SIEMENS

Downloaded from www.vandenborre.be

Einbaubackofen

Built-in oven

Four encastrable

Inbouwoven

VB578D0S0

siemens-home.bsh-group.com/welcome

Gebrauchsanleitung 3
Instruction manual 26
Notice d'utilisation 49
Gebruiksaanwijzing 73

Register your product online

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4

Wichtige Sicherheitshinweise 4
Generell 4
Reinigungsfunktion 5

Ursachen für Schäden 6
Generell 6

Umweltschutz 7
Energiesparen 7
Umweltgerecht entsorgen 7

Gerät kennen lernen 8
Bedienfeld 8
Tasten 8
Display 8
Heizarten und Funktionen 9
Temperaturwähler 10
Garraumfunktionen 10

Zubehör 10
Einschubhöhen 10
Rastfunktion 11
Teleskopauszug-Set 11
Sonderzubehör 11

Vor dem ersten Gebrauch 12
Uhrzeit einstellen 12
Backofen ausheizen 12
Zubehör reinigen 12
Teleskopauszug-Set montieren 12

Gerät bedienen 12
Backofen ein- und ausschalten 12
Automatische Sicherheitsabschaltung 12

Zeitfunktionen 13
Übersicht über die Zeitfunktionen 13
Elektronikuhr bedienen 13
Zeitschaltautomatik einstellen 13

Kindersicherung 14
Kindersicherung einschalten 14
Kindersicherung ausschalten 14

Grundeinstellungen 15
Liste der Grundeinstellungen 15
Grundeinstellungen ändern 15
Energiesparmodus einstellen 15

Reinigen 16
Geeignete Reinigungsmittel 16
Gerät sauberhalten 17
Garraum reinigen 17

Reinigungsfunktion 17
Pyrolytische Selbstreinigung 17

Gestelle 18
Gestelle aushängen 18
Gestelle einhängen 18

Gerätetür 19
Türscheiben aus- und einbauen 19
Gerätetür aus- und einhängen 20

Störungen, was tun? 21
Fehlermeldungen 21
Backofenlampe auswechseln 22

Kundendienst 22
E-Nummer und FD-Nummer 22

Für Sie in unserem Kochstudio getestet 23
Gerichtetabelle 23
Anwendungstipps 24
Prüfgerichte 25

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. ⟶ *"Zubehör" auf Seite 10*

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

⚠ Warnung – Brandgefahr!

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

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Reinigungsfunktion

⚠ Warnung – Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

⚠ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

⚠ Warnung – Gefahr von Gesundheitsschäden!

Die Reinigungsfunktion heizt den Garraum auf eine sehr hohe Temperatur, sodass Rückstände vom Braten, Grillen und Backen verbrennen. Dabei werden Dämpfe freigesetzt, die zu Reizungen der Schleimhäute führen können. Während der Reinigungsfunktion die Küche ausgiebig lüften. Nicht längere Zeit im Raum aufhalten. Kinder und Haustiere fernhalten. Auch bei zeitversetztem Betrieb mit verschobener Endezeit die Anweisungen beachten.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- ⚠ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Ursachen für Schäden

Generell

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. ⟶ *"Reinigen" auf Seite 16*
- 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.

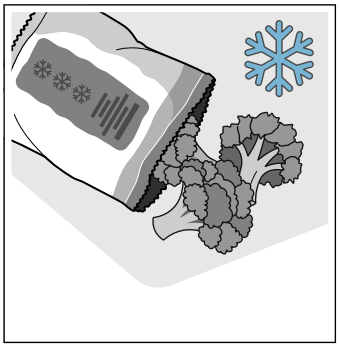
Downloaded from www.vandenborre.be

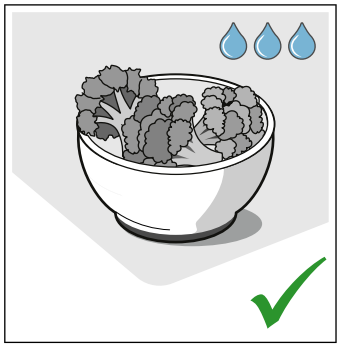
Umweltschutz

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

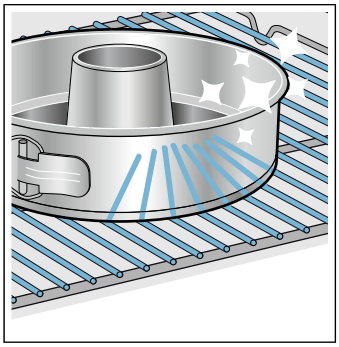
Energiesparen

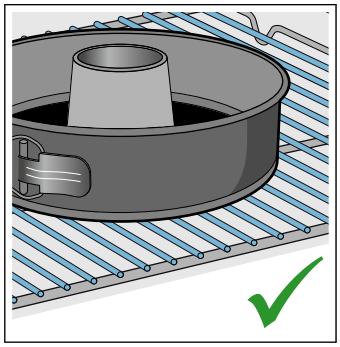
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.



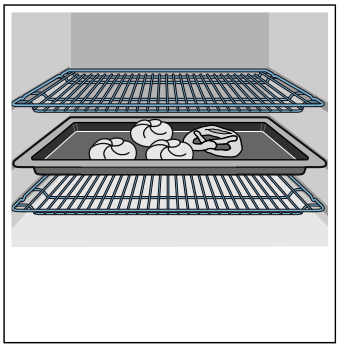


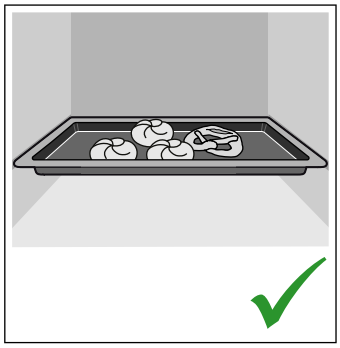
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.



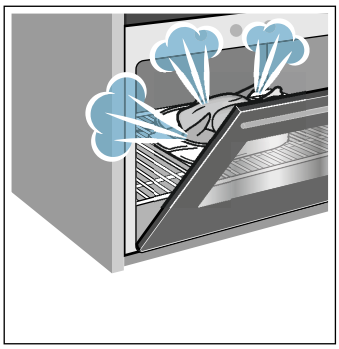


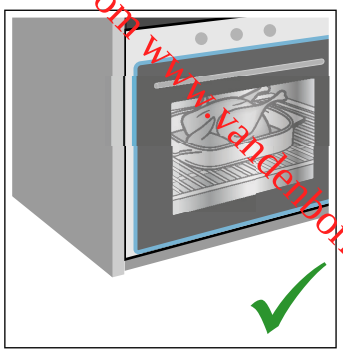
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.



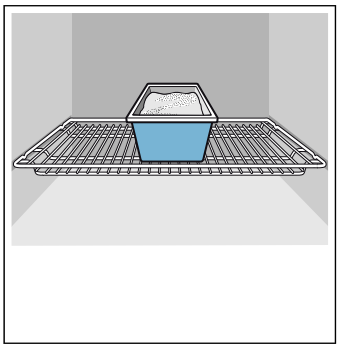


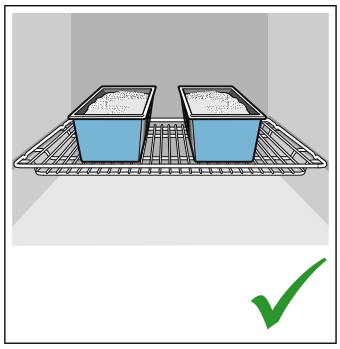
- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.





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





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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

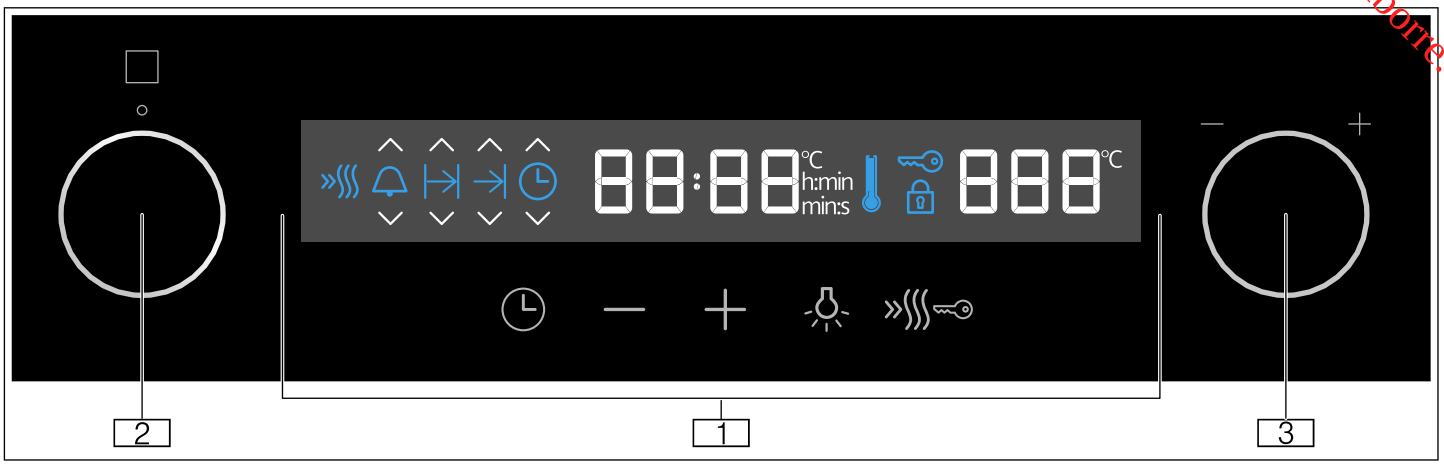
Gerät kennen lernen

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

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

Bedienfeld

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



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

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

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

Tasten

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten sehen Sie hier kurz erklärt.

Hat eine Taste keine Funktion, so ertönt ein Signal.

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

Display

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

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Heizarten und Funktionen

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

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

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Temperaturwähler

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

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

Temperaturkontrolle

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

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

Garraumfunktionen

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

Gerätetür öffnen

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

Garraumbeleuchtung

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

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

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

Kühlgebläse

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

Bei der Heizart Ober-/Unterhitze Sanft schaltet sich das Kühlgebläse öfter ein und aus, um Energie zu sparen.

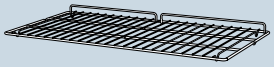
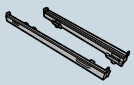
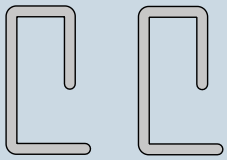
Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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

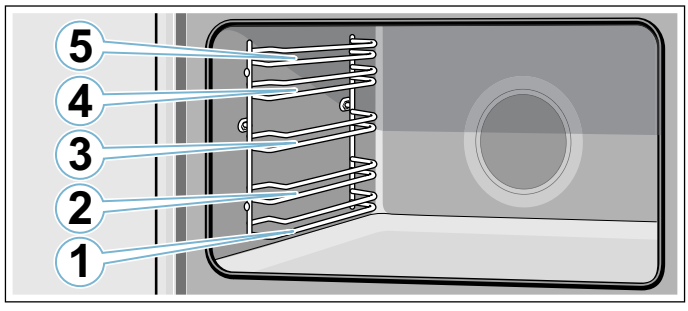
Zubehör

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

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

Einschubhöhen

Das Backblech und der Back- und Bratrost können in 5 verschiedenen Höhen in den Garraum geschoben werden. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.



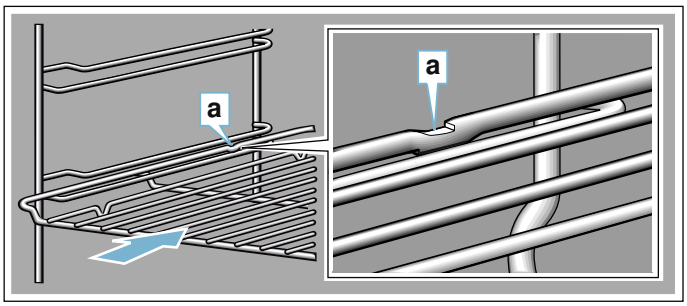
Warnung – Brandgefahr!
Auf keinen Fall darf ein Blech, ein Backblech, eine Pfanne oder ein anders Kochgeschirr direkt auf den Backofenboden gestellt werden. Dies führt zu einer Überhitzung des Gerätebodens und kann das Gerät erheblich beschädigen.

Downloaded from www.vanlenborre.be

Rastfunktion

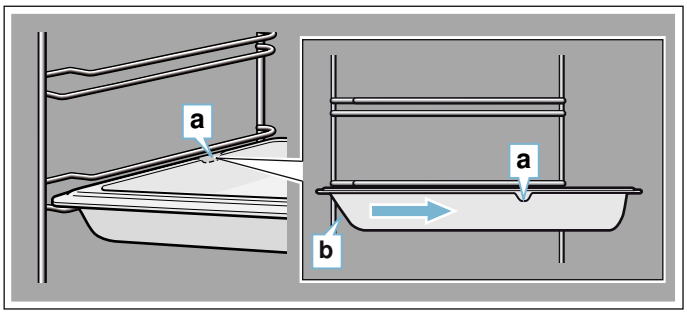
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

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



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

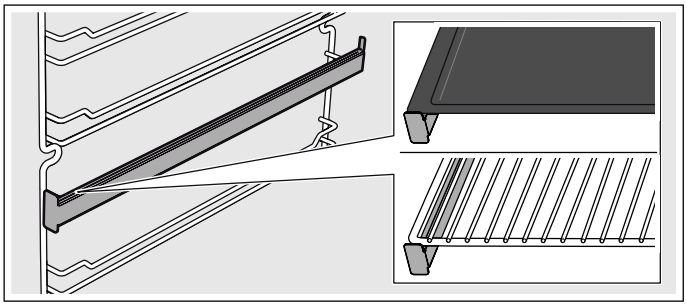
Beispiel im Bild: Universalpfanne



Teleskopauszug-Set

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

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



Sonderzubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst nachkaufen.

Zubehör	Beschreibung
Emailliertes Backblech	Für Blechkuchen und Kleingebäck. Kundendienstnummer: 11012235
Universalpfanne	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Die Universalpfanne kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Kundendienstnummer: 11012236
Back- und Bratrost	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke, Tiefkühlgerichte. Kundendienstnummer: 11012237
Teleskopauszug-Set	Teleskopauszug-Set für eine Ebene. Kundendienstnummer: 12006236

Downloaded from www.vandenborre.be

Vor dem ersten Gebrauch

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

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

Uhrzeit einstellen

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

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

Die Uhrzeit ist eingestellt.

Backofen ausheizen

Backofen vorreinigen

1. Entnehmen Sie das Zubehör und die Einhängegitter aus dem Garraum. ⟶ *"Gestelle" auf Seite 18*
2. Entfernen Sie Verpackungsrückstände z.B. Styroporteilchen vollständig aus dem Garraum.
3. Einige Teile sind mit einer Kratzschutzfolie überzogen. Entfernen Sie diese Kratzschutzfolie.
4. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch.
5. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.

Backofen aufheizen

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

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

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

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

Backofen nachreinigen

1. Reinigen Sie den Garraum mit heißer Spüllauge.
2. Montieren Sie die Einhängegitter.
3. Bei Bedarf die Türscheiben reinigen. ⟶ *"Gerätetür" auf Seite 19*

Zubehör reinigen

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

Teleskopauszug-Set montieren

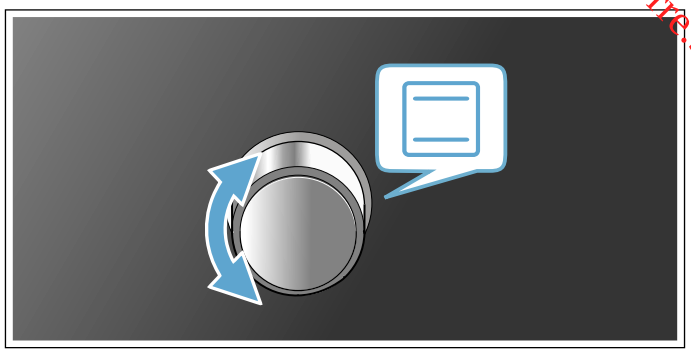
Hinweise zur Montage des Teleskopauszug-Sets entnehmen Sie dem im Lieferumfang enthaltenen Kit.

Gerät bedienen

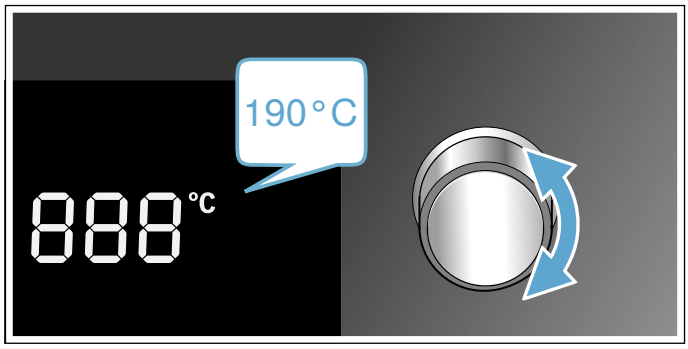
Backofen ein- und ausschalten

Backofen einschalten

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



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.



Der Backofen beginnt zu heizen.

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

Einstellungen ändern

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

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Schnellaufheizen einschalten

Um den Garraum möglichst schnell aufzuheizen, Taste »⋚⊂⊃ drücken.

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

Automatische Sicherheitsabschaltung

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Übersicht über die Zeitfunktionen

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

Elektronikuhr bedienen

Kurzzeitwecker einstellen

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

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

Hinweise

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

Signalton ausschalten

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

Hinweis: Nach kurzer Zeit endet das Signal automatisch.

Elektronikuhr einstellen

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

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

Zeitschaltautomatik einstellen

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

Dauer einstellen

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

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

Dauer ist abgelaufen

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Endzeit einstellen

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

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

Dauer ist abgelaufen

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

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

Kindersicherung

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

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

Kindersicherung einschalten

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

Taste »≋⊸ ca. vier Sekunden lang drücken.

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

Kindersicherung ausschalten

Taste »≋⊸ ca. vier Sekunden lang drücken.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Grundeinstellungen

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

Liste der Grundeinstellungen

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

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

* Werkseinstellung

Grundeinstellungen ändern

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

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

Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

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

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

Energiesparmodus einstellen

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Reinigen

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

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

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

Geeignete Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

für den Backofen

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.
Türgriff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.
Gerät innen	
Emailflächen	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. **Achtung!** Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. Am besten die Reinigungsfunktion verwenden. ⟶ *"Reinigungsfunktion" auf Seite 17* **Hinweis:** Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türscheiben	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden. Am besten mit gesamten Garraum reinigen. ⟶ *"Garraum reinigen" auf Seite 17*
Türdichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Türabdeckung	Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugssystem	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.

