake. If no dough sticks to the wood, the cake is ready.
You want to bake using your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use bakeware made of silicone, glass, plastic or ceramic.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ The bakeware must be heat-resistant up to 250 °C. ▪ Cakes in this bakeware brown less.

18.3 Food table

You can find an overview of the food here.

Food	Weight in kg	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C/grill setting	Duration in mins
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Pasta bake	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Joint of veal	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Joint of veal	2	2		200 ²	120
Pork loin	1.5	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Pork loin	2	2		200 ²	130
Sausages	1.5	3		280 ¹	1st side: 10 2nd side: 5
Roast beef	1	2		200 ¹	40 – 45

¹ Preheat the appliance.

² Do not preheat the appliance.

Food	Weight in kg	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C/grill setting	Duration in mins
Roast rabbit	1.5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Turkey breast	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Pork neck joint	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Roast chicken	1.2	2		180 – 190 ¹	65 – 70
Pork chops	1.5	4		280 ¹	1st side: 15 2nd side: 5
Spare ribs	1.5	4		280 ¹	1st side: 15 2nd side: 10
Bacon	0.7	5		3 ¹	1st side: 10 2nd side: 8
Fillet of pork	1.5	4		280 ¹	1st side: 12 2nd side: 5
Fillet of beef	1	5		3 ¹	1st side: 10 2nd side: 7
Rainbow trout	1.2	2		150 – 160 ¹	35 – 40
Monkfish	1.5	2		160 ¹	60 – 65
Turbot	1.5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1	1		280 ¹	8 – 9
Bread	1	2		190 – 200 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Bundt cake	1	2		160 ¹	55 – 60
Fruit pie	1	2		160 ¹	35 – 40
Cheesecake	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Short-crust pastry	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Short-crust pastry	1	1		170 ²	65
Parfait cake	1.2	2		160 ¹	55 – 60
Cream puffs	1.2	2		180 ¹	80 – 90
Sponge cake	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60
Rice pudding	1	2		160 ¹	55 – 60
Brioche	1.2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Preheat the appliance.

² Do not preheat the appliance.

18.4 Tips for next time you bake

If something goes wrong when baking, you can find some tips here.

Issue	Tip
Your cake collapses.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Note the ingredients and preparation instructions that are given in the recipe. ■ Use less liquid. <p>Or:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reduce the baking temperature by 10 °C and increase the baking time.
Your cake is too dry.	Increase the baking temperature by 10 °C and shorten the baking time.

Issue	Tip
Your cake is generally too light in colour.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check the shelf position and accessory. ■ Increase the baking temperature by 10 °C. <p>Or:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Increase the baking time.
Your whole cake is too dark.	Reduce the baking temperature and increase the baking time.
Your cake is too light on top and too dark underneath.	Place the cake one level higher in the cooking compartment.
Your cake is too dark on top and too light underneath.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Place the cake one level lower in the cooking compartment. ■ Reduce the baking temperature and increase the baking time

Issue	Tip
Your cake is unevenly browned.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reduce the baking temperature. ■ Cut the greaseproof paper to a suitable size. ■ Position the baking tin in the centre. ■ Shape small baked goods to be the same size and thickness.
Your cake is cooked on the outside but is not fully baked through on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reduce the baking temperature and increase the baking time. ■ Add less liquid. <p>For cakes with a moist topping:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre-bake the base. ■ Sprinkle the baked base with almonds or breadcrumbs. ■ Place the topping on the base.
The cake will not come out of the tin when turned upside down.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Allow the cake to cool for 5 - 10 minutes after baking. ■ Use a knife to carefully loosen the edge of the cake. ■ Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. ■ Next time you bake, grease the baking tin/dish and sprinkle it with breadcrumbs.




18.5 Tips for next time you roast

If roasting is not successful the first time, you can find some tips here.

18.6 Test dishes

These overviews have been produced for test institutes to facilitate appliance testing in accordance with EN 60350-1.

Baking

Food	Accessories	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Duration in mins
Shortbread strips	Universal pan with greaseproof paper	2		160 ¹	26
Shortbread strips, 2 levels	Universal pan + baking tray with greaseproof paper	2 + 4		160 ¹	26 – 28
Small cakes	Universal pan	2		150 ¹	21 – 23

¹ Preheat the appliance.

Issue	Tip
Your roast is too dark and the crackling is partly burnt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Select a lower temperature. ■ Reduce the roasting time.
Your roast is too dry.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Select a lower temperature. ■ Reduce the roasting time.
The crackling on your roast is too thin.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Increase the temperature. <p>Or:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Switch on the grill briefly at the end of the roasting time.
Your roasting juices are burnt.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Select a smaller item of cookware. ■ When roasting, add more liquid.
Your roasting juices are too clear and watery.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Use a larger item of cookware so that more liquid evaporates. ■ When roasting, add less liquid.
The meat catches during braising.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check whether the roasting dish and lid fit together and close properly. ■ Reduce the temperature. ■ Add liquid when braising.
Your roast is not well-done enough.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Carve the meat into portions. ■ Prepare the juices in the roasting dish. ■ Place the sliced meat in the juices. ■ Place the slices of meat in the microwave to finish cooking.

Food	Accessories	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Duration in mins
Small cakes, 2 levels	Universal pan + baking tray	1 + 4		160 ¹	25 – 28
Hot water sponge cake	Springform tin	2		170 ¹	30
Hot water sponge cake, 2 levels	2 x springform cake tins	2 + 4		160 ¹	40 – 45
Double-crust apple pie, 1 pc	Springform tin	2		170 ¹	75
Double-crust apple pie, 2 pcs	2 x springform cake tins	2 + 4		170 ¹	70

¹ Preheat the appliance.

Grilling

Also slide in the universal pan. The universal pan catches the liquid and the cooking compartment stays cleaner.

Food	Accessories	Shelf position	Type of heating	Grill setting	Duration in mins
Bread for toasting	Wire rack	5		3	5 – 6
Beef burger, 10 pcs, 75 mm diameter	Baking tray + wire rack	4 + 5		3 ¹	1st side: 15 2nd side: 5

¹ Preheat the appliance for at least 12 minutes.

19 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



19.1 Safe installation

Follow these instructions before you start installing the appliance.

WARNING – Risk of fire!

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- ▶ Do not use multiple socket strips.
- ▶ Only use extension cables that are certified, have a minimum cross section of 1.5 mm² and comply with the applicable national safety requirements.
- ▶ If the power cord is too short and a longer one is not available, please contact an electrician to have the domestic installation adapted.
- ▶ Only use adapters and power cords approved by the manufacturer.

ATTENTION!

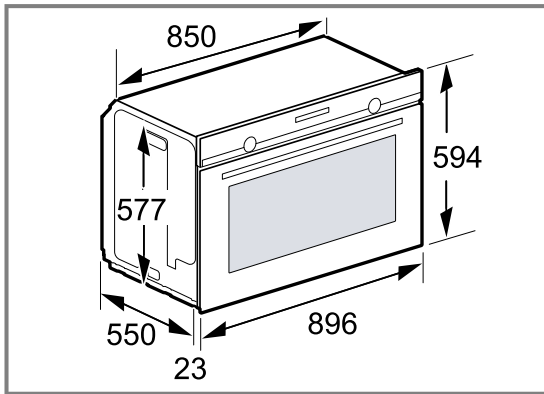
Carrying the appliance by the door handle could break it. The door handle cannot support the weight of the appliance.

- ▶ Do not carry or hold the appliance by the door handle.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for damages incurred as a result of incorrect installation.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.
- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Fitted units must be heat-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 70 °C.
- Do not install the appliance behind a decorative panel or unit door. There is a risk of overheating.

- Cut-out work on the units should be carried out before installing the appliance. Remove any shavings. Otherwise, the correct operation of electrical components may be adversely affected.
- The mains socket for the appliance must be located outside of the area where the appliance is installed.
- Always earth electrical appliances.
- Wear protective gloves so that you do not cut yourself. Parts that are accessible during installation may have sharp edges.
- Dimensions of the figures in mm.

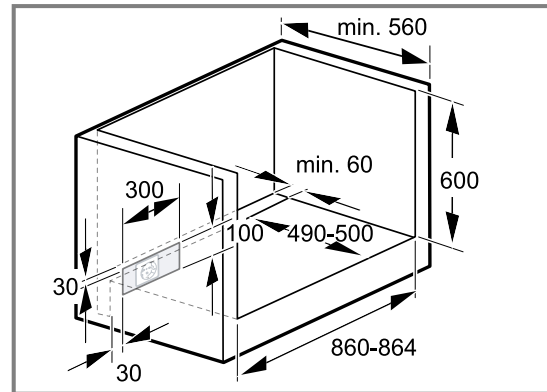
19.2 Appliance dimensions

You will find the dimensions of the appliance here



19.3 Installation below a worktop

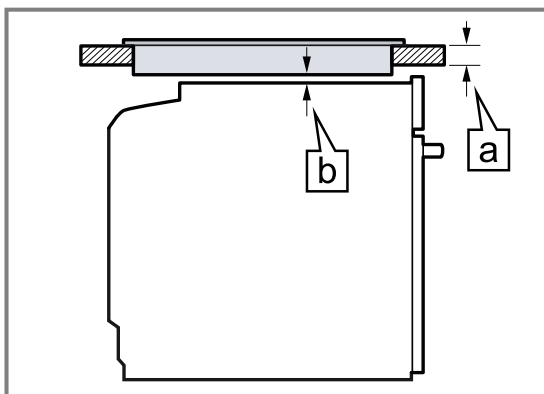
Observe the installation dimensions and the safety clearances when installing below a worktop.



To ventilate the appliance, the intermediate floor must have a ventilation cut-out.

19.4 Installing below a hob

If the appliance is installed below a hob, the following minimum dimensions must be adhered to (including substructure, if applicable).



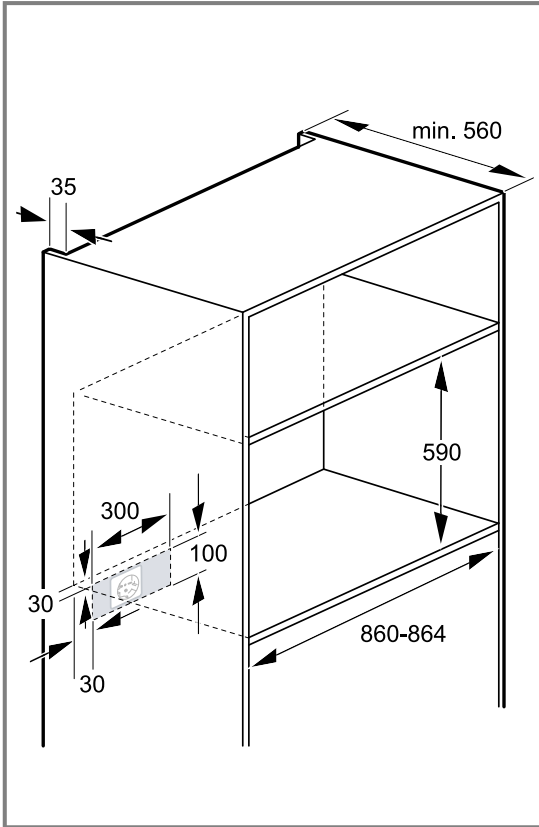
The minimum worktop thickness **a** is determined by the required minimum clearance **b**.

Hob type	a raised in mm	a flush in mm	b in mm
Induction hob	37	38	5
Full-surface induction hob	58	58	5
Gas hob	27	38	5
Electric hob	27	30	2

Secure the worktop to the built-in unit. Observe the installation instructions for the hob.

19.5 Installation in a tall unit

Observe the installation dimensions and the safety clearances in a tall unit.



- Ensure that the intermediate floor has a gap to the installation wall in order to ventilate the appliance.
- If the tall unit has another back panel in addition to the element back panels, this must be removed.
- Only fit the appliance up to a height which allows accessories to be easily removed.

19.6 Installing two appliances on top of each other

Your appliance can also be installed above another appliance.

19.7 Electrical connection

In order to safely connect the appliance to the electrical system, follow these instructions.

- The fuse protection must correspond to the power rating specified on the appliance's rating plate and to local regulations.
- The appliance corresponds to protection class I and must only be operated with a protective earth connection.
- The appliance must be disconnected from the power supply whenever installation work is being carried out.
- Contact protection must be ensured by the installation.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. They are subject to the requirements of the local electricity provider.

Electrically connecting an appliance without a protective contact plug

Note: Only licensed specialists may connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

An isolating switch must be integrated into the permanent electrical installation according to the installation regulations.

1. Identify the phase and neutral conductors in the socket.
The appliance may be damaged if it is not connected correctly.
2. Only connect the appliance to a mains voltage between 220 und 240 V.
3. Connect the wires of the mains power cable according to the colour coding:
 - Green/yellow = Conductor ⊕
 - Blue = Neutral conductor
 - Brown = Phase (external conductor)

Appliance connected loads

You can select a different connection depending on the appliance model. In this case, you must connect the appliance on the rear of the appliance using the power cord in accordance with the connection diagram.

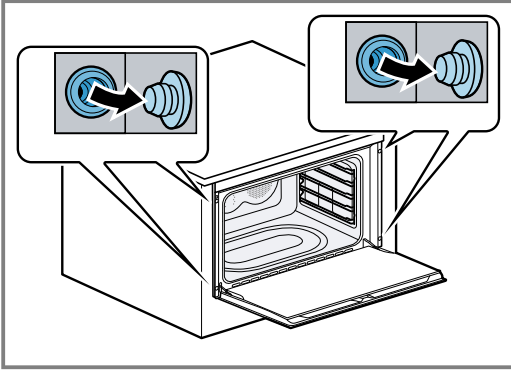
Ensure that the power cord corresponds to H05VV-F or higher. Determine which wire cross section you require in accordance with the current load. If required, install copper bridges. Incorrect connections may damage the appliance.

Appliance connected load	Min. fuse protection at 1~	Min. fuse protection at 2/3 N~
3.3 kW	16 A	
4.2 kW	20 A	12 A

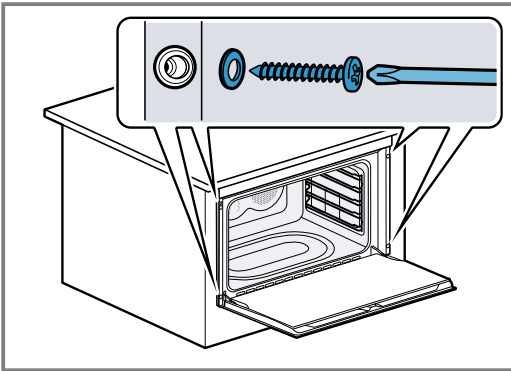
19.8 Installing the appliance

1. Slide the appliance and centre it.
Do not kink the connection cable.
2. Open the oven door completely.

3. Remove the cover.



4. Screw the appliance tightly onto the unit.



5. Put the protective cover on.

Note: Never close the gap between the worktop and the appliance using additional battens.

19.9 Removing the appliance

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Undo the fastening screws.
3. Lift the appliance slightly and pull it out completely.

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	54
2	Prévention des dégâts matériels	57
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	57
4	Description de l'appareil.....	58
5	Accessoires.....	61
6	Avant la première utilisation	63
7	Utilisation	63
8	Fonctions de temps	63
9	Sécurité enfants	65
10	Réglages de base.....	65
11	Nettoyage et entretien	66
12	Fonction nettoyage.....	69
13	Supports	70
14	Porte de l'appareil	70
15	Dépannage	72
16	Mise au rebut.....	73
17	Service après-vente	74
18	Comment faire.....	74
19	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	77
19.1	Installation en toute sécurité.....	78

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions de montage spécifiques.

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 61

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou désactivez le fusible et gardez la porte fermée pour éteindre les éventuelles flammes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Vous risquez de créer un courant d'air si vous ouvrez la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer.

- ▶ Ne posez jamais de papier sulfurisé non fixé sur un accessoire lors du préchauffage et pendant la cuisson.
- ▶ Coupez toujours le papier sulfurisé à la bonne taille et lestez-le avec un plat ou un moule de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. La porte de l'appareil peut s'ouvrir violemment. Des vapeurs chaudes et des flammes peuvent s'échapper.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

Les rails télescopiques deviennent chauds lors du fonctionnement de l'appareil.

- ▶ Laissez refroidir les rails télescopiques chauds avant de les toucher.
- ▶ Ne touchez les rails télescopiques chauds qu'avec des maniques.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

L'appareil et ses pièces accessibles peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Prudence lors de la manipulation et du nettoyage.
 - ▶ Si possible, portez des gants de protection.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.
- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil. Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 74

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 Ampoule halogène

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les ampoules du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes.

- ▶ Ne touchez pas à l'ampoule en verre.
- ▶ Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ En outre, coupez le fusible dans la boîte à fusibles.

1.6 Fonction de nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage.

- ▶ Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- ▶ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▶ Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.

- ▶ Ne récurvez pas les joints et ne les retirez pas.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques.

- ▶ Ne nettoyez jamais les tôles ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage.
- ▶ Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.

- ▶ Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- ▶ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▶ Éloignez les enfants et les animaux.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.

- ▶ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments). L'eau qui se trouve sur le fond du compartiment de cuisson lors du fonctionnement de l'appareil à des températures supérieures à 120 °C endommage l'émail.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque de l'eau se trouve sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Essuyez l'eau du fond du compartiment de cuisson avant toute utilisation.

Si vous placez des objets sur le fond du compartiment de cuisson au-delà de 50 °C, cela risque de provoquer une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent alors plus et l'émail est endommagé.

- ▶ Ne placez pas d'accessoires, de papier sulfurisé ni de papier d'aluminium de quelque nature que ce soit sur le fond du compartiment de cuisson.
- ▶ Placez un récipient sur le fond du compartiment de cuisson uniquement lorsqu'une température inférieure à 50 °C est réglée.

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Ne jamais placer de plat avec de l'eau sur le fond du compartiment de cuisson.

Une humidité prolongée dans le compartiment de cuisson favorise la formation de corrosion.

- ▶ Essuyer l'eau de condensation après chaque cuisson. Après un mode de fonctionnement à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.

- ▶ Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
- ▶ Ne stockez pas de plats dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.
- ▶ Ne pas garnir trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux.
- ▶ Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts. Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.
- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne se ferme plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles adjacents peuvent être endommagées.

