

**1FEVGVC**  
**1FEVSVC**  
**1FEVEVCN**  
**1FEVVVCN**

Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung




**BARAZZA**  
taste of design

# Sommaire

Consignes de sécurité .....	3
Avant la première utilisation .....	7
Autres instructions importantes .....	7
Description du four .....	7
Panneau frontal des commandes .....	8
Fonctions du four .....	8
Réglages initiaux .....	9
Réglages de cuisson .....	10
Cuisson auto .....	11
Réglages généraux .....	14
Réglages de l'heure .....	16
Sécurité .....	17
Procédure de détartrage .....	18
Alimentation en eau .....	19
Fonctions générales du four .....	21
Accessoires .....	22
Nettoyage et entretien .....	23
Résolution des problèmes .....	25
Caracteristiques techniques .....	26
Protection de l'environnement .....	27
Installation .....	27
Tableaux et suggestions .....	30

## Consignes de sécurité

 Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

**Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.**

- 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 par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- **AVERTISSEMENT** : En cours de fonctionnement, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Éviter de toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, ou surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combi, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte, en raison de l'existence de températures élevées.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## Sécurité générale

- Cet appareil est destiné à un usage domestique, et n'est pas adapté aux hôtels, magasins, bureaux ou autres environnements similaires.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit!
- **ATTENTION!** Bouchez la prise de la sonde à viande si vous ne l'utilisez pas. Le fait de ne pas couvrir la prise provoquera des dommages au four.
- N'utilisez que la sonde à viande recommandée pour ce four.
- La plaque et la grille disposent d'un système facilitant leur extraction partielle et la manipulation des aliments. Remplacez toujours ces accessoires à l'intérieur du four, comme l'indiquent les instructions du paragraphe Accessoires.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.

- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- **Une non-fixation solide du support avec l'écrou peut donner suite a un surchauffement et a des dommages.**



## Installation

- L'installation doit respecter les réglementations en vigueur.
- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs. Cette installation doit être faite conformément à la réglementation courante.
- Si la connexion électrique se fait par une prise qui reste accessible après l'installation, il n'est pas nécessaire de fournir le dispositif de séparation mentionné.
- **ATTENTION:** Le four doit être obligatoirement relié à la terre.
- **AVERTISSEMENT !** Il s'agit d'un appareil encastrable. Veuillez vous reporter aux dernières pages de cette notice pour en savoir plus sur les dimensions nécessaires à son installation.

## Nettoyage et Maintenance

- **AVERTISSEMENT:** Avant toute opération de nettoyage et maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.



- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four"
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous de bien éteindre l'appareil avant de changer l'ampoule, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Veuillez vous reporter au chapitre « REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR ».

## Entretien et réparation

- **Avertissement**: Avant toute opération de réparation, déconnectez l'alimentation électrique.
- **Avertissement**: Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

## Avant la première utilisation

Pour éliminer les restes de graisse et autres impuretés occasionnées par le processus de fabrication, procédez comme suit:

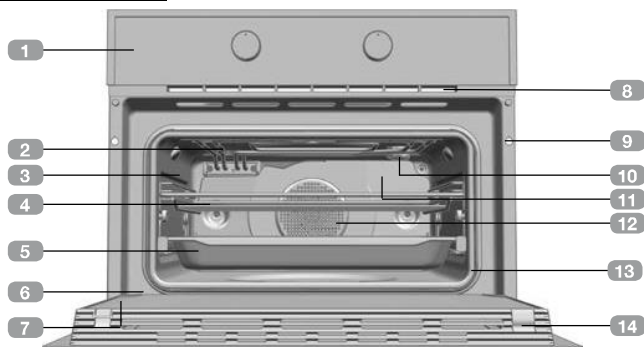
1. Retirez tous les éléments de l'emballage, le plastique de protection inclus, s'il y en a un.
2. Allumez votre four en mode  ou, à défaut,  à 200 °C pendant 1 heure.
3. Laissez refroidir le four en ouvrant la porte afin qu'il soit ventilé et ne conserve pas les odeurs à l'intérieur.
4. Une fois refroidi, nettoyez le four et les accessoires.

Lors de la première utilisation, des fumées et des odeurs peuvent apparaître ; il faut donc assurer une bonne ventilation de la cuisine.

## Autres instructions importantes

- Ne recouvrez pas la sole du four de feuilles de papier d'aluminium, car cela peut affecter la cuisson et endommager l'émail de la cavité du four ainsi que l'intérieur de votre meuble de cuisine.
- Ne versez pas d'eau sur la sole du four pendant sa mise en marche, cela pourrait endommager l'émail.
- Il est normal qu'une condensation se forme sur la porte du four avec les plats contenant beaucoup de liquide.
- Il est possible que vous entendiez le son de l'air à l'intérieur du four lors de la fermeture de sa porte du four pendant la cuisson. Il s'agit d'un effet normal, dû à la pression qu'exerce la porte en se fermant afin de garantir l'étanchéité de la cavité.

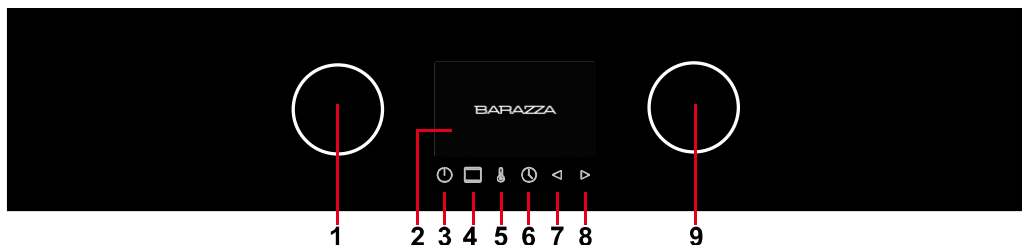
## Description du four



- |          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| <b>1</b> | Panneau de commande             |
| <b>2</b> | Résistance du grill             |
| <b>3</b> | Support plaques                 |
| <b>4</b> | Grille                          |
| <b>5</b> | Plateau                         |
| <b>6</b> | Charnière                       |
| <b>7</b> | Vitre intérieure                |
| <b>8</b> | Sortie d'air de refroidissement |

- |           |                                       |
|-----------|---------------------------------------|
| <b>9</b>  | Fixation au meuble                    |
| <b>10</b> | Ampoule                               |
| <b>11</b> | Panneau du fond                       |
| <b>12</b> | Turbine                               |
| <b>13</b> | Joint de four                         |
| <b>14</b> | Porte                                 |
| <b>15</b> | Plateau perforé<br>(pas sur la photo) |

## Panneau frontal des commandes



- |                                  |                      |
|----------------------------------|----------------------|
| 1. Bouton gauche                 | 6. Touche d'horloge  |
| 2. Affichage                     | 7. Touche Précédent  |
| 3. Touche ON/OFF                 | 8. Touche Suivant/OK |
| 4. Touche de fonction de cuisson | 9. Bouton droit      |
| 5. Touche de température         |                      |

## Fonctions du four

### Fonctions traditionnelles



Cuisson traditionnelle



Sole



Gril et sole



Double Gril



Gril



Cuisson traditionnelle avec turbine



Gril + Ventilateur



Turbo + sole



Air chaud



Décongélation



Vapeur



Vapeur combinée



Cuisson à feux doux



Eco

### Fonctions du vapeur



Vapeur 100%



Régénération manuelle

- 50% Vapeur
- 50% Air chaud



Sous Vide

## Fonctions du Vapeur combinée



Vapeur + Gril



Vapeur + Air chaud



Vapeur + Cuisson traditionnelle



Vapeur + Gril + Air chaud

## Réglages initiaux

### Sélection de la langue

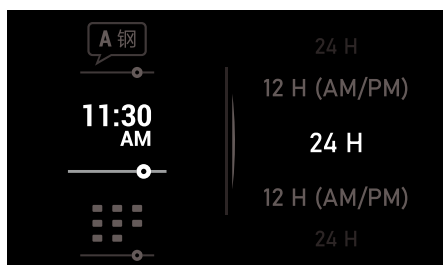
Lorsque vous branchez le four pour la première fois, le logo s'affiche à la suite du menu de sélection de la langue. Vous devez régler la langue souhaitée pour pouvoir utiliser le four.



- Tournez le bouton droit pour sélectionner la langue souhaitée.
- Appuyez sur pour confirmer.

### Réglage de l'horloge

Avant de régler l'horloge, vous devez sélectionner le format de l'heure.



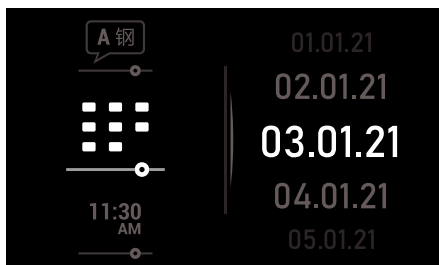
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le format souhaité.
- Appuyez sur pour confirmer.

Ensuite, réglez l'heure:

- Tournez le bouton droit pour régler l'horloge.
- Appuyez sur pour confirmer.

### Réglage de la date

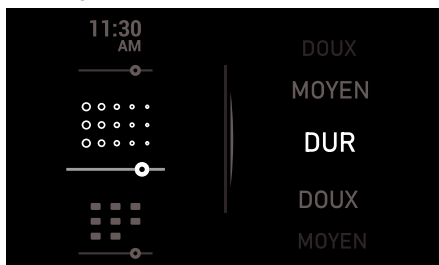
Après le réglage de l'horloge, vous devez sélectionner la date.



- Tourner le cadran droit pour régler la date.
- Appuyez sur pour confirmer.

### Dureté de l'eau

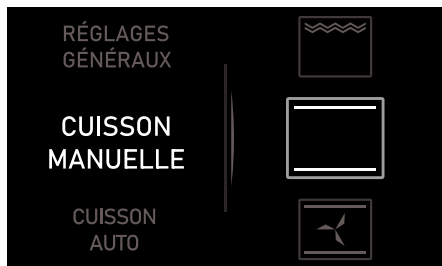
Après tous les réglages précédents, vous devez régler la dureté de l'eau:






- Tourner le cadran droit pour régler la dureté de l'eau.
- Appuyez sur pour confirmer.





# Réglages de cuisson


## Cuisson manuelle




- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Cuisson manuelle».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tourner le cadran droit pour sélectionner la température de service désirée.
- Appuyez sur  pour confirmer. Le four commence la cuisson.





À tout moment de la cuisson, vous pouvez:

- **Changer la fonction de cuisson**, en appuyant sur la touche .
- **Modifier la température de cuisson** en appuyant sur la touche .
- **Programmer une alarme ou une durée/heure de fin de cuisson** en appuyant sur la touche .
- **Modifier la programmation des alarmes ou de la durée/heure de fin programmée** en appuyant sur la touche .


**REMARQUE: Vous pouvez annuler le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche .**


## Vapeur

- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu « Cuisson manuelle ».






- Tournez le bouton de droit pour sélectionner la fonction vapeur. .
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le programme de vapeur souhaité (voir chapitre « Fonctions de vapeur »).
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tourner le cadran gauche pour sélectionner la température de service désirée.
- Appuyez sur  pour confirmer. Le four commence la cuisson.


À tout moment de la cuisson, vous pouvez:

- **Modifier le temps de cuisson**, en appuyant sur la touche .
- **Modifier la température de cuisson** en appuyant sur la touche .

**REMARQUE: Vous pouvez annuler le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche .**











## Vapeur Combinée

- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Cuisson manuelle».
- Tourner le cadran gauche jusqu'à ce que le symbole  soit affiché à l'écran.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tourner le cadran droit pour sélectionner la fonction désirée.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tourner le cadran droit pour sélectionner la température de service désirée.
- Appuyez sur  pour confirmer. Le four commence la cuisson.




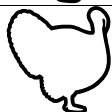




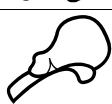



**REMARQUE: Vous pouvez annuler le processus de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche .**




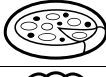

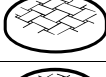
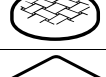

## Cuisson auto

### Cuisson auto - Vapeur

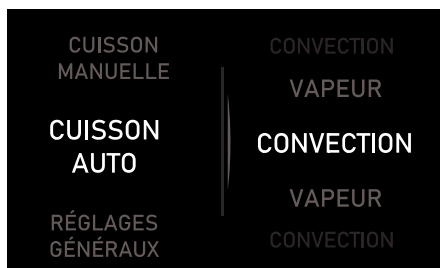
Programme	Aliment	Poids (kg)	Temps (min.)
	Saumon	-	20
	Filets de poisson	-	20
	Pommes de terre	-	30
	Asperge	-	20
	Brocoli	-	25
	Carottes	-	25
	Pois	-	10
	Chou-fleur	-	25
	Riz au lait	-	55
	Maïs	-	19



## Cuisson auto - Convection






Programme	Aliment	Poids (kg)	Temps (min.)
	<b>Poulet entier</b>	0.50 – 1.50	42 – 76
	<b>Canard entier</b>	1.1 – 2.5	57 – 108
	<b>Oie entière</b>	2 – 4.5	82 – 169
	<b>Dinde entière</b>	4 - 10	142 – 294
	<b>Cuisses</b>	0.50 – 2	38 – 73
	<b>Cochon de lait</b>	0.5 - 10	76 – 336
	<b>Boeuf</b>	0.5 – 5	95 – 241
	<b>Agneau</b>	0.5 – 6	66 – 210
	<b>Côtes</b>	0.5 – 4	38 – 84
	<b>Colin</b>	0.5 – 5	28 – 94
	<b>Saumon</b>	0.5 – 5	28 – 94
	<b>Pain blanc</b>	0.5 – 2	28 – 63

Programme	Aliment	Poids (kg)	Temps (min.)
	Pain noir	1 - 4	52 – 94
	Pain complet	1 – 3	85 – 157
	Pizza à pâte épaisse	–	11 – 13
	Pizza à pâte fine	–	8 – 9
	Gâteau en moule	–	70
	Gâteau aux fruits	–	50
	Petit gâteau aux fruits	–	35
	Gâteau sur plaque	–	35

## Cuisson auto



- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu « Cuisson automatique ».
- Tournez le bouton droit pour choisir entre la fonction convection et la fonction de vapeur.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour sélectionner l'aliment que vous souhaitez cuire.




- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le poids souhaité.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Les paramètres programmés s'affichent à l'affichage.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- The information regarding the level will appear on the display.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Une indication de l'étagère sur lequel vous devez placer vos aliments s'affiche à l'affichage.
- Tournez le bouton gauche pour choisir de lancer immédiatement le processus de cuisson ou de sélectionner une autre option de démarrage (voir le chapitre Réglages de la minuterie).
- Appuyez sur  pour confirmer.