Downloaded from www.vandenborre.be

Hinweise

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

Gerät sauberhalten

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

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

Tipps

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

Garraum reinigen

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

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

Reinigungsfunktion

Ihr Gerät verfügt über Selbstreinigung. Mit der Selbstreinigung können Sie den Garraum reinigen.

Pyrolytische Selbstreinigung

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

Eine Reinigung benötigt je nach Dauer ca. 5-10 Kilowattstunden. Die Dauer der Reinigung kann zwischen 2 Stunden 30 Minuten und 3 Stunden 30 Minuten festgelegt werden.

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

⚠ Warnung
Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Die Antihaftbeschichtung von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete Bleche und Formen bei der Reinigungsfunktion mitreinigen. Nur emailliertes Zubehör mitreinigen.

⚠ Warnung
Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Reinigungsfunktion sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- ⚠ Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Vor der Reinigungsfunktion

Achtung!
Gestelle und Auszüge werden während der Reinigung beschädigt. Vor dem Start der Reinigungsfunktion Gestelle und Auszüge aus dem Garraum entfernen.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Warnung
Brandgefahr!
- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Reinigungsfunktion entzünden. Vor jedem Starten der Reinigungsfunktion grobe Verschmutzungen aus dem Garraum entfernen.
- Das Gerät wird während der Reinigungsfunktion außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

Starten

1. Funktionswähler auf die Heizart drehen.
2. Mit dem Temperaturwähler eine Reinigungsstufe einstellen.

Reinigungsstufe	Dauer
1	2 Stunden 30 Minuten
2	3 Stunden
3	3 Stunden 30 Minuten

Hinweis: Funktionswähler während des Reinigungszyklus nicht verändern, da sonst die pyrolytische Selbstreinigung beendet wird.

Eine Minute nach Beginn des Reinigungszyklus (Pyrolyse) verhindert eine Türverriegelung das Öffnen der Backofentür. Die Aktivierung dieser Türverriegelung wird durch das Aufleuchten der Kontrolllampe angezeigt. Wenn die Türverriegelung aktiviert ist, kann keine Funktion gewählt werden. Warten Sie ab, bis die Kontrolllampe erlischt.

Hinweis: Während der pyrolytischen Selbstreinigung kann der Wecker benutzt werden. Dauer hat keinen Einfluss auf die Pyrolysefunktion.

Hinweis: Während der pyrolytischen Selbstreinigung kann die Garraumbeleuchtung nicht benutzt werden.

Abbrechen

Zum Abbrechen drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

Beenden

Sobald die Selbstreinigung abgelaufen ist, ertönt ein Signal. Die Gerätetür lässt sich erst öffnen, wenn das Symbol erlischt.

Nach der Reinigungsfunktion

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche im Garraum und im Bereich der Gerätetür mit einem feuchten Tuch ab.

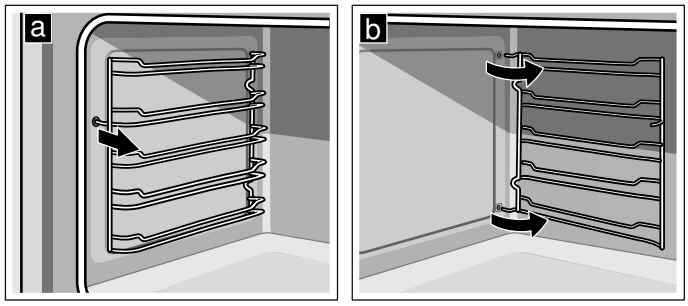
Hinweis: Durch zu grobe Verschmutzung können weiße Beläge auf den Eimailflächen zurück bleiben. Das sind Rückstände aus den Lebensmitteln und sind unbedenklich. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

Gestelle

Gestelle aushängen

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

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



Gestelle einhängen

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Gerätetür

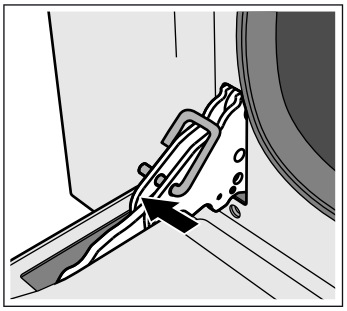
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür reinigen können.

Türscheiben aus- und einbauen

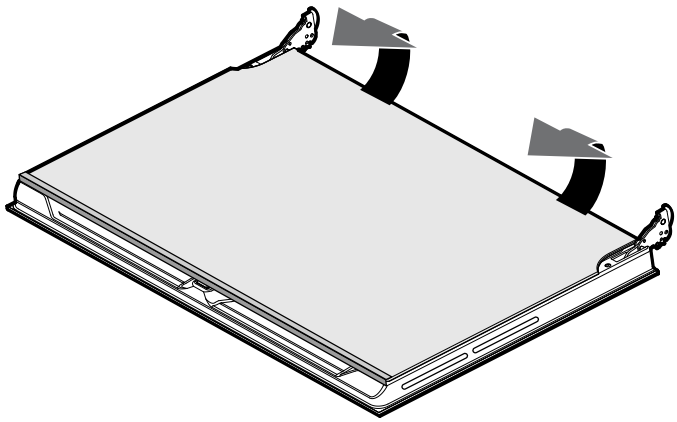
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

Türscheiben ausbauen

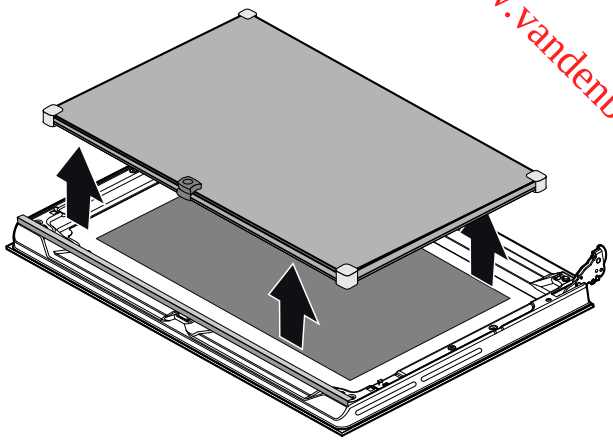
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren.
   Hinweis: Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.



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



5. Die beiden mittleren Scheiben mit ihren Halterungen herausnehmen.
   Hinweis: Die beiden mittleren Scheiben sind nicht mit Haltestiften befestigt, sondern werden von Halterungen in Position gehalten.



6. Halterungen entfernen, um die beiden mittleren Scheiben voneinander zu trennen.
7. Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

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

Türscheiben einbauen

1. Die beiden mittleren Scheiben wieder einsetzen.
   Hinweise
   - Die beiden mittleren Scheiben sind korrekt eingesetzt, wenn auf beiden Scheiben das Low-E-Symbol lesbar ist.
   - Auf den korrekten Sitz der Scheiben achten. Alle Halterungen müssen plan auf der äußeren Scheibe aufliegen.
2. Innere Scheibe wieder einsetzen.
   Hinweis: Die Scheibe muss zuerst in das Profil eingesetzt werden. Danach müssen die beiden Befestigungsstifte in den dafür vorgesehenen Halterungen einrasten.
3. Sicherungsstifte entfernen und Backofentüre schließen.

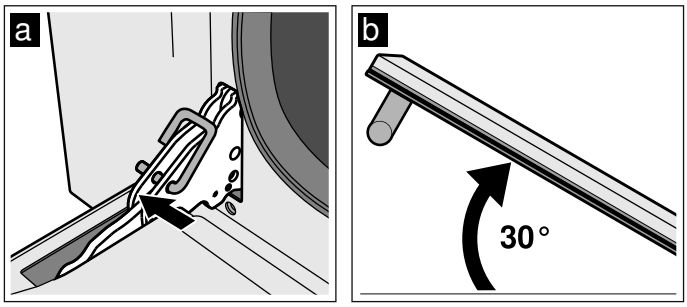
Downloaded from www.vandenborre.be

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

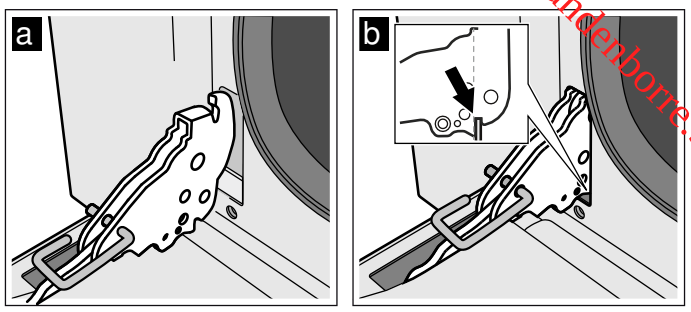
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Scharniere links und rechts mit dem Sicherungsstift sperren **(a)**.
   Hinweis: Die Sicherungsstifte müssen vollständig in den Bohrungen der Scharniere stecken.
3. Backofentür seitlich mit beiden Händen greifen und Backofentür um etwa 30° schließen **(b)**.



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.

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

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

Downloaded from www.vandeborre.be

Störungen, was tun?

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

Fehlermeldungen

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

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

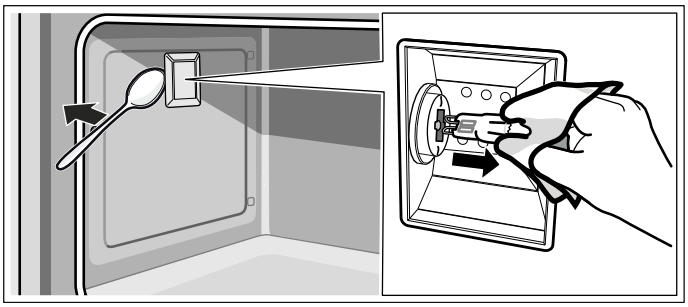
Downloaded from www.vandenborre.be

Backofenlampe auswechseln

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

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

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



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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

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

Kundendienst ☎

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

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

Gerichtetabelle

Gericht	Gewicht (in kg)	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Lasagne	3-4	1		220-230*	45-50
Nudeln überbacken	3-4	1		220-230*	45-50
Kalbsbraten	2	2		180-190*	90-100
Kalbsbraten	2	2		200**	120
Schweinelende	1.5	2		190-200*	90-100
Schweinelende	2	2		200**	130
Würstchen	1.5	3		280*	1. Seite: 10
					2. Seite: 5
Rinderbraten	1	2		200*	40-45
Kaninchenbraten	1.5	2		180-190*	70-80
Putenbrust	2	2		180-190*	110-120
Schweinenackenbraten	2-3	2		180-190*	170-180
Brathähnchen	1.2	2		180-190*	65-70
Schweinekoteletts	1.5	4		280*	1. Seite: 15
					2. Seite: 5
Sparerips	1.5	4		280*	1. Seite: 15
					2. Seite: 10
Speck	0.7	5		3*	1. Seite: 10
					2. Seite: 8
Schweinefilet	1.5	4		280*	1. Seite: 12
					2. Seite: 5
Rinderfilet	1	5		3*	1. Seite: 10
					2. Seite: 7
Lachsforelle	1.2	2		150-160*	35-40
Seeteufel	1.5	2		160*	60-65
Steinbutt	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1	1		280*	8-9
Brot	1	2		190-200*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Gugelhupf	1	2		160*	55-60
Obstkuchen	1	2		160*	35-40
Ricotta-Kuchen	1	2		160-170*	45-55
Mürbeteigkuchen	1	2		160-170*	35-40
Mürbeteigkuchen	1	1		170**	65
Paradies-Kuchen	1.2	2		160*	55-60
Windbeutel	1.2	2		180*	80-90
Biskuitkuchen	1	2		150-160*	55-60
Milchreis	1	2		160*	55-60
Brioche	1.2	2		160*	30-35

* vorheizen
** nicht vorheizen

Downloaded from www.kaufenbone.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.
- Ober-/Unterhitze Sanft ist eine intelligente Heizart für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck, das nicht aufgehen muss. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Durch vorzeitiges Türöffnen während des Garens und durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt. Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen

Tipps zum Backen

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

Tipps zum Braten und Schmoren

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

Downloaded from www.vandenborre.be

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

Acrylamid in Lebensmitteln

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

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

Prüfgerichte

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

Nach EN 60350-1.

Backen

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

Grillen

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

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toastbrot	Rost	5		3	5-6
Rinderburger, 10 Stück, Durchmessr 75 mm	Backblech + Rost	4+5		3*	1. Seite: 15 2. Seite: 5
* Mindestens 12 Minuten vorheizen					

Downloaded from www.vandenborre.be

Table of contents

Intended use 27

Important safety information 27
General information 27
Cleaning function 28

Causes of damage 29
General information 29

Environmental protection 30
Saving energy 30
Environmentally-friendly disposal 30

Getting to know your appliance 31
Control panel 31
Buttons 31
Display 31
Types of heating and functions 32
Temperature selector 33
Cooking compartment functions 33

Accessories 33
Shelf positions 33
Locking function 34
Telescopic rail set 34
Special accessories 34

Before using for the first time 35
Setting the time on the clock 35
Baking out the oven 35
Cleaning the accessories 35
Fitting the telescopic shelf set 35

Operating the appliance 36
Switching the oven on and off 36
Automatic safety switch-off function 36

Time-setting options 36
Overview of the time-setting options 36
Operating the electronic clock 36
Setting the automatic timer 37

Childproof lock 38
Activating the childproof lock 38
Deactivating the childproof lock 38

Basic settings 38
List of basic settings 38
Changing the basic settings 38
Setting energy-saving mode 39

Cleaning 39
Suitable cleaning agents 39
Keeping the appliance clean 40
Cleaning the cooking compartment 40

Cleaning function 41
Pyrolytic self-cleaning 41

Rails 42
Detaching the shelf supports 42
Refitting the shelf supports 42

Appliance door 42
Removing and installing the door panels 42
Removing and fitting the appliance door 43

Trouble shooting 44
Fault messages 44
Replacing the oven light bulb 45

Customer service 45
E number and FD number 45

Tested for you in our cooking studio 46
Table of dishes 46
User tips 47
Test dishes 48

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.siemens-home.bsh-group.com** and in the online shop **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Downloaded from www.vandenborre.be

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

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

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.
⟶ *"Accessories" on page 33*

Important safety information

General information

⚠ Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

⚠ Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- The telescopic shelves become hot when the appliance is in use. Take special care not to get burnt when they are pulled out.

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Warning – Risk of scalding!
- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

⚠ Warning – Risk of injury!
- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

⚠ Warning – Risk of electric shock!
- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Cleaning function

⚠ Warning – Risk of fire!
- Loose food residues, grease and meat juices may catch fire during the cleaning function. Before starting the cleaning function, remove coarse dirt from the cooking compartment and from the accessories.
- The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the appliance. Keep children away from the appliance.

⚠ Warning – Risk of serious damage to health!

The appliance will become very hot during the cleaning function. The non-stick coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never clean non-stick baking trays and baking tins using the cleaning function. Only clean enamelled accessories using the cleaning function.

⚠ Warning – Risk of harm to health!

The cleaning function heats up the cooking compartment to a very high temperature so that food remnants left over from roasting, grilling and baking will burn off.This process releases vapours, which can irritate the mucous membranes. While the cleaning function is running, keep the kitchen well ventilated. Do not remain in the room for long periods. Keep children and pets away. Follow the instructions even when using the Delayed start function with a delayed end time.

⚠ Warning – Risk of burns!
- The cooking compartment becomes extremely hot during the cleaning function. Never open the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children away from the appliance.
- ⚠ The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children away from the appliance.

Downloaded from www.vandenborre.be

Causes of damage

General information

Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Aluminium foil: Aluminium foil in the cooking compartment must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discolouration of the door glass.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
  → *"Cleaning" on page 39*
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

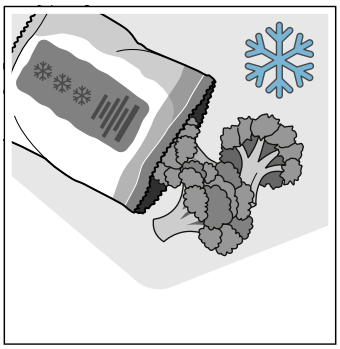
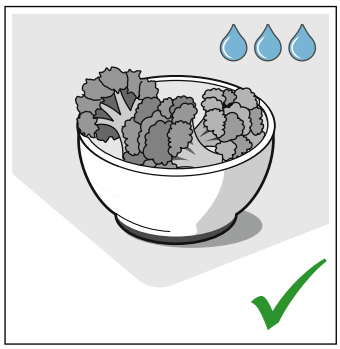
Downloaded from www.vandenborre.be

Environmental protection

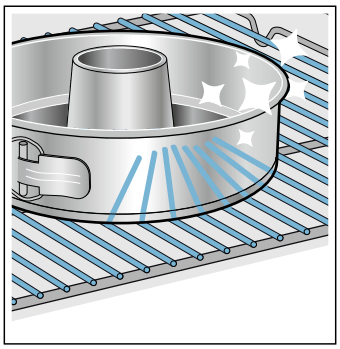
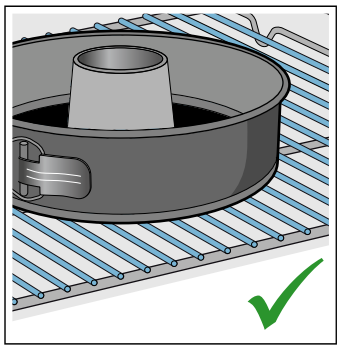
Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

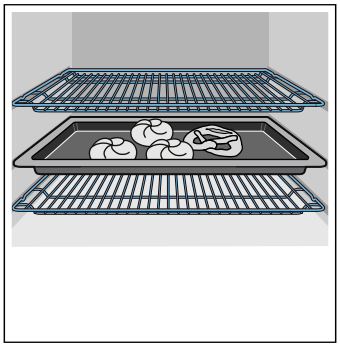
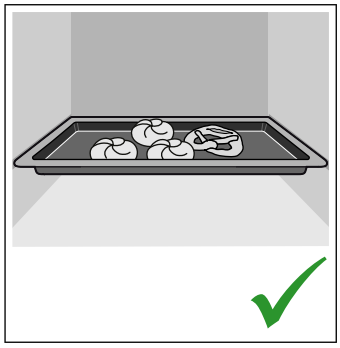
- Only preheat the appliance if this is specified in the recipe or in the tables in the operating instructions.
- Leave frozen food to defrost before placing it in the cooking compartment.