- ▶ Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.

- ▶ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

Du film d'aluminium sur la vitre de la porte peut conduire à des décolorations définitives.

- ▶ Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent.

→ "Comment faire", Page 74

- Ne pas préchauffer l'appareil vous permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

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

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Faites cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou simultanément.

- Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire le plat.

Retirez les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

Laissez décongeler les plats surgelés avant de les préparer.

- Vous économisez ainsi l'énergie nécessaire pour décongeler les plats.

Remarque :

L'appareil consomme :

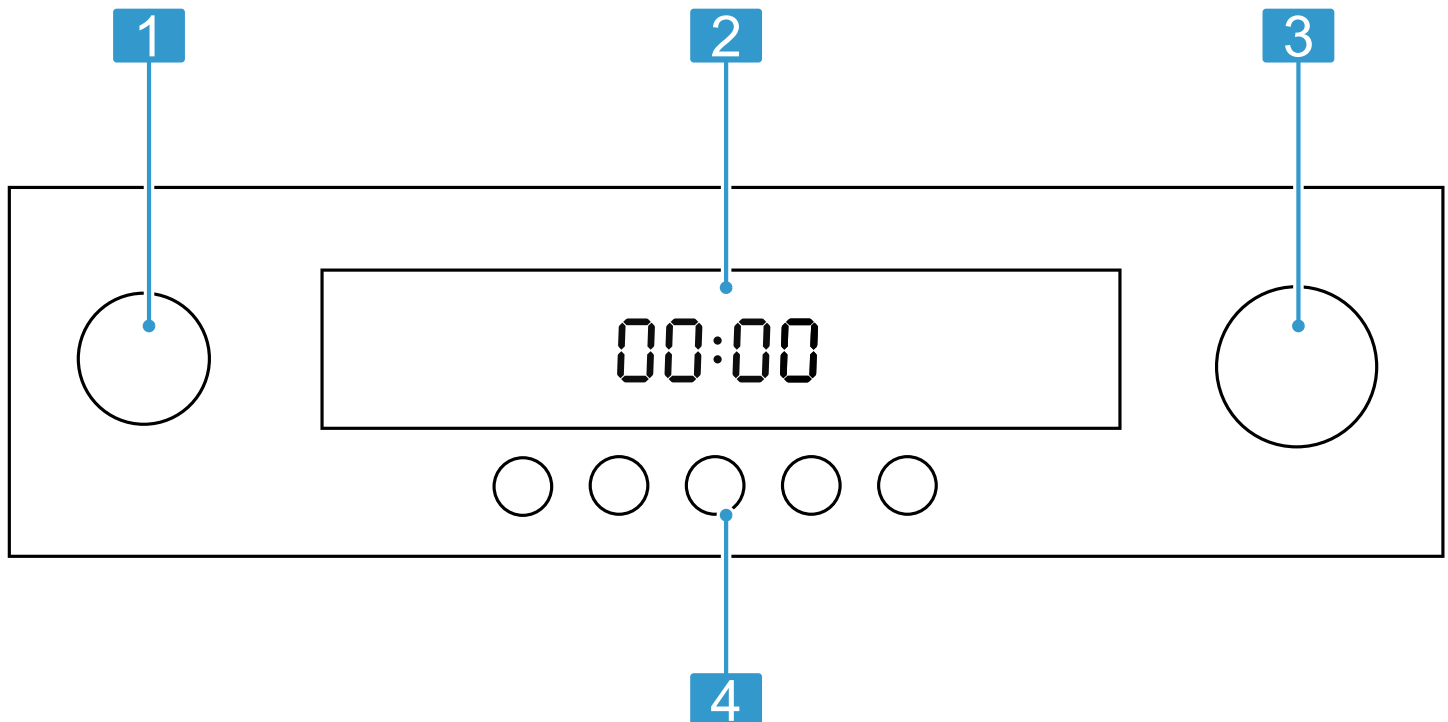
- en mode veille avec l'écran allumé, max. 1 W
- en mode veille avec l'écran éteint, max. 0,5 W

4 Description de l'appareil

4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

Remarque : Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



- | | | |
|----------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Sélecteur de fonction | Le sélecteur de fonction vous permet de régler le mode de cuisson ou d'autres fonctionnalités. Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction vers la gauche ou la droite à partir de la position zéro. |
|----------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2	Affichage	L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.
3	Sélecteur de température	Réglez la température pour le mode de cuisson avec le sélecteur de température ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de température à gauche ou à droite. Il n'a pas de position zéro.
4	Champs tactiles	Les champs tactiles vous permettent de régler directement différentes fonctions.

Touches

Les touches vous permettent de sélectionner directement différentes fonctions.

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

Symbole	Touche	Explication
🕒	Fonctions de temps	Régler la minuterie, la durée, la fin et l'heure
—	Moins	Réduire la valeur de réglage
+	Plus	Augmenter la valeur de réglage
💡	Éclairage	Allumer ou éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson
»»»	Chauffage rapide	Allumer ou éteindre le chauffage rapide
»»»	Sécurité enfants	Activer et désactiver la sécurité enfants en mode veille

Affichage

L'écran affiche les valeurs de réglage actuelles ou les options de sélection.

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

Symbole	Explication
»»»	Chauffage rapide
🕒	Minuterie
→	Durée
→	Fin
🕒	Heure
88:88	Affichage de l'heure
🔦	Voyant de chauffe
🔒	Sécurité enfants
🔒	Verrouillage de la porte
888	Affichage de la température

Sélecteur de température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température ou la position gril.

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

4.2 Modes de cuisson et fonctions

Afin de vous permettre de toujours trouver le mode de cuisson adapté à vos plats, nous vous expliquons ici les différences et les utilisations.

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

Contrôle de température

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

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

Symbole	Mode de cuisson ou fonction	Température ou niveau	Utilisation
	Chaleur tournante 3D	50-280 °C	Préparer des plats sur 1-2 niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par les ventilateurs. Ce mode de cuisson sert à déterminer la consommation d'énergie en mode recyclage.
	Chaleur ventilée	50-280 °C	Cuire des gâteaux et pâtisseries sur un niveau. La chaleur de la résistance de chauffe est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par les ventilateurs.
	Position Pizza	50-280 °C	Préparer des pizzas fraîches ou des produits surgelés, par exemple des frites ou des strudels. La résistance de chauffe et les ventilateurs chauffent rapidement et répartissent la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.
	Décongélation	30-60 °C	Décongeler des aliments, par exemple de la viande, de la volaille, du pain et des gâteaux. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.
	Chaleur de sole	50-280 °C	Poursuivre la cuisson. La chaleur est diffusée par la sole.
	Gril, petite surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyenne 3 = forte	Griller de petites quantités, par exemple des steaks, des saucisses et des toasts. La partie centrale de la résistance chauffante du gril est chauffée.
	Gril, grande surface	Positions gril : 1 = faible 2 = moyenne 3 = forte	Griller des mets peu épais, par exemple steaks, saucisses ou toasts ou pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance chauffante du gril est chauffée.
	Gril chaleur ventilée	50-280 °C	Rôtir de la viande, de la volaille et du poisson entier. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du plat.
	Chaleur voûte/sole Eco	50-280 °C	Pour la cuisson délicate de mets sélectionnés (par exemple viande, légumes) sur un niveau sans préchauffage. Ce mode de cuisson n'est pas adapté aux mets qui augmentent de volume pendant la cuisson (par ex. le pain). Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel et la classe d'efficacité énergétique.
	Convection naturelle	50-280 °C	Préparer des gâteaux, des soufflés et des pièces de rôti maigre. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Nettoyage		→ "Fonction nettoyage", Page 69

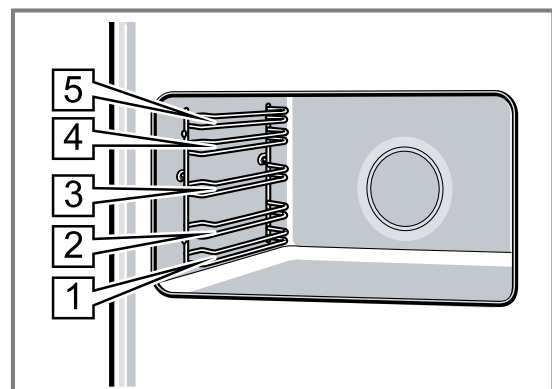
4.3 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

Niveaux d'enfournement

Le compartiment de cuisson possède 5 niveaux d'enfournement.


Introduisez toujours l'accessoire jusqu'en butée, afin qu'il ne touche pas la vitre de la porte. Introduisez les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.



Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume. Si la porte de l'appareil reste ouverte, l'éclairage s'éteint de nouveau après peu de temps.

Dans la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage de l'enceinte de cuisson s'allume dès le démarrage du mode de fonctionnement. Il s'éteint lorsque le mode est terminé.

Remarque : Avec le mode de cuisson Chaleur voûte/sole Eco, l'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint automatiquement après environ 1 minute. Vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson avec .

Ventilateur de refroidissement

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

ATTENTION !

La couverture des fentes d'aération entraîne une surchauffe de l'appareil.

► Ne pas couvrir les fentes d'aération.

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

Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, ce dernier cessera. Lorsque vous refermez la porte, le fonctionnement reprend.

Pour que la porte de l'appareil ne touche pas le meuble encastré, la porte de l'appareil s'ouvre à un peu moins de 90°.

Formation de condensation

Vous apprendrez ici comment la condensation se forme, comment éviter les dommages et comment réduire la formation de condensation.

La préparation d'aliments dans le compartiment de cuisson peut générer une importante quantité de vapeur d'eau dans le compartiment de cuisson. Votre appareil étant très économe en énergie, il laisse très peu de chaleur s'échapper pendant son fonctionnement. En raison des grandes différences de température entre l'intérieur de l'appareil et les parties extérieures de l'appareil, de l'eau de condensation peut se déposer sur la porte de l'appareil, le bandeau de commande ou les habillages de porte meuble avoisinants. La formation d'eau de condensation est un phénomène physique normal.

Afin d'éviter tout dommage, essuyez l'eau de condensation. Si de l'eau de condensation s'accumule dans la gouttière, retirez-la à l'aide d'une éponge. Un trop-plein de gouttière peut endommager le meuble encastré. Laissez sécher l'appareil avec la porte ouverte.


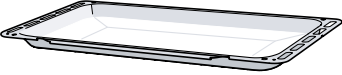

Si vous préchauffez l'appareil, vous réduisez la formation de condensation.

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud, il peut se déformer. Cette déformation n'a aucun effet sur sa fonction. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

Accessoires	Utilisation
Grille combinée 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vaisselle ■ Moules à gâteau ■ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller ■ Plats surgelés
Lèchefrite 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteaux moelleux ■ Pâtisseries ■ Plats surgelés ■ Gros rôtis <p>Conseil : Vous pouvez utiliser la lèchefrite comme récipient de récupération des graisses si vous grillez directement sur la grille.</p>
Plaque à pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteau cuit sur une plaque ■ Petites pâtisseries

Accessoires	Utilisation
Jeu de rails télescopiques	Les rails télescopiques permettent d'extraire davantage les accessoires.
Tiges de sécurité	Verrouiller les charnières. Remarque : Ne jetez pas les tiges de sécurité. Conservez les tiges de sécurité dans un endroit sûr. Vous avez toujours besoin des tiges de sécurité lorsque vous retirez la porte de l'appareil ou lorsque vous nettoyez les vitres de la porte.

5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :

siemens-home.bsh-group.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.


Autres accessoires	Utilisation
Grille combinée	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vaisselle ■ Moules à gâteau ■ Viande, par ex. rôtis ou pièces à griller ■ Plats surgelés
Plaque à pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteau cuit sur une plaque ■ Petites pâtisseries
Lèche-frite	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gâteaux moelleux ■ Pâtisseries ■ Plats surgelés ■ Gros rôtis
Jeu de rails télescopiques	Jeu de rails télescopiques pour un niveau


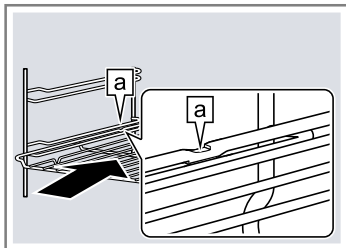
5.2 Fonction d'arrêt


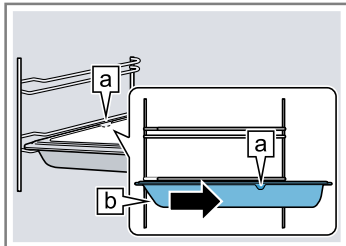
La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction.

Vous pouvez retirer l'accessoire à peu près à mi-chemin jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Insérez l'accessoire dans le bon sens dans le compartiment de cuisson pour que la sécurité anti-basculement fonctionne.


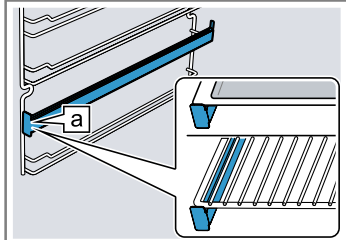
5.3 Insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson

1. Tournez l'accessoire de manière à ce que l'encoche  se trouve à l'arrière et pointe vers le bas.
2. Introduisez l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

Grille combinée	Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas  .
	

Plaque, par ex. lèche-frite ou plaque à pâtisserie	La partie inclinée de l'accessoire  doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.
	

3. Pour poser les accessoires à des niveaux d'enfournement avec les rails télescopiques, sortez ces derniers.

Grille ou tôle	Positionnez l'accessoire de manière à ce que son bord se trouve derrière la languette  du rail télescopique.
	

- Remarque :** Lorsqu'ils sont complètement sortis, les rails télescopiques s'enclenchent en place. Repoussez les rails télescopiques dans le compartiment de cuisson en exerçant une légère pression.
4. Introduisez complètement l'accessoire pour qu'il ne touche pas la porte de l'appareil.
- Remarque :** Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.

6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Régler l'heure

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

1. Réglez l'heure avec + ou -.
2. Appuyez sur ☺.

Remarque : Après écoulement du délai de réglage, l'heure est automatiquement mémorisée.

6.2 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson. → Page 70
2. Retirez tous les éléments de l'emballage, par ex. pièces de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez le film protecteur.

4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
5. Nettoyez le compartiment de cuisson avec du produit de nettoyage.
6. Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer l'appareil à vide et fermé.
7. Tournez le sélecteur de fonction sur ☐.
8. Réglez la température maximale.
Si vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, il se peut que vous entendiez des crépitements provenant du compartiment de cuisson.
9. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.
10. Éteignez l'appareil au bout d'1 heure.
11. Laissez refroidir l'appareil.
12. Lorsque le compartiment de cuisson est refroidi, nettoyez les surfaces lisses avec du produit de nettoyage.
13. Installez les supports. → Page 70
14. Si nécessaire, nettoyez les vitres de la porte.
→ Page 70

6.3 Nettoyage des accessoires

- ▶ Nettoyer soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette douce.

7 Utilisation

7.1 Mettre l'appareil sous tension

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
 - ✓ Une température ou la position gril est pré-réglée pour chaque fonction.
2. Sélectionnez la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température.
 - ✓ L'appareil commence à chauffer.

Remarque : Le contrôle de la température indique le statut actuel de la chauffe.

7.2 Modifier le mode de cuisson et la température

1. Modifiez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.

2. À l'aide du sélecteur de température, modifiez la température ou la position gril.

7.3 Éteindre l'appareil

- ▶ Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

7.4 Activer le préchauffage rapide

- ▶ Pour chauffer rapidement le compartiment de cuisson, appuyez sur »|||☺.

Remarque : Le préchauffage rapide est disponible avec la chaleur tournante 3D, la chaleur ventilée, la position Pizza et la chaleur voûte/sole Eco.





7.5 Extinction automatique

L'appareil dispose d'une coupure automatique. L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 13 heures.

8 Fonctions de temps

8.1 Aperçu des fonctions de temps



Vous trouverez ici un aperçu des fonctions de temps.

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


8.2 Régler la minuterie courte durée

La minuterie courte durée n'a pas d'influence sur les fonctions du four.

Remarque : Vous pouvez régler une durée de la minuterie courte durée de 30 secondes à 13 heures. Jusqu'à 10 minutes, vous pouvez régler la durée par pas de 30 secondes, de 10 minutes à une heure par pas d'une minute et ensuite par pas de 5 minutes.

- Appuyez sur .
- ✓  s'allume.
- Réglez la durée souhaitée avec + et -.
- ✓ Un signal retentit après écoulement de la durée.

Remarques

- Pour modifier la durée restante, appuyez sur  et modifiez la durée restante avec + ou -.
- Pour annuler la minuterie, réglez le temps restant sur zéro.

Désactiver le signal sonore




- ▶ Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil.

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

8.3 Régler l'heure


Si nécessaire, vous pouvez changer l'heure, par exemple passer de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

Condition : L'appareil est éteint.

- Appuyez sur  jusqu'à ce que  s'allume.
- Réglez l'heure avec  + et -.

8.4 Régler la durée

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

- Réglez le mode de cuisson et la température.
- ✓ L'appareil démarre.
- Appuyez deux fois sur .
- Réglez la durée avec + et -.

Vous pouvez régler la durée de 30 secondes jusqu'à 13 heures. Vous pouvez régler la durée par tranches d'une minute jusqu'à une heure, puis par tranches de 5 minutes.

- ✓  s'allume.





Mettre fin au fonctionnement

Un signal sonore retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer.

- Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil. Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.
- Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

8.5 Régler la fin

Le fonctionnement commence pour la durée définie à un moment ultérieur de votre choix.

- Réglez le mode de cuisson et la température.
- ✓ L'appareil démarre.
- Appuyez deux fois sur .
- Réglez la durée avec + et -.
- Vous pouvez régler la durée de 30 secondes jusqu'à 13 heures. Vous pouvez régler la durée par tranches d'une minute jusqu'à une heure, puis par tranches de 5 minutes.
- ✓  s'allume.
- Appuyez sur .
- Réglez le temps avec + ou -.
- Lors de la première pression d'une touche, l'écran affiche une valeur par défaut. La valeur par défaut résulte de l'heure actuelle et de la durée.
- ✓  s'allume.
- ✓ L'écran affiche l'heure de fin. L'appareil passe en mode attente.

