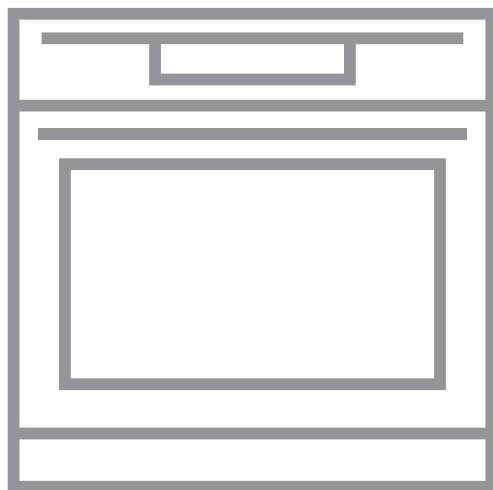


▶ BOBZDB
BOBZDM

DE Benutzerinformation
Backofen

USER MANUAL



AEG

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	7
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH.....	8
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	9
7. UHRFUNKTIONEN.....	11
8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS.....	12
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	13
10. RATSCHLÄGE UND TIPPS.....	13
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	27
12. FEHLERSUCHE.....	29
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	31
14. GARANTIE.....	32

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG-Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennenzulernen.

Auf unserer Website können Sie:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen erhalten:

www.aeg.com/webselfservice



Ihr Produkt für einen besseren Service registrieren:

www.registreaeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät kaufen:

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden: Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer. Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie die mitgelieferte Gebrauchsanleitung sorgfältig vor Montage und Inbetriebnahme des Geräts. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung des Geräts übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung immer an einem sicheren und zugänglichen Ort zum späteren Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sowie Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Halten Sie Kinder unter 3 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern, und entsorgen Sie es angemessen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, sollte diese aktiviert werden.
- Wartung oder Reinigung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiss. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermassen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Gemäss den Verdrahtungsregeln muss bei Festverdrahtung eine Vorrichtung zur Trennung des Gerätes von der Spannungsversorgung vorhanden sein.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Installation



WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einer Fachkraft installiert werden.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Montieren oder verwenden Sie ein beschädigtes Gerät nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Bewegen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Installieren Sie das Gerät an einem sicheren, geeigneten Aufstellort, der die Installationsanforderungen erfüllt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Aus diesem Grund muss es an die Stromversorgung angeschlossen werden.

2.2 Elektrischer Anschluss



WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Achten Sie darauf, dass die Parameter auf dem Typenschild den elektrischen Nennwerten der Netzversorgung entsprechen.
- Schliessen Sie das Gerät unbedingt an eine sachgemäss installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit

durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn die Tür heiss ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schliessen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Netzstrom trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät entspricht den EWG-Richtlinien.

2.3 Bedienungshinweise



WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr oder Explosionsgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschliesslich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.

- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Gerät gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.



WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emaillebeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Garraumboden des Geräts.
 - Füllen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen das tiefe Blech. Fruchtsäfte können bleibende Flecken verursachen.

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist als bestimmungsfremd anzusehen, zum Beispiel das Beheizen eines Raums.
- Die Backofentür muss beim Betrieb geschlossen sein.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelplatte (z. B. einer Tür) installiert, darf die Tür niemals geschlossen werden, solange das Gerät in Betrieb ist. Wärme und Feuchtigkeit können sich hinter einer geschlossenen Möbelplatte bilden und dadurch das Gerät, den Umbauschrank oder den Boden beschädigen. Schliessen Sie die Möbelplatte erst, wenn das Gerät nach Gebrauch vollständig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege



WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor, da die Tür schwer ist!
- Reinigen Sie das Gerät regelmässig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschliesslich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

- Reinigen Sie die katalytische Emaillebeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.5 Innenbeleuchtung



WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht zur Raumbeleuchtung.
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung..

2.6 Kundendienst

- Zur Reparatur des Geräts wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

- Dabei dürfen ausschliesslich Originalersatzteile verwendet werden.

2.7 Entsorgung

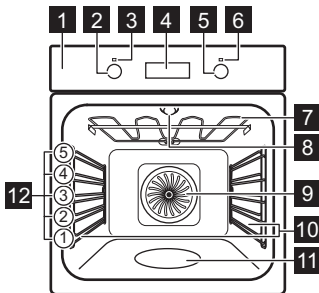


WARNUNG!
Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräteanschlusses ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere im Gerät einschliessen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

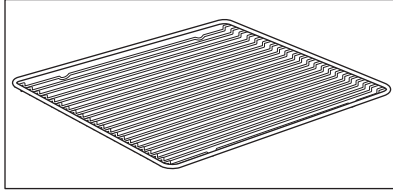
3.1 Allgemeine Übersicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Backofen-Einstellknopf
- 3 Betriebskontrolllampe/-symbol
- 4 Display
- 5 Einstellknopf (für die Temperatur)
- 6 Temperaturanzeige/-symbol
- 7 Heizelement
- 8 Lampe
- 9 Ventilator
- 10 Einhängegitter, herausnehmbar
- 11 Garraumvertiefung
- 12 Einschubebenen

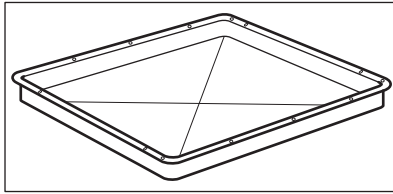
3.2 Zubehör

Gitterrost



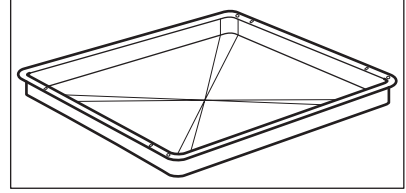
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.

Kuchenblech



Für Kuchen und Plätzchen.

Hochrandiges Kuchenblech



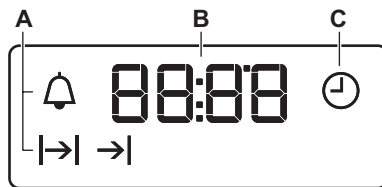
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.

4. BEDIENFELD

4.1 Tasten

Sensorfeld/Taste	Funktion	Beschreibung
—	MINUS	Einstellen der Zeit.
⌚	UHR	Einstellen einer Uhrfunktion.
+	PLUS	Einstellen der Zeit.

4.2 Display



- A. Uhrfunktionen
- B. Uhr
- C. Uhrfunktion

5. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.



Beachten Sie zum Einstellen
der Tageszeit das Kapitel
„Uhrfunktionen“.

5.1 Reinigung vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Reinigen Sie den Ofen und das Zubehör vor der ersten Inbetriebnahme. Setzen Sie das Zubehör und die herausnehmbaren Einhängegitter wieder in ihrer ursprünglichen Position ein.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH



WARNING!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

6.1 Versenkbare Knöpfe

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den Knopf. Der Knopf springt heraus.



6.2 Einstellen einer Ofenfunktion




1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur.





Die Backofenbeleuchtung leuchtet, während der Ofen in Betrieb ist.


3. Um den Ofen auszuschalten, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus.

6.3 Ofenfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Stellung „Aus“	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Backofenbeleuchtung	Zum Einschalten der Backofenlampe, ohne dass eine Garfunktion eingeschaltet ist.

Ofenfunktion	Anwendung
 Heissluft	Zum gleichzeitigen Backen und Braten auf drei Einschubebenen und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20–40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als bei Ober-/Unterhitze.
 Pizzastufe	Zur Zubereitung von Pizza. Für intensives Bräunen und einen knusprigen Boden.
 Ober-/Unterhitze (Ober-/Unterhitze)	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Heissluft	Diese Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“ Feuchte Heissluft. Die Backofentür sollte beim Garen geschlossen werden, damit die Funktion nicht unterbrochen wird und um sicherzustellen, dass der Ofen möglichst energiesparend funktioniert. Bei Verwendung dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Die Heizleistung kann reduziert werden. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energie sparen. Diese Funktion wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäss EN 60350-1 verwendet.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
 BakingPlus	Anreichern der Luft mit Feuchtigkeit während des Garvorgangs. Für die richtige Farbe und eine knusprige Kruste beim Backen. Für saftigere Speisen beim Aufwärmen.
 Grill	Zum Grillen flacher Lebensmittel oder zum Toasten von Brot.

Ofenfunktion	Anwendung
 Heissluftgrillen	Zum Braten grösserer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Zum Gratinieren und Überbacken.

i Bei einigen Ofenfunktionen kann sich die Backofenbeleuchtung bei Temperaturen unter 60 °C automatisch ausschalten.

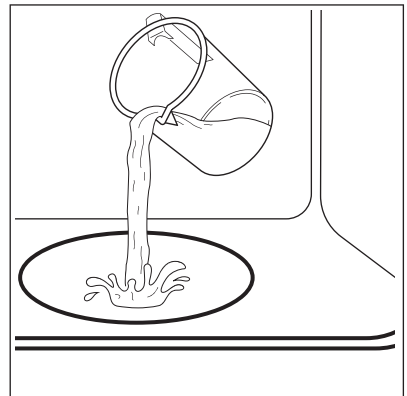
6.4 Einstellen der Funktion: BakingPlus

Mit dieser Funktion wird der Feuchtigkeitsgehalt beim Garen verbessert.

! **WARNUNG!**
 Verbrennungsgefahr und Risiko von Schäden am Gerät.

Freigesetzte Feuchtigkeit kann zu Verbrennungen führen. Öffnen Sie die Ofentür nach Abschluss der Funktion vorsichtig.

1. Füllen Sie die Garraumvertiefung mit Wasser.



Die maximale Füllmenge für die Garraumvertiefung ist 250 ml. Füllen Sie die Garraumvertiefung nur bei kaltem Backofen mit Wasser.

**VORSICHT!**

Füllen Sie die Garraumvertiefung während des Garens oder bei heissem Backofen nicht nach.

2. Stellen Sie folgende Funktion ein:
3. Drehen Sie den Einstellknopf auf die gewünschte Temperatur.
4. Heizen Sie den leeren Ofen 10 Minuten vor, um Feuchtigkeit zu erzeugen.
5. Stellen Sie Essen in den Ofen. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.

Öffnen Sie die Ofentür nicht während des Kochens.

6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in die Position Aus, um den Ofen auszuschalten.
7. Entfernen Sie das Wasser aus der Garraumvertiefung.

**WARNUNG!**

Stellen Sie sicher, dass der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie das restliche Wasser aus der Garraumvertiefung entfernen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Tabelle der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Anwendung
TAGESZEIT	Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit.
DAUER	Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät.
ENDE	Einstellen, wann das Gerät ausgeschaltet werden soll.
ZEITVERZÖGERUNG	Kombination der Funktionen DAUER und ENDE.
KURZZEIT-WECKER	Einstellen einer Countdownzeit. Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können den KURZZEIT-WECKER jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

7.2 Einstellen der Uhrzeit Ändern der Uhrzeit

Vor der Inbetriebnahme des Ofens muss die Uhrzeit eingestellt werden.

blinkt, wenn Sie das Gerät an die Stromversorgung anschliessen, nach einem Stromausfall und wenn der Timer nicht eingestellt ist.

Stellen Sie die Uhrzeit mit der Taste **+** oder **-** ein.

Nach etwa fünf Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die eingestellte Tageszeit an.

Drücken Sie zum Ändern der Tageszeit

wiederholt, bis anfängt zu blinken.

7.3 Einstellen der DAUER


1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und Temperatur ein.
2. Drücken Sie wiederholt, bis anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die DAUER einzustellen.

Im Display wird angezeigt.

4. Nach Ablauf der Zeit blinkt und es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den

Temperaturwahlschalter auf die Position Aus.




7.4 Einstellen von ENDE

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis $\rightarrow|$ anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie $+$ oder $-$, um die Zeit einzustellen.

Im Display wird $\rightarrow|$ angezeigt.

4. Nach Ablauf der Zeit blinkt $\rightarrow|$ und es ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
5. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
6. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter auf die Position Aus.



7.5 Einstellen der ZEITVERZÖGERUNG

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur ein.
2. Drücken Sie  wiederholt, bis $\rightarrow|$ anfängt zu blinken.
3. Drücken Sie $+$ oder $-$, um die DAUER einzustellen.
4. Drücken Sie .
5. Drücken Sie $+$ oder $-$, um das ENDE einzustellen.
6. Mit  bestätigen.
Das Gerät wird zu einem späteren Zeitpunkt automatisch eingeschaltet,


bleibt für die eingestellte DAUER eingeschaltet und schaltet zum Zeitpunkt ENDE ab. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

7. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal abzustellen.
8. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlschalter auf die Position Aus.

7.6 Einstellen des KURZZEIT-WECKERS

1. Drücken Sie  wiederholt, bis  anfängt zu blinken.
2. Drücken Sie $+$ oder $-$, um die gewünschte Zeit einzustellen.
Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf und den Temperaturwahlknopf in die Position Aus.

7.7 Abbrechen der Uhrfunktionen

1. Drücken Sie  wiederholt, bis die Anzeige für die gewünschte Funktion anfängt zu blinken.
2. Halten Sie $-$ gedrückt.
Die Uhrfunktion wird nach einigen Sekunden ausgeschaltet.

8. VERWENDEN DES ZUBEHÖRS



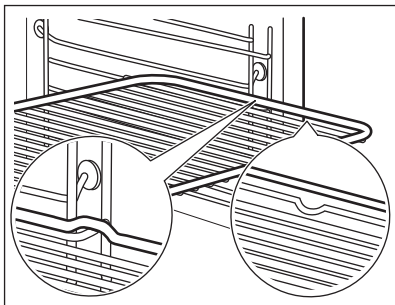
WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

8.1 Einsetzen des Zubehörs

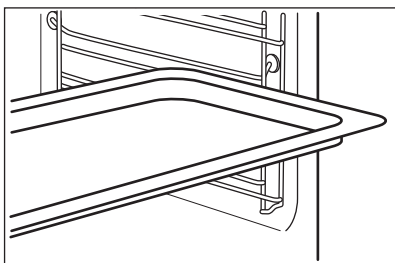
Gitterrost:

Schieben Sie den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



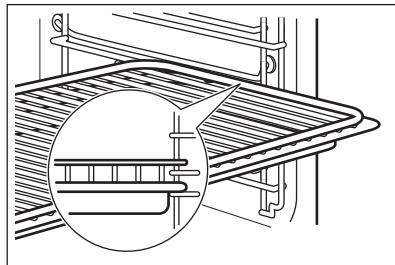
Kuchenblech/Auflaufpfanne:

Schieben Sie das Kuchenblech /die Auflaufpfanne zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters.



Gitterrost und Kuchenblech / Auflaufpfanne zusammen:

Schieben Sie das Kuchenblech /die Auflaufpfanne zwischen die Führungsstäbe des Einhängegitters und den Gitterrost zwischen die Führungsstäbe darüber.



Kleine Kerbe oben für mehr Sicherheit. Diese Kerben dienen auch als Kippsicherung. Der hohe Rand um den Rost verhindert das Abrutschen von Kochgeschirr.

9. ZUSATZFUNKTIONEN

9.1 Kühlgebläse

Wenn der Ofen in Betrieb ist, wird das Kühlgebläse automatisch eingeschaltet, um die Ofenflächen zu kühlen. Nach

dem Abschalten des Ofens läuft das Kühlgebläse weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.

10. RATSCHLÄGE UND TIPPS



WARNUNG!

Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.



Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

10.1 Empfehlungen zum Garen

Ihr Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früherer Ofen. In der Tabelle unten finden Sie die Standardeinstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene.

Wenn Sie die Einstellungen für ein bestimmtes Rezept nicht finden können, suchen Sie nach einem ähnlichen Rezept.

10.2 BakingPlus

Kuchen/Gebäck/Brot
Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie das Kuchenblech.

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Speise	Wasser in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Kekse / Scones / Croissants	100	150–180	10–20
Focaccia	100	200–210	10–20
Pizza	100	230	10–20
Brot/Brötchen	100	200	20–25
Brot	100	180	35–40
Pflaumenkuchen / Apfeltorte / Zimtschnecken, in einer Kuchenform gebacken	100–150	160–180	30–60

Tiefgefrorene Fertiggerichte
Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Leeren Backofen 10 Minuten lang vorheizen.

Speise	Wasser in der Garraumvertiefung (ml)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pizza	150	200–210	10–20
Croissants	150	170–180	15–25
Lasagne, Frisch	200	180–200	35–50

Speisenregeneration
Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie 100 ml Wasser.

Stellen Sie die Temperatur auf 110 °C.

Speise	Dauer (Min.)
Brot/Brötchen	10–20
Brot	15–25
Focaccia	15–25
Fleisch	15–25
Nudelaufwurf	15–25

Speise	Dauer (Min.)
Pizza	15–25
Reis	15–25
Gemüse	15–25

Braten
Nutzen Sie die zweite Einschubebene.

Verwenden Sie 200 ml Wasser.

Verwenden Sie die Glasform.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Roastbeef	200	50–60
Poulet	210	60–80
Schweinebraten	180	65–80

10.3 Backen

- Verwenden Sie beim ersten Mal die niedrigste Temperatur.
- Sie können die Backzeit um 10–15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.

- Kuchen und kleine Backwaren mit verschiedenen Höhen bräunen nicht immer gleichmässig. Bei ungleichmässigem Bräunen braucht die Temperatureinstellung nicht geändert zu werden. Im Verlauf des Backens gleichen sich die Unterschiede wieder aus.
- Während des Backens können sich die Backblech im Ofen verziehen. Beim Abkühlen kehren sie wieder zu ihrer alten Form zurück.

