

**Elektroherde  
Cuisinière  
Kookfornuis**

<b>BEO 1570</b>	<b>BEO 1430</b>
<b>BEO 1540</b>	<b>BEO 1101</b>
<b>BEO 1450</b>	<b>BEO 1410</b>
<b>BEO 1440</b>	<b>BEO 1011</b>
<b>BEO 1021</b>	<b>BEO 1411</b>

**Gebrauchsanleitung**

**EU1-RO-08.11.05/ 285.9623.74-1**

**Blomberg**



## Sehr geehrter Kunde,

Es ist uns ein absolutes Bedürfnis, dass Sie mit unserem Produkt, das in einem modernen Werk hergestellt und strengsten Qualitätskontrollen unterworfen wurde, beste Ergebnisse erzielen.

Wir möchten Ihnen daher empfehlen, die gesamte Bedienungsanleitung eingehend zu studieren und zum Nachschlagen bereit zu halten, ehe Sie das Produkt in Betrieb nehmen.

## INHALT

-  **Teil 1:** Sicherheitsvorkehrungen und wichtige Hinweise
-  **Teil 2:** Aufstellung und Anschluss
-  **Teil 3:** Installation und Vorbereitung
-  **Teil 4:** Bedienung des Backofens
  - 4.1 Bedienung des Backofens - Einknopfbedienung
  - 4.2 Bedienung des Backofens - Zweiknopfbedienung
  - 4.3 Verwendung der Zeitschaltuhr
-  **Teil 5:** Bedienung des Grills
-  **Teil 6:** Wichtige Hinweise – Bitte beachten!
-  **Teil 7:** Wartung und Reinigung
-  **Teil 8:** Späterer Transport

## Teil 1: Sicherheitsvorkehrungen und wichtige Hinweise

- \* Die in Ihrem Haushalt verwendeten Sicherungen müssen für die von Ihrem Herd benötigte Stromstärke geeignet sein.
- \* Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Benutzung des Herdes ohne Erdung entstehen.
- \* Kontrollieren Sie bitte noch vor dem Anschließen des Geräts an die Hauptstromversorgung, ob die auf Leistungsschild angegebenen Volt- und Spannungsangaben mit Ihrer Stromversorgung übereinstimmen.
- \* Ehe Sie sich an den Autorisierten Service wenden, stellen Sie bitte sicher, dass die Stromkabel in Ihrem Heim für den Anschluss vorbereitet sind.

Entfernen Sie bitte das gesamte Verpackungsmaterial ehe Sie das Produkt in Betrieb nehmen. Vergessen Sie bitte nicht die Kartons bei den Blechen und Grillrosten sowie den Styroporstab bei der gläsernen Fronttüre zu entfernen.

**Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.**

**\* Halten Sie Kinder vom Herd fern, wenn dieser in Verwendung oder noch nicht abgekühlt ist. Einige zugängliche Teile können sehr heiß werden**

- \* Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Fronttüre, und gestatten Sie Kinder nicht, sich auf diese zu setzen.
- \* Benutzen Sie Keinen Dampfreiniger.

\* Wird der Ofen auf einen Sockel gesetzt, sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen, damit der Ofen nicht vom Sockel rutschen kann.

**Warnung!**

**\* Um einen Stromschlag zu**

**vermeiden, versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist ehe Sie die Lampe austaubchen.**

**\* Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Lassen Sie Vorsicht walten und vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.**

\* Schalten Sie den Hauptstromschalter des Geräts immer aus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen möchten, und auch in dem unwahrscheinlichen Fall, dass das Gerät einen Produktfehler aufweisen sollte.

**\* Die Hauptleitung darf niemals mit irgendeinem Teil des in Betrieb befindlichen Geräts in Berührung kommen.**

**Niemals das Stromkabel in das Innere des Geräts schieben und mit der Fronttüre fest zwicken! Die Kabelisolierung könnte so beschädigt werden**

\* Versuchen Sie nicht, das Gerät zu bewegen indem Sie an der Tür und/oder den Handgriffen ziehen.

\* Dieser Herd darf nur für den vorgesehenen Zweck - das Kochen im Privathaushalt-verwendet werden.

### **Erste Inbetriebnahme Wichtig für Asthmapatienten**

Ehe Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, müssen die Schutzschichten abgebrannt werden. Es werden dabei Dämpfe frei, was ganz normal ist.