Mettre fin au fonctionnement

Un signal sonore retentit lorsque la durée est écoulée. L'appareil cesse de chauffer.

- Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte de l'appareil. Le signal s'éteint automatiquement peu de temps après.
- Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.



9 Sécurité enfants

Protégez votre appareil afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ni en modifier les réglages.



Si vous avez raccordé une table de cuisson au four, celle-ci n'est pas verrouillée.

9.1 Activer la sécurité enfants

Condition : L'appareil est éteint.

- ▶ Appuyez environ 4 secondes sur .
- ✓  apparaît dans l'affichage.

9.2 Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Appuyez environ 4 secondes sur .
- ✓  s'éteint dans l'affichage.

10 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

10.1 Aperçu des réglages de base


Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.


Affichage	Réglage de base	Choix
c01	Durée du signal après écoulement d'une durée ou du temps du minuteur	1 = environ 10 secondes 2 = environ 30 secondes ¹ 3 = environ 2 minutes
c02	Temps d'attente avant validation d'un réglage	1 = environ 3 secondes ¹ 2 = environ 6 secondes 3 = environ 10 secondes
c03	Tonalité des touches lors de l'effleurement d'une touche	0 = arrêt 1 = marche ¹
c04	Luminosité de l'éclairage de l'affichage	1 = sombre 2 = moyenne ¹ 3 = intense
c05	Affichage de l'heure	0 = masquer l'heure 1 = afficher l'heure ¹
c06	Éclairage du compartiment de cuisson en cours de fonctionnement	0 = non 1 = oui ¹
c07	Temps de poursuite du ventilateur de refroidissement	1 = court ¹ 2 = moyen 3 = long 4 = extra long
c08	Réinitialiser toutes les valeurs sur les réglages d'usine	0 = non ¹ 1 = oui
c09	Activer le mode démonstration. Le mode démonstration sert uniquement à des fins de présentation. L'appareil ne chauffe pas en mode démonstration. Vous pouvez uniquement activer le mode démonstration dans les 5 premières minutes après la connexion au réseau électrique.	0 = non ¹ 1 = oui

¹ Réglage usine

10.2 Modifier les réglages de base

Condition : Le sélecteur de fonction est sur la position zéro.


1. Appuyez environ 4 secondes sur .
- ✓ L'écran affiche la première position de base, par exemple c01 1.

2. Pour modifier le réglage, tournez le sélecteur de température.
3. Pour passer au prochain réglage de base, appuyez sur +.
4. Pour confirmer les réglages, appuyez sur  pendant environ 4 secondes.

Conseil : Vous pouvez remodifier les réglages de base à tout moment.

Remarques

- Vous pouvez uniquement activer le mode démonstration dans les 5 premières minutes après la connexion au réseau électrique.
- Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

- ▶ Réglez la luminosité de l'écran dans les réglages de base .

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

10.3 Régler le mode économie d'énergie

Vous pouvez économiser l'énergie en diminuant la luminosité de l'écran.

11 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

11.1 Produits de nettoyage

Afin d'éviter d'endommager les différentes surfaces de l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage inappropriés.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.

- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Du produit de nettoyage pour four dans le compartiment de cuisson chaud endommage l'émail.

- ▶ Ne jamais utiliser de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud.
- ▶ Avant le réchauffement suivant, éliminer complètement les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil.

Le sel présent dans les lavettes éponges neuves peut endommager les surfaces.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

11.2 Produits de nettoyage appropriés

Utilisez uniquement des produits de nettoyage adaptés pour les différentes surfaces de votre appareil.

Extérieur de l'appareil

Respectez les instructions de nettoyage de l'appareil.

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Façade en acier inox	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud ■ Produits de nettoyage spéciaux pour les surfaces chaudes en acier inox 	Pour éviter la corrosion sur les façades en acier inoxydable, enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculés et de protéines. Appliquez une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox.
Bandeau de commande	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.
Vitres de la porte	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox.
Poignée de la porte	Produit de nettoyage chaud	Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Pour éviter les taches indélébiles, retirez immédiatement le détartrant de la poignée de la porte.

Intérieur de l'appareil

Surface	Produits de nettoyage appropriés	Remarques
Surfaces émaillées	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud ■ Eau vinaigrée ■ Nettoyants pour four 	<p>Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>Faites ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit de nettoyage.</p> <p>En cas d'encrassement important, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four.</p> <p>Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert afin qu'il sèche.</p> <p>Conseil : Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. → "Fonction nettoyage", Page 69</p> <p>Remarque : Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ces dépôts ne présentent aucun risque pour la santé et n'influencent pas le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez éliminer les dépôts avec de l'acide citrique.</p>
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ■ Produit de nettoyage chaud ■ Nettoyants pour four 	<p>Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four.</p>
Vitres de la porte	Produit de nettoyage chaud	<p>Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux.</p> <p>N'utilisez pas de racloir à verre ni d'éponge spirale inox.</p> <p>Conseil : Nettoyez les vitres de la porte de préférence en même temps que le compartiment de cuisson. → "Nettoyer le compartiment de cuisson", Page 68</p>
Joint de porte	Produit de nettoyage chaud	<p>Nettoyez avec une lavette.</p> <p>Ne retirez pas le joint de porte et ne le récuriez pas.</p>
Recouvrement de la porte en inox	Nettoyant pour acier inoxydable	<p>Respectez les indications des fabricants.</p> <p>N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.</p> <p>N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox.</p> <p>Conseil : Retirez de préférence le recouvrement de la porte.</p>
Recouvrement de la porte en plastique	Produit de nettoyage chaud	<p>N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloir à verre.</p> <p>N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox.</p> <p>Conseil : Retirez de préférence le recouvrement de la porte.</p>
Supports	Produit de nettoyage chaud	<p>Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.</p>
Système télescopique	Produit de nettoyage chaud	<p>Nettoyez avec une lavette ou une brosse.</p> <p>Afin de ne pas éliminer la graisse de lubrification, nettoyez les rails télescopiques en position rentrée.</p> <p>Ne les passez pas au lave-vaisselle.</p>
Accessoires	Produit de nettoyage chaud	<p>Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.</p> <p>Si l'accessoire est très sale, nettoyez-le avec une spirale en acier inoxydable.</p> <p>Conseil : Vous pouvez nettoyer les accessoires émaillés au lave-vaisselle.</p>

Remarques

- De légères différences de teintes apparaissent sur la face avant de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.
- Les ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.

- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Les différences de couleur sont normales et ne nuisent pas au fonctionnement. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement et peuvent par conséquent être rugueux. Cela n'affecte pas la protection contre la corrosion.

11.3 Nettoyer l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin de ne pas endommager les différentes surfaces et pièces par un nettoyage incorrect ou par des produits de nettoyage non appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Condition : Respectez les instructions concernant les produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 66

1. Nettoyez l'appareil avec du produit de nettoyage chaud et une lavette.

Pour certaines surfaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage alternatifs.

→ "Produits de nettoyage appropriés", Page 66

2. Séchez avec un chiffon doux.

Conseils

- Si vous nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation, les salissures ne peuvent pas brûler.
- Retirez toujours immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf.

Remarque : Utilisez la lèchefrite pour faire cuire des gâteaux très humides.

Conseil : Pour maintenir propre le compartiment de cuisson, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

11.4 Nettoyer le compartiment de cuisson

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !


Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Condition : Le compartiment de cuisson est complètement refroidi.

1. Versez 0,4 litre d'eau au centre du fond du compartiment de cuisson.

N'utilisez pas d'eau distillée.

2. Réglez  à l'aide du sélecteur de fonction.

3. Réglez le sélecteur de température sur 50°C.

4. Pendant le nettoyage, vérifiez que l'eau qui se condense dans la gouttière sous la porte de l'appareil ne déborde pas.

– Si nécessaire, absorbez l'eau avec une éponge.

5. Éteignez l'appareil au bout de 18 minutes.

6. Laissez refroidir l'appareil.

7. Nettoyez le compartiment de cuisson avec un chiffon.

11.5 Changer l'ampoule du compartiment de cuisson

Si l'éclairage du compartiment de cuisson est défectueux, changez-en.

Remarque : Des ampoules halogènes de 230 V, 40 W, G9 sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente. Utilisez exclusivement ces ampoules. Utilisez uniquement un chiffon propre et sec pour toucher les nouvelles ampoules halogènes. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

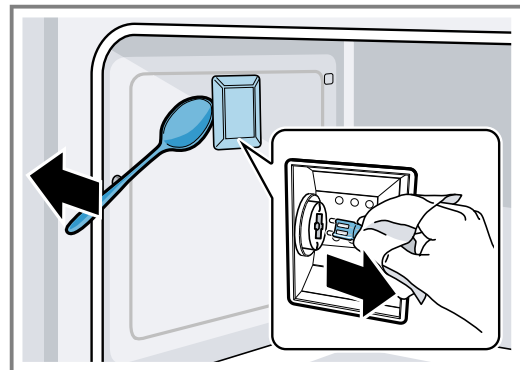
Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille d'ampoule sont sous tension.

- ▶ Avant de changer la lampe, assurez-vous que l'appareil est éteint pour éviter tout risque de choc électrique.
- ▶ De plus, débranchez la fiche secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Conditions

- Le fusible / disjoncteur a été retiré / se trouve en position éteinte.
- Le compartiment de cuisson est refroidi.
- Une nouvelle ampoule halogène est disponible pour le remplacement.

1. Ouvrez la porte de l'appareil.
 2. Pour éviter tout endommagement, placez un torchon dans le compartiment de cuisson.
 3. Retirez les accessoires et les supports du compartiment de cuisson. → Page 70
 4. Retirez le couvercle en verre.
- S'il est difficile d'ouvrir le couvercle en verre de face avec la main, utilisez une cuillère comme aide.
5. Retirez l'ampoule du compartiment de cuisson.



6. Remplacez l'ampoule du compartiment de cuisson par une ampoule du même type.
7. Remettez en place le cache en verre de l'ampoule du four.
8. Installez les supports. → Page 70
9. Retirez le torchon à vaisselle.

10. Réarmez le fusible.

11. Vérifiez que l'éclairage du four refonctionne.

12 Fonction nettoyage

Utilisez la fonction de nettoyage pour nettoyer l'appareil.

12.1 Auto-nettoyage pyrolyse


Le mode de fonctionnement « Autonettoyage pyrolyse » permet de nettoyer facilement le compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson est chauffé à une température très élevée. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson seront réduits en cendres.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques.

- ▶ Ne nettoyez jamais les tôles ni les moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage.
- ▶ Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

Un nettoyage nécessite environ 5-10 kW/h, selon la durée. Vous pouvez définir la durée du nettoyage entre 2h30 et 3h30.

Remarque : Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Elle peut se rouvrir lorsque le voyant de contrôle  pour le verrouillage disparaît. L'éclairage du compartiment de cuisson n'est pas allumé pendant le nettoyage.

Préparer l'appareil pour la fonction de nettoyage

Afin d'obtenir un bon résultat de nettoyage et d'éviter tout dommage, préparez l'appareil avec soin.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage.

- ▶ Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- ▶ Ne nettoyez jamais les accessoires en même temps.

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ N'accrochez jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte.
- ▶ Gardez la façade de l'appareil dégagée.
- ▶ Éloignez les enfants.

Si le joint de porte est endommagé, une intense chaleur s'échappe au niveau de la porte.

- ▶ Ne récurvez pas les joints et ne les retirez pas.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint.

1. Retirez les supports et les rails du compartiment de cuisson.
2. Éliminez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
3. Nettoyez le côté intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne récurvez pas le joint.

Régler la fonction de nettoyage

Aérez la cuisine tant que la fonction de nettoyage est en marche.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice pour la santé !

La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses.

- ▶ Pendant la fonction de nettoyage, bien aérer la cuisine.
- ▶ Ne restez pas longtemps dans la pièce.
- ▶ Éloignez les enfants et les animaux.




⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage.



- ▶ N'ouvrez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage.

- ▶ Ne touchez jamais la porte de l'appareil.
- ▶ Laissez l'appareil refroidir.
- ▶ Éloignez les enfants.

1. Réglez  à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Utilisez  et  pour sélectionner la fonction de nettoyage par pyrolyse.
3. Réglez la position nettoyage à l'aide du sélecteur de température.

Position nettoyage	Durée en h
1	2h30
2	3
3	3h30

- ✓ Une minute après le début du cycle de nettoyage de la pyrolyse, le système de verrouillage de la porte empêche l'ouverture de la porte du four. Le voyant de contrôle  indique l'activation de ce système de verrouillage de la porte. Lorsque le système de verrouillage de la porte est activé, vous ne pouvez sélectionner aucune fonction. Patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle  s'éteigne.

Remarques


- Pour ne pas arrêter prématurément l'autonettoyage pyrolyse, ne modifiez pas le sélecteur de fonction pendant le cycle de nettoyage.
- Pendant l'auto-nettoyage pyrolyse, vous ne pouvez pas utiliser l'éclairage du compartiment de cuisson.

Conseil : Vous pouvez utiliser le réveil pendant l'auto-nettoyage pyrolyse. La durée n'a aucune influence sur la fonction pyrolyse.

Interrompre la fonction de nettoyage

- Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Remettre en service l'appareil après la fonction de nettoyage**Conditions**

- Un signal retentit dès que l'autonettoyage est terminé.
- Lorsque  s'éteint à l'affichage, vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil.

1. Laissez refroidir l'appareil.
2. Essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson, sur les supports et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.

Remarque : Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Ces résidus d'aliments ne présentent aucun risque. Ils ne compromettent pas le fonctionnement de l'appareil. Le cas échéant, vous pouvez éliminer les résidus à l'aide d'acide citrique.

13 Supports

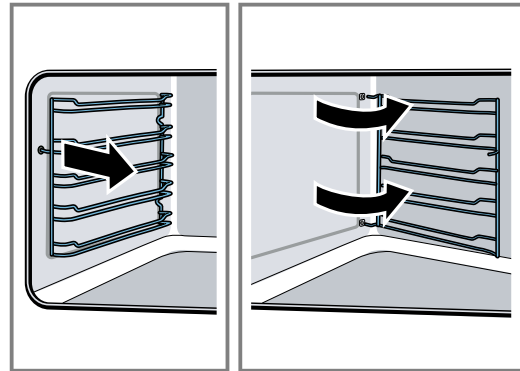
Pour nettoyer soigneusement les supports et le compartiment de cuisson ou pour changer les supports, vous pouvez décrocher ceux-ci.

13.1 Décrocher les supports

Les supports sont fixés respectivement à 3 points aux parois latérales dans le compartiment de cuisson.

1. Saisissez les supports sur le devant et tirez-les vers le milieu du compartiment de cuisson.
- ✓ Le crochet avant du support se détache du trou.

2. Ouvrez davantage les supports et retirez-les des trous arrière de la paroi latérale.



3. Retirez les supports du compartiment de cuisson.

13.2 Accrocher les supports

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

14 Porte de l'appareil

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

Remarque : Pour que la porte de l'appareil ne touche pas le meuble encastré, la porte de l'appareil s'ouvre à un peu moins de 90°.

14.1 Démonter les vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez démonter les vitres de la porte de l'appareil.

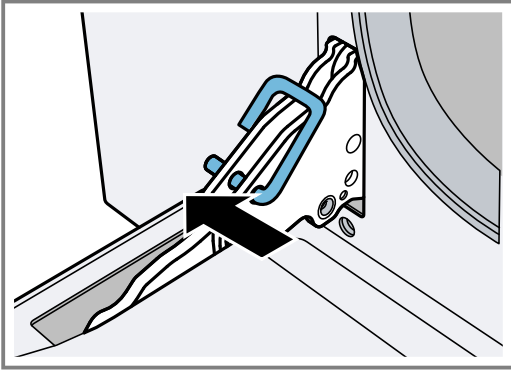
⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface.

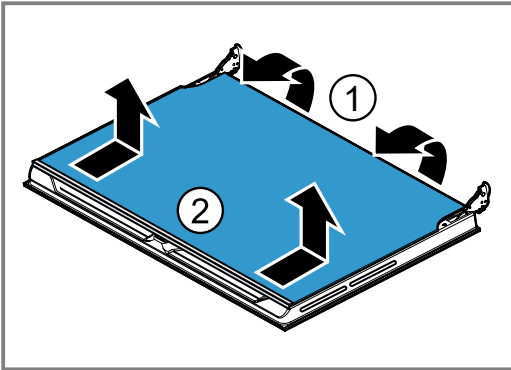
1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.

2. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite avec les tiges de sécurité.

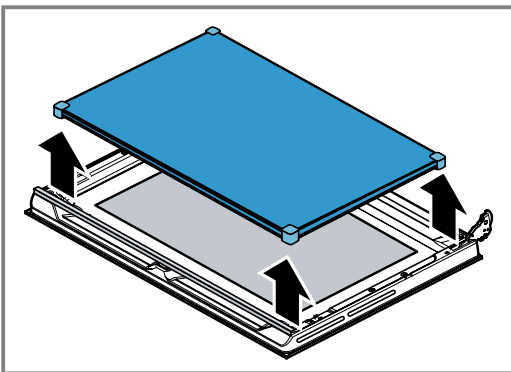


Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Levez la partie inférieure de la vitre intérieure avec les deux mains jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation. ①
4. Pour détacher complètement la vitre intérieure de la porte, tirez délicatement la partie supérieure de la vitre intérieure hors du profilé et soulevez-la.



5. Déposez la vitre intérieure et placez-la avec précaution sur une surface plane.
6. Retirez les deux vitres intermédiaires avec leurs fixations.



Les deux vitres intermédiaires ne sont pas fixées avec des goupilles de retenue, mais sont maintenues en position par des fixations.

7. Pour séparer les deux vitres intermédiaires, retirez les fixations.
8. Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

14.2 Monter les vitres de la porte

1. Insérez les deux vitres intermédiaires.

Veillez au bon positionnement des vitres intermédiaires.

- ✓ Toutes les fixations doivent reposer à plat sur la vitre extérieure.
- ✓ Si le symbole Low-E est lisible sur les deux vitres intermédiaires, cela signifie que ces dernières sont correctement mises en place.

2. Insérez la vitre intérieure.

Placez d'abord la vitre intérieure dans le profilé. Les deux tiges de fixation doivent ensuite s'enclencher dans les fixations prévues à cet effet.