10.4 Backtipps

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Den Kuchen auf eine tiefere Einschubebene stellen.
Der Kuchen fällt zusammen und wird feucht, klumpig oder streifig.	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.
	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmässig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmässig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

10.5 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Gugelhupf/ Brioche	Heissluft	150–160	50–70	1
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heissluft	140–160	70–90	1
Mürbeteig	Heissluft	170–180 ¹⁾	10–25	2
Rührteig	Heissluft	150–170	20–25	2
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	170–190	60–90	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	170–190	30–40	3
Christstollen	Ober-/Unterhitze	160–180 ¹⁾	50–70	2
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1. 230 ¹⁾ 2. 160–180	1. 20 2. 30–60	1
Windbeutel/Blätterteig	Ober-/Unterhitze	190–210 ¹⁾	20–35	3
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	180–200 ¹⁾	10–20	3
Streuselkuchen (trocken)	Heissluft	150–160	20–40	3
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	190–210 ¹⁾	20–30	3
Obstkuchen (aus Hefeteig/ Rührteig) ²⁾	Heissluft	150	35–55	3
Obstkuchen (aus Hefeteig/ Rührteig) ²⁾	Ober-/Unterhitze	170	35–55	3
Obstkuchen aus Mürbeteig	Heissluft	160–170	40–80	3
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	160–180 ¹⁾	40–80	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

²⁾ Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Mürbeteig-Plätzchen	Heissluft	150–160	10–20	3
Rührteigplätzchen	Heissluft	150–160	15–20	3
Eiweissgebäck/Baiser	Heissluft	80–100	120–150	3
Makronen	Heissluft	100–120	30–50	3
Hefepätzchen	Heissluft	150–160	20–40	3
Blätterteiggebäck	Heissluft	170–180 ¹⁾	20–30	3
Brötchen	Heissluft	160 ¹⁾	10–25	3
Brötchen	Ober-/Unterhitze	190–210 ¹⁾	10–25	3

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.6 Aufläufe und Überbackenes

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Ober-/Unterhitze	180 - 200	25 - 40	1
Gemüseauflauf ¹⁾	Heissluftgrillen	160 - 170	15 - 30	1
Überbackene Baguettes	Heissluft	160 - 170	15 - 30	1
Süsse Aufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	40 - 60	1
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	180 - 200	30 - 60	1
Gefülltes Gemüse	Heissluft	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.7 Feuchte Heissluft



Für beste Ergebnisse befolgen Sie die in der Tabelle unten aufgeführten Empfehlungen.

Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Süsse Brötchen, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	190	3	45–55
Pizza, gefroren 0,35 kg	gitterrost	190	2	45–50
Biskuitroulade	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	45–55
Brownie	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	2	55–60
Tortenboden aus Biskuit	Kuchenform auf Gitterrost	180	2	40–50
Pochierter Fisch, 0,3 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	25–35
Fisch, gross (0,2 kg)	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	25–35
Fischfilet, 0,3 kg	Pizzaform auf Gitterrost	180	3	40–50
Pochiertes Fleisch, 0,25 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	190	3	40–50
Schaschlik, 0,5 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	190	3	35–45
Plätzchen, 16 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	160	2	40–50
Makronen, 24 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	150	2	35–45
Muffins, 12 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	160	2	35–45
Pikantes Gebäck, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	170	2	35–45
Mürbeteig-Plätzchen, 20 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	150	2	40–45
Törtchen, 8 Stück	Kuchenblech oder Fettpfanne	170	2	35–45

Speise	Zubehör	Temperatur (°C)	Einschubebene	Dauer (Min.)
Pochiertes Gemüse, 0,4 kg	Kuchenblech oder Fettpfanne	180	3	45–55
Vegetarisches Omelette	Pizzaform auf Gitterrost	190	3	40–50

10.8 Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden der Funktion:Heissluft.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Kuchenblechen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Windbeutel/ Eclairs	160–180 ¹⁾	25–45	1 / 4	-
Streuselkuchen, trocken	150–160	30–45	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

Plätzchen/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
			2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteig- Plätzchen	150–160	20–40	1 / 4	1 / 3 / 5
Rührteigplätz- chen	160–170	25–40	1 / 4	-
Eiweissgebäck, Baiser	80–100	130–170	1 / 4	-
Meringues	100–120	40–80	1 / 4	-
Hefepätzchen	160–170	30–60	1 / 4	-
Blätterteigge- bäck	170–180 ¹⁾	30–50	1 / 4	-
Brötchen	180	20–30	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

10.9 Pizzastufe

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza (dünner Boden)	200–230 ¹⁾²⁾	15–20	2
Pizza (mit viel Belag)	180–200	20–30	2
Törtchen	180–200	40–55	1
Spinatquiche	160–180	45–60	1
Quiche Lorraine	170–190	45–55	1
Schweizer Flan	170–190	45–55	1
Käsekuchen	140–160	60–90	1
Apfelkuchen, gedeckt	150–170	50–60	1
Gemüsekuchen	160–180	50–60	1
Fladenbrot	230–250 ¹⁾	10–20	2
Blätterteigquiche	160–180 ¹⁾	45–55	2
Flammekuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	230–250 ¹⁾	12–20	2
Piroggen (Russische Version der Calzone)	180–200 ¹⁾	15–25	2

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

10.10 Braten

Verwenden Sie feuerfestes Backofengeschirr.

Grosse Bratenstücke können direkt auf dem Blech oder auf dem Gitterrost über dem Blech gebraten werden.

Geben Sie etwas Wasser in das Blech, um ein Anbrennen von Bratensaft oder Fett zu verhindern.

Fleisch, das eine knusprige Kruste bekommen soll, kann in einem Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Braten nach 1/2–2/3 der Garzeit wenden.

Damit das Fleisch saftig bleibt:

- Braten Sie magere Fleischstücke im Bräter mit Deckel oder einem Bratbeutel.
- Braten Sie grosse Fleisch- und Fischstücke (mind. 1 kg).
- Übergiessen Sie grosse Bratenstücke und Geflügel während der Bratzeit mehrmals mit dem Bratensaft.

10.11 Brattabellen

Rindfleisch

Speise	Menge	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schmorbraten	1–1,5 kg	Ober-/Unterhitze	230	120–150	1
Roastbeef oder Filet: blutig	je cm Dicke	Heissluftgrillen	190–200 ¹⁾	5–6	1
Roastbeef oder Filet: mittel	je cm Dicke	Heissluftgrillen	180–190 ¹⁾	6–8	1
Roastbeef oder Filet: durch	je cm Dicke	Heissluftgrillen	170–180 ¹⁾	8–10	1

¹⁾ Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Schulter/Nacken/Schinkenstück	1–1,5	Heissluftgrillen	160–180	90–120	1
Kotelett/Brustspitz	1–1,5	Heissluftgrillen	170–180	60–90	1
Hackbraten	0,75–1	Heissluftgrillen	160–170	50–60	1
Schweinshaxe (vorgekocht)	0,75–1	Heissluftgrillen	150–170	90–120	1

Kalb

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Kalbsbraten	1	Heissluftgrillen	160–180	90–120	1
Kalbshaxe	1,5–2	Heissluftgrillen	160–180	120–150	1

Lamm

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lammkeule/Lammbraten/-gigot	1–1,5	Heissluftgrillen	150–170	100–120	1

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Lammrücken	1–1,5	Heissluftgrillen	160–180	40–60	1

Wild

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Hasenrücken/Hasenkeule	bis zu 1	Ober-/Unterhitze	230 ¹⁾	30–40	1
Reh-/Hirschrücken	1,5–2	Ober-/Unterhitze	210–220	35–40	1
Reh-/Hirschkeule	1,5–2	Ober-/Unterhitze	180–200	60–90	1

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Geflügelteile	jeweils 0,20–0,25	Heissluftgrillen	200–220	30–50	1
Poulethälfte	jeweils 0,4–0,5	Heissluftgrillen	190–210	35–50	1
Poulet, Poularde	1–1,5	Heissluftgrillen	190–210	50–70	1
Ente, ganz	1,5–2	Heissluftgrillen	180–200	80–100	1
Gans, ganz	3,5–5	Heissluftgrillen	160–180	120–180	1
Truthahn	2,5–3,5	Heissluftgrillen	160–180	120–150	1
Truthahn	4–6	Heissluftgrillen	140–160	150–240	1

Fisch (gedämpft)

Speise	Menge (kg)	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Fisch, gross	1–1,5	Ober-/Unterhitze	210–220	40–60	1

10.12 Grill

- Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
- Setzen Sie den Rost gemäss Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene ein.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das Backblech immer in die erste Einschubebene.

- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.
- Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grillfunktion vor.



VORSICHT!

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grill

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)		Einschubebene
		Erste Seite	Zweite Seite	
Roastbeef	210–230	30–40	30–40	2
Rinderfilet	230	20–30	20–30	3
Schweinerücken	210–230	30–40	30–40	2
Kalbsrücken	210–230	30–40	30–40	2
Lammrücken	210–230	25–35	20–25	3
Fisch, ganz, 500–1.000 g	210–230	15–30	15–30	3 / 4

10.13 Tiefkühlgerichte

Verwenden Sie die Heissluft-Funktion.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Pizza, gefroren	200–220	15–25	2
Pizza American, gefroren	190–210	20–25	2
Pizza, gekühlt	210–230	13–25	2
Pizzasnacks, gefroren	180–200	15–30	2
Pommes Frites, dünn	200–220	20–30	3
Pommes Frites, dick	200–220	25–35	3
Kroketten	220–230	20–35	3
Rösti	210–230	20–30	3
Lasagne/Cannelloni, frisch	170–190	35–45	2
Lasagne gefroren	160–180	40–60	2

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Ofengebackener Käse	170–190	20–30	3
Pouletflügeli/ Chicken Wings	190–210	20–30	2

10.14 Einkochen - Unterhitze

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Grösse.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Kuchenblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschliessen Sie sie mit einer Klammer.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Kuchenblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/Pflaumen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Speise	Temperatur (°C)	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

10.15 Dörren - Heissluft

ausschalten, öffnen und am besten über Nacht auskühlen lassen.

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Bleche.

Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörzeit den Backofen

Gemüse

Für ein Blech nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Für zwei Bleche nutzen Sie die erste und vierte Einschubebene.

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)
Bohnen	60–70	6–8
Paprika	60–70	5–6
Suppengemüse	60–70	5–6
Pilze	50–60	6–8
Kräuter	40–50	2–3

Früchte

Speise	Temperatur (°C)	Dauer (Std.)	Einschubebene	
			1 Ebene	2 Ebenen
Pflaumen	60–70	8–10	3	1 / 4
Aprikosen	60–70	8–10	3	1 / 4
Apfelscheiben	60–70	6–8	3	1 / 4
Birnen	60–70	6–9	3	1 / 4

10.16 Informationen für Prüfinstitute

Prüfungen nach EN 60350-1:2013 und IEC 60350-1:2011.

Backen auf einer Einschubebene. Backen in Formen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Biskuitteig ohne Fett	Heissluft	140–150	35–50	2
Biskuitteig ohne Fett	Ober-/Unterhitze	160	35–50	2
Apfeltorte (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heissluft	160	60–90	2

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene
Apfeltorte (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	180	70–90	1

Backen auf einer Einschubebene. Plätzchen
Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Heissluft	140	25–40
Mürbeteiggebäck/Feingebäck	Ober-/Unterhitze	160 ¹⁾	20–30
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heissluft	150 ¹⁾	20–35
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unterhitze	170 ¹⁾	20–30

¹⁾ Backofen vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen. Plätzchen

Speise	Funktion	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Einschubebene	
				2 Ebenen	3 Ebenen
Mürbeteiggebäck/ Feingebäck	Heissluft	140	25–45	1 / 4	1 / 3 / 5
Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heissluft	150 ¹⁾	23–40	1 / 4	-

¹⁾ Backofen vorheizen.

Grill

Leeren Backofen 5 Minuten lang vorheizen.

Mit der Höchsttemperatureinstellung grillen.

Speise	Funktion	Dauer (Min.)	Einschubebene
Toast	Grill	1–3	5
Rindersteak	Grill	24–30 ¹⁾	4

¹⁾ Nach der Hälfte der Zeit wenden.

11. REINIGUNG UND PFLEGE



WARNUNG!
Siehe Kapitel
„Sicherheitshinweise“.

11.1 Anmerkungen zur Reinigung

Reinigen Sie die Vorderseite des Ofens mit einem weichen Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem speziellen Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Ofeninnenraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen und Speisereste könnten einen Brand verursachen. Bei der Brat- und Fettpfanne ist das Risiko besonders hoch.

Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie ein weiches Tuch, warmes Wasser und ein Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.

Zubehörteile mit Antihafbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihafbeschichtung beschädigt werden.

Beseitigen Sie die Feuchtigkeit nach jedem Gebrauch aus dem Garraum.

11.2 Reinigen der Garraumvertiefung

Durch den Reinigungsvorgang werden nach Abschluss der Dampfgarfunktion Kalkrückstände aus der Garraumvertiefung entfernt.



Für die Funktion: BakingPlus empfehlen wir, den Reinigungsvorgang mindestens alle 5–10 Garzyklen durchzuführen.

1. Geben Sie 250 ml weissen Essig in die Garraumvertiefung im Boden des Backofens.
Verwenden Sie maximal 6%-igen Essig ohne Zusätze.
2. Lassen Sie den Essig bei Raumtemperatur 30 Minuten lang einwirken, um die Kalkrückstände aufzulösen.
3. Reinigen Sie die Garraumvertiefung mit warmem Wasser und einem weichen Tuch.

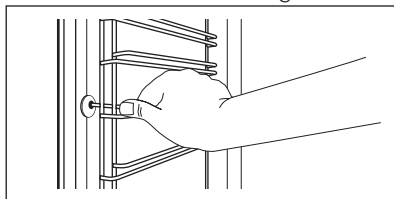
11.3 Entfernen der Einhängegitter

Entfernen Sie zum Reinigen des Backofens die Einhängegitter.

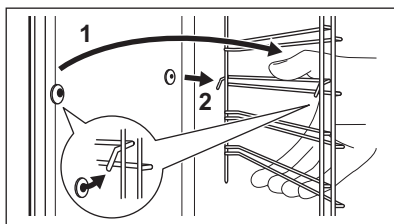


VORSICHT!
Gehen Sie beim Aushängen der Einhängegitter vorsichtig vor.

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie es heraus.



Führen Sie zum Einsetzen der Zubehörteile die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

11.4 Backofendecke



WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement herausnehmen.

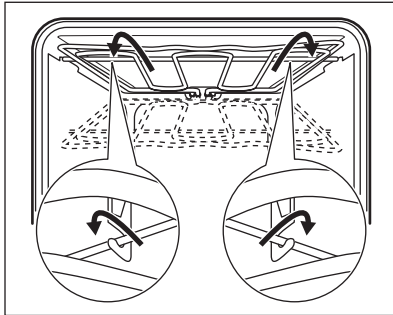
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht

Verbrennungsgefahr.

Entfernen Sie die Einhängegitter.

Das Heizelement an der Backofendecke kann heruntergeklappt werden, damit die Decke leichter gereinigt werden kann.

1. Fassen Sie das Heizelement mit beiden Händen an der Vorderseite.
2. Ziehen Sie es nach vorne gegen die Federkraft aus den beiden Haltern heraus.



Das Heizelement klappt nach unten.

3. Reinigen Sie die Backofendecke.
4. Führen Sie zum Befestigen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Das Heizelement muss über den Halterungen an der Innenwand des Geräts richtig eingerastet sein.

5. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

11.5 Aus- und Einhängen der Tür

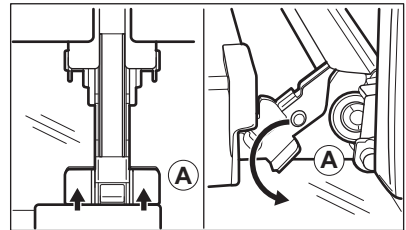
Die Tür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.



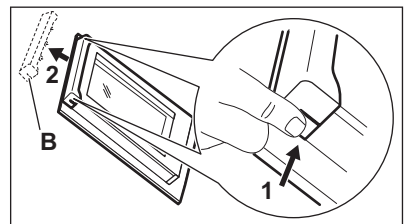
WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

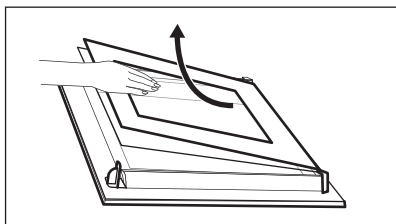
1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.



3. Schliessen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Ofen weg.
5. Legen Sie die Tür mit der Aussenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.
6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.



7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.



9. Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Seife. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab.

Führen Sie nach Abschluss der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die grössere Scheibe und die Tür.

- i** Einer der Scharnierarme (normalerweise der rechte) ist frei beweglich. Achten Sie darauf, dass sich beide Scharnierarme in gleicher Stellung befinden (Winkel ca. 70°).

- !** **WARNUNG!** Achten Sie darauf, dass die Gläser in korrekter Position eingesetzt werden, da sich die Türoberfläche sonst überhitzen kann.

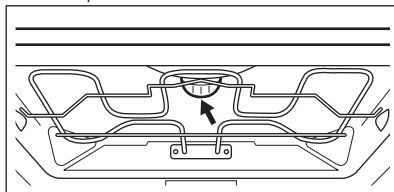
11.6 Lampe austauschen

- !** **WARNUNG!** Stromschlaggefahr. Die Lampe kann heiss sein.

1. Schalten Sie den Ofen aus. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.
2. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
3. Legen Sie ein Tuch auf den Garraumboden.

Obere Lampe

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe und nehmen Sie sie ab.



2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 230 V und 40 W.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung an.

