SIEMENS

Downloaded from www.vandenborre.be

Einbaubackofen

Four encastrable

Forno da incasso

Inbouwoven

HV541ANS0

siemens-home.com/welcome

[de] Gebrauchsanleitung 3
[fr] Notice d'utilisation 16
[it] Istruzioni per l'uso 30
[nl] Gebruiksaanwijzing 43

Register your product online

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

de Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise ... 3
Ursachen für Schäden ... 4
Ihr neues Gerät ... 5
Funktionswähler ... 5
Temperaturwähler ... 5
Die Elektronikuhr ... 5
Zubehör ... 6
Vor dem ersten Benutzen ... 6
Uhrzeit einstellen ... 6
Backofen ausheizen ... 6
Zubehör reinigen ... 6
So bedienen Sie Ihren Backofen ... 7
Backofen einschalten ... 7
Elektronikuhr bedienen ... 7
Zeitschaltautomatik einstellen ... 7
Eingestellte Werte anzeigen und ändern ... 8
Pflege und Reinigung ... 8
Reinigungsmittel ... 8
Katalytische Garraumverkleidung ... 9
Türscheiben aus- und einbauen ... 9
Gerätetür aus- und einhängen ... 10
Einhängegitter aus- und einhängen ... 10
Eine Störung, was tun? ... 11
Backofenlampe auswechseln ... 11
Kundendienst ... 12
E-Nummer und FD-Nummer ... 12
Energie- und Umwelttipps ... 12
Energiesparen ... 12
Umweltgerecht entsorgen ... 12
Acrylamid in Lebensmitteln ... 12
Anwendungstipps ... 13
Backen ... 13
Braten und Grillen ... 14
Für Sie in unserem Kochstudio getestet ... 15

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

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

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Downloaded from www.vandenborre.be

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Stromschlaggefahr!

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

Ursachen für Schäden

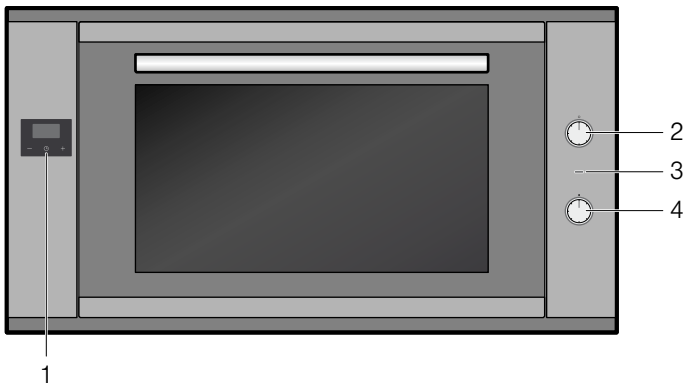
Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Sie erhalten Informationen zur Bedienblende, zum Backofen, den Heizarten und dem Zubehör.



Erläuterung	
1	Elektronikuhr
2	Funktionswähler
3	Anzeigelampe
4	Temperaturwähler

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung		Verwendung
o	Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Ober-/Unterhitze	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Heißluft	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis zwei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Heißluft-Eco*	Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Nicht empfohlen für Desserts, die aufgehen müssen. Bei dieser Heizart bleibt die Backofenbeleuchtung ausgeschaltet.
	Umluft	Für Kuchen,Gebäck und frische Pizza auf ein bis zwei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.
	Pizzastufe	Schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Umluftgrill	Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN 60350-1 bestimmt wurde.

Stellung		Verwendung
	Großflächengrill	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Kleinflächengrill	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
	Unterhitze	Zum Nachgaren von Gerichten. Die Hitze kommt nur von unten.
	Beleuchtung	Die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN 60350-1 bestimmt wurde.

Hinweis: Wenn Sie die Heizart einstellen, schaltet sich die Backofenlampe im Garraum ein.

Hinweis: Bei der Heizart “Heißluft-Eco” bleibt die Backofenbeleuchtung ausgeschaltet.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung		Bedeutung
●	Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50-260	Temperaturbereich	Die Temperatur im Garraum in °C.

Wenn der Backofen heizt, leuchtet die Anzeigelampe. In den Heizpausen erlischt sie.

Die Elektronikuhr

Mit der Elektronikuhr können Sie Ihren Backofen steuern. So können Sie z. B. den Zeitpunkt vorwählen, zu dem sich der Backofen einschalten bzw. die Zeitschaltautomatik den Back- oder Garprozess beenden soll. Die Elektronikuhr kann auch als Kurzzeitwecker genutzt werden.

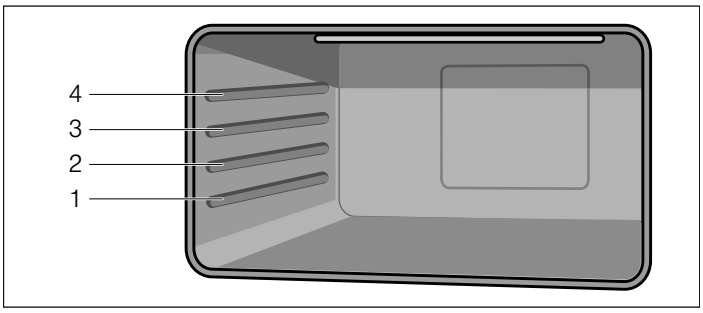
Funktionstasten Elektronikuhr

Symbol	Bedeutung	Verwendung
	Elektronikuhr	Dauer bzw. Zeit einstellen
-	Minus	Dauer bzw. Zeit vermindern
+	Plus	Dauer bzw. Zeit erhöhen

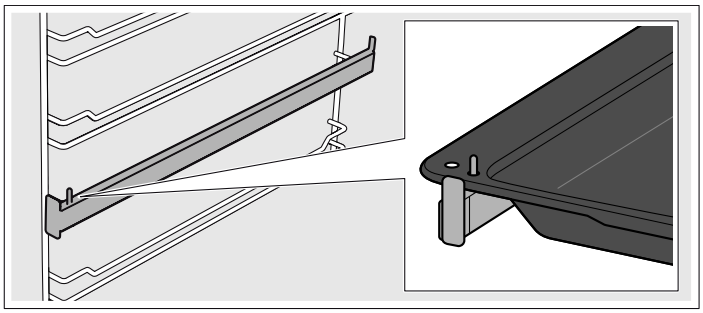
Downloaded from www.vandenborre.be

Zubehör

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Garraum geschoben werden. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.



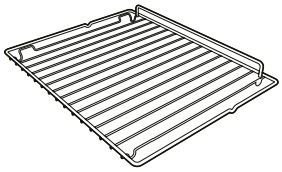
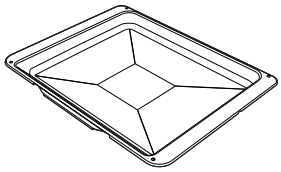
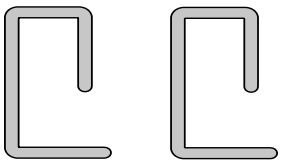
Mit den Auszugsschienen können Sie das Zubehör ganz herausziehen.



Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Zubehör	Beschreibung
	**Back- und Bratrost** Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte.
	**Emailliertes Backblech** Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Auch als Fettauffang-Gefäß verwendbar.
	**Sicherungsstifte** Zum Sperren der Scharniere.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

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

Uhrzeit einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen und das Symbol “**A**”.

1. Taste ◷ drücken, bis in der Anzeige der Punkt blinkt.

2. Mit den Tasten “+” und “-” die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach 7 Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen.

Hinweis: Um die eingestellte Uhrzeit zu ändern Tasten “+” und “-” drücken, bis in der Anzeige der Punkt blinkt. Dann die aktuelle Uhrzeit mit den Tasten “+” und “-” einstellen.

Backofen ausheizen

Backofen vorreinigen

1. Entnehmen Sie das Zubehör und die Einhängegitter aus dem Garraum.

2. Entfernen Sie Verpackungsrückstände z.B. Styroporteilchen vollständig aus dem Garraum.

3. Einige Teile sind mit einer Kratzschutzfolie überzogen. Entfernen Sie diese Kratzschutzfolie.

4. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch.

5. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.

Backofen aufheizen

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

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf die Betriebsart Ober-/Unterhitze.

2. Drehen Sie den Temperaturwähler auf die maximale Temperatur.

3. Schalten Sie nach 40 Minuten den Backofen aus.

Backofen nachreinigen

1. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.

2. Montieren Sie die Einhängegitter.

Zubehör reinigen

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

Downloaded from www.vandenborre.be

So bedienen Sie Ihren Backofen

Versenkbare Bedienelemente

Der Funktionswähler und der Temperaturwähler sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf das jeweilige Bedienelement.

Backofen einschalten

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen. Ein akustisches Signal ertönt.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler und Temperaturwähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

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

Aufheizen

Um den Garraum möglichst schnell aufzuheizen, Heizart “Umluft” verwenden. Ist die eingestellte Temperatur erreicht (Anzeigelampe ist erloschen), die gewünschte Heizart einstellen.

Elektronikuhr bedienen

In der Anzeige können zusätzlich zur Uhrzeit und Restzeit folgende Symbole angezeigt werden:

Symbol	Bedeutung
•	Punkt zwischen Stunden und Minutenanzeige. Blinkt, wenn die Uhrzeit eingestellt werden kann.
🔔	Kurzzeitwecker Zeigt Betriebszustände des Kurzzeitweckers an.
A	Automatikmodus Zeigt Betriebszustände des Automatikmodus an.
≈	Betriebsbereitschaft Wird dieses Zeichen angezeigt, ist der Backofen betriebsbereit.

Uhrzeit einstellen

Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen und das Symbol “**A**”.

1. Taste ◷ drücken, bis in der Anzeige der Punkt blinkt.
2. Mit den Tasten “+” und “-” die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach 7 Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen.

Hinweis: Um die eingestellte Uhrzeit zu ändern Tasten “+” und “-” drücken, bis in der Anzeige der Punkt blinkt. Dann die aktuelle Uhrzeit mit den Tasten “+” und “-” einstellen.

Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker hat keinen Einfluss auf die Funktionen des Backofens. Die Dauer des Kurzzeitwecker kann von 1 Minute bis zu 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

1. Taste ◷ drücken, bis in der Anzeige das Symbol 🔔 blinkt und 3 Nullen angezeigt werden.
2. Mit den Tasten “+” und “-” die gewünschte Dauer einstellen.
   Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Hinweise

- Zum Verändern der Restlaufzeit die Taste ◷ drücken, bis in der Anzeige das Symbol 🔔 blinkt. Dann mit den Tasten “+” und “-” die Restlaufzeit verändern.
- Zum Löschen der Einstellung die Taste ◷ drücken, bis in der Anzeige das Symbol blinkt. Dann die Tasten “+” und “-” gleichzeitig drücken.

Signalton ausschalten

Taste “◷” drücken, bis das Symbol 🔔 verschwindet.

Nach sieben Minuten schaltet sich das Signal automatisch aus.

Signalton ändern

Es stehen 3 verschiedene Signaltöne zur Verfügung.

1. Die Tasten “+” und “-” gleichzeitig drücken.
2. Taste ◷ drücken.
   Im Anzeigefeld wird der aktuelle Signalton angezeigt, z. B. “ton.1”.
3. Drücken Sie die Taste “-” um einen anderen Signalton auszuwählen.

Zeitschaltautomatik einstellen

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

Automatisches Ausschalten

1. Taste ◷ drücken, bis in der Anzeige das Symbol 🔔 blinkt und 3 Nullen angezeigt werden.
2. Funktionstaste ◷ ein weiteres Mal drücken, bis im Anzeigefeld “**dur**” und “**0.00**” im Wechsel und das Symbol “**A**” blinken.
3. Mit den Tasten + und - die Betriebszeit-Dauer einstellen.
   Die Betriebszeit-Dauer kann von 1 Minute bis zu 10 Stunden eingestellt werden.
4. Gewünschte Heizart und Temperatur einstellen.
   Der Backofen startet und im Anzeigefeld erscheint das Symbol **A** und die aktuelle Uhrzeit.

Betriebszeit-Dauer ist abgelaufen

Ein akustisches Signal ertönt, im Anzeigefeld verschwindet das Symbol ≈ und das Symbol **A** blinkt.

1. Temperaturwähler und Funktionswähler ausschalten.
2. Taste ◷ drücken, bis das Symbol ≈ erscheint.
   Der Backofen schaltet wieder in den manuellen Modus.

Automatisches Ein- und Ausschalten

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

1. Taste ◷ drücken, bis in der Anzeige das Symbol 🔔 blinkt und 3 Nullen angezeigt werden.
2. Funktionstaste ◷ ein weiteres Mal drücken, bis im Anzeigefeld “**dur**” und “**0.00**” im Wechsel und das Symbol “**A**” blinken.
   Die aktuelle Uhrzeit ist z. B. 17:30 Uhr.
3. Mit den Tasten + und - die Betriebszeit-Dauer einstellen (z. B. 1 Stunde).
   Die Betriebszeit-Dauer kann von 1 Minute bis zu 10 Stunden eingestellt werden.
4. Funktionstaste ◷ ein weiteres Mal drücken, bis im Anzeigefeld “**End**” und die Ausschaltzeit “**18:30**” (aktuelle Uhrzeit zuzüglich der eingestellten Betriebszeit-Dauer) im Wechsel blinkt.

5. Mit den Tasten + und - die Ausschaltzeit einstellen (z. B. 19:30 Uhr).
   Die Ausschaltzeit kann bis zu 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.
6. Gewünschte Heizart und Temperatur einstellen.
   Im Anzeigefeld verschwindet das Symbol .
   Der Backofen startet in diesem Beispiel um 18:30 Uhr und schaltet sich um 19:30 Uhr wieder ab.

Betriebszeit-Dauer ist abgelaufen

Ein akustisches Signal ertönt, im Anzeigefeld verschwindet das Symbol und das Symbol **A** blinkt.

1. Temperaturwähler und Funktionswähler ausschalten.
2. Taste drücken, bis das Symbol erscheint.
   Der Backofen schaltet wieder in den manuellen Modus.

Eingestellte Werte anzeigen und ändern

Die eingestellten Werte und die Restlaufzeit der verschiedenen Betriebsarten der Elektronikuhr können jederzeit im Anzeigefeld eingesehen und geändert werden.

Restlaufzeit Kurzzeitwecker anzeigen

Taste drücken, bis in der Anzeige das Symbol blinkt.

In der Anzeige wird die Restlaufzeit angezeigt und kann mit den Tasten “+” und “-” geändert werden.

Betriebszeit-Dauer und Ausschalltzeit anzeigen und ändern.

1. Taste drücken, bis im Anzeigefeld das Symbol blinkt.
2. Taste ein weiteres Mal drücken, bis im Anzeigefeld “**dur**” und die restliche Betriebszeit-Dauer im Wechsel und das Symbol **A** blinkt.
   Die Betriebszeit-Dauer kann mit den Tasten “+” und “-” verändert werden. Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten “+” und “-” wird die Zeitschaltautomatik ausgeschaltet.
3. Taste ein weiteres Mal drücken, bis im Anzeigefeld “**End**” und die eingestellte Ausschaltzeit im Wechsel blinken.
   Die Ausschaltzeit kann mit den Tasten “+” und “-” verändert werden. Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten “+” und “-” wird die Zeitschaltautomatik ausgeschaltet.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pflege und Reinigung

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

Hinweise

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

⚠ Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

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

Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerät außen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Aluminium und Kunststoff	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen.
Emailflächen (glatte Oberfläche)	Zur leichteren Reinigung können Sie die Garraumbeleuchtung einschalten und ggf. die Gerätetür aushängen.Handelsübliche Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.Weichen Sie eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger in Gelform. Dieser kann gezielt aufgetragen werden.Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.
Selbstreinigende Flächen (raue Oberfläche)	Beachten Sie die Hinweise im Kapitel: Selbstreinigende Flächen
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.