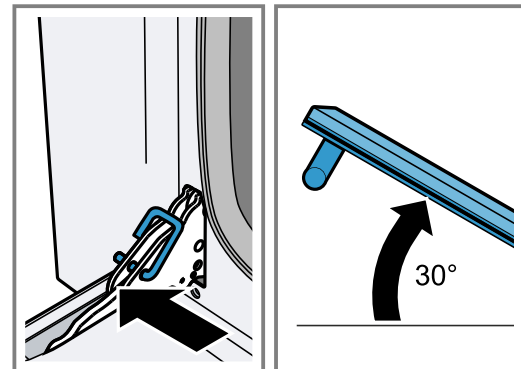
3. Enlevez les tiges de sécurité et fermez la porte de l'appareil.

Remarque : Ne jetez pas les tiges de sécurité. Conservez les tiges de sécurité dans un endroit sûr. Vous avez toujours besoin des tiges de sécurité lorsque vous retirez la porte de l'appareil ou lorsque vous nettoyez les vitres de la porte. Si vous n'avez pas de tiges de sécurité, vous pouvez en commander auprès du service après-vente.

14.3 Décrocher la porte de l'appareil

En cas d'encrassement particulièrement important, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil pour faciliter le nettoyage.

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite avec les tiges de sécurité.
Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.
3. Saisissez la porte de l'appareil latéralement avec les deux mains et fermez-la à environ 30 degrés.



Ne fermez pas complètement la porte de l'appareil. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

4. Soulevez légèrement la porte de l'appareil et retirez-la complètement.

14.4 Accrocher la porte de l'appareil

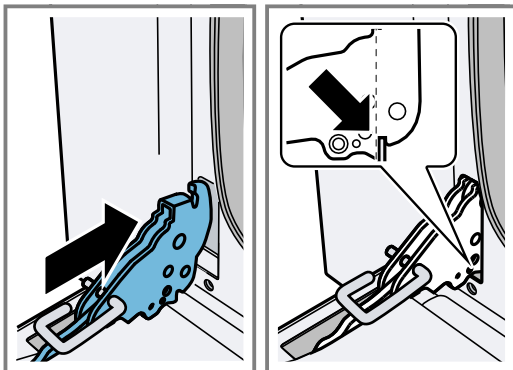
⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées à cause d'un loquet incomplet, elles peuvent se fermer violemment.

- ▶ Si la charnière se referme lors du décrochage ou de l'accrochage de la porte de l'appareil, ne mettez pas la main dans la charnière.
- ▶ Appelez le service après-vente.

Une vitre de porte ou une porte d'appareil mal installée est dangereuse.

- ▶ Assurez-vous que toutes les vitres de porte et la porte de l'appareil sont correctement posées avant de remettre l'appareil en service.
- 1. Saisissez la porte de l'appareil latéralement avec les deux mains.
- 2. Glissez les charnières dans les évidements de l'appareil.



L'encoche en bas aux charnières doit s'enclencher dans le cadre de l'appareil.

- 3. Abaissez la porte de l'appareil.
- 4. Retirez les tiges de sécurité.

Remarque : Ne jetez pas les tiges de sécurité. Conservez les tiges de sécurité dans un endroit sûr. Vous avez toujours besoin des tiges de sécurité lorsque vous retirez la porte de l'appareil ou lorsque vous nettoyez les vitres de la porte. Si vous n'avez pas de tiges de sécurité, vous pouvez en commander auprès du service après-vente.

15 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

→ "Service après-vente", Page 74




⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

15.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
	Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
L'appareil ne peut pas être mis en marche.	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée. ▶ Fermez la porte de l'appareil.
	L'appareil n'est pas éteint. ▶ Mettez l'appareil hors, puis sous tension.
12:00 clignote.	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Réglez l'heure. → "Avant la première utilisation", Page 63
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	Le mode de cuisson Chaleur voûte/sole Eco est activé. ▶ Dans ce mode de cuisson, l'éclairage du compartiment de cuisson est éteint.

Défaut	Cause et dépannage
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	L'ampoule du compartiment de cuisson est défectueuse. ▶ Changez l'ampoule du compartiment de cuisson. → <i>"Changer l'ampoule du compartiment de cuisson", Page 68</i>
Les plats préparés au four brûlent en très peu de temps.	Le thermostat est défectueux. ▶ Appelez le → <i>"Service après-vente", Page 74.</i>
Buée sur les vitres de la porte.	C'est un phénomène normal dû aux variations de température. ▶ Chauffez l'appareil à 100 C° et éteignez l'appareil après 5 minutes.
Un appareil allumé ne peut pas être utilisé. ☞ s'allume.	La protection enfants est active. ▶ Désactivez la sécurité enfants. → <i>"Désactiver la sécurité enfants", Page 65</i>
L'écran est figé ou ne réagit pas.	La protection enfants est active. ▶ Désactivez la sécurité enfants. → <i>"Désactiver la sécurité enfants", Page 65</i>
	Dysfonctionnement 1. Coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. 2. Enclenchez le fusible après environ 10 secondes. 3. Si le dysfonctionnement réapparaît, appelez le service après-vente.
La porte de l'appareil ne s'ouvre pas.  s'allume.	La porte de l'appareil est verrouillée jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit refroidi. ▶ Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi et que le symbole  s'éteigne.
Les vitres de porte sont plus chaudes au toucher qu'auparavant, après avoir été démontées pour être nettoyées.	Les vitres des portes sont placées à l'envers. ▶ Vérifiez que les vitres de la porte sont bien en place. → <i>"Monter les vitres de la porte", Page 71</i>
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner jusqu'à ce que la température choisie dans les réglages de base soit atteinte. → <i>"Réglages de base", Page 65</i>
De la condensation se forme sur la porte de l'appareil ou de l'eau de condensation goutte.	La porte de l'appareil ne se ferme pas correctement. ▶ Vérifiez que la porte de l'appareil est correctement installée et qu'elle se ferme correctement. → <i>"Porte de l'appareil", Page 70</i>
	Encrassement du joint. 1. Vérifiez que le joint n'est pas sale, endommagé ou mal positionné. 2. Nettoyez ou remplacez le joint ou assurez-vous qu'il est correctement positionné.
	Formation normale de condensation. → <i>"Formation de condensation", Page 61</i>
Une notification avec  apparaît.	Dysfonctionnement ▶ Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente.

16 Mise au rebut

16.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



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

17 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

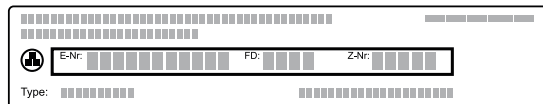
Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G.

17.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

18 Comment faire

Vous trouverez ici des conseils concernant les récipients et la préparation de plats.

18.1 La meilleure façon de procéder

ATTENTION !

Les aliments acides peuvent endommager la grille

- ▶ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

Remarque : Remarque pour les personnes allergiques au nickel

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

1. Avant toute utilisation, retirez du compartiment de cuisson les récipients dont vous n'avez pas besoin.
2. Sélectionnez les plats de votre choix dans les recommandations de réglage.
3. Placez les plats dans un récipient adapté. Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil.
4. Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage le préconisent. Tapissez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
5. Réglez l'appareil selon les réglages recommandés. Réglez d'abord la durée plus courte. Prolongez la durée si nécessaire.
6. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.

18.2 Conseils pour la pâtisserie

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre gâteau doit lever de manière uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Graisser uniquement le fond du moule démontable. ■ Après la cuisson, détacher soigneusement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.
Lors de la cuisson, les petites pâtisseries ne doivent pas coller les unes aux autres.	Laisser une distance minimale de 2 cm autour de chaque pièce de pâtisserie. Les pâtisseries auront ainsi suffisamment de place pour lever et dorer de tous les côtés.
Vérifier si le gâteau est bien cuit.	Piquer dans le gâteau avec un bâtonnet de bois à l'endroit le plus élevé. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet de bois.
Vous voulez utiliser votre propre recette.	Se baser sur une pâtisserie similaire dans les tableaux de cuisson.
Utiliser des moules en silicone, verre, plastique ou céramique.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250°C. ■ Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés.

18.3 Tableau des plats

Vous trouverez ici un aperçu des plats.

Plat	Poids en kg	Niveau d'en-fournement	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Durée en min.
Lasagnes	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Gratins de pâtes	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Rôti de veau	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Rôti de veau	2	2		200 ²	120
Filet de porc	1,5	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Filet de porc	2	2		200 ²	130
Saucisses	1,5	3		280 ¹	1er côté : 10 2e côté : 5
Rôti de bœuf	1	2		200 ¹	40 – 45
Lapin rôti	1,5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Blanc de dinde	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Rôti d'échine de porc	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Poulet rôti	1,2	2		180 – 190 ¹	65 – 70
Côtelettes de porc	1,5	4		280 ¹	1er côté : 15 2e côté : 5
Travers de porc	1,5	4		280 ¹	1er côté : 15 2e côté : 10
Lard	0,7	5		3 ¹	1er côté : 10 2e côté : 8
Filet mignon de porc	1,5	4		280 ¹	1er côté : 12 2e côté : 5
Filet de bœuf	1	5		3 ¹	1er côté : 10 2e côté : 7
Truite saumonée	1,2	2		150 – 160 ¹	35 – 40
Lotte	1,5	2		160 ¹	60 – 65
Turbot	1,5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1	1		280 ¹	8 – 9
Pain	1	2		190 – 200 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Kouglof	1	2		160 ¹	55 – 60
Gâteau aux fruits	1	2		160 ¹	35 – 40
Gâteau au fromage blanc	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Gâteau en pâte brisée	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Gâteau en pâte brisée	1	1		170 ²	65
Gâteau à la crème dessert	1,2	2		160 ¹	55 – 60
Choux	1,2	2		180 ¹	80 – 90
Génoise	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60
Riz au lait	1	2		160 ¹	55 – 60
Brioche	1,2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Préchauffer l'appareil.

² Ne pas préchauffer l'appareil.

18.4 Conseils pour la cuisson suivante

Si la cuisson ne donne pas les résultats escomptés, voici quelques conseils.

Problème	Conseil
Votre gâteau s'affaisse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez les ingrédients ajoutés et suivez les conseils de préparation figurant dans la recette. ■ Utilisez moins de liquide. Ou : ■ Réduisez la température de cuisson de 10 °C et prolongez le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop sec.	Augmentez la température de cuisson de 10 °C et raccourcissez le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair dans l'ensemble.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez le niveau d'enfournement et l'accès- soire. ■ Augmentez la température de cuisson de 10 °C. Ou : ■ Prolongez le temps de cuisson.
Le gâteau est trop foncé dans l'ensemble.	Réduisez la température de cuisson et prolongez le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en dessous.	Enfournez le gâteau à un niveau supérieur.
Votre gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en dessous.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Enfournez le gâteau à un niveau inférieur. ■ Réduisez la température de cuisson et rallongez le temps de cuisson
Votre gâteau a doré de manière irrégulière.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduisez la température de cuisson. ■ Découpez le papier de cuisson aux bonnes dimensions. ■ Placez le moule au centre. ■ Formez des petites pâtisseries de même taille et de même épaisseur.

Problème	Conseil
Votre gâteau est cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduisez la température de cuisson et prolongez le temps de cuisson. ■ Ajoutez moins de liquide. Pour un gâteau avec une garniture fondante : <ul style="list-style-type: none"> ■ Précuisez le fond. ■ Parsemez le fond cuit d'amandes ou de chapelure. ■ Placez la garniture sur le fond.
Votre gâteau ne se démoule pas une fois renversé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Après la cuisson, laissez refroidir le gâteau pendant 5 - 10 minutes. ■ Détachez les bords du gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau. ■ Renversez à nouveau le gâteau et couvrez le moule plusieurs fois d'une serviette humide et froide. ■ La prochaine fois, graissez le moule et saupoudrez de chapelure.

18.5 Conseils pour le rôtissage suivant

Si le rôtissage ne réussit pas tout de suite, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre rôti est trop cuit et la croûte est brûlée par endroits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner une température inférieure. ■ Réduire la durée de cuisson.
Votre rôti est trop sec.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner une température inférieure. ■ Réduire la durée de cuisson.
La croûte de votre rôti est trop fine.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Augmenter la température. Ou : ■ Après la fin de la durée de cuisson, allumer brièvement le gril.
Votre de sauce pour rôti est brûlée.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Choisir un récipient plus petit. ■ Ajouter plus de liquide lors de la cuisson.
Votre sauce du rôti est trop claire et aqueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Choisir un récipient plus grand pour une évaporation plus importante de liquide. ■ Ajouter moins de liquide lors de la cuisson.









Questions	Conseil
Lorsque vous braisez de la viande, celle-ci brûle.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérifier si le plat à rôti et le couvercle sont compatibles et se ferment bien. ▪ Réduire la température. ▪ Ajouter du liquide pendant le braisage.

Questions	Conseil
Votre rôti n'est pas entièrement cuit.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Découper le rôti. ▪ Préparer la sauce dans le plat à rôtir. ▪ Disposer les tranches de rôti dans la sauce. ▪ Terminer la cuisson des tranches de rôti avec le micro-ondes.

18.6 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1.



Cuire des pâtisseries

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Barres de short-bread	Lèchefrite avec du papier cuisson	2		160 ¹	26
Barres de short-bread, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie avec du papier cuisson	2 + 4		160 ¹	26 – 28
Petits gâteaux	Lèchefrite	2		150 ¹	21 – 23
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1 + 4		160 ¹	25 – 28
Biscuit à l'eau	Moule à charnière	2		170 ¹	30
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	2 moules à charnière	2 + 4		160 ¹	40 – 45
Tourte aux pommes, 1 pièce	Moule à charnière	2		170 ¹	75
Tourte aux pommes, 2 pièces	2 moules à charnière	2 + 4		170 ¹	70

¹ Préchauffer l'appareil.

Griller

Enfournez également la lèchefrite. La lèchefrite recueille le liquide et le compartiment de cuisson reste propre.

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Position grill	Durée en min.
Toast	Grille combinée	5		3	5 – 6
Burger de bœuf, 10 pièces, diamètre 75 mm	Plaque à pâtisserie + grille	4 + 5		3 ¹	1er côté : 15 2e côté : 5

¹ Préchauffez l'appareil au moins 12 minutes.

19 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



⚠ 19.1 Installation en toute sécurité

Respectez ces consignes avant de commencer à installer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ N'utilisez pas de bloc multiprise.
- ▶ Utilisez uniquement une rallonge certifiée, d'une section minimale de 1,5 mm² et conforme aux exigences de sécurité nationales en vigueur.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.
- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.

ATTENTION !

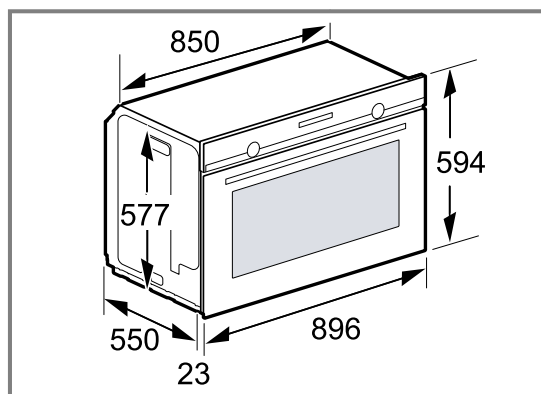
Le fait de porter l'appareil par la poignée risque de casser celle-ci. La poignée de porte ne résiste pas au poids de l'appareil.

- ▶ Ne jamais transporter ni porter l'appareil par la poignée de la porte.
- Seule une installation effectuée selon les présentes instructions de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable des dommages résultant d'une installation incorrecte.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente une avarie en raison du transport.
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.
- Respectez la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90 °C, la façade des meubles voisins jusqu'à 70 °C.

- N'installez pas l'appareil derrière une plaque décorative ou une porte de meuble. Il existe un risque de surchauffe.
- Réalisez des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlevez les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- La prise de raccordement de l'appareil doit donc être disposée à l'extérieur de l'espace d'encastrement.
- Mettez toujours à la terre les appareils électriques.
- Portez des gants de protection pour éviter des coupures. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- Dimensions indiquées dans les illustrations en mm.

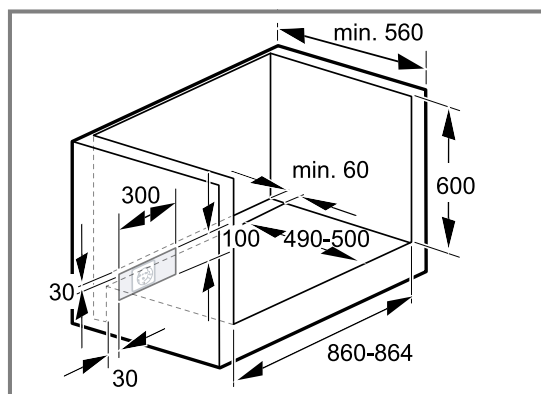
19.2 Dimensions de l'appareil

Vous trouverez ici les dimensions de l'appareil



19.3 Installation sous un plan de travail

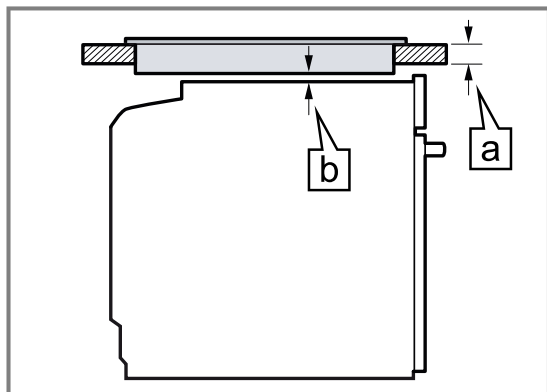
Observez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité lors de l'installation sous un plan de travail.



Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.

19.4 Installation sous une table de cuisson

Si l'appareil est encastré sous une table de cuisson, les dimensions minimales doivent être respectées, y compris la sous-structure si nécessaire.