12. FEHLERSUCHE

- !** **WARNUNG!** Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

12.1 Vorgehensweise bei Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. Das Display zeigt „400“ an und es ertönt ein akustisches Signal.	Der Backofen ist nicht ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäss an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (nehmen Sie dazu den Anschlussplan zu Hilfe, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht eingestellt.	Stellen Sie sicher, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn die Sicherung wiederholt durchbrennt, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15–20 Minuten im Backofen lassen.
Die Funktion „BackenPlus“ BakingPlus erreicht keine gute Garleistung.	Sie haben die Funktion „BackenPlus“ BakingPlus nicht aktiviert.	Lesen Sie den Abschnitt „Aktivieren der Funktion „BackenPlus““ BakingPlus.
Die Funktion „BackenPlus“ BakingPlus erreicht keine gute Garleistung.	Sie haben die Garraumvertiefung nicht mit Wasser gefüllt.	Lesen Sie den Abschnitt „Aktivieren der Funktion „BackenPlus““ BakingPlus.
Das Wasser in der Garraumvertiefung kocht nicht.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperatur auf mindestens 110 °C ein. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.
Wasser dringt aus der Garraumvertiefung hervor.	Es befindet sich zu viel Wasser in der Garraumvertiefung.	Schalten Sie den Backofen aus und achten Sie darauf, dass das Gerät abgekühlt ist. Nehmen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder Tuch auf. Füllen Sie die korrekte Wassermenge in die Garraumvertiefung. Siehe entsprechenden Vorgang.

12.2 Servicedaten

Wenn Sie selbst keine Lösung für das Problem finden, kontaktieren Sie Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die erforderlichen Daten für den Kundendienst sind auf dem Typenschild

zu finden. Das Typenschild befindet sich auf der vorderen Rahmen des Backofengarraums. Das Typenschild darf nicht vom Backofengarraum entfernt werden.

Wir empfehlen, diese Daten hier einzutragen:	
Modell (MOD.)
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktdatenblatt und Informationen gemäss EU 65-66/2014

Herstellername	AEG	
Modellidentifikation	BOBZDB BOBZDM	
Energieeffizienzindex	81,2	
Energieeffizienzklasse	A+	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Ober-/ Unterhitze	0,99 kWh/Programm	
Energieverbrauch bei Standardbeladung, Heissluft	0,69 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	71 l	
Backofentyp	Einbau-Backofen	
Gewicht	BOBZDB	33.0 kg
	BOBZDM	33.0 kg

EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfgarer und Grillgeräte – Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.

13.2 Energie sparen



Der Backofen verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim Kochen Energie sparen können.

Allgemeine Hinweise

Achten Sie darauf, dass die Backofentür bei Betrieb des Backofens ordnungsgemäss geschlossen ist. Öffnen Sie während des Garens die Gerätetür

nicht zu häufig. Halten Sie die Türdichtung sauber und achten Sie darauf, dass sie sicher sitzt.

Verwenden Sie Metallgeschirr, um mit mehr Energie zu sparen.

Wenn möglich sollte der Backofen nicht vorgeheizt werden, bevor Sie die Speise einstellen.

Beträgt die Garzeit länger als 30 Minuten, reduzieren Sie die Ofentemperatur je nach Gardauer 3–10 Minuten vor Ablauf des Garvorgangs auf die Mindesttemperatur. Durch die Restwärme des Backofens werden die Speisen weiter gegart.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Backen Sie in möglichst kurzen Abständen, wenn Sie einige Gerichte gleichzeitig zubereiten.

Garen mit Heissluft

Verwenden Sie bei Möglichkeit die Ofenfunktionen mit Heissluft, um Energie zu sparen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellungen, um die Restwärme zum Warmhalten von Speisen zu nutzen .

Feuchte Heissluft

Funktion dient zum Energiesparen beim Kochen.

14. GARANTIE

Kundendienst

Servicestellen		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		




Ersatzteilverkauf Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111


Fachberatung/Verkauf Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für

Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

15. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit dem Symbol  nicht mit dem

Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

**Für die Schweiz:**

Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte
verkauft werden oder
Abgabe bei den offiziellen
SENS-Sammelstellen oder
offiziellen SENS-Recyclern.
Die Liste der offiziellen
SENS-Sammelstellen findet
sich unter www.erecycling.ch

www.aeg.com/shop



867352704-B-262019

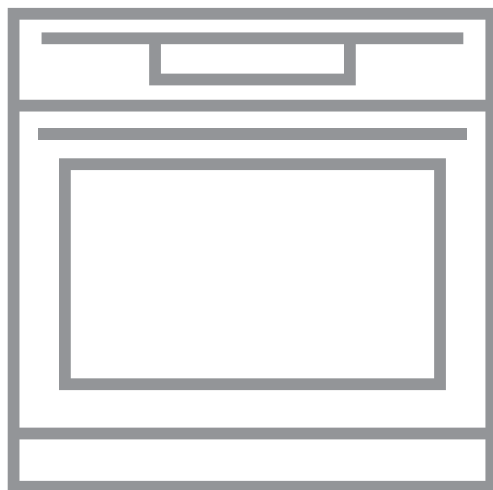


AEG

▶ BOBZDB
BOBZDM

EN User Manual
Oven

USER MANUAL



AEG

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	2
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	6
4. CONTROL PANEL.....	7
5. BEFORE FIRST USE.....	7
6. DAILY USE.....	8
7. CLOCK FUNCTIONS.....	9
8. USING THE ACCESSORIES.....	11
9. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	12
10. HINTS AND TIPS.....	12
11. CARE AND CLEANING.....	25
12. TROUBLESHOOTING.....	27
13. ENERGY EFFICIENCY.....	29
14. GUARANTEE	30

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:

www.aeg.com/webselfservice



Register your product for better service:

www.registeraeg.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:


www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE


Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The

manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away unless continuously supervised.
- Children of less than 3 years of age should be kept away unless continuously supervised.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.

- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in

such a way that it cannot be removed without tools.

- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance complies with the E.E.C. Directives.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.

- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- Always cook with the oven door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instruction on it's packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

2.5 Internal lighting



WARNING!
Risk of electric shock.

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is for household appliances only. Do not use it for house lighting.
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.6 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.7 Disposal

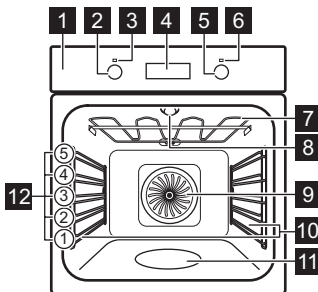


WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

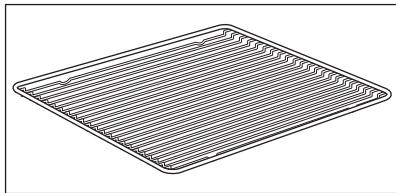
3.1 General overview



- 1 Control panel
- 2 Knob for the heating functions
- 3 Power lamp / symbol
- 4 Display
- 5 Control knob (for the temperature)
- 6 Temperature indicator / symbol
- 7 Heating element
- 8 Lamp
- 9 Fan
- 10 Shelf support, removable
- 11 Cavity embossment
- 12 Shelf positions

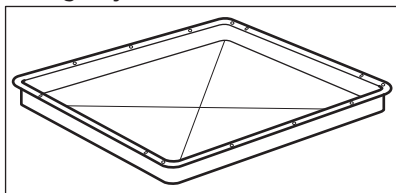
3.2 Accessories

Wire shelf



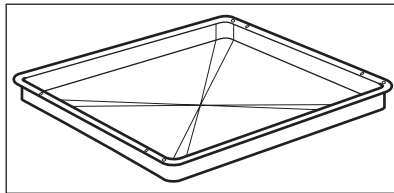
For cookware, cake tins, roasts.

Baking tray



For cakes and biscuits.

Grill- / Roasting pan



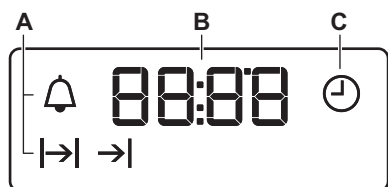
To bake and roast or as a pan to collect fat.

4. CONTROL PANEL

4.1 Buttons

Sensor field / Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.
🕒	CLOCK	To set a clock function.
+	PLUS	To set the time.

4.2 Display



- A. Clock functions
- B. Timer
- C. Clock function

5. BEFORE FIRST USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.



To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.

5.1 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the oven.

Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the oven and the accessories before the first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Retractable knobs

To use the appliance press the knob. The knob comes out.

6.2 Setting a heating function

1. Turn the knob for the heating functions to select a heating function.
2. Turn the control knob to select the temperature.

The lamp turns on when the oven operates.

3. To turn off the oven, turn the knob for the heating functions to the off position.

6.3 Heating functions

Oven function	Application
 Off position	The oven is off.
 Light	To turn on the lamp with-out a cooking function.
 True Fan Cooking	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Con-ventional Cooking.
 Pizza Setting	To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom.

Oven function	Application
 Conventional Cooking (Top / Bottom Heat)	To bake and roast food on one shelf position.
 Moist Baking	This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Baking. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving. This function was used to comply with the energy efficiency class according to EN 60350-1.
 Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.



Conventional Cooking (Top / Bottom Heat)

To bake and roast food on one shelf position.






Moist Baking


This function is designed to save energy during cooking. For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Baking. The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and to ensure that the oven operates with the highest energy efficiency possible. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The heating power may be reduced. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving. This function was used to comply with the energy efficiency class according to EN 60350-1.



Bottom Heat


To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.

Oven function	Application
 Baking Plus	To add humidity during the cooking. To get the right colour and crispy crust during baking. To give more juiciness during reheating.
 Grilling	To grill flat food and to toast bread.
 Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown.

 The lamp may turn off automatically at a temperature below 60 °C during some oven functions.

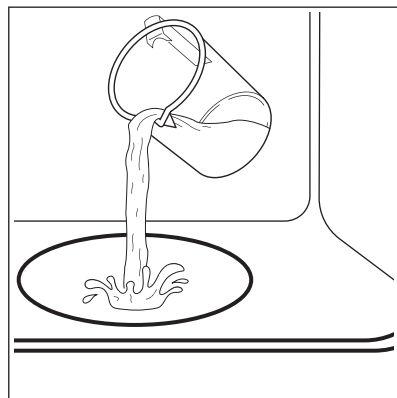
6.4 Setting the function: Baking Plus

This function increases humidity during cooking.


 **WARNING!**
Risk of burns and damage to the appliance.


Released humidity can cause burns. Do not open the oven door when the function works. After the function stops, carefully open the door.


1. Fill the cavity embossment with tap water.



The maximum capacity of the cavity embossment is 250 ml. Fill the cavity embossment with water only when the oven is cold.



 **CAUTION!**
Do not refill the cavity embossment during cooking or when the oven is hot.




2. Put food in the oven and close the oven door. Refer to "Hints and tips" chapter.
3. Set the function: .
4. Turn the control knob to set temperature.
5. Turn the knob for the heating functions to the off position to turn off the oven.
6. Remove water from the cavity embossment.

 **WARNING!**
Make sure that the oven is cold before you remove the remaining water from the cavity embossment.

7. CLOCK FUNCTIONS


7.1 Clock functions table



Clock function	Application
 TIME OF DAY	To set, change or check the time of day.
 DURATION	To set how long the appliance operates.

Clock function	Application
 END	To set when the appliance deactivates.
 TIME DELAY	To combine DURATION and END function.
 MINUTE MINDER	To set countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance. You can set the MINUTE MINDER at any time, also when the appliance is off.



7.2 Setting the time. Changing the time

You must set the time before you operate the oven.





The  flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

Press the  or  to set the correct time.


After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

To change the time of day press  again and again until  starts to flash.

7.3 Setting the DURATION







1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the DURATION time.

The display shows .









4. When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

7.4 Setting the END



1. Set an oven function and temperature.

2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the time. The display shows .
4. When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the signal.
6. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

7.5 Setting the TIME DELAY


1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the time for DURATION.
4. Press .
5. Press  or  to set the time for END.
6. Press  to confirm. Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time. At the set time an acoustic signal sounds.
7. The appliance deactivates automatically. Press any button to stop the signal.
8. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

7.6 Setting the MINUTE MINDER

1. Press  again and again until  starts to flash.

2. Press **+** or **-** to set the necessary time.
The Minute Minder starts automatically after 5 seconds.
3. When the set time ends, an acoustic signal sounds. Press any button to stop the acoustic signal.
4. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

7.7 Cancelling the clock functions

1. Press the  again and again until the necessary function indicator starts to flash.
2. Press and hold **-**.
The clock function goes out after some seconds.

8. USING THE ACCESSORIES

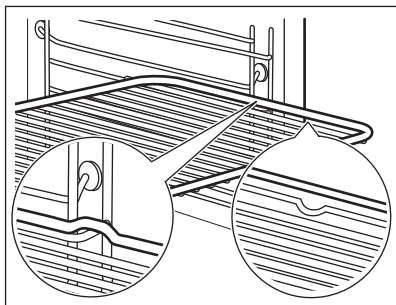


WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Inserting the accessories

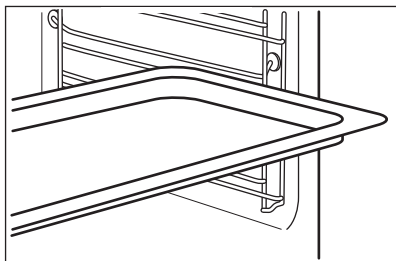
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support .



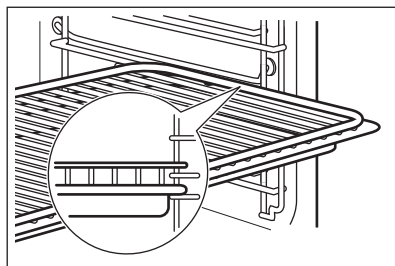
Baking tray/ Deep pan:

Push the baking tray / deep pan between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and baking tray / deep pan together:

Push the baking tray / deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

9. ADDITIONAL FUNCTIONS

9.1 Cooling fan

When the oven operates, the cooling fan turns on automatically to keep the

surfaces of the oven cool. If you turn off the oven, the cooling fan can continue to operate until the oven cools down.

10. HINTS AND TIPS



WARNING!

Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

10.1 Cooking recommendations

Your oven may bake or roast differently to the oven you had before. The below tables provide you with the standard settings for temperature, cooking time and shelf position.

If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.

10.2 Baking Plus

Cakes / pastries / breads
Use the second shelf position.

Use the baking tray.

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)
Cookies / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Bread rolls	100	200	20 - 25
Bread	100	180	35 - 40
Plum cake / Apple pie / Cinnamon rolls, baked in a cake mould	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Frozen ready meals
Use the second shelf position.

Preheat the empty oven for 10 minutes.

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20

Food	Water in the cavity embossment (ml)	Temperature (°C)	Time (min)
Croissants	150	170 - 180	15 - 25
Lasagne	200	180 - 200	35 - 50

Food regeneration
Use the second shelf position.

Use 100 ml of water.

Set the temperature to 110 °C.

Food	Time (min)
Bread rolls	10 - 20
Bread	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Meat	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rice	15 - 25
Vegetables	15 - 25

Roasting
Use the second shelf position.

Use 200 ml of water.

Use the glass baking dish.

10.4 Tips on baking

Baking results	Possible cause	Remedy
The bottom of the cake is not browned sufficiently.	The shelf position is incorrect.	Put the cake on a lower shelf.
The cake sinks and becomes soggy, lumpy or streaky.	The oven temperature is too high.	The next time you bake, set a slightly lower oven temperature.
	The baking time is too short.	Set a longer baking time. You cannot decrease baking times by setting higher temperatures.
	There is too much liquid in the mixture.	Use less liquid. Be careful with mixing times, especially if you use a mixing machine.

Food	Temperature (°C)	Time (min)
Roast beef	200	50 - 60
Chicken	210	60 - 80
Roast pork	180	65 - 80

10.3 Baking

- Use the lower temperature the first time.
- You can extend baking times by 10 – 15 minutes if you bake cakes on more than one shelf position.
- Cakes and pastries at different heights do not always brown equally. There is no need to change the temperature setting if an unequal browning occurs. The differences equalize during baking.
- Trays in the oven can twist during baking. When the trays become cold again, the distortions disappear.

Baking results	Possible cause	Remedy
The cake is too dry.	The oven temperature is too low.	The next time you bake, set a higher oven temperature.
	The baking time is too long.	The next time you bake, set a shorter baking time.
The cake browns unevenly.	The oven temperature is too high and the baking time is too short.	Set a lower oven temperature and a longer baking time.
	The mixture is unevenly distributed.	Spread the mixture evenly on the baking tray.
The cake is not ready in the baking time given.	The oven temperature is too low.	The next time you bake, set a slightly higher oven temperature.

10.5 Baking on one level:

Baking in tins

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Ring cake / Brioche	True Fan Cooking	150 - 160	50 - 70	1
Madeira cake / Fruit cakes	True Fan Cooking	140 - 160	70 - 90	1
Flan base - short pastry	True Fan Cooking	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Flan base - sponge mixture	True Fan Cooking	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Top / Bottom Heat	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Preheat the oven.

Cakes / pastries / breads on baking trays

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Plaited bread / Bread crown	Top / Bottom Heat	170 - 190	30 - 40	3
Christmas stollen	Top / Bottom Heat	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Bread (rye bread): 1. First part of baking procedure. 2. Second part of baking procedure.	Top / Bottom Heat	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Cream puffs / Eclairs	Top / Bottom Heat	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Swiss roll	Top / Bottom Heat	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Cake with crumble topping (dry)	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40	3
Buttered almond cake / Sugar cakes	Top / Bottom Heat	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Fruit flans (made with yeast dough / sponge mixture) ²⁾	True Fan Cooking	150	35 - 55	3
Fruit flans (made with yeast dough / sponge mixture) ²⁾	Top / Bottom Heat	170	35 - 55	3
Fruit flans made with short pastry	True Fan Cooking	160 - 170	40 - 80	3
Yeast cakes with delicate toppings (e.g. quark, cream, custard)	Top / Bottom Heat	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Preheat the oven.