# Réglages généraux

## Sélection de la langue

La langue peut être modifiée à tout moment. Pour modifier la langue, procédez comme suit:







- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner l'option de réglage de la langue.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour choisir la langue.
- Appuyez sur  pour confirmer.

## Réglage de l'horloge

Si vous souhaitez modifier l'heure, procédez comme suit:






- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner les réglages de l'heure.

- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le format de l'heure.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour régler l'heure.
- Appuyez sur  pour confirmer.

## Réglage de la date

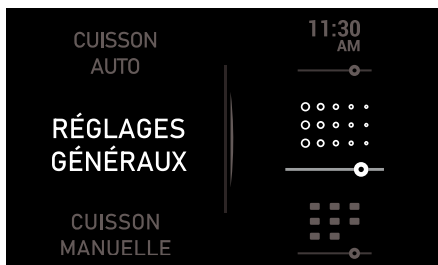
Si vous souhaitez modifier la date, procédez comme suit:






- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le réglage de la date.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour sélectionner la nouvelle date.
- Appuyez sur  pour confirmer.

## Dureté de l'eau

Si vous souhaitez modifier les paramètres de dureté de l'eau, procédez comme suit:





- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le menu de dureté de l'eau.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour régler la dureté de l'eau.
- Appuyez sur  pour confirmer.


Type	Dureté de l'eau			
	Ca + mg (ppm)	Degrés anglais [°da]	Degrés français [°df]	Degrés allemands [°da]
Douce	0 à 150	0 à 11	0 à 15	0 à 8
Moyenne	151 à 350	12 à 25	16 à 35	9 à 20
Dure	501 à 500	26 à 35	36 à 50	21 à 28

## Détartrage

Dans le menu de détartrage, vous pouvez sélectionner l'option de détartrage pour effectuer le processus de détartrage ou l'option de vérification de pourcentage pour voir le pourcentage de calcaire dans le four.



- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le menu de détartrage.
- Appuyez sur  pour confirmer.




- Tournez le bouton droit pour sélectionner l'option souhaitée.
- Appuyez sur  pour confirmer.

**REMARQUE : Référez-vous au chapitre « Détartrage » plus loin dans ce manuel d'utilisation pour une explication détaillée de la procédure de détartrage.**

## Mode veille

Lorsque le four est en veille, vous pouvez choisir d'afficher l'heure ou le logo Barazza sur l'affichage.






- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le réglage du mode Veille.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour choisir l'horloge ou le logo.
- Appuyez sur  pour confirmer.

## Mode démo






Pour activer/désactiver le mode Démo, procédez comme suit:

- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le réglage du mode Démo.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour activer/désactiver le mode démo.
- Appuyez sur  pour confirmer.

## Mode Veggy

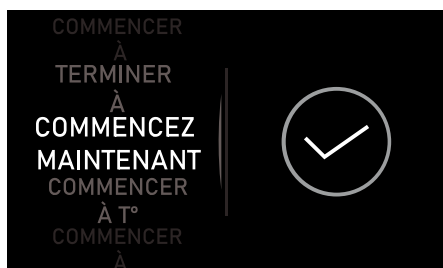
Le mode Veggy est plus adapté aux végétariens. Cette option permet de masquer les recettes non végétariennes sur le four.



- Allumez le four en appuyant sur la touche .
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le menu «Réglages généraux».
- Tournez le bouton droit pour sélectionner le réglage du mode Veggy.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton droit pour activer/désactiver le mode Veggy.
- Appuyez sur  pour confirmer.

## Réglages de l'heure

Le four vous propose les options suivantes avant le début de la cuisson:



**DÉMARRER MAINTENANT** – Cette option vous permet de programmer le l'heure de cuisson.

**DÉMARRER À LA TEMP. DE** - Cette option permet de lancer le processus de cuisson lorsque le four atteint la température sélectionnée.

**DÉMARRER À** – Cette option vous permet de choisir l'heure à laquelle vous souhaitez démarrer le processus de cuisson.

**TERMINER À** – Cette option vous permet de choisir l'heure à laquelle vous souhaitez terminer le processus de cuisson.

Un signal sonore retentit à la fin de l'heure programmée et le four arrête automatiquement de chauffer.



Appuyez sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore et le four.



Vous pouvez accéder aux options de programmation à tout moment lors de la cuisson. De même, vous pouvez modifier un programme existant.

## Programmation des options de la minuterie

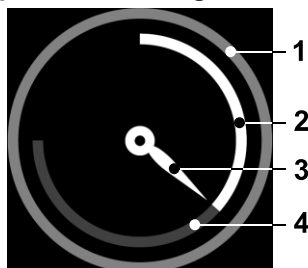


Après avoir sélectionné un programme de cuisson, la minuterie commence le compte à rebours croissant du temps. Pour programmer l'un des réglages précédents, procédez comme suit:

- Appuyez sur le bouton  pour accéder au menu des options de la minuterie.
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Tournez le bouton gauche pour sélectionner l'option de programme souhaitée.

- Tournez le bouton de droite pour choisir la durée, la température ou l'heure de début/fin en fonction de l'option choisie.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- Pour certaines options, il sera nécessaire de programmer l'heure de début ou de fin.
- Appuyez sur  pour confirmer.
- L'affichage de cuisson s'affiche alors à nouveau.


## Description de l'horloge de cuisson









- 1 Anneau extérieur
- 2 Temps restant
- 3 Aiguille de l'horloge
- 4 Temps écoulé

## Sécurité

**Blocage de sécurité** Cette fonction peut être sélectionnée à tout moment pendant l'utilisation du four.

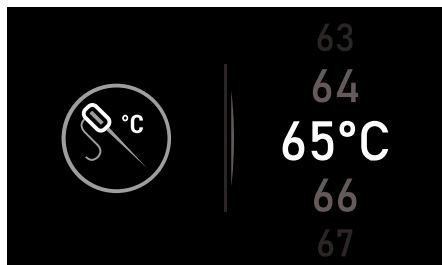
- **Avec le four éteint.** Le verrouillage pour les enfants empêche le four de s'allumer en appuyant sur la touche .
- **Pendant l'utilisation du four.** Si la fonction s'active alors que le four est en pleine cuisson ou en veille, la réponse du clavier se verrouille et les commandes ainsi que les valeurs de cuisson ne pourront pas être modifiées.



Pour activer la fonction, appuyez de façon prolongée sur les touches  et  simultanément jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole  s'affiche à l'écran. Le panneau de contrôle est verrouillé. Pour désactiver la fonction, appuyez de nouveau de façon prolongée sur les touches  et  simultanément jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole  disparaisse.

## Sonde de température

**ATTENTION! Bouchez la prise de la sonde à viande si vous ne l'utilisez pas. Le fait de ne pas couvrir la prise provoquera des dommages au four.**

La sonde de température mesure la température intérieure des aliments durant la cuisson et arrête la fonction en cours dès qu'une température sélectionnée est atteinte.




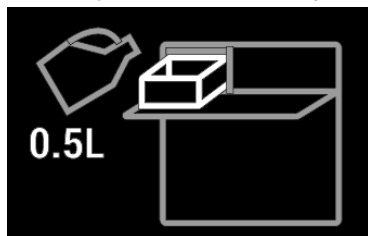
- Programmez la fonction de cuisson souhaitée comme décrit précédemment.
- A la fin des étapes décrites, le menu de la sonde alimentaire  s'affiche à l'écran.
- Tournez la molette droite pour sélectionner la température désirée.
- Appuyez sur  pour confirmer et lancer la fonction de cuisson.




**REMARQUE: L'insertion ou le retrait de la sonde pendant une cuisson en cours l'arrêtera.**

**REMARQUE: N'utilisez que la sonde à viande recommandée pour ce four.**

## Procédure de détartrage

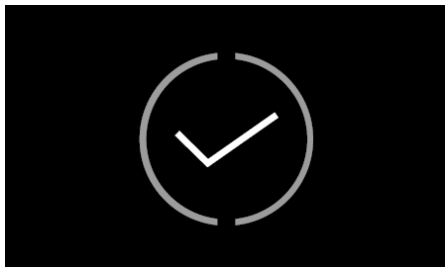
1. Rotate the left knob to enter the "General Settings" menu.
2. Tournez la molette droite jusqu'à ce que le symbole de détartrage apparaisse sur le côté droit de l'écran
3. Appuyez sur  pour démarrer la fonction de détartrage.
4. The display shows the following message



5. Retirer le réservoir d'eau. Verser 0,5 litre d'un produit détartrant approprié dans le réservoir d'eau et remettre le réservoir d'eau en place.
6. Appuyez sur . Le cycle de détartrage commence et dure environ 30 minutes.
7. Le processus de détartrage est silencieux et pendant ce processus, l'écran indique le pourcentage du processus.
8. L'affichage affiche le message  et le four émet un bip.
9. Remplir le réservoir d'eau de 0,8 litre d'eau fraîche et remettre le réservoir d'eau en place
10. Fermez le panneau. Le premier cycle de rinçage commence.
11. Lorsque  s'affiche à nouveau à l'écran et que le four émet à nouveau un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
12. Remplir le réservoir d'eau de 0,5 litre d'eau froide et remettre le réservoir d'eau en place.
13. Fermez le panneau. Le deuxième cycle de rinçage commence.
14. Lorsque le cycle de rinçage est terminé, l'affichage affiche le message suivant et

émet un signal sonore jusqu'au retrait du réservoir d'eau.

15. Retirer, vider et sécher le réservoir d'eau




## Avertissements de détartrage

Affiche	Description
	<p><b>1<sup>er</sup> avertissement</b> - L'appareil doit être détartré.</p> <p>Le symbole s'affiche à l'affichage jusqu'au détartrage du four.</p>
	<p><b>2<sup>e</sup> avertissement</b> – le four affiche le menu permettant de lancer le détartrage ou de le programmer ultérieurement.</p> <p>Lorsque l'option « Plus tard » est sélectionnée, le four revient à l'affichage précédent. À ce stade, le four vous permet de terminer un processus de cuisson.</p>
	<p><b>Bloqué</b> – le symbole de détartrage clignote sur l'affichage et tous les programmes liés à la vapeur sont bloqués.</p>

## Alimentation en eau

### Ouvrir le panneau avant

- Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes.
- Le panneau avant s'ouvre légèrement ( $\approx 15^\circ$ ). Ce processus est lent.

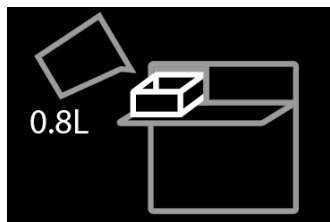
- Terminer l'ouverture du panneau manuellement.

**REMARQUE: Le panneau peut être ouvert pendant le fonctionnement du four.**

## Remplir le réservoir d'eau

Le réservoir d'eau doit toujours être rempli pour tous les programmes.

Remplir le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué par le repère « MAX », avec de l'eau potable froide et introduire le réservoir dans l'emplacement situé derrière le panneau avant (maximum 0,8 l).

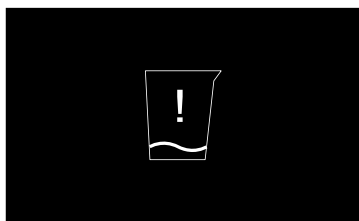


**REMARQUE: N'utilisez pas l'eau stérilisée ou distillée pour cuire les aliments dans le four à vapeur. Les minéraux présents dans l'eau sont importants pour la réalisation du processus de cuisson**

**REMARQUE: Lors du remplissage du réservoir d'eau, la partie supérieure du réservoir n'est PAS complètement étanche. Le remplissage excessif du réservoir peut provoquer des fuites lors de son déplacement.**

## Remplir à nouveau l'eau

La contenance du réservoir d'eau est suffisante pour une cuisson de 50-60 minutes. S'il s'avère nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau, le message de remplissage en eau apparaît.





Versez un maximum de 0,5 litre pour être sûr que l'eau ne déborde pas lorsqu'elle est de nouveau pompée dans le réservoir. **RISQUE DE DÉBORDEMENT!**

## Vider le réservoir d'eau

Lorsque l'appareil est éteint, l'eau est de nouveau pompée dans le réservoir.


**ATTENTION! L'eau du réservoir peut être chaude. Risque de brûlures !**

Selon le réglage de température et la durée des fonctions de cuisson à vapeur, le remplissage peut durer 1 heure. Attendez toujours que  arrête de clignoter sur l'affichage avant de retirer le réservoir d'eau, d'exécuter une autre fonction à vapeur ou de couper l'alimentation du four à vapeur. Lorsque le processus est interrompu, le pompage recommence, ce qui peut causer le fonctionnement à sec de la pompe à eau interne et un grand bruit de vibration. Au fil du temps, ce phénomène peut endommager la pompe.

Une fois l'eau pompée dans le réservoir, l'écran affiche le message . Procédez comme suit:


- Retirez le réservoir de l'appareil et videz-le.
- Séchez-le et replacez-le dans l'appareil. Séchez l'enceinte de l'appareil.
- Laissez la porte de l'appareil ouvert jusqu'à ce qu'il soit froid et complètement sec.


**INFORMATION! Il est recommandé de retirer le réservoir d'eau et de le nettoyer après chaque cuisson. Cette opération évite le développement de bactéries et la formation de calcaire dans l'appareil.**

Si vous souhaitez faire deux cuissons successives, ne videz pas le réservoir. Le message  s'affiche à l'écran.

## Fonctions générales du four

### Mettre un cycle de cuisson en pause

La cuisson peut être interrompue à n'importe quel moment en appuyant sur  ou en ouvrant la porte.

Le four est équipé d'une fonction de réduction de vapeur qui est activée quand la touche  est appuyée afin de graduellement laisser la vapeur s'échapper de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.


**ATTENTION! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et/ ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.**

A ce moment là:

- Le générateur de vapeur est interrompu.
- Les murs de la cavité et le réservoir sont encore très chauds. Risque de brûlures !
- La minuterie s'arrête et l'affichage indique le temps de fonctionnement restant (si celui-ci avait été réglé).

Si vous le souhaitez, à ce moment là, vous pouvez:


1. Tourner ou mélanger la nourriture pour vous assurer qu'elle soit cuite uniformément.
2. Changer les paramètres de cuisson.

Pour recommencer, fermez la porte et appuyez sur la touche .

### Fin du cycle de cuisson


Lorsque le processus de cuisson est terminé, le four vous demande ce qui suit:



- Tourner le cadran droit pour sélectionner une option
- Appuyez sur  pour confirmer.