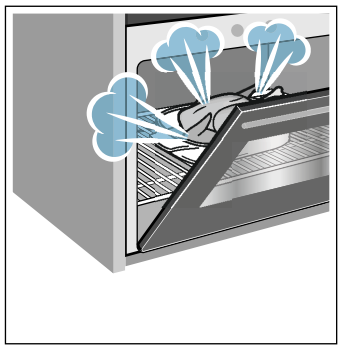
- Use baking tins that are dark-coloured, painted black or have an enamel coating. These absorb the heat particularly well.

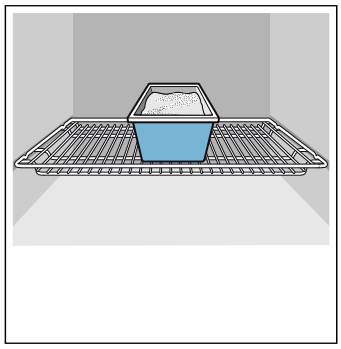
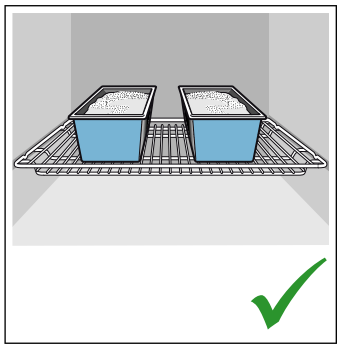
- Remove any unnecessary accessories from the cooking compartment.

- Open the appliance door as infrequently as possible when the appliance is in use.



- It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment stays warm. This reduces the baking time for the second cake. You can place two cake tins next to each other in the cooking compartment.

- For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

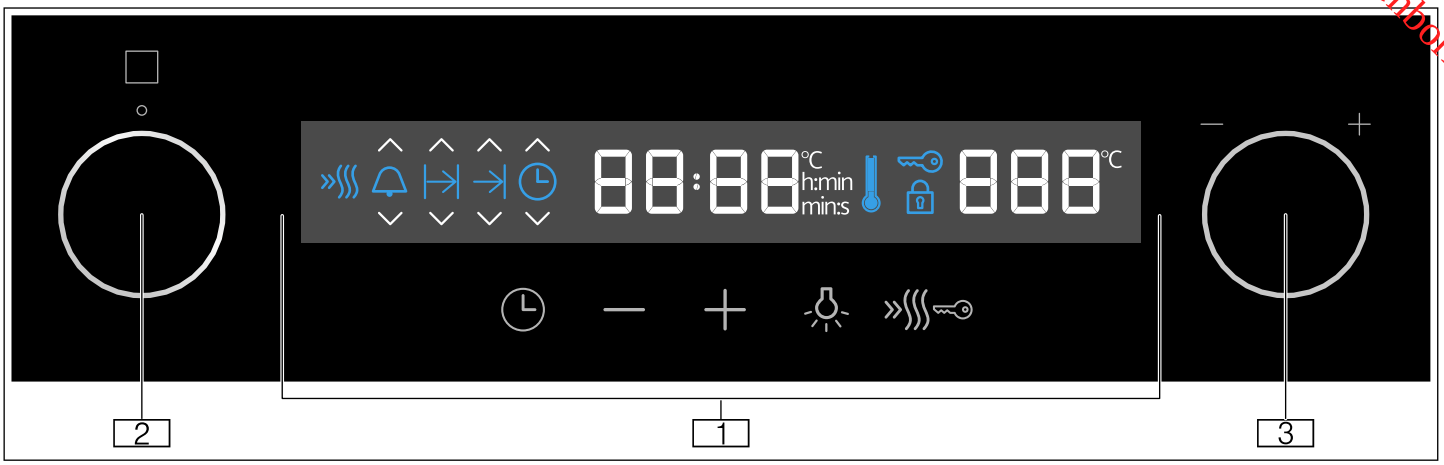
Getting to know your appliance

In this chapter, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.

Control panel

You can set your appliance's various functions on the control panel. Below, you will see an overview of the control panel and the layout of the controls.



1 **Buttons and display**
The buttons are touch keys with sensors underneath. Simply touch a symbol to select the function it represents.
The display shows symbols for active functions and the time-setting options.

2 **Function selector**
Use the function selector to set the heating function or other functions. Your chosen heating function or other function will light up.
You can turn the function selector clockwise or anti-clockwise from the "Off" position.

3 **Temperature selector**
Use the temperature selector to set the temperature for the heating function or select the setting for other functions.
You can also turn the temperature selector clockwise and anti-clockwise. It does not have an "Off" position.

Buttons

You will find a brief explanation of the various buttons below.

If a button is not operational, an audible signal will sound.

Button		Explanation
	Time-setting options	Set the timer, duration, end time and clock time
–	Minus	Reduce the setting value
+	Plus	Increase the setting value
	Lighting	Switch the interior lighting on/off
	Rapid heat-up	Switch rapid heat-up on/off
	Childproof lock	Activate and deactivate the child-proof lock in standby mode

Display

The display is structured so that the information can be read at a glance.

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

Symbol	Explanation
	Rapid heat-up
	Timer
	Duration
	End time
	Clock time
88:88	Time
	Temperature indicator
	Childproof lock
	Door lock
888	Temperature

Downloaded from www.vandenborre.be

Types of heating and functions

Use the function selector to set the types of heating and other functions.

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

Heating function		Temperature/setting	Use
	"Off" position	-	In this position, the oven is switched off.
	3D hot air	50-280 °C	For cooking food on one or two levels. The fans distribute the heat from the ring-shaped heating elements in the back panel evenly around the cooking compartment. This heating function is used to measure the energy consumption in air recirculation mode.
	Air recirculation	50-280 °C	For baking cakes and baked items on one level. The fans distribute the heat from the heating elements evenly around the cooking compartment.
	Pizza setting	50-280 °C	For cooking fresh pizza and frozen products, e.g. chips or strudel.The heating elements and fans heat quickly and distribute the heat evenly around the cooking compartment.
	Defrosting	30-60 °C	For defrosting, e.g. meat, poultry, bread and cakes. The fan causes the warm air to circulate around the food.
	Bottom heating	50-280 °C	Use when you want to cook the food for a little longer. The heat is emitted only from below.
	Cleaning	Cleaning settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	For running a cooking compartment self-cleaning programme.
	Centre-area grill	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	For grilling small amounts of steak, sausages, bread and pieces of fish. The centre part of the grill heating element becomes hot.
	Full-surface grill	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for browning food. The whole area below the grill element becomes hot.
	Circulated air grill	50-280 °C	For baking or roasting meat, poultry and whole fish. The fan causes the hot air to circulate around the food.
	Top/bottom heating gentle	50-280 °C	For gently cooking selected types of food (e.g. meat, vegetables) on one level **without preheating**. This heating function is unsuitable for food that rises as it bakes (e.g. bread). This heating function is used to measure both the energy consumption in the conventional mode and the energy efficiency class.
	Top/bottom heating	50-280 °C	For cakes, bakes and lean joints. Heat is emitted evenly from above and below.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature. The temperature that has been set will be shown on the display.

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

Temperature indicator

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

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

Cooking compartment functions

Some functions make your appliance easier to use. This, for example, enables the cooking compartment to be well lit and a cooling fan to prevent the appliance from overheating.

Opening the appliance door

If you open the appliance door during an operation, the operation is paused. Operation continues to run when you close the door.

Interior lighting

When you open the appliance door, the interior lighting switches on.If the door remains open for longer than 15 minutes, the lighting switches off again.

In most operating modes, the interior lighting will switch on as soon as the appliance is started. Once the program is complete, the lighting will switch off.

Note: In "Top/bottom heating gentle" mode, the interior lighting will be switched off automatically after approx. 1 minute. It can be switched on using the ☼ button.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The warm air escapes above the door.

With the gentle top/bottom heating heating type, the cooling fan switches off and on more frequently to save energy.

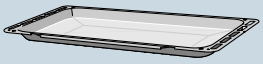
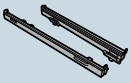
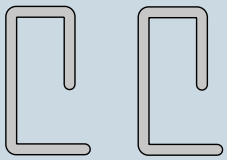
Caution!

Do not cover the ventilation slots, Otherwise the oven will overheat.

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

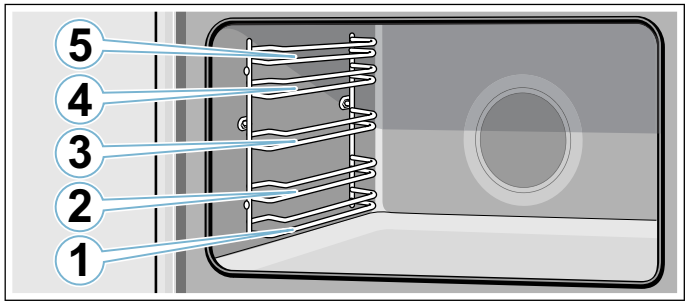
Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessories	Description
	Baking and roasting shelf For cookware, cake tins, joints of meat, grilled items and frozen food.
	**Universal pan** For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.
	Enamel baking tray For tray bakes and small baked products.
	**Telescopic rail set** You can use the pull-out rails to pull the accessories out further.
	**Locking pins** For locking the hinges.

Shelf positions

The baking tray and the baking and roasting shelf can be inserted into the cooking compartment at five different levels. Always push accessories in fully so that they do not touch the door panel. Make sure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.



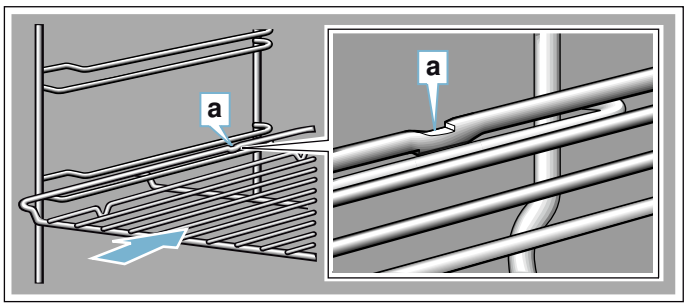
⚠ Warning – Risk of fire!
Under no circumstances should a roasting tin, baking tray, frying pan or any other form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the appliance.

Downloaded from www.vandenborre.be

Locking function

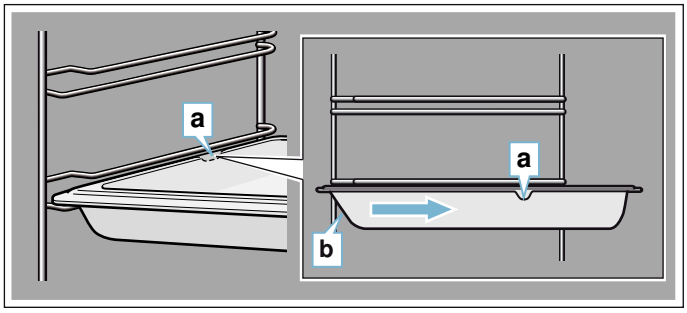
The accessories can be pulled out approximately halfway before they lock in place.The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out.The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The open side must be facing the appliance door and the curvature must be at the bottom (i.e. ⌣).



When inserting baking trays, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The sloping edge of the accessory **b** must be facing towards the appliance door.

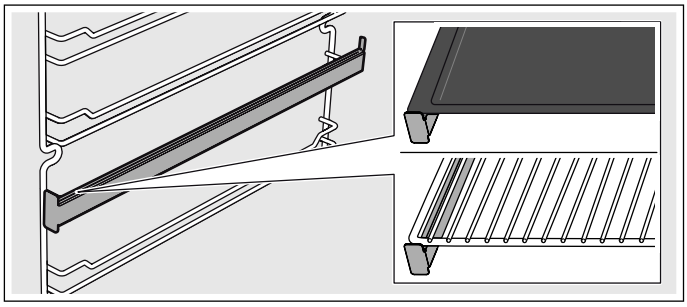
Example in the picture: Universal pan



Telescopic rail set

⚠ Warning – Risk of burns!
The telescopic shelves become hot when the appliance is in use. Take special care not to get burnt when they are pulled out.

The pull-out rails allow you to pull accessories out completely. When inserting the adapter for the baking tray and roasting shelf, ensure that it locks into place in front of the tab on the pull-out rails.



Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.

Accessories	Description
Enamelled baking tray	For tray bakes and small baked items. After-sales service number: 11012235
Universal pan	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. After-sales service number: 11012236
Baking and roasting shelf	For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals. After-sales service number: 11012237
Telescopic shelf set	Telescopic shelf set for one level. After-sales service number: 12006236

Downloaded from www.vandenborre.be

Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time.

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Setting the time on the clock

Once the appliance is connected to a power supply, 12:00 will flash on the display and the ⏲ symbol will be continuously lit. Set the time.

1. Use the − or + button to set the time.
2. Press the ⏲ button.
   Note: Once the period allowed for setting the clock time has elapsed, the clock time will automatically be saved.

The time has now been set.

Baking out the oven

Precleaning the oven

1. Remove the accessories and the shelf supports from the cooking compartment. ⟶ *"Rails" on page 42*
2. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

Note: Make sure that there is no leftover packaging, such as polystyrene pellets, in the cooking compartment. Before heating up the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth.Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating.

1. Turn the function selector to ⊟.
2. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
3. Switch the oven off after 1 hour.

Note: When the appliance is heating up for the first time, you may hear crackling noises coming from the oven.

Recleaning the oven

1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Refit the hook-in racks.
3. If necessary, clean the door panels. ⟶ *"Appliance door" on page 42*

Cleaning the accessories

Before using the accessories, clean them thoroughly using a cloth and warm soapy water.

Fitting the telescopic shelf set

Instructions on fitting the telescopic shelf set are enclosed with the set.

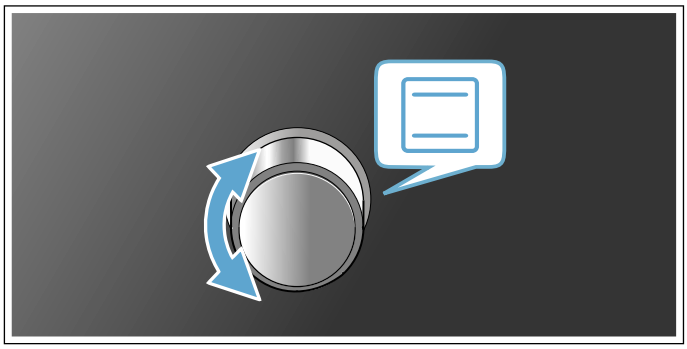
Downloaded from www.vandenborre.be

Operating the appliance

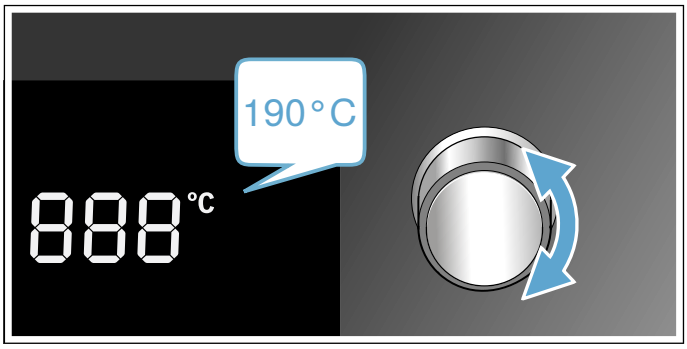
Switching the oven on and off

Switching on the oven

1. Use the function selector to set the heating function.
   Note: Each function has a default temperature or grill setting.



2. Use the temperature selector to alter the temperature or grill setting.



The oven will then begin to heat.

Note: The temperature indicator will show the current status of the heating-up phase.

Changing settings

The heating function and temperature or grill setting can be changed at any time using the relevant selector.

Switching off the oven

Turn the function selector to the "Off" position.

Switching on the rapid heat-up function

To heat up the cooking compartment as rapidly as possible, press the »⋘⊂⊃ button.

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

Automatic safety switch-off function

The appliance has an automatic safety cut-out function. The oven switches off automatically after 13 hours.

Time-setting options

Your appliance has different time-setting options.

Overview of the time-setting options

Time-setting option		Use
🔔	Timer	The timer functions like an egg timer. It runs independently of the appliance when it is heating and of other time-setting options, and does not affect the appliance.
🕒	Clock time	When no other function is running in the foreground, the appliance will show you the time of day on the display.
|→|	Cooking time	Once the set cooking time has elapsed, the appliance will automatically stop heating.
→|	End time	Enter a cooking time and the required end time. The appliance will start up automatically so that it finishes cooking at the required time.

Operating the electronic clock

Setting the timer

The timer has no effect on how the oven works. The timer duration can be set to between 30 seconds and 13 hours. The duration can be set in 30-second increments up to 10 minutes, in 1-minute increments from 10 minutes to 1 hour, and then in 5-minute increments.

1. Press the 🕒 button.
   The 🔔 symbol will be lit.
2. Use the **+** and **–** buttons to set the required duration.
   An audible signal will sound once the time has elapsed.

Notes

- To change the remaining time, press the 🕒 button. Then change the remaining time using the **+** and **–** buttons.
- To stop the timer counting down, set the remaining time to zero.

Switching off the signal tone

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

Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.

Downloaded from www.vandenborre.be

Setting the electronic clock

You can alter the clock if you need to (e.g. from summer to winter time).To do this, the oven must be switched off.

1. Press the ◷ button.
   The 🔔 symbol will be lit.
2. Press the ◷ button again.
   The ◷ symbol will be lit.
3. Use the + and − buttons to set the current time.

Setting the automatic timer

The electronic clock can be used to switch the oven on or off automatically.

Setting the cooking time

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

1. Set the type of heating and the temperature you require.
   The oven will start.
2. Press the ◷ button twice.
3. Use the + and − buttons to set the required cooking time.
   Note: The cooking time can be set to between 30 seconds and 13 hours. The cooking time can be set in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.
   The |→| symbol will be lit.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. The appliance will stop heating.

1. To switch the signal off, press any button or open the appliance door.
   Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.
2. Turn the function selector to the "Off" position.

Setting the end time

Baking or roasting starts for the set duration at a later time which you chose.

1. Set the type of heating and the temperature you require.
   The oven will start.
2. Press the ◷ button twice.
3. Use the + and − buttons to set the required cooking time.
   Note: The cooking time can be set to between 30 seconds and 13 hours. The cooking time can be set in 1-minute increments up to 1 hour, and then in 5-minute increments.
   The |→| symbol will be lit.
4. Press the ◷ button again.
5. Use the + and − buttons to set the end time.
   Note: When the button is first pressed, a value will be suggested on the display. This suggested value is calculated using the current time on the clock and the cooking time. This value can be changed using the + and − buttons.
   The →| symbol will be lit. The display will show the end time. The appliance will now switch to standby mode.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. The appliance will stop heating.

1. To switch the signal off, press any button or open the appliance door.
   Note: After a short time, the audible signal will stop automatically.
2. Turn the function selector to the "Off" position.