²⁾ Use a deep pan.

Biscuits

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Short pastry biscuits	True Fan Cooking	150 - 160	10 - 20	3
Biscuits made with sponge mixture	True Fan Cooking	150 - 160	15 - 20	3
Pastries made with egg white / Meringues	True Fan Cooking	80 - 100	120 - 150	3
Macaroons	True Fan Cooking	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits made with yeast dough	True Fan Cooking	150 - 160	20 - 40	3
Puff pastries	True Fan Cooking	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Rolls	True Fan Cooking	160 ¹⁾	10 - 25	3
Rolls	Top / Bottom Heat	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Preheat the oven.

10.6 Bakes and gratins

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pasta bake	Top / Bottom Heat	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Top / Bottom Heat	180 - 200	25 - 40	1
Vegetables au gratin ¹⁾	Turbo Grilling	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes topped with melted cheese	True Fan Cooking	160 - 170	15 - 30	1
Sweet bakes	Top / Bottom Heat	180 - 200	40 - 60	1
Fish bakes	Top / Bottom Heat	180 - 200	30 - 60	1
Stuffed vegetables	True Fan Cooking	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Preheat the oven.

10.7 Moist Baking



For best results follow suggestions listed in the table below.

Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Sweet rolls, 16 pieces	baking tray or dripping pan	190	3	45 - 55
Pizza, frozen, 0.35 kg	wire shelf	190	2	45 - 50

Food	Accessories	Temperature (°C)	Shelf position	Time (min)
Swiss roll	baking tray or dripping pan	180	2	45 - 55
Brownie	baking tray or dripping pan	180	2	55 - 60
Sponge flan base	flan base tin on wire shelf	180	2	40 - 50
Poached fish, 0.3 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Whole fish, 0.2 kg	baking tray or dripping pan	180	3	25 - 35
Fish fillet, 0.3 kg	pizza pan on wire shelf	180	3	40 - 50
Poached meat, 0.25 kg	baking tray or dripping pan	190	3	40 - 50
Shashlik, 0.5 kg	baking tray or dripping pan	190	3	35 - 45
Cookies, 16 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	40 - 50
Macaroons, 24 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	35 - 45
Muffins, 12 pieces	baking tray or dripping pan	160	2	35 - 45
Savory pastry, 20 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Short crust biscuits, 20 pieces	baking tray or dripping pan	150	2	40 - 45
Tartlets, 8 pieces	baking tray or dripping pan	170	2	35 - 45
Poached vegetables, 0.4 kg	baking tray or dripping pan	180	3	45 - 55
Vegetarian omelette	pizza pan on wire shelf	190	3	40 - 50

10.8 Multilevel Baking

Use the function: True Fan Cooking.

Cakes / pastries / breads on baking trays

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	
			2 positions	3 positions
Cream puffs / Eclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Dry streusel cake	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Preheat the oven.

Biscuits / small cakes / pastries / rolls

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	
			2 positions	3 positions
Short pastry biscuits	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits made with sponge mixture	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscuits made with egg white, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macaroons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits made with yeast dough	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Puff pastries	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Rolls	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Preheat the oven.

10.9 Pizza Setting

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pizza (thin crust)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (with a lot of topping)	180 - 200	20 - 30	2
Tarts	180 - 200	40 - 55	1
Spinach flan	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Swiss Flan	170 - 190	45 - 55	1

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Apple cake, covered	150 - 170	50 - 60	1
Vegetable pie	160 - 180	50 - 60	1
Unleavened bread	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Puff pastry flan	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (Pizza-like dish from Alsace)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (Russian version of calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Preheat the oven.

²⁾ Use a deep pan.

10.10 Roasting

Use heat-resistant ovenware.

Roast large roasting joints directly in the tray or on the wire shelf placed above the tray.

Put some water in the tray to prevent the meat juices or fat from burning.

Meat with crackling can be roasted in the roasting tin without the lid.

Turn the roast after 1/2 - 2/3 of the cooking time.

To keep meat more succulent:

- roast lean meat in the roasting tin with the lid or use roasting bag.
- roast meat and fish in large pieces (1 kg or more).
- baste large roasts and poultry with their juices several times during roasting.

10.11 Roasting tables

Beef

Food	Quantity	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pot roast	1 - 1.5 kg	Top / Bottom Heat	230	120 - 150	1
Roast beef or fillet: rare	per cm of thickness	Turbo Grilling	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Roast beef or fillet: medium	per cm of thickness	Turbo Grilling	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Roast beef or fillet: well done	per cm of thickness	Turbo Grilling	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Preheat the oven.

Pork

Food	Quantity (kg)	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Shoulder / Neck / Ham joint	1 - 1.5	Turbo Grilling	160 - 180	90 - 120	1
Chop / Spare rib	1 - 1.5	Turbo Grilling	170 - 180	60 - 90	1
Meatloaf	0.75 - 1	Turbo Grilling	160 - 170	50 - 60	1
Pork knuckle (precooked)	0.75 - 1	Turbo Grilling	150 - 170	90 - 120	1

Veal

Food	Quantity (kg)	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast veal	1	Turbo Grilling	160 - 180	90 - 120	1
Knuckle of veal	1.5 - 2	Turbo Grilling	160 - 180	120 - 150	1

Lamb

Food	Quantity (kg)	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Leg of lamb / Roast lamb	1 - 1.5	Turbo Grilling	150 - 170	100 - 120	1
Saddle of lamb	1 - 1.5	Turbo Grilling	160 - 180	40 - 60	1

Game

Food	Quantity (kg)	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Saddle / Leg of hare	up to 1	Top / Bottom Heat	230 ¹⁾	30 - 40	1
Saddle of venison	1.5 - 2	Top / Bottom Heat	210 - 220	35 - 40	1
Haunch of venison	1.5 - 2	Top / Bottom Heat	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Preheat the oven.

Poultry

Food	Quantity (kg)	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Poultry portions	0.2 - 0.25 each	Turbo Grilling	200 - 220	30 - 50	1
Half chicken	0.4 - 0.5 each	Turbo Grilling	190 - 210	35 - 50	1
Chicken, poulard	1 - 1.5	Turbo Grilling	190 - 210	50 - 70	1
Duck	1.5 - 2	Turbo Grilling	180 - 200	80 - 100	1
Goose	3.5 - 5	Turbo Grilling	160 - 180	120 - 180	1
Turkey	2.5 - 3.5	Turbo Grilling	160 - 180	120 - 150	1
Turkey	4 - 6	Turbo Grilling	140 - 160	150 - 240	1

Fish (steamed)

Food	Quantity (kg)	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Whole fish	1 - 1.5	Top / Bottom Heat	210 - 220	40 - 60	1

10.12 Grilling

- Always grill with the maximum temperature setting.
- Set the shelf into the shelf position as recommended in the grilling table.
- Always set the pan to collect the fat into the first shelf position.

- Grill only flat pieces of meat or fish.
- Always preheat the empty oven with the grill functions for 5 minutes.

**CAUTION!**

Always grill with the oven door closed.

Grilling

Food	Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
		1st side	2nd side	
Roast beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet of beef	230	20 - 30	20 - 30	3
Back of pork	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Back of veal	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Back of lamb	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Food	Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
		1st side	2nd side	
Whole Fish, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Frozen Foods

Use the function True Fan Cooking.

Food	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Pizza, frozen	200 - 220	15 - 25	2
Pizza American, frozen	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, chilled	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, frozen	180 - 200	15 - 30	2
French Fries, thin	200 - 220	20 - 30	3
French Fries, thick	200 - 220	25 - 35	3
Wedges / Croquettes	220 - 230	20 - 35	3
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, fresh	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, frozen	160 - 180	40 - 60	2
Oven baked cheese	170 - 190	20 - 30	3
Chicken Wings	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Preserving - Bottom Heat

- Use only preserve jars of the same dimensions available on the market.
- Do not use jars with twist-off and bayonet type lids or metal tins.
- Use the first shelf from the bottom for this function.
- Put no more than six one-litre preserve jars on the baking tray.
- Fill the jars equally and close with a clamp.
- The jars cannot touch each other.
- Put approximately 1/2 litre of water into the baking tray to give sufficient moisture in the oven.
- When the liquid in the jars starts to simmer (after approximately 35 - 60 minutes with one-litre jars), stop the oven or decrease the temperature to 100 °C (see the table).

Soft fruit

Food	Temperature (°C)	Cooking time until simmering (min)	Continue to cook at 100 °C (min)
Strawberries / Blueberries / Raspberries / Ripe gooseberries	160 - 170	35 - 45	-

Stone fruit

Food	Temperature (°C)	Cooking time until simmering (min)	Continue to cook at 100 °C (min)
Pears / Quinces / Plums	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Vegetables

Food	Temperature (°C)	Cooking time until simmering (min)	Continue to cook at 100 °C (min)
Carrots ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cucumbers	160 - 170	50 - 60	-
Mixed pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Peas / Asparagus	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Leave standing in the oven after it is deactivated.

10.15 Drying - True Fan Cooking

Cover trays with grease proof paper or baking parchment.

For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open the door and let it cool down for one night to complete the drying.

Vegetables

For one tray use the third shelf position.

For 2 trays use the first and fourth shelf position.

Food	Temperature (°C)	Time (h)
Beans	60 - 70	6 - 8
Peppers	60 - 70	5 - 6
Vegetables for sour	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	50 - 60	6 - 8
Herbs	40 - 50	2 - 3

Fruit

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Plums	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apple slices	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pears	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.16 Information for test institutes

Tests according to EN 60350-1:2013 and IEC 60350-1:2011.

Baking on one level. Baking in tins

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Fatless sponge cake	True Fan Cooking	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake	Top / Bottom Heat	160	35 - 50	2
Apple pie (2 tins Ø20 cm, diagonally off set)	True Fan Cooking	160	60 - 90	2
Apple pie (2 tins Ø20 cm, diagonally off set)	Top / Bottom Heat	180	70 - 90	1

Baking on one level. Biscuits
Use the third shelf position.

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)
Short bread / Pastry stripes	True Fan Cooking	140	25 - 40
Short bread / Pastry stripes	Top / Bottom Heat	160 ¹⁾	20 - 30
Small cakes (20 per tray)	True Fan Cooking	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes (20 per tray)	Top / Bottom Heat	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Preheat the oven.

Multilevel Baking. Biscuits

Food	Function	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position	
				2 positions	3 positions
Short bread / Pastry Stripes	True Fan Cooking	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes (20 per tray)	True Fan Cooking	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Preheat the oven.

Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes.

Grill with the maximum temperature setting.

Food	Function	Time (min)	Shelf position
Toast	Grilling	1 - 3	5
Beef Steak	Grilling	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Turn halfway through.

11. CARE AND CLEANING



WARNING!

Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

Clean the front of the oven with a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.

To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.

Clean the oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.

Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent. Do not clean the accessories in the dishwasher.

Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

Clean the moisture from the cavity after each use.

11.2 Cleaning the cavity embossment

The cleaning procedure removes limestone residue from the cavity embossment after cooking with steam.



For the function: BakingPlus we recommend to do the cleaning procedure at least every 5 - 10 cooking cycles.

- Put 250 ml of white vinegar into the cavity embossment at the bottom of the oven.
Use maximum 6% vinegar without any additives.
- Let the vinegar dissolve the residual limestone at the ambient temperature for 30 minutes.
- Clean the cavity with warm water and a soft cloth.

11.3 Removing the shelf supports

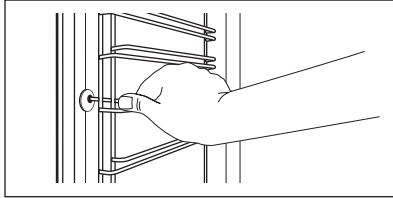
To clean the oven, remove the shelf supports.



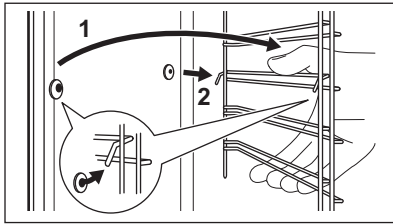
CAUTION!

Be careful when you remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.



Install the removed accessories in the opposite sequence.

11.4 Oven ceiling



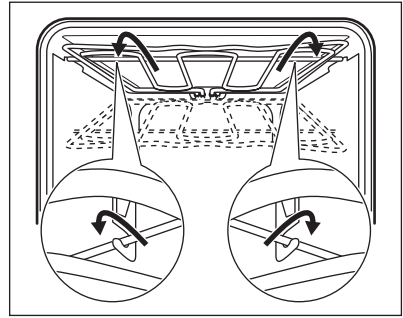
WARNING!

Deactivate the appliance before you remove the heating element. Make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns.

Remove the shelf supports.

You can fold down the heating element on the oven ceiling to clean the oven ceiling easily.

1. Hold the heating element with two hands at the front.
2. Pull it forwards against the spring pressure and out of two holders.



The heating element folds down.

3. Clean the oven ceiling.
4. Install the heating element in the opposite sequence.



Install the heating element correctly above the supports on the inner walls of the appliance.

5. Install the shelf supports.

11.5 Removing and installing the door

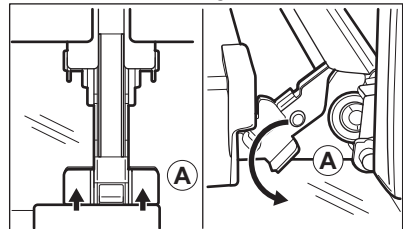
You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.



WARNING!

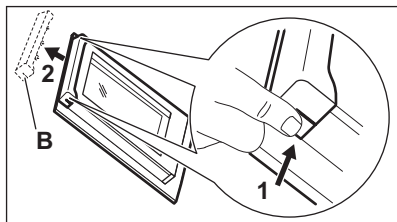
The door is heavy.

1. Open the door fully.
2. Fully press the clamping levers (A) on the two door hinges.

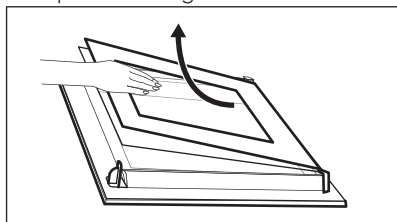


3. Close the oven door to the first opening position (approximately 70° angle).
4. Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle.

5. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface.
6. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



7. Pull the door trim to the front to remove it.
8. Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide.



9. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. When the cleaning is completed, do the above steps in the opposite sequence. Install the smaller panel first, then the larger and the door.

- i** One of the hinge-arms (normally the right one) is free to move. Make sure, that both hinge-arms are in the same position (approximately 70° angle).

**WARNING!**

Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat.

11.6 Replacing the lamp

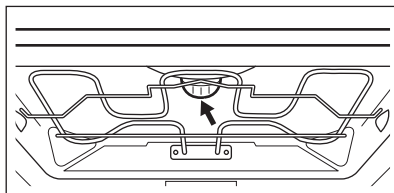
**WARNING!**

Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

1. Turn off the oven.
Wait until the oven is cooled down.
2. Disconnect the oven from the mains.
3. Put a cloth on the bottom of the cavity.

The top lamp

1. Turn the lamp glass cover to remove it.



2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a halogen, 230 V, 40 W, 300 °C heat resistant lamp.
4. Install the glass cover.

12. TROUBLESHOOTING

**WARNING!**

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the oven. The display shows "400" and an acoustic signal sounds.	The oven is incorrectly connected to an electrical supply.	Check if the oven is correctly connected to the electrical supply (refer to the connection diagram if available).
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
There is no good cooking performance using the BakingPlus function.	You did not activate the BakingPlus function.	Refer to "Activating the BakingPlus function".
There is no good cooking performance using the BakingPlus function.	You did not fill the cavity embossment with water.	Refer to "Activating the BakingPlus function".
The water in the cavity embossment does not boil.	The temperature is too low.	Set the temperature at least to 110 °C. Refer to "Hints and tips" chapter.
The water comes out of the cavity embossment.	There is too much water in the cavity embossment.	Deactivate the oven and make sure that the appliance is cold. Wipe the water with a cloth or sponge. Add the correct amount of water to the cavity embossment. Refer to the specific procedure.

12.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the oven cavity. Do not remove the rating plate from the oven cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.)

Product number (PNC)

Serial number (S.N.)

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	AEG	
Model identification	BOBZDB BOBZDM	
Energy Efficiency Index	81.2	
Energy efficiency class	A+	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	71 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	BOBZDB	33.0 kg
	BOBZDM	33.0 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Energy saving



The oven contains features which help you save energy during everyday cooking.

General hints

Make sure that the oven door is closed properly when the oven operates. Do not open the door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal dishes to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before you put the food inside.

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

Moist Baking

Function designed to save energy during cooking.