**ATTENTION! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et/ ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.**

Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un certain temps après que l'appareil ait été éteint. C'est une fonction normale qui permet de diminuer la température à l'intérieur du four.

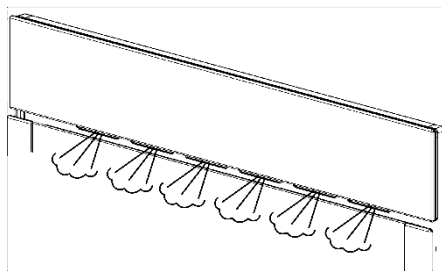
Lorsque l'affichage indique le symbole , cela signifie que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau et que celui-ci peut être retiré.

Retirez le réservoir d'eau et séchez-le complètement. Laissez l'espace cuisson se refroidir pendant un moment, puis nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon. La porte de l'appareil doit rester ouverte un petit moment pour que celui-ci puisse sécher complètement.

### Écoulement de vapeur

Il est normal qu'il y ait un écoulement de vapeur intermittent sortant de la partie frontale du four.

Cela est spécialement visible en hiver ou dans un environnement très humide.



### Eau résiduelle dans le four

Afin de diminuer la quantité d'eau résiduelle dans le four, il est conseillé de placer un

plateau en métal sur la grille inférieure. Le liquide condensé commence à suinter de la nourriture et goutte en eau résiduelle dans le plateau. Ce qui reste d'eau résiduelle peut être facilement essuyée avec un chiffon. Veillez à ce que le plateau d'égouttage situé

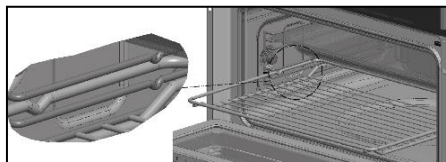
## **Accessoires**

Ne placez aucun récipient ou aliment sur la sole du four. Utilisez toujours les plateaux et grilles fournis avec le four.

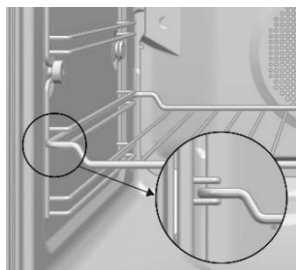
Pour la préparation de yaourts, vous pouvez placer les verres directement sur la sole du four.

Pour faire cuire un autre aliment, introduisez la plaque ou la grille sur les rails latéraux de la cavité intérieure, tel qu'indiqué ci-après :

1. Entre deux tiges des supports latéraux, ou sur l'un des rails extractibles si votre four en possède.
2. La grille et certains plateaux disposent de fentes de retenue afin d'éviter leur retrait accidentel. Placez ces fentes vers la paroi arrière du four, dirigées vers le bas.



3. La surface de la grille sur laquelle reposeront les récipients doit se situer en dessous des tiges latérales. Vous éviterez ainsi le glissement accidentel du récipient.



Les positions des plaques de cuisson sont (de bas en haut):

sous la porte soit séché après chaque utilisation. Une accumulation de liquide dans ce bac peut rapidement déborder et endommager les placards environnants. Il est possible d'y accéder par la porte ouverte.

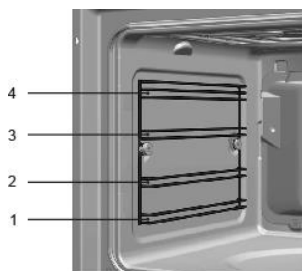
**1:** Inférieure.

**2/3:** Moyenne.

**4:** Supérieure.

Utilisez préférentiellement la position 4 pour gratiner et griller.

Pour une cuisson davantage uniforme, placez l'aliment le plus au centre possible de la plaque ou de la grille



### **Utilisation des accessoires**

Le plateau perforé sert à étuver des légumes, de la viande ou de la volaille frais ou congelés. Il est donc important que le plateau de cuisson non perforé soit placé au premier niveau des supports en partant du bas. L'humidité va ainsi s'y déposer en gouttelettes et ne salira pas l'appareil. Le plateau perforé contenant les aliments doit être placé au deuxième niveau en partant du bas.

Le plateau non perforé sert à étuver les aliments délicats, par ex. de la compote, des quenelles et les plats à base d'eau.

La grille s'utilise pour étuver les récipients de cuisson plus petits que l'emplacement prévu comme par exemple des coupes à dessert et pour régénérer des assiettes.

Les informations précises sont contenues dans les tableaux.

Les valeurs de durée de cuisson et de température sont fournies à titre indicatif. En

fonction du type d'aliment et de sa constitution, la durée de cuisson.

**REMARQUE : Il est recommandé d'utiliser la grille avec plateau non perforé pour faire cuire des aliments qui peuvent goutter.**

## Nettoyage et entretien

**AVERTISSEMENT!** Avant toute intervention, débranchez l'appareil du réseau électrique.

### Nettoyage de l'extérieur et des accessoires du four

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires à l'eau tiède savonneuse, ou avec un détergent doux.

Pour les surfaces inoxydables ou peintes, prenez garde de n'utiliser que des éponges et des tissus ne pouvant pas les rayer.

### Nettoyage de l'intérieur du four

Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour éliminer les traces de graisse ou d'aliments qui engendreront de la fumée et des odeurs ou l'apparition de taches lors des cuissons futures

Utilisez une brosse en nylon ou une éponge et de l'eau savonneuse tiède pour les surfaces émaillées (ex. : sole du four) sur le four froid. Si vous utilisez des produits pour fours, ne les appliquez que sur les surfaces émaillées en respectant les instructions du fabricant.

**AVERTISSEMENT! N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou la pression de l'eau à l'intérieur du four.**

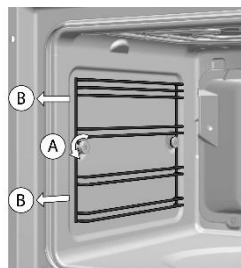
N'utilisez pas non plus d'éponge métallique, de brosse en fer ou tout ustensile pouvant rayer l'émail.

Certains aliments comme la tomate, le vinaigre, les sauces salées de rôtis, etc. peuvent altérer l'aspect de l'émail. C'est normal et n'affectera pas son fonctionnement. Ne tentez pas d'éliminer ces taches avec les produits agressifs, risquant d'endommager la surface.

Nettoyez régulièrement les résidus de graisses ou saleté laissés par les aliments sur le joint pour éviter sa détérioration ou rupture. Il est recommandé de nettoyer ce joint sans le démonter.

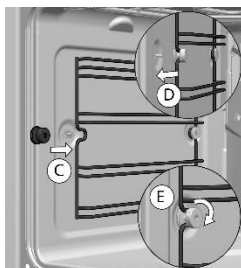
### Démontage des supports latéraux

1. Ôtez les accessoires de l'intérieur du four.
2. Dévissez complètement l'écrou de fixation avant (A), tirez les supports vers l'avant (B) et retirez les.



### Montage des supports

3. Emboîtez l'encoche postérieure dans l'écrou de fixation arrière.
4. Insérez l'écrou de fixation arrière (C) dans l'encoche avant du support
5. Rabattez le support avec l'écrou (D) et pivotez jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté (E).



**AVERTISSEMENT! Une non-fixation solide du support avec l'écrou peut donner suite à un surchauffement et à des dommages.**

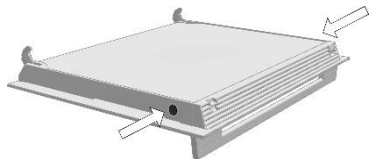
## Nettoyage de la porte du four

### Démontage/montage des vitres intérieures de la porte

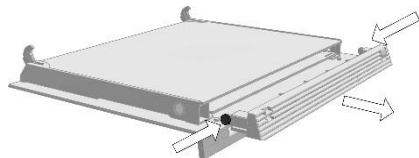
**AVERTISSEMENT! Si vous démontez les vitres avec la porte montée sur le four, faites-le toujours avec la charnière verrouillée. Sinon, la porte pourrait se refermer et briser les vitres non démontées et provoquer des lésions.**

Selon le modèle, votre four peut avoir 1 ou 3 vitres. Suivez les instructions correspondant au type de porte dont est doté votre four.

1. Appuyez manuellement sur les boutons situés sur la partie supérieure des deux côtés de la porte du four.



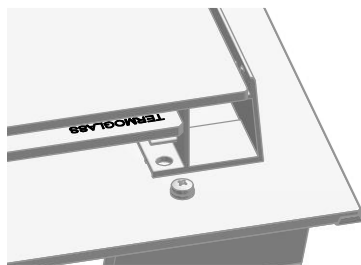
2. Tirer le montant supérieur de la porte sans cesser d'exercer une pression.



3. Ôtez les vitres de la porte. Nettoyez-les avec du produit pour les vitres ou de l'eau et du savon à l'aide d'un chiffon doux.

**AVERTISSEMENT! Faites attention à l'ordre et la position des vitres lorsque vous les retirez puisqu'elles devront être remontées de la même façon une fois le nettoyage terminé.**

4. Une fois nettoyées, introduisez la vitre n°3 au même endroit, de sorte que la mention TERMOGLASS imprimée dessus soit visible tel qu'indiqué sur la Figure.



5. Placez de nouveau le montant supérieur en haut de la porte en vous assurant que les boutons latéraux sont à leur place.

**AVERTISSEMENT! N'allumez jamais le four s'il manque à la porte l'une des vitres.**

## Remplacement de l'ampoule du four

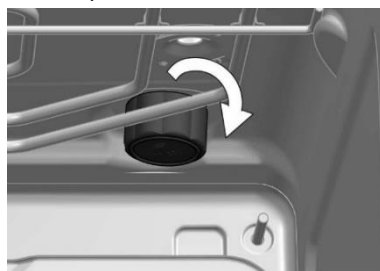
**AVERTISSEMENT! Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez tout d'abord que le four est bien débranché.**

L'ampoule à remplacer doit être résistante à une chaleur allant jusqu'à 300 °C ; commandez-la auprès du Service d'assistance technique.

### Remplacement de l'ampoule supérieure

Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
2. Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe.



3. Retirez la lampe halogène.

**ATTENTION! La lampe peut être très chaude**

4. Installez une nouvelle lampe G9 230V / 25W.

**ATTENTION! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela endommage la lampe. Suivez les instructions du fabricant de la lampe.**

5. Revissez le couvercle en verre de la lampe.
6. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

### Détartrage

À chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur, quelle que soit la dureté de l'eau (c.-à-d. de la contenance en calcaire de l'eau)

La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Si le four est utilisé à raison de 4x30 minutes par semaine, le détartrage doit s'effectuer comme suit en fonction de la dureté de l'eau:

Dureté de l'eau	Détartrage après
Très douce	18 months
Moyenne	9 months
Très dure	6 months

L'appareil détecte automatiquement détartrage est nécessaire..

**REMARQUE IMPORTANTE: si l'appareil n'est pas détartré, l'appareil fonctionnera moins bien ou sera endommagé.**

### Produits détartrants appropriés

Pour le détartrage, utilisez le produit détartrant «**durgol®**».

Ce produit vous permet de détartrer votre appareil de façon professionnelle et adéquate. Disponibles via le service après vente.

**ATTENTION! N'utilisez pas de vinaigre ou de produit nettoyant à base de vinaigre car cela pourrait endommager le circuit d'eau interne.**

Les produits détartrants classiques ne sont pas appropriés. Ils peuvent contenir des additifs favorisant le développement de mousse.

## Résolution des problèmes

Vous trouverez dans ce paragraphe certains des incidents les plus communs pouvant se produire sur votre four, ainsi que les causes les plus répandues et d'éventuelles solutions.

### Le four ne fonctionne pas

- Vérifiez le branchement.
- Vérifiez les fusibles et le limiteur de l'installation.
- Vérifiez la position du sélecteur de fonctions et de températures.

### La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas

- Remplacez l'ampoule.

- Vérifiez que le montage est correctement effectué à l'aide des instructions d'installation.

### Rien ne se passe quand on appuie sur les touches

- Le blocage de sécurité est actif.

### Génération de fumée lors du fonctionnement du four

- Processus normal lors de la première utilisation.
- Nettoyez régulièrement le four.
- Réduisez la quantité de graisse ou d'huile sur la plaque.

- N'utilisez pas des températures supérieures à celles indiquées sur les tableaux de cuisson.

### **Les résultats espérés ne sont pas atteints lors de la cuisson**

- Revoir les tableaux de cuisson pour obtenir des indications sur le fonctionnement du four.

### **Mes accessoires et supports de fixation des plaques sont endommagés**

- Il faut les remplacer par des éléments neufs et les retirer du four lors des prochains cycles de nettoyage.

### **La couleur de l'émail a changé ou des taches ont fait leur apparition**

- La composition chimique de certains aliments peut provoquer ces changements sur l'émail.
- C'est un processus normal qui n'affecte pas les propriétés de l'émail.

### **Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre**

- Vérifiez si des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Vérifiez si la vaisselle entre en contact avec les parois du four.

- Vérifiez si il y a des instruments de cuisine à l'intérieur du four.

### **Les aliments ne chauffent pas ou se chauffent très lentement**

- Vérifiez si vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
- Vérifiez si vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
- Vérifiez si vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

### **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé**

- Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.

### **Un bruit se fait entendre à la fin d'un fonctionnement**

- Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse

**ATTENTION! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.**

## **Caractéristiques techniques**

### **Specifications**

- Tension AC..... (voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise .....3000 W
- Puissance du Gril/ Maxigril .....1400 W/ 2500W
- Puissance de résistance inférieure .....1150 W
- Puissance de la Air Chaud .....1800 W
- Puissance de sortie des micro-ondes .....1850 W
- Fréquence des micro-ondes .....2450 MHz
- Dimensions hors-tout (L×H×P).....455 x 595 x 562 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P).....475 x 365 x 232 mm
- Capacité du four .....40 l
- Poids.....38,2 kg

## Protection de l'environnement

### Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé par Point vert.

Veillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

### Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2012/19/UE, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit

être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage. Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

### Informations énergétiques

Soumis à des essais répondant aux exigences des normes 66/2014 (Écoconception) et 65/2014 (Étiquetage énergétique), conformément à la réglementation EN 60350-1.

Mesures de consommations réalisées dans des conditions différentes pouvant fournir des résultats différents de ceux indiqués pour votre four.

Pour en savoir plus sur les données de consommation énergétique de votre four, consultez le Guide d'utilisation joint à ce manuel.