Bereich	Reinigungsmittel
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Katalytische Garraumverkleidung

Katalytische Garraumverkleidungen sind mit selbstreinigender Emaille beschichtet.

Während der Backofen in Betrieb ist, reinigen sich die Flächen selbst. Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Selbstreinigende Flächen

Die Seitenwände sind katalytisch verkleidet. Reinigen Sie diese Flächen nie mit Backofenreiniger. Eine leichte Verfärbung der Emaille hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

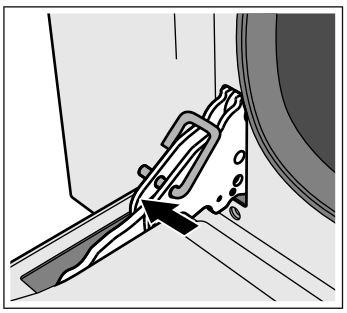
Türscheiben aus- und einbauen

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

Türscheiben ausbauen

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren.

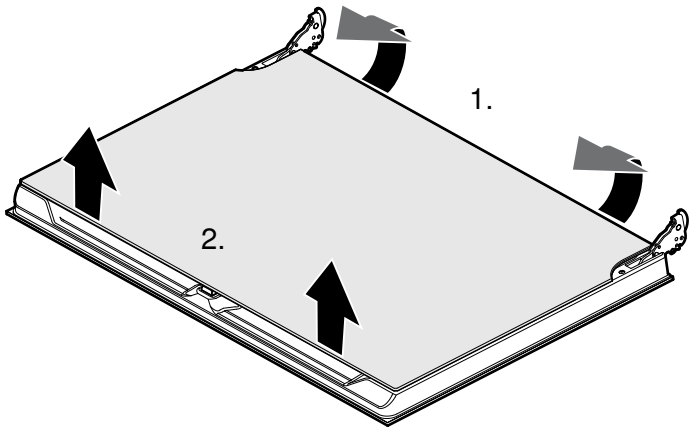
   Hinweis: Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.



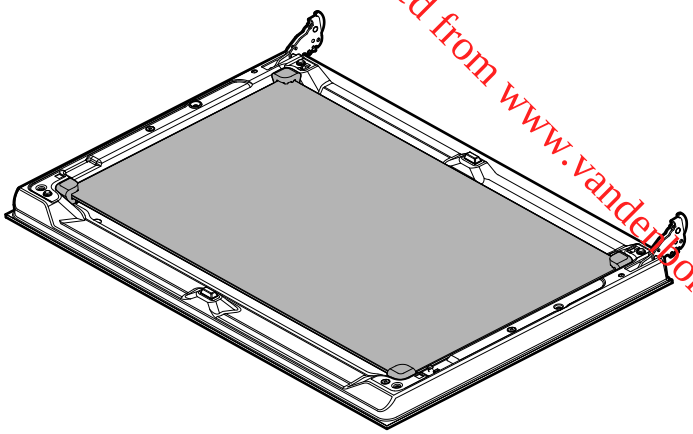
3. Den unteren Teil der inneren Scheibe leicht anheben, bis sich die Befestigungstifte aus der Halterung lösen (**1**).
4. Den oberen Teil der inneren Scheibe vorsichtig anheben, bis sich die Befestigungsstifte aus der Halterung lösen (**2**).

   Achtung!

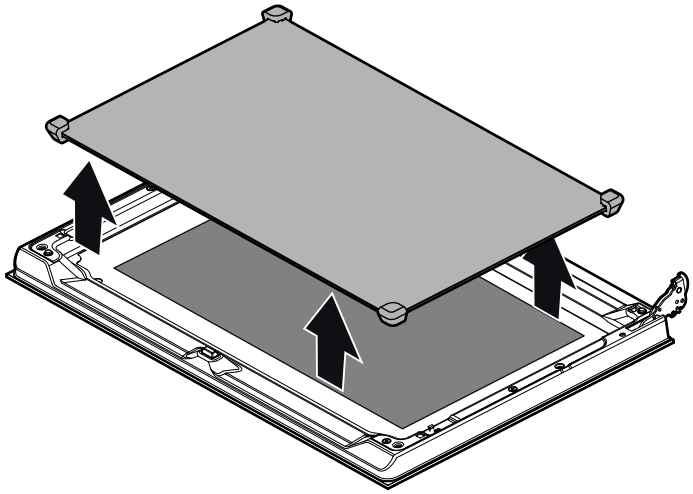
   Beim Anheben der inneren Scheibe kann die mittlere Scheibe an der inneren Scheibe haften bleiben. Sicherstellen, dass die mittlere Scheibe nicht herunterfällt.



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



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



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠ Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Türscheiben einbauen

1. Mittlere Scheibe wieder einsetzen.

   Hinweis: Auf den korrekten Sitz der Scheibe achten. Alle Gummilager müssen plan auf der äußeren Scheibe aufliegen.
2. Innere Scheibe wieder einsetzen.

   Hinweis: Alle vier Befestigungsstifte müssen in den dafür vorgesehenen Halterungen einrasten.
3. Sicherungsstifte entfernen und Backofentüre schließen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenboore.be

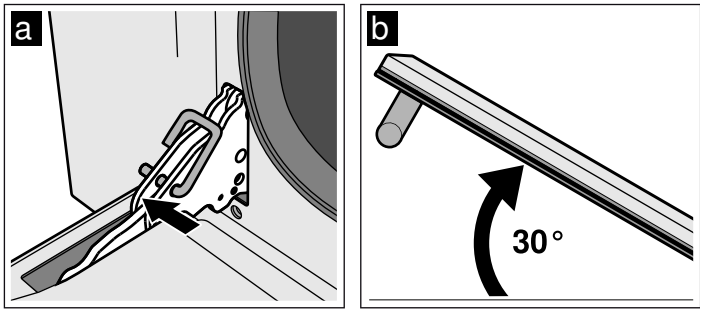
Gerätetür aus- und einhängen

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

Gerätetür aushängen

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren **(a)**.

   Hinweis: Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.
3. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen und Backofentür um etwa 30° schließen **(b)**.



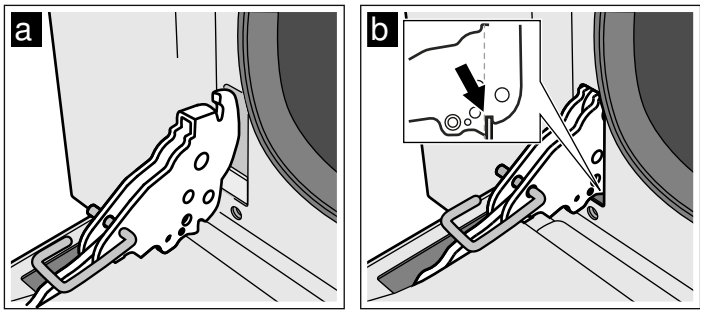
4. Backofentür leicht anheben und herausziehen.

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

Gerätetür einhängen

1. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen.
2. Scharniere in die Aussparungen des Backofens schieben **(a).**

   Hinweis: Die Kerbe unten an den Scharnieren muss im Rahmen des Backofens einrasten **(b)**.



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

⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Kundendienst anrufen.

Einhängegitter aus- und einhängen

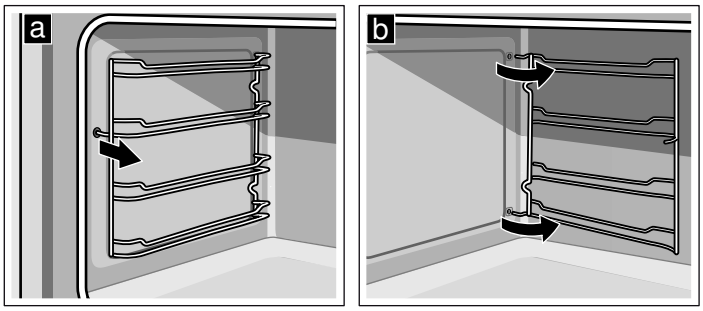
Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

Einhängegitter aushängen

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

1. Einhängegitter an der Vordersite fassen und zur Mitte des Garraums ziehen.

   Der vordere Haken des Einhängegitters löst sich aus der Bohrung.
2. Einhängegitter weiter aufklappen und aus den hinteren Bohrungen der Seitenwand ziehen.
3. Katalytische Garraumverkleidung festhalten.
4. Einhängegitter aus dem Garraum herausnehmen.



Einhängegitter einhängen

1. Katalytische Garraumverkleidung festhalten.
2. Die Haken des Einhängegitters in die hinteren Bohrungen der Seitenwand stecken.
3. Den vorderen Haken des Einhängegitters in die Bohrung drücken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
Das Abschalten des Backofens ist nicht möglich.	Die Elektronik ist defekt.	Sicherung ausschalten. Kundendienst rufen.
Ein Piepton erklingt jede Sekunde.	Der Temperaturfühler ist defekt.	Funktionswähler auf Nullstellung drehen. Wenn der Piepton bei erneutem Einstellen einer Heizart weiterhin ertönt, Gerät ausschalten und Kundendienst verständigen.
Ein Piepton erklingt zwei mal pro Sekunde.	Die Temperatur im Backofen ist zu hoch.	
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht.	Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Funktionswähler ist nicht eingestellt.	Funktionswähler einstellen.
Das Türglas ist gebrochen.		Gerät ausschalten. Kundendienst rufen.
Obstsaft oder Eiweißflecken auf emaillierten Flächen.	Feuchte Kuchen- oder Fleischsäfte.	Harmlose Veränderung des Emails, nicht behebbar.

⚠ Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn Ihr Gerät unsachgemäß repariert wird, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

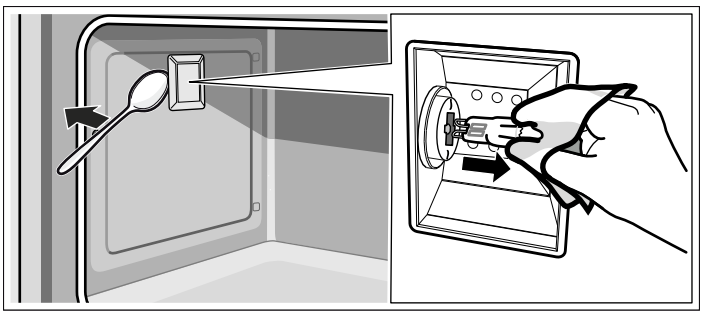
Backofenlampe auswechseln

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

⚠ Stromschlaggefahr!

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

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



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

Downloaded from www.vandenborre.be

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie bei geöffneter Backofentür vor der Unterseite des Garraums. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

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

Kundendienst ☏

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur vor, wenn es im Rezept angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Acrylamid in Lebensmitteln

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

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen	
Allgemein	■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

Downloaded from www.vandenborre.be

Anwendungstipps

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

Hinweise

- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

  Entfernen Sie vor dem Benutzen nicht benötigtes Zubehör und Geschirr aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Backen

Backformen

- Verwenden Sie vor allem helle Backformen und -bleche.
- Stellen Sie Backformen immer in die Mitte des Back- und Bratrostes.

Tipps zum Backen

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen)	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.
Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke aufgehen und rundherum bräunen können.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Braten und Grillen

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes. Für große Braten eignet sich auch das emaillierte Backblech.

Tipps zum Braten

- Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.
- Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.
- Bei Ente ode Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, dann kann das Fett ablaufen.
- Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.
- Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.
- Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So verteilt sich der Bratensaft besser.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu verstärkter Dampfbildung und Niederschlag an der Backofentür kommen. Das ist eine normale Erscheinung, die keinen Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit hat. Trocknen Sie nach dem Bratvorgang mit einem Tuch die Backofentür und das Sichtfenster ab.
- Wenn Sie auf dem Rost braten, schieben Sie zum Fettauffangen zusätzlich das emaillierte Backblech in Einschubhöhe 1 ein.

Tipps zum Grillen

- Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.
- Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes. Geben Sie etwas Wasser auf das emaillierte Backblech und schieben Sie es zusätzlich zum Fettauffangen in die darunterliegende Einschubhöhe ein. Stellen Sie es nie auf den Garraumboden.
- Benetzen Sie das Grillgut etwas mit Öl, bevor Sie es auf dem Rost unter den Grill legen.
- Wenden Sie dünneres Grillgut nach der Hälfte der Grilldauer und dickeres Grillgut mehrmals während der Grilldauer. Verwenden Sie dabei eine Grillzange, so wird das Grillgut nicht durchbohrt und der Fleischsaft bleibt z.B. im Braten.
- Dunkle Fleischsorten wie Lamm- und Rindfleisch werden schneller und besser braun als helleres Schweine- und Kalbfleisch.

Tipps zum Braten

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die “Löffelprobe”. Drücken Sie mit dem Löffel auf den braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur und Einschubhöhe für Ihr Gericht am besten geeignet ist.

Hinweise

- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

  Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Alle Angaben beziehen sich auf einen vorgeheizten Backofen.

Gericht	Gewicht (kg)	Einschub	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Nudelauflauf	2	1		220-230	40-45
Kalbsbraten	1,5	2		180-190	70-80
Schweinelende	1	2		180-190	50-60
Hasenbraten	1,5	2		180-190	70-80
Grillhänchnen	1	2		180-190	50-60
Grillhänchnen	2	2		180-190	80-90
Bratwurst	1	3		max	7-9 erste Seite 5-6 zweite Seite
Schweinekotelett	2	4		max	12-15 erste Seite 5-7 zweite Seite
Frischer Fisch	1,5	2		160-170	50-60
Frische Pizza	3	1		max	9-11
Brot	2	2		190-200	40-50
Biskuitkuchen	1	2		150-160	50-60
Marmeladentörtchen	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30

Downloaded from www.vandenborre.be

fr Table des matières

Précautions de sécurité importantes **16**
Causes de dommages 18
Votre nouvel appareil **18**
Sélecteur des fonctions 18
Thermostat 19
L'horloge électronique 19
Accessoire 19
Avant la première utilisation **20**
Réglage de l'heure 20
Chauffe à vide du four 20
Nettoyer les accessoires 20
Voici comment utiliser le four **20**
Allumer le four 20
Utiliser l'horloge électronique 20
Réglage de la minuterie automatique 21
Afficher les valeurs réglées et les modifier 21
Entretien et nettoyage **22**
Nettoyants 22
Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson 22
Dépose et pose des vitres de la porte 23
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil 23
Retrait et montage des grilles supports 24
Que faire en cas de dysfonctionnement ? **24**
Changer la lampe du four 25
Service après-vente **25**
Numéro E et numéro FD 25
Conseils concernant l'énergie et l'environnement **26**
Economie d'énergie 26
Elimination écologique 26
L'acrylamide dans certains aliments **26**
Conseils pour l'utilisation **27**
Cuisson de pain et de pâtisseries 27
Rôtissage et grillade 28
Testés pour vous dans notre laboratoire. 29

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

⚠ Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- 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.

Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Risque de choc électrique !