14. CH GUARANTEE

Customer Service Centres

Point of Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrenghes	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Zürcherstrasse 204E 9000 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		





Spare parts service Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111

Specialist advice/Sale Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The

guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

15. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

**For Switzerland:**

Where should you take your old equipment?
Anywhere that sells new equipment or hand it in to official SENS collection points or official SENS recycling firms.
The list of official SENS collection points can be found at www.erecycling.ch

www.aeg.com/shop



867 352700-A-432018

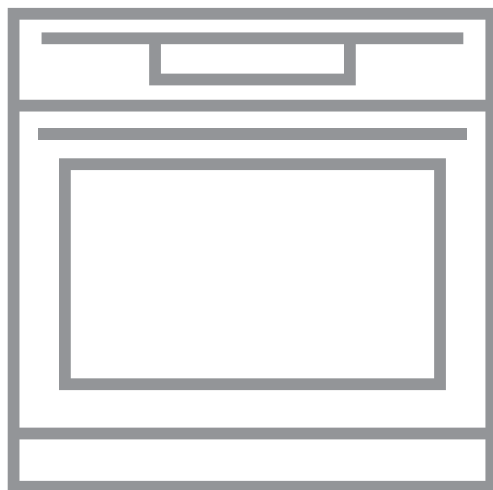


AEG

▶ BOBZDB
BOBZDM

FR Notice d'utilisation
Four

USER MANUAL



AEG

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	3
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	7
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	8
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	8
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	8
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	11
8. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	12
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	13
10. CONSEILS.....	13
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	27
12. DÉPANNAGE.....	29
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	31
14. GARANTIE.....	32

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com/webselfservice



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.

Avant de contacter le service après-vente, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Les enfants entre 3 et 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié .
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger lié à l'électricité.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois latérales. Réinstallez les supports de grille en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.
- Un moyen de déconnexion doit être prévu dans le câblage fixe conformément aux règles nationales d'installation.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd.

Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Cet appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé lorsque l'appareil est raccordé à une prise secteur.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques de votre réseau.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.

- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec

l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.

- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.
- La porte du four doit toujours être fermée pendant la cuisson.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil est en marche. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, le meuble ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.

2.4 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.5 Éclairage intérieur



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications .

2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.

- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

2.7 Mise au rebut

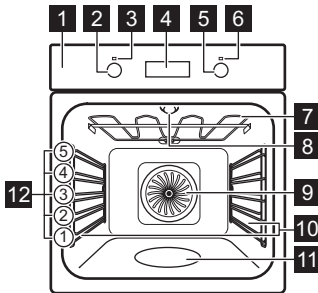


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

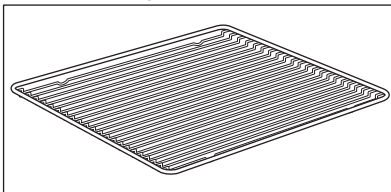
3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Manette de sélection des modes de cuisson
- 3 Voyant/symbole de mise sous tension
- 4 Affichage
- 5 Thermostat
- 6 Indicateur / symbole de température
- 7 Résistance
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Support de grille amovible
- 11 Bac de la cavité
- 12 Position des grilles

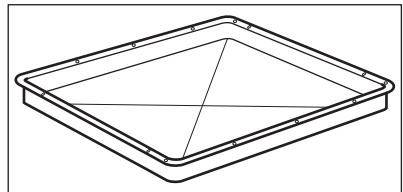
3.2 Accessoires

Grille métallique



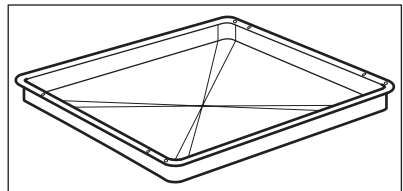
Permet de poser des plats à rôti, à gratin et des moules à gâteau/pâtisserie.

Plateau de cuisson



Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Plat à rôti



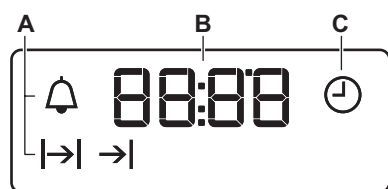
Pour cuire et rôtir ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

4. BANDEAU DE COMMANDE

4.1 Touches

Touche sensitive	Fonction	Description
—	MOINS	Pour régler l'heure.
⌚	HORLOGE	Pour régler une fonction de l'horloge.
+	PLUS	Pour régler l'heure.

4.2 Affichage



- A. Fonctions de l'horloge
- B. Minuteur
- C. Fonction de l'horloge

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Nettoyez le four et les accessoires avant de les utiliser pour la première fois. Remettez les accessoires et les supports de grille en place.

5.1 Premier nettoyage

Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.






6.1 Manettes rétractables




Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette. La manette sort alors de son logement.



6.2 Réglage d'un mode de cuisson


1. Tournez la manette des modes de cuisson pour sélectionner un mode de cuisson.
2. Tournez la manette pour sélectionner la température.
L'éclairage s'allume lorsque l'appareil est en marche.
3. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.

6.3 Modes de cuisson

Fonction du four	Utilisation
 Position Arrêt	Le four est éteint.
 Eclairage four	Pour allumer l'éclairage même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur trois niveaux en même temps et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour dorer de façon intensive et obtenir un fond croustillant.
 Chauffage Haut/ Bas (Voûte)	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.

Fonction du four	Utilisation
 Cuisson à chaleur humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Pour obtenir des instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », paragraphe Cuisson à chaleur humide. Durant cette cuisson, la porte du four doit rester fermée pour éviter d'interrompre la fonction, et pour garantir une consommation d'énergie optimale. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. Le niveau de cuisson peut être réduit. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, consultez le chapitre « Économies d'énergie », paragraphe « Efficacité énergétique ». Cette fonction est utilisée pour définir la classe d'efficacité énergétique selon la norme EN 60350-1.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
 BakingPlus	Pour ajouter de l'humidité en cours de cuisson. Pour obtenir une belle couleur et une croûte croustillante en cours de cuisson. Pour rester plus juteux en cours de réchauffage.

Fonction du four	Utilisation
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôti de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

 Durant certaines fonctions, l'éclairage s'éteint automatiquement lorsque le four atteint une température inférieure à 60 °C.

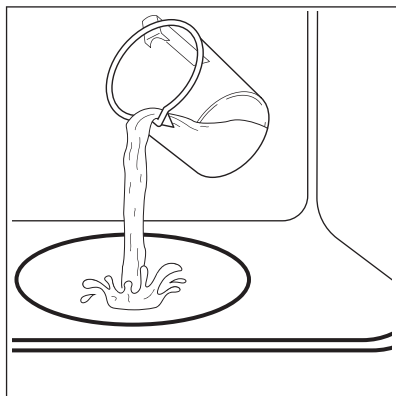
6.4 Réglage de la fonction :BakingPlus

Cette fonction augmente le taux d'humidité en cours de cuisson.


 **AVERTISSEMENT!**
Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.


L'humidité qui s'échappe peut provoquer des brûlures. Lorsque la fonction est terminée, ouvrez doucement la porte du four.


1. Remplissez le bac de la cavité avec de l'eau du robinet.



Le bac de la cavité a une contenance maximale de 250 ml.
Remplissez le bac de la cavité d'eau uniquement lorsque le four est froid.






 **ATTENTION!**
Ne remplissez pas le bac de la cavité en cours de cuisson, ou lorsque le four est chaud.

2. Réglez la fonction : .
3. Tournez la manette pour régler la température.
4. Préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.
5. Enfourez les aliments.
Reportez-vous au chapitre « Conseils ». Au cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte du four.
6. Pour éteindre le four, tournez la manette des modes de cuisson sur la position Arrêt.
7. Videz l'eau du bac de la cavité.

 **AVERTISSEMENT!**
Assurez-vous que le four a refroidi avant de vider l'eau du bac de la cavité.


7. FONCTIONS DE L'HORLOGE



7.1 Tableau des fonctions de l'horloge



Fonction de l'horloge	Utilisation
 HEURE	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
 DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
 FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.
 DÉPART DIFFÉRÉ	Pour combiner les fonction DURÉE et FIN.
 MINUTEUR	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez utiliser le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

7.2 Réglage de l'heure. Modification de l'heure





Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.


Le voyant  clignote lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique, lorsqu'il y a eu une coupure de courant ou que le minuteur n'est pas réglé.


Appuyez sur la touche  ou  pour régler la bonne heure. Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur la touche  jusqu'à ce que  commence à clignoter.

7.3 Réglage de la DUREE

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler le temps de la DUREE.





L'affichage indique .

4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée,  clignote et un signal


sonore retentit. L'appareil se met à l'arrêt automatiquement.

5. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

7.4 Réglage de la FIN









1. Sélectionnez une fonction et la température du four.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la durée.

L'affichage indique .

4. Lorsque la durée est écoulée,  clignote et un signal sonore retentit. L'appareil s'éteint automatiquement.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
6. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

7.5 Réglage du DÉPART DIFFÉRÉ



1. Sélectionnez une fonction et la température du four.


- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.
- Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.
- Appuyez sur .
- Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la FIN.
- Appuyez sur la touche  pour confirmer.

L'appareil s'allume automatiquement plus tard, fonctionne pendant la DURÉE réglée, et s'arrête à l'heure de FIN choisie. Lorsque la durée définie s'est écoulée, un signal sonore retentit.

- L'appareil s'éteint automatiquement. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

7.6 Régler la MINUTERIE



- Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que  commence à clignoter.

- Appuyez sur  ou  pour régler la durée requise.

La MINUTERIE se met en marche automatiquement au bout de 5 secondes.

- À la fin du temps de cuisson programmé, un signal sonore retentit. Appuyez sur une touche pour arrêter le signal sonore.
- Tournez les boutons de fonction du four et de température sur la position d'arrêt.

7.7 Annuler des fonctions de l'horloge

- Appuyez sur  plusieurs fois jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée clignote.
- Maintenez la touche  enfoncée. Au bout de quelques secondes, la fonction de l'horloge s'éteint.

8. UTILISATION DES ACCESSOIRES



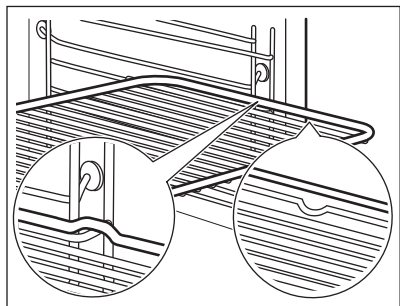
AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Installation des accessoires

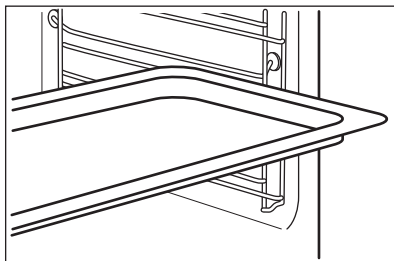
Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille



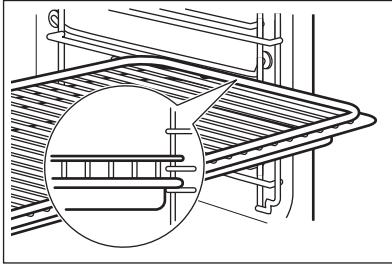
Plateau de cuisson/ Plat à rôtir :

Poussez le plateau de cuisson /plat à rôtir entre les rails du support de grille.



Grille métallique et plateau de cuisson / plat à rôtir ensemble :

Poussez le plateau de cuisson /plat à rôtir entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



Les petites indentations sur le dessus apportent plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour

refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10. CONSEILS



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

10.1 Conseils de cuisson

Votre four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien four. Les tableaux ci-dessous vous indiquent les réglages standard pour la température, le temps de cuisson et le niveau du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

10.2 BakingPlus

Gâteaux/pâtisseries/pains
Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez le plateau de cuisson.

Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)
Cookies / Scones / Croissants	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)
Petits pains	100	200	20 - 25
Pain	100	180	35 - 40
Gâteau aux prunes / Tourte aux pommes / Roulés à la cannelle, cuits dans un moule à gâteau	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Plats préparés surgelés
Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.

Plat	Eau dans le bac de la cavité (ml)	Température (°C)	Durée (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissants	150	170 - 180	15 - 25
Lasagnes	200	180 - 200	35 - 50

Régénération des aliments
Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez 100 ml d'eau.

Réglez la température sur 110 °C.

Plat	Durée (min)
Petits pains	10 - 20
Pain	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Viande	15 - 25
Gratin De Pâtes	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riz	15 - 25
Légumes	15 - 25

Rôtissage
Utilisez le deuxième niveau de la grille.

Utilisez 200 ml d'eau.

Utilisez le plat de cuisson en verre.

Plat	Température (°C)	Durée (min)
Rôti de bœuf	200	50 - 60
Poulet	210	60 - 80
Rôti de porc	180	65 - 80

10.3 Cuire

- La première fois, utilisez la température la plus basse.
- Le temps de cuisson peut être prolongé de 10 à 15 minutes, si vous cuisez des gâteaux sur plusieurs niveaux.
- Les gâteaux et petites pâtisseries placés à différentes hauteurs ne doront pas toujours de manière homogène. S'ils ne doront uniformément, il n'est pas nécessaire de modifier la température. Les différences s'atténuent en cours de cuisson.
- Les plateaux insérés dans le four peuvent se tordre en cours de cuisson. Une fois les plateaux refroidis, cette torsion disparaît.

10.4 Conseils de pâtisserie

Résultats de cuisson	Cause probable	Solution
Le dessous du gâteau n'est pas suffisamment doré.	La position de la grille est incorrecte.	Placez le gâteau sur un niveau plus bas.
Le gâteau s'affaisse et devient mou, plein de grumeaux, juteux.	La température du four est trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
	Durée de cuisson trop courte.	Réglez une durée de cuisson plus longue. Vous ne pouvez pas diminuer les temps de cuisson en augmentant la température.
	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
	Durée de cuisson trop longue.	Réglez une durée de cuisson inférieure la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

10.5 Cuisson sur un seul niveau :

Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Kouglof/brioche	Chaleur tournante	150 - 160	50 - 70	1
Gâteau Savoie madère/cakes aux fruits	Chaleur tournante	140 - 160	70 - 90	1
Fond de tarte – pâte brisée	Chaleur tournante	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Fond de tarte - génoise	Chaleur tournante	150 - 170	20 - 25	2
Gâteau au fromage	Voûte	170 - 190	60 - 90	1

1) Préchauffez le four.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pain tressé/couronne de pain	Voûte	170 - 190	30 - 40	3
Brioche Noël fruits (Stollen)	Voûte	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Voûte	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux à la crème/éclairs	Voûte	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Gâteau roulé	Voûte	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Gâteau aux amandes et au beurre / gâteaux au sucre	Voûte	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Chaleur tournante	150	35 - 55	3
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Voûte	170	35 - 55	3
Tartes aux fruits sur pâte sablée	Chaleur tournante	160 - 170	40 - 80	3
Gâteau à base de levure à garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, crème anglaise)	Voûte	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Biscuits sablés	Chaleur tournante	150 - 160	10 - 20	3
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	150 - 160	15 - 20	3
Pâtisseries à base de blancs d'œufs/Meringues	Chaleur tournante	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Chaleur tournante	100 - 120	30 - 50	3
Biscuits/Gâteaux secs à base de pâte levée	Chaleur tournante	150 - 160	20 - 40	3
Pâtisseries feuilletées	Chaleur tournante	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Petits pains	Chaleur tournante	160 ¹⁾	10 - 25	3
Petits pains	Voûte	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Préchauffez le four.

10.6 Gratins

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gratin de pâtes	Voûte	180 - 200	45 - 60	1
Lasagnes	Voûte	180 - 200	25 - 40	1
Gratin de légumes ¹⁾	Turbo grill	160 - 170	15 - 30	1
Baguettes garnies de fromage fondu	Chaleur tournante	160 - 170	15 - 30	1
Gratins sucrés	Voûte	180 - 200	40 - 60	1
Gratins de poisson	Voûte	180 - 200	30 - 60	1
Légumes farcis	Chaleur tournante	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Préchauffez le four.

10.7 Cuisson à chaleur humide



Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Petits pains (16 morceaux)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	190	3	45 - 55
Pizza surgelée, 0,35 kg	grille métallique	190	2	45 - 50
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	45 - 55
Brownie	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	55 - 60
Fond de tarte en génoise	moule à tarte sur une grille métallique	180	2	40 - 50
Poisson poché, 0,3 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Poisson entier (0,2 kg)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	25 - 35
Filets de poisson, 0,3 kg	plaque à pizza sur la grille métallique	180	3	40 - 50
Viande pochée, 0,25 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	190	3	40 - 50
Chachlyk, 0,5 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	190	3	35 - 45
Cookies, 16 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	40 - 50
Macarons, 24 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	35 - 45
Muffins, 12 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	35 - 45
Petits fours, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45
Biscuits sablés, 20 biscuits	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	150	2	40 - 45
Tartelettes, 8 gâteaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	170	2	35 - 45

Plat	Accessoires	Température (°C)	Positions des grilles	Durée (min)
Légumes pochés, 0,4 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	45 - 55
Omelette végétarienne	plaque à pizza sur la grille métallique	190	3	40 - 50

10.8 Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez la fonction : Chaleur tournante.

Gâteaux/Petites pâtisseries/Pains sur plateaux de cuisson

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Choux à la crème/éclairs	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Crumble sec	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Préchauffez le four.

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/petits pains

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
			2 positions	3 positions
Biscuits sablés	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuits à base de génoise	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuits/ Gâteaux secs à base de pâte levée	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pâtisseries feuilletées	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Petits Pains	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Préchauffez le four.

10.9 Fonction Pizza

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza (pâte fine)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (bien garnie)	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Quiche aux épinards	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan suisse	170 - 190	45 - 55	1
Gâteau au fromage	140 - 160	60 - 90	1
Tarte aux pommes, couv.	150 - 170	50 - 60	1
Tourte aux légumes	160 - 180	50 - 60	1
Pain sans levain	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Quiche à pâte feuilletée	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuche (plat alsacien semblable à une pizza)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (version russe de la calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Préchauffez le four.

2) Utilisez un plat à rôtir.