## Installation

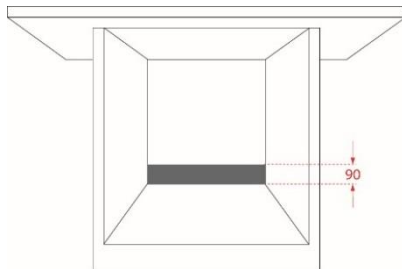
Ces informations sont destinées exclusivement à l'installateur, responsable du montage et du branchement électrique. Si vous installez vous-même votre four, le fabricant n'assumera pas la responsabilité des dommages éventuels.

### Avant l'installation

- Utilisez les poignées latérales du four pour le manipuler. N'utilisez jamais la poignée de la porte pour soulever le four.
- N'installez pas le four derrière des portes décoratives. Cela pourrait provoquer une surchauffe.
- Ces instructions sont également valables si le four est installé en dessous de plaques de cuisson.
- En règle générale, évitez les éléments saillants (renforts du meuble, tuyaux,

prises électriques, etc.) de la partie arrière du meuble.

- Si le socle de la prise de raccordement à l'alimentation secteur se trouve à l'intérieur du meuble dans lequel est encastré le four, il doit être installé dans la zone grisée.

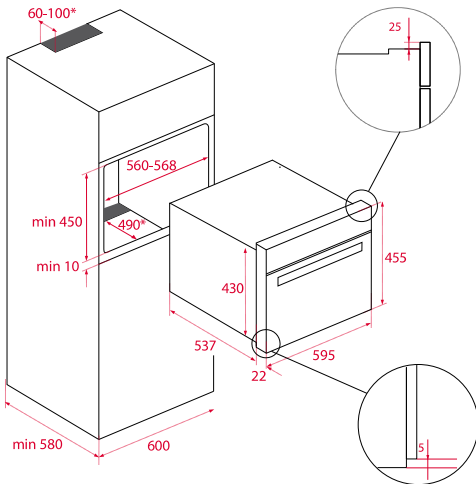


- Le meuble accueillant le four et les meubles adjacents doivent pouvoir

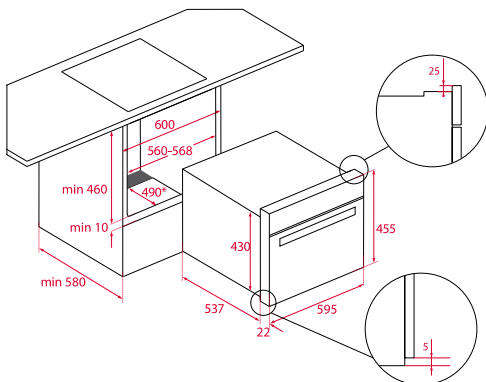
supporter des températures supérieures à 85 °C.

- Les instructions d'installation doivent être méticuleusement respectées, sans quoi le circuit de ventilation du four pourrait se bloquer, engendrer de hautes températures et endommager le meuble et l'appareil.
- Pour ce faire, vérifiez les mesures du meuble et des ouvertures à réaliser sur ce dernier selon les figures indiquées ci-après:

### Installation de fours encastrables:



### Installation sous les plaques de cuisson:



### Branchement électrique

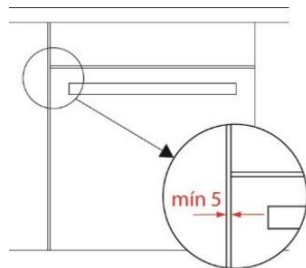
L'installateur doit vérifier que:

- La tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- L'installation électrique peut supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique.
- Tous les éléments électriques du four fonctionnent correctement après le branchement électrique.

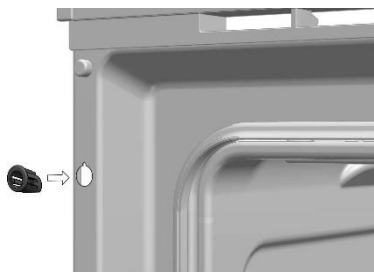
### Installation du four

Pour tous les fours et après avoir effectué le branchement électrique:

1. Placez le four dans le meuble en vous assurant que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni en contact avec des parties chaudes du four.
2. Vérifiez que la carcasse du four n'est pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y a au moins un espace de 2 mm avec les meubles voisins.
3. Placez le four au centre du meuble de manière à assurer un espace minimum de 5 mm entre le four et les portes des meubles voisins



4. Ouvrez la porte et fixez les butées en plastique fournis au four sur les zones prévues à cet effet.
























5. Fixez le four au meuble à l'aide des vis fournies, en les vissant au meuble grâce aux butées.

**AVERTISSEMENT! Ne vous appuyez pas sur les portes du four durant les étapes 4 et 5, car le four, non fixé au meuble, pourrait s'affaisser vers l'avant et tomber au sol.**








# Tableaux et suggestions

## Volaille



















	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Canard	1,50kg	1		190-210	55-60	Plateau
				170-190	45-55	
						
Magret de canard	0,40kg	4		180-190	10-12	Grille
				200-210	8-10	
						
Cuisses de canard	2 pièces	2/3		170-190	45-50	Plateau
				160-180	55-60	
						
Poulet	1,20kg	1		190-210	55-60	Plateau
				170-190	50-55	
						
Cuisses de poulet	4 pièces	2/3		190-210	25-30	Plateau
				190-200	20-25	
						
Boulettes de poulet	4-10 pièces	2		100	40-45	Bac perforé
Poitrine de poulet	4-6 pièces	2		100	25-35	Bac perforé
Dinde	4kg	1		190-200	70-75	Plateau
				180-200	65-70	
						
Escalope de dinde	4-8 pièces	2		100	20-25	Bac perforé









## Viande

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Saucisses	--	2		80-100	10-15	Bac perforé
Rôti de bœuf	2kg	1		190-210	85-90	Plateau
				180-200	90-95	
Rosbif	0,60kg	2/3		180-200	80	Plateau
				190-200	45-50	
				180-200	60-65	
Côtelettes de bœuf	0,50kg	2/3		180-200	35-40	Grille
				220	15	
Entrecôte de bœuf	1kg	2/3		220	15	Grille
				220	25-30	
				220	25-30	
Rôti de porc	1kg	2/3		180-190	50-55	Plateau
				170-190	45-50	
				180-200	55-60	
Côte de porc façon	0,5 – 1kg	2		100	40-50	Bac perforé
Filet de porc entiere	4 – 8 pièces	2		100	20-30	Bac perforé
Côtelette de porc	0,50kg	2/3		200-220	15	Grille
Palette de porc	1,50kg	2/3		190-200	55-60	Plateau
				190-200	40-50	
				190-200	40-50	
Cochon de lait	1,40kg	2/3		190-210	60-70	Plateau
				190-210	60-70	
				170-190	70-75	
Travers de porc	0,50kg	2/3		190-210	25-30	Plateau
				190-210	25-30	
				190-210	30	
Jarret de porc	1kg	2/3		190-210	50-55	Grille
				180-200	45-50	




	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
				170-190	45-55	
Viande d'agneau	1kg	2/3		190-210	35-40	Plateau
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Gigot désossé	0,60kg	2/3		170-190	45-55	Plateau
				180-190	35-40	
						

## Poisson




	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Bar en croûte de sel	1kg	2/3		180-200	20-25	Plateau
				190-200	18-20	
						
Daurade	1kg	2/3		190-200	20-25	Plateau
				190-200	10-15	
						
Dorade	0,80 - 1,2kg	2		80	30-40	Bac perforé
Darnes de colin	1,10kg	2/3		190-210	15-20	Plateau
				180-200	10-12	
						
Darnes de saumon	1,10kg	2/3		190-200	15-20	Plateau
				200-210	10-15	
						
Filet de saumon	0,5 – 1kg	2		80	15-25	Bac perforé
Truite saumonée	1 – 1,2kg	1/2		80	25-35	Bac perforé
Truite	4 x 0,25kg	2		80	20-25	Bac perforé
Crevettes	0,5 – 1kg	2		80	15-20	Bac perforé
Moules vertes	1 – 1,5kg	2		100	25-35	Bac perforé

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Filet de flétan	0,5 – 1kg	2		80	20-25	Bac perforé
Bucardes	0,5 – 1kg	2		100	10-20	Bac perforé
Homard, TK	0,80 - 1,2kg	1/2		100	25-30	Bac perforé
Filet de cabillaud	1 – 1,2kg	2		80	20-25	Bac perforé
Moules	1 – 1,2kg	2		100	15-25	Bac perforé
Ombles	4 x 0,25kg	2		80	25-30	Bac perforé
Haddock	1 – 1,2kg	2		80	20-25	Bac perforé
Filet de thon	0,5 – 1kg	2		80	15-20	Bac perforé

## Oeufs

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Œuf au plat	-	2		100	10-15	Grille
Œuf dur	-	2		100	15	Grille
Œuf à la coque	-	2		100	10-12	Grille





## Pain

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Pain blanc	0,50kg	2/3		200-220	20-25	Plateau
Pain noir	0,15kg	2/3		200-220	10-15	Plateau
Pain complet	0,15kg	2/3		200-220	10-30	Plateau



















## Pizza et Pasta

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Pizza à pâte épaisse	0,60kg	2/3		190-210	30-35	Grille
			 	190-200	20-25	
Pizza à pâte fine	0,60kg	2/3		190-200	15-20	Grille
			 	200-210	10-15	
Lasagnes		2/3		200-210	35-40	Plateau
Buchtel	-	2		100	20-30	Bac non perforé
Dampfnudel	-	2		100	15-20	Bac non perforé
Hefeklöße	-	2		100	15-25	Bac non perforé
Semmelknödel	-	2		100	20-25	Bac non perforé
Serviettenkloß	-	2		100	25-30	Bac non perforé



























## Garniture




	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Céréales + liquide	200g + 400 ml	2		100	30-35	Grille, coupe en verre
Semoule + liquide	200g + 300 ml	2		100	10-20	Grille, coupe en verre
Lentilles + liquide	200g + 375 ml	2		100	20-50	Grille, coupe en verre
Riz + liquide	200g + 250 ml	2		100	25-440	Grille, coupe en verre

## Légumes





	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Pommes de terre avec peau	Entières, très petites	2		100	20-25	Bac perforé
Pommes de terre avec peau	Entières, très grosses	2		100	45-50	Bac perforé
Pommes de terre sans peau	En cubes	2		100	20-25	Bac perforé
Pommes de terre au four	1,00	1		180-190	55-60	Plateau
			 	180-200	40-45	
Légumes grillés	1,00	2/3		190-210	30-45	Grille
Champignons	En quartiers	2		100	12-15	Bac perforé
Courgettes	En rondelles	2		100	12-18	Bac perforé
Céleri	En lamelles	2		100	15-20	Bac perforé
Céleri	En branches	2		100	25-30	Bac perforé
Épinards		2		100	12-15	Bac perforé
Choux de Bruxelles		2		100	25-35	Bac perforé
Poivrons	En lamelles	2		100	12-15	Bac perforé
Aubergines	En tranches	2		100	15-20	Bac perforé
Pois		2		100	35-45	Bac perforé
Chou-rave	En lamelles	2		100	20-25	Bac perforé
Poireaux	En rondelles	2		100	10-12	Bac perforé

## Pâtisserie





	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Compote de pommes	0,50-1,50kg	2		100	15-25	Bac non perforé
Compote de poires	0,50-1,50kg	2		100	25-30	Bac non perforé
Compote de pêches	0,50-1,50kg	2		100	15-20	Bac non perforé
Pâte à génoise	0,60kg	2/3		170-180	50-55	Moule
				165-170	45	
Pâte à lever	0,50kg	2/3		170-190	20-25	Moule
				170-180	25-30	
						
Pâte levée feuilletée	0,50kg	2/3		180-190	18-20	Plateau
Pâte feuilletée à la ricotta	0,40kg	2/3		180	24	Plateau
				180-190	20	
						
Cheesecake	0,80kg	2/3		180	30-35	Plateau
				180-290	25-30	
						
Gâteau au miel	0,60kg	2/3		170-190	40-45	Moule
				180-190	35-40	
						
Meringues		2/3		100-110	190	Plateau
				100-110	170-180	
						
Biscuits aux amandes	0,50kg	4		110-120	15-20	Plateau
Madeleines	0,40kg	2/3		200-210	30	Capsules
				200		
Pâte	0,40kg	1		200-220	25-30	Plateau
				200	25	

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Crème brûlée		2		80	25-30	Grille-coupes
Crème caramel		2		80	25-30	Grille-coupes
Yaourt				40	4-6 hrs.	Grille-coupes




### Fruits (Stériliser/réduire)

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Poires	4-6 verres de 1L	1		100	30-35	Grille
Cerises	4-6 verres de 1L	1		80	30-35	Grille
Pêches	4-6 verres de 1L	1		80	30-35	Grille
Prunes	4-6 verres de 1L	1		80	30-35	Grille

### Blanchir

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Chou vert	1000-2000 g	2		100	12-16	Bac perforé
Chou frisé	10-20	2		100	12-15	Bac perforé
Chou blanc, entier	2000-2500 g	1		100	30-45	Bac perforé
Tomates, vidées	-	2		80	12	Grille


### Régénérer

	Quantité	Niveau	Fonction	Température (°C)	Temps (Min.)	Accessoire
Assiette	1-2	2		100	12-15	Grille
Assiette	3-4	2		100	15-20	Grille
Plat préparé		2		100	15-20	Grille

# Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen .....	39
Vor dem ersten Gebrauch.....	44
Weitere wichtige Gebrauchshinweise .....	44
Backofenbeschreibung .....	44
Bedienfeld .....	45
Backofenfunktionen .....	45
Grundeinstellungen.....	46
Kocheinstellungen .....	47
Automatisch kochen.....	48
Allgemeines Einstellungen.....	51
Timer-Einstellungen .....	54
Sicherheit.....	55
Fleischprobe .....	55
Entkalkungsvorgang .....	55
Wasser einfüllen .....	57
Allgemeine Ofenfunktionen .....	58
Zubehör .....	59
Reinigung und Wartung .....	60
Vorgehensweise bei Funktionsstörungen .....	63
Technische Eigenschaften.....	64
Hinweise zum Umweltschutz .....	<b>Er</b>
<b>ro! Marcador não definido.</b>	
Installation.....	65
Tabellen und Tipps .....	68

## Sicherheitsinformationen

 Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

### Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen

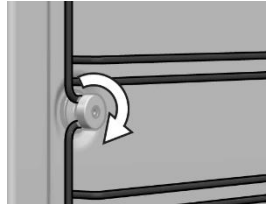
**WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.**

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten während der Benutzung beaufsichtigt sein, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Elemente werden heiß, während das Gerät in Betrieb ist. Bitte achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden durchgängig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät gerade in Betrieb ist, sollten Kinder es nur unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen benutzen.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.

## Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den Haushaltsbedarf und nicht für die Nutzung in Hotels, Geschäften, Büros oder anderen, ähnlichen Einrichtungen, bestimmt.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum anfassen des zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!
- **Achtung!** Bitte decken Sie den Anschluss des Bratenthermometers ab, sobald Sie dieses nicht mehr benutzen. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden.
- Benutzen Sie nur die Gargutsonde die mit dem Gerät geliefert ist.
- Backblech und Rost verfügen über ein System, welches das teilweise Ausziehen und die Handhabung des Garguts erleichtert. Die Zubehörteile müssen immer gemäß den Anweisungen im Abschnitt Zubehör angebracht werden.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.

- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- **Wenn die Führungsschiene nicht sicher mit den Mutter befestigt werden, kann zu Überhitzung und Beschädigung führen.**



## Installation

- Die Installation des Gerätes muss nach aktuellen Vorschriften erfolgen.
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS Schalter, FI-Schalter und Schütze. Diese Installation muss den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Wenn die elektrische Verbindung über einen Netzstecker erhalten bleibt und dieser nach der Montage zugänglich ist, dann ist es nicht erforderlich, die genannte Vorrichtung bereitzustellen
- **ACHTUNG:** Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät ist für den Einbau bestimmt. Bitte beziehen Sie sich auf die letzten Seiten der Bedienungsanleitung, für detaillierte Informationen und Maßzeichnungen.

## Reinigung und Instandhaltung

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Reinigung und Instandhaltung das Gerät von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".
- **WARNUNG:** Gehen Sie sicher, dass Sie das Gerät ausgeschaltet haben, bevor Sie die Lampe austauschen, um einem elektrischen Schock vorzubeugen. Bitte beziehen Sie sich auf das Kapitel "Austauschen der Backofen Lampe".

## Service und Reparatur



- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Service und Reparatur das Gerät von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche

Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.

- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

## Vor dem ersten Gebrauch

Bedingt durch den Herstellungsprozess können im Backofen noch Fettreste und andere Verunreinigungen vorhanden sein. Verfahren Sie zu deren Entfernung wie folgt:

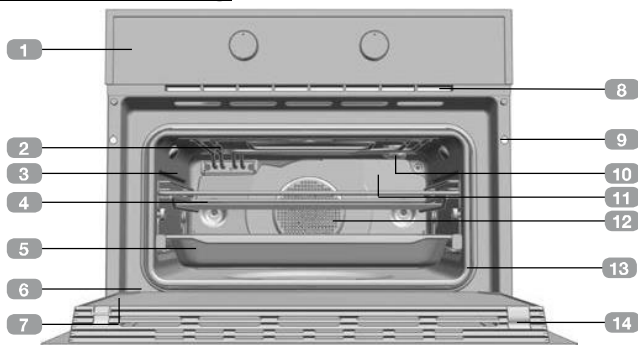
1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile einschl. des evtl. vorhandenen Plastikschutzes.
2. Schließen Sie den Backofen an und lassen Sie ihn in Funktion  bzw.  bei 200 °C eine Stunde lang laufen.
3. Lassen Sie den Backofen abkühlen und öffnen Sie die Tür. So wird er gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.
4. Reinigen Sie Backofen und Zubehör nach dem Abkühlen.

Während der ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

## Weitere wichtige Gebrauchshinweise

- Decken Sie die Rückseite des Backofens nicht mit Papier oder Aluminium ab, da das Gargut beeinträchtigt und die Innenemaillierung sowie die Innenseite des Einbauschranks beschädigt werden könnten.
- Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden, das dies die Emaillierung beschädigen kann.
- Bei Gargut mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt ist es normal, dass sich an der Backofentür Kondenswasser bildet.
- Beim Schließen der Backofentür während des Garvorgangs kann es sein, dass man das Geräusch des Luftzugs im Inneren hört. Dies ist ein ganz normaler Effekt, der aufgrund des Drucks, den die Tür beim Schließen ausübt, auftritt, um die Dichtigkeit des Innenraums zu gewährleisten.

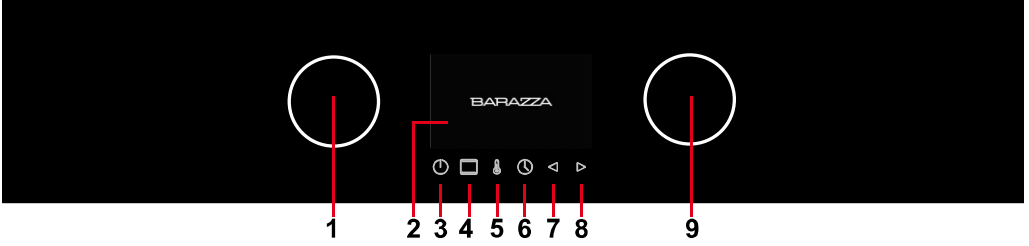
## Backofenbeschreibung



- |   |                  |
|---|------------------|
| 1 | Bedienblende     |
| 2 | Grillwiderstand  |
| 3 | Blechhalterungen |
| 4 | Rost             |
| 5 | Backblech        |
| 6 | Scharnier        |
| 7 | Innenscheibe     |
| 8 | Kühlluftaustritt |

- |    |   |
|----|---|
| 9  | Befestigung am Einbauschrank              |
| 10 | Lampe                                     |
| 11 | Rückwand                                  |
| 12 | Umluft                                    |
| 13 | Backofendichtung                          |
| 14 | Tür                                       |
| 15 | Gelochtes Backblech<br>(nicht abgebildet) |

## Bedienfeld



- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. Linker Knopf       | 6. Uhraste            |
| 2. Anzeige            | 7. Rückwärtstaste     |
| 3. Taste Ein/Aus      | 8. Vorwärts-/OK-Taste |
| 4. Kochfunktionstaste | 9. Rechter Knopf      |
| 5. Temperaturtaste    |                       |

## Backofenfunktionen

### Traditionelle Funktionen



Ober und Unterhitze



Unterhitze



Grill und unterhitze



Großflächengrill



Grill



Ober und Unterhitze mit Ventilator



Grill mit Umluft



Heißluft mit Unterhitze



Heißluft



Auftauen



Dampf



Dampfcombifunktionen



Niedertemperatur-garen



Eco

### Dampffunktionen



100 % Dampf



Manuelles Regenerieren

- 50% Dampf
- 50% Umluft



Sous Vide

## Kombinierte Funktionen



Dampf + Grill



Dampf + Umluft



Dampf + Ober und Unterhitze

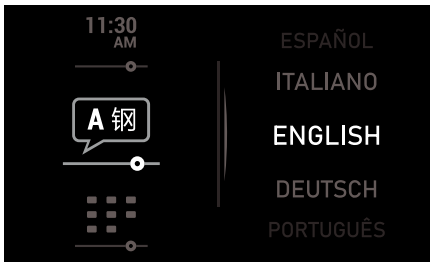


Dampf + Grill + Umluft

## Grundeinstellungen

### Sprachauswahl

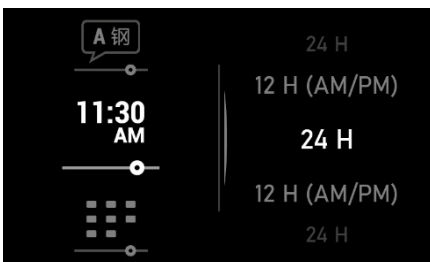
Beim ersten Anschließen des Backofens erscheint das Logo gefolgt vom Sprachauswahlmenü. Um den Backofen benutzen zu können, müssen Sie die gewünschte Sprache einstellen.



- Drehen Sie den rechten Knopf, um die gewünschte Sprache auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste

### Uhr einstellen

Bevor Sie die Uhr einstellen, müssen Sie das Stundenformat auswählen.



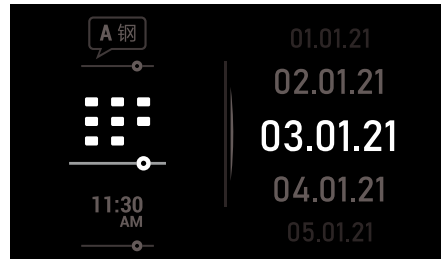
- Drehen Sie den rechten Knopf, um das gewünschte Format auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste

Danach muss die Zeit eingestellt werden:

- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Uhr einzustellen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste

### Datum einstellen

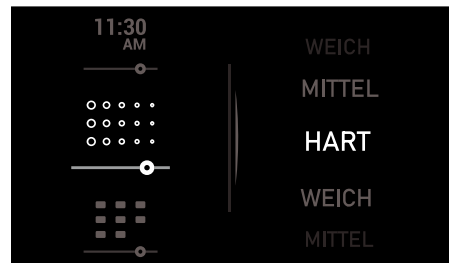
Nachdem Sie die Uhr eingestellt haben, müssen Sie das Datum auswählen.



- Drehen Sie den rechten Knopf, um das Datum einzustellen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste

### Wasserhärte

Nach allen vorherigen Einstellungen müssen Sie die Wasserhärte einstellen:






- Drehen Sie den rechten Knopf, um die gewünschte Wasserhärte einzustellen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste





## Kocheinstellungen


### Manuelles Kochen




- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Den linken Knopf drehen, um das Menü „Manuelles Kochen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die gewünschte Kochfunktion auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf zur Auswahl der gewünschten Temperatur.
- Drücken Sie  zum Starten des Garvorgangs





Während des Garvorgangs können Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:

- **Die Garfunktion ändern** (durch Berühren der Taste .
- **Die Gartemperatur ändern** (durch Berühren der Taste .
- **Einen Alarm oder die Dauer/Endzeit des Garvorgangs programmieren** (durch Berühren der Taste .
- **Die Programmierung eines Alarms oder der Dauer/Endzeit ändern** (durch Berühren der Taste .



**HINWEIS:** Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der  Taste abgebrochen werden.


### Kochen mit Dampf

- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.





- Den linken Knopf drehen, um das Menü „Manuelles Kochen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Dampffunktion auszuwählen .
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Den rechten Knopf drehen, um das gewünschte Dampfprogramm auszuwählen (siehe Kapitel „Dampffunktionen“).
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf zur Auswahl der gewünschten Temperatur.
- Drücken Sie  zum Starten des Garvorgangs

Sie zu jedem beliebigen Zeitpunkt:


- **Die Kochzeit ändern**, (durch Berühren der Taste .
- **Die Leistung ändern**, (durch Berühren der Taste .

**HINWEIS:** Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der  Taste abgebrochen werden.

### Kochen mit dampfkombifunktionen











- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste .
- Den linken Knopf drehen, um das Menü „Manuelles Kochen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den linken Regler, bis das Symbol  erreicht wurde.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf zur Auswahl der gewünschten Funktion.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf zur Auswahl der gewünschten Temperatur.

- Drücken Sie  zum Starten des Garvorgangs.






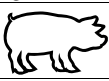






**HINWEIS:** Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der  Taste abgebrochen werden.






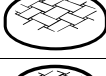
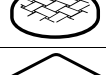

## Automatisch kochen

### Automatisch kochen - Dampf

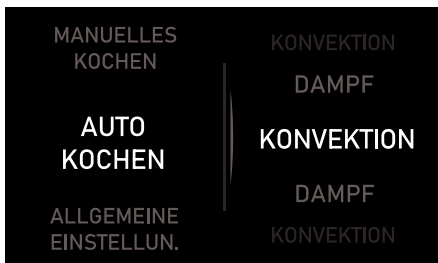
Prog.	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zeit (min)
	Lachs	-	20
	Fischfilet	-	20
	Kartoffeln	-	30
	Spargel	-	20
	Brokkoli	-	25
	Möhren	-	25
	Erbsen	-	10
	Blumenkohl	-	25
	Milchreis	-	55
	Mais	-	19




## Automatisch kochen – Konvektion





Prog.	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zeit (min)
	<b>Ganzes Hähnchen</b>	0.50 – 1.50	42 – 76
	<b>Ganzes Ente</b>	1.1 – 2.5	57 – 108
	<b>Ganzes Gans</b>	2 – 4.5	82 – 169
	<b>Ganzes Pute</b>	4 - 10	142 – 294
	<b>Schenkel</b>	0.50 – 2	38 – 73
	<b>Schweinefleisch</b>	0.5 - 10	76 – 336
	<b>Ochsen-Fleisch</b>	0.5 – 5	95 – 241
	<b>Lamm-Fleisch</b>	0.5 – 6	66 – 210
	<b>Coteletts</b>	0.5 – 4	38 – 84
	<b>Seehecht</b>	0.5 – 5	28 – 94
	<b>Lachs</b>	0.5 – 5	28 – 94
	<b>Weissbrot</b>	0.5 – 2	28 – 63

Prog.	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Zeit (min)
	<b>Dunkles brot</b>	1 - 4	52 – 94
	<b>Vollkornbrot</b>	1 – 3	85 – 157
	<b>Dicke pizza</b>	–	11 – 13
	<b>Dünne pizza</b>	–	8 – 9
	<b>Formkuchen</b>	–	70
	<b>Grosser obstkuchen</b>	–	50
	<b>Kleiner obstkuchen</b>	–	35
	<b>Blechkuchen</b>	–	35

## Automatisch kochen



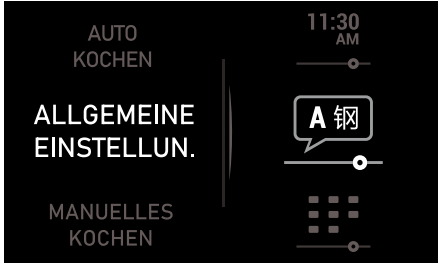
- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Den linken Knopf drehen, um das Menü „Automatisches Kochen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um zwischen Kombi- oder Dampffunktion zu wählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um das zu kochende Lebensmittel auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .




- Drehen Sie den rechten Knopf, um das gewünschte Gewicht auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Die programmierten Parameter werden auf dem Bildschirm angezeigt.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Auf dem Display erscheint ein Hinweis, in welches Fach Sie Ihre Lebensmittel einlegen sollen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den linken Drehknopf, um auszuwählen, ob der Kochvorgang sofort gestartet oder eine andere Startoption gewählt werden soll (siehe Kapitel Timer-Einstellungen).
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

# Allgemeines Einstellungen

## Sprachauswahl

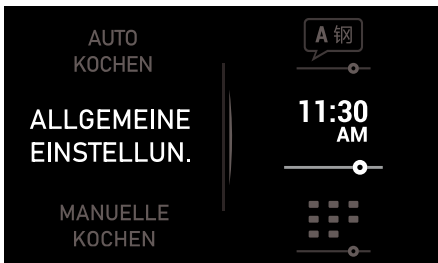
Die Sprache kann jederzeit geändert werden. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Sprache zu ändern:







- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Spracheinstellungsoption auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Sprache auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

## Uhr einstellen

Wenn Sie die Zeit ändern möchten, gehen Sie folgendermaßen vor:






- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.

- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Zeiteinstellungen auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um das Zeitformat auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Zeit einzustellen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

## Datum einstellen

Wenn Sie das Datum ändern möchten, gehen Sie folgendermaßen vor:






- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Datumeinstellungen auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um das neue Datum auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

## Wasserhärte

Wenn Sie die Wasserhärteeinstellungen ändern möchten, gehen Sie wie folgt vor:



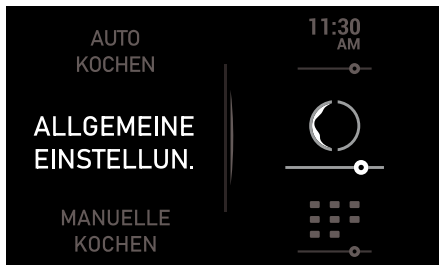
- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um das Wasserhärtemenü auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die gewünschte Wasserhärte einzustellen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .




Typ	Ca + Mg (ppm)	Wasserhärte		
		Englische Grad. [°eH]	Französische Grad. [°fH]	Deutsche Grad. [°dH]
Weich	0 bis 150	0 bis 11	0 bis 15	0 bis 8
Mittel	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20
Hart	351 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28

## Entkalkung

Im Entkalkungsmenü können Sie die Entkalkungsoption auswählen, um den Entkalkungsvorgang durchzuführen, oder die

Option % prüfen, um den Kalkanteil im Ofen anzuzeigen.

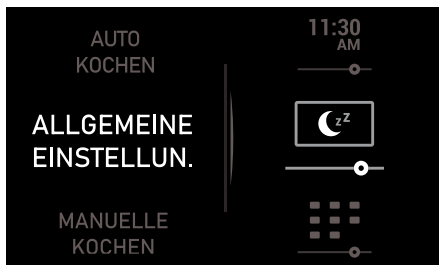


- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um das Entkalkungsmenü auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die gewünschte Option auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .



**HINWEIS:** Weitere Informationen zum Entkalkungsverfahren finden Sie im Kapitel „Entkalkung“ in dieser Bedienungsanleitung.

## Standby-Modus

Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, können Sie wählen, ob das Display die Uhrzeit oder das Barazza-Logo anzeigen soll.





- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.


- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Standby-Moduseinstellung auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Uhr oder das Logo auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

## Demo-Modus



Zum Aktivieren/Deaktivieren des Demomodus wie folgt vorgehen:




- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Demo-Moduseinstellung auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

- Drehen Sie den rechten Knopf, um den Demomodus zu aktivieren/deaktivieren.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

## Veggy-Modus

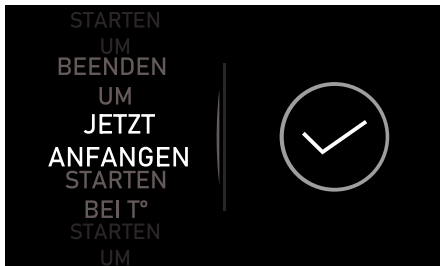
Veggy-Modus für Vegetarier geeignet ist. Diese Option blendet die nicht-vegetarischen Rezepte im Backofen aus.



- Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie die Taste  berühren.
- Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die Veggy-Moduseinstellung auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den rechten Knopf, um den Veggy-Modus zu aktivieren/deaktivieren.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .

# Timer-Einstellungen

Der Backofen bietet Ihnen folgende Möglichkeiten, bevor Sie den Kochvorgang starten:



**JETZT STARTEN** – Mit dieser Option können Sie die Garzeit programmieren.

**START AT T°** - Bei dieser Option beginnt der Garvorgang, wenn der Ofen die gewählte Temperatur erreicht.

**START AT** – Mit dieser Option können Sie die Zeit wählen, zu der Sie den Garvorgang starten möchten.

**END AT** – Mit dieser Option können Sie die Zeit wählen, zu der Sie den Garvorgang beenden möchten.

Am Ende der programmierten Zeit ertönt ein akustisches Signal, der Backofen stoppt automatisch den Heizvorgang.

Tippen Sie auf eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen und den Backofen auszuschalten.

Sie können während des Garvorgangs jederzeit auf die Programmieroptionen zugreifen. Ebenso können Sie ein bestehendes Programm ändern.

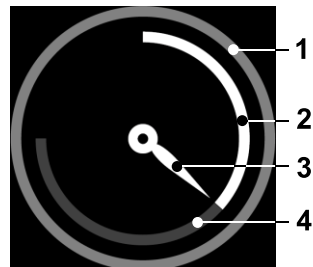
## Programmieren der Timer-Optionen



Nachdem ein Kochprogramm ausgewählt wurde. Der Timer beginnt zu zählen, indem er die Zeit erhöht. Um eine der vorherigen Einstellungen zu programmieren, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die -Taste, um das Mikrowellenoptionen aufzurufen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um die gewünschte Kochzeit auszuwählen
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Drehen Sie den linken Knopf, um das gewünschte Programm auszuwählen.
- Drehen Sie den rechten Knopf, um je nach gewählter Option Dauer, Temperatur oder Start-/Endzeit auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste.
- Für einige der Optionen ist es erforderlich, die Start- oder Endzeit zu programmieren
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Taste .
- Der Kochbildschirm wird dann wieder angezeigt.

## Beschreibung der Kochuhr




- 1 Äußerer Ring
- 2 Verbleibende Zeit
- 3 Uhrnadel
- 4 Verstrichene Zeit




## Sicherheit

### Kindersicherung




Diese Funktion kann jederzeit eingeschaltet werden:

- **Bei ausgeschaltetem Backofen.** Die Kindersicherung verhindert, dass der Backofen durch Betätigung der Taste  eingeschaltet werden kann.
- **Beim Gebrauch des Backofens.** Wird die Funktion eingeschaltet, während der Backofen in Betrieb oder in Wartestellung ist, wird die Tastatur gesperrt, so dass keine Schalter betätigt und keine Garwerte geändert werden können.

**Um die Funktion zu aktivieren,** die Tasten

 und  gleichzeitig so lange berühren, bis 1 Piepton ertönt und das Symbol  auf der Anzeige erscheint. Das Bedienfeld ist gesperrt.

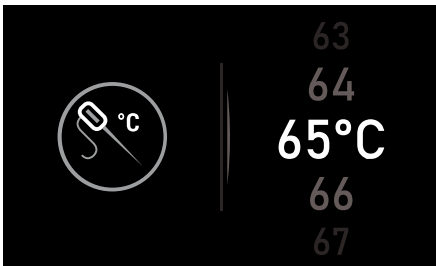
**Um die Funktion auszuschalten,** die Tasten

 und  gleichzeitig so lange berühren, bis 1 Piepton ertönt und das Symbol  auf der Anzeige erscheint..


## Fleischprobe


**ACHTUNG! Bitte decken Sie den Anschluss des Bratenthermometers ab, sobald Sie dieses nicht mehr benutzen. Andernfalls kann der Ofen beschädigt werden.**

Die Gargutsonde misst die Temperatur des Fleisches, sobald die definierte Temperatur für das Fleisch erreicht ist, beendet das Gerät automatisch den Kochvorgang.



- Programmieren Sie die gewünschte Garfunktion wie zuvor beschrieben.
- Am Ende der beschriebenen Schritte


erscheint das Fleischsonde-Menü  auf dem display

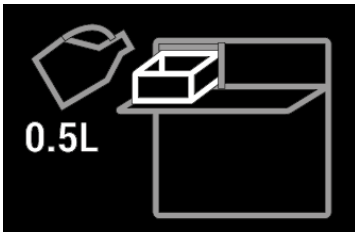
- Wählen Sie durch Drehen des rechten Reglers die gewünschte Temperatur aus.
- Drücken Sie zum Bestätigen und Starten der Garfunktion .

**HINWEIS: Das Einsetzen oder Entfernen des Fühlers während eines laufenden Garvorgangs stoppt ihn.**

**HINWEISS: Benutzen Sie nur die Gargutsonde die mit dem Gerät geliefert ist.**

## Entkalkungsvorgang

1. Drehen Sie den linken Knopf, um das Menü „Allgemeine Einstellungen“ aufzurufen.
2. Drehen Sie den rechten Regler, bis das Entkalken-Symbol auf der rechten Seite des Displays erscheint.
3. Drücken Sie  zum Starten der Entkalkungsfunktion.
4. Das Display zeigt die folgende Meldung an:



5. Entfernen Sie den Wassertank. Geben Sie 0,5 Liter einer geeigneten Entkalkungslösung in den Wassertank, und setzen Sie diesen wieder ein.
6. Drücken Sie . Der Entkalkungsvorgang mit einer Dauer von 30 Minuten beginnt.
7. Die Entkalkung ist lautlos und während des Vorgangs zeigt das Display den Prozentsatz des Vorgangs.
8. Das Display zeigt die Meldung an und der Backofen gibt einen Signalton aus.
9. Füllen Sie 0,5 Liter frisches Wasser in den Tank, und setzen Sie ihn wieder ein.
10. Blende schließen. Der erste Spülvorgang beginnt.

11. Sobald im Display erneut die Anzeige erscheint und der Dampfgerar ein weiteres akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank heraus und entleeren ihn.
12. Füllen Sie 0.8l Liter kaltes Wasser in den Tank, und setzen Sie ihn wieder ein.
13. Blende schließen. Der zweite Spülvorgang beginnt.
14. Wenn der Spülzyklus beendet ist, zeigt das Display die folgende Meldung an und gibt einen Piepton ab, bis der Wassertank entfernt wird.



15. Nehmen Sie den Wassertank ab, und entleeren und trocknen Sie diesen.


## Entkalkungswarnungen

Display	Beschreibung
	<p><b>1. Warnung</b> - Gerät muss entkalkt werden.</p> <hr/> <p>Das Symbol wird auf dem Display angezeigt, bis der Backofen entkalkt ist.</p>
	<p><b>2. Warnung</b> – Der Backofen zeigt das Menü an, um mit dem Entkalken zu beginnen oder es später durchzuführen.</p> <hr/> <p>Wenn die Option „Später“ gewählt wird, kehrt der Backofen zum vorherigen Bildschirm zurück. In dieser Phase können Sie mit dem Backofen einen Kochvorgang beenden.</p>

Display	Beschreibung
	<p><b>Blockiert</b> – Das Entkalkungssymbol blinkt auf dem Display und alle dampfbezogenen Programme werden blockiert.</p>

## Wasser einfüllen

### Frontblende öffnen

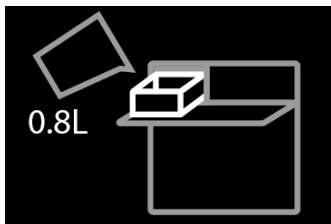
- Drücken Sie einige Sekunden lang die Taste .
- Die Frontblende öffnet sich einen Spalt (ca. 15 °). Dies geschieht langsam.
- Öffnen Sie die Blende anschließend von Hand vollständig.

**ANMERKUNG! Die Blende kann während des Ofenbetriebs geöffnet werden.**

### Wassertank füllen

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

Füllen Sie denn Wassertank bis zur „MAX“-Markierung mit kaltem, frischem Trinkwasser. Verwenden Sie dazu den Schlitz hinter der Frontblende (maximal 0,8 l).



**HINWEISS:** Verwenden Sie weder sterilisiertes noch destilliertes Wasser zum Garen im Dampfofen. Die im Wasser gelösten Mineralstoffe sind für den Garvorgang unverzichtbar

**HINWEISS:** Wenn Sie den Wassertank befüllen, wird der obere Tankbereich NICHT vollständig versiegelt. Eine

**Überfüllung des Tanks kann, sollte dieser bewegt werden, möglicherweise zum Überlaufen führen.**

### Wasser nachfüllen

Der Wasserinhalt reicht normalerweise für einen Kochvorgang von 50-60 Minuten.

Falls der Wassertank nachgefüllt werden muss, die folgende Meldung erscheint.




Nur maximal bis 0,5 Litern nachfüllen, um sicher zu sein, dass das Wasser beim Zurückpumpen in den Wassertank nicht überläuft. **GEFAHR DES ÜBERLAUFENS!**


### Wassertank entleeren

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.

**ACHTUNG! Das Wasser im Tank kann heiß sein. Gefahr von Brandverletzungen!**

Abhängig von den Temperatureinstellungen und der Zeitdauer der Dampfgarfunktionen kann dies bis zu 1 Stunde dauern. Warten Sie bis die  nicht länger auf der Bildschirmanzeige leuchtet, bevor Sie den Wassertank entnehmen, versuchen, eine

**zweite Dampffunktion einzuschalten, oder den Strom für den Dampfofen ausschalten. Sollte es eine Unterbrechung vor dem Ende geben, wird sich die Pumpfunktion zurücksetzen, was zum Trockenlaufen der internen Pumpe führen kann, was durch laute Vibrationsgeräusche bei laufender Pumpe angezeigt wird. Mit der Zeit kann die zu Schäden an der Pumpe führen.**

Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank gepumpt wurde, steht auf der Anzeige , Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Wassertank aus dem Gerät ziehen und entleeren.

- Den Wassertank austrocknen und wieder ins Gerät schieben. Den Innenraum des Gerätes trocken wischen.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, bis das Gerät abgekühlt und völlig trocken ist.


**ANMERKUNG! Nach jedem Garvorgang wird empfohlen, den Wassertank zu entfernen und zu entleeren. Es vermeidet die Entwicklung von Bakterien und Kalk im Gerät.**


Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht



## Allgemeine Ofenfunktionen

### Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit anhalten, durch Drücken der -taste oder durch Öffnen der Türen.

Funktion, die durch Drücken der -Taste aktiviert wird. Auf diese Weise entweicht der Dampf allmählich aus dem Garraum, damit beim Öffnen der Gerätetür weniger heißer Dampf austritt.


**ACHTUNG! Wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.**

In diesem Moment:

- Die Dampferzeugung wurde unterbrochen.
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß. Gefahr von Brandverletzungen!
- Die Uhranzeige stoppt und die Restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls es eingestellt wurde).