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Download from www.vandenborre.be

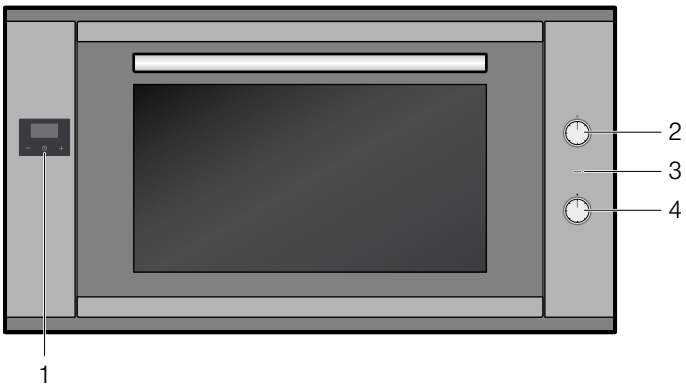
Causes de dommages

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée.Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Votre nouvel appareil

Les informations qui suivent vont vous permettre de vous familiariser avec votre nouvel appareil. Vous obtenez des informations sur le bandeau de commande, le four, les modes de cuisson et les accessoires.



Explication	
1	Horloge électronique
2	Sélecteur des fonctions
3	Voyant lumineux
4	Thermostat

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

Position		Utilisation
o	Position zéro	Le four est éteint.
	Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et pièces de rôti maigre. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Chaleur tournante	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à deux niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
	Chaleur tournante Eco*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à deux niveaux. a chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur. Non recommandé pour les desserts qui doivent gonfler à la cuisson. Lors de ce mode de cuisson l'éclairage du four reste éteint.
	Chaleur ventilée	Pour des gâteaux, pâtisseries et pizzas fraîches cuits sur un ou deux niveaux. La chaleur des éléments chauffants est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson.
	Position Pizza	Préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, par ex. pizza, frites ou strudel. La résistance de chauffe inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN 60350-1.

Position		Utilisation
	Gril air pulsé	Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance chauffante du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Gril grande surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Gril petite surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance chauffante du gril chauffe.
	Chaleur de sole	Pour poursuivre la cuisson de mets. La chaleur est uniquement diffusée par la sole.
	Éclairage	L'éclairage du four est allumé.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN 60350-1.

Remarque : Lorsque vous réglez le mode de cuisson, la lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

Remarque : Lors du mode de cuisson "Chaleur tournante Eco" l'éclairage du four reste éteint.

Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position gril.

Position		Signification
●	Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-260	Plage de température	La température dans le compartiment de cuisson en °C.

Le voyant lumineux est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

L'horloge électronique

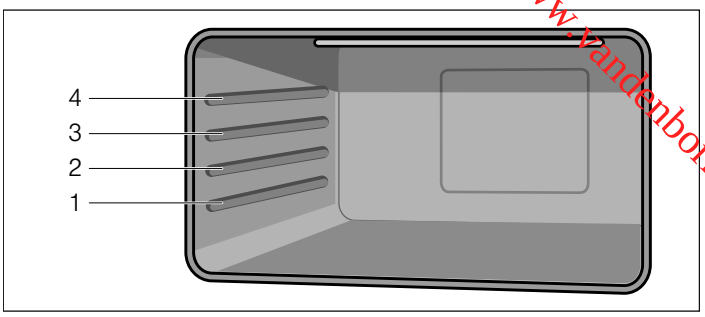
Vous pouvez pilotez votre four au moyen de l'horloge électronique. Ainsi, vous pouvez présélectionner par ex. le moment auquel le four doit se mettre en marche ou bien auquel la minuterie automatique doit terminer le processus de cuisson. L'horloge électronique peut aussi être utilisée comme minuteur.

Touches de fonction Horloge électronique

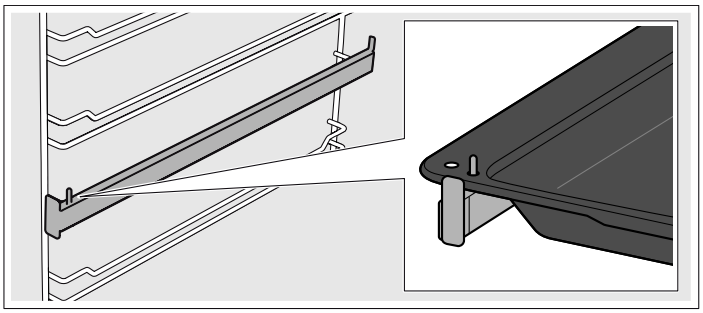
Symbole	Signification	Emploi
	Horloge électronique	Réglage d'une durée ou du temps
-	Moins	Réduire la durée ou l'heure
+	Plus	Augmenter la durée ou l'heure

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous d'insérer les accessoires toujours dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.



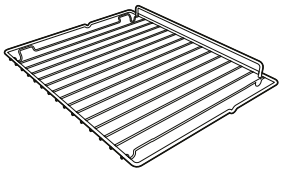
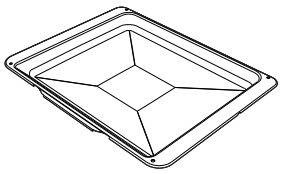
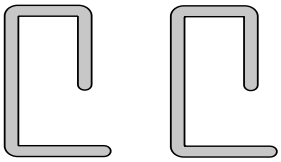
Les rails télescopiques permettent de retirer l'accessoire complètement.



Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.

Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Accessoires	Description
	**Grille à pâtisserie/de rôtissage** Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades, plats surgelés.
	**Plaque à pâtisserie émaillée** Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Egalement utilisable comme collecteur de graisse.
	**Tiges de sécurité** Pour bloquer les charnières.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

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

Réglage de l'heure

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros et le symbole "**A**" clignotent dans l'affichage.

1. Appuyer sur la touche ◷, jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

Le temps réglé est validé au bout de 7 secondes.

Remarque : Pour modifier l'heure réglée, appuyer sur les touches "+" et "-", jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage. Régler ensuite l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

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

Chauffer le four

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

1. Réglez le sélecteur des fonctions sur le mode de fonctionnement Convection naturelle.
2. Réglez le thermostat sur la température maximale.
3. Eteignez le four au bout de 40 minutes.

Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
2. Remettez les grilles en place.

Nettoyer les accessoires

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

Voici comment utiliser le four

Éléments de commande escamotables

Le sélecteur des fonctions et le thermostat sont escamotables. Appuyez sur l'élément de commande respectif pour l'enclencher et le désenclencher.

Allumer le four

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonctions. Un signal sonore retentit.
2. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.

Le four commence à chauffer.

Éteindre le four

Régler le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

Modifier les réglages

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

Chauffe

Pour chauffer rapidement le compartiment de cuisson, utiliser le mode de cuisson "Air pulsé". Lorsque la température réglée est atteinte (le voyant lumineux s'est éteint), régler le mode de cuisson désiré.

Utiliser l'horloge électronique

Outre l'heure et le temps résiduel, les symboles suivants peuvent être affichés dans l'affichage :

Symbole	Signification
•	Point entre l'affichage de l'heure et des minutes. Clignote quand l'heure peut être réglée.
🔔	Minuteur Indique les états de service du minuteur.
A	Mode Automatique Indique les états de service du mode automatique.
≈	Disponibilité au service Lorsque ce symbole est affiché, le four est opérationnel.

Régler l'heure

Après le raccordement électrique de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros et le symbole "**A**" clignotent dans l'affichage.

1. Appuyer sur la touche ◷, jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

Le temps réglé est validé au bout de 7 secondes.

Remarque : Pour modifier l'heure réglée, appuyer sur les touches "+" et "-", jusqu'à ce que le point clignote dans l'affichage. Régler ensuite l'heure actuelle à l'aide des touches "+" et "-".

Downloaded from www.vandenborre.be

Réglage du minuteur

Le minuteur n'a pas d'influence sur les fonctions du four. La durée du minuteur peut être réglée de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyer sur la touche ◷, jusqu'à ce que le symbole 🔔 clignote dans l'affichage et 3 zéros s'affichent.
2. Régler la durée désirée à l'aide des touches "+" et "-".
   Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.

Remarques

- Pour modifier le temps de marche résiduel, appuyer sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole 🔔 clignote dans l'affichage. Modifier ensuite le temps de marche résiduel à l'aide des touches "+" et "-".
- Pour effacer le réglage, appuyer sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole clignote dans l'affichage. Appuyez ensuite simultanément sur les touches "+" et "-".

Arrêter le signal sonore

Appuyer sur la touche "◷" jusqu'à ce que le symbole 🔔 disparaisse.

Le signal s'arrête automatiquement au bout de sept minutes.

Modifier le signal sonore

3 signaux sonores différents sont disponibles.

1. Appuyer simultanément sur les touches "+" et "-".
2. Appuyer sur la touche ◷.
   Le signal sonore actuel, par ex. "ton. 1" apparaît dans la zone d'affichage.
3. Appuyez sur la touche "-" pour sélectionner un autre signal sonore.

Réglage de la minuterie automatique

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

Arrêt automatique

1. Appuyer sur la touche ◷, jusqu'à ce que le symbole 🔔 clignote dans l'affichage et 3 zéros s'affichent.
2. Réappuyer sur la touche de fonction ◷, jusqu'à ce que "**dur**" et "**0.00**" apparaissent en alternance dans le bandeau d'affichage et que le symbole "**A**" y clignote.
3. Régler la durée du temps de service à l'aide des touches + et -.
   La durée du temps de service peut être réglée de 1 minute à 10 heures.
4. Régler le mode de cuisson et la température désirés.
   Le four se met en marche et le symbole **A** et l'heure actuelle apparaissent dans la zone d'affichage.

La durée du temps de service est écoulée

Un signal sonore retentit, le symbole ♨ disparaît dans le bandeau d'affichage et le symbole **A** clignote.

1. Éteindre le thermostat et le sélecteur des fonctions.
2. Appuyer sur la touche ◷ , jusqu'à l'apparition du symbole ♨.
   Le four repasse au mode manuel.

Mise en marche et arrêt automatiques

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

1. Appuyer sur la touche ◷, jusqu'à ce que le symbole 🔔 clignote dans l'affichage et 3 zéros s'affichent.
2. Réappuyer sur la touche de fonction ◷, jusqu'à ce que "**dur**" et "**0.00**" apparaissent en alternance dans le bandeau d'affichage et que le symbole "**A**" y clignote.
   L'heure actuelle est par ex. 17:30 h.
3. Régler la durée du temps de service (par ex. 1 heure) à l'aide des touches + et -.
   La durée du temps de service peut être réglée de 1 minute à 10 heures.
4. Réappuyer sur la touche de fonction ◷, jusqu'à ce que "**End**" et l'heure d'arrêt "**18:30**" (heure actuelle plus la durée du temps de service réglée) clignotent en alternance dans le bandeau d'affichage.
5. Régler l'heure d'arrêt (par ex. 19:30 h) à l'aide des touches + et -.
   L'heure d'arrêt peut être différée de max. 23 heures et 59 minutes.
6. Régler le mode de cuisson et la température désirés.
   Le symbole ♨ disparaît dans le bandeau d'affichage.
   Le four se met en marche, dans cet exemple, à 18:30 h et s'éteint à 19:30 h.

La durée du temps de service est écoulée

Un signal sonore retentit, le symbole ♨ disparaît dans le bandeau d'affichage et le symbole **A** clignote.

1. Éteindre le thermostat et le sélecteur des fonctions.
2. Appuyer sur la touche ◷ , jusqu'à l'apparition du symbole ♨.
   Le four repasse au mode manuel.

Afficher les valeurs réglées et les modifier

Les valeurs réglées et le temps de marche restant des différents modes de fonctionnement de l'horloge électronique peuvent être visualisés à tout moment dans le bandeau d'affichage et être modifiés.

Afficher le temps de marche résiduel du minuteur

Appuyer sur la touche ◷, jusqu'à ce que le symbole 🔔 clignote dans l'affichage.

Le temps de marche résiduel apparaît dans l'affichage et peut être modifié à l'aide des touches "+" et "-".

Afficher et modifier la durée du temps de fonctionnement et l'heure d'arrêt.

1. Appuyer sur la touche ◷, jusqu'à ce que le symbole 🔔 clignote dans le bandeau d'affichage.
2. Réappuyer sur la touche ◷, jusqu'à ce que "**dur**" et la durée restante du temps de fonctionnement apparaissent en alternance dans le bandeau d'affichage et que le symbole **A** y clignote.
   La durée du temps de fonctionnement peut être modifiée à l'aide des touches "+" et "-". La minuterie automatique est désactivée en appuyant simultanément sur les touches "+" et "-".
3. Réappuyer sur la touche ◷, jusqu'à ce que "**End**" et l'heure d'arrêt réglée clignotent en alternance dans le bandeau d'affichage.
   L'heure d'arrêt peut être modifiée à l'aide des touches "+" et "-". La minuterie automatique est désactivée en appuyant simultanément sur les touches "+" et "-".

Downloaded from www.vanheborre.be

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

⚠ Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

⚠ Risque de brûlure !

L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

Nettoyants

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

N'utilisez pas

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

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

Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Auprès du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Aluminium et plastique	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux.
Surfaces émaillées (surface lisse)	Pour faciliter le nettoyage vous pouvez allumer l'éclairage du compartiment de cuisson et décrocher la porte de l'appareil, le cas échéant. Appliquer un produit à vaisselle usuel du commerce ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. En cas d'encrassement important, nous recommandons d'utiliser un produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Panneaux catalytiques du compartiment de cuisson

Les panneaux catalytiques du compartiment de cuisson sont revêtus d'un émail autonettoyant.

Les parois se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes disparaissent parfois seulement au bout de plusieurs utilisations du four.

Surfaces autonettoyantes

Les parois latérales possèdent un revêtement catalytique. Ne nettoyez jamais ces surfaces avec un produit de nettoyage pour four. Une légère décoloration du revêtement en émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

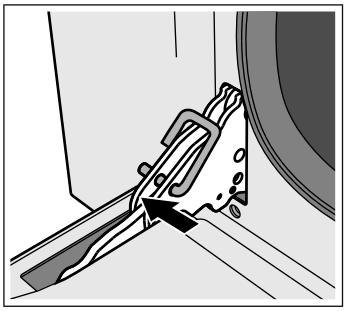
Dépose et pose des vitres de la porte

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

Dépose des vitres de la porte

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Bloquer les deux charnières à gauche et à droite à l'aide de la tige de sécurité.

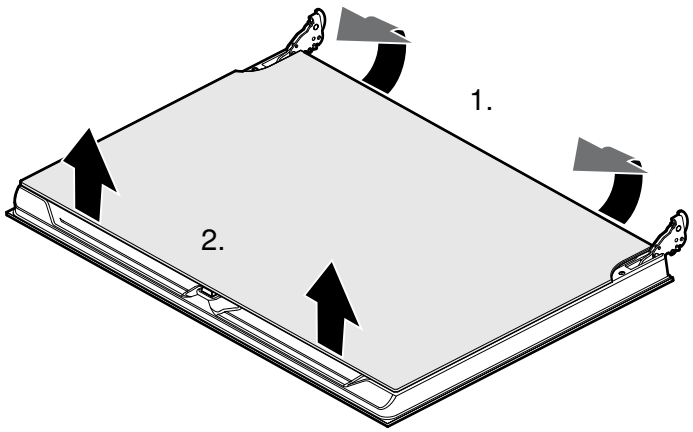
   Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.