**Stellen Sie sicher, dass der Raum während des Abbrennens gut belüftet wird. Vermeiden Sie direktes Einatmen der während dieses Prozesses entstehenden Dämpfe.**



## Deel 8: Toekomstig transport

### Om de oven te transporteren:

Bewaar de originele doos van uw oven. Transporteer de oven in zijn originele doos. Volg de merktekens die gedrukt staan op de doos.

Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton of papier van 1 à 1,5 cm aan de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.

### Als u de originele doos niet meer bezit;

Neem de nodige voorzorgen om te verhinderen dat de buitenpanelen en de glazen oppervlakken van de oven beschadigd worden.

Verpak de oven in luchtkussenfolie of dik karton en tape goed vast om schade tijdens het transport te vermijden.

De oven mag alleen rechtop worden vervoerd. Plaats geen andere items boven op het fornuis.

\* Wenn Ihr Gerät mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist, schalten Sie diese immer vor dem ersten Bedienungsschritt oder nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr ein. Andererseits wird Ihr Herd nicht arbeiten.  
☛ Nachdem Sie Ihr Ofen abgeschaltet haben, wird die Belüftung noch eine Zeit weiterlaufen.

\* Während des Grillens muss die Backofentür geschlossen sein.

**\* Verwenden Sie immer Kochhandschuhe, wenn Sie den Grillrost entfernen und Speisen aus dem Ofen nehmen möchten während dieser in Betrieb ist.**

\* Jene Oberflächenstücke der INOX Modelle, die nahe an den Kochflächen liegen, können wegen der starken Hitze mit der Zeit ihre Farbe verändern.

Wenn der während des Kochens entstehende Dampf auf kühle Oberflächen auf der Außenseite des Geräts trifft, kondensiert er und es kommt zu Tröpfchenbildung.

Dies ist normal und bedeutet keine Fehlfunktion. Wischen Sie diese bitte mit einem trockenen Tuch ab.

\* Wenn es nicht unbedingt notwendig ist, heizen Sie das Backrohr nicht vor.

\* Die für die ordentliche Funktion notwendigen Ersatzteile werden 10 Jahre lang versorgt.

\* Energieverbrauch des Backofens auf Standby ist max 3 Watt.

### Pyrolytische Selbstreinigung (je nach Modell)

☛ Während der Reinigung soll kein Kochgeschirr im Ofen gelassen werden.

☛ Während der Pyrolyse müssen Kinder unbedingt vom Ofen ferngehalten werden, da sich Oberflächen sehr stark erhitzen.

☛ Bitte sorgen Sie dafür, dass sich weder Kinder noch Tiere im Raum aufhalten, da beim Abbrennen Dämpfe entstehen können.

## Teil 2: Installation und Vorbereitung

### Elektrischer Anschluss

☛ Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung und Frequenz mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen. Sie finden das Typenschild an der Vorderseite unterhalb der Tür. Wenn Sie die Tür öffnen, befindet sich das Typenschild unten links.

**Warnung!**  
**Dieses Gerät muss geerdet werden!**

☛ Ihr Gerät wird mit einem steckerlosen Kabel (HOVV-F) geliefert. Achten Sie gut darauf, die Verbindungen wie nachstehend erwähnt herzustellen:

- \* Braunes Kabel = L (Phase)
- \* Blaues Kabel = N (Nullleiter)
- \* Grün-gelbes Kabel = E (Erde)

\* Dieses Produkt darf nur von einem qualifizierten Elektriker (z. B. einem örtlichen Elektroinstallationsunternehmen) an einem zweipoligen Steuergerät mit einem minimalen Kontaktabstand von 3 mm an sämtlichen Polen unter Einhaltung der VDE-Vorschriften installiert werden, das in der Nähe (aber nicht darüber) angebracht werden sollte. Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Betriebsfehlern und zum Erlöschen der Produktgarantie führen.