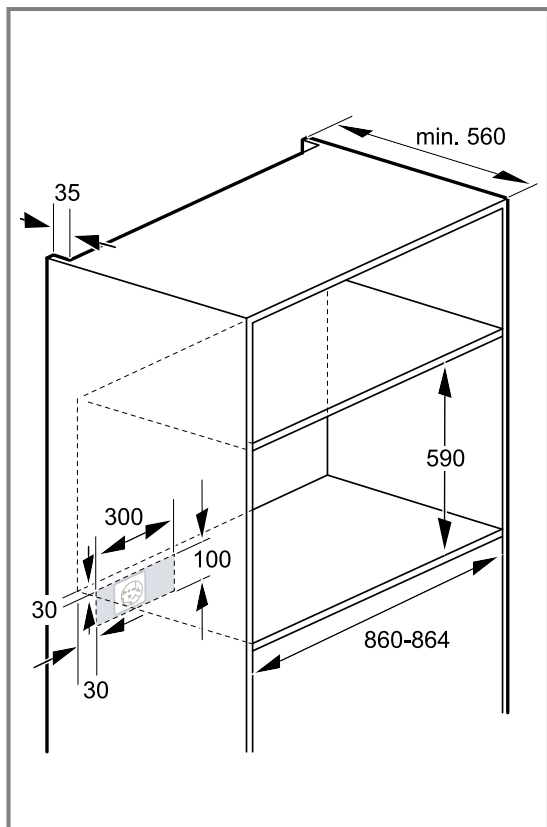
L'épaisseur minimale du plan de travail [a] résulte de la distance minimale nécessaire [b].

Type de table de cuisson	[a] monté en mm	[a] affleurant en mm	[b] en mm
Table de cuisson induction	37	38	5
Table de cuisson induction Full Zone	58	58	5
Table de cuisson gaz	27	38	5
Table de cuisson électrique	27	30	2

Fixez le plan de travail sur le meuble d'encastrement. Respectez les instructions de montage de la table de cuisson.

19.5 Installation dans un meuble haut

Respectez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le placard vertical.



- Assurez-vous que le plancher intermédiaire présente un espace par rapport au mur d'installation afin d'aérer l'appareil.
- Si le meuble haut possède une paroi arrière en plus des parois arrières préfabriquées, celle-ci doit être retirée.
- Encastrez l'appareil à une hauteur qui permette de retirer sans problème les accessoires.

19.6 Installation de deux appareils superposés

Votre appareil peut également être installé sur un autre appareil.

19.7 Branchement électrique

Respectez les présentes consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance figurant sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- L'appareil est conforme à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une prise à conducteur de protection.
- Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.
- L'encastrement doit garantir la protection contre les contacts accidentels.
- Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. Il doit appliquer les réglementations du fournisseur d'électricité régional.

Raccordement électrique de l'appareil sans connecteur à fiche de contact de sécurité

Remarque : Seul du personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Un dispositif de sectionnement doit être intégré dans l'installation électrique fixe, conformément aux prescriptions d'installation.

1. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement.

L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.

2. Branchez l'appareil uniquement sur une tension de réseau comprise entre 220 et 240 V.
3. Raccordez les fils du cordon d'alimentation secteur conformément au code de couleur :
 - vert-jaune : conducteur de protection ⊕
 - bleu = (neutre) conducteur neutre
 - marron = phase (conducteur externe)

Valeurs de branchement des appareils

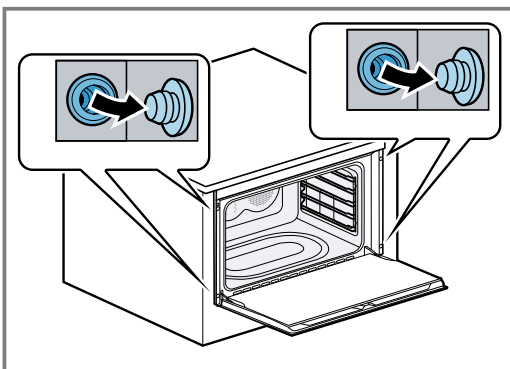
Selon le modèle d'appareil, vous pouvez choisir un autre raccordement. Dans ce cas, vous devez brancher l'appareil avec le cordon d'alimentation secteur selon le schéma de raccordement présent au dos de l'appareil.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation secteur corresponde au type H05 VV-F ou supérieur. Déterminez la section de câble requise selon la charge de courant. Installez des ponts en cuivre si nécessaire. Des connexions incorrectes peuvent endommager l'appareil.

Puissance raccordée des appareils	Fusible min. à 1~	Fusible min. à 2/3 N~
3,3 kW	16 A	
4,2 kW	20 A	12 A

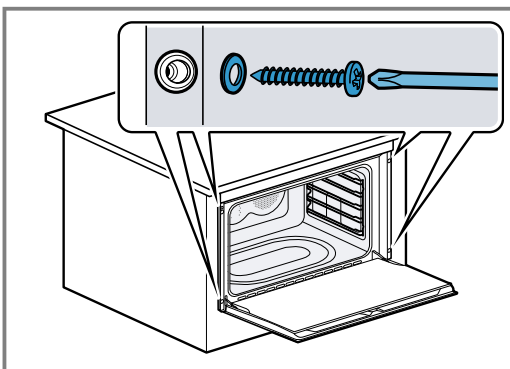
19.8 Encastrer l'appareil

1. Poussez l'appareil et centrez-le.
Ne pliez pas le câble de raccordement.
2. Ouvrez la porte du four en grand.
3. Retirez le couvercle de protection.



2. Desserrez les vis de fixation.
3. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.

4. Vissez l'appareil au meuble.



5. Mettez le couvercle de protection en place.

Remarque : N'obstruez jamais l'écart entre le plan de travail et l'appareil par des baguettes supplémentaires.

19.9 Démonter l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension.

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	81
2	Materiële schade vermijden	84
3	Milieubescherming en besparing	84
4	Uw apparaat leren kennen	85
5	Accessoires	88
6	Voor het eerste gebruik	89
7	De Bediening in essentie	89
8	Tijdfuncties	90
9	Kinderslot	91
10	Basisinstellingen	91
11	Reiniging en onderhoud	92
12	Reinigingsfunctie	95
13	Rekjes	96
14	Apparaatdeur	97
15	Storingen verhelpen	98
16	Afvoeren	99
17	Servicedienst	100
18	Zo lukt het	100
19	MONTAGEHANDLEIDING	104
19.1	Veilige montage	104



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport schade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Houd het speciale installatievoorschrift aan.

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 88

WAARSCHUWING – Kans op brand!

In de binnenruimte bewaarde brandbare voorwerpen kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare materialen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de zekering worden uitgeschakeld en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Bij het openen van de apparaatdeur ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten.

- ▶ Plaats nooit bakpapier bij het voorverwarmen en tijdens het bereiden los op het accessoire.
- ▶ Bakpapier altijd op maat maken en verzwaren met een vorm.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten. De apparaatdeur kan openspringen. Er kunnen hete dampen en steekvlammen naar buiten treden.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.
- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.

De telescooprails worden heet bij het gebruik van het apparaat.

- ▶ Laat hete telescopische rails afkoelen voordat u deze aanraakt.
- ▶ Raak de telescopische rails uitsluitend aan met pannelappen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan.

- ▶ Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Het apparaat en de delen ervan die aangeraakt kunnen worden kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Wees voorzichtig bij gebruik en reinigen.
- ▶ Draag indien mogelijk veiligheidshandschoenen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ Pagina 100

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

1.5 Halogeenlamp

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De lampen in de binnenruimte worden heel heet. Ook enige tijd na het uitschakelen bestaat er nog een risico van verbranding.

- ▶ Glazen kapje niet aanraken.
- ▶ Tijdens het schoonmaken contact met de huid vermijden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder spanning.

- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de zekering in de meterkast uitschakelen.

1.6 Reinigingsfunctie

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten.

- ▶ Verwijder altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte voordat de reiniging start.
- ▶ Toebehoren nooit meereinigen.

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
- ▶ Voorkant van het apparaat vrijhouden.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur.

- ▶ De dichting niet schuren en niet afnemen.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen.

- ▶ Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen.
- ▶ Alleen geëmailleerd toebehoren meereinigen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.

- ▶ Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- ▶ Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- ▶ Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit de apparaatdeur openen.
- ▶ Het apparaat laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit de apparaatdeur aanraken.
- ▶ Het apparaat laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP!

Alcohol dampen kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.

- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

Water op de bodem van de binnenruimte bij temperaturen boven de 120°C leidt tot schade aan het emaille.

- ▶ Geen programma starten wanneer zich water op de bodem van de binnenruimte bevindt.
- ▶ Voor gebruik het water van de bodem van de binnenruimte opnemen.

Als de temperatuur hoger is dan 50°C ontstaat er warmteophoping door voorwerpen op de bodem van de binnenruimte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

- ▶ Nooit toebehoren, bakpapier of folie, van welke soort dan ook op de bodem van de binnenruimte leggen.
- ▶ Uitsluitend een vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van minder dan 50°C ingesteld is.

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- ▶ Zet nooit servies met water op de bodem van de binnenruimte.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- ▶ Veeg het condenswater na elk bereiding af. Laat na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte uitsluitend met gesloten deur laten afkoelen.

- ▶ Bewaar geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte.
 - ▶ Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
 - ▶ Klem niets tussen de apparaatdeur.
- Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
- ▶ De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken.
 - ▶ Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.
- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
 - ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

Is de afdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende meubelfronten kunnen dan beschadigd raken.

- ▶ Zorg ervoor dat de afdichting altijd schoon is.
- ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.
- ▶ Geen vormen of accessoires op de apparaatdeur plaatsen.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.

- ▶ Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

Door aluminiumfolie aan de deurruit kunnen permanente verkleuringen ontstaan.

- ▶ Aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Het apparaat alleen voorverwarmen, wanneer het recept of de instellingsadviezen dat aangeven.

→ "Zo lukt het", Pagina 100

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot wel 20% energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

- De binnenruimte is na de eerste keer bakken opgewarmd. Hierdoor is de baktijd voor het gebak dat vervolgens wordt gebakken korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Verwijder niet gebruikte accessoires uit de binnenruimte.

- Overtollige accessoires hoeven niet verwarmd te worden.

Laat diepgevroren producten vóór de bereiding ontdooien.

- Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

Opmerking:

Het apparaat verbruikt:

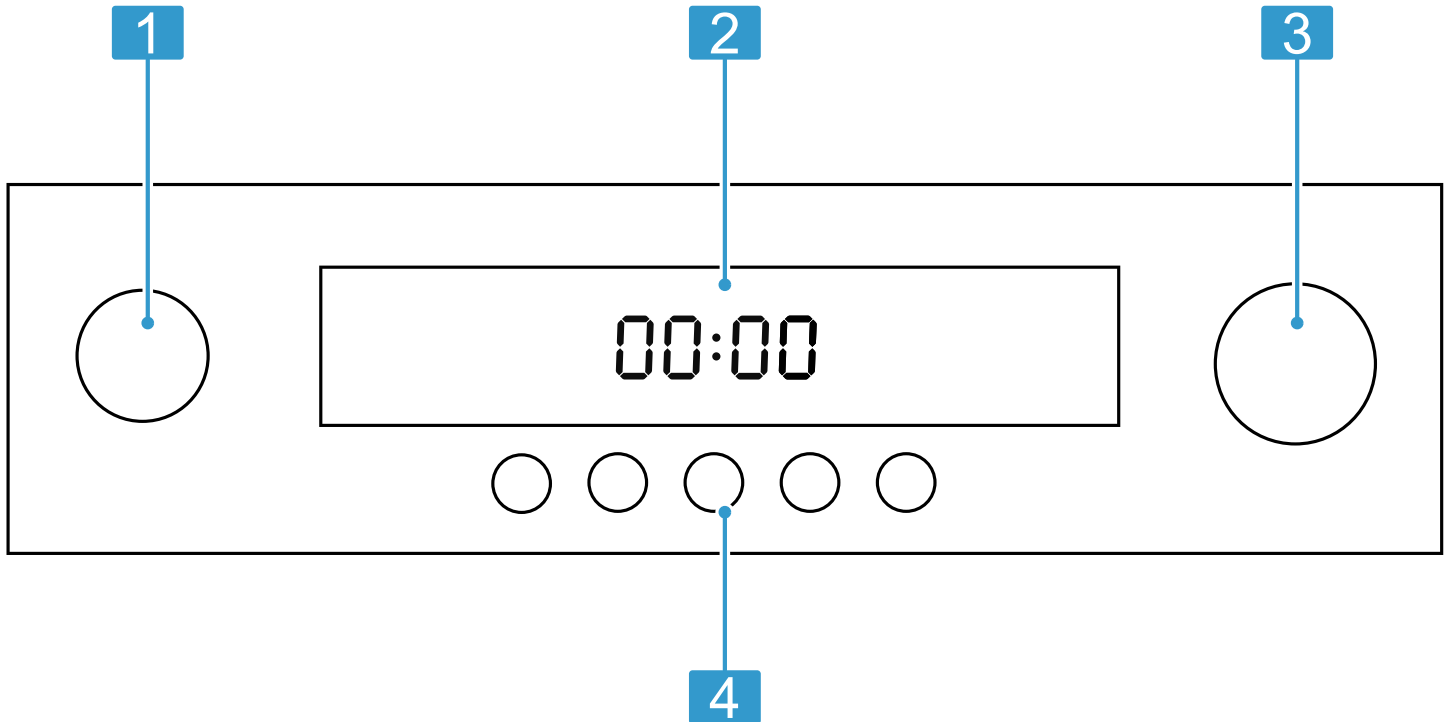
- in stand-by met ingeschakeld display max. 1 W
- in stand-by met uitgeschakeld display max. 0,5 W

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

Opmerking: Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.



1	Functiekeuzeknop	Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode of andere functies in. U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien.
2	Display	Het display geeft de symbolen van actieve functies en de tijdfuncties weer.
3	Temperatuurknop	Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in of kiest de instelling voor andere functies. De temperatuurknop kunt u naar links of rechts draaien. Deze heeft geen nulstand.
4	Tiptoetsen	Met de tiptoetsen stelt u de verschillende functies direct in.

Knoppen

Met de knoppen kies je de verschillende functies direct.

Opmerking: Wanneer een knop geen functie heeft, dan klinkt een signaal.

Symbol	Knop	Toelichting
⌚	Tijdfuncties	De timer, de tijdsduur, het einde en de tijd instellen
—	Min	De instelwaarde verlagen

Symbol	Knop	Toelichting
+	Plus	De instelwaarde verhogen
	Verlichting	De verlichting van de binnenruimte inschakelen en uitschakelen
	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen in- en uitschakelen
	Kinderslot	Het kinderslot in de standby-stand activeren en deactiveren

Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden of keuzemogelijkheden. De waarde die u kunt instellen staat in de focus. De waarde wordt in het wit weergegeven tegen een donkere achtergrond.

Symbol	Toelichting
	Snel voorverwarmen
	Timer
	Tijdsduur
	Einde
	Tijd
	Tijdsweergave
	Opwarmindicatie
	Kinderslot
	Deurblokkering
	Temperatuurindicatie

Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

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

Temperatuurregeling

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






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

4.2 Verwarmingsmethoden en functies

Om altijd de passende verwarmingsmethode voor uw gerechten te kunnen bepalen, geven wij uitleg over de verschillen en toepassingen.

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

Symbol	Verwarmingsmethode of functie	Temperatuur of stand	Gebruik
	3D-hetelucht	50-280°C	Gerechten op 1-2 niveaus bereiden. De ventilatoren verdelen de warmte van de ronde verwarmingselementen in de achterwand gelijkmatig in de binnenruimte. Deze verwarmingsmethode wordt gebruikt voor het bepalen van het energieverbruik in de circulatieluchtmodus.
	Circulatielucht	50-280°C	Taart en gebak op één niveau bakken. De ventilatoren verdelen de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de binnenruimte.
	Pizzastand	50-280°C	Verse pizza of diepvriesproducten bereiden, bijv. patat of strudel. De verwarmingselementen en ventilatoren verdelen de hitte gelijkmatig in de binnenruimte.
	Ontdooien	30-60°C	Ontdooien van levensmiddelen, bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
	Onderwarmte	50-280°C	Gerechten nagaren. De warmte komt van onderen.
	Grill, klein	Grillstanden: 1 = laag 2 = gemiddeld 3 = hoog	Kleine hoeveelheden grillen, bijv. steaks, worstjes, toast en stukken vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.

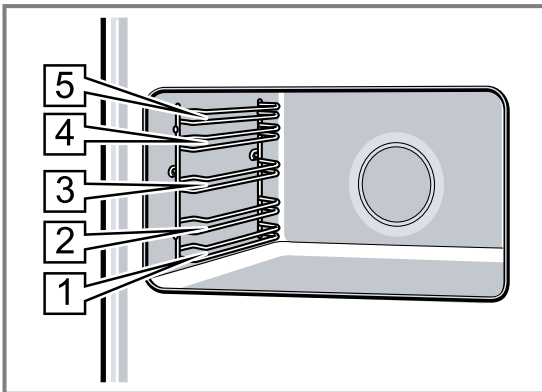
Symbol	Verwarmingsmethode of functie	Temperatuur of stand	Gebruik
	Grill, groot	Grillstanden: 1 = laag 2 = gemiddeld 3 = hoog	Platte grillstukken, bijv. steaks, worstjes of toast grillen, of om te gratineren. Het hele oppervlak onder de grill wordt heet.
	Circulatieluchtgrill	50-280°C	Vlees, gevogelte en hele vis braden. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Boven/ onderwarme Eco	50-280°C	Voor het gezond bereiden van geselecteerde gerechten (bijv. vlees, groente) op één niveau, zonder voorverwarmen. De verwarmingsmethode is niet geschikt voor gerechten die bij het bakken moeten rijzen (bijv. brood). Deze verwarmingsmethode wordt voor het bepalen van het energieverbruik in de conventionele modus en de energie-efficiëntieklasse gebruikt.
	Boven- en onderwarme	50-280°C	Gebak, ovenschotels en magere braadstukken bereiden. De warmte komt gelijkmatig van boven en van onderen.
	Reiniging		→ "Reinigingsfunctie", Pagina 95

4.3 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Inschuifhoogtes


De binnenruimte heeft 5 inschuifhoogtes. Schuif de accessoire altijd tot aan de aanslag er in, zodat het accessoire de deurruit niet raakt. Het accessoire op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.



Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, gaat de verlichting van de binnenruimte aan. Wanneer de apparaatdeur geopend blijft, dan schakelt de verlichting na een korte tijd weer uit.