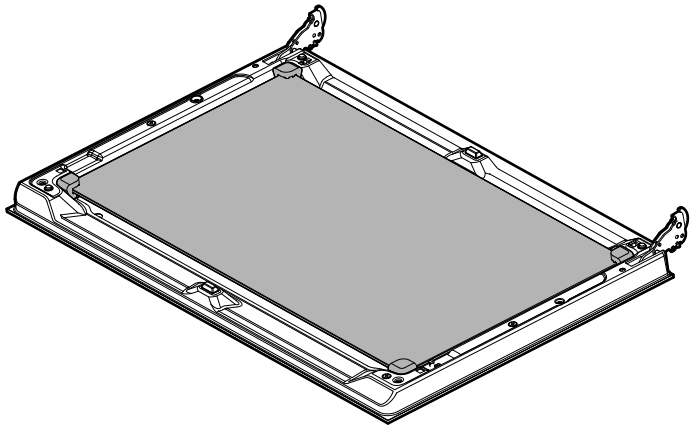
3. Lever légèrement la partie inférieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (**1**).
4. Lever délicatement la partie supérieure de la vitre intérieure, jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation (**2**).

   Attention !

   En levant la vitre intérieure, il se peut que la vitre du milieu reste collée à la vitre intérieure. Veiller à ce que la vitre du milieu ne tombe pas.

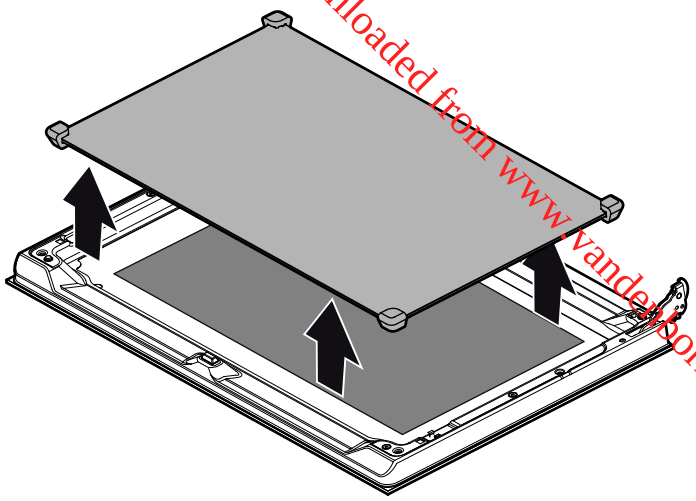


5. Enlever la vitre intérieure.
6. Enlever la vitre du milieu.



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

Downloaded from www.vandenborre.be



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

⚠ Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Pose des vitres de la porte

1. Remettre la vitre du milieu.

   Remarque : Veiller à ce que la vitre soit correctement en place. Tous les supports en caoutchouc doivent reposer à plat sur la vitre extérieure.

2. Remettre la vitre intérieure.

   Remarque : Les quatre tiges de fixation doivent s'enclencher dans les fixations prévues à cet effet.

3. Enlever les tiges de sécurité et fermer la porte du four.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

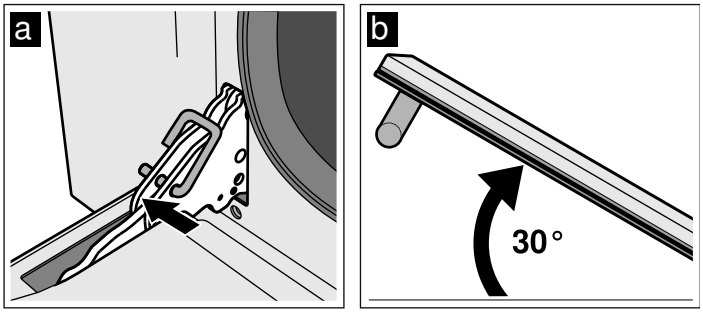
En cas d'encrassement très important, la porte du four peur être décrochée pour faciliter le nettoyage. Cependant, cela n'est pas nécessaire en cas d'encrassement normal.

Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Bloquer les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité **(a)**.

   Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.

3. Saisir la porte du four des deux mains sur les côtés et la fermer d'env 30° **(b)**.



4. Soulever légèrement la porte du four et la retirer.

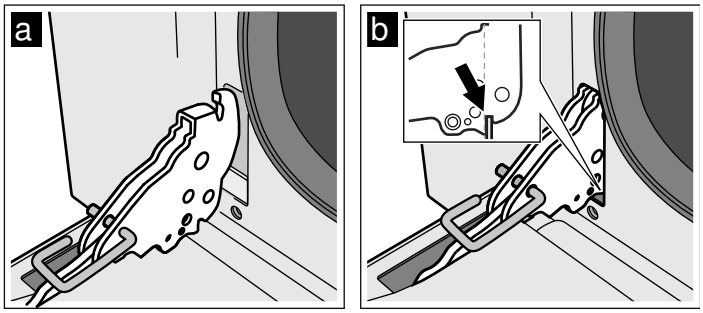
   Remarque : Ne pas fermer la porte du four complètement. Cela risque de tordre les charnières et d'endommager l'émail.

Downloaded from www.vandenborre.be

Accrocher la porte de l'appareil

1. Saisir la porte du four des deux mains sur les côtés.
2. Pousser les charnières dans les évidements du four **(a).**

   Remarque : L'encoche en bas aux charnières doit s'encranter dans le cadre du four **(b)**.



3. Abaisser la porte.
4. Retirer les tiges de sécurité.

⚠ Risque de blessure !

Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appeler le service après-vente.

Retrait et montage des grilles supports

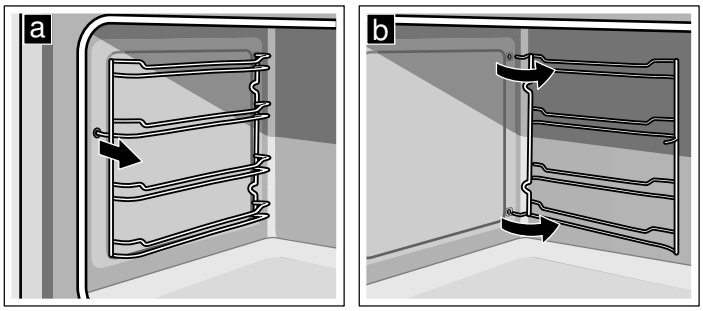
Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

Retrait des grilles supports

Les grilles porte-accessoires sont fixées respectivement à trois points aux parois latérales dans le compartiment de cuisson.

1. Saisir les grilles porte-accessoires sur le devant et les tirer vers le milieu du compartiment de cuisson.

   Le crochet avant de la grille porte-accessoires se détache du trou.
2. Ouvrir davantage les grilles porte-accessoires et les retirer des trous arrière de la paroi latérale.
3. Retenir les revêtements catalytiques du compartiment de cuisson.
4. Enlever les grilles porte-accessoires du compartiment de cuisson.



Mise en place de la grille support

1. Retenir les revêtements catalytiques du compartiment de cuisson.
2. Engager les crochets des grilles supports dans les trous arrière de la paroi latérale.
3. Pousser le crochet avant des grilles supports dans le trou.

Que faire en cas de dysfonctionnement ?

Une petite panne peut gêner le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, tenez compte des indications suivantes.

Anomalie de fonctionnement	Cause possible	Remarques/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Panne de courant.	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Il est impossible d'éteindre le four.	La commande électronique est défectueuse.	Coupez le fusible. Appelez le service après-vente.
Un bip sonore retentit toutes les secondes.	Le capteur de température est défectueux.	Tournez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.
Un bip sonore retentit deux fois par seconde.	La température du four est trop élevée.	Si le bip sonore continue à retentir après avoir sélectionné un nouveau réglage pour un mode de cuisson, éteignez l'appareil et contactez le service après-vente.
L'affichage de l'heure clignote.	Coupure de courant	Réglez de nouveau l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le fusible ou changez-le.
	Le sélecteur de fonctions n'est pas réglé.	Réglez le sélecteur de fonctions.
La vitre de la porte est cassée.		Mettez l'appareil hors tension. Appelez le service après-vente.
Jus de fruit ou taches de blanc d'œuf sur les surfaces émaillées.	Jus de gâteaux fondants ou jus de viande.	Légère altération de l'émail, irrémédiable.

⚠ Risque d'électrocution !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-ventes formé par nos soins est habilité à effectuer les réparations.

Vous vous exposez à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

Downloaded from www.vandenborre.be

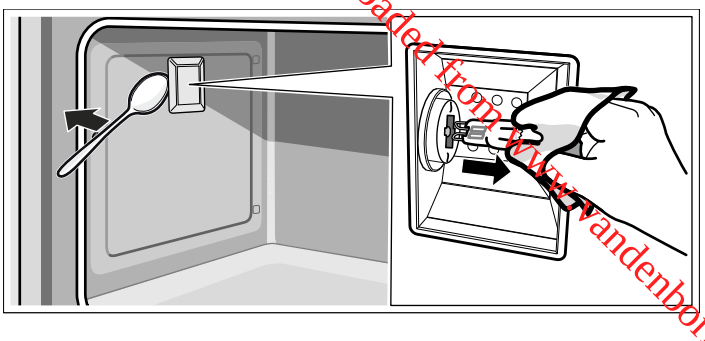
Changer la lampe du four

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

⚠ Risque de choc électrique !

Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

1. Laisser refroidir le compartiment de cuisson.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
3. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson afin d'éviter des endommagements.
4. Enlever les grilles porte-accessoires.
5. Retirer le couvercle en verre. Pour ce faire, ouvrir le couvercle en verre avec la main de face. Si le couvercle en verre s'enlève difficilement, utiliser une cuillère comme aide.
6. Retirer l'ampoule du four.



7. Remplacer l'ampoule du four par une ampoule de type identique :
   Voltage : 230 V ;
   Puissance : 40W ;
   Culot : G9 ;
   Résistance à la température : 300°C
8. Remettre en place le couvercle en verre de la lampe du four.
9. Monter les grilles porte-accessoires.
10. Retirer le torchon à vaisselle.
11. Réarmer le fusible.
12. Vérifier que l'éclairage du four refonctionne.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique comportant ces numéros devant la face inférieure du compartiment de cuisson, la porte du four ouverte. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

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

Service après-vente ☏

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

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

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

Downloaded from www.vanbenborre.be

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si cela est indiqué dans la recette.
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four le moins souvent possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

Conseils pour la préparation de plats avec une faible formation d'acrylamide	
De manière générale	■ Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible. ■ Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire dorer. ■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des œufs ou des jaunes d'œuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faites cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

Downloaded from www.vanlenborre.be

Conseils pour l'utilisation

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

Remarques

- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.

  Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients qui ne sont pas nécessaires.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Moules

- Utilisez avant tout des moules ou plaques à pâtisserie de couleur claire.
- Placez toujours les moules à gâteaux au centre de la grille.

Conseils pour la pâtisserie

Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a levé davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (p.ex. gâteau au fromage blanc) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur)	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Suivez la recette et respectez les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera plus uniforme. Le papier cuisson dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Rôtissage et grillade

Récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. Placez toujours le plat au centre de la grille. La plaque à pâtisserie émaillée est également appropriée pour des gros rôtis.

Conseils pour les rôtis

- Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés.
- Versez 2 à 3 cuillerées à soupe de liquide sur la viande maigre et 8 à 10 cuillerées à soupe sur les rôtis à braiser, selon leur taille.
- Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.
- Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.
- Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.
- Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de rôti de mieux se répartir.
- Lors du rôtissage de gros morceaux de viande une plus forte formation de vapeur peut se produire et se condenser sur la porte du four. C'est un phénomène normal qui n'a aucune influence sur le bon fonctionnement. Après la cuisson, essuyez la porte du four et la vitre avec un chiffon.
- Si vous faites des grillades sur la grille, enfournez en plus la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1 pour récupérer la graisse.

Conseils pour les grillades

- Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles doivent faire au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.
- Placez les pièces à griller au centre de la grille. Versez un peu d'eau sur la plaque à pâtisserie émaillée et enfournez-la en plus sous la grille, afin de récupérer la graisse. Ne la placez jamais sur la sole du compartiment de cuisson.
- Badigeonnez les pièces à griller d'un peu d'huile, avant de les placer sur la grille sous le gril.
- Retournez à mi-cuisson les pièces peu épaisses, retournez les pièces épaisses plusieurs fois pendant le temps de cuisson. Utilisez pour cela une pince à grillade, les pièces à griller ne seront ainsi pas transpercées et le jus de viande restera p.ex. dans le rôti.
- Des types de viande rouge telle que de l'agneau et du bœuf brunissent davantage et plus rapidement que de la viande blanche telle que du porc et du veau.

Conseils pour le rôtissage

Comment savoir si le rôti est cuit?	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou faites le "test de la cuillère". Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôtir plus grand et ajoutez moins de liquide.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Testés pour vous dans notre laboratoire.

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson, la température et le niveau d'enfournement les plus appropriés pour votre plat.

Remarques

- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.

  Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Toutes les indications se rapportent à un four préchauffé.

Plat	Poids (kg)	Enfourne-ment	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Gratin de pâtes	2	1		220-230	40-45
Rôti de veau	1,5	2		180-190	70-80
Filet de porc	1	2		180-190	50-60
Rôti de lièvre	1,5	2		180-190	70-80
Poulet rôti	1	2		180-190	50-60
Poulet rôti	2	2		180-190	80-90
Saucisse	1	3		max.	7-9 première face 5-6 deuxième face
Côte de porc	2	4		max.	12-15 première face 5-7 deuxième face
Poisson entier	1,5	2		160-170	50-60
Pizza fraîche	3	1		max.	9-11
Pain	2	2		190-200	40-50
Tarte génoise	1	2		150-160	50-60
Tartelettes à la confiture	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30

Downloaded from www.vandenborre.be

it Indice

Importanti avvertenze di sicurezza 30
Cause dei danni 31
Il nuovo apparecchio 32
Selettore funzioni 32
Selettore temperatura 32
L'orologio elettronico 33
Accessori 33
Prima del primo utilizzo 33
Impostazione dell'ora 33
Riscaldamento del forno 33
Pulizia degli accessori 34
Come utilizzare il forno 34
Accensione del forno 34
Come usare l'orologio elettronico 34
Impostazione del timer automatico 35
Visualizzazione e modifica dei valori impostati 35
Cura e manutenzione 35
Detergente 35
Rivestimento catalitico del vano di cottura 36
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta 36
Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio 37
Smontaggio e montaggio della griglia mobile 37
Che cosa fare in caso di guasto? 38
Sostituzione della lampadina del forno 38
Servizio di assistenza tecnica 39
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) 39
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico 39
Risparmio energetico 39
Smaltimento ecocompatibile 39
Acrilamide negli alimenti 39
Consigli per l'utilizzo 40
Cottura al forno 40
Cottura arrosto e al grill 41
Testati nel nostro laboratorio 42

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

⚠ Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

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

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

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

Downloaded from www.vandenborre.be

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di scottature!

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

Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Pericolo di scossa elettrica!

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

Cause dei danni

Attenzione!

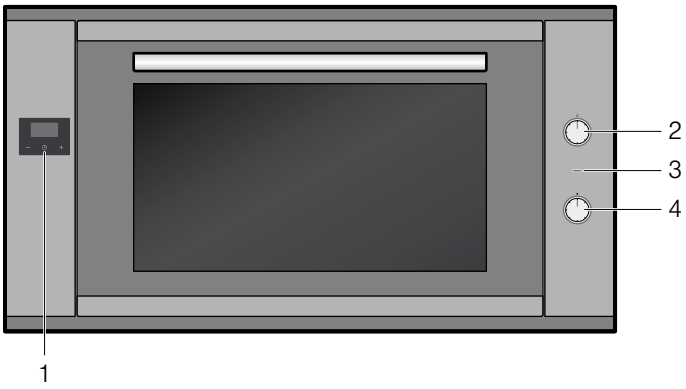
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione della porta molto sporca: se la guarnizione della porta è molto sporca, durante il funzionamento la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi.Mantenere sempre pulita la guarnizione della porta.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervisi sopra o appendervisi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Il nuovo apparecchio

Qui è possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Sono indicate informazioni relative al pannello comandi, al forno, ai tipi di riscaldamento e agli accessori.