10.10 Rôtissage

Utilisez des plats résistant à la chaleur.

Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans le plat à rôtir ou sur la grille métallique en plaçant le plat à rôtir en dessous.

Pour éviter que les sucs ou les graisses de cuisson ne brûlent, versez un peu d'eau dans le plat à rôtir.

Faites rôtir les viandes à couenne dans le plat à rôtir sans le couvercle.

Si nécessaire, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Pour obtenir une viande plus juteuse :

- faites rôtir les viandes maigres dans le plat à rôtir avec le couvercle, ou utilisez un sachet de cuisson.
- faites rôtir la viande et le poisson par morceaux d'au moins 1 kg.
- arrosez les gros rôtis et les volailles avec leur jus plusieurs fois en cours de cuisson.

10.11 Tableaux de rôtissage

Bœuf

Plat	Quantité	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Bœuf braisé	1 - 1,5 kg	Voûte	230	120 - 150	1
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Rôti ou filet de bœuf : à point	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo Gril	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Préchauffer le four.

Porc

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Épaule/collet/jambon à l'os	1 - 1,5	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120	1
Côtelette/côte levée	1 - 1,5	Turbo Gril	170 - 180	60 - 90	1
Pain de viande	0,75 - 1	Turbo Gril	160 - 170	50 - 60	1
Jarret de porc (précuit)	0,75 - 1	Turbo Gril	150 - 170	90 - 120	1

Veau

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Rôti de veau	1	Turbo Gril	160 - 180	90 - 120	1
Jarret de veau	1,5 - 2	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150	1

Agneau

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Gigot d'agneau/ Rôti d'agneau	1 - 1,5	Turbo Gril	150 - 170	100 - 120	1
Selle d'agneau	1 - 1,5	Turbo Gril	160 - 180	40 - 60	1

Gibier

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Selle/Cuisse de lièvre	jusqu'à 1	Voûte	230 ¹⁾	30 - 40	1
Selle de chevreuil	1,5 - 2	Voûte	210 - 220	35 - 40	1
Cuissot de chevreuil	1,5 - 2	Voûte	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Préchauffer le four.

Volaille

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Morceaux de volaille	0,2 - 0,25 chacun	Turbo Gril	200 - 220	30 - 50	1
Demi-poulet	0,4 - 0,5 chacun	Turbo Gril	190 - 210	35 - 50	1
Volaille, pou-larde	1 - 1,5	Turbo Gril	190 - 210	50 - 70	1
Canard	1,5 - 2	Turbo Gril	180 - 200	80 - 100	1
Oie	3,5 - 5	Turbo Gril	160 - 180	120 - 180	1
Dinde	2,5 - 3,5	Turbo Gril	160 - 180	120 - 150	1
Dinde	4 - 6	Turbo Gril	140 - 160	150 - 240	1

Poisson (à la vapeur)

Plat	Quantité (kg)	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Poisson entier	1 - 1,5	Voûte	210 - 220	40 - 60	1

10.12 Gril

- Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.
- Placez la grille dans la position de la grille comme recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

- Faites toujours préchauffer le four à vide avec les fonctions de gril pendant 5 minutes.

**ATTENTION!**

Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

Gril

Plat	Température (°C)	Durée (min)		Positions des grilles
		1re face	2e face	
Rôti de bœuf	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filet de bœuf	230	20 - 30	20 - 30	3
Rôti/Filet de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet de veau	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Rôti/Filet d'agneau	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Poisson entier, 500 - 1 000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Plats surgelés

Utilisez la fonction Chaleur tournante.

Plat	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Pizza surgelée	200 - 220	15 - 25	2
Pizza épaisse surgelées	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fraîche (précuite)	210 - 230	13 - 25	2
Parts de pizza surgelées	180 - 200	15 - 30	2
Frites, fines	200 - 220	20 - 30	3
Frites, épaisses	200 - 220	25 - 35	3
Potatoes/Pomme Quartier	220 - 230	20 - 35	3
Galettes De Pommes De T.	210 - 230	20 - 30	3
Lasagnes / Cannelloni, frais	170 - 190	35 - 45	2
Lasagnes surgelées	160 - 180	40 - 60	2
Fromage cuit au four	170 - 190	20 - 30	3
Ailes De Poulet	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Stérilisation - Sole

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez le premier niveau en partant du bas du four pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide contenu dans les pots commence à frémir (au bout d'environ 35 à 60 minutes pour des pots d'un litre), éteignez le four ou réduisez la température à 100 °C (reportez-vous au tableau).

Baies

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Fraises / Myrtilles / Framboises / Groseilles à maquereau mûres	160 - 170	35 - 45	-

Fruits à noyau

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Poires / Coings / Prunes	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Légumes

Plat	Température (°C)	Cuisson jusqu'à ce que la préparation commence à frémir (min)	Continuez la cuisson à 100 °C (min)
Carottes ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Concombres	160 - 170	50 - 60	-
Mixed pickles (Bouquet croquant de légumes)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Chou-rave / Petits pois / Asperges	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Laissez reposer dans le four après qu'il soit éteint.

10.15 Séchage - Chaleur tournante

déshydratation, ouvrez la porte et laissez refroidir pendant une nuit pour terminer le séchage.

Utilisez des plaques recouvertes de papier sulfurisé.

Pour obtenir un meilleur résultat, arrêtez le four à la moitié de la durée de

Légumes

Pour une plaque, utilisez le troisième niveau de la grille.

Pour deux plaques, utilisez les premier et quatrième niveaux de la grille.

Plat	Température (°C)	Durée (h)
Haricots	60 - 70	6 - 8
Poivrons	60 - 70	5 - 6
Légumes pour potage	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Fines herbes	40 - 50	2 - 3

Fruits

Plat	Température (°C)	Durée (h)	Positions des grilles	
			1 position	2 positions
Prunes	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Pommes, lamelles	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Poire	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.16 Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011.

Cuisson sur un seul niveau. Cuisson dans des moules

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Voûte	160	35 - 50	2
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	160	60 - 90	2

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles
Tarte aux pommes (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Voûte	180	70 - 90	1

Cuisson sur un seul niveau. Biscuits/Gâteaux secs
Utilisez le troisième niveau de la grille.

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 40
Biscuits sablés / Tresses feuilletées	Voûte	160 ¹⁾	20 - 30
Petits gâteaux (20 par plaque)	Chaleur tournante	150 ¹⁾	20 - 35
Petits gâteaux (20 par plaque)	Voûte	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Préchauffez le four.

Cuisson sur plusieurs niveaux. Biscuits/Gâteaux secs

Plat	Fonction	Température (°C)	Durée (min)	Positions des grilles	
				2 positions	3 positions
Biscuits sablés	Chaleur tournante	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Petits gâteaux (20 par plaque)	Chaleur tournante	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Préchauffez le four.

Gril
Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

Plat	Fonction	Durée (min)	Positions des grilles
Toasts	Gril	1 - 3	5
Steaks de bœuf	Gril	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Retournez à la moitié du temps.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien

Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse tiède.

Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.

Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie. Ce risque est élevé pour la lèchefrite.

Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

Éliminez l'humidité dans la cavité après chaque utilisation.

11.2 Nettoyage du bac de la cavité

Le processus de nettoyage élimine les résidus calcaires qui s'accumulent dans le bac de la cavité après une cuisson à la vapeur.



Pour la fonction : BakingPlus, nous vous recommandons d'effectuer ce processus de nettoyage au moins tous les 5 à 10 cycles de cuisson.

1. Versez 250 ml de vinaigre blanc dans le bac de la cavité au fond du four.

Utilisez du vinaigre à 6 % maximum, sans additifs.

2. Laissez le vinaigre dissoudre les résidus calcaires à température ambiante pendant 30 minutes
3. Nettoyez la cavité à l'eau tiède avec un chiffon doux.

11.3 Retrait des supports de grille

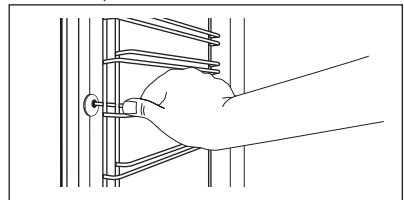
Pour nettoyer le four, retirez les supports de grille.



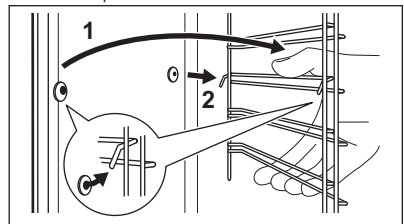
ATTENTION!

Soyez prudent lorsque vous retirez les supports de grille.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.



Réinstallez les accessoires que vous avez retirés en répétant cette procédure dans l'ordre inverse.

11.4 Voûte du four



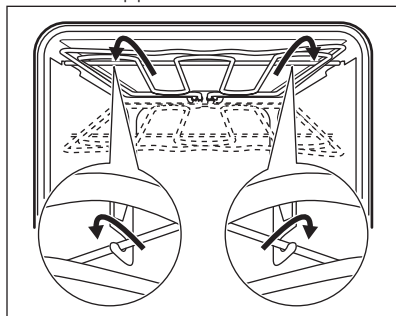
AVERTISSEMENT!

Éteignez l'appareil avant de retirer l'élément chauffant. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Retirez les supports de grille.

Vous pouvez replier la résistance supérieure afin de faciliter le nettoyage de la voûte du four.

1. Saisissez la résistance par l'avant, des deux mains.
2. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des deux supports.



La résistance se replie.

3. Nettoyez la porte du four.
4. Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.



Installez la résistance correctement des deux côtés au-dessus du support, sur les parois intérieures du four.

5. Remplacez les supports de grille.

11.5 Retrait et installation de la porte

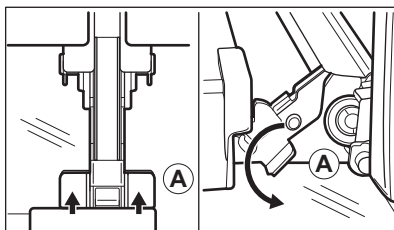
Vous pouvez retirer la porte et les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de panneaux de verre varie selon les modèles.



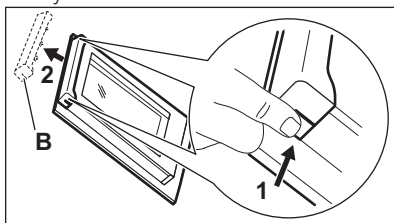
AVERTISSEMENT!

Elle est lourde.

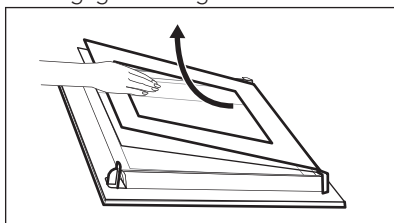
1. Ouvrez complètement la porte.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (angle d'environ 70°).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
6. Saisissez les deux côtés du cache (B) situé sur l'arête supérieure de la porte et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Saisissez un panneau de verre à la fois par son bord supérieur et dégagez-le du guide en le soulevant.



9. Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau de verre.

Une fois le nettoyage terminé, suivez les étapes ci-dessus en sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

- i** L'une des charnières (normalement du côté droit) peut être bougée librement. Assurez-vous que les deux charnières sont dans la même position (dans un angle d'environ 70°).



AVERTISSEMENT!

Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.

11.6 Remplacement de l'éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution ! L'ampoule peut être chaude.

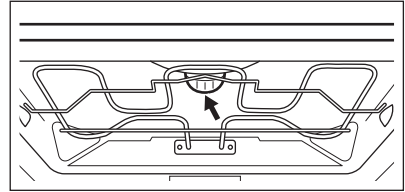
1. Éteignez le four.

Attendez que le four ait refroidi.

2. Débranchez le four de l'alimentation secteur.
3. Placez un chiffon au fond de la cavité.

Éclairage supérieur

1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant.



2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 40 W, et résistant à une température de 300 °C.
4. Replacez le diffuseur en verre.

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas allumer le four ni le faire fonctionner. « 400 » s'affiche et un signal sonore retentit.	Le four est mal raccordé à la prise électrique.	Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique (reportez-vous au schéma de branchement).
Le four ne chauffe pas.	Le four est éteint.	Allumez le four.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.

Problème	Cause probable	Solution
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.
De la vapeur et de la condensation se forment sur les aliments et dans la cavité du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15 à 20 minutes après la fin de la cuisson.
La fonction BakingPlus ne fournit pas de bons résultats de cuisson.	Vous n'avez pas activé la fonction BakingPlus.	Reportez-vous au chapitre « Fonction BakingPlus ».
La fonction BakingPlus ne fournit pas de bons résultats de cuisson.	Vous n'avez pas rempli le bac de la cavité d'eau.	Reportez-vous au chapitre « Fonction BakingPlus ».
L'eau dans le bac de la cavité ne bout pas.	La température est trop basse.	Sélectionnez une température d'au moins 110 °C. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
De l'eau s'écoule du bac de la cavité.	Le bac de la cavité est trop rempli.	Éteignez le four et assurez-vous que l'appareil est froid. Épongez l'excédent d'eau. Versez la quantité d'eau adaptée dans le bac de la cavité. Reportez-vous à la procédure correspondante.

12.2 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque

signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)
Référence du produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Fiche du produit et informations conformément à la norme EU 65-66/2014

Nom du fournisseur	AEG	
Identification du modèle	BOBZDB BOBZDM	
Index d'efficacité énergétique	81.2	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode traditionnel	0.99 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard et mode air pulsé	0.69 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BOBZDB	33.0 kg
	BOBZDM	33.0 kg

EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Plages, fours, fours à vapeur et grils - Méthodes de mesure des performances.

13.2 Économie d'énergie



Ce four est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Conseils généraux

Assurez-vous que la porte du four est correctement fermée lorsque le four est en marche. En cours de la cuisson, n'ouvrez pas la porte. Nettoyez régulièrement le joint de la porte pour qu'il reste propre et assurez-vous qu'il est toujours bien fixé, dans la bonne position.

Utilisez des plats en métal pour augmenter les économies d'énergie.

Si possible, ne préchauffez pas le four avant d'y introduire vos aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température du four au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson, en fonction de la durée de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous cuisez plusieurs plats les uns après les autres, veillez à ne pas trop espacer les cuissons.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud.

Cuisson à chaleur humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

14. CH GARANTIE

Service-clientèle

Points de Service		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trési 6 1028 Prévèrènges	Via Violino 11 6928 Manno
Morgenstrasse 131 3018 Bern		
Langgasse 10 9008 St. Gallen		
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke		
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln		
Comercialstrasse 19 7000 Chur		

**Points de vente de rechange**

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111



Conseil technique/Vente

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie

couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

15. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**Pour la Suisse:**

Où aller avec les appareils usagés ?

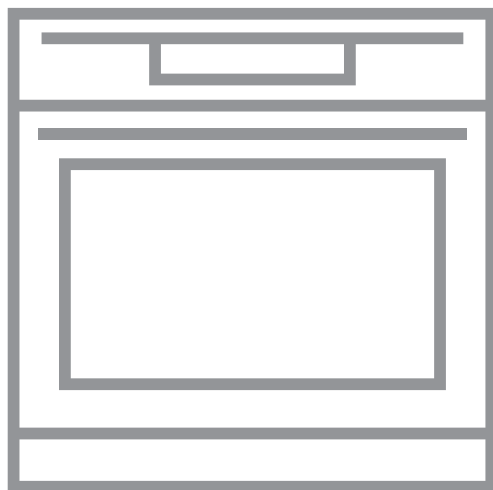
Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.

La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.erecycling.ch

▶ BOBZDB
BOBZDM

IT Istruzioni per l'uso
Forno

USER MANUAL



AEG

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	8
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	9
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	11
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	12
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	13
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	13
11. PULIZIA E CURA.....	27
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	30
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	31
14. GARANZIA.....	32

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura del presente manuale, per conoscere come trarre il massimo vantaggio dall'utilizzo della vostra apparecchiatura.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

www.aeg.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registreaeg.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:


www.aeg.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE


Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	5
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	7
4. PANNELLO DEI COMANDI.....	8
5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.....	8
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	9
7. FUNZIONI DEL TIMER.....	11
8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI.....	12
9. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	13
10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	13
11. PULIZIA E CURA.....	27
12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	30
13. EFFICIENZA ENERGETICA.....	31
14. GARANZIA.....	32

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sulle normali apparecchiature. Vi invitiamo a dedicare qualche minuto alla lettura del presente manuale, per conoscere come trarre il massimo vantaggio dall'utilizzo della vostra apparecchiatura.

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli d'uso, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:

www.aeg.com/webselfservice



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

www.registreaeg.com



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:


www.aeg.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE


Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta il Centro di Assistenza autorizzato, accertarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni per la sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Abbiate cura di non toccare gli elementi riscaldanti.
- Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Per rimuovere i supporti ripiano, sfilare innanzitutto la parte anteriore del supporto, quindi quella posteriore, dalle pareti laterali. Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.
- I dispositivi di interruzione della corrente devono essere incorporati nel cablaggio fisso conformemente alle regole di cablaggio.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione



AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Installare l'apparecchiatura in un luogo sicuro e idoneo che soddisfi i requisiti di installazione.
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema elettrico di raffreddamento. Questo deve essere alimentato elettricamente.

2.2 Collegamento elettrico



AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito,

l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.

- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

2.3 Utilizzo



AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Questa apparecchiatura è stata prevista unicamente per un uso domestico.
- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.

- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla parte bassa della cavità dell'apparecchiatura.
 - Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
 - Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
 - Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto o dell'acciaio inox non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano

macchie che possono essere permanenti.

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

2.4 Manutenzione e pulizia



AVVERTENZA!

Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano danneggiati. Contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Prestare attenzione quando si rimuove la porta dall'apparecchio. la porta è pesante!
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.

- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

2.5 Illuminazione interna



AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche.

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.
- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche .

2.6 Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

2.7 Smaltimento



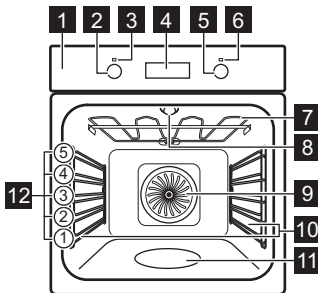
AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico dell'apparecchiatura e smaltirlo.
- Togliere il blocco porta per evitare che bambini o animali restino intrappolati nell'apparecchiatura.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

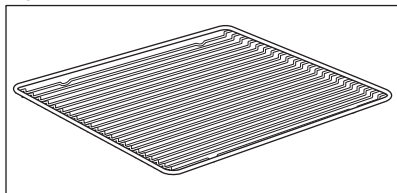
3.1 Panoramica



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Manopola di regolazione delle funzioni di riscaldamento
- 3 Spia/simbolo alimentazione
- 4 Display
- 5 Manopola di regolazione (per la temperatura)
- 6 Indicatore della temperatura / simbolo
- 7 Elemento riscaldante
- 8 Luce
- 9 Ventola
- 10 Supporto ripiano, smontabile
- 11 Incavo cavità
- 12 Posizioni dei ripiani

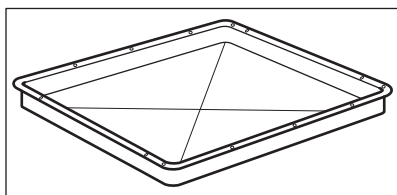
3.2 Accessori

Ripiano a filo



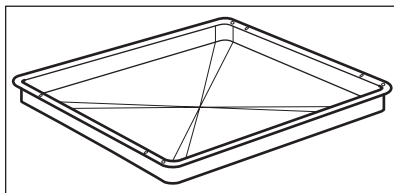
Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

Lamiera dolci



Per la cottura di torte e biscotti.

Leccarda



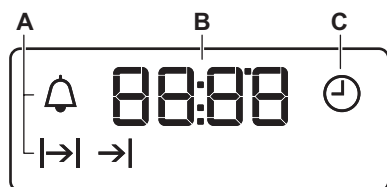
Per cuocere al forno, arrostitire o come recipiente per raccogliere i grassi.

4. PANNELLO DEI COMANDI

4.1 Pulsanti

Campo sensore / Pulsante	Funzione	Descrizione
—	MENO	Per impostare l'ora.
⌚	OROLOGIO	Per impostare una funzione orologio.
+	PIÙ	Per impostare l'ora.

4.2 Display



- A. Funzioni dell'orologio
- B. Timer
- C. Funzioni orologio

5. PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



Per l'impostare l'Ora del giorno rimandiamo al capitolo "Funzioni orologio".

5.1 Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dal forno.

Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire il forno e gli accessori prima di utilizzarli per la prima volta. Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

6. UTILIZZO QUOTIDIANO



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Manopola incassabile

Per utilizzare l'apparecchiatura, premere la manopola. La manopola fuoriesce.


6.2 Impostazione di una funzione cottura

1. Ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento per selezionare una funzione di riscaldamento.
2. Ruotare la manopola di controllo per selezionare la temperatura.




La spia si accende quando il forno entra in funzione.



3. Per spegnere il forno ruotare la manopola per le funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off.

6.3 Funzioni cottura

Funzione forno	Applicazione
0 Posizione di spento	Il forno è spento.
 Luce forno	Per accendere la lampadina senza una funzione di cottura.

Funzione forno	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su tre posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto a Cottura convenzionale.
 Funzione Pizza	Per preparare la pizza. Per una doratura intensa e un fondo croccante.
 Cottura convenzionale (Cottura Tradizionale)	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.

Funzione forno	Applicazione
 Cottura a umido	<p>Questa funzione è progettata per risparmiare energia in fase di cottura. Per istruzioni di cottura rimandiamo al capitolo "Consigli e suggerimenti", Cottura a umido. La porta del forno dovrebbe essere chiusa in fase di cottura, di modo che la funzione non venga interrotta. Ciò garantisce inoltre che il forno funzioni con la più elevata efficienza energetica possibile. Quando viene usata questa funzione, la temperatura all'interno della cavità potrebbe essere diversa rispetto alla temperatura impostata. Sarà possibile ridurre la potenza riscaldante. Per indicazioni generali per risparmio energetico, rimandiamo al capitolo "Efficienza energetica", Risparmio energetico. Questa funzione veniva usata per attenersi alla classe di efficienza energetica, in conformità con la normativa EN 60350-1.</p>
 Resistenza inferiore	<p>Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.</p>
 BakingPlus	<p>Per aggiungere umidità durante la cottura. Per ottenere il giusto colore e una crosta croccante durante la cottura. Per ottenere una maggiore succosità durante il riscaldamento.</p>

Funzione forno	Applicazione
 Grill	<p>Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.</p>
 Doppio grill ventilavo	<p>Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame con ossa su una posizione della griglia. Per gratinare e dorare.</p>

i La lampada si potrebbe spegnere automaticamente a temperature inferiori a 60 °C durante alcune funzioni del forno.

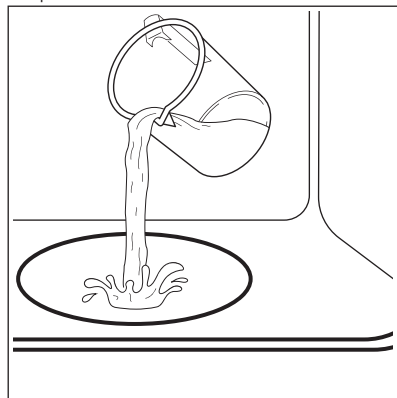
6.4 Impostazione della funzione: BakingPlus

Questa funzione aumenta l'umidità in fase di cottura.

! **AVVERTENZA!**
Vi è il rischio di ustioni o di danni all'apparecchiatura.

L'umidità che fuoriesce può provocare ustioni. Dopo l'arresto della funzione, aprire la porta con attenzione.

1. Riempire l'incavo della cavità con acqua di rubinetto.




La capacità massima dell'incavo della cavità è 250 ml.

Riempire l'incavo della cavità con acqua soltanto quando il forno è freddo.



ATTENZIONE!

Non riempire l'incavo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.

2. Impostare la funzione: 
3. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura per impostare la temperatura.
4. Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti per creare umidità.
5. Mettere gli alimenti in forno.

Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti utili".

Non aprire mai la porta del forno durante la cottura.

6. Per spegnere il forno, ruotare la manopola delle funzioni di riscaldamento fino a portarla in posizione off per spegnere il forno.
7. Togliere l'acqua dall'incavo della cavità.



AVVERTENZA!

Accertarsi che il forno si sia raffreddato prima di togliere l'acqua residua dall'incavo della cavità.


7. FUNZIONI DEL TIMER



7.1 Tabella delle funzioni orologio



Funzioni orologio	Applicazione
 IMPOSTA ORA	Permette di modificare o controllare l'ora.
 DURATA	Per impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchiatura.
 ORARIO FINE	Per impostare l'orario di spegnimento dell'apparecchiatura.
 PARTENZA RITARDATA	Per combinare le funzioni DURATA e FINE.
 CONTAMINUTI	Per impostare il conto alla rovescia. Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del dispositivo. È possibile impostare il CONTAMINUTI in qualsiasi momento, anche quando l'apparecchiatura è spenta.

7.2 Impostazione del tempo. Modifica del tempo





È necessario impostare l'ora prima di mettere in funzione il forno.


La  lampeggia quando si collega l'apparecchiatura all'alimentazione elettrica dopo un'interruzione di corrente o se il timer non è stato impostato.


Premere il tasto  o  per impostare l'ora corretta. Dopo circa cinque secondi, la spia smette di lampeggiare e il display mostra l'ora impostata.

Per modificare l'ora del giorno, toccare nuovamente  fino a che  non inizia a lampeggiare.





7.3 Impostazione della DURATA

1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare la DURATA.


Il display visualizza .

4. Allo scadere del tempo,  lampeggia e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
5. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.






7.4 Impostazione della funzione FINE




1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare il tempo.

Il display visualizza .





4. Allo scadere del tempo,  lampeggia e viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
5. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
6. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

7.5 Impostazione della PARTENZA RITARDATA



1. Impostare una funzione del forno e la temperatura.
2. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
3. Premere  o  per impostare il tempo di DURATA.
4. Premere .

5. Premere  o  per impostare il tempo di FINE.
6. Premere  per confermare. L'apparecchiatura si accende automaticamente, funziona per la DURATA impostata e si ferma all'orario di FINE impostato. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico.
7. L'apparecchiatura si spegne automaticamente. Premete un tasto qualsiasi per disattivare il segnale.
8. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e della temperatura sulla posizione di spento.

7.6 Regolazione del CONTAMINUTI

1. Premere nuovamente  e di nuovo fino a che  non inizia a lampeggiare.
2. Premere  o  per impostare il tempo necessario. Il Contaminuti si avvia in modo automatico dopo 5 secondi.
3. Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.
4. Ruotare la manopola delle funzioni del forno e la manopola della temperatura in posizione spento.

7.7 Annullamento delle funzioni orologio

1. Premere ripetutamente il tasto  finché la spia della funzione desiderata non inizia a lampeggiare.
 2. Tenere premuto .
- La funzione dell'orologio si spegne dopo alcuni secondi.

8. UTILIZZO DEGLI ACCESSORI



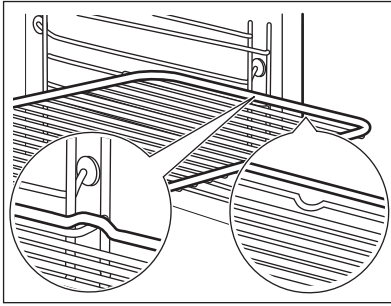
AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Inserimento degli accessori

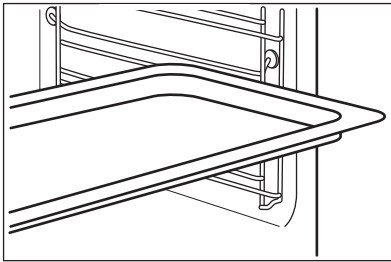
Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che



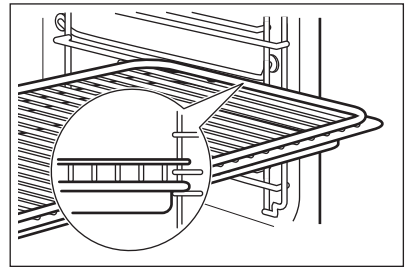
Lamiera dolci/ Leccarda:

Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano.



Ripiano a file e lamiera dolci / leccardainsieme:

Spingere la lamiera dolci /leccarda tra le guide del supporto ripiano e il ripiano a filo sulle guide sovrastanti.



Il piccolo rientro sulla parte superiore aumenta il livello di sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antibaltamento. Il bordo alto intorno al ripiano evita che le pentole scivolino dal ripiano.

9. FUNZIONI AGGIUNTIVE

9.1 Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si accende in modo automatico per tenere fresche le

superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

10. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

10.1 Consigli di cottura

Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostiti in modo differente rispetto al forno posseduto in precedenza. Le seguenti tabelle offrono le impostazioni standard di temperatura, tempo di cottura e posizione ripiano.

Qualora non si trovino le impostazioni per una ricetta speciale, cercarne una simile.

10.2 BakingPlus

Torte / dolci / pane
Usare il secondo livello griglia.

Usare la piastra.

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.

Cibi	Acqua nella goffratura della cavità (ml)	Température (°C)	Tempo (min.)
Cookies / Focaccine tonde / Croissant	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Panini	100	200	20 - 25
Pane	100	180	35 - 40
Plum cake / Tarte aux pommes / Kanelbulle, cotti in uno stampo per dolci	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Pasti pronti congelati

Usare il secondo livello griglia.

Preriscaldare il forno vuoto per 10 minuti.

Cibi	Acqua nella goffratura della cavità (ml)	Température (°C)	Tempo (min.)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissant	150	170 - 180	15 - 25
Lasagne	200	180 - 200	35 - 50

Rigenerazione delle pietanze

Usare il secondo livello griglia.

Usare 100 ml di acqua.

Impostare la temperatura su 110 °C.

Cibi	Tempo (min.)
Panini	10 - 20
Pane	15 - 25
Focaccia	15 - 25
carne	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riso	15 - 25

Cibi	Tempo (min.)
Verdure	15 - 25

Cottura arrosto

Usare il secondo livello griglia.

Usare 200 ml di acqua.

Usare piatti di cottura in vetro.

Cibi	Température (°C)	Tempo (min.)
Roast beef	200	50 - 60
Pollo	210	60 - 80
Arrosto di maiale	180	65 - 80

10.3 Panificare

- Usare la temperatura più bassa la prima volta.
- È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.
- I dolci infornati ad altezze diverse non si cuociono contemporaneamente.

- Non serve modificare la temperatura in caso di rosolature diverse. Le differenze si compensano in fase di cottura.
- I vassoi nel forno possono girare in fase di cottura. Una volta raffreddate, le deformazioni scompaiono.

10.4 Consigli per cuocere al forno

Risultati di cottura	Causa possibile	Rimedio
Il fondo della torta non è sufficientemente dorato.	La posizione della griglia è errata.	Sistemare la torta su un ripiano inferiore.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura leggermente inferiore.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. Non è possibile ridurre i tempi di cottura impostando temperature più alte.
	È presente troppo liquido nel composto.	Utilizzare meno liquido. Attenersi ai tempi di impasto, soprattutto quando si impiegano impastatrici per dolci.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura più alta.
	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare un tempo di cottura più corto.
La doratura della torta non è omogenea.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo.
	Il composto non è distribuito in modo uniforme.	Distribuire il composto in modo uniforme sulla lamiera dolci.
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura del forno leggermente più alta.

10.5 Cottura su un solo livello:

Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella/Brioche	Cottura Ventilata	150 - 160	50 - 70	1
Torta margherita/Torte alla frutta	Cottura Ventilata	140 - 160	70 - 90	1
Base per flan – pasta frolla	Cottura Ventilata	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Base per flan - pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Cottura Tradizionale	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Torte/dolci/pane su lamiera dolci

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Treccia/Corona	Cottura Tradizionale	170 - 190	30 - 40	3
Dolci di Natale	Cottura Tradizionale	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pane (di segale): 1. Prima parte della procedura di cottura. 2. Seconda parte della procedura di cottura.	Cottura Tradizionale	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Bigné/éclair	Cottura Tradizionale	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Rotolo dolce	Cottura Tradizionale	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Torta tipo crumble (secca)	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Torta alle mandorle con burro/zucchero	Cottura Tradizionale	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) ²⁾	Cottura Ventilata	150	35 - 55	3

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Flan alla frutta (con pasta lievitata/torte lievitate) ²⁾	Cottura Tradizionale	170	35 - 55	3
Torte di frutta fatte con pasta frolla	Cottura Ventilata	160 - 170	40 - 80	3
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. formaggio morbido, panna, crema)	Cottura Tradizionale	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Preriscaldare il forno.

²⁾ Utilizzare una leccarda.

Biscotti

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	Cottura Ventilata	150 - 160	10 - 20	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	15 - 20	3
Dolci realizzati con albume/ Meringhe	Cottura Ventilata	80 - 100	120 - 150	3
Macarons	Cottura Ventilata	100 - 120	30 - 50	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura Ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Pasticcini di pasta sfoglia	Cottura Ventilata	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Panini	Cottura Ventilata	160 ¹⁾	10 - 25	3
Panini	Cottura Tradizionale	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Preriscaldare il forno.

10.6 Sformati e gratinati

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta al forno	Cottura Tradizionale	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Cottura Tradizionale	180 - 200	25 - 40	1
Verdure gratinate ¹⁾	Doppio grill ventilato	160 - 170	15 - 30	1
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30	1
Dolci al forno	Cottura Tradizionale	180 - 200	40 - 60	1
Sformati di pesce	Cottura Tradizionale	180 - 200	30 - 60	1
Verdure ripiene	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

10.7 Cottura a umido



Per risultati ottimali attenersi ai suggerimenti elencati nella seguente tabella.

Alimenti	Accessori	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Panini dolci, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	190	3	45 - 55
Pizza, surgelata, 0,35 kg	ripiano a filo	190	2	45 - 50
Rotolo dolce	lamiera dolci o leccarda	180	2	45 - 55
Brownie	lamiera dolci o leccarda	180	2	55 - 60
Base pan di Spagna	pirottino base soufflé su ripiano a filo	180	2	40 - 50
Pesce cotto in bianco, 0,3 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	25 - 35
Pesce intero, 0,2 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	25 - 35

Alimenti	Accessori	Temperatura (°C)	Posizione della griglia	Tempo (min.)
Filetto di pesce, 0,3 kg	teglia pizza su ripiano a filo	180	3	40 - 50
Carne bollita, 0,25 kg	lamiera dolci o leccarda	190	3	40 - 50
Shashlik, 0,5 kg	lamiera dolci o leccarda	190	3	35 - 45
Cookie, 16 pezzi	lamiera dolci o leccarda	160	2	40 - 50
Macaron, 24 pezzi	lamiera dolci o leccarda	150	2	35 - 45
Muffin, 12 pezzi	lamiera dolci o leccarda	160	2	35 - 45
Pasta saporita, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	35 - 45
Biscotti con crosta, 20 pezzi	lamiera dolci o leccarda	150	2	40 - 45
Tortine, 8 pezzi	lamiera dolci o leccarda	170	2	35 - 45
Verdure bollite, 0,4 kg	lamiera dolci o leccarda	180	3	45 - 55
Omelette vegetariana	teglia pizza su ripiano a filo	190	3	40 - 50

10.8 Cottura multilivello

Usare la funzione: Cottura ventilata.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Bigné/éclair	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Torta Streusel	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Biscotti/pasticcini/dolci/panini

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
			2 posizioni	3 posizioni
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscotti con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pasticcini di pasta sfoglia	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Panini	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Preriscaldare il forno.