Downloaded from www.vandenborre.be

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children from switching it on by accident.

Note: If the hob is being used, it will not be affected by the childproof lock on the oven.

Activating the childproof lock

The appliance must be switched off.

Press and hold the »⚡⊸ button for approx. 4 seconds.

The ⊸ symbol will appear on the display. The childproof lock has now been activated.

Deactivating the childproof lock

Press and hold the »⚡⊸ button for approx. 4 seconds.

The ⊸ symbol will go out on the display. The childproof lock has now been deactivated.

Basic settings

There are various settings available to you in order to help use your appliance effectively and simply. You can change these settings as required.

List of basic settings

Depending on the features of your appliance, not all basic settings will be available.

Basic setting		Options
c01	Audible signal duration upon completion of a cooking time or timer duration	1 = approx. 10 seconds 2 = approx. 30 seconds* 3 = approx. 2 minutes
c02	Amount of time until a setting is applied	1 = approx. 3 seconds* 2 = approx. 6 seconds 3 = approx. 10 seconds
c03	Button tone that sounds when a button is touched	0 = off 1 = on*
c04	Brightness of the display illumination	1 = dark 2 = medium* 3 = bright
c05	Display time of day	0 = hide the time 1 = display the time*
c06	Interior lighting on when appliance in operation	0 = no 1 = yes*
c07	Cooling fan run-on time	1 = short* 2 = medium 3 = long 4 = extra long
c08	Reset all values to factory settings	0 = no* 1 = yes
c09	Activate demo mode Demo mode is provided for demonstration purposes only; the oven does not actually heat in Demo mode. Demo mode can only be activated within 5 minutes of connecting the appliance to the mains power supply.	0 = no* 1 = yes
* Factory setting		

Changing the basic settings

The function selector must be set to the "Off" position.

1. Press and hold the ◷ button for approx. 4 seconds. The first basic setting will appear on the display, e.g. c011.
2. Use the temperature selector to change the setting as required.
3. Use the + button to navigate to the next basic setting.

Downloaded from www.vandenborre.be

4. Use the − or + button to continue going through all the basic settings as described above, and use the temperature selector if you want to change any of these settings.
5. When you have finished, press and hold the ⏲ button again for approx. 4 seconds to confirm the settings.

This applies all the basic settings.

You can change the basic settings again at any time. Demo mode can only be activated within 5 minutes of connecting the appliance to the mains power supply.

Note: Your changes to the basic settings will be retained even after a power failure.

Setting energy-saving mode

You can save energy by reducing the display brightness.You can set the display brightness under basic setting c04.

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

Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

⚠ Warning – Risk of electric shock!
Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

⚠ Warning – Risk of burns!
The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Suitable cleaning agents

Observe the following information to ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong type of cleaning agent.

Do not use any of the following

on the oven:

- Any harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high concentration of alcohol,
- Hard scouring pads or sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning
Appliance exterior	
Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.

Downloaded from www.vanenborre.be

Appliance interior	
Enamelled surfaces	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Soften baked-on food remnants with a damp cloth and soapy water. Use stainless steel wire wool or oven cleaner to remove stubborn dirt. **Caution!** Never use oven cleaner in the cooking compartment when it is still warm. This may damage the enamel. Remove all food remnants from the cooking compartment and the appliance door before you next heat up the appliance. Leave the cooking compartment open to dry after cleaning it. It is best to use the cleaning function. ⟶ *"Cleaning function" on page 41* **Note:** Food residues can cause white deposits to form. These are harmless and do not affect how the appliance works. Remove using lemon juice if required.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad. It is best to clean the door panels along with the rest of the cooking compartment. ⟶ *"Cleaning the cooking compartment" on page 40*
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Door cover	made from stainless steel: Use stainless steel cleaner. Follow the manufacturers' instructions. Do not use stainless steel care products. made from plastic: Clean using hot soapy water and a dish cloth. Dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper. Remove the door cover for cleaning.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out – it is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.

Notes

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

Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

⚠ Warning – Risk of fire!
Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

Tips

- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the universal pan for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

Cleaning the cooking compartment

1. Pour 0.4 litres of water into the centre of the cooking compartment floor.
2. Set the ⊟ heating function.
3. Use the temperature controller to set a temperature of 50 °C.
4. Switch off the appliance after 18 minutes.
5. Allow the appliance to cool down.
6. Clean the cooking compartment with a cloth.

⚠ Warning – Risk of burns!
The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Downloaded from www.vanenborre.be

Cleaning function

Your appliance has a self-cleaning function. You can use the self-cleaning function to clean the cooking compartment.

Pyrolytic self-cleaning

You can use "Pyrolytic self-cleaning" mode to clean the cooking compartment with no effort at all. The cooking compartment is heated up to a very high temperature.Residues from roasting, grilling and baking will burn.

Running this cleaning programme requires approximately 5-10 kilowatt hours, depending on the time set. The cleaning programme can be set to run for between 2 hours 30 minutes and 3 hours 30 minutes.

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

⚠ Warning
Risk of serious damage to health!
The appliance will become very hot during the cleaning function. The non-stick coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never clean non-stick baking trays and baking tins using the cleaning function. Only clean enamelled accessories using the cleaning function.

⚠ Warning
Risk of burns!
- The cooking compartment becomes extremely hot during the cleaning function. Never open the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children away from the appliance.
- ⚠ The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children away from the appliance.
- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Before running the cleaning function

Caution!
Shelf supports and pull-out rails get demaged if they are left in the cooking compartment when it is cleaned. Before you start the cleaning function, remove the shelf supports and pull-out rails from the cooking compartment.

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

⚠ Warning
Risk of fire!
- Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire when the cleaning function is in progress. Before you start the cleaning function, always remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment.
- The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the appliance. Keep children away from the appliance.

Starting

1. Turn the function selector to the ▦ heating function.
2. Use the temperature selector to set a cleaning setting.

Cleaning setting	Duration
1	2 hours 30 minutes
2	3 hours
3	3 hours 30 minutes

Note: Moving the function selector while the cleaning cycle is in progress will stop the pyrolytic self-cleaning program.

One minute after the cleaning cycle (pyrolytic self-cleaning) has begun, the oven door is locked to prevent it from being opened. The indicator light 🔒 lights up to show that this door lock has been activated.Once the door lock has been activated, it is no longer possible to select any functions. To select functions, wait until the 🔒 indicator light goes out.

Note: You can continue to use the timer while the pyrolytic self-cleaning program is in progress. The duration you set will have no effect on the pyrolytic self-cleaning function.

Note: You will not be able to use the interior lighting while the pyrolytic self-cleaning programme is in progress.

Cancelling

To cancel a programme, turn the function selector to the "Off" position.

Ending

Once the self-cleaning function has run through to the end, an audible signal will sound. The appliance door cannot be opened until the 🔒 symbol goes out.

Once the cleaning function has ended

Once the cooking compartment has cooled down, use a damp cloth to wipe off the ash that has been left behind in the cooking compartment and around the appliance door.

Note: Very bad soiling may cause white deposits to remain on the enamel surfaces. This is residue from the food and is harmless. It does not affect performance. You can remove these residues using lemon juice if required.

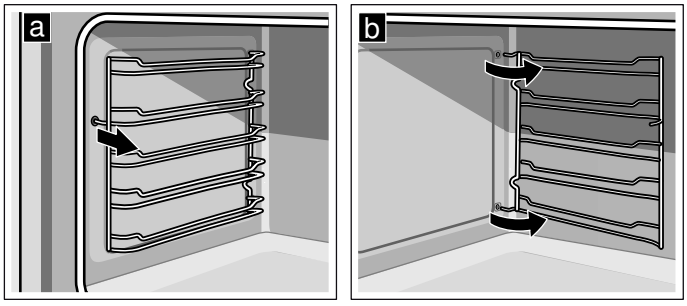
Downloaded from www.vandenborre.be

Rails

Detaching the shelf supports

The shelf supports are each fixed to the side panels of the cooking compartment at three points.

1. Grip the front of the shelf support and pull it round to the middle of the cooking compartment.
   The front hook of the shelf support will come out of the hole.
2. Swing the shelf support round further and pull it out of the rear holes in the side panel.
3. Remove the shelf supports from the cooking compartment.



Refitting the shelf supports

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

Appliance door

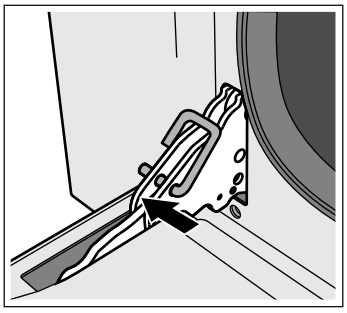
With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

Removing and installing the door panels

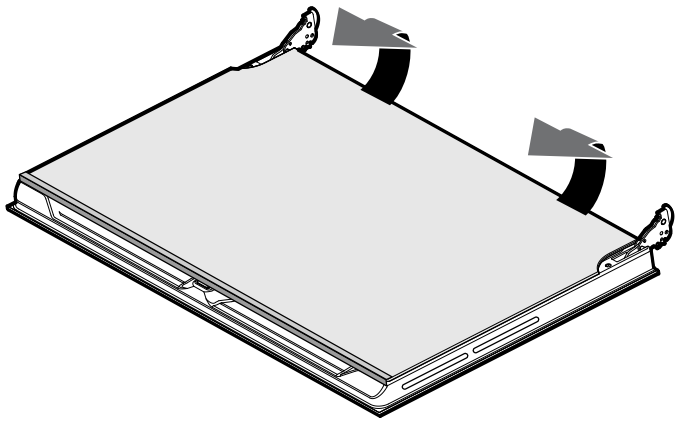
To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

Removing the door panels

1. Open the oven door fully.
2. Lock the two hinges on the left and right using the locking pin.
   Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.

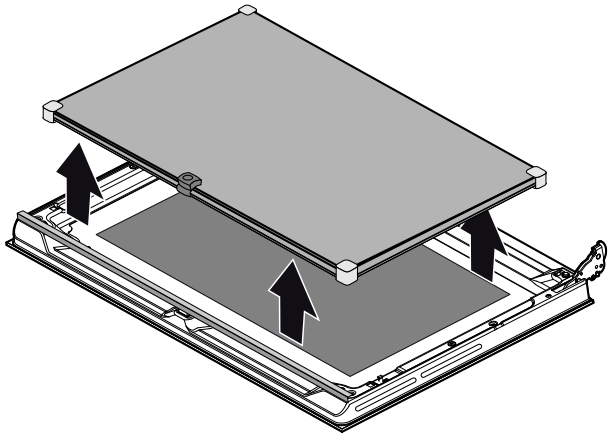


3. Use both hands to lift the bottom of the inner panel until the fastening pins come out of the holder.
4. Carefully pull the top of the inner panel out of the retaining strip and lift it to completely free the panel from the door.



Downloaded from www.vandenborre.be

5. Remove the two middle panels, along with their holders.
   Note: The two middle panels are not fastened using retaining pins; instead, they are held in place using holders.



6. Remove the holders to separate the two middle panels from one another.
7. Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

⚠ Warning – Risk of injury!
Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Fitting the door panels

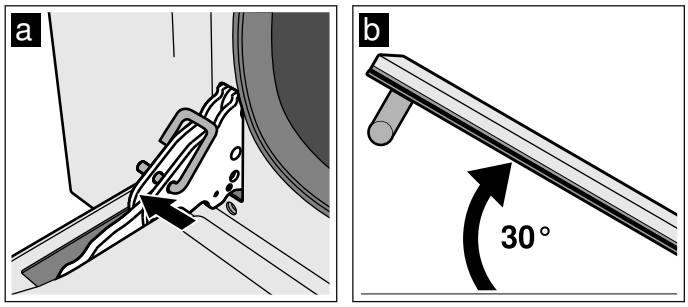
1. Reinsert the two middle panels.
   Notes
   - You will know that you have inserted the two middle panels correctly when you can see the "Low-E" symbol on both panels.
   - Make sure that the panels are seated correctly. All holders must lay flat against the outer panel.
2. Reinsert the inner panel.
   Note: The panel must first be inserted into the retaining bar. The two fastening pins must then engage in the holders provided for them.
3. Remove the locking pins and close the oven door.

Removing and fitting the appliance door

If the oven is very heavily soiled, the oven door can be removed for easier cleaning. Normally, however, this is not necessary.

Removing the appliance door

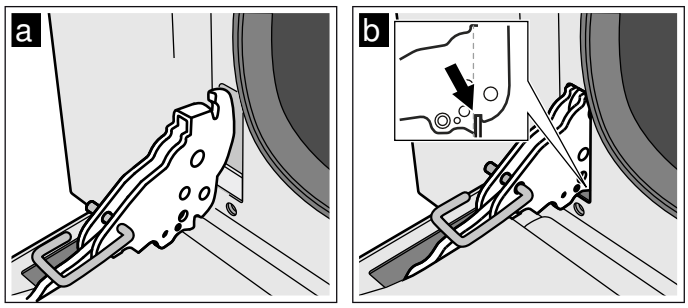
1. Open the oven door fully.
2. Lock the two hinges on the left and right using the locking pin **(a)**.
   Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
3. Take hold of the sides of the oven door with both hands and close the oven door by approx. 30° **(b)**.



4. Lift the oven door slightly and pull it out.
   Note: Do not close the oven door fully,otherwise the hinges could become bent and the enamel could be damaged.

Fitting the appliance door

1. Take hold of the sides of the oven door with both hands.
2. Slide the hinges into the slots in the oven **(a).**
   Note: The notch at the bottom of the hinges must engage into the frame of the oven **(b)**.



3. Lower the door.
4. Remove the locking pins.

⚠ Warning – Risk of injury!
If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

⚠ Warning – Risk of injury!
The door may not close properly if the door hinges have not engaged correctly. This will allow heat to escape and the parts of the appliance may become very hot. To prevent this from happening, remove the door again. Then refit the door as shown in the drawing, making sure that the groove on the underside of the hinges engages in the oven frame.

Downloaded from www.vandeaborre.be

Trouble shooting

Fault	Possible cause	Notes/remedy
The appliance does not work	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the power supply
	Power cut	Check whether other kitchen appliances are working
	The circuit breaker is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK
The appliance cannot be started	The appliance door is not fully closed	Close the appliance door
	The appliance is not switched off	Switch the appliance off and back on again
12:00 is flashing on the display	Power failure	Reset the clock.
The interior lighting is not working	Top/bottom heating gentle mode is active	In top/bottom heating gentle mode, the interior lighting is not switched on.
	The bulb is faulty	Replace the bulb.
All food that is cooked in the oven burns within an extremely short period of time.	Thermostat faulty.	Call the after-sales service.
Door panels are steamed up.	This is normal and results from differences in temperature.	Heat the appliance up to 100 °C and then switch it back off after 5 minutes.
Although the appliance is switched on, it cannot be operated; the symbol is shown on the display	The childproof lock is activated.	Press and hold the touch button until the symbol goes out.
The appliance door will not open; the symbol is shown on the display	The appliance door remains locked until the cooking compartment has cooled down.	Wait until the symbol goes out

Fault messages

If a fault message beginning with Err appears on the display, set the function selector to "Off". If the fault message does not disappear, please contact our after-sales service.

Fault message	Possible cause	Information/remedy
Err 1	Temperature sensor failed.	Call the after-sales service.
Err2	The temperature in the cooking compartment is too high.	Call the after-sales service.
Err4	Door locking mechanism incorrectly activated.	Call the after-sales service.
Err5	Fan heating element faulty or not connected.	Call the after-sales service.
Err6	Motor faulty or not connected.	Call the after-sales service.
Err8	Cooling fan faulty or not connected.	Call the after-sales service.

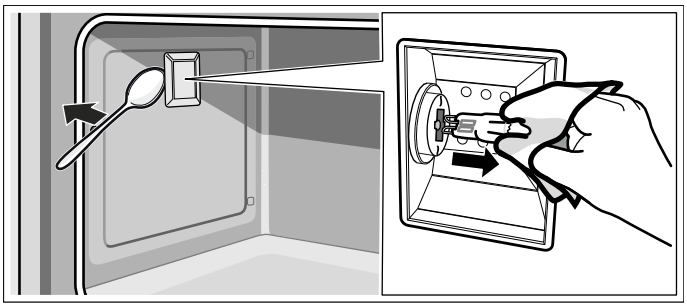
Downloaded from www.vandenborre.be

Replacing the oven light bulb

If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the E number and FD number of your appliance. Do not use any other type of bulb.

⚠ Warning – Risk of electric shock!
When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Allow the cooking compartment to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
4. Remove the shelf supports.
5. Remove the glass cover.To do this, open the glass cover from the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help you.
6. Remove the oven light bulb.



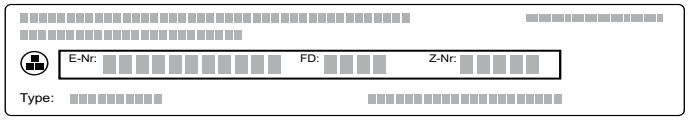
7. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type:
   Voltage: 230 V;
   Power: 40 W;
   Fitting: G9;
   Temperature resistance: 300 °C
8. Refit the glass cover for the oven light bulb.
9. Refit the shelf supports.
10. Remove the tea towel.
11. Switch the circuit breaker back on.
12. Check that the oven lighting is working again.

Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.
On some appliances with a steam-assisted cooking function, you will find the rating plate behind the control panel.



To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

E no.	**FD no.**
After-sales service ☎	

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8999
Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.

Note: A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food.
Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.

Table of dishes

Dish	Weight (in kg)	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Lasagne	3-4	1		220-230*	45-50
Pasta bake	3-4	1		220-230*	45-50
Joint of veal	2	2		180-190*	90-100
Joint of veal	2	2		200**	120
Pork loin	1.5	2		190-200*	90-100
Pork loin	2	2		200**	130
Sausages	1.5	3		280*	First side: 10
					Second side: 5
Roast beef	1	2		200*	40-45
Roast rabbit	1.5	2		180-190*	70-80
Turkey breast	2	2		180-190*	110-120
Pork neck joint	2-3	2		180-190*	170-180
Roast chicken	1.2	2		180-190*	65-70
Pork chops	1.5	4		280*	First side: 15
					Second side: 5
Spare ribs	1.5	4		280*	First side: 15
					Second side: 10
Bacon	0.7	5		3*	First side: 10
					Second side: 8
Fillet of pork	1.5	4		280*	First side: 12
					Second side: 5
Fillet of beef	1	5		3*	First side: 10
					Second side: 7
Large rainbow trout	1.2	2		150-160*	35-40
Monkfish	1.5	2		160*	60-65
Turbot	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1	1		280*	8-9
Bread	1	2		190-200*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Bundt cake	1	2		160*	55-60
Fruit flan	1	2		160*	35-40
Cheesecake	1	2		160-170*	45-55
Short-crust pastry	1	2		160-170*	35-40
Short-crust pastry	1	1		170**	65
Parfait cake	1.2	2		160*	55-60
Cream puffs	1.2	2		180*	80-90
Sponge cake	1	2		150-160*	55-60
Rice pudding	1	2		160*	55-60
Brioche	1.2	2		160*	30-35

* Preheat
** Do not preheat

Downloaded from www.vanbenborre.be

User tips

In this section, you will find a selection of tips on how to use your cookware and prepare your food.