Spiegazione	
1	Orologio elettronico
2	Selettore funzioni
3	Spia
4	Selettore temperatura

Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento.

Posizione		Utilizzo
o	Posizione zero	Il forno è spento.
	Riscaldamento sup./inf.	Per dolci, sformati e pezzi di arrosto magri. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Aria calda	Per dolci e biscotti su 1-2 livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano di cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
	Aria calda eco*	La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano di cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno. Sconsigliato per dessert che devono lievitare. Con questo tipo di riscaldamento l'illuminazione del forno rimane spenta.

* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1.

Posizione		Utilizzo
	Ricircolo	Per dolci, biscotti e pizza fresca su 1-2 livelli. La ventola distribuisce uniformemente nel vano di cottura il calore degli elementi riscaldanti.
	Livello pizza	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati senza preriscaldare, ad es. pizza, patate fritte o strudel. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Grill ventilato	Per la cottura arrosto di carne, pollame e pesci interi. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola fa sì che l'aria calda avvolga gli alimenti.
	Grill a superficie grande	Per grigliare bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Grill superficie piccola	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast e piccole porzioni di pesce. La parte centrale dell'elemento grill si scalda.
	Riscaldamento inferiore	Per proseguire la cottura delle pietanze. Il calore viene distribuito solo dal basso.
	Illuminazione	L'illuminazione del forno è attivata.

* Tipo di riscaldamento con cui è stata definita la classe di efficienza energetica secondo EN 60350-1.

Avvertenza: Quando si imposta il tipo di riscaldamento, la lampadina nel vano di cottura si accende.

Avvertenza: Con il tipo di riscaldamento “Aria calda eco” l'illuminazione del forno rimane spenta.

Selettore temperatura

Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.

Posizione		Significato
●	Posizione zero	Il forno non riscalda.
50-260	Ambito di temperatura	Temperatura nel vano di cottura in °C.

Quando il forno riscalda, la spia si accende. Si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento.

L'orologio elettronico

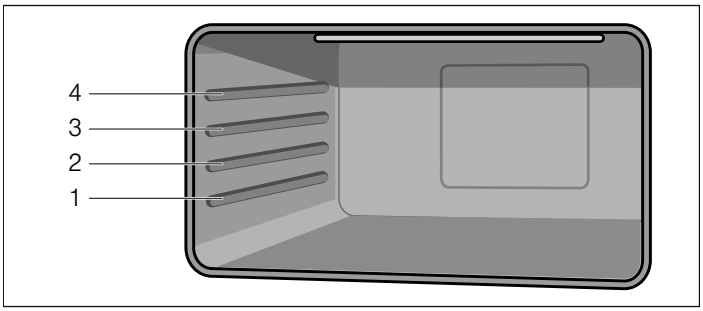
Il forno può essere comandato tramite l'orologio elettronico. Per esempio è possibile selezionare anticipatamente l'orario in cui il forno deve accendersi o il timer automatico deve far terminare il processo di cottura. L'orologio elettronico può essere utilizzato anche come contaminuti.

Tasti funzione orologio elettronico

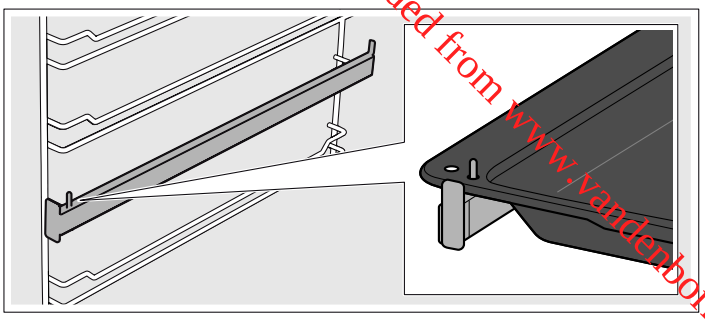
Simbolo	Significato	Tipo di utilizzo
◷	Orologio elettronico	Impostazione della durata o dell'ora
-	Meno	Diminuzione della durata o dell'ora
+	Più	Aumento della durata o dell'ora

Accessori

È possibile inserire gli accessori nel vano di cottura a 4 livelli differenti. Inserirli sempre fino all'arresto in modo che non entrino in contatto con il pannello della porta. Prestare attenzione affinché vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.



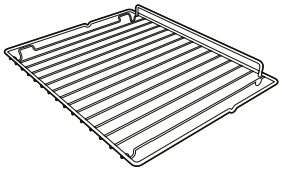
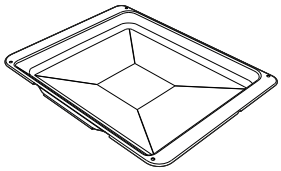
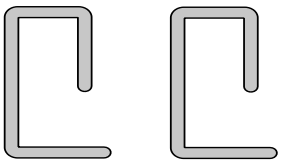
Grazie alle guide di estensione è possibile estrarre del tutto l'accessorio.



È possibile estrarre gli accessori per due terzi della loro lunghezza, senza pericolo che si ribaltino, in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.

Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet.

Accessori	Descrizione
	**Griglia per arrostire** Per stoviglie, stampi per dolci, arrosti, carni alla griglia, piatti surgelati.
	**Teglia smaltata** Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Utilizzabile anche come recipiente per la raccolta del grasso.
	**Spine di sicurezza** Per bloccare le cerniere.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Rimuovere l'imballaggio dell'apparecchio e smaltirlo in modo conforme.

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica dell'apparecchio o in seguito a un'interruzione di corrente, sull'indicatore lampeggiano tre zeri e il simbolo “**A**”.

1. Premere il tasto ◷ finché sull'indicatore non lampeggia il punto.
2. Servendosi dei tasti “+” e “-” impostare l'ora attuale.

Dopo 7 secondi viene acquisita l'ora impostata.

Avvertenza: Per modificare l'ora impostata, premere i tasti “+” e “-” finché sull'indicatore non lampeggia il punto. Quindi impostare l'ora attuale servendosi dei tasti “+” e “-”.

Riscaldamento del forno

Pulizia preliminare del forno

1. Rimuovere dal vano di cottura gli accessori e la griglia mobile.
2. Togliere tutti i resti dell'imballaggio, ad es. pezzettini di polistirolo, dal vano di cottura.
3. Alcune parti sono rivestite con una pellicola protettiva antigraffio. È necessario rimuoverla.
4. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido umido.
5. Pulire il vano di cottura con soluzione di lavaggio calda.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Riscaldamento del forno

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

1. Ruotare il selettore funzioni sulla modalità di funzionamento Riscaldamento sup./inf.
2. Ruotare il selettore della temperatura sulla temperatura massima.
3. Disattivare il forno dopo 40 minuti.

Pulizia successiva del forno

1. Pulire il vano di cottura con soluzione di lavaggio calda.
2. Montaggio della griglia mobile.

Pulizia degli accessori

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

Come utilizzare il forno

Elementi di comando a scomparsa

Il selettore funzioni e il selettore temperatura sono a scomparsa. Per innestarli o disinnestarli premere sul rispettivo elemento di comando.

Accensione del forno

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni. Viene emesso un segnale acustico.
2. Impostare la temperatura servendosi dell'apposito selettore.

Il forno inizia a riscaldarsi.

Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni e il selettore temperatura in posizione zero.

Modifica delle impostazioni

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

Riscaldamento

Per riscaldare il vano di cottura nel modo più rapido possibile, utilizzare il tipo di riscaldamento “ricircolo d'aria”. Se viene raggiunta la temperatura impostata (la spia è spenta) impostare il tipo di riscaldamento desiderato.

Come usare l'orologio elettronico

Oltre all'ora attuale e al tempo residuo, sull'indicatore possono comparire i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
•	Punto tra l'indicazione dell'ora e quella dei minuti. Lampeggia se è possibile impostare l'ora.
🔔	Contaminuti Indica gli stati operativi del contaminuti.
A	Modalità automatica Indica gli stati operativi della modalità automatica.
♨	Abilitazione al funzionamento Se compare questo simbolo, significa che il forno è pronto a entrare in funzione.

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica dell'apparecchio o in seguito a un'interruzione di corrente, sull'indicatore lampeggiano tre zeri e il simbolo “**A**”.

1. Premere il tasto ◷ finché sull'indicatore non lampeggia il punto.
2. Servendosi dei tasti “+” e “-” impostare l'ora attuale.

Dopo 7 secondi viene acquisita l'ora impostata.

Avvertenza: Per modificare l'ora impostata, premere i tasti “+” e “-” finché sull'indicatore non lampeggia il punto. Quindi impostare l'ora attuale servendosi dei tasti “+” e “-”.

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti non influisce in alcun modo sulle funzioni del forno. La durata del contaminuti può essere impostata per un intervallo compreso tra 1 minuto e 23 ore e 59 minuti.

1. Premere il tasto ◷ finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo 🔔 e compaiono 3 zeri.
2. Servendosi dei tasti “+” e “-” impostare la durata desiderata.
   Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Avvertenze

- Per modificare il tempo residuo premere il tasto ◷ finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo 🔔. Poi servendosi dei tasti “+” e “-” modificare il tempo residuo.
- Per cancellare l'impostazione premere il tasto ◷ finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo. Premere poi contemporaneamente i tasti “+” e “-”.

Spegnimento del segnale acustico

Premere il tasto “◷” finché non scompare il simbolo 🔔.

Dopo sette minuti il segnale si disattiva automaticamente.

Modifica del segnale acustico

Sono a disposizione 3 diversi segnali acustici.

1. Premere contemporaneamente i tasti “+” e “-”.
2. Premere il tasto ◷.
   Sul display compare l'attuale segnale acustico, ad es. “ton.1”.
3. Premere il tasto “-” per selezionare un altro segnale acustico.

Downloaded from www.vandenborre.be

Impostazione del timer automatico

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

Spegnimento automatico

1. Premere il tasto ◷ finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo 🔔 e compaiono 3 zeri.
2. Premere un'altra volta il tasto funzione ◷ finché sul display non lampeggiano in maniera alternata “**dur**” e “**0.00**” e il simbolo “**A**”.
3. Con i tasti + e - impostare la durata di funzionamento.
   La durata di funzionamento può essere impostata per un intervallo compreso tra 1 minuto e 10 ore.
4. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati.
   Il forno si avvia e sul display compaiono il simbolo **A** e l'ora attuale.

La durata di funzionamento è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico, dal display scompare il simbolo ♨ e lampeggia il simbolo **A**.

1. Disattivare il selettore temperatura e il selettore funzioni.
2. Premere il tasto ◷ finché non compare il simbolo ♨.
   Il forno passa nuovamente alla modalità manuale.

Attivazione e disattivazione automatica

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

1. Premere il tasto ◷ finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo 🔔 e compaiono 3 zeri.
2. Premere un'altra volta il tasto funzione ◷ finché sul display non lampeggiano in maniera alternata “**dur**” e “**0.00**” e il simbolo “**A**”.
   L'ora attuale è ad es. 17:30.
3. Servendosi dei tasti + e - impostare la durata di funzionamento (ad es. 1 ora).
   La durata di funzionamento può essere impostata per un intervallo compreso tra 1 minuto e 10 ore.
4. Premere un'altra volta il tasto funzione ◷ finché sul display non lampeggiano in maniera alternata “**Fine**” e l'ora di spegnimento “**18:30**” (ora attuale più la durata di funzionamento impostata).
5. Servendosi dei tasti + e - impostare l'ora di spegnimento (ad es. 19:30).
   L'ora di spegnimento può essere posticipata fino a 23 ore e 59 minuti.
6. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati.
   Dal display scompare il simbolo ♨.
   In questo esempio il forno si avvia alle 18:30 e si spegne alle 19:30.

La durata di funzionamento è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico, dal display scompare il simbolo ♨ e lampeggia il simbolo **A**.

1. Disattivare il selettore temperatura e il selettore funzioni.
2. Premere il tasto ◷ finché non compare il simbolo ♨.
   Il forno passa nuovamente alla modalità manuale.

Visualizzazione e modifica dei valori impostati

I valori impostati e il tempo residuo dei vari tipi di funzionamento dell'orologio elettronico possono essere visualizzati sul display e modificati in qualsiasi momento.

Visualizzazione del tempo residuo del contaminuti

Premere il tasto ◷ finché sull'indicatore non lampeggia il simbolo 🔔.

Sull'indicatore compare il tempo residuo e può essere modificato servendosi dei tasti “+” e “-”.

Visualizzazione e modifica della durata di funzionamento e dell'ora di spegnimento.

1. Premere il tasto ◷ finché sul display non lampeggia il simbolo 🔔.
2. Premere un'altra volta il tasto funzione ◷ finché sul display non lampeggiano in maniera alternata “**dur**” e la durata di funzionamento residua e il simbolo **A**.
   La durata di funzionamento può essere modificata servendosi dei tasti “+” e “-”. Premendo contemporaneamente i tasti “+” e “-” viene disattivata l'impostazione automatica del tempo.
3. Premere un'altra volta il tasto ◷ finché sul display non lampeggiano in maniera alternata “**Fine**” e l'ora di spegnimento impostata.
   L'ora di spegnimento può essere impostata servendosi dei tasti “+” e “-”. Premendo contemporaneamente i tasti “+” e “-” viene disattivata l'impostazione automatica del tempo.

Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia del forno corrette.

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato anteriore del forno sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul pannello della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco e potrebbero dunque generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠ Pericolo di scottature!

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

Detergente

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

Non utilizzare

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Detergente
Esterno dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Alluminio e plastica	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido.
Superfici smaltate (superficie liscia)	Per una pulizia leggera è possibile accendere l'illuminazione del vano di cottura ed eventualmente sganciare la porta dell'apparecchio. Applicare un detersivo per piatti reperibile in commercio o una soluzione di acqua e aceto con uno straccio morbido umido o un panno in pelle di daino; asciugare con un panno morbido.Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e detersivo per piatti. In caso di sporco resistente si consiglia di pulire il forno con un detergente apposito in gel, in quanto può essere applicato in modo mirato. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
Superfici autopulenti (superfici ruvide)	Osservare le avvertenze nel capitolo: Superfici autopulenti
Pannelli della porta	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Guarnizione Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non sfregare.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Rivestimento catalitico del vano di cottura

I rivestimenti catalitici del vano di cottura sono ricoperti di smalto autopulente.

Mentre il forno è in funzione le superfici si puliscono da sole. Gli schizzi più consistenti vengono eliminati solo dopo vari utilizzi del forno.

Superfici autopulenti

Le pareti laterali sono dotate di rivestimento catalitico. Non utilizzare mai detergenti per forno per pulire queste superfici. Il leggero scolorimento dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

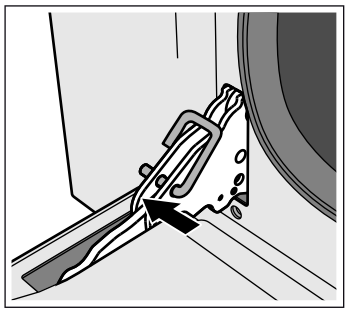
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

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

Smontaggio dei pannelli della porta

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Bloccare entrambe le cerniere a sinistra e a destra con la spina di sicurezza.