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

Opmerking: Bij de functie Eco Boven/ onderwarme wordt de verlichting van de binnenruimte na ca. 1 minuut automatisch uitgeschakeld. U kunt de verlichting van de binnenruimte met  inschakelen.

Koelventilator

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

LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

- Dek de ventilatiesleuven niet af.

Om ervoor te zorgen dat na gebruik de binnenruimte sneller afkoelt, loopt de koelventilator een bepaalde tijd na.

Apparaatdeur

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Zodra u de deur sluit, wordt de werking hervat.

Om ervoor te zorgen dat de apparaatdeur niet het inbouwmeubel raakt, opent de apparaatdeur iets minder dan 90°.

Condensvorming

Hier leest u hoe condens ontstaat, hoe u schade kunt voorkomen en hoe u condensvorming kunt reduceren. Bij de bereiding van levensmiddelen kan er veel waterdamp ontstaan in de binnenruimte. Omdat het apparaat zeer energie-efficiënt is, komt er tijdens het gebruik slechts weinig warmte naar buiten. Door de hoge temperatuurverschillen tussen de binnenruimte van het apparaat en de buitenste apparaatonderdelen kan condensvorming optreden bij de apparaatdeur, het bedieningspaneel of aangrenzende meubelfronten. De vorming van condens is een normaal natuurkundig verschijnsel.


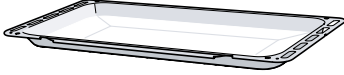

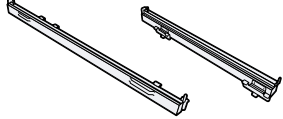
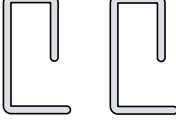
Veeg om schade te voorkomen het condens af. Wanneer er zich condenswater in de lekgoot verzameld, het condenswater met een spons verwijderen. Een overlopende lekgoot kan het inbouwmeubel beschadigen. Laat het apparaat met geopende apparaatdeur drogen. Als u het apparaat voorverwarmt, wordt er minder condens gevormd.

5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

Opmerking: Wanneer de accessoires heet worden, kunnen deze vervormen. De vervorming heeft geen invloed op de werking. De vervorming verdwijnt weer nadat de accessoires zijn afgekoeld.

De meegeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het type apparaat.

Accessoires		Gebruik
Rooster		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Servies ▪ Bakvormen ▪ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ▪ Diepvriesgerechten
Braadslede		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vochtig gebak ▪ Gebak ▪ Diepvriesgerechten ▪ Grote braadstukken <p>Tip: U kunt de braadslede gebruiken om vet op te vangen, wanneer u direct op het rooster grillt.</p>
Bakplaat		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaatgebak ▪ Kleine bakwaren
Telescopische railset		Met de uitschuifrails kunt u de accessoires verder naar buiten trekken.
Veiligheidspennen		<p>Scharnieren blokkeren.</p> <p>Opmerking: Gooi de veiligheidspennen niet weg. Bewaar de veiligheidspennen op een veilige plek. U heeft de veiligheidspennen altijd nodig, wanneer u de deur van het apparaat verwijdert of de deurruiten reinigt.</p>

5.1 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

siemens-home.bsh-group.com

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

Overige accessoires	Gebruik
Rooster	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Servies ▪ Bakvormen ▪ Vlees, bijv. braad- of grillstukken ▪ Diepvriesgerechten
Bakplaat	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaatgebak ▪ Kleine bakwaren


Overige accessoires	Gebruik
Braadslede	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vochtig gebak ▪ Gebak ▪ Diepvriesgerechten ▪ Grote braadstukken
Telescopische railset	Telescopische rails set voor één niveau

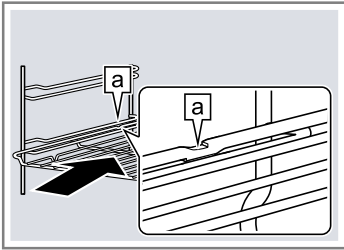
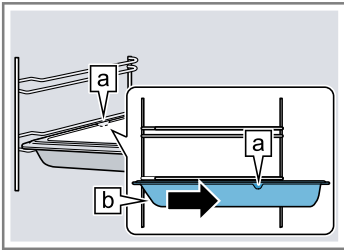
5.2 Vergrendelingsfunctie

De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden uitgetrokken.

U kunt het toebehoren tot ongeveer de helft uittrekken, tot deze vastklikt. Schuif de accessoire altijd correct in de binnenruimte, zodat de kantelbeveiliging functioneert.

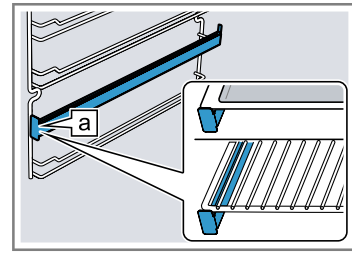
5.3 Accessoire in de binnenruimte schuiven

1. Het accessoire zo draaien, dat de pal  zich aan de achterkant bevindt en naar beneden wijst.
2. De accessoire altijd tussen de beide geleidestangen van een inschuifhoogte plaatsen.

Rooster	De open kant moet naar de apparaatdeur en de kromming naar beneden ~ wijzen.
	
Plaat, bijv. braadslede of bakplaat	De schuine kant van de accessoire b moet aan de voorkant naar de apparaatdeur wijzen.
	

- Om de accessoires bij inschuifhoogten met telescooprails te plaatsen, de telescooprails uittrekken.

Rooster of plaat
De accessoires zo plaatsen dat de rand van de accessoires achter het lipje **a** op de telescooprail zit.



Opmerking: Volledig uitgetrokken klikken de telescooprails in. De telescooprails met een lichte druk terugschuiven in de binnenruimte.

- De accessoire er volledig inschuiven, zodat het de apparaatdeur niet raakt.

Opmerking: Haal de accessoires die u niet nodig hebt bij het gebruik uit de binnenruimte.

6 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

6.1 Tijd instellen

Na het aansluiten knippert op het display **12:00** en het symbool ☺ brandt. Stel de tijd in.

- Met + of - de tijd instellen.
- Druk op ☺.

Opmerking: Na het verstrijken van de insteltijd wordt de tijd automatisch opgeslagen.

6.2 Apparaat reinigen voordat u het voor de eerste keer gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaar maakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

- De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen. → Pagina 96
- Verpakkingsresten zoals stukjes piepschuim volledig uit de binnenruimte verwijderen.
- Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. Verwijder de kraswerende folie.

- Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
- Binnenruimte schoonmaken met zeepsop.
- Warm het lege, gesloten apparaat op, om de typische geur van een nieuw apparaat te verwijderen.
- Draai de functiekeuzeknop op ☐.
- Maximale temperatuur instellen.
Wanneer u het apparaat voor de eerste keer verwarmd, kunnen knisperende geluiden uit de binnenruimte hoorbaar zijn.
- Ventileer de keuken zolang het apparaat verwarmt.
- Het apparaat na 1 uur uitschakelen.
- Laat het apparaat afkoelen.
- Reinig wanneer de binnenruimte afgekoeld is, de gladde oppervlakken met zeepsop.
- De rekjes inbouwen. → Pagina 96
- Zo nodig de ruiten van de deur schoonmaken. → Pagina 97

6.3 Accessoires reinigen

- Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

- Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
✓ Voor elke functie is een standaardtemperatuur of grillstand vooringesteld.

- Met de temperatuurknop de temperatuur of grillstand kiezen.
✓ Het apparaat begint op te warmen.

Opmerking: De temperatuurregeling geeft de actuele status van het opwarmen aan.


7.2 Verwarmingsmethode en temperatuur wijzigen

1. Met de functiekeuzeknop het verwarmingsmethode wijzigen.
2. Met de temperatuurknop de temperatuur of grillstand wijzigen.

7.3 Uitschakelen van het apparaat

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

7.4 Snel voorverwarmen inschakelen

- ▶ Druk op  om de binnenruimte snel voor te verwarmen.

Opmerking: Snel voorverwarmen is beschikbaar bij 3D-hetelucht, circulatie, pizzastand en boven /onderwarmte.





7.5 Automatische uitschakeling

Het apparaat beschikt over een automatische uitschakeling. Het apparaat schakelt zich na 13 uur automatisch uit.

8 Tijdfuncties

8.1 Overzicht van de tijdfuncties

Hier vindt u een overzicht van de tijdfuncties.

Symbool	Tijdfunctie	Gebruik
	Timer	De timer functioneert als een eierwekker. Deze loopt onafhankelijk van het gebruik en andere tijdfuncties en beïnvloedt het apparaat niet.
	Tijd	Zolang er geen andere functie op de voorgrond loopt, wordt de tijd op het display aangegeven.
	Tijdsduur	Na het verstrijken van een ingestelde tijdsduur beëindigt het apparaat de werking automatisch.
	Einde	Voer de tijdsduur en een gewenste eindtijd in. Het apparaat start automatisch, zodat de werking op het gewenste tijdstip beëindigd is.


8.2 Timer instellen

De timer heeft geen invloed op de functies van de oven.

Opmerking: U kunt de tijdsduur van de timer instellen van 30 seconden tot 13 uur instellen. Tot 10 minuten kunt u de tijdsduur instellen in stappen van 30 seconden, van 10 minuten tot een uur in stappen van een minuut, daarna in stappen van 5 minuten.

1. Druk op .
 - ✓  brandt.
2. Met $+$ en $-$ de gewenste tijdsduur instellen.
 - ✓ Na het verstrijken van de tijdsduur klinkt een signaal.

Opmerkingen

- Om de resterende looptijd te wijzigen, op  drukken en met $+$ of $-$ de resterende looptijd wijzigen.
- Om de timer af te breken de resterende looptijd op nul zetten.

Geluidssignaal uitschakelen



- ▶ Om het geluidssignaal uit te schakelen, op een willekeurige knop drukken of de apparaatdeur openen.

Opmerking: Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.

8.3 Tijd instellen


Indien nodig kunt u de tijd wijzigen, bijv. van zomertijd naar wintertijd.

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

1. Druk op  totdat  brandt.
2. Met $+$ en $-$ de tijd instellen.

8.4 Tijdsduur instellen

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

1. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
 - ✓ Het apparaat start.
2. Twee keer op  drukken.
3. Met $+$ en $-$ de tijdsduur instellen.

U kunt de tijdsduur van 30 seconden tot 13 uur instellen. Tot één uur kunt u de tijdsduur in stappen van minuten en daarna in stappen van 5 minuten instellen.

- ✓  brandt.


Werking beëindigen

Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat verwarmt niet langer.



1. Om het geluidssignaal uit te schakelen, op een willekeurige knop drukken of de apparaatdeur openen. Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.
2. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

8.5 Einde instellen

De werking voor de ingestelde tijdsduur begint op een door u gekozen, later tijdstip.


1. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
 - ✓ Het apparaat start.
2. Twee keer op  drukken.
3. Met + en – de tijdsduur instellen.

U kunt de tijdsduur van 30 seconden tot 13 uur instellen. Tot één uur kunt u de tijdsduur in stappen van minuten en daarna in stappen van 5 minuten instellen.

 - ✓  brandt.
4. Druk op .

5. Met + of – de eindtijd instellen.

Zodra de knop wordt ingedrukt toont het display een voorstelwaarde. De voorgestelde waarde komt voort uit de actuele tijd en de tijdsduur.

 - ✓  brandt.
 - ✓ Het display toont de eindtijd. Het apparaat schakelt in de wachtmodus.

Werking beëindigen

Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat verwarmt niet langer.

1. Om het geluidssignaal uit te schakelen, op een willekeurige knop drukken of de apparaatdeur openen. Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.
2. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.



9 Kinderslot

Beveilig uw apparaat, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen.



Wanneer u een kookplaat op de oven heeft aangesloten, is de kookplaat niet geblokkeerd.

9.1 Kinderslot activeren

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

- ▶ Druk ca. 4 seconden lang op .
- ✓ Op het display verschijnt .

9.2 Kinderslot deactiveren








- ▶ Druk ca. 4 seconden lang op .
- ✓ Op het display dooft .

10 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

10.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Indicatie	Basisinstelling	Keuze
	Signaalduur na het verstrijken van een tijdsduur of timer-tijd	1 = ca. 10 seconden 2 = ca. 30 seconden ¹ 3 = ca. 2 minuten
	Wachttijd totdat een instelling is overgenomen	1 = ca. 3 seconden ¹ 2 = ca. 6 seconden 3 = ca. 10 seconden
	Toetssignaal bij het aanraken van een knop	0 = uit 1 = aan ¹
	Helderheid van de displayverlichting	1 = donker 2 = gemiddeld ¹ 3 = helder
	Weergave van de tijd	0 = Tijdsweergave uit 1 = Tijd weergeven ¹
	Verlichting van de binnenruimte bij gebruik	0 = nee 1 = ja ¹
	Nalooptijd van de koelventilator	1 = kort ¹ 2 = gemiddeld 3 = lang 4 = extra lang

¹ Fabrieksinstelling

Indicatie	Basisinstelling	Keuze
c08	Alle waarden naar de fabrieksinstelling terugzetten	0 = nee ¹ 1 = ja
c09	Demomodus activeren. De demomodus dient voor presentatiedoeleinden. In de demomodus warmt het apparaat niet op. De demonstratiemodus kunt u uitsluitend in de eerste 5 minuten na aansluiting op het stroomnet activeren.	0 = nee ¹ 1 = ja

¹ Fabrieksinstelling

10.2 Basisinstellingen wijzigen

Vereiste: De functiekeuzeknop staat op de nulstand.

1. Druk ca. 4 seconden lang op ☺.
- ✓ Het display toont de eerste basisinstelling, bijv. c01 |
2. Draai aan de temperatuurknop om de instelling te wijzigen.
3. Druk op + om naar de volgende basisinstelling te gaan.
4. Druk ca. 4 seconden lang op ☹ om de instelling te bevestigen.

Tip: U kunt de basisinstellingen op elk moment opnieuw wijzigen.

Opmerkingen

- De demonstratiemodus kunt u uitsluitend in de eerste 5 minuten na aansluiting op het stroomnet activeren.
- Na een stroomonderbreking blijven de ingevoerde wijzigingen van de basisinstellingen behouden.

10.3 Energiebesparingsmodus instellen

U kunt energie besparen door de helderheid van het display te verminderen.

- ▶ De helderheid van het display instellen in de basisinstelling c04.

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

11 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

11.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik om de verschillende oppervlakken van het apparaat niet te beschadigen geen ongeschikte schoonmaakmiddelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.

Gebruik van ovenreiniger in de warme binnenruimte leidt tot beschadiging van het email.

- ▶ Gebruik nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte.
- ▶ Vóór het opnieuw opwarmen de resten uit de binnenruimte en van de apparaatdeur volledig verwijderen.

Het zout dat in nieuwe absorberende vaatdoekjes zit kan oppervlakken beschadigen.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitswassen.

11.2 Geschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen voor de verschillende oppervlakken van uw apparaat.

Buitenzijde apparaat

Houd de handleiding aan voor het reinigen van het apparaat.

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Voorzijde van roestvaststaal	<ul style="list-style-type: none"> ■ Warm zeepsop ■ Speciale RVS-onderhoudsmiddelen voor warme oppervlakken 	Om corrosie op RVS-oppervlakken te vermijden, kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Verzorgingsmiddel voor roestvaststaal dun aanbrengen.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje.
Deurgreep	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Om vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden te voorkomen, het ontkalkingsmiddel direct van de deurgreep verwijderen.

Binnenzijde apparaat

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Emaille oppervlakken	<ul style="list-style-type: none"> ■ Warm zeepsop ■ Azijnwater ■ Ovenreiniger 	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Ingebrande etensresten met een zachte, vochtige doek en heet zeepsop losweken. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. De binnenruimte na het schoonmaken openlaten om te drogen. Tip: Gebruik bij voorkeur de reinigingsfunctie. → "Reinigingsfunctie", Pagina 95 Opmerking: Door voedselresten kan een witte aanslag ontstaan. De aanslag is niet gevaarlijk voor de gezondheid en beïnvloedt de werking van het apparaat niet. U kunt de aanslag met citroenzuur verwijderen.
Glazen afscherming van de verlichting van de binnenruimte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Warm zeepsop ■ Ovenreiniger 	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje en nadrogen met een zachte doek. Gebruik geen schraper of rvs-schuursponsje. Tip: Reinig de deurruiten het beste samen met de binnenruimte. → "Binnenruimte reinigen", Pagina 94
Deurafdichting	Warm zeepsop	Reinigen met een schoonmaakdoekje. De deurafdichting niet verwijderen en niet schuren.
Deurafscherming van roestvaststaal	RVS-reiniger	Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Geen reinigingsmiddelen voor RVS gebruiken. Tip: Het beste kunt u de deurafscherming verwijderen.
Deurafscherming van kunststof	Warm zeepsop	Gebruik geen glasreiniger of schraper voor vitrokeramische kookplaat. Geen reinigingsmiddelen voor RVS gebruiken. Tip: Het beste kunt u de deurafscherming verwijderen.
Rekjes	Warm zeepsop	Inweken en met een schoonmaakdoekje of een borstel reinigen.

Gebied	Geschikte schoonmaakmiddelen	Aanwijzingen
Uittreksysteem	Warm zeepsop	Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Om het smeervet niet te verwijderen, kunt u de telescooprails het beste in ingeschoven toestand reinigen. Niet in de vaatwasser reinigen.
Toebehoren	Warm zeepsop	Inweken en met een schoonmaakdoekje of een borstel reinigen. Wanneer de accessoire sterk verontreinigd is, deze reinigen met een RVS-spons. Tip: U kunt geëmailleerde accessoires in de vaatwasser reinigen.

Opmerkingen

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

11.3 Apparaat reinigen

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat de verschillende onderdelen en oppervlakken niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigd raken.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

Vereiste: De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen.

→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 92

1. Het apparaat met heet zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen.
Voor sommige oppervlakken kunt u alternatieve reinigingsmiddelen gebruiken.
→ "Geschikte schoonmaakmiddelen", Pagina 92
2. Drogen met een zachte doek.

Tips

- Wanneer u de binnenruimte na elk gebruik reinigt, kunnen verontreinigingen niet inbranden.
- Verwijder kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.

Opmerking: Gebruik voor het bereiden van zeer vochtig gebak de braadslede.