10.9 Funzione Pizza

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (sottile)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (molto guarnita)	180 - 200	20 - 30	2
Torte	180 - 200	40 - 55	1
Flan di spinaci	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Torta di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60	1
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60	1
Pane non lievitato	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Tortino di pasta sfoglia	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Flammekuchen (specialità simile alla pizza, tipica dell'Alsazia)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroggen (versione russa del calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Preriscaldare il forno.

2) Utilizzare una leccarda.

10.10 Cottura arrosto

Usare articoli resistenti al calore, che possono essere messi in forno.

Arrostire i tagli di grandi dimensioni direttamente sul vassoio o sulla griglia sopra al vassoio.

Onde evitare che il sugo di cottura o il grasso possano bruciarsi, si consiglia di aggiungere un po' d'acqua nel recipiente di cottura.

La carne con cotenna può essere arrostita nella teglia senza coperchio.

Girare l'arrosto (dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura).

Per tenere la carne più succulenta:

- arrostire le carni tenere nella teglia con il coperchio, o usare l'apposito sacchetto per arrostire.
- arrostire grandi tranci di carne e pesce (1 kg o più).
- gli arrosti e il pollame di grandi dimensioni devono essere bagnati di tanto in tanto con il fondo di cottura.

10.11 Tabelle di cottura al forno

Manzo

Alimenti	Quantità	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	1 - 1,5 kg	Cottura Tradizionale	230	120 - 150	1
Arrosto di manzo o filetto: al sangue	per cm di altezza	Doppio Grill Ventilato	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Arrosto di manzo o filetto: medio	per cm di altezza	Doppio Grill Ventilato	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Arrosto di manzo o filetto: ben cotto	per cm di altezza	Doppio Grill Ventilato	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Preriscaldare il forno.

Maiale

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla/Coppa/ Taglio di prosciutto per arrosto	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	90 - 120	1
Braciola/costoletta	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	170 - 180	60 - 90	1
Polpettone	0.75 - 1	Doppio Grill Ventilato	160 - 170	50 - 60	1
Stinco di maiale (precotto)	0.75 - 1	Doppio Grill Ventilato	150 - 170	90 - 120	1

Vitello

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto di vitello	1	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	90 - 120	1
Stinco di Vitello	1.5 - 2	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 150	1

Agnello

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Cosciotto di agnello/Arrosto di agnello	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	150 - 170	100 - 120	1
Sella di agnello	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	40 - 60	1

Selvaggina

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sella/ Cosciotto di lepre	fino a 1	Cottura Tradizionale	230 ¹⁾	30 - 40	1
Sella di capriolo	1.5 - 2	Cottura Tradizionale	210 - 220	35 - 40	1
Coscia di capriolo	1.5 - 2	Cottura Tradizionale	180 - 200	60 - 90	1

1) Preriscaldare il forno.

Pollame

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Porzioni di pollame	0,2 - 0,25 ciascuno	Doppio Grill Ventilato	200 - 220	30 - 50	1
Mezzo pollo	0,4 - 0,5 ciascuno	Doppio Grill Ventilato	190 - 210	35 - 50	1
Pollo, pollastra	1 - 1.5	Doppio Grill Ventilato	190 - 210	50 - 70	1
Anatra	1.5 - 2	Doppio Grill Ventilato	180 - 200	80 - 100	1
Oca	3.5 - 5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 180	1
Tacchino	2.5 - 3.5	Doppio Grill Ventilato	160 - 180	120 - 150	1
Tacchino	4 - 6	Doppio Grill Ventilato	140 - 160	150 - 240	1

Pesce al vapore

Alimenti	Quantità (kg)	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino ad 1 kg	1 - 1.5	Cottura Tradizionale	210 - 220	40 - 60	1

10.12 Grill

- Durante la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.
- Sistemare la griglia nella posizione indicata nella tabella per la cottura alla griglia.
- Inserire sempre la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.
- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto.

- Preriscaldare sempre il forno vuoto con le funzioni del grill impostate, per 5 minuti.

**ATTENZIONE!**

Durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiuso.

Grill

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Roast beef	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Filetto di manzo	230	20 - 30	20 - 30	3
Carré di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Lombo di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lombo di agnel- lo	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pesce intero, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 cibi congelati

Utilizzare la funzione Cottura ventilata.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza surgelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana sur- gelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	2
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	2
Patatine fritte sottili	200 - 220	20 - 30	3
Patatine fritte spesse	200 - 220	25 - 35	3
Croquette	220 - 230	20 - 35	3
Sformato Di Patate	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Formaggio fuso	170 - 190	20 - 30	3
Ali Di Pollo	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Marmellate/Conserve - Cottura finale

- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
- Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.
- Per questa funzione usare il primo ripiano a partire dal fondo.
- Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla lamiera dolci.
- Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.
- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.
- Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.

- Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60 minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Frutta morbida

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Fragole/Mirtilli/Lamponi/Uva spina matura	160 - 170	35 - 45	-

Frutta con noccioli

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Pere/Mele cotogne/Prugne	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in (min.)
Carote ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	160 - 170	50 - 60	-
Ortaggi misti in agrodolce	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa/Piselli/Asparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Lasciare riposare nel forno spento.

10.15 Asciugatura - Cottura ventilata

Ricoprire le teglie con carta oleata o con carta da forno.

Verdure

Per un vassoio usare la terza posizione ripiano.

Per 2 vassoi usare la prima e quarta posizione ripiano.

Per ottenere risultati migliori, spegnere il forno a metà del tempo consigliato, aprire la porta e lasciare raffreddare per una notte per completare l'asciugatura.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (h)
Fagioli	60 - 70	6 - 8
Peperoni	60 - 70	5 - 6

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (h)
Verdure per minestrone	60 - 70	5 - 6
Champignons	50 - 60	6 - 8
Erbe	40 - 50	2 - 3

Frutta

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posizione della griglia	
			1 posizione	2 posizioni
Prugne	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Abricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.16 Informazioni per gli istituti di prova

Test conformemente a EN 60350-1:2013 e IEC 60350-1:2011.

Cottura su un livello. Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pan di Spagna senza grassi	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Pan di Spagna senza grassi	Cottura Tradizionale	160	35 - 50	2
Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura ventilata	160	60 - 90	2
Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura Tradizionale	180	70 - 90	1

Cottura su un livello. Biscotti
Usare il terzo livello griglia.

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 40

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura Tradizionale	160 ¹⁾	20 - 30
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Cottura ventilata	150 ¹⁾	20 - 35
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Cottura Tradizionale	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Cottura multilivello. Biscotti

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	
				2 po- sizioni	3 po- sizioni
Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Dolcetti (20 per lamiera dolci)	Cottura ventilata	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Grill

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti.

Durante la cottura al grill usare l'impostazione massima della temperatura.

Alimenti	Funzione	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Toast	Grill	1 - 3	5
Bistecca di manzo	Grill	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Girare a metà tempo.

11. PULIZIA E CURA



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

11.1 Note sulla pulizia

Pulire la parte anteriore del forno con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.

Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente dedicato.

Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio. Il rischio è più elevato per la teglia.

Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata. Non pulire in lavastoviglie gli accessori.

Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.

Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Pulire l'umidità dalla cavità dopo ogni uso.

11.2 Pulizia della goffratura della cavità

La procedura di pulizia rimuove il calcare residuo dalla goffratura della cavità dopo il processo di cottura a vapore.

i Per la funzione: BakingPlus consigliamo di eseguire la procedura di pulizia almeno ogni 5-10 cicli di cottura.

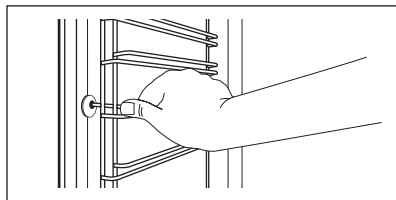
1. Versare 250 ml di aceto bianco nella goffratura della cavità sul fondo del forno.
Utilizzare al massimo 6% di aceto senza additivi.
2. Lasciare che l'aceto dissolva il calcare residuo a temperatura ambiente per 30 minuti.
3. Pulire la cavità con acqua tiepida e un panno morbido.

11.3 Rimozione dei supporti ripiano

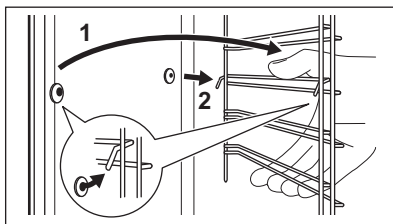
Per pulire il forno, togliere i supporti ripiani.

! **ATTENZIONE!**
Prestare attenzione quando si tolgono i supporti ripiani.

1. Sfilare dapprima la guida di estrazione dalla parete laterale tirandola in avanti.



2. Estrarre la parte posteriore del supporto ripiano dalla parete laterale e rimuoverla.



Installare gli accessori rimossi al contrario della procedura indicata.

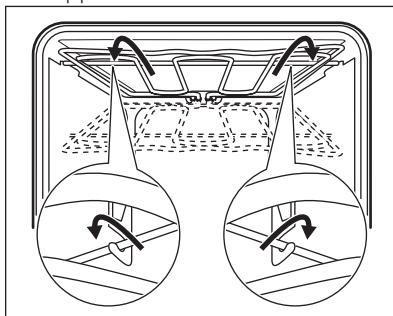
11.4 Parete superiore del forno

! **AVVERTENZA!**
Disattivare l'apparecchiatura prima di togliere la resistenza. Accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda. Pericolo di ustione.

Rimuovere i supporti ripiano.

La resistenza superiore può essere piegata verso il basso per facilitare la pulizia della parete superiore.

1. Afferrare la resistenza con le due mani nella parte anteriore.
2. Tirarlo in avanti contro la molla a pressione ed estrarlo dai due supporti.



La resistenza si piega verso il basso.

3. Pulire la parete superiore del forno.
4. Per installare la resistenza eseguire al contrario la procedura indicata.

i Installare la resistenza correttamente sopra i supporti sulle pareti interne dell'apparecchiatura.

5. Montare i supporti ripiano.

11.5 Rimozione e installazione della porta

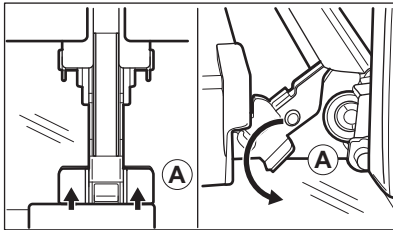
Sarà possibile rimuovere la porta e i pannelli in vetro interni per procedere alle operazioni di pulizia. Il numero di pannelli in vetro varia a seconda dei modelli.



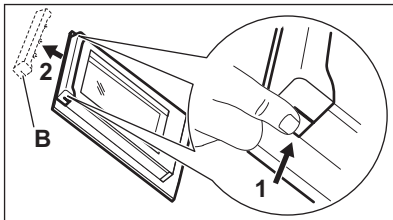
AVVERTENZA!

La porta è pesante.

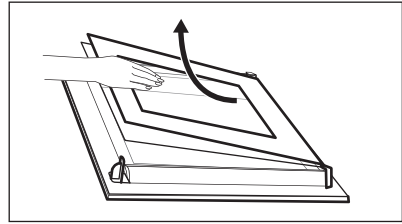
1. Aprire completamente la porta.
2. Premere completamente le staffe (A) sulle due cerniere.



3. Chiudere la porta del forno fino alla prima posizione di apertura (un angolo di circa 70°).
4. Afferrare lateralmente la porta con entrambe le mani e tirarla fino ad allontanarla dal forno mantenendo un'inclinazione verso l'alto.
5. Appoggiare la porta, con il lato esterno rivolto verso il basso, su di un panno morbido steso su una base stabile.
6. Afferrare sui due lati la guida della porta (B) sul bordo superiore della stessa e premere verso l'interno per rilasciare la chiusura a scatto.



7. Rimuovere la copertura tirandola in avanti.
8. Afferrare per il bordo superiore un pannello in vetro della porta per volta e toglierli dalla guida tirando verso l'alto.



9. Pulire i pannelli in vetro con dell'acqua saponata. Asciugare il pannello in vetro facendo attenzione.

Al termine della pulizia, eseguire i passaggi di cui sopra in sequenza opposta. Installare per primo il pannello più piccolo, poi quello più grande e la porta.



Una delle cerniere-braccia (di norma quella di destra) può essere spostata liberamente. Verificare che le due cerniere-braccia si trovino nella stessa posizione (un angolo di circa 70°).



AVVERTENZA!

Verificare che i bicchieri vengano inseriti nella posizione corretta, altrimenti si potrebbe surriscaldare la superficie della porta.

11.6 Sostituzione della lampadina



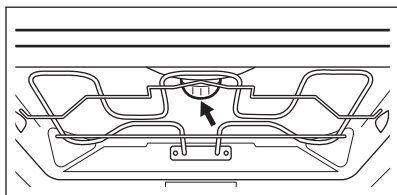
AVVERTENZA!

Pericolo di scosse elettriche. La lampada potrebbe essere calda.

1. Spegnerne il forno. Attendere che il forno si raffreddi.
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
3. Appoggiare un panno sul fondo della cavità.

Lampadina superiore

1. Girare il rivestimento di vetro della lampada per toglierla.



2. Pulire il rivestimento di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una alogena, da 230 V, 40 W, termoresistente fino a 300°C.
4. Montare il rivestimento di vetro.

12. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

12.1 Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile attivare il forno o metterlo in funzione. Il display mostra "400" e viene emesso un segnale acustico.	Il forno è stato collegato in modo errato all'alimentazione di rete.	Controllare che il forno sia collegato in maniera corretta all'alimentazione di rete (fare riferimento allo schema di collegamento).
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento è dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Vapore e acqua di condensazione si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.
Usando la funzione Baking-Plus non si ottengono buoni risultati in fase di cottura.	Non è stata attivata la funzione BakingPlus.	Fare riferimento a "Attivare la funzione BakingPlus".
Usando la funzione Baking-Plus non si ottengono buoni risultati in fase di cottura.	La goffratura della cavità non è stata riempita di acqua.	Fare riferimento a "Attivare la funzione BakingPlus".

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'acqua nella goffratura della cavità non bolle.	La temperatura è troppo bassa.	Impostare la temperatura su almeno 110°C. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti".
L'acqua esce dalla goffratura della cavità.	La goffratura della cavità contiene un'eccessiva quantità di acqua.	Spegnere il forno e accertarsi che l'apparecchiatura sia fredda. Asciugare l'acqua con un panno o una spugna. Aggiungere la giusta quantità di acqua nella goffratura della cavità. Vedere la procedura specifica.

12.2 Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato.

Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore del forno. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità del forno.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:	
Modello (MOD.)
Codice Prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

13. EFFICIENZA ENERGETICA

13.1 Scheda prodotto e informazioni conformemente alla normativa UE 65-66/2014

Nome fornitore	AEG
Identificativo modello	BOBZDB BOBZDM
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di energia con un carico standard, in modalità tradizionale	0.99 kWh/ciclo
Consumo di energia con un carico standard, in modalità ventola forzata	0.69 kWh/ciclo
Numero di cavità	1

Fonte di calore	Elettricità	
Volume	71 l	
Tipo di forno	Forno a incasso	
Massa	BOBZDB	33.0 kg
	BOBZDM	33.0 kg

EN 60350-1 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 1: Cucine, forni, forni a vapore e grill - Metodi per la misura delle prestazioni.

13.2 Risparmio energetico



Il forno è dotato di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni:

Suggerimenti generali

Verificare che la porta del forno sia chiusa correttamente quando lo stesso è in funzione. Non aprire la porta con eccessiva frequenza in fase di cottura. Tenere pulita la guarnizione della porta e verificare che sia saldamente fissata in posizione.

Utilizzare piatti in metallo per aumentare il risparmio di energia.

Ove possibile, non pre-riscaldare il forno prima di collocare alimenti al suo interno.

Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.

Utilizzare il calore residuo per scaldare altri piatti.

Ridurre quanto più possibile gli intervalli fra le diverse operazioni di cottura quando vengono preparati più piatti contemporaneamente.

Cucinare con ventola

Ove possibile, servirsi delle funzioni di cottura con la ventola per risparmiare energia.

Tenere in caldo gli alimenti

Scegliere l'impostazione di temperatura più bassa per usare il calore residuo e tenere calda la pietanza.


Cottura a umido

Funzione progettata per risparmiare energia in fase di cottura.

14. GARANZIA

Servizio clienti

Servizio dopo vendita		
Industriestrasse 10 5506 Mägenwil	Le Trézi 6 1028 Préverenges	Via Violino 11 6928 Manno

Servizio dopo vendita	
Morgenstrasse 131 3018 Bern	 <p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>
Langgasse 10 9008 St. Gallen	
Seetalstrasse 11 6020 Emmenbrücke	
Schlossstrasse 1 4133 Pratteln	
Comercialstrasse 19 7000 Chur	

Vendita pezzi di ricambio

Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil, Tel. 0848 848 111



Consulenza specialistica/Vendita

Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Tel. 044 405 81 11

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura,

del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

15. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.



Per la Svizzera:

Dove portare gli apparecchi fuori uso?

In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS. La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.erecycling.ch