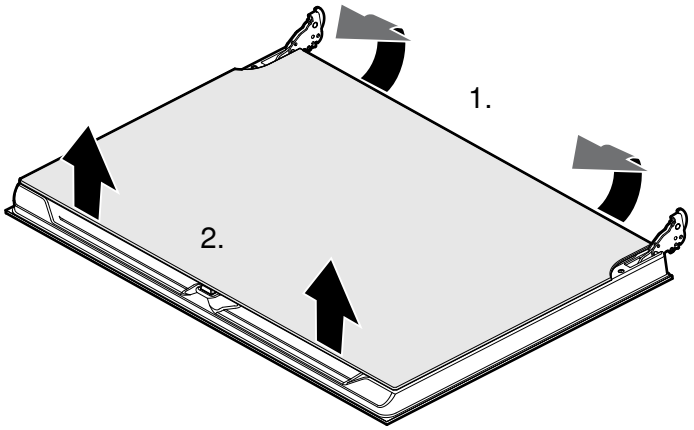
   Avvertenza: Le spine di sicurezza devono inserirsi completamente nei fori delle cerniere.



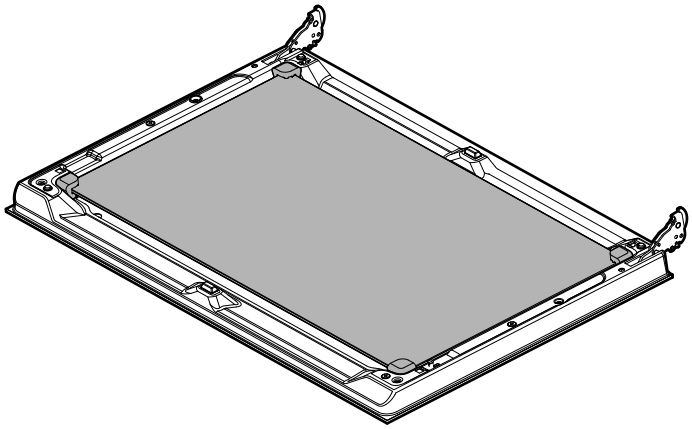
3. Sollevare leggermente la parte inferiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto (**1**).
4. Sollevare con cautela la parte superiore del pannello interno finché le spine di fissaggio non si sfilano dal supporto (**2**).

   Attenzione!

   Durante il sollevamento del pannello interno è possibile che il pannello centrale resti attaccato al pannello interno. Assicurarsi che il pannello centrale non cada.



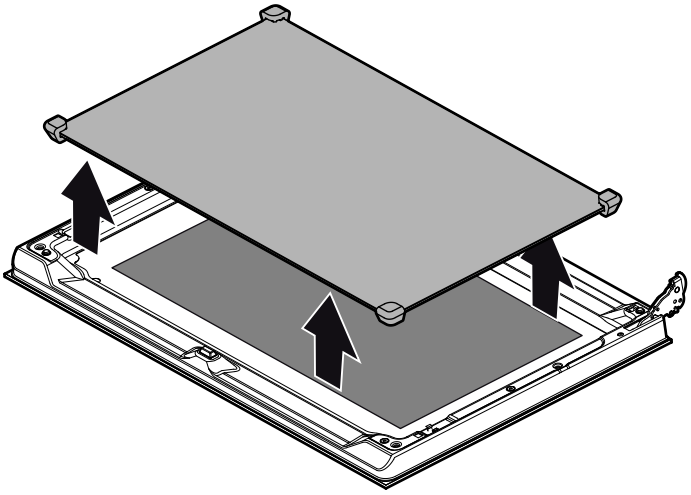
5. Rimuovere il pannello interno.
6. Rimuovere il pannello centrale.



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

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be



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

⚠ Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Montaggio dei pannelli della porta

1. Applicare nuovamente il pannello centrale.

   Avvertenza: Verificare il corretto posizionamento del pannello. Tutti i cuscinetti in gomma devono poggiare in piano sul pannello esterno.

2. Applicare nuovamente il pannello interno.

   Avvertenza: Tutte le quattro spine di fissaggio devono innestarsi nei supporti previsti allo scopo.

3. Rimuovere le spine di sicurezza e chiudere le porte del forno.

Smontaggio e montaggio della porta dell'apparecchio

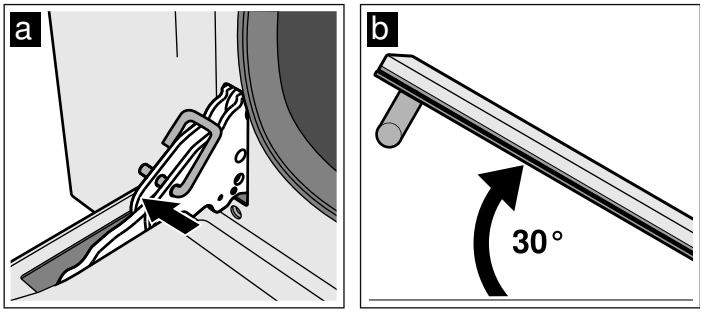
In caso di sporco ostinato, la porta del forno può essere sganciata per una migliore pulizia. Per le pulizie di routine, ciò non è necessario.

Smontaggio della porta dell'apparecchio

1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Bloccare entrambe le cerniere a sinistra e a destra con la spina di sicurezza **(a)**.

   Avvertenza: Le spine di sicurezza devono inserirsi completamente nei fori delle cerniere.

3. Afferrare lateralmente la porta del forno con entrambe le mani e chiuderla di circa 30° **(b)**.



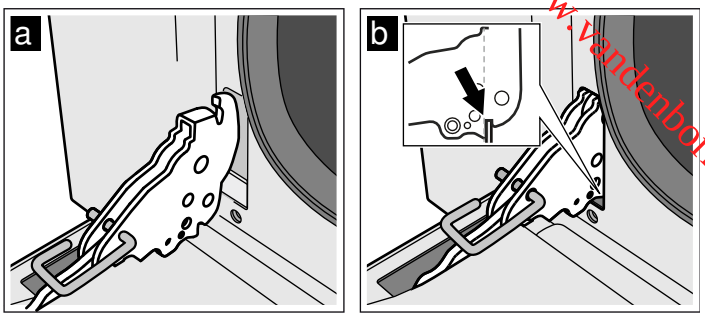
4. Sollevare leggermente ed estrarre la porta del forno.

   Avvertenza: Non chiudere completamente la porta del forno. Le cerniere potrebbero venire piegate causando danni allo smalto.

Montaggio della porta dell'apparecchio

1. Afferrare lateralmente la porta del forno con entrambe le mani.
2. Inserire le cerniere nelle aperture del forno **(a)**.

   Avvertenza: La scanalatura in basso sulle cerniere deve innestarsi nel telaio del forno **(b)**.



3. Abbassare la porta verso il basso.
4. Rimuovere le spine di sicurezza.

⚠ Pericolo di lesioni!

Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccare le cerniere stesse. Contattare il servizio di assistenza clienti.

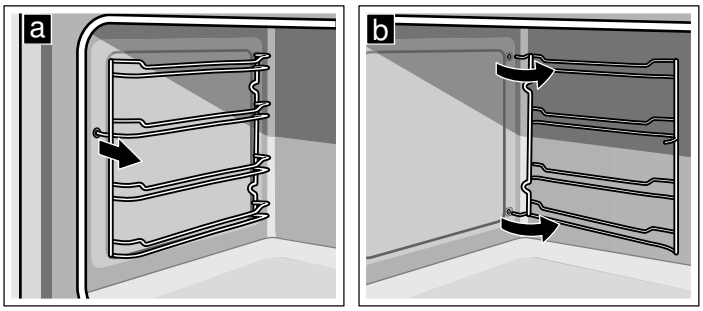
Smontaggio e montaggio della griglia mobile

Per una migliore pulizia è possibile sganciare la griglia mobile.

Smontaggio della griglia mobile

Le griglie mobili sono fissate rispettivamente in tre punti alle pareti laterali del vano di cottura.

1. Afferrare la griglia mobile dal lato anteriore e tirare verso il centro del vano di cottura.
   Il gancio anteriore della griglia mobile esce dal foro.
2. Spostare ancora in avanti la griglia mobile e sfilarla anche dai fori posteriori della parete laterale.
3. Tenere fermo il rivestimento catalitico del vano di cottura.
4. Estrarre la griglia mobile dal vano di cottura.



Montaggio della griglia mobile

1. Tenere fermo il rivestimento catalitico del vano di cottura.
2. Inserire i ganci della griglia mobile nei fori posteriori della parete laterale.
3. Spingere il gancio anteriore della griglia mobile nel foro.

Downloaded from www.vandenborre.be

Che cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	Interruzione di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
Non è possibile spegnere il forno.	Il sistema elettronico è difettoso.	Disattivare il fusibile. Rivolgersi al servizio di assistenza.
Un segnale viene emesso ogni secondo.	Il sensore della temperatura è difettoso.	Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Se, in caso di una nuova impostazione di un tipo di riscaldamento, continua ad essere emesso un segnale acustico, spegnere l'apparecchio e avvertire il servizio di assistenza clienti.
Un segnale viene emesso due volte al secondo.	La temperatura nel forno è troppo elevata.	
L'indicatore dell'ora lampeggia.	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Regolare nuovamente l'ora.
Il forno non riscalda.	Il fusibile è difettoso.	Verificare il fusibile o sostituirlo.
	Il selettore funzioni non è impostato.	Impostare il selettore funzioni.
Il vetro della porta è rotto.		Spegnere l'apparecchio. Rivolgersi al servizio di assistenza.
Macchie di succo di frutta o di albume sulle superfici smaltate.	Succo di dolci imbevuti oppure sugo della carne.	Innocuo cambiamento dello smalto, non riparabile.

⚠ Pericolo di scarica elettrica!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza clienti.

Se gli interventi di riparazione dell'apparecchio non sono conformi possono causare gravi pericoli.

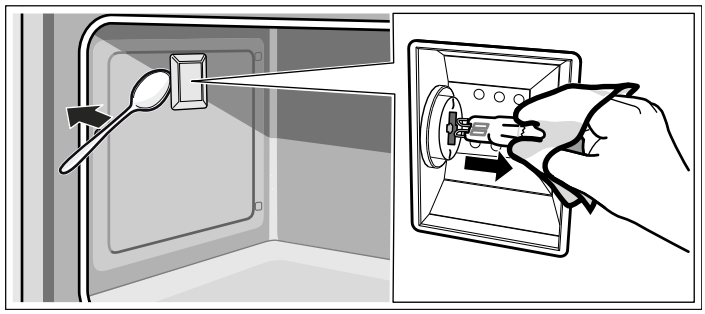
Sostituzione della lampadina del forno

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

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

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

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



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

Downloaded from www.vandenborre.be

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta identificativa con i numeri è visibile con la porta del forno aperta davanti alla parte inferiore del vano di cottura. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

E	**FD**
Servizio di assistenza tecnica ☏	

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

Questa parte contiene consigli su come risparmiare energia durante la cottura arrosto e al forno e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo quando indicato nella ricetta.
- Utilizzare stampi scuri o neri, laccati o smaltati, perché assorbono bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta del forno.
- Cuocere al forno più dolci consecutivamente. Il forno è ancora caldo. In questo modo si accorcia il tempo di cottura del secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Acrilamide negli alimenti

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

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide	
Generalità	■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura. ■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. ■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno	Con riscaldamento sup./inf. max. 200 °C. Con aria calda 3D o aria calda max.180 °C.
Biscottini	Con riscaldamento sup./inf. max. 190 °C. Con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non secchino.

Downloaded from www.vandenborre.be

Consigli per l'utilizzo

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

Avvertenze

- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.

  Prima dell'utilizzo, estrarre dal vano di cottura gli accessori e le stoviglie non necessari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Cottura al forno

Stampi per dolci

- Utilizzare soprattutto teglie e stampi chiari.
- Posizionare gli stampi sempre al centro della griglia.

Consigli per la cottura al forno

Si desidera verificare che la torta morbida sia completamente cotta.	Dieci minuti prima della fine della cottura consigliata, bucherellare con uno stecchino la superficie del dolce. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di lavorazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
La parte superiore del dolce diventa troppo scura.	Inserire il dolce più in basso, selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente il tempo di cottura.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, bucare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (ad es. la torta di ricotta) ha un bell'aspetto, ma all'interno è molle e umido (è presente dell'acqua).	La volta successiva utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Nel caso di dolci succosi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette.
I dolci hanno una doratura non uniforme.	Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più uniforme. La carta da forno sporgente può influenzare la circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia.
La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara.	La volta successiva, inserire la torta a un livello più basso.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda più profonda, se disponibile.
Durante la cottura, i pasticcini di pasta lievitata si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm in modo che abbiano spazio sufficiente per poter lievitare e dorarsi su tutti i lati.
Durante la cottura di torte con frutta o crema si produce acqua di condensa.	Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul pannello dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce d'acqua di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

Cottura arrosto e al grill

Stoviglie

È possibile utilizzare qualunque tipo di stoviglia resistente al calore. Posizionare sempre la stoviglia al centro della griglia. Per gli arrosti di grosse dimensioni è ideale la teglia smaltata.

Consigli per l'arrosto

- Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.
- Se la carne è magra, aggiungere 2-3 cucchiai di liquido, allo stufato 8-10 cucchiai, a seconda delle dimensioni.
- Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali, per consentire al grasso di colare.
- Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.
- Trascorsa la meta del tempo, girare i pezzi di carne.
- Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso, in questo modo il sugo si distribuisce meglio.
- In caso di cottura arrosto di grosse porzioni di carne possono formarsi molto vapore e condensa sulla porta del forno. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio. Dopo il processo di cottura asciugare la porta del forno e la finestra di ispezione con un panno.
- Per la cottura arrosto sulla griglia, collocare la teglia smaltata al livello d'inserimento 1 in modo che serva per la raccolta del grasso.

Consigli per la cottura al grill

- Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale, devono avere uno spessore non inferiore a 2 - 3 cm in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi.
- Porre gli alimenti da grigliare al centro della griglia. Versare un po' d'acqua nella teglia smaltata e posizionarla al livello d'inserimento immediatamente sottostante in modo che serva per la raccolta del grasso. Non collocarla mai sul fondo del vano di cottura.
- Bagnare leggermente la pietanza da grigliare con olio prima di collocarla sulla griglia sotto il grill.
- Girare le pietanze da grigliare più sottili dopo la metà del tempo di cottura e le pietanze più spesse più volte durante la cottura. Utilizzare a tale scopo una pinza per griglia, in questo modo la pietanza non viene forata e il succo rimane all'interno della carne, ad esempio dell'arrosto.
- Le carni scure, come manzo e agnello, sono più facili e veloci da dorare rispetto alle carni più chiare, come maiale e vitello.

Consigli per l'arrosto

Come accertare se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la “prova del cucchiaio”. Premere l'arrosto con il cucchiaio. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata.	Controllare il livello di inserimento e la temperatura.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola e aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La prossima volta scegliere una teglia più grande e utilizzare meno liquido.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Inoltre, viene indicato il tipo di riscaldamento, la temperatura e il livello di inserimento da utilizzare per cuocere nel modo migliore la pietanza.

Avvertenze

- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
  Prima dell'utilizzo, estrarre dal forno gli accessori e le stoviglie non necessari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura utilizzando una presina.

Tutte le indicazioni si riferiscono al forno preriscaldato.