Tip: Gebruik om de binnenruimte schoon te houden bij het braden geschikt gerei, bijvoorbeeld een braadslede.


11.4 Binnenruimte reinigen

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Vereiste: De binnenruimte is volledig afgekoeld.

1. 0,4 l water midden op de bodem van de binnenruimte gieten.
Gebruik geen gedestilleerd water.
2. Met de functiekeuzeknop  instellen.
3. Met de temperatuurknop 50°C instellen.
4. Tijdens het reinigen controleren of het water, dat in de lekgoet onder de apparaatdeur condenseert, niet overstromt.
– Indien nodig met een spons opzuigen.
5. Na 18 minuten het apparaat uitschakelen.
6. Laat het apparaat afkoelen.
7. De binnenruimte met een doek reinigen.

11.5 Lamp van de binnenruimte vervangen

Vervang de lamp van de binnenruimte wanneer de binnenruimteverlichting is uitgevallen.

Opmerking: Hittebestendige 230V-halogenelampen, 40 watt, G9-fitting zijn bij de klantenservice of in de vakhandel verkrijgbaar. Gebruik alleen deze lampen. Pak nieuwe halogenelampen alleen met een schone, droge doek vast. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

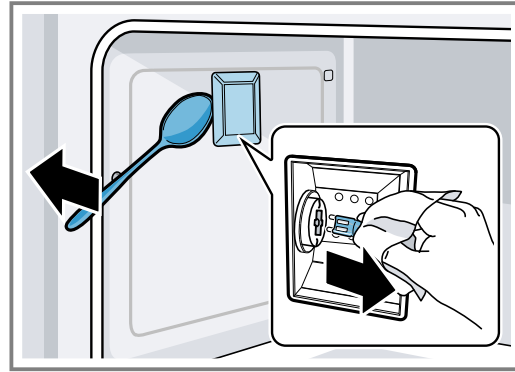
Bij vervanging van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder stroom.

- ▶ Zorg er vóór het vervangen van de lamp voor dat het apparaat is uitgeschakeld, om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tevens de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

Vereisten

- De zekering is uitgeschakeld.
 - De binnenruimte is afgekoeld.
 - Een nieuwe halogeenlamp ter vervanging is beschikbaar.
1. De apparaatdeur openen.
 2. Om schade te vermijden een theedoek in de binnenruimte leggen.
 3. De accessoires en de rekjes uit de binnenruimte nemen. → *Pagina 96*
 4. De glazen afscherming verwijderen.
Wanneer de glazen afscherming slechts moeilijk van de voorkant met de hand kan worden geopend, gebruik dan een lepel als hulpmiddel.

5. Lamp van de binnenruimte er uit trekken.



6. De lamp van de binnenruimte vervangen door een lamp van hetzelfde type.
7. De glazen afscherming van de ovenlamp weer terugplaatsen.
8. De rekjes inbouwen. → *Pagina 96*
9. De theedoek weer verwijderen.
10. De zekering weer inschakelen.
11. Controleren of de ovenverlichting weer functioneert.

12 Reinigingsfunctie

Gebruik de reinigingsfunctie om uw apparaat te reinigen.

12.1 Pyrolytische zelfreiniging


Met de functie "Pyrolytische zelfreiniging" kunt u de binnenruimte moeiteloos reinigen. De binnenruimte wordt verhit tot een zeer hoge temperatuur. Resten van het bakken, braden en grillen verbranden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangestakt en er ontstaan giftige gassen.

- ▶ Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen.
- ▶ Alleen geëmailleerd toebehoren meereinigen.

Een reiniging heeft afhankelijk van de tijdsduur ca. 5-10 kWh. U kunt de tijdsduur van de reiniging vastleggen tussen 2:30 uur en 3:30 uur.

Opmerking: Voor uw veiligheid vergrendelt de ovendeur automatisch. De apparaatdeur kan pas worden geopend, wanneer het controlelampje  voor de vergrendeling dooft. Tijdens de reiniging brandt de binnenverlichting niet.

Apparaat voor de reinigingsfunctie voorbereiden

Om een goed reinigingsresultaat te verkrijgen en schade te vermijden, dient u het apparaat zorgvuldig voor te bereiden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten.

- ▶ Verwijder altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte voordat de reiniging start.
- ▶ Toebehoren nooit meereinigen.

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen.
 - ▶ Voorkant van het apparaat vrijhouden.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij beschadigde deurafdichting ontsnapt grote hitte in het bereik van de deur.
- ▶ De dichting niet schuren en niet afnemen.
 - ▶ Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken.

1. Verwijder de rekjes en uitschuifbare delen uit de binnenruimte.
2. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. De binnendeur van het apparaat en de randvlakken van de binnenruimte bij de deurafdichting schoonmaken. De afdichting niet schuren.

Reinigingsfunctie instellen

Ventileer de keuken zolang de reinigingsfunctie actief is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op gevaar voor de gezondheid!

De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden. Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden.

- ▶ Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren.
- ▶ Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven.
- ▶ Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.


⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit de apparaatdeur openen.
- ▶ Het apparaat laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.



⚠ De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen.

- ▶ Nooit de apparaatdeur aanraken.
- ▶ Het apparaat laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

1. Met de functiekeuzeknop  instellen.
2. Met $-$ en $+$ de reinigingsfunctie pyrolyse kiezen.
3. Met de temperatuurknop een reinigingsgraad instellen.

Reinigingsgraad	Tijdsduur in uren
1	2:30
2	3
3	3:30

- ✓ Een minuut na het begin van de reinigingscyclus van de pyrolyse wordt door een deurvergrendeling voorkomen dat de ovendeur open kan worden ge-

maakt. Het controlelampje  geeft aan dat deze deurvergrendeling is geactiveerd. Wanneer de deurvergrendeling geactiveerd is, kunt u geen functie kiezen. Wacht tot het controlelampje  uitgaat.

Opmerkingen

- Om de pyrolytische zelfreiniging niet voortijdig te beëindigen, de functiekeuzeknop tijdens de reinigingscyclus niet in een andere stand zetten.
- Tijdens de pyrolytische zelfreiniging kunt u de verlichting van de binnenruimte niet gebruiken.


Tip: U kunt tijdens de pyrolytische zelfreiniging de timer gebruiken. De tijdsduur heeft geen invloed op de werking van de pyrolyse.

Reinigingsfunctie afbreken

- ▶ De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Apparaat na de reinigingsfunctie gebruiksklaar maken

Vereisten

- Zodra de zelfreiniging verstreken is, klinkt er een signaal.
- Wanneer op het display  dooft, kunt u de apparaatdeur openen.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. De achtergebleven as in de binnenruimte, aan de rekjes en bij de apparaatdeur afnemen met een vochtig doekje.

Opmerking: Witte aanslag op de emaille vlakken kan door te grove verontreinigingen ontstaan. Deze levensmiddelresten zijn ongevaarlijk. De aanslag heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat. Indien nodig kunt u de resten met citroenzuur verwijderen.

13 Rekjes

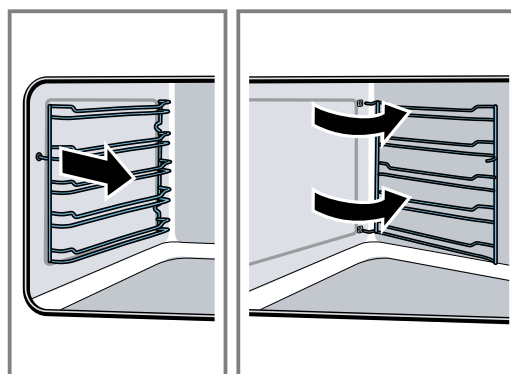
Om de rekjes en de binnenruimte grondig te reinigen of om de rekjes te wisselen, kunnen de rekjes worden verwijderd.

13.1 Rekjes verwijderen

De rekjes zijn steeds op 3 punten aan de zijwanden in de binnenruimte bevestigd.

1. Het rekje aan de voorkant beetpakken en naar het midden van de binnenruimte trekken.
- ✓ De voorste haak van het rekje komt los uit het gat.

2. Het rekje verder opklappen en uit de achterste gaten van de zijwand trekken.



3. Het rekje uit de binnenruimte verwijderen.

13.2 Rekjes ophangen

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

14 Apparaatdeur

Bij zorgvuldig onderhoud en reiniging blijft uw apparaat er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij uit hoe u de apparaatdeur reinigt.

Opmerking: Om ervoor te zorgen dat de apparaatdeur niet het inbouwmeubel raakt, opent de apparaatdeur iets minder dan 90°.

14.1 Deurruiten verwijderen

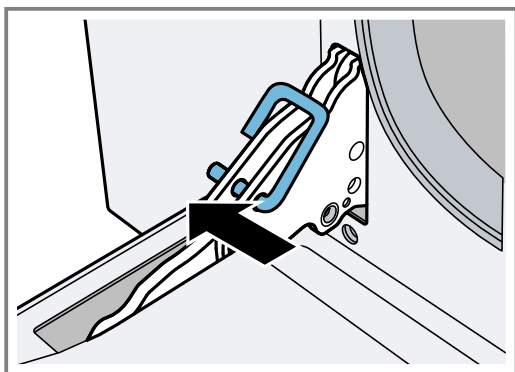
Voor een betere reiniging kunt u de ruiten van de deur verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

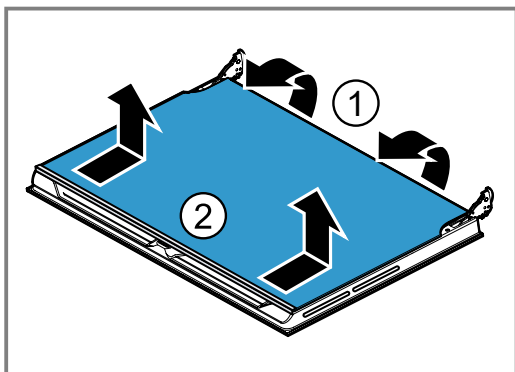
► Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de ovendeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De scharnieren links en rechts met de veiligheidspennen blokkeren.



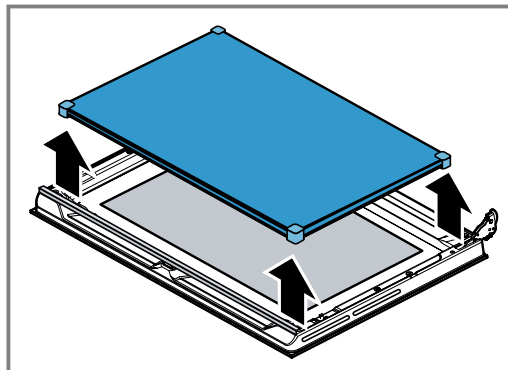
De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.

3. Het onderste deel van de binnenste ruit met beide handen optillen totdat de veiligheidspennen loskomen uit de houder. ①
4. Om de binnenruit volledig van de deur los te maken, het bovenste deel van de binnenruit voorzichtig uit het profiel trekken en optillen.



5. De binnenruit voorzichtig op een vlakke ondergrond leggen.

6. De beide tussenruiten met hun houders er uit nemen.



De beide tussen ruiten zijn niet met bevestigingspennen vastgemaakt, maar worden door houders op hun plaats gehouden.

7. Om de beide tussenruiten van elkaar te scheiden, de houders verwijderen.
8. De deurruiten met glasreiniger en een zachte doek reinigen.

14.2 Deurruiten inbouwen

1. De beide tussenruiten plaatsen.
Let op de juiste positie van de tussenruiten.
 - ✓ Alle houders moeten vlak tegen de buitenste ruit liggen.
 - ✓ Wanneer op de beide tussenruiten het Low-E-symbool leesbaar is, dan zijn de beide tussenruiten correct geplaatst.
2. De binnenruit plaatsen.
Plaats de binnenruit eerst in het profiel. Hierna moeten de beide veiligheidspennen in de daarvoor bestemde houders klikken.
3. De veiligheidspennen verwijderen en ovendeur sluiten.

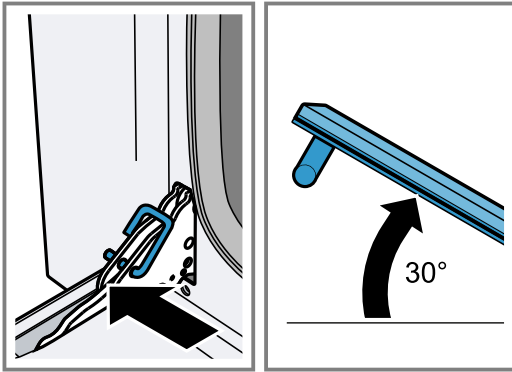
Opmerking: Gooi de veiligheidspennen niet weg. Bewaar de veiligheidspennen op een veilige plek. U heeft de veiligheidspennen altijd nodig, wanneer u de deur van het apparaat verwijdert of de deurruiten reinigt. Wanneer u geen veiligheidspennen heeft, dan kunnen deze bij de klantenservice worden besteld.

14.3 Apparaatdeur verwijderen

Bij bijzonder sterke verontreiniging kunt u de apparaatdeur verwijderen zodat u deze beter kunt reinigen.

1. De apparaatdeur helemaal openen.
2. De scharnieren links en rechts met de veiligheidspennen blokkeren.
De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.

3. De apparaatdeur aan de zijkant met beide handen vastpakken en circa 30 graden sluiten.



De apparaatdeur niet volledig sluiten. De scharnieren kunnen verbogen worden en er kan schade aan het email ontstaan.

4. De apparaatdeur iets optillen en er uit trekken.

14.4 Apparaatdeur inhangen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

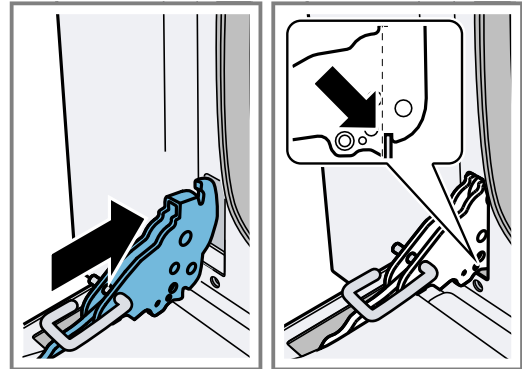
Wanneer de scharnieren door niet volledige borging niet beveiligd zijn, kunnen de scharnieren met grote kracht dichtklappen.

- ▶ Wanneer het scharnier bij het verwijderen of plaatsen van de apparaatdeur dichtklapt, niet in het scharnier grijpen.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

Een niet correct ingebouwde deurruit of apparaatdeur is gevaarlijk.

- ▶ Let erop dat alle deurruiten en de apparaatdeur correct zijn ingebouwd, voordat u het apparaat weer in bedrijf neemt.

1. De apparaatdeur aan de zijkant met beide handen vastpakken.
2. De scharnieren in de openingen van het apparaat schuiven.



De keep aan de onderkant van de scharnieren moet inklikken in de omlijsting van het apparaat.

3. De apparaatdeur naar beneden laten zakken.
4. De veiligheidsspennen verwijderen.

Opmerking: Gooi de veiligheidsspennen niet weg. Bewaar de veiligheidsspennen op een veilige plek. U heeft de veiligheidsspennen altijd nodig, wanneer u de deur van het apparaat verwijdert of de deurruiten reinigt. Wanneer u geen veiligheidsspennen heeft, dan kunnen deze bij de klantenservice worden besteld.

15 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 100



⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

15.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
	De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast.
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten. ▶ Sluit de apparaatdeur.
	Apparaat is niet uitgeschakeld. ▶ Schakel het apparaat uit en weer in.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Op het display kniptert 12:00 .	Stroomvoorziening is uitgevallen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Stel de tijd in. → <i>"Voor het eerste gebruik"</i>, Pagina 89
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	De functie Boven/ onderwarmte zacht is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bij deze functie is de verlichting van de binnenruimte uitgeschakeld. Lamp van de binnenruimte is defect. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vervang de lamp in de binnenruimte. → <i>"Lamp van de binnenruimte vervangen"</i>, Pagina 94
In de oven bereide gerechten verbranden in korte tijd.	Thermostaat is defect. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Neem contact op met de → <i>"Servicedienst"</i>, Pagina 100.
Deurruiten zijn beslagen	Normaal verschijnsel dat is gebaseerd op de temperatuurverschillen die zich voordoen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verhit het apparaat op 100°C en schakel het apparaat na 5 minuten uit.
Ingeschakeld apparaat kan niet worden bediend. Op het display brandt  .	Kinderbeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deactiveer het kinderslot. → <i>"Kinderslot deactiveren"</i>, Pagina 91
Display is bevroren of reageert niet.	Kinderbeveiliging is geactiveerd. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deactiveer het kinderslot. → <i>"Kinderslot deactiveren"</i>, Pagina 91 Storing <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit. 2. Schakel de zekering na ca. 10 seconden in. 3. Als de functiestoring opnieuw optreedt, neem dan contact op met de klantenservice.
Apparaatdeur kan niet worden geopend. Op het display brandt  .	Apparaatdeur is vergrendeld, totdat de binnenruimte is afgekoeld. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wacht tot de binnenruimte is afgekoeld en  dooft.
Deurruiten voelen warmer aan dan voorheen, nadat de deurruiten voor reiniging werden gede-monteerd.	Deurruiten verkeerd op teruggeplaatst. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de deurruiten correct zijn geplaatst. → <i>"Deurruiten inbouwen"</i>, Pagina 97
Koelventilator blijft draaien na gebruik.	Geen storing. De koelventilator blijft draaien, totdat de in de basisinstellingen gekozen temperatuur is bereikt. → <i>"Basisinstellingen"</i> , Pagina 91
Condenswater op de apparaatdeur of condenswater lekt.	Apparaatdeur sluit niet goed. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Controleer of de apparaatdeur goed is geïnstalleerd en goed sluit. → <i>"Apparaatdeur"</i>, Pagina 97 Verontreiniging van de afdichting. <ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer of de afdichting is verontreinigd, beschadigd of verkeerd zit. 2. Reinig of vervang de afdichting of let erop dat deze goed zit. Normale condensvorming. → <i>"Condensvorming"</i> , Pagina 87
Op het display verschijnt een melding met E .	Storing <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zet de functiekeuzeknop op de nulstand. Wanneer de foutmelding weer verschijnt, neem dan contact op met de klantenservice.