Notes

- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as optional accessories from specialist retailers or from our after-sales service.
  Before using the oven, remove any unnecessary accessories and cookware from the cooking compartment.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.
- Top/bottom heating gentle is an intelligent heating function that allows you to gently cook meat, fish and baked items that do not need to rise. The appliance optimally controls the supply of energy to the cooking compartment. The food is cooked in phases using residual heat. This means that it remains more succulent and browns less. If you open the door before the food has finished cooking or if you preheat the oven, you will not be able to achieve this result. Place the food into the empty cooking compartment before the oven has heated up. Always keep the appliance door closed when cooking.

Baking tips

You want to find out whether the cake is completely cooked in the middle.	Push a cocktail stick into the highest point on the cake. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the cake is ready.
The cake collapses.	Next time, use less liquid. Alternatively, set the temperature to be 10 °C lower and extend the baking time. Adhere to the specified ingredients and preparation instructions in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The fruit juice overflows.	Next time, use the universal pan.
Small baked items stick to one another during baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and brown on all sides.
The cake is too dry.	Set the temperature 10 °C higher and shorten the baking time.
The cake is generally too light in colour.	If the shelf position and the cookware are correct, then you should increase the temperature if necessary or extend the baking time.
The cake is too light on top, and too dark underneath.	Bake the cake one level higher in the oven the next time.
The cake is too dark on top, and too light underneath.	Bake the cake one level lower in the oven the next time. Select a lower temperature and extend the baking time.
Cakes baked in a tray or tin are too brown at the back.	Place the baking tray in the middle of the accessories, not directly against the back wall.
The whole cake is too dark.	Select a lower temperature next time and extend the baking time if necessary.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut greaseproof paper to size. Ensure that the baking tin does not stand directly in front of the openings in the cooking compartment back wall. When baking small items, you should use similar sizes and thicknesses wherever possible.
You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than those on the lower baking tray.	Always select hot air when baking on several levels. Baked items that are placed into the oven on trays or in baking tins/dishes at the same time will not necessarily be ready at the same time.
The cake looks good, but is not cooked properly in the middle.	Use a lower temperature and bake slightly longer; if necessary, add slightly less liquid. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then place the topping on top.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	Allow the cake to cool down for 5 to 10 minutes after baking. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges again using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the baking tin/dish and sprinkle with breadcrumbs.

Tips for Roasting and Braising

The roast is too dark and the crackling is burned in places, and/or the roast is too dry.	Check the shelf position and temperature. Select a lower temperature the next time and reduce the roasting time if necessary.
The crackling is too thin.	Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid if necessary.

Downloaded from www.vandenborre.be

The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid if necessary.
The meat gets burned during braising.	The roasting dish and lid must fit together well and close properly. Reduce the temperature and add more liquid when braising if necessary.

Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips, sliced bread, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, spiced biscuit).

Tips for keeping acrylamide to a minimum	
General	■ Keep cooking times as short as possible. ■ Cook food until it is golden brown, but not too dark. ■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	With top/bottom heating at max. 200 °C. With hot air at max. 180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating at max. 190 °C. With hot air at max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate appliance testing.

As per EN 60350-1.

Baking

Dish	Accessories	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Shortbread strips	Universal pan with greaseproof paper	2		160*	26
Shortbread strips, 2 levels	Universal pan + baking tray with greaseproof paper	2+4		160*	26-28
Small cakes	Universal pan	2		150*	21-23
Small cakes, 2 levels	Universal pan + baking tray	1+4		160*	25-28
Hot water sponge cake	Springform cake tin	2		170*	30
Hot water sponge cake, 2 levels	2 springform cake tins	2+4		160*	40-45
Double-crusted apple pie, x 1	Springform cake tin	2		170*	75
Double-crusted apple pie, x 2	2 springform cake tins	2+4		170*	70
* Preheat					

Grilling

Also slide in the universal pan. The liquid will be caught and the cooking compartment stays cleaner.

Dish	Accessories	Shelf position	Heating function	Grill setting	Cooking time in minutes
Bread for toasting	Wire rack	5		3	5-6
Beef burger, x 10, 75 mm diameter	Baking tray + wire rack	4+5		3*	First side: 15
					Second side: 5
* Preheat for at least 12 minutes					

Downloaded from www.vandenborre.be

Table des matières

Utilisation conforme 50

Précautions de sécurité importantes 50
Généralités 50
Fonction de nettoyage 52

Causes de dommages 52
Généralités 52

Protection de l'environnement 53
Économie d'énergie 53
Elimination écologique 53

Présentation de l'appareil 54
Bandeau de commande 54
Touches 54
Écran 54
Modes de cuisson et fonctions 55
Sélecteur de température 55
Fonctions du compartiment de cuisson 56

Accessoires 56
Niveaux d'enfournement 56
Fonction d'arrêt 57
Jeu de rails télescopiques 57
Accessoires en option 57

Avant la première utilisation 58
Régler l'heure 58
Chauffe à vide du four 58
Nettoyer les accessoires 58
Monter le jeu de rails télescopiques 58

Utilisation de l'appareil 59
Allumer et éteindre le four 59
Coupure de sécurité automatique 59

Fonctions temps 59
Vue d'ensemble des fonctions de temps 59
Utiliser l'horloge électronique 59
Réglage de la minuterie automatique 60

Sécurité-enfants 61
Activer la sécurité enfants 61
Désactiver la sécurité enfants 61

Réglages de base 61
Liste des réglages de base 61
Modifier les réglages de base 61
Régler le mode économie d'énergie 62

Nettoyage 62
Nettoyants appropriés 62
Maintenir l'appareil propre 63
Nettoyer le compartiment de cuisson 64

Fonction nettoyage 64
Autonettoyage pyrolytique 64

Supports 66
Décrocher les supports 66
Accrocher les supports 66

Porte de l'appareil 66
Dépose et pose des vitres de la porte 66
Décrocher et accrocher la porte de l'appareil 67

Anomalies, que faire ? 68
Messages d'erreur 68
Changer la lampe du four 69

Service après-vente 69
Numéro de produit et numéro de fabrication 69

Testés pour vous dans notre laboratoire 70
Tableau des plats 70
Conseils d'utilisation 71
Plats tests 72

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Accessoires" à la page 56*

Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠Mise en garde – Risque de brûlure !

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

⚠Mise en garde – Risque de brûlures !

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

⚠Mise en garde – Risque de blessure !

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

⚠Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

Downloaded from www.vanheerre.be

Fonction de nettoyage

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson et sur les accessoires.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice pour la santé !

La fonction de nettoyage chauffe le compartiment de cuisson à une très forte température, pour que les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson soient réduits en cendres. Des fumées sont en même temps libérées et risquent d'irriter les muqueuses. Pendant la fonction de nettoyage, aérez largement la cuisine. Ne restez pas longtemps dans la pièce. Éloignez les enfants et les animaux. Respectez les indications même si l'heure de fin est repoussée en cas de fonctionnement différé.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Causes de dommages

Généralités

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. ⟶ *"Nettoyage" à la page 62*
- 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.

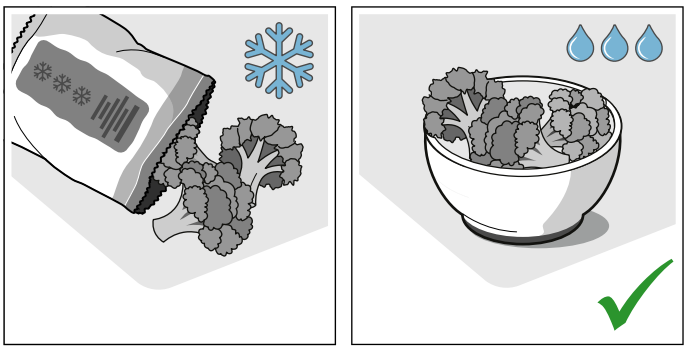
Downloaded from www.vandenborre.be

Protection de l'environnement

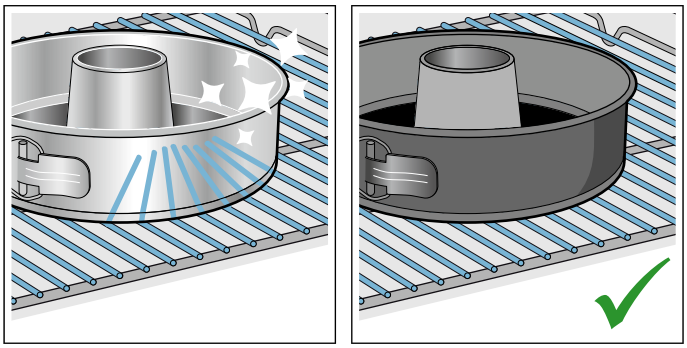
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

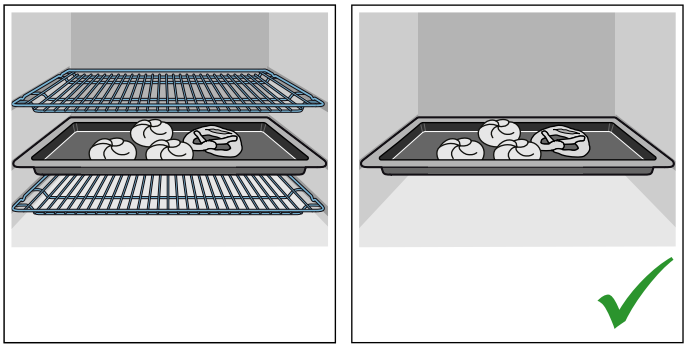
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



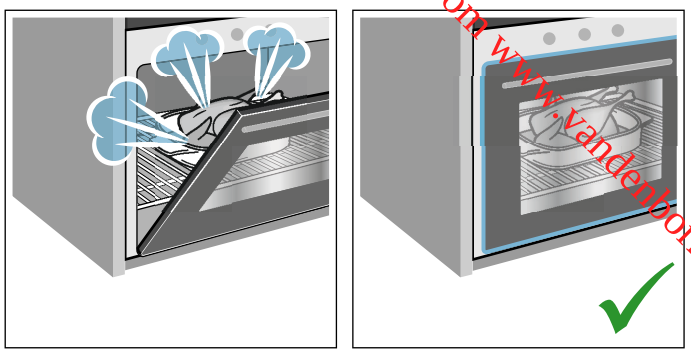
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



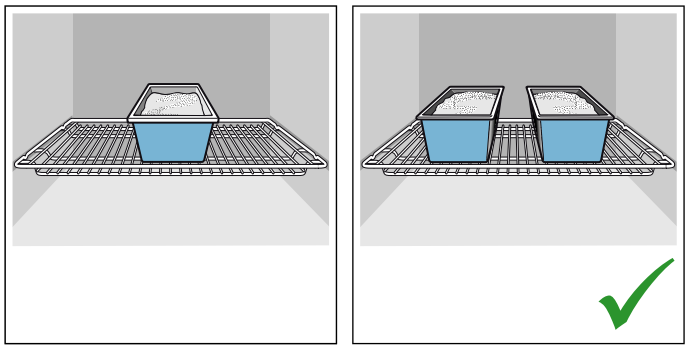
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



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



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



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

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

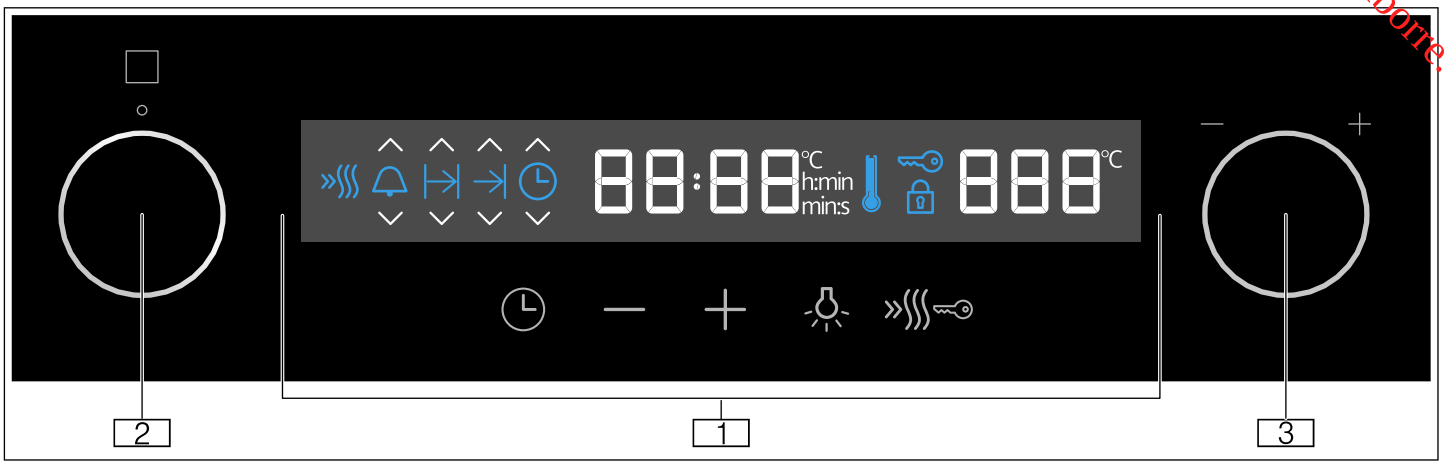
Présentation de l'appareil

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

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

Bandeau de commande

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



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

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

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

Touches

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

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

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

Écran

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

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

Symbole	Explication
»≋	Chauffage rapide
🔔	Minuterie courte
|→|	Durée
→|	Heure de fin
◷	Heure
88:88	Affichage de l'heure
🌡	Contrôle de température
🔑	Sécurité enfants
🔒	Verrouillage de la porte
888	Affichage de la température

Downloaded from www.vandenborre.be

Modes de cuisson et fonctions

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

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

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

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

Sélecteur de température

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Contrôle de température

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

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

Fonctions du compartiment de cuisson

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

Ouvrir la porte de l'appareil

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

Éclairage du compartiment de cuisson

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

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

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

Ventilateur de refroidissement

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

Lors du mode de cuisson Convection naturelle douce, le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint plus souvent pour économiser de l'énergie.

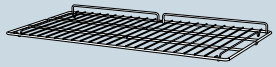
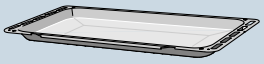
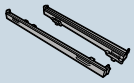
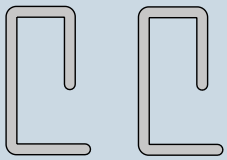
Attention !

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

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

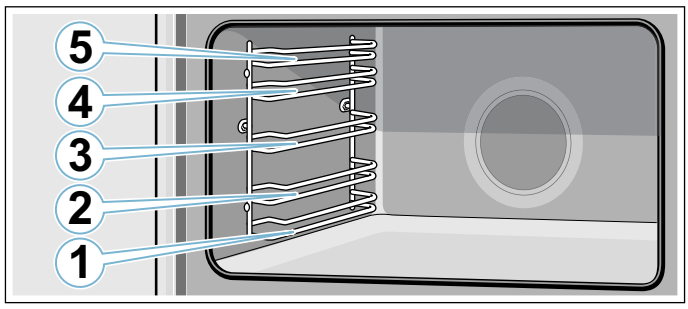
Accessoires

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

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

Niveaux d'enfournement

La plaque à pâtisserie et la grille à pâtisserie et rôtissage peuvent être insérées à 5 hauteurs différentes dans le compartiment de cuisson. Introduisez-les toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte. Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.



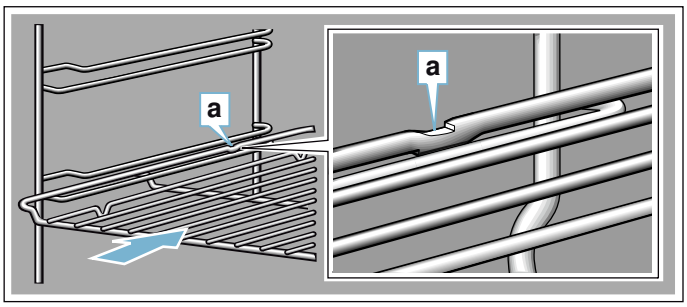
⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !
Ne mettez en aucun cas une grille, une plaque à pâtisserie, une poêle ou tout autre récipient directement sur la sole du four. Cela conduit à une surchauffe du fond de l'appareil et peut considérablement endommager l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Fonction d'arrêt

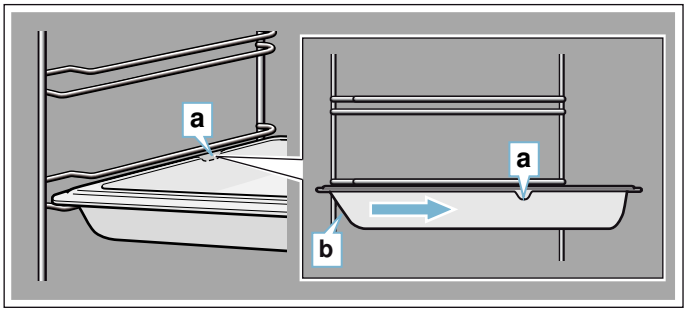
L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

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



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

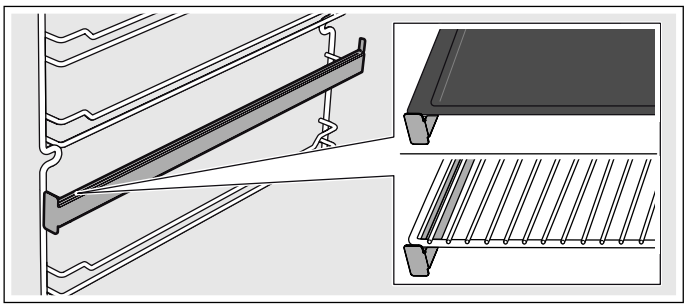
Exemple illustré : lèchefrite



Jeu de rails télescopiques

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

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



Accessoires en option

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

Accessoires	Description
Plaque à pâtisserie émaillée	Pour des gâteaux sur plaque et les petites pâtisseries. Référence service clients : 11012235
Plaque universelle	Pour les gâteaux fondants, les pâtisseries, les plats surgelés et les gros rôtis. La plaque universelle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille. Référence service clients : 11012236
Grille	Pour les récipients, les moules à gâteau, les rôtis, les grillades, les plats surgelés. Référence service clients : 11012237
Jeu de rails télescopiques	Jeu de rails télescopiques pour un niveau. Référence service clients : 12006236

Downloaded from www.vandenborre.be

Avant la première utilisation

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

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

Régler l'heure

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

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

L'heure est réglée.