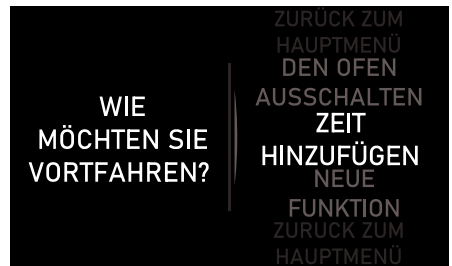
Falls Sie es wünschen, können Sie:


1. Die Lebensmittel wenden oder umrühren.
2. Die Prozessparameter ändern..

Zur Wiederaufnahme des Garvorgangs schließen Sie die Tür und drücken .

### Ende eines Kochvorgangs


Wenn der Kochvorgang beendet ist, fragt der Backofen Ihnen Folgendes:



- Drehen Sie den rechten Knopf, um eine Option auszuwählen.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der  Taste.

**ACHTUNG! Wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.**

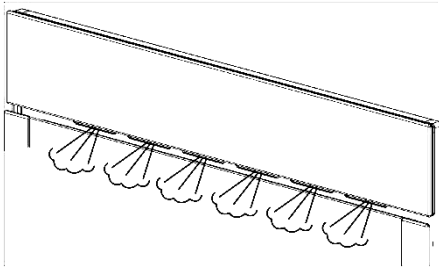
Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

Wen auf der Anzeige  erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.

Entnehmen sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

## Dampfaustoss

Ein wechselnder Dampfaustoss ist bei diesem Gerät normal, dieser wird besonders in der Winterzeit oder in feuchten Umgebungen deutlich.



## Zubehör

Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel auf den Backofenboden. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Backbleche und Roste.

Für die Zubereitung von Joghurt können Sie die Gläser direkt auf den Backofenboden stellen.

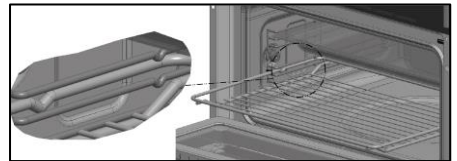
Zum Garen anderer Lebensmittel schieben Sie Backblech oder Rost wie folgt in die seitlichen Führungsschienen des Backofeninnenraums:

1. Zwischen zwei Stangen der seitlichen Führungsschienen oder einer der ausziehbaren Führungen, wenn Ihr Backofen mit solchen ausgestattet ist.
2. Der Rost und einige Backbleche haben Feststellkerben, um ihr versehentliches Herausziehen zu verhindern. Diese

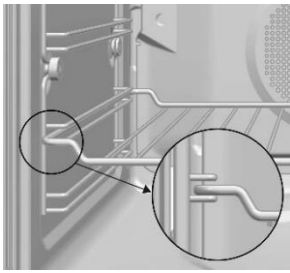
## Restwassermenge im Garraum

Um die Restwassermenge im Garraum zu reduzieren, bietet es sich an, in die unterste Einschubebene ein geschlossenes Blech einzuschieben. Dieses fängt das von dem Gargut abtropfende Kondensat auf und vermindert zum Einen die Restwassermenge im Gerät. Zum Anderen kann dann das noch vorhandene Restwasser einfach mit einem Trockentuch aufgenommen werden. Achten Sie darauf, dass die Auffangschale unter der Tür nach jedem Gebrauch getrocknet wird. Eine Ansammlung von Flüssigkeit in diesem Fach kann schnell überlaufen und die umliegenden Schränke beschädigen. Es ist durch die geöffnete Tür zugänglich.

Kerben müssen in Richtung der Rückseite des Backofens und nach unten zeigen.



3. Die Fläche des Rosts, auf der die Behälter platziert werden, muss unterhalb der seitlichen Stangen liegen, um das versehentliche Verrutschen des Behälters zu verhindern.

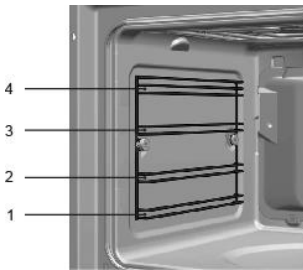


Die Blechstufen zum Garen lauten von unten nach oben wie folgt:

- 1: Unten.
- 2/3: Mitte.
- 4: Oben.

Nutzen Sie die Stufe 4 hauptsächlich zum Gratinieren und Rösten.

Für ein gleichmäßigeres Ergebnis sollten Sie die Speisen so zentriert wie möglich auf das Blech oder den Rost stellen.



## Anwendung des Zubehörs

Der gelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von frischen oder tiefgekühltem Gemüse, Kartoffeln, Fleisch, Fisch und Geflügel benutzt.

Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Ebene von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Ebene von unten eingeschoben.

Der ungelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln benutzt z.B. Kompott, Klöße und Quellgerichte.

Der Rost wird zum Dämpfen von kleineren Garbehältern als Stellfläche benutzt z.B. Dessertschalen und zum Regenerieren von Tellergerichten.

Genaue Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.

**HINWEISS: Wir empfehlen beim Braten den Rost mit dem Backblech zu benutzen, um so das Verunreinigen des Innenraumes durch austretenden Fleischsaft zu vermeiden.**

## Reinigung und Wartung

**ACHTUNG! Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor daran gearbeitet wird.**

### Reinigung der aussenseiten und des backofenzubehörs

Außenfläche und Zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder mildem Reinigungsmittel reinigen.

Seien Sie bei rostfreien oder lackierten Oberflächen vorsichtig und benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.

### Reinigung des backofinnenraums

Innenraum regelmäßig reinigen, um Fett oder Lebensmittelreste zu entfernen, da sonst bei folgenden Garvorgängen Rauch, Gerüche oder Flecken entstehen können.

Bei kaltem Backofen und für emaillierte Oberflächen (z. B. Backofenboden) Nylonbürste oder Schwamm mit lauwarmem Seifenwasser benutzen. Backofenreiniger nur auf emaillierten Oberflächen und nach Herstelleranweisung benutzen.

**ACHTUNG! Benutzen Sie zum Reinigen des Backofinnenraums keine Dampf- oder Hochdruckreiniger.**

Auch keine metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten oder andere Utensilien, die die Emaillebeschichtung beschädigen könnten.

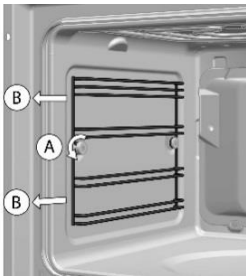
Lebensmittel wie Tomaten, Essig, in Salzkruste Gebratenes usw. verursachen Verfärbungen in der Emaillebeschichtung. Die wirkt sich nicht auf die Funktionsweise der Beschichtung aus. Versuchen Sie nicht, diese Flecken mit aggressiven Reinigungsmitteln zu entfernen, da diese die Oberfläche dauerhaft schädigen könnten.

Reinigen Sie die Backofendichtung regelmäßig, um Fett- und Lebensmittelreste zu entfernen und Beschädigung oder Bruch der Dichtung bei weiteren Garvorgängen zu verhindern.

Diese Dichtung reinigen, ohne sie auszubauen.

### Ausbau der seitlichen Führungsschienen

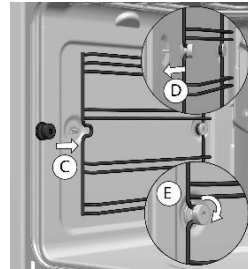
1. Zubehör aus dem Innenraum entfernen.
2. Vordere Befestigungsmutter (A) vollständig lösen, Führungsschienen nach vorne (B) ziehen und entfernen.



### Einbau der Führungsschienen

3. Hintere Kerbe in die hintere Befestigungsmutter ein haken.
4. Vordere Befestigungsmutter (C) in die vordere Kerbe der Führungsschiene ein haken.

5. Führungsschiene mit der Mutter (D) herunter klappen und drehen bis sie eingerastet ist (E).



**ACHTUNG! Wenn die Führungsschiene nicht sicher mit den Mutter befestigt werden, kann zu Überhitzung und Beschädigung führen.**

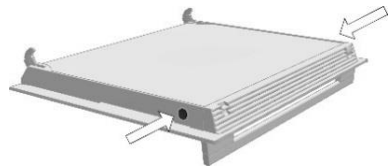
### Reinigung der backofentür

#### Aus- und Einbau der Innengläser der Tür

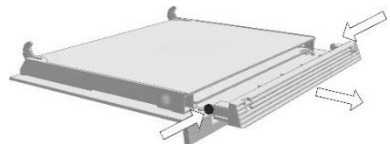
**ACHTUNG! Wenn Sie die Scheiben bei montierter Tür ausbauen, stellen Sie das Scharnier immer auf die Verriegelungsposition, sonst wird sich die Tür schließen und die nicht ausgebauten Scheiben könnten zerbrechen.**

Je nach Modell kann Ihr Backofen 1 oder 3 Scheiben in der Tür haben. Beachten Sie bitte die entsprechenden Anweisungen je nach der in Ihrem Backofen eingebauten Tür.

1. Drücken Sie mit den Fingern auf die Knöpfe, die sich oben an beiden Seiten der Backofentür befinden.



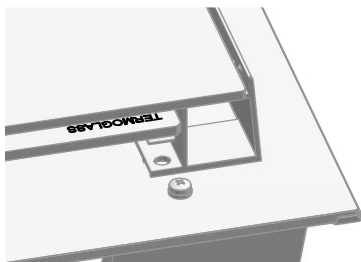
2. Halten Sie die Knöpfe weiter gedrückt und ziehen Sie am oberen Riegel der Tür.



3. Nehmen Sie die Scheiben aus der Tür. Reinigen Sie sie mit einem Glasreiniger oder Seifenwasser und einem weichen Tuch.

**ACHTUNG! Merken Sie sich beim Herausnehmen Reihenfolge und Position der Scheiben, da Sie diese nach der Reinigung exakt so wieder montieren müssen.**

4. Depois de limpas, insira a arruela # 3 na mesma posição, de forma que a palavra TERMOGLASS seja visualizada conforme a figura.



5. Bringen Sie den oberen Riegel der Tür wieder an und stellen Sie sicher, dass die seitlichen Knöpfe in ihre Aufnahmen einrasten.

**ACHTUNG! Setzen Sie den Backofen niemals in Betrieb, wenn eine der Scheiben der Tür fehlt**

### Austausch der backofenlampe

**ACHTUNG! Bevor Sie die Lampe auswechseln, müssen Sie sicherstellen, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.**

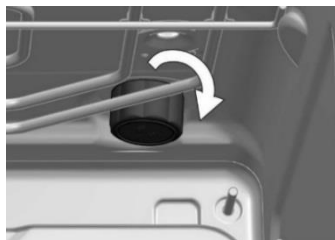
Die Ersatzlampe muss eine Temperaturbeständigkeit bis 300 °C aufweisen. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.

### Austausch der oberen Lampe

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.

2. Herausdrehen Sie den Glasdeckel von der Lampe ab.



3. Nehmen Sie die Halogenlampe heraus.

**ACHTUNG! Die Lampe kann sehr heiß sein**

4. Setzen Sie eine neue lampe G9 230V / 25W ein.

**ACHTUNG! Berühren Sie den Glaskolben der Lampe nicht direkt mit den Fingern, denn das kann ihr schaden. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.**

5. Anziehen Sie den Glasdeckel der Lampe ein.
6. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.

### Entkalkung

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4x30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte ungefähr wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach
Sehr weich	18 Monate
Mittel	9 Monate
Sehr hart	6 Monate

Das Gerät zeigt automatisch an, wenn ein Entkalkungsvorgang notwendig ist, wie beschrieben in Bedienanleitung.

**WICHTIGE ANMERKUNG: Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer**

**Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden**

### **Geeignetes Entkalkungsmittel**

Verwenden Sie zum Entkalken das Entkalkungsmittel „**durgol®**“.

Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes. Erhältlich beim Kundendienst.

## **Vorgehensweise bei Funktionsstörungen**

In diesem Abschnitt finden Sie einige der am häufigsten in Ihrem Backofen auftretenden Probleme zusammen mit den häufigsten Ursachen und möglichen Lösungen.

### **Der Backofen funktioniert nicht.**

- Überprüfen Sie den Stromanschluss.
- Überprüfen Sie die Sicherungen und den Überspannungsbegrenzer der Installation.
- Stellen Sie sicher, dass die Uhr auf manuell oder programmiert eingestellt ist.
- Überprüfen Sie die Position des Programm- und Temperaturwählers.

### **Das Innenlicht des Backofens funktioniert nicht.**

- Ersetzen Sie die Lampe.
- Überprüfen Sie die korrekte Montage gemäß der Installationsanleitung.

### **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden.**

- Überprüfen, ob die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist.

### **Während des Backofenbetriebs entwickelt sich Rauch.**

- Normaler Vorgang bei der ersten Inbetriebnahme.
- Reinigen Sie den Backofen in regelmäßigen Abständen.
- Benutzen Sie keine höheren Temperaturen als in der Gartabelle angegeben.

**ACHTUNG! Benutzen Sie nicht Essig oder Essigreiniger, weil sie den inneren Wasserkreislauf beschädigen können.**

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, sie können Schaumbildende Zusätze enthalten.

### **Es werden nicht die erwarteten Garresultate erreicht.**

- Konsultieren Sie die Gartabellen, um sich über die Richtwerte für den Backofenbetrieb zu informieren.

### **Mein Zubehör und die Führungsschienen der Backbleche sind beschädigt.**

- Sie müssen durch neue ersetzt und diese müssen vor zukünftigen Reinigungsvorgängen immer entfernt werden.

### **Die Farbe der Emaille hat sich verändert oder es haben sich Flecken gebildet.**

- Die chemische Zusammensetzung einiger Lebensmittel kann solche Veränderungen auf der Emaille hervorrufen.
- Dies ist ein normaler Vorgang, der die Eigenschaften der Emaille nicht beeinträchtigt.

### **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören.**

- Überprüfen, ob lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
- Überprüfen, ob das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
- Überprüfen, ob im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.

### Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß.

- Überprüfen, ob sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
- Überprüfen, ob sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
- Überprüfen, ob sie eine größere oder kleinere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

### Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt

- Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.

### Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören

- Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.

**ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.**

## Technische Eigenschaften

### Spezifikation

- Spannung (WS) ..... (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung ..... 3000 W
- Grill/ Maxigrill Leistung ..... 1400 W/ 2500W
- Unterhitze Leistung ..... 1150 W
- Heißluft Leistung ..... 1800 W
- Leistung der Dampf ..... 1200 W
- Außenabmessungen (B×H×T) ..... 455 x 595 x 562 mm
- Abmessungen des Garraumes (B×H×T) ..... 475 x 365 x 232 mm
- Fassungsvermögen des Ofens ..... 40 l
- Gewicht ..... 38,2 kg

Das Gerät wurde entwickelt, getestet und produziert gemäß:

- Sicherheit: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- Leistung: EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

## Informationen zur Entsorgung

### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und

zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

## Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

## Rücknahmepflichten der Vertrieber

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf

Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert

wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertrieber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertrieber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

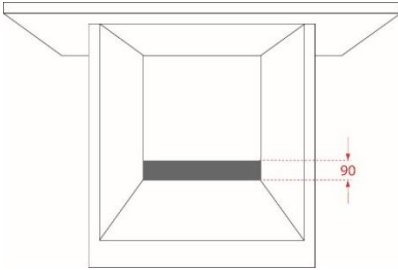
## Installation

Diese Informationen sind ausschließlich für den Monteur bestimmt, da er für den Einbau und den Elektroanschluss verantwortlich ist. Wenn Sie den Backofen selbst anschließen,

übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für eventuelle Schäden.

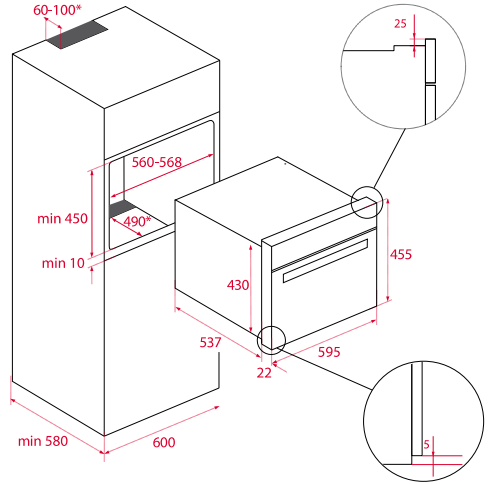
## Vor der installation

- Verwenden Sie die seitlichen Griffe zur Handhabung des Backofens. Verwenden Sie niemals den Türgriff, um den Backofen zu heben.
- Installieren Sie den Backofen nicht hinter dekorativen Türen (Überhitzungsgefahr!).
- Bei Installation des Backofens unter der Arbeitsplatte beachten Sie bitte die Installationsanleitung der Arbeitsplatte.
- Vorsprünge (Verstärkungen des Einbauschranks, Rohrleitungen, Steckdosen usw.) auf der Rückseite des Einbauschranks sind zu vermeiden.
- Wenn die Steckdose für den Anschluss an das Stromnetz im Inneren des Einbauschranks angebracht wird, muss dies innerhalb des schattierten Bereichs erfolgen.

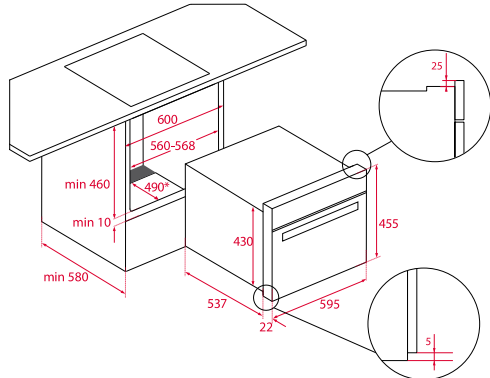


- Der Einbauschrankschrank, in dem der Backofen installiert wird, sowie die angrenzenden Möbelstücke müssen Temperaturen von über 85 °C standhalten können.
- Installationsanleitung strikt befolgen. Andernfalls könnte der Ventilationskreislauf blockiert werden, wodurch hohe Temperaturen entstehen können, die Einbauschrankschrank und Gerät selbst beschädigen können.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Einbauschranks und die am Schrank zu sägenden Öffnungen gemäß den folgenden Angaben:

## Installation in Hochschrank:



## Installation unter der Arbeitsplatte:



## Elektroanschluss

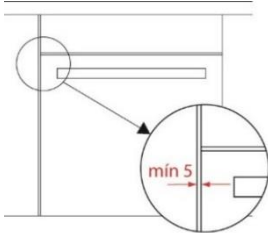
Der Monteur muss überprüfen, ob:

- Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Der Elektroanschluss die auf dem Typenschild genannte Höchstleistung verkraftet.
- Nach Anschluss an das Stromnetz überprüfen, ob alle elektrischen Bestandteile ordnungsgemäß funktionieren

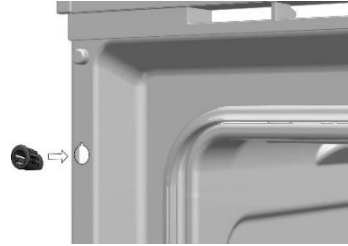
## Installation des backofens

Für alle Backöfen gilt nach dem Anschluss an das Stromnetz:

1. Schieben Sie den Herd in den Einbauschränk und stellen Sie sicher, dass das Stromkabel dabei weder eingeklemmt wird noch in Berührung mit heißen Backofenteilen kommen kann.
2. Achten Sie darauf, dass das Backofengehäuse nicht in Kontakt mit den Schrankwänden kommt und ein Mindestabstand von 2 mm zu den Schränken besteht.
3. Stellen Sie den Backofen mittig in den Einbauschränk, so dass ein Mindestabstand von 5 mm zwischen Backofen und den Türen der Möbelstücke eingehalten wird.



4. Die Tür öffnen und die mit gelieferten Kunststoffanschläge in die entsprechenden Aufnahmen einrasten lassen.
























5. Befestigen Sie den Backofen mithilfe der mitgelieferten Schrauben am Einbauschränk (über die Anschläge in den Einbauschränk einschrauben).





























**ACHTUNG! Stützen Sie sich während der Ausführung der Schritte 4 und 5 nicht auf die offene Backofentür auf, da der Backofen noch nicht befestigt ist und nach vorne überkippen und auf den Boden fallen könnte.**

# Tabellen und Tipps

## Geflügel

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Ente	1,50kg	1		190-210	55-60	Blech
				170-190	45-55	
						
Entenbrust	0,40kg	4		180-190	10-12	Rost
				200-210	8-10	
						
Entenkeulen	2 stück	2/3		170-190	45-50	Blech
				160-180	55-60	
						
Hähnchen	1,20kg	1		190-210	55-60	Blech
				170-190	50-55	
						
Hähnchenschenkel	4 stück	2/3		190-210	25-30	Blech
				190-200	20-25	
						
Hähnchenbollen	4-10 stück	2		100	40-45	Gelocht
Hähnchenbrust	4-6 stück	2		100	25-35	Gelocht
Pute	4kg	1		190-200	70-75	Blech
				180-200	65-70	
						
Putenschnitzel	4-8 stück	2		100	20-25	Gelocht


## Fleisch

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Würstchen	--	2		80-100	10-15	Gelocht
Rinderbraten	2kg	1		190-210	85-90	Blech
			 	180-200 180-200	90-95 80	
Roastbeef	0,60kg	2/3		190-200	45-50	Blech
			 	190-200 180-200	60-65 35-40	
Rinderkoteletts	0,50kg	2/3		220	15	Rost
Rindersteak	1kg	2/3		220	15	Rost
			 	220	25-30	
Rinderrippenfleisch	1kg	2/3		180-190	50-55	Blech
			 	170-190 180-200	45-50 55-60	
Kasseler	0,5 – 1kg	2		100	40-50	Gelocht
Schweinefilet, ganz	4 – 8 stück	2		100	20-30	Gelocht
Schweinekoteletts	0,50kg	2/3		200-220	15	Rost
Scheineschulter	1,50kg	2/3		190-200	55-60	Blech
			 	190-200	40-50	
Spanferkel	1,40kg	2/3		190-210	60-70	Blech
			 	170-190	70-75	
Schweinerippchen	0,50kg	2/3		190-210	25-30	Blech
			 	190-210	30	
Haxe	1kg	2/3		190-210	50-55	Rost
				180-200	45-50	




	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
				170-190	45-55	
Lammfleisch	1kg	2/3		190-210	35-40	Blech
				180-200	45-50	
				190-200	45-50	
Haxe entbeint	0,60kg	2/3		170-190	45-55	Blech
				180-190	35-40	

## Fisch




	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Salzmantel	1kg	2/3		180-200	20-25	Blech
				190-200	18-20	
Seebrasse	1kg	2/3		190-200	20-25	Blech
				190-200	10-15	
Dorade	0,80 - 1,2kg	2		80	30-40	Gelocht
Scheiben	1,10kg	2/3		190-210	15-20	Blech
				180-200	10-12	
Lachs in Scheiben	1,10kg	2/3		190-200	15-20	Blech
				200-210	10-15	
Lachsfilet	0,5 – 1kg	2		80	15-25	Gelocht
Lachsforelle	1 – 1,2kg	1/2		80	25-35	Gelocht
Forelle	4 x 0,25kg	2		80	20-25	Gelocht
Riesengarnelen	0,5 – 1kg	2		80	15-20	Gelocht
Grünschalmuscheln	1 – 1,5kg	2		100	25-35	Gelocht

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Heilbuttfilet	0,5 – 1kg	2		80	20-25	Gelocht
Herzmuscheln	0,5 – 1kg	2		100	10-20	Gelocht
Hummer, TK	0,80 - 1,2kg	1/2		100	25-30	Gelocht
Kabeljaufilet	1 – 1,2kg	2		80	20-25	Gelocht
Miesmuscheln	1 – 1,2kg	2		100	15-25	Gelocht
Saibling	4 x 0,25kg	2		80	25-30	Gelocht
Schellfisch	1 – 1,2kg	2		80	20-25	Gelocht
Thunfischfilet	0,5 – 1kg	2		80	15-20	Gelocht













## Eier

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Ei im Glas	-	2		100	10-15	Rost
Eier, hart	-	2		100	15	Rost
Eier, weich	-	2		100	10-12	Rost





## Brot

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Weißbrot	0,50kg	2/3		200-220	20-25	Blech
Schwarzbrot	0,15kg	2/3		200-220	10-15	Blech
Vollkornbrot	0,15kg	2/3		200-220	10-30	Blech



















## Pizza und Pasta

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Dicke Pizza	0,60kg	2/3		190-210	30-35	Rost
			 	190-200	20-25	
Dünne Pizza	0,60kg	2/3		190-200	15-20	Rost
			 	200-210	10-15	
Lasagne		2/3		200-210	35-40	Blech
Buchtein	-	2		100	20-30	Ungelocht
Dampfnudeln	-	2		100	15-20	Ungelocht
Hefeklöße	-	2		100	15-25	Ungelocht
Semmelknödel	-	2		100	20-25	Ungelocht
Serviettenkloß	-	2		100	25-30	Ungelocht



























## Beilagen




	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Graupen + Flüssigkeit	200g + 400 ml	2		100	30-35	Rost, Glasschale
Grieß + Flüssigkeit	200g + 300 ml	2		100	10-20	Rost, Glasschale
Linsen + Flüssigkeit	200g + 375 ml	2		100	20-50	Rost, Glasschale
Reis + Flüssigkeit	200g + 250 ml	2		100	25-440	Rost, Glasschale

## Gemüse





	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Kartoffeln m. Schale	Ganz, sehr klein	2		100	20-25	Gelocht
Kartoffeln m. Schale	Ganz, sehr dick	2		100	45-50	Gelocht
Kartoffeln o. Schale	In Stücken	2		100	20-25	Gelocht
Ofenkartoffeln	1,00	1		180-190	55-60	Blech
				180-200	40-45	
						
Grillgemüse	1,00	2/3		190-210	30-45	Rost
Pilze	In Viertel	2		100	12-15	Gelocht
Zucchini	In Scheiben	2		100	12-18	Gelocht
Sellerie	In Streifen	2		100	15-20	Gelocht
Sellerie	Stängel	2		100	25-30	Gelocht
Spinat		2		100	12-15	Gelocht
Rosenkohl		2		100	25-35	Gelocht
Paprikaschoten	In Streifen	2		100	12-15	Gelocht
Auberginen	In Scheiben	2		100	15-20	Gelocht
Bohnen		2		100	35-45	Gelocht
Kohlraben	In Stifte	2		100	20-25	Gelocht
Porree	In Scheiben	2		100	10-12	Gelocht

## Desserts





	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Apfelkompott	0,50-1,50kg	2		100	15-25	Ungelocht
Birnenkompott	0,50-1,50kg	2		100	25-30	Ungelocht
Pfirsichkompott	0,50-1,50kg	2		100	15-20	Ungelocht
Biskuit	0,60kg	2/3		170-180	50-55	Backform
				165-170	45	
Hefeteig	0,50kg	2/3		170-190	20-25	Backform
			 	170-180	25-30	
Hefblätterteig	0,50kg	2/3		180-190	18-20	Blech
Quarkblätterteig	0,40kg	2/3		180	24	Blech
			 	180-190	20	
Käsekuchen	0,80kg	2/3		180	30-35	Blech
			 	180-290	25-30	
Honigkuchen	0,60kg	2/3		170-190	40-45	Backform
			 	180-190	35-40	
Baiser		2/3		100-110	190	Blech
			 	100-110	170-180	
Mandelplätzche	0,50kg	4		110-120	15-20	Blech
Muffins	0,40kg	2/3		200-210	30	Backformen
				200		
Teig	0,40kg	1		200-220	25-30	Blech
				200	25	

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Pudding		2		80	25-30	Rost-Schälchen
Crème Brûlée		2		80	25-30	Rost-Schälchen
Joghurt				40	4-6 hrs.	Rost-Schälchen




### Obst (Sterilisieren/Einkochen)

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Birnen	4-6 1l-Gläser	1		100	30-35	Rost
Kirschen	4-6 1l-Gläser	1		80	30-35	Rost
Pfirsiche	4-6 1l-Gläser	1		80	30-35	Rost
Pflaumen	4-6 1l-Gläser	1		80	30-35	Rost

### Blanchieren

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Grünkohl	1000-2000 g	2		100	12-16	Gelocht
Wirsingblätter	10-20	2		100	12-15	Gelocht
Weißkohl, ganz	2000-2500 g	1		100	30-45	Gelocht
Tomaten, abziehen	-	2		80	12	Rost

### Regenerieren

	Gewicht	Niveau	Funktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Zubehörteil
Tellergerichte	1-2	2		100	12-15	Rost
Tellergerichte	3-4	2		100	15-20	Rost
Fertiggerichte		2		100	15-20	Rost

**BARAZZA**  
taste of design



**Barazza srl**  
31025 Sarano di S. Lucia di Piave  
(TV) ITALIA - Via Risorgimento, 14

T +39 0438 62888F +39 0438 64901  
info@barazzasrl.it - barazzasrl.it