16 Afvoeren

16.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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

17 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

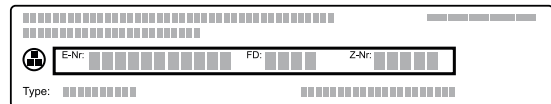
Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website. Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

Dit product bevat lichtbronnen van energieklassen G.

17.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

18 Zo lukt het

Hier vindt u vele tips over vormen en de bereiding van gerechten.

18.1 Zo kunt u het best te werk gaan

LET OP!

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

- ▶ Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.

Opmerking: Instructie voor mensen met nikkelallergie

In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

1. Vóór het gebruik niet benodigde vormen uit de binnenruimte verwijderen.
2. Kies een gewenst gerecht uit de insteladviezen.
3. Doe het gerecht in een geschikte vorm. Gebruik de meegeleverde accessoires.
4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de accessoires.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies. Eerst de kortste tijdsduur instellen. Indien nodig de tijdsduur verlengen.
6. Houd de apparaatdeur tijdens het bereiden gesloten.

18.2 Tips voor het bakken

Voor een goed bakresultaat hebben wij hier tips voor u verzameld.
































Vraag	Tip
Uw gebak moet gelijkmatig rijzen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vet alleen de bodem van de springvorm in. ▪ Maak het gebak na het bakken voorzichtig met een mes los uit de bakvorm.
Klein gebak mag tijdens de bereiding niet aan elkaar plakken.	Houd rondom elk stuk een minimale afstand van 2 cm aan. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Vaststellen of het gebak afgebakken is.	Steek met een houten prikker op het hoogste punt plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg aan het hout blijft kleven, dan is het gebak klaar.

Vraag	Tip
U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Stem het bakken dan af op soortgelijk gebak in de baktabellen.

Vraag	Tip
Gebruik bakvormen van siliconen, glas of kunststof.	<ul style="list-style-type: none"> ■ De vorm moet tot 250°C hittebestendig zijn. ■ In deze vormen wordt het gebak minder bruin.



18.3 Tabel met gerechten

Hier vindt u een overzicht van de gerechten.

Voedingswaar	Gewicht in kg	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Lasagne	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Pasta gratineren	3 – 4	1		220 – 230 ¹	45 – 50
Gebraden kalfsvlees	2	2		180 – 190 ¹	90 – 100
Gebraden kalfsvlees	2	2		200 ²	120
Varkenslende	1,5	2		190 – 200 ¹	90 – 100
Varkenslende	2	2		200 ²	130
Worstjes	1,5	3		280 ¹	1e zijde: 10 2e zijde: 5
Gebraden rundvlees	1	2		200 ¹	40 – 45
Gebraden konijn	1,5	2		180 – 190 ¹	70 – 80
Kalkoenfilet	2	2		180 – 190 ¹	110 – 120
Gebraden varkenshals	2 – 3	2		180 – 190 ¹	170 – 180
Braadkip	1,2	2		180 – 190 ¹	65 – 70
Varkenskoteletten	1,5	4		280 ¹	1e zijde: 15 2e zijde: 5
Spareribs	1,5	4		280 ¹	1e zijde: 15 2e zijde: 10
Spek	0,7	5		3 ¹	1e zijde: 10 2e zijde: 8
Varkensfilet	1,5	4		280 ¹	1e zijde: 12 2e zijde: 5
Runderfilet	1	5		3 ¹	1e zijde: 10 2e zijde: 7
Zalmforel	1,2	2		150 – 160 ¹	35 – 40
Zeeduivel	1,5	2		160 ¹	60 – 65
Tarbot	1,5	2		160 ¹	45 – 50
Pizza	1	1		280 ¹	8 – 9
Brood	1	2		190 – 200 ¹	25 – 30
Focaccia	1	2		180 – 190 ¹	20 – 25
Tulbandcake	1	2		160 ¹	55 – 60
Vruchtentaart	1	2		160 ¹	35 – 40
Kwarktaart	1	2		160 – 170 ¹	45 – 55
Gebak van zanddeeg	1	2		160 – 170 ¹	35 – 40
Gebak van zanddeeg	1	1		170 ²	65
Paradijskaart	1,2	2		160 ¹	55 – 60
Soesjes	1,2	2		180 ¹	80 – 90
Sponscake	1	2		150 – 160 ¹	55 – 60

¹ Het apparaat voorverwarmen.

² Het apparaat niet voorverwarmen.

Voedingswaar	Gewicht in kg	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / Grillstand	Tijdsduur in min.
Rijstepap	1	2		160 ¹	55 – 60
Brioche	1,2	2		160 ¹	30 – 35

¹ Het apparaat voorverwarmen.

² Het apparaat niet voorverwarmen.

18.4 Tips voor de volgende keer dat er gebakken wordt

Wanneer er bij het bakken iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw gebak zakt in.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Houd de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept aan. ▪ Gebruik minder vloeistof. Of: ▪ Verlaag de baktemperatuur met 10°C en verleng de baktijd.
Uw gebak is te droog.	Verhoog de baktemperatuur met 10°C en verkort de baktijd.
Uw gebak is over het geheel te licht.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer de inschuihoogte en de accessoires. ▪ Verhoog de baktemperatuur met 10°C. Of: ▪ Verleng de baktijd.
Uw gebak is over het geheel te donker.	Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd.
Uw gebak is aan de bovenkant te licht, maar aan de onderkant te donker.	Plaats het gebak één niveau hoger.
Uw gebak is aan de bovenkant te donker, maar aan de onderkant te licht.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaats het gebak één niveau lager. ▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd
Uw gebak is onregelmatig gebruid.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlaag de baktemperatuur. ▪ Knip het bakpapier in de juiste afmetingen. ▪ Plaats de bakvorm in het midden. ▪ Kleine stukken gebak qua grootte en dikte zoveel mogelijk eenvormig maken.

Vraag	Tip
Uw gebak is van buiten gaar, maar van binnen nog niet goed doorbakken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd. ▪ Minder vloeistof toevoegen. <p>Bij gebak met vochtige bedekking:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ De bodem voorbakken. ▪ Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel. ▪ Leg de bedekking op de bodem.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen. ▪ Maak de rand van het gebak voorzichtig los met een mes. ▪ Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. ▪ Vet de vorm de volgende keer in en bestrooi deze met paneermeel.

18.5 Tips voor de volgende keer braden

Wanneer er bij het braden een keer iets niet direct lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw braadstuk is te donker en de korst op sommige plekken verbrand.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een lagere temperatuur. ▪ Verkort de braadduur.
Uw braadstuk is te droog.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een lagere temperatuur. ▪ Verkort de braadduur.
De korst van uw braadstuk is te dun.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verhoog de temperatuur. Of: ▪ Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.
Uw braadsaus is aangebrand.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een kleinere vorm. ▪ Voeg bij het braden meer vloeistof toe.









Vraag	Tip
Uw braadsaus is te licht en te waterig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een grotere vorm om ervoor te zorgen dat er meer vloeistof verdampt. ▪ Voeg bij het braden minder vloeistof toe.

Vraag	Tip
Wanneer u vlees stooft, brandt het vlees aan.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer of de braadvorm en het deksel bij elkaar passen en goed sluiten. ▪ Verlaag de temperatuur. ▪ Voeg bij het stoven vloeistof toe.
Uw braadstukken zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Snij het braadvlees in stukken. ▪ Maak de saus in de braadvorm klaar. ▪ Leg de braadstukken in de saus. ▪ Met de magnetron de braadstukken gaar maken.

18.6 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1 te vergemakkelijken.



Bakken

Voedingswaar	Toebehoren	Inschuielhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Shortbread-biscuits	Braadslede met bakpapier	2		160 ¹	26
Shortbread-biscuits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat met bakpapier	2 + 4		160 ¹	26 – 28
Kleine cakejes	Braadslede	2		150 ¹	21 – 23
Kleine cakejes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	1 + 4		160 ¹	25 – 28
Biscuitgebak	Springvorm	2		170 ¹	30
Biscuitgebak, 2 niveaus	2 springvormen	2 + 4		160 ¹	40 – 45
Bedekte appeltaart, 1 stuks	Springvorm	2		170 ¹	75
Bedekte appeltaart, 2 stuks	2 springvormen	2 + 4		170 ¹	70

¹ Het apparaat voorverwarmen.

Grillen

Plaats ook de braadslede. De braadslede vangt vloeistof op en de binnenruimte blijft schoner.

Voedingswaar	Toebehoren	Inschuielhoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Geroosterd brood	Rooster	5		3	5 – 6
Rundvleesburger, 10 stuks, diameter 75 mm	Bakplaat + rooster	4 + 5		3 ¹	1e zijde: 15 2e zijde: 5

¹ Het apparaat tenminste 12 minuten voorverwarmen.

19 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



⚠ 19.1 Veilige montage

Neem deze aanwijzingen in acht voordat u met het inbouwen van het apparaat begint.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Gebruik geen meervoudige stekkerdozen.
- ▶ Gebruik uitsluitend verlengkabels die zijn gecertificeerd, een minimale aderdiameter van 1,5 mm² hebben en die voldoen aan de geldende landelijke veiligheidsvereisten.
- ▶ Wanneer het netsnoer te kort is en er geen langer netsnoer beschikbaar is, neem dan contact op met een elektrospesialzaak om de huisinstallatie aan te passen.
- ▶ Alleen door de fabrikant goedgekeurde adapters en netsnoeren gebruiken.

LET OP!

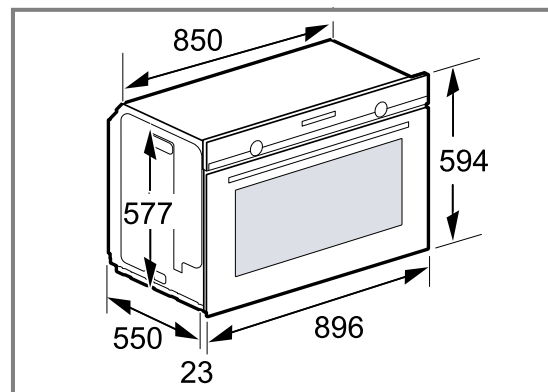
Door het apparaat aan de deurgreep te dragen kan deze afbreken. De deurgreep houdt het gewicht van het apparaat niet.

- ▶ Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen.
- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnerruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur tot 90°C, aangrenzende voorzijden van meubels tegen een temperatuur tot 70°C.

- Het apparaat niet inbouwen achter een decorplaat of meubeldeel. Er bestaat gevaar van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Het aansluitstopcontact van het apparaat dient buiten de inbouwruimte geplaatst te zijn.
- Elektrische apparaten altijd aarden.
- Draag werkhandschoenen ter voorkoming van snijwonden. Onderdelen die tijdens het inbouwen toegankelijk zijn, kunnen scherpe randen hebben.
- Maataanduidingen van de afbeeldingen in mm.

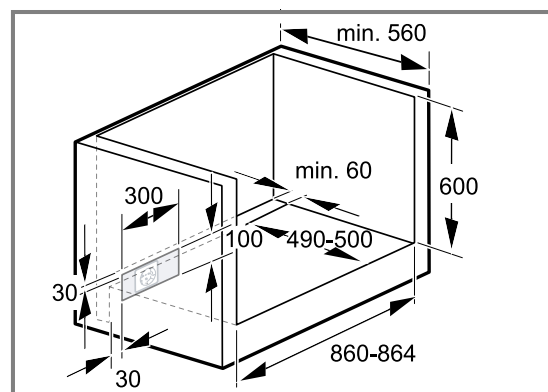
19.2 Afmetingen van het apparaat

Hier vindt u de afmetingen van het apparaat.



19.3 Inbouw onder een werkblad

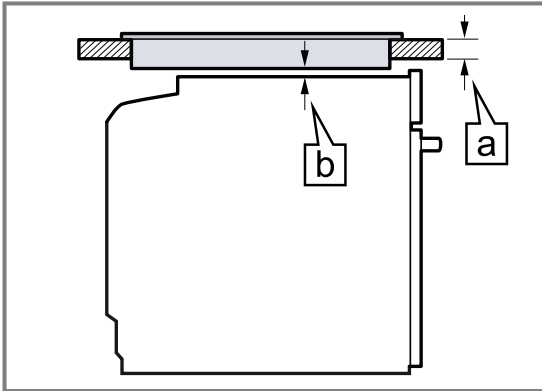
Neem de inbouwmaten en de veiligheidsafstanden bij de inbouw onder een werkblad in acht.



Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatieopening.

19.4 Inbouw onder een kookplaat

Wordt het apparaat onder een kookplaat ingebouwd, dan moeten de minimale afmetingen in acht worden genomen, eventueel inclusief onderbouw.



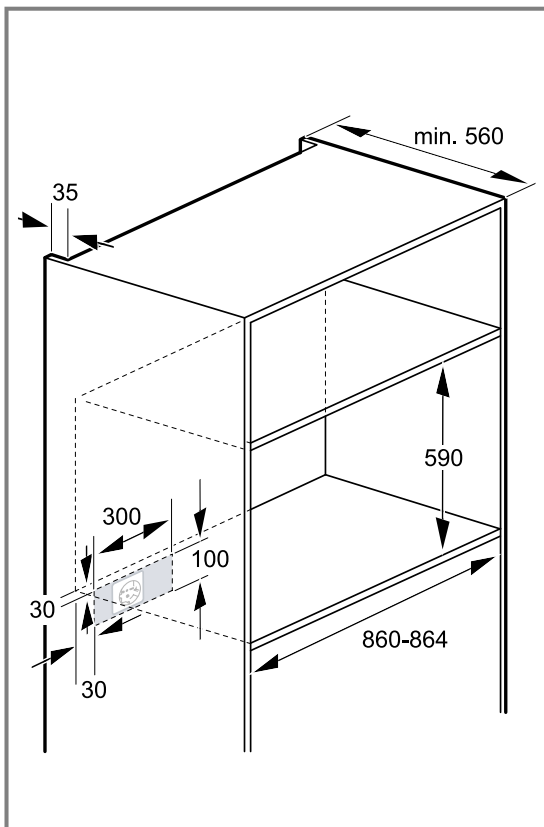
De minimale werkbladdikte [a] vloeit voort uit de noodzakelijke minimale afstand [b].

Type kookplaat	[a] opbouw in mm	[a] vlak gemonteerd in mm	[b] in mm
Inductiekookplaat	37	38	5
Zoneloze inductiekookplaat	58	58	5
Gaskookplaat	27	38	5
Elektrische kookplaat	27	30	2

Het werkblad bevestigen op het inbouwmeubel. De montagehandleiding van de kookplaat in acht nemen.

19.5 Inbouw in een hoge kast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de hoge kast in acht.



- Zorg ervoor dat de tussenbodem een spleet heeft tot de opstellingswand, om het apparaat te ventileren.
- Wanneer de bovenkast naast de element-achterwanden nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.
- Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de accessoires er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

19.6 Inbouw van twee apparaten boven elkaar

Uw apparaat kan ook boven of onder een ander apparaat worden ingebouwd.

19.7 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- Het apparaat moet bij alle montagewerkzaamheden spanningsloos zijn.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.
- Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Hiervoor gelden de bepalingen van de regionale elektriciteitsmaatschappij.

Apparaat zonder gearde stekker elektrisch aansluiten

Opmerking: Het apparaat mag alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

In de vast geplaatste elektrische installatie moet een scheidingsinrichting volgens de installatievoorschriften zijn ingebouwd.

1. Fase- en neutraal- ("nul-") leider in het stopcontact identificeren.

Aansluitwaarden van het apparaat

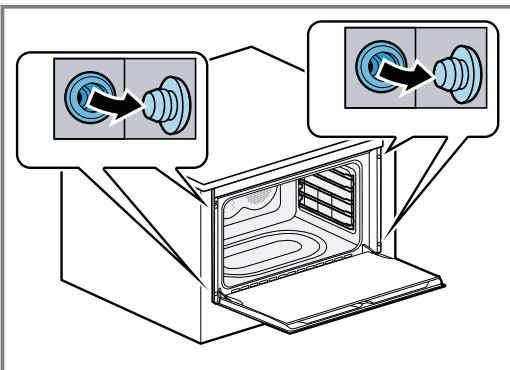
Al naar gelang het apparaatmodel kunt u een andere aansluiting kiezen. In dit geval moet u het apparaat met de net-aansluitkabel volgens het aansluitschema op de achterkant van het apparaat aansluiten.

Zorg ervoor dat de netaansluitkabel overeenkomt met het type H05VV-F of hoger. De vereiste aderdiameter overeenkomstig de stroombelasting bepalen. Indien nodig koperbruggen inbouwen. Verkeerde verbindingen kunnen het apparaat beschadigen.

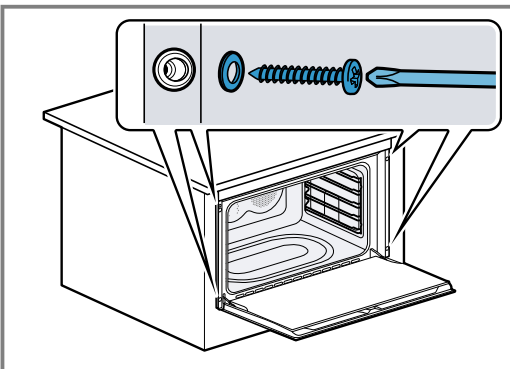
Aansluitwaarden van het apparaat	Zekering min. bij 1~	Zekering min. bij 2/3 N~
3,3 kW	16 A	
4,2 kW	20 A	12 A

19.8 Apparaat inbouwen

1. Het apparaat inschuiven en centrisch uitlijnen.
De aansluitkabel niet knikken.
2. De ovendeur helemaal openen.
3. Het veiligheidsdeksel verwijderen.



4. Het apparaat op het meubel vastschroeven.



5. Het veiligheidsdeksel plaatsen.

Opmerking: Nooit de spleet tussen werkblad en het apparaat door extra deklatten afsluiten.

19.9 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.

Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.

2. Het apparaat uitsluitend aansluiten op een netspanning tussen de 220 en 240 V.
3. De aders van de elektrische aansluitleiding overeenkomstig de kleurcodering aansluiten:
 - groen-geel = aarddraad ⊕
 - blauw = neutraal- ("nul-") leiding
 - bruin = fase (buitendraad)

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
EN Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under the trademark licence of Siemens AG
FR Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG
NL Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



9001867899 (030710)
de, en, fr, nl