Pietanza	Peso (kg)	Inserimento	Tipo di riscalda-mento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Sformato di pasta	2	1		220-230	40-45
Arrosto di vitello	1,5	2		180-190	70-80
Lombata di maiale	1	2		180-190	50-60
Arrosto di lepre	1,5	2		180-190	70-80
Pollo allo spiedo	1	2		180-190	50-60
Pollo allo spiedo	2	2		180-190	80-90
Salsiccia	1	3		max	7-9 primo lato 5-6 secondo lato
Bistecca di maiale	2	4		max	12-15 primo lato 5-7 secondo lato
Pesce fresco	1,5	2		160-170	50-60
Pizza fresca	3	1		max	9-11
Pane	2	2		190-200	40-50
Torta quattro quarti	1	2		150-160	50-60
Tortina alla marmellata	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30

Downloaded from www.vandenborre.be

nl Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften **43**
Oorzaken van schade 44
Uw nieuwe apparaat **45**
Functiekeuzeknop 45
Temperatuurknop 45
De elektronische klok 46
Toebehoren 46
Voor het eerste gebruik **46**
Tijd instellen 46
Oven verwarmen 47
Toebehoren reinigen 47
Zo bedient u de oven **47**
Oven inschakelen 47
Elektronische klok gebruiken 47
Automatische tijdschakeling instellen 48
Ingestelde waarden weergeven en wijzigen 48
Onderhoud en reiniging **48**
Schoonmaakmiddelen 48
Binnenruimte voorzien van laagje email 49
Deurruiten verwijderen en inbrengen 49
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen 50
Inhangroosters inbrengen en verwijderen 50
Wat te doen bij storingen? **51**
Ovenlamp vervangen 51
Servicedienst **52**
E-nummer en FD-nummer 52
Energie- en milieutips **52**
Energie besparen 52
Milieuvriendelijk afvoeren 52
Acrylamide in levensmiddelen **53**
Tips **53**
Bakken 53
Braden en grillen 54
Voor u in onze kookstudio getest 55

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

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

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

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Downloaded from www.vandenborre.be

Risico van brand!

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

Risico van verbranding!

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

Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Kans op een elektrische schok!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

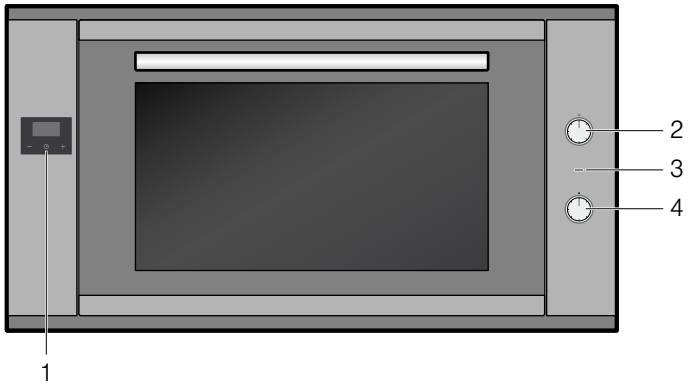
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.

- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd.Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. U krijgt informatie over het bedieningspaneel, de oven, de verwarmingsmethoden en de toebehoren.



Toelichting	
1	Elektronische klok
2	Functiekeuzeknop
3	Indicatielampje
4	Temperatuurknop

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand		Gebruik
o	Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
	Boven- en onderwarmte	Voor taarten, ovenschotels en magere braadstukken. De warmte komt gelijkmatig van onderen en van boven.
	Hete lucht	Voor taarten, cakes en gebak op één tot twee niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Hetelucht-Eco*	De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte. Niet aanbevolen voor desserts die moeten rijzen. Bij deze verwarmingsmethode blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.
	Circulatielucht	Voor taarten, cakes, gebak en verse pizza's op één tot twee niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig in de binnenruimte.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN 60350-1.

Stand		Gebruik
	Pizzastand	Snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, frites of strudel. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Circulatiegrill	Braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Grill, groot	Grillen van steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
	Grill, klein	Grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
	Onderwarmte	Voor het nagaren van gerechten.De warmte komt alleen van onderen.
	Verlichting	De ovenverlichting is ingeschakeld.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN 60350-1.

Aanwijzing: Wanneer u de verwarmingsmethode instelt, gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Aanwijzing: Bij de verwarmingsmethode “Hetelucht-Eco” blijft de ovenverlichting uitgeschakeld.

Temperatuurknop

Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur of grillstand in.

Stand		Betekenis
●	Nulstand	De oven warmt niet op.
50-260	Temperatuurbereik	De temperatuur in de binnenruimte in °C.

Wanneer de oven opwarmt, brandt het indicatielampje.In de verwarmingspauzes gaat het uit.

De elektronische klok

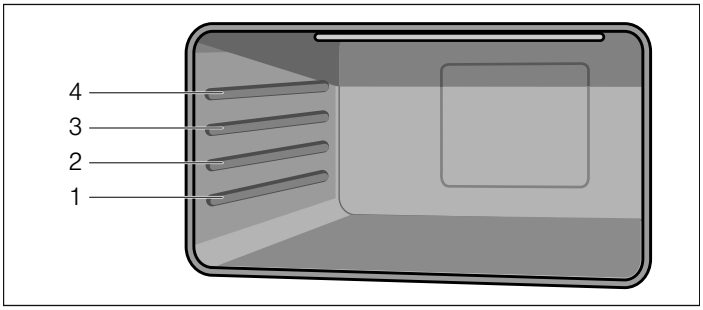
Met de elektronische klok kunt u de oven regelen. Zo kunt u bijv. vooraf het tijdstip instellen waarop de oven moet inschakelen of waarop het bak- of kookproces door de automatische tijdsinschakeling dient te worden beëindigd. De elektronische klok kan ook als kookwekker worden gebruikt.

Functietoetsen van de elektronische klok

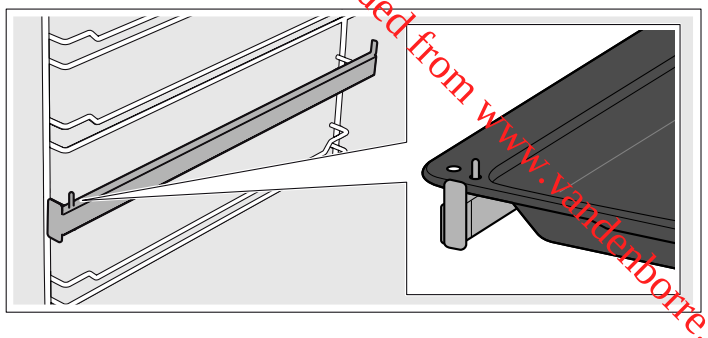
Symbool	Betekenis	Gebruik
◷	Elektronische klok	Tijdsduur of tijd instellen
-	Min	Tijdsduur of tijd verkorten
+	Plus	Tijdsduur of tijd verlengen

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in de binnenruimte geschoven worden. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat ze de deurruit niet raken. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.



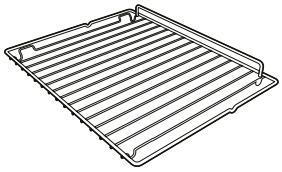
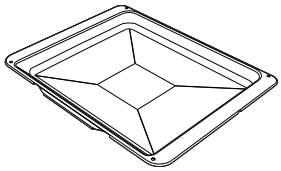
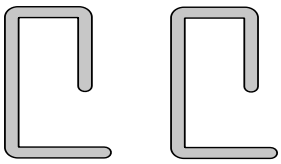
Met de uitschuifrails kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken.



U kunt de toebehoren tot twee derde naar buiten trekken zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk worden uitgenomen.

Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet.

Toebehoren	Beschrijving
	**Bak- en braadrooster** Voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken en diepvriesgerechten.
	**Geëmailleerde bakplaat** Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Ook te gebruiken als vorm om vet op te vangen.
	**Veiligheidspennen** Ter blokkering van de scharnieren.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met uw toestel. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

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

Tijd instellen

Na de elektrische aansluiting van het apparaat of na een stroomonderbreking knipperen op het display drie nullen en het symbool “**A**”.

1. Op toets ◷ drukken tot de punt op het display knippert.

2. Met de toetsen “+” en “-” de actuele tijd instellen.

Na 7 seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Aanwijzing: Om de ingestelde tijd te veranderen de toetsen “+” en “-” indrukken totdat de punt knippert op het display. Vervolgens de actuele tijd instellen met de toetsen “+” en “-”.

Downloaded from www.vandenborre.be

Oven verwarmen

Oven voorreinigen

1. Neem de toebehoren en de inhangroosters uit de binnenruimte.
2. Verpakkingsresten, zoals stukjes piepschuim, dienen volledig uit de binnenruimte verwijderd te worden.
3. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. U dient deze te verwijderen.
4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
5. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.

De oven opwarmen

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

1. Draai de functiekeuzeknop op de functie Boven- en onderwarmte.
2. Draai de temperatuurknop op de maximale temperatuur.
3. Schakel de oven na 40 minuten uit.

Oven reinigen

1. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.
2. Plaats de inhangroosters.

Toebehoren reinigen

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Zo bedient u de oven.

Te verzinken bedieningselementen

De functiekeuze- en temperatuurknop kunnen worden verzonken. Druk op het betreffende bedieningselement om het in- en uit te klikken.

Oven inschakelen

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.Er klinkt een signaal.
2. Met de temperatuurknop de temperatuur instellen.

De oven begint op te warmen.

Oven uitschakelen

Functie- en temperatuurkeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen

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

Opwarmen.

Om de binnenruimte zo snel mogelijk op te warmen de verwarmingsmethode “Circulatielucht” gebruiken. Is de ingestelde temperatuur bereikt (indicatielampje is uit), stel dan de gewenste verwarmingsmethode in.

Elektronische klok gebruiken

Op het display kunnen behalve de actuele en de resterende tijd de volgende symbolen worden weergegeven:

Symbool	Betekenis
•	Punt tussen uren- en minutenweergave. Knippert wanneer de tijd kan worden ingesteld.
🔔	Kookwekker Geeft de gebruikstoestand van de kookwekker weer.
A	Automatische modus Geeft de gebruikstoestand van de automatische modus weer.
♨	Gereedheid voor bedrijf Wanneer dit teken wordt weergegeven is de oven bedrijfsklaar.

Tijd instellen

Na de elektrische aansluiting van het apparaat of na een stroomonderbreking knipperen op het display drie nullen en het symbool “**A**”.

1. Op toets ◷ drukken tot de punt op het display knippert.
2. Met de toetsen “+” en “-” de actuele tijd instellen.

Na 7 seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Aanwijzing: Om de ingestelde tijd te veranderen de toetsen “+” en “-” indrukken totdat de punt knippert op het display. Vervolgens de actuele tijd instellen met de toetsen “+” en “-”.

Kookwerker instellen

De kookwekker heeft geen invloed op de functies van de oven. Voor de kookwekker kan een tijdsduur vanaf 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten worden ingesteld.

1. Toets ◷ indrukken totdat op het display het symbool 🔔 knippert en drie nullen worden weergegeven.
2. Met de toetsen “+” en “-” de gewenste tijdsduur instellen.
   Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

Aanwijzingen

- Om de resterende looptijd te veranderen de toets ◷ indrukken totdat het symbool 🔔 op het display knippert. Vervolgens met de toetsen “+” en “-” de resterende looptijd veranderen.
- Om de instelling te wissen de toets ◷ indrukken totdat het symbool knippert op het display. Vervolgens de toetsen “+” en “-” tegelijkertijd indrukken.

Geluidssignaal uitschakelen

Toets “◷” indrukken totdat het symbool 🔔 verdwijnt.

Na zeven minuten schakelt het signaal automatisch uit.

Geluidssignaal wijzigen

Er zijn drie verschillende geluidssignalen beschikbaar.

1. De toetsen “+” en “-” tegelijkertijd indrukken.
2. Toets ◷ indrukken.
   Op het display wordt het actuele geluidssignaal weergegeven, bijv. “geluid.1”.
3. Druk op de toets “-” om een ander geluidssignaal te kiezen.

Automatische tijdschakeling instellen

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

Automatisch uitschakelen

1. Toets ◷ indrukken totdat op het display het symbool 🔔 knippert en drie nullen worden weergegeven.
2. Functiekeuzetoets ◷ nog een keer indrukken totdat op het display afwisselend “**dur**” en “**0.00**” en het symbool “**A**” knipperen.
3. Met de toetsen + en - de werkingsduur instellen.
   Er kan een werkingsduur vanaf 1 minuut tot 10 uur worden ingesteld.
4. De gewenste verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
   De oven start en op het display verschijnen het symbool **A** en de actuele tijd.

De werkingsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal en op het display verdwijnt het symbool en knippert het symbool **A**.

1. De temperatuur- en functiekeuzeknop uitzetten.
2. Toets ◷ indrukken totdat het symbool verschijnt.
   De oven schakelt weer in de handmatige modus.

Automatisch in- en uitschakelen

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

1. Toets ◷ indrukken totdat op het display het symbool 🔔 knippert en drie nullen worden weergegeven.
2. Functiekeuzetoets ◷ nog een keer indrukken totdat op het display afwisselend “**dur**” en “**0.00**” en het symbool “**A**” knipperen.
   De actuele tijd is bijv. 17:30 uur.
3. Met de toetsen + en - de werkingsduur instellen (bijv. 1 uur).
   Er kan een werkingsduur vanaf 1 minuut tot 10 uur worden ingesteld.
4. Functiekeuzetoets ◷ nog een keer indrukken totdat op het display afwisselend “**Einde**” en de uitschakeltijd “**18:30**” (actuele tijd plus de ingestelde werkingstijd) knipperen.
5. Met de toetsen + en - de uitschakeltijd instellen (bijv. 19:30 uur).
   Er kan een uitschakeltijd tot 23 uur en 59 minuten worden ingesteld.
6. De gewenste verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
   Het symbool verdwijnt van het display.
   De oven start in dit voorbeeld om 18:30 uur en schakelt om 19:30 uur weer uit.

De werkingsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal en op het display verdwijnt het symbool en knippert het symbool **A**.

1. De temperatuur- en functiekeuzeknop uitzetten.
2. Toets ◷ indrukken totdat het symbool verschijnt.
   De oven schakelt weer in de handmatige modus.

Ingestelde waarden weergeven en wijzigen

De ingestelde waarden en de resterende looptijd van de verschillende functies van de elektronische klok kunnen op elk moment op het display worden bekeken en veranderd.

Reserende looptijd van de kookwekker weergeven

Toest ◷ indrukken totdat op het display het symbool 🔔 knippert.

Op het display wordt de resterende looptijd weergegeven en deze kan met de toetsen “+” en “-” worden gewijzigd.

Werkingsduur en uitschakeltijd weergeven en wijzigen.