Chauffe à vide du four

Premier nettoyage du four

1. Retirez les accessoires et les grilles supports du compartiment de cuisson. ⟶ *"Supports" à la page 66*
2. Enlevez tous les éléments de l'emballage, par ex. pièces de polystyrène, du compartiment de cuisson.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez le film protecteur.
4. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide.
5. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.

Chauffer le four

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

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

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

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

Nettoyage ultérieur du four

1. Nettoyez le compartiment de cuisson à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle.
2. Remettez les grilles en place.
3. Si nécessaire, nettoyez les vitres de la porte.
   ⟶ *"Porte de l'appareil" à la page 66*

Nettoyer les accessoires

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

Monter le jeu de rails télescopiques

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

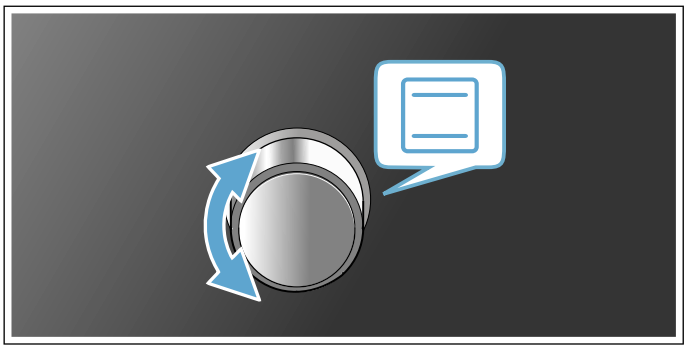
Downloaded from www.vandenborre.be

Utilisation de l'appareil

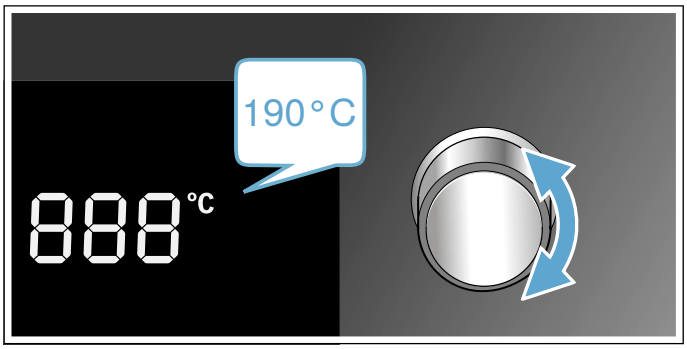
Allumer et éteindre le four

Allumer le four

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



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



Le four commence à chauffer.

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

Modifier les réglages

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

Éteindre le four

Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Activer le chauffage rapide

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

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

Coupure de sécurité automatique

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

Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Vue d'ensemble des fonctions de temps

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

Utiliser l'horloge électronique

Réglage de la minuterie

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

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

Remarques

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

Désactiver le signal sonore

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Réglage de l'horloge électronique

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

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

Réglage de la minuterie automatique

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

Réglage de la durée

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

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

La durée est écoulée

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

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

Régler l'heure de fin

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

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

La durée est écoulée

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité-enfants

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

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

Activer la sécurité enfants

L'appareil doit être hors tension.

Appuyez sur la touche »⚿ pendant env. quatre secondes.

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

Désactiver la sécurité enfants

Appuyer sur la touche »⚿ pendant env. quatre secondes.

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

Réglages de base

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

Liste des réglages de base

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

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

* Réglage usine

Modifier les réglages de base

Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro.

1. Appuyez sur la touche ◷ pendant 4 secondes env. Le premier réglage de base apparaît, par ex. c01 1.
2. Modifiez le réglage en cas de besoin avec le sélecteur de température.
3. Passez au réglage de base suivant à l'aide de la touche +.

Downloaded from www.vandenborre.be

4. Parcourez tous les réglages de base à l'aide de la touche − ou + et si nécessaire, modifiez-les à l'aide du sélecteur de température.
5. Pour finir, confirmez en appuyant de nouveau sur la touche ⏲ pendant env. 4 secondes.

Tous les réglages de base sont validés.

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

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

Régler le mode économie d'énergie

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

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

Nettoyage

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

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

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

Nettoyants appropriés

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

Ne pas utiliser

pour le four

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

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.
L'intérieur de l'appareil	
Surfaces émaillées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. **Attention !** N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait endommager l'émail. Avant le prochain chauffage, retirez les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil. Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche. Utilisez de préférence la fonction de nettoyage. ⟶ *"Fonction nettoyage" à la page 64* **Remarque :** Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, retirez-les avec de l'acide citrique.
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox. Il est préférable de nettoyer le compartiment de cuisson entier. ⟶ *"Nettoyer le compartiment de cuisson" à la page 64*
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Recouvrement de la porte	en acier inoxydable : utilisez un nettoyant pour inox. Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. en plastique : nettoyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Retirez le recouvrement de la porte pour le nettoyage.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox.

Remarques

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

Maintenir l'appareil propre

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

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

Conseils

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Nettoyer le compartiment de cuisson

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

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

Fonction nettoyage

Votre appareil est doté des fonctions d'autonettoyage. L'autonettoyage vous permet de nettoyer le compartiment de cuisson.

Autonettoyage pyrolytique

Le mode de fonctionnement "Autonettoyage pyrolyse" permet de nettoyer facilement le compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson est chauffé à une température très élevée. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades et de la cuisson seront réduits en cendres.

Un nettoyage consomme env. 5-10 kWh selon la durée. La durée du nettoyage peut être fixée entre 2 heures 30 minutes et 3 heures 30 minutes.

Remarque : Pour votre sécurité, la porte du compartiment de cuisson se verrouille automatiquement. Elle peut se rouvrir lorsque le voyant de contrôle 🔒 pour le verrouillage disparaît. L'éclairage du compartiment de cuisson n'est pas allumé pendant le nettoyage.

⚠ Mise en garde
Risque de préjudice sérieux pour la santé !
L'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec la fonction de nettoyage. Nettoyer uniquement des accessoires émaillés avec la fonction de nettoyage.

⚠ Mise en garde
Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud pendant la fonction de nettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.
- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Downloaded from www.vandenborre.be

Avant la fonction de nettoyage

Attention !

Les supports et les rails s'endommagent pendant le nettoyage. Avant le démarrage de la fonction de nettoyage, retirez les supports et les rails du compartiment de cuisson.

1. Retirez les supports et les rails du compartiment de cuisson.
2. Éliminez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
3. Nettoyez le côté intérieur de la porte de l'appareil et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne récurez pas le joint.

⚠ Mise en garde

Risque d'incendie !

- Le jus de cuisson, la graisse et les restes de nourriture épars peuvent s'enflammer au cours de la fonction de nettoyage. Avant chaque démarrage de la fonction de nettoyage, enlevez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais accrocher d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Éloigner les enfants.

Démarrer

1. Tournez le sélecteur de fonction sur le mode de cuisson.
2. Régler la position de nettoyage à l'aide du sélecteur de température.

Position de nettoyage	Durée
1	2 heures 30 minutes
2	3 heures
3	3 heures 30 minutes

Remarque : Ne modifiez pas le sélecteur de fonction pendant le cycle de nettoyage, sinon l'auto-nettoyage pyrolyse prend fin.

Une minute après le début du cycle de nettoyage (pyrolyse), le système de verrouillage de la porte empêche l'ouverture de la porte du four. L'activation de ce système de verrouillage de la porte est indiqué via l'allumage du voyant de contrôle. Lorsque le système de verrouillage de la porte est activé, aucune fonction ne peut être sélectionnée. Patientez jusqu'à ce que le voyant de contrôle disparaisse.

Remarque : Pendant l'auto-nettoyage pyrolyse, le minuteur peut être utilisé. La durée n'a aucune influence sur la fonction pyrolyse.

Remarque : Pendant l'auto-nettoyage pyrolyse, l'éclairage du compartiment de cuisson ne peut pas être utilisé.

Annuler

Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro pour annuler.

Terminer

Un signal retentit dès que l'autonettoyage est terminé. La porte de l'appareil peut uniquement être ouverte une fois le symbole éteint.

Après la fonction de nettoyage

Une fois le compartiment de cuisson refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson et au niveau de la porte de l'appareil avec un chiffon humide.

Remarque : Des dépôts blanchâtres peuvent se former sur les surfaces émaillées en cas d'encrassement important. Il s'agit de résidus alimentaires qui ne présentent aucun risque. Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement. Vous pouvez éliminer les résidus avec de l'acide citrique en cas de besoin.

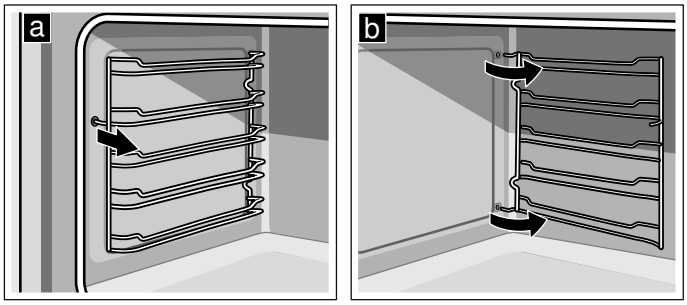
Downloaded from www.vandenborre.be

Supports

Décrocher les supports

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

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



Accrocher les supports

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

Porte de l'appareil

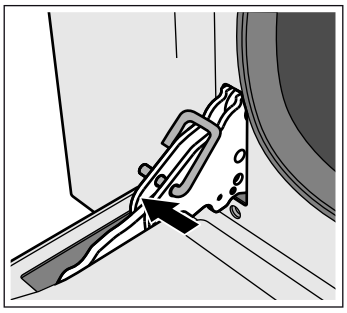
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez nettoyer la porte de l'appareil.

Dépose et pose des vitres de la porte

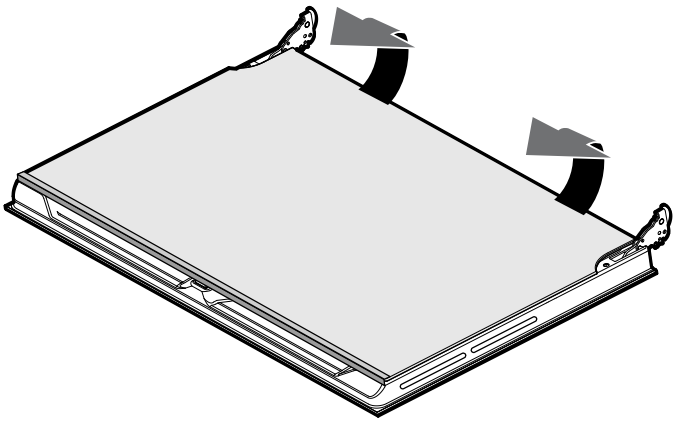
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose des vitres de la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez 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.

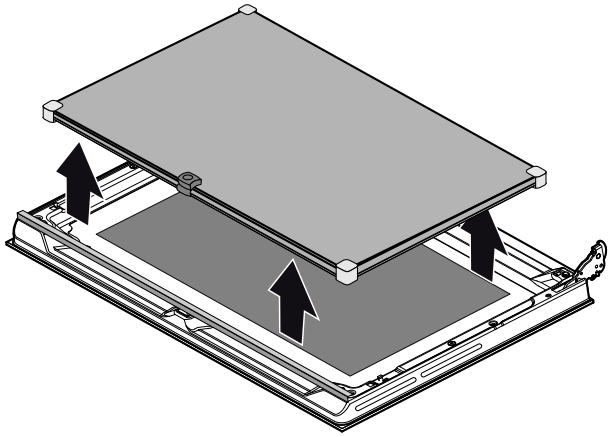


3. Levez la partie inférieure de la vitre intérieure avec les deux mains jusqu'à ce que les tiges de fixation sortent de la fixation.
4. Sortez et levez délicatement la partie supérieure de la vitre intérieure du profil pour enlever entièrement la vitre de la porte.



Downloaded from www.vandenborre.be

5. Retirez les deux vitres du milieu avec leurs fixations.
   Remarque : Les deux vitres du milieu ne sont pas fixées avec des chevilles de retenue, mais sont maintenues en position par des fixations.



6. Retirez les fixations pour séparer les deux vitres du milieu l'une de l'autre.
7. Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

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

Pose des vitres de la porte

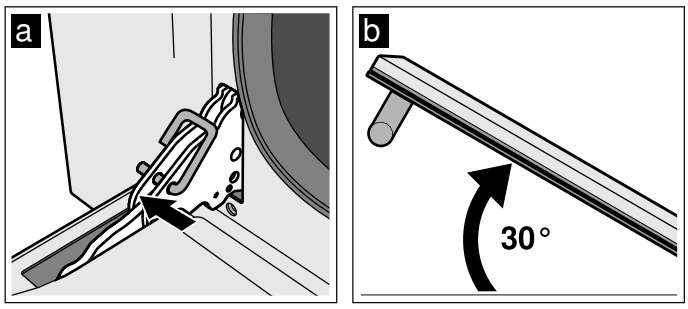
1. Remettez en place les deux vitres du milieu.
   Remarques
   - Les deux vitres du milieu sont correctement insérées lorsque le symbole Low-E est lisible sur les deux vitres.
   - Veillez à ce que les vitres soient correctement en place. Toutes les fixations doivent reposer à plat sur la vitre extérieure.
2. Remettez la vitre intérieure en place.
   Remarque : La vitre doit d'abord être insérée dans le profil. Les deux tiges de fixation doivent ensuite s'enclencher dans les fixations prévues à cet effet.
3. Enlevez les tiges de sécurité et fermez la porte du four.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

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

Décrocher la porte de l'appareil

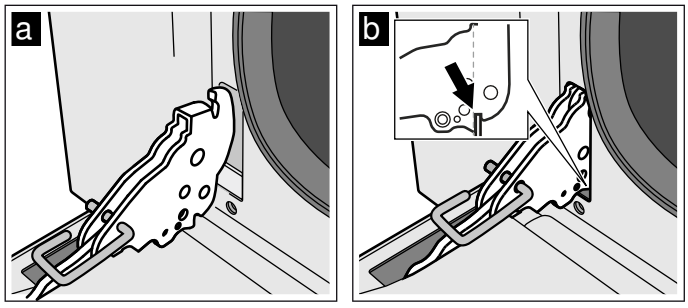
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Bloquez les deux charnières à gauche et à droite au moyen de la tige de sécurité **(a)**.
   Remarque : Les tiges de sécurité doivent être complètement introduites dans les trous des charnières.
3. Saisissez la porte du four des deux mains sur les côtés et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



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

Accrocher la porte de l'appareil

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



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

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Anomalies, que faire ?

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

Messages d'erreur

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

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

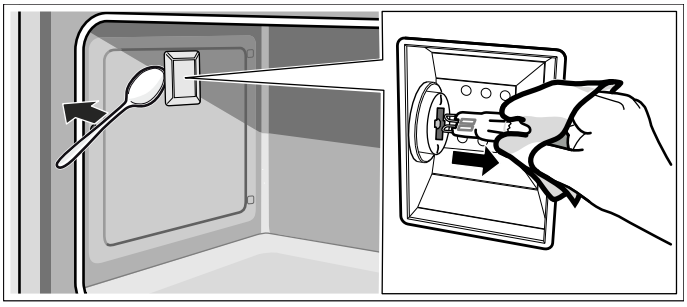
Downloaded from www.vandenborre.be

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.

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

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



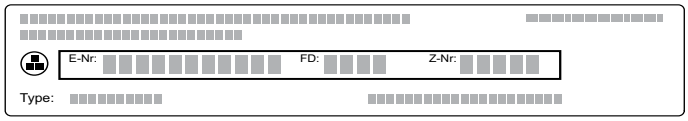
7. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule de type identique :
   Tension : 230 V ;
   Puissance : 40 W ;
   Culot : G9 ;
   Résistance à la température : 300°C
8. Remettez en place le couvercle en verre de la lampe du four.
9. Montez les grilles porte-accessoires.
10. Retirez le torchon à vaisselle.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

Service après-vente

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

Numéro de produit et numéro de fabrication

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



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

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

Service après-vente ☎

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

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

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

Downloaded from www.vanheborre.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 et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

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

Tableau des plats

Plat	Poids (en kg)	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Lasagnes	3-4	1		220-230*	45-50
Gratins de pâtes	3-4	1		220-230*	45-50
Rôti de veau	2	2		180-190*	90-100
Rôti de veau	2	2		200**	120
Filet de porc	1.5	2		190-200*	90-100
Filet de porc	2	2		200**	130
Saucisses	1.5	3		280*	1ère face : 10
					2ème face : 5
Rôti de bœuf	1	2		200*	40-45
Lapin rôti	1.5	2		180-190*	70-80
Blanc de dinde	2	2		180-190*	110-120
Rôti d'échine de porc	2-3	2		180-190*	170-180
Poulet rôti	1.2	2		180-190*	65-70
Côtelettes de porc	1.5	4		280*	1ère face : 15
					2ème face : 5
Travers de porc	1.5	4		280*	1ère face : 15
					2ème face : 10
Lard	0.7	5		3*	1ère face : 10
					2ème face : 8
Filet mignon de porc	1.5	4		280*	1ère face : 12
					2ème face : 5
Filet de bœuf	1	5		3*	1ère face : 10
					2ème face : 7
Truite saumonée	1.2	2		150-160*	35-40
Lotte	1.5	2		160*	60-65
Turbot	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1	1		280*	8-9
Pain	1	2		190-200*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Kouglof	1	2		160*	55-60
Gâteau aux fruits	1	2		160*	35-40
Gâteau à la ricotta	1	2		160-170*	45-55
Gâteau en pâte brisée	1	2		160-170*	35-40
Gâteau en pâte brisée	1	1		170**	65
Gâteau à la crème dessert	1.2	2		160*	55-60
Choux	1.2	2		180*	80-90
Tarte génoise	1	2		150-160*	55-60
Riz au lait	1	2		160*	55-60
Brioche	1.2	2		160*	30-35

* préchauffer
** ne pas préchauffer

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils d'utilisation

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

Remarques

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

Conseils pour la pâtisserie

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

Astuces pour rôtir et braiser

Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.
La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril à la fin du temps de cuisson.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôtir plus petit et ajoutez éventuellement plus de liquide.

Downloaded from www.vandenborre.be

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

L'acrylamide dans l'alimentation

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

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

Plats tests

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

Selon EN 60350-1.