1. Toets ◷ indrukken totdat op het display het symbool 🔔 knippert.
2. Toets ◷ nog een keer indrukken totdat op het display afwisselend “**dur**”, de resterende werkingstijd en het symbool **A** knipperen.
   De werkingsduur kan met de toetsen “+” en “-” worden gewijzigd. Door tegelijkertijd de toetsen “+” en “-” in te drukken wordt de automatische tijdschakeling uitgezet.
3. Toets ◷ nog een keer indrukken totdat op het display afwisselend “**Einde**” en de ingestelde uitschakeltijd knipperen.
   De uitschakeltijd kan met de toetsen “+” en “-” worden gewijzigd. Door tegelijkertijd de toetsen “+” en “-” in te drukken wordt de automatische tijdschakeling uitgezet.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Schoonmaakmiddelen

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

Gebruik

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Buitenzijde apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Aluminium en kunststof	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken.
Oppervlakken van email (glad oppervlak)	Om het schoonmaken te vergemakkelijken kunt u de verlichting van de binnenruimte inschakelen en eventueel de apparaatdeur verwijderen. Een in de handel gebruikelijk schoonmaakmiddel of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik een vochtig doekje met schoonmaakmiddel om ingebrande voedselresten te laten weken. Bij sterke verontreiniging raden wij u ovenreiniger in gelvorm aan. Deze kan direct op de betreffende plek worden opgebracht. De binnenruimte na de reiniging open laten om te drogen.
Zelfreinigende oppervlakken (ruw oppervlak)	Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk: Zelfreinigende oppervlakken
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Dichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.

Binnenruimte voorzien van laagje email

De binnenruimte is voorzien van een laagje zelfreinigend emaille.

De vlakken worden automatisch gereinigd terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Zelfreinigende oppervlakken

De zijwanden zijn voorzien van een laagje email. Maak deze vlakken nooit schoon met ovenreiniger. Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

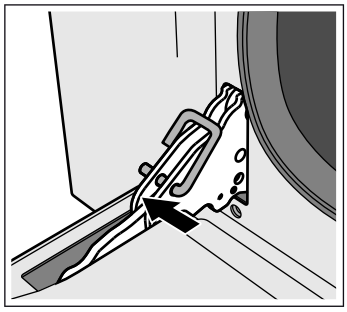
Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

Ruiten van de deur verwijderen

1. Ovendeur volledig openen.
2. Beide scharnieren links en rechts met de veiligheidspen blokkeren.

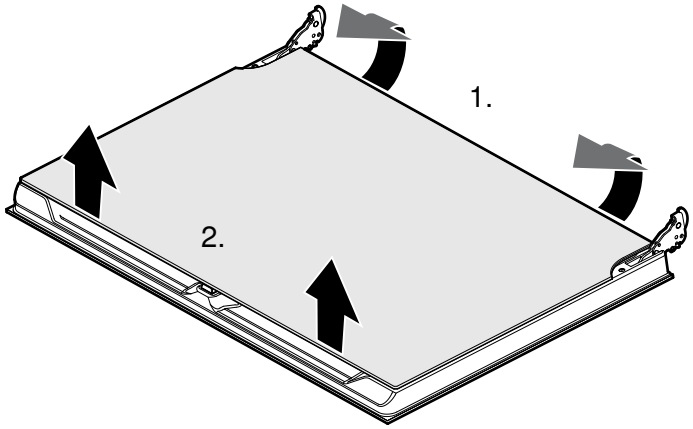
   Aanwijzing: De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.



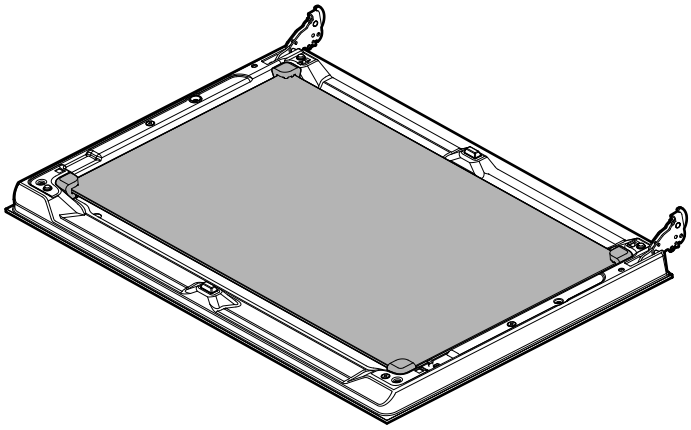
3. Het onderste deel van de binnenste ruit licht optillen totdat de veiligheidspennen loskomen uit de houder (**1**).
4. Het bovenste deel van de binnenste ruit voorzichtig optillen todat de veiligheidspennen loskomen uit de houder (**2**).

   Attentie!

   Bij het optillen van de binnenste ruit kan de middelste ruit eraan blijven vastzitten. Zorg ervoor dat de middelste ruit niet naar beneden valt.



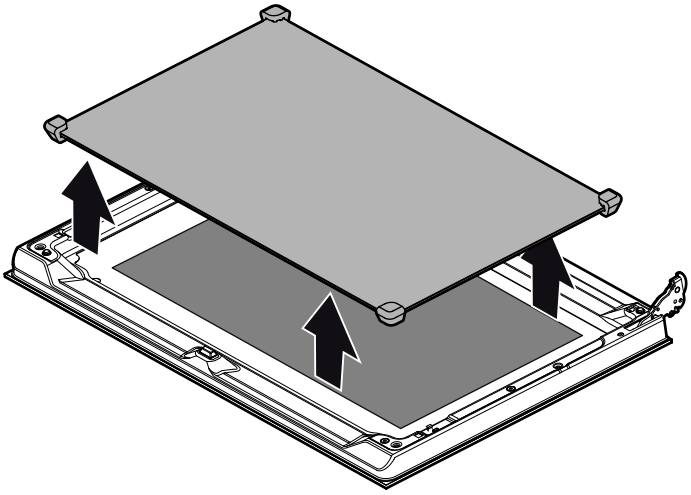
5. Binnenste ruit verwijderen.
6. Middelste ruit verwijderen.



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

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

⚠ Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Deurruiten inbrengen

1. Middelste ruit terugplaatsen.

   Aanwijzing: Let erop dat de ruit goed bevestigd is. Alle rubberen lagers moeten vlak tegen de buitenste ruit liggen.
2. Binnenste ruit terugplaatsen.

   Aanwijzing: Alle vier de veiligheidspennen moeten in de daarvoor bestemde houders klikken.
3. Veiligheidspennen verwijderen en de ovendeuren sluiten.

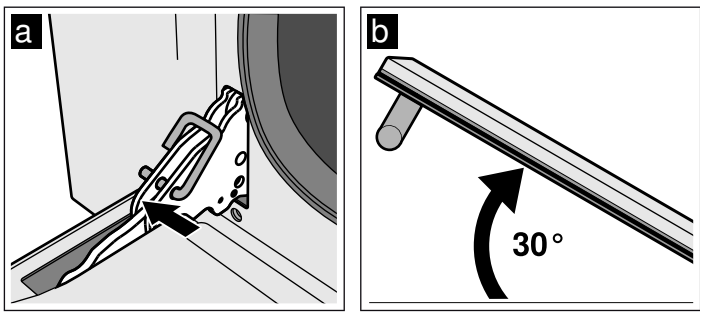
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

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

Apparaatdeur verwijderen

1. Ovendeur volledig openen.
2. Beide scharnieren links en rechts met de veiligheidspen blokkeren **(a)**.

   Aanwijzing: De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.
3. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken en tot op ongeveer 30° sluiten **(b)**.



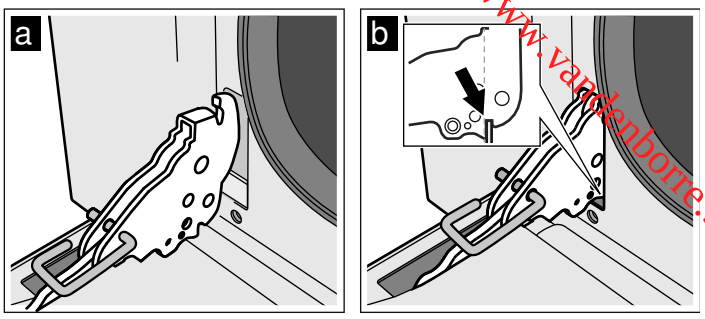
4. Ovendeur licht optillen en eruit trekken.

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

Apparaatdeur inbrengen

1. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken.
2. Scharnieren in de openingen van de oven plaatsen **(a).**

   Aanwijzing: De keep aan de onderkant van de scharnieren moet inklikken in de omlijsting van de oven **(b)**.



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

⚠ Risico van letsel!

Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Contact opnemen met de servicedienst.

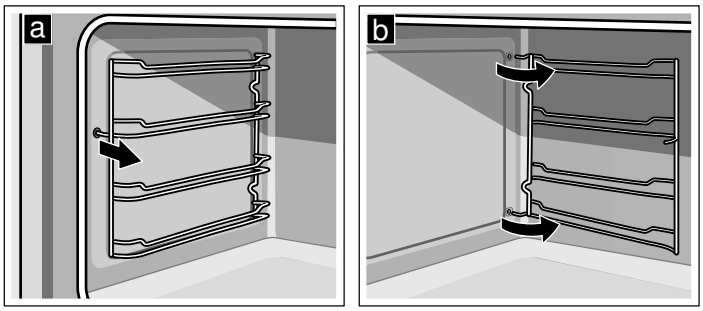
Inhangroosters inbrengen en verwijderen

De inhangroosters kunt u verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

Inhangrooster verwijderen

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

1. Inhangrooster aan de voorkant beetpakken en naar het midden van de binnenruimte trekken.
   De voorste haak van het inhangrooster komt los uit het gat.
2. Inhangrooster verder openklappen en uit de achterste gaten van de zijwand trekken.
3. De emailbekleding van de binnenruimte vasthouden.
4. Inhangroosters verwijderen uit de binnenruimte.



Inhangrooster inbrengen

1. De emailbekleding van de binnenruimte vasthouden.
2. De haken van het inhangrooster in de achterste gaten van de zijwand steken.
3. De voorste haak van het inhangrooster in het gat drukken.

Downloaded from www.vandenborre.be

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de servicedienst belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect	Kijk in de meterkast of de fornuiszekering in orde is.
	Stroomstoring.	Controleer of de keukenverlichting werkt.
Het is niet mogelijk om de oven uit te schakelen.	De elektronica is defect.	Zekering uitschakelen. Contact opnemen met de servicedienst.
Elke seconde klinkt een pieptoon.	De temperatuursensor is defect.	Functiekeuzeknop op de nulstand draaien. Wanneer de pieptoon blijft klinken nadat de verwarmingsmethode opnieuw is ingesteld, het apparaat uitschakelen en de servicedienst hiervan op de hoogte brengen.
Twee keer per seconde klinkt een pieptoon.	De temperatuur in de oven is te hoog.	
De tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval	Tijd opnieuw instellen.
De oven warmt niet op.	Zekering defect	Zekering controleren of vervangen.
	Functiekeuzeknop is niet ingesteld.	Functiekeuzeknop instellen.
Het glas van de deur is gebroken.		Apparaat uitschakelen. Contact opnemen met de servicedienst.
Vruchtensap of eiwitvlekken op geëmailleerde vlakken.	Vochtige sappen van gebak of vlees.	Onschuldige verandering van het email, niet te herstellen.

⚠ Risico van een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de servicedienst.

Wanneer uw apparaat op ondeskundige wijze wordt gerepareerd, kunnen er aanzienlijke risico's voor u ontstaan.

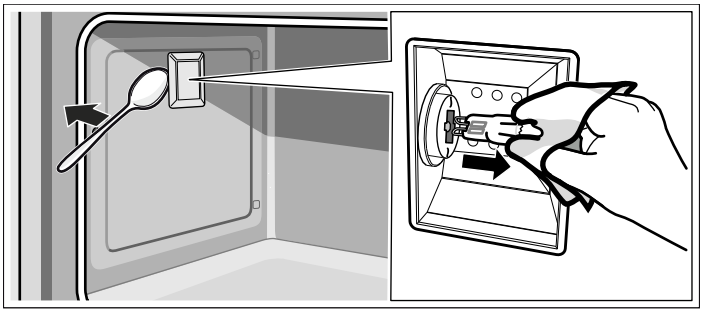
Ovenlamp vervangen

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

⚠ Kans op een elektrische schok!

Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

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



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

Downloaded from www.vandenborre.be

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. U vindt het typeplaatje met de nummers aan de onderkant van de binnenruimte als de ovendeur geopend is. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-Nr	**FD-nr.**

Servicedienst ☏

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

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

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen

- Verwarm de oven alleen voor wanneer dit in het recept vermeld staat.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de warmte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Bakt u meerdere taarten tegelijk, dan kunt u ze het beste naast elkaar plaatsen. Omdat de oven nog warm is, kunt u voor de tweede taart een kortere baktijd aanhouden. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Acrylamide in levensmiddelen

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

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	■ Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. ■ Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. ■ Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte, max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hetelucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte, max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hetelucht max. 170 °C. Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

Tips

Hier vindt u vele tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
  Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of servies uit de binnenruimte neemt.

Bakken

Bakvormen

- Gebruik vooral lichte bakvormen en -platen.
- Zet de bakvormen altijd in het midden van het bak- en braadrooster.

Tips voor het bakken

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens druppelt u er vruchtensap of alcohol over. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen)	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Braden en grillen

Vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Zet de vorm altijd midden op het rooster. Voor grote stukken vlees is ook de geëmailleerde bakplaat geschikt.

Tips voor het braden

- Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.
- Doe bij mager vlees 2 tot 3 eetlepels en bij stoofvlees 8 tot 10 eetlepels vloeistof, afhankelijk van de grootte.
- Steek bij eend of gans het vel onder de vleugels vast, dan kan het vet weglopen.
- Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.
- Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd.
- Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Zo wordt het vleessap beter verdeeld.
- Bij het braden van grotere vleesstukken kan er meer stoom ontstaan en neerslag op de ovendeur terechtkomen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking. Wrijf na het braden de ovendeur en het kijkvenster droog met een doekje.
- Braadt u direct op het rooster, plaats dan ook de geëmailleerde bakplaat op inschuifhoogte 1, zodat het vet kan worden opgevangen.

Tips voor het grillen

- Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte voor het grillen. Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.
- Leg de te grillen producten op het midden van het rooster. Giet een beetje water op de geëmailleerde bakplaat en plaats hem op de inschuifhoogte eronder, zodat het vet wordt opgevangen. Plaats hem nooit direct op de bodem van de binnenruimte.
- Besprenkel het vlees met wat olie voordat u het op het rooster onder de grill legt.
- Keer dunner vlees na de helft van de grilltijd en dikker vlees vaker tijdens het grillen. Gebruik hierbij een grilltang, dan doorboort u het vlees niet en blijft het vleessap in het vlees.
- Donkere vleessoorten, zoals lams- en rundvlees, worden sneller en beter bruin dan licht varkens- en kalfsvlees.

Tips voor het braden

Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is.	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de “lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Voor u in onze kookstudio getest

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode, temperatuur en inschuifhoogte het meest geschikt zijn voor uw gerecht.

Aanwijzingen

- De opgegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

  Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of servies uit de binnenruimte neemt.

Bij alle vermeldingen wordt ervan uitgegaan dat de oven voorverwarmd is.

Gerecht	Gewicht (kg)	Inschuiven	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Pastaschotel	2	1		220-230	40-45
Gebraden kalfsvlees	1,5	2		180-190	70-80
Varkenslende	1	2		180-190	50-60
Gebraden haas	1,5	2		180-190	70-80
Gegrilde kip	1	2		180-190	50-60
Gegrilde kip	2	2		180-190	80-90
Braadworst	1	3		max.	7-9 eerste kant 5-6 tweede kant
Varkenskotelet	2	4		max.	12-15 eerste kant 5-7 tweede kant
Verse vis	1,5	2		160-170	50-60
Verse pizza	3	1		max.	9-11
Brood	2	2		190-200	40-50
Biscuittaart	1	2		150-160	50-60
Marmeladetaartjes	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30

Downloaded from www.vandenborre.be

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com

9001059405 914776120 950101