Cuisson

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Barres de shortbread	Lèchefrite avec du papier cuisson	2		160*	26
Barres de shortbread, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie avec du papier cuisson	2+4		160*	26-28
Petits gâteaux	Lèchefrite	2		150*	21-23
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	1+4		160*	25-28
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		170*	30
Biscuit à l'eau, 2 niveaux	2 moules démontables	2+4		160*	40-45
Tourte aux pommes 1 pièce	Moule démontable	2		170*	75
Tourte aux pommes 2 pièces	2 moules démontables	2+4		170*	70
* Préchauffer					

Grillades

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

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Toast	Grille	5		3	5-6
Burger de bœuf 10 pièces, diamètre 75 mm	Plaque à pâtisserie + grille	4+5		3*	1ère face : 15 2ème face : 5
* Préchauffer au moins 12 minutes					

Downloaded from www.vandenborre.be

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 74

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 74
Algemeen 74
Reinigingsfunctie 75

Oorzaken van schade 76
Algemeen 76

Milieubescherming 77
Energiebesparing 77
Milieuvriendelijk afvoeren 77

Het apparaat leren kennen 78
Bedieningspaneel 78
Toetsen 78
Display 78
Verwarmingsmethoden en functies 79
Temperatuurknop 79
Functies voor de binnenruimte 80

Toebehoren 80
Inschuifhoogtes 80
Vergrendelingsfunctie 81
Telescopische uitschuifvoorzieningsset 81
Speciale accessoires 81

Voor het eerste gebruik 82
Tijd instellen 82
Oven verwarmen 82
Toebehoren reinigen 82
Telescopische uitschuifvoorzieningsset monteren . . . 82

Apparaat bedienen 83
Oven in- en uitschakelen 83
Automatische veiligheidsuitschakeling 83

Tijdfuncties 83
Overzicht van de tijdfuncties 83
Elektronische klok gebruiken 83
Automatische tijdschakeling instellen 84

Kinderslot 85
Kinderslot inschakelen 85
Kinderslot uitschakelen 85

Basisinstellingen 85
Lijst met basisinstellingen 85
Basisinstellingen wijzigen 85
Energiebesparingsmodus instellen 86

Reinigen 86
Geschikte schoonmaakmiddelen 86
Apparaat schoon houden 87
Binnenruimte reinigen 87

Reinigingsfunctie 88
Pyrolitische zelfreiniging 88

Rekjes 89
Rekjes verwijderen 89
Rekjes ophangen 89

Apparaatdeur 89
Deurruiten verwijderen en inbrengen 89
Apparaatdeur verwijderen en inbrengen 90

Wat te doen bij storingen? 91
Foutmeldingen 91
Ovenlamp vervangen 92

Servicedienst 92
E-nummer en FD-nummer 92

Voor u in onze kookstudio uitgetest 93
Gerechtentabel 93
Tips 94
Testgerechten 95

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen. ⟶ *"Toebehoren" op pagina 80*

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Waarschuwing – Kans op verbranding!

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

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Reinigingsfunctie

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten. Verwijder voordat de reiniging start altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de toebehoren.
- De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. De voorzijde van het apparaat vrij houden. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen. Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen. Alleen geëmailleerde toebehoren meereinigen.

⚠ Waarschuwing – Gezondheidsrisico!

De reinigingsfunctie warmt de binnenruimte tot een heel hoge temperatuur op zodat resten van braden, grillen en bakken verbranden.Hierbij komen dampen vrij die tot irritaties van de slijmvliezen kunnen leiden. Tijdens de reinigingsfunctie de keuken grondig ventileren. Niet gedurende langere tijd in de ruimte verblijven. Kinderen en huisdieren uit de buurt houden. Ook bij tijduitstel met verplaatste eindtijd de aanwijzingen in acht nemen.

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

- De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen. Nooit de apparaatdeur openen. Het apparaat laten afkoelen.Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- ⚠ De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. Nooit de apparaatdeur aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Downloaded from www.vandenborre.be

Oorzaken van schade

Algemeen

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Aluminiumfolie: aluminiumfolie in de binnenruimte mag niet in contact komen met de deurruit. Hierdoor kunnen permanente verkleuringen van de ruit optreden.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Koelen met de apparaatdeur open: na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte laten afkoelen met de deur gesloten. Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt. Ook wanneer de deur slechts op een kier staat, kunnen naburige voorzijden van meubels in de loop van de tijd beschadigd raken.
  Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte laten drogen met de deur open.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is. ⟶ *"Reinigen" op pagina 86*
- 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.

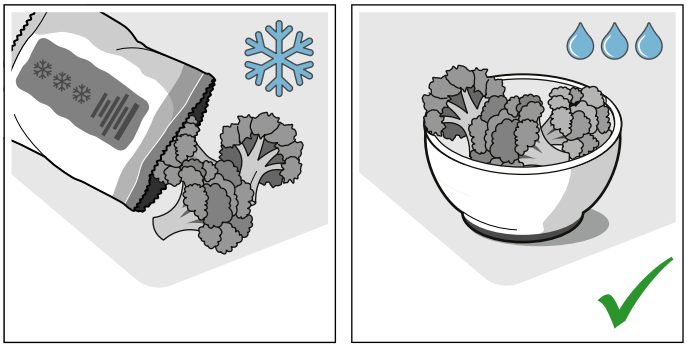
Downloaded from www.vandenborre.be

Milieubescherming

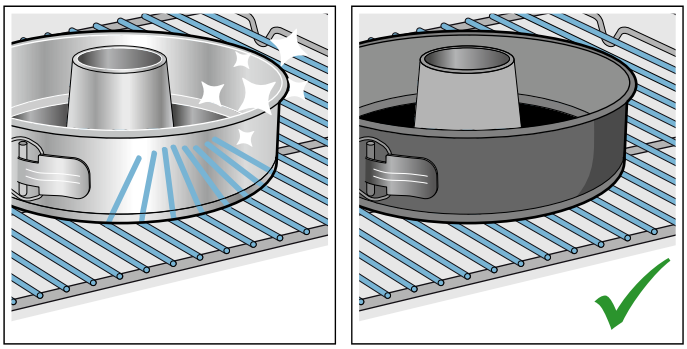
Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

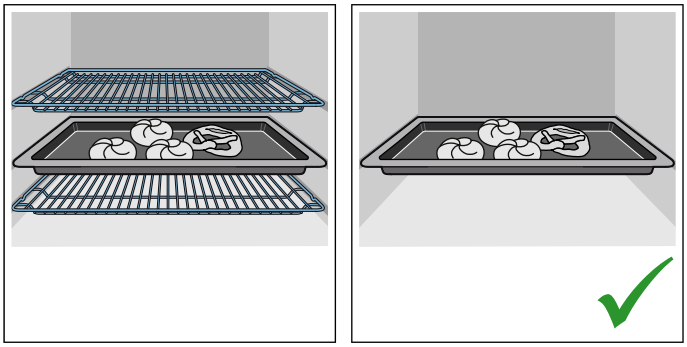
- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Laat diepvrieslevensmiddelen eerst ontdooien voordat u ze in de binnenruimte plaatst.



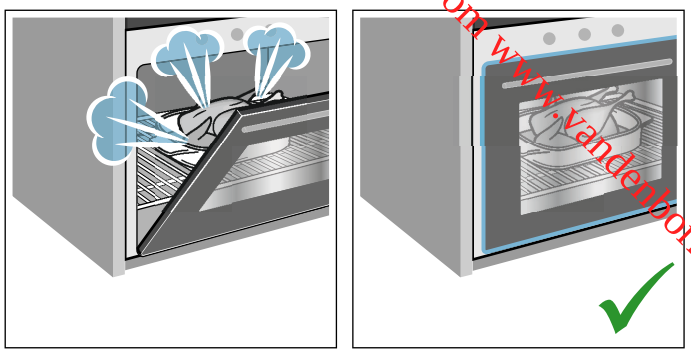
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.



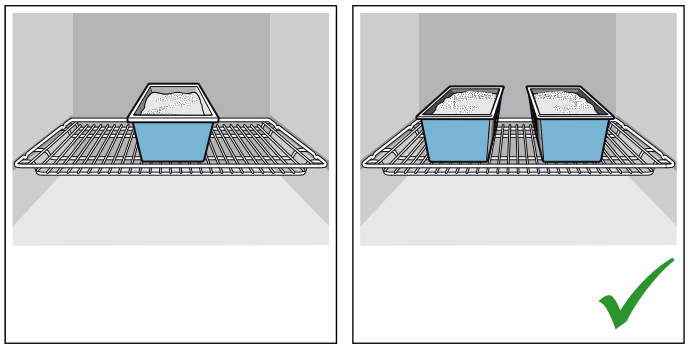
- Verwijder de accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.



- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.



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



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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

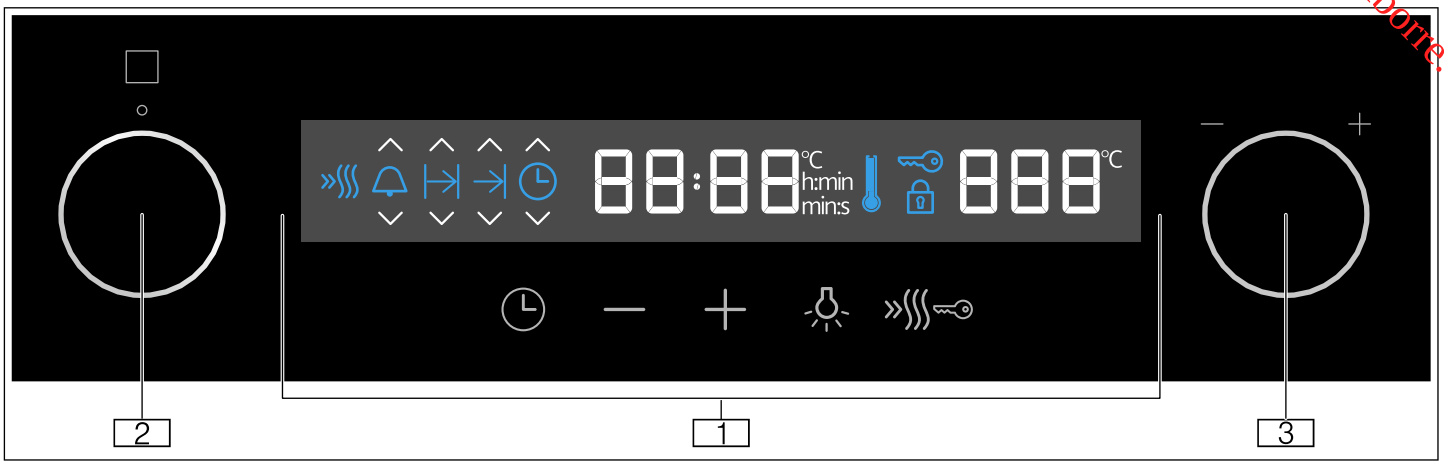
Het apparaat leren kennen

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

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

Bedieningspaneel

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



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

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

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

Toetsen

De betekenis van de verschillende toetsen wordt hier kort uitgelegd.

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

Toets		Toelichting
	Tijdfuncties	Timer, Tijdsduur, Eindtijd, en Tijd instellen
–	Min	Instelwaarde verlagen
+	Plus	Instelwaarde verhogen
	Verlichting	Verlichting van de binnenruimte in- en uitschakelen
	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen in- en uitschakelen
	Kinderslot	Kinderslot in stand-by activeren en deactiveren

Display

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

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

Symbool	Toelichting
	Snel voorverwarmen
	Kookwekker
	Tijdsduur
	Eindtijd
	Tijd
88:88	Tijdsweergave
	Temperatuurregeling
	Kinderslot
	Deurblokkering
888	Temperatuurindicatie

Downloaded from www.vandenborre.be

Verwarmingsmethoden en functies

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

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

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

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

Temperatuurknop

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Temperatuurregeling

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

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

Functies voor de binnenruimte

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

Apparaatdeur openen

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

Verlichting van de binnenruimte

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

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

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

Koelventilator

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

Bij het verwarmingstype milde boven-/onderwarmte schakelt de koelventilator vaker in en uit om energie te sparen.

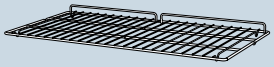
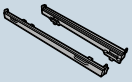
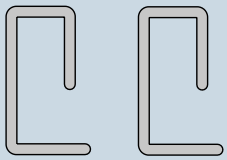
Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

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

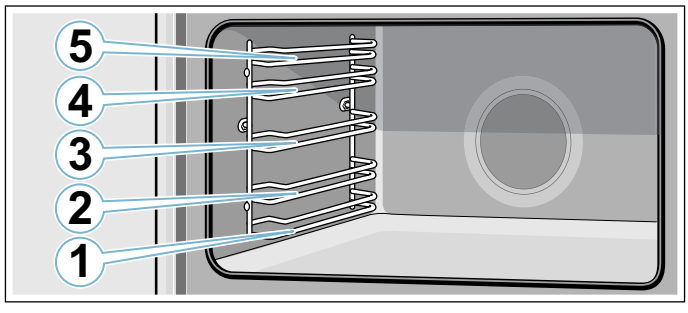
Toebehoren

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

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

Inschuifhoogtes

De bakplaat en het bak- en braadrooster kunnen op 5 verschillende hoogtes in de binnenruimte worden geschoven. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat ze de deurruit niet raken. Let erop dat u de accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.



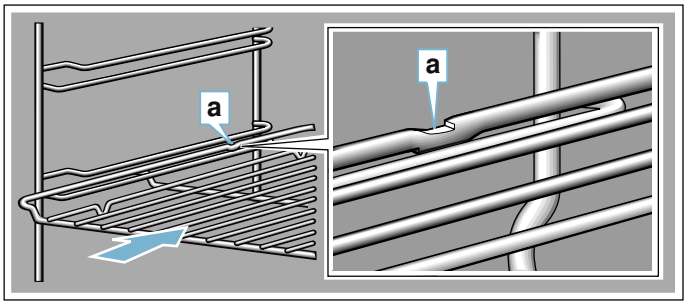
⚠ Waarschuwing – Risico van brand!
Een plaat, bakplaat, pan of andere kookgerei mag in geen geval direct op de bodem van de oven worden geplaatst. Dit leidt tot oververhitting van de apparaatbodem, waardoor het apparaat aanzienlijk beschadigd kan worden.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vergrendelingsfunctie

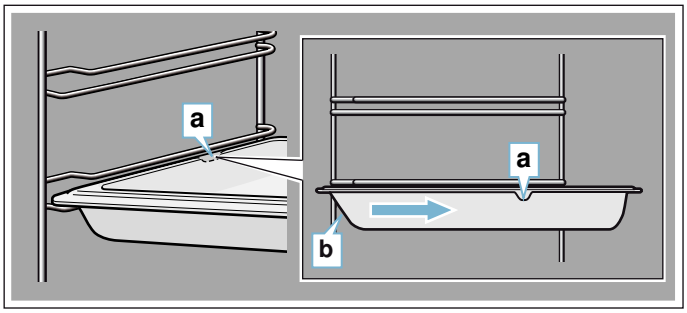
De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken.De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen wanneer ze worden verwijderd.De accessoires dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geplaatst, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

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



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

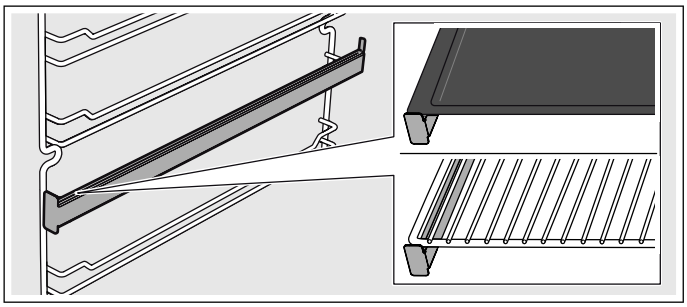
Voorbeeld in de afbeelding: braadslede



Telescopische uitschuifvoorzieningsset

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

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



Speciale accessoires

Accessoires kunt u bij de servicedienst nabestellen.

Accessoires	Beschrijving
Geëmailleerde bakplaat	Voor plaatgebak en klein gebak. Servicedienstnummer: 11012235
Braadslede	Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. De braadslede kan worden gebruikt om het vet op te vangen, wanneer u direct op het rooster grilt. Servicedienstnummer: 11012236
Bak- en braadrooster	Voor servies, taartvormen, braad- en grillstukken en diepvriesgerechten. Servicedienstnummer: 11012237
Telescopische uitschuif-voorzieningsset	Telescopische uitschuifvoorzienings-set voor één niveau. Servicedienstnummer: 12006236

Downloaded from www.vandenborre.be

Voor het eerste gebruik

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

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

Tijd instellen

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

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

De tijd is ingesteld.

Oven verwarmen

Oven voorreinigen

1. De accessoires en inhangroosters uit de binnenruimte nemen. ⟶ *"Rekjes" op pagina 89*
2. Verpakkingsresten, zoals stukjes piepschuim, dienen volledig uit de binnenruimte verwijderd te worden.
3. Enkele onderdelen zijn voorzien van kraswerende folie. U dient deze te verwijderen.
4. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek.
5. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.

De oven opwarmen

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

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

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

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

Oven reinigen

1. Maak de binnenruimte schoon met warm zeepsop.
2. Plaats de inhangroosters.
3. Zo nodig de ruiten van de deur schoonmaken.
   ⟶ *"Apparaatdeur" op pagina 89*

Toebehoren reinigen

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

Telescopische uitschuifvoorzieningsset monteren

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

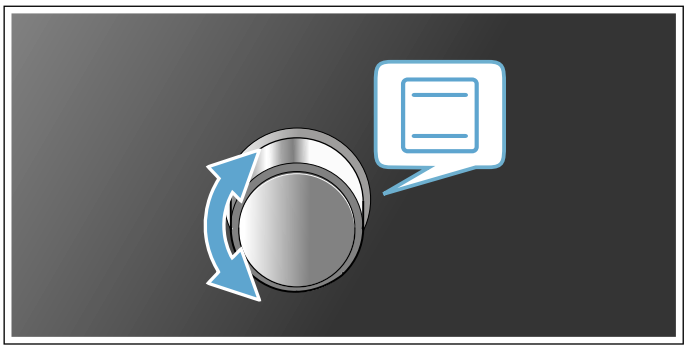
Downloaded from www.vandenborre.be

Apparaat bedienen

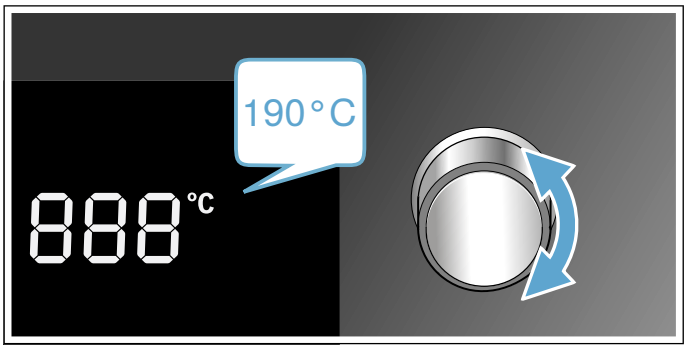
Oven in- en uitschakelen

Oven inschakelen

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



2. Met de temperatuurknop de temperatuur of grillstand veranderen.



De oven begint op te warmen.

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

Instellingen verwijderen

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

Oven uitschakelen

Functiekeuzeknop in de nulstand draaien.

Snel voorverwarmen inschakelen

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

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

Automatische veiligheidsuitschakeling

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

Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties.

Overzicht van de tijdfuncties

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

Elektronische klok gebruiken

Kookwerker instellen

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

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

Aanwijzingen

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

Geluidssignaal uitschakelen

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

Aanwijzing: Na korte tijd eindigt het signaal automatisch.

Downloaded from www.vandenborre.be

Elektronische klok instellen

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

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

Automatische tijdschakeling instellen

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

Tijdsduur instellen

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

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

De tijdsduur is afgelopen

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

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

Eindtijd instellen

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

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

De tijdsduur is afgelopen

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Kinderslot

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

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

Kinderslot inschakelen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

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

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

Kinderslot uitschakelen

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

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

Basisinstellingen

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

Lijst met basisinstellingen

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

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

Basisinstellingen wijzigen

De functiekeuzeknop dient in de nulstand te staan.

1. Toets ⏲ ca. 4 seconden lang indrukken.
   Op het display verschijnt de eerste basisinstelling, bijv. c011.
2. De instelling naar wens met de temperatuurknop wijzigen.
3. Met toets **+** naar de volgende basisinstelling gaan.

4. Met toets − of + op deze manier door alle basisinstellingen gaan en ze naar wens met de temperatuurknop veranderen.
5. Tot slot ter bevestiging de toets ⏲ opnieuw ca. 4 seconden lang indrukken.

Alle basisinstellingen zijn overgenomen.

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

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

Energiebesparingsmodus instellen

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

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

Reinigen

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

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

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

Geschikte schoonmaakmiddelen

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

Gebruik

voor de oven

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Binnenzijde apparaat	
Emaillen vlakken	Warm zeepsop of water met azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en zeepsop losweken. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. **Attentie!** Nooit ovenreiniger in de warme binnenruimte gebruiken. Er kan schade aan het email ontstaan. Vóór het volgende opwarmen resten uit de binnenruimte en van de toesteldeur volledig verwijderen. De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen. Het beste de reinigingsfunctie gebruiken. ⟶ *"Reinigingsfunctie" op pagina 88* **Aanwijzing:** Door levensmiddelresten kan witte aanslag ontstaan. Deze zijn ongevaarlijk en hebben geen invloed op de werking. Zo nodig verwijderen met citroenzuur.
Glazen kapje van de binnenruimteverlichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling ovenspray gebruiken.
Ruiten van de deur	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen schraper of schuursponsjes van roestvrij staal gebruiken. Het best met de volledige binnenruimte reinigen. ⟶ *"Binnenruimte reinigen" op pagina 87*
Deurdichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.
Deurafscherming	van roestvrijstaal: Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Geen schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal gebruiken. van kunststof: Met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje reinigen. Met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken. Deurafscherming afnemen om hem schoon te maken.
Rekjes	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Uittreksysteem	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Warm zeepsop: Laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal gebruiken.

Aanwijzingen

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

Apparaat schoon houden

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

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

Tips

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

Binnenruimte reinigen

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

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

Downloaded from www.vanheerborre.be

Reinigingsfunctie

Uw apparaat beschikt over zelfreiniging. Met de functie “Zelfreiniging” kunt u de binnenruimte reinigen.

Pyrolitische zelfreiniging

Met de functie “Pyrolitische zelfreiniging” kunt u de binnenruimte moeiteloos reinigen. De binnenruimte wordt tot een zeer hoge temperatuur opgewarmd. Resten van het bakken, braden en grillen verbranden.

Voor het reinigen zijn afhankelijk van de tijdsduur ca. 5-10 kilowattuur nodig. De tijdsduur van de reiniging kan tussen 2 uur 30 minuten en 3 uur 30 minuten worden vastgelegd.

Aanwijzing: Voor uw veiligheid vergrendelt de deur van de binnenruimte automatisch. Hij kan pas weer worden geopend wanneer het controlelampje voor de vergrendeling uit is. De verlichting van de binnenruimte is niet aan tijdens de reiniging.

Waarschuwing
Ernstig gezondheidsrisico!
De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. De antiaanbaklaag van bakplaten en vormen wordt aangetast en er ontstaan giftige gassen. Bij gebruik van de reinigingsfunctie nooit platen en vormen met een antiaanbaklaag meereinigen. Alleen geëmailleerde toebehoren meereinigen.

Waarschuwing
Gevaar voor verbranding!
- De binnenruimte wordt zeer heet tijdens het reinigen. Nooit de apparaatdeur openen. Het apparaat laten afkoelen.Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. Nooit de apparaatdeur aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- 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.

Voor de reiniging

Attentie!
De rekjes en uitschuifbare delen raken anders beschadigd tijdens het reinigen. Verwijder de rekjes en uitschuifbare delen voor aanvang van de reiniging uit de binnenruimte.

1. Verwijder de rekjes en uitschuifbare delen uit de binnenruimte.
2. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. De binnendeur van het apparaat en de randvlakken van de binnenruimte bij de deurdichting schoonmaken. De dichting niet schuren.

Waarschuwing
Risico van brand!
- Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen tijdens de reiniging vlam vatten. Verwijder altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte voordat de reiniging start.
- De buitenkant van het apparaat wordt zeer heet tijdens het reinigen. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. De voorzijde van het apparaat vrij houden. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Starten

1. De functiekeuzeknop naar de verwarmingsmethode draaien.
2. Met de temperatuurknop een reinigingsstand instellen.

Reinigingsgraad	Tijdsduur
1	2 uur 30 minuten
2	3 uur
3	3 uur 30 minuten

Aanwijzing: Functiekeuzeknop tijdens de reinigingscyclus niet in een andere stand zetten, omdat anders de pyrolytische zelfreiniging beëindigd wordt.

Een minuut na het begin van de reinigingscyclus (pyrolyse) wordt door een deurvergrendeling voorkomen dat de ovendeur opengaat. Door het oplichten van het controlelampje wordt weergegeven dat deze deurvergrendeling geactiveerd is. Wanneer de deurvergrendeling geactiveerd is, kan er een functie gekozen worden. Wacht tot het controlelampje uitgaat.

Aanwijzing: Tijdens de pyrolytische zelfreiniging kan de kookwekker gebruikt worden. De tijdsduur heeft geen invloed op de pyrolysefunctie.

Aanwijzing: Tijdens de pyrolytische zelfreiniging kan de verlichting van de binnenruimte niet gebruikt worden.

Annuleren

Om te annuleren draait u de functiekeuzeknop op de nulstand.

Beëindigen

Zodra de zelfreiniging verstreken is, klinkt er een signaal. De apparaatdeur kan pas worden geopend wanneer het symbool verdwenen is.

Na de reiniging

Is de binnenruimte afgekoeld, neem dan met een vochtig doekje de achtergebleven as af die zich in de binnenruimte en bij de apparaatdeur bevindt.

Aanwijzing: Als gevolg van een te grote verontreiniging kan er een witte aanslag ontstaan op de emaillen oppervlakken. Het zijn resten van levensmiddelen en deze kunnen geen kwaad.De werking wordt hierdoor niet beïnvloed. U kunt de voedselresten zo nodig met citroenzuur verwijderen.

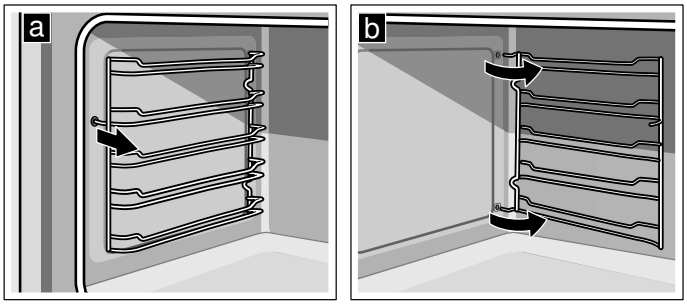
Downloaded from www.vandenborre.be

Rekjes

Rekjes verwijderen

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

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



Rekjes ophangen

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

Apparaatdeur

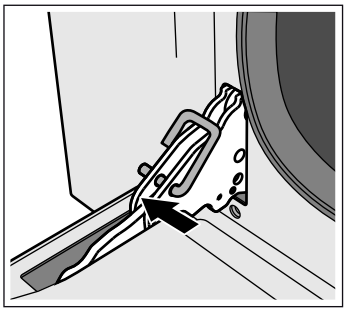
Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen wij u uit hoe u de apparaatdeur kunt verwijderen en schoonmaken.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

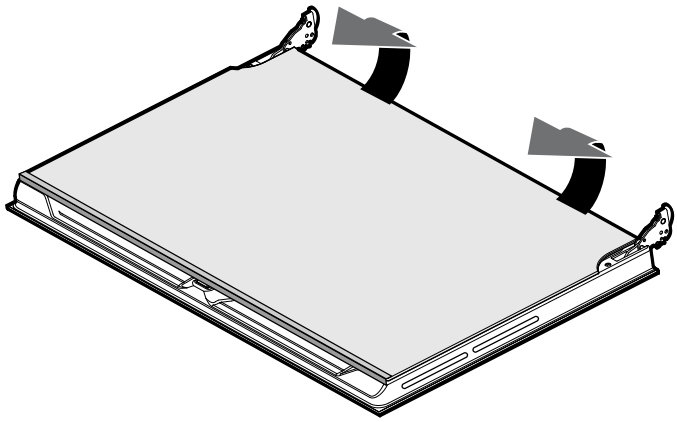
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

Ruiten van de deur verwijderen

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

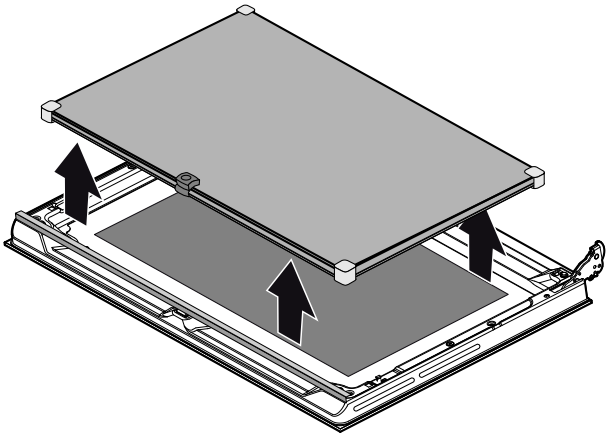


3. Het onderste deel van de binnenste ruit met beide handen optillen totdat de veiligheidspennen loskomen uit de houder.
4. Het bovenste deel van de binnenste ruit voorzichtig uit het profiel trekken en optillen om hem volledig los te maken van de deur.



Downloaded from www.vandenborre.be

5. De beide middelste ruiten samen met hun houders uitnemen.
   Aanwijzing: De beide middelste ruiten zijn niet met bevestigingspennen vastgemaakt, maar worden door houders op hun plaats gehouden.



6. Houders verwijderen om de beide middelste ruiten van elkaar los te maken.
7. Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

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

Deurruiten inbrengen

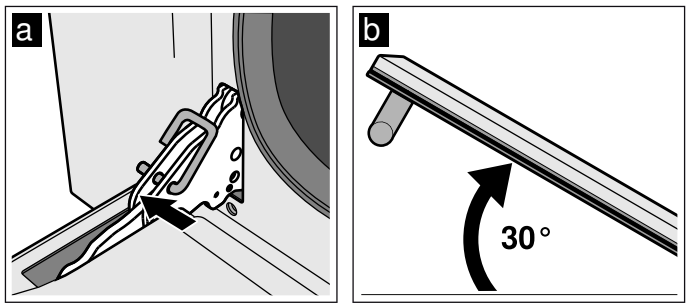
1. De beide middelste ruiten weer inbrengen.
   Aanwijzingen
   - De beide middelste ruiten zijn correct ingebracht wanneer aan beide kanten het low-e-symbool leesbaar is.
   - Let erop dat de ruiten goed bevestigd zijn. Alle houders moeten vlak tegen de buitenste ruit liggen.
2. Binnenste ruit terugplaatsen.
   Aanwijzing: De ruit moet eerst in het profiel worden geplaatst. Hierna moeten de beide veiligheidspennen 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

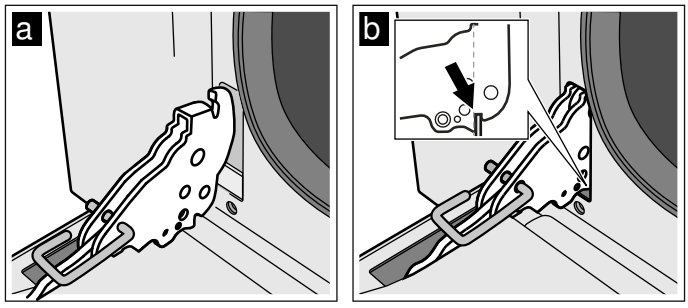
1. Ovendeur volledig openen.
2. Beide scharnieren links en rechts met de veiligheidspen blokkeren **(a)**.
   Aanwijzing: De veiligheidspennen dienen volledig in de gaten van de scharnieren gestoken te zijn.
3. Ovendeur met beide handen aan de zijkant vastpakken en de ovendeur voor ongeveer 30° sluiten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



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

Apparaatdeur inbrengen

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



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

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

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

Downloaded from www.vandenborre.be

Wat te doen bij storingen?

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

Foutmeldingen

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

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

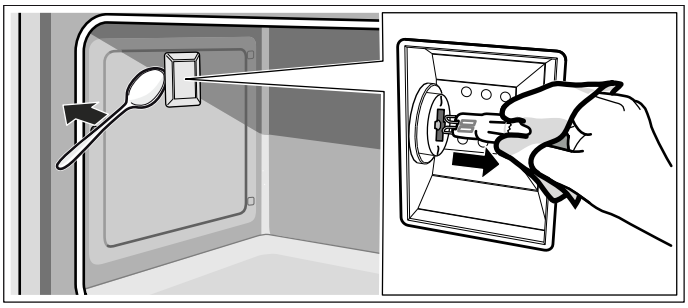
Downloaded from www.vandenborre.be

Ovenlamp vervangen

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

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

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



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

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

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

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

Servicedienst ☎

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

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

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

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

Downloaded from www.vanbuenborre.be

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

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

Gerechtentabel

Gerecht	Gewicht (in kg)	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatur in °C	Tijdsduur in minuten
Lasagne	3-4	1		220-230*	45-50
Pasta gratineren	3-4	1		220-230*	45-50
Gebraden kalfsvlees	2	2		180-190*	90-100
Gebraden kalfsvlees	2	2		200**	120
Varkenslende	1.5	2		190-200*	90-100
Varkenslende	2	2		200**	130
Worstjes	1.5	3		280*	1e kant: 10 2e kant: 5
Gebraden rundvlees	1	2		200*	40-45
Gebraden konijn	1.5	2		180-190*	70-80
Kalkoenfilet	2	2		180-190*	110-120
Gebraden varkenshals	2-3	2		180-190*	170-180
Braadkip	1.2	2		180-190*	65-70
Varkenskoteletten	1.5	4		280*	1e kant: 15 2e kant: 5
Spareribs	1.5	4		280*	1e kant: 15 2e kant: 10
Spek	0.7	5		3*	1e kant: 10 2e kant: 8
Varkensfilet	1.5	4		280*	1e kant: 12 2e kant: 5
Runderfilet	1	5		3*	1e kant: 10 2e kant: 7
Zalmforel	1.2	2		150-160*	35-40
Zeeduivel	1.5	2		160*	60-65
Tarbot	1.5	2		160*	45-50
Pizza	1	1		280*	8-9
Brood	1	2		190-200*	25-30
Focaccia	1	2		180-190*	20-25
Tulband cake	1	2		160*	55-60
Vruchtentaart	1	2		160*	35-40
Ricottataart	1	2		160-170*	45-55
Gebak van zanddeeg	1	2		160-170*	35-40
Gebak van zanddeeg	1	1		170**	65
Paradijstaart	1.2	2		160*	55-60
Soesjes	1.2	2		180*	80-90
Biscuittaart	1	2		150-160*	55-60
Rijstepap	1	2		160*	55-60
Brioche	1.2	2		160*	30-35

* voorverwarmen
** niet voorverwarmen

Downloaded from www.vanbenborne.be

Tips

Hier vindt u vele tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

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

Tips voor het bakken

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

Tips voor het braden en stoven

Het braadvlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand en/of het braadvlees is te droog.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur. Kies de volgende keer een lagere temperatuur en verkort evt. de braadtijd.
De korst is te dun.	Verhoog de temperatuur of schakel na afloop van de braadtijd de grill even in.
Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei en voeg evt. meer vloeistof toe.

Downloaded from www.vandenborre.be

Het braadvlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg evt. minder vloeistof toe.
Bij het stoven brandt het vlees aan.	Het deksel moet goed op de braadvorm passen en goed sluiten. Reduceer de temperatuur en voeg zo nodig nog wat vloeistof toe tijdens het smoren.

Acrylamide in levensmiddelen

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

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

Testgerechten

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

Volgens EN 60350-1.

Bakken

Gerecht	Accessoires	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Temperatur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	Braadslede met bakpapier	2		160*	26
Sprits, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat met bakpapier	2+4		160*	26-28
Small cakes	braadslede	2		150*	21-23
Small cakes, 2 niveaus	Braadslede + bakplaat	1+4		160*	25-28
Waterbiscuit	Springvorm	2		170*	30
Waterbiscuit, 2 niveaus	2 springvormen	2+4		160*	40-45
Bedekte appeltaart, 1 stuk	Springvorm	2		170*	75
Bedekte appeltaart, 2 stuks	2 springvormen	2+4		170*	70
* voorverwarmen					

Grillen

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

Gerecht	Accessoires	Inschuifhoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Geroosterd brood	Rooster	5		3	5-6
Runderburgers, 10 stuks, diameter 75 mm	Bakplaat + rooster	4+5		3*	1e kant: 15 2e kant: 5
* Minstens 12 minuten voorverwarmen					

Downloaded from www.vandenborre.be

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

siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG

9001317238
980126