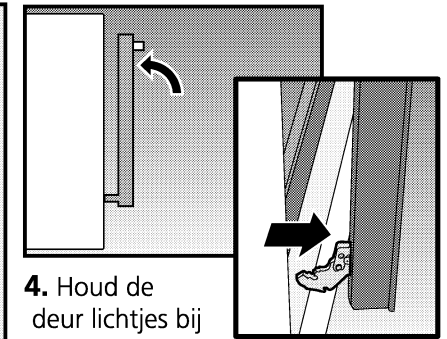
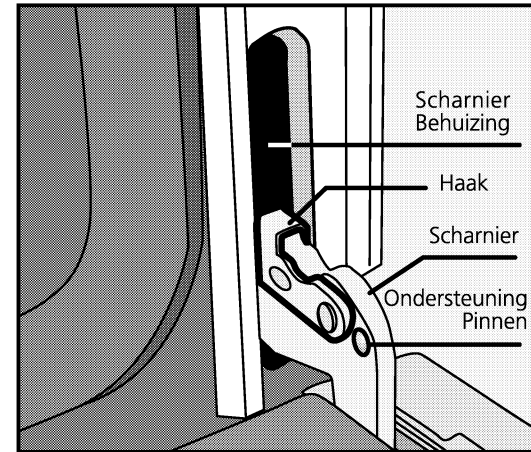
Falls das Gerät über einen Stecker angeschlossen wird, muss dieser Stecker nach der Installation leicht zugänglich sein (darf sich aber nicht über dem Kochfeld befinden).

**Die Kabellänge sollte aus Isolierungssicherheitsgründen 2 Meter nicht überschreiten.**

Unser Unternehmen haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Verwendung des Gerätes ohne ordnungsgemäße Erdung entstehen.

☛ Bevor Sie einen autorisierten Dienstleister in Anspruch nehmen, bereiten Sie die elektrische Verkabelung anschlussfertig vor.

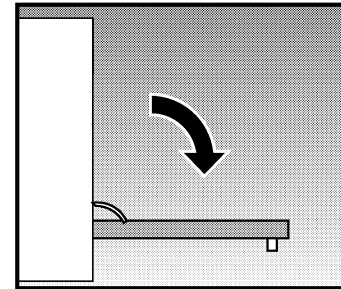
## Vervanging van de ovendeur



**4.** Houd de deur lichtjes bij de deurgreep, sluit lichtjes, trek omhoog en sluit tot er nog een spleet van enkele centimeters is. U kunt de scharnieren dan uit de behuizing nemen.

**Om de deur te monteren;** Voer de omgekeerde procedure van hierboven uit.

**Opgepast:** Zorg ervoor dat de scharnieren juist in de behuizing geplaatst zijn, niet te dicht bij de haken.



**1.** Open de deur aan de voorkant tot 90°



**2.** Open de haken op de scharnieren aan beide kanten van de deur tot ze de ondersteuningspinnen raken.

**3.** Sluit de deur tot ze de haken raakt.





## Deel 7: Onderhoud en reiniging

### ☛ Schakel de hoofdschakelaar uit voor het reinigen.

☛ Voor u terug inschakelt, controleert u of alle knoppen in de UIT-positie staan.

### Bedieningspaneel

Wrijf over het bedieningspaneel met een vochtige doek en laat glanzen met een droge doek. Gebruik geen ovenreinigers of aerosols, schuursponsjes of schuurpoeder voor het reinigen van plastic knoppen want dit veroorzaakt beschadigingen. Probeer de knoppen niet uit het paneel te verwijderen gezien dit schade kan veroorzaken en gevaarlijk is.

### Binnenkant van de oven

Verwijder alle platen en de grill uit de oven. Reinig de binnenkant met een stuk vochtige, zeepachtige doek. Reinig nogmaals met een natte doek en laat drogen.

### Gebruik geen schuurpoeders voor het reinigen.

☛ We bevelen onmiddellijke reiniging aan van zure stoffen zoals olie, citroen, enz..

☛ Gebruik een vochtige doek om de binnenkant en buitenkant te reinigen. Gebruik nooit scherpe instrumenten, schurende ontvettingsmiddelen of detergents voor het reinigen. Voor hardnekkige vlekken, gebruik een geschikt vloeibaar wasmiddel.

☛ Er worden speciale producten verkocht die gebruikt kunnen worden nadat u zorgvuldig de waarschuwingsetiketten gelezen hebt. Gebruik geen reinigingsmiddelen die een zuur of chloor bevatten.

☛ Het reinigen kan worden uitgevoerd met een zachte doek gedrenkt in zeepsopwater of met speciale oppervlakreinigers uit de winkel en een zachte doek. Gebruik vooral reinigingsmiddelen van het type vloeibaar, pasta of crème.

### Pas op!

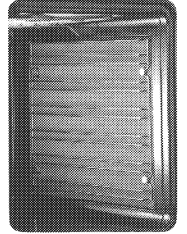
### Reinig de binnenkant van de oven en de platen nooit met harde borstels, staalwol of messen.

Er worden speciale producten verkocht die gebruikt kunnen worden nadat u zorgvuldig de waarschuwingsetiketten gelezen hebt.

### ☛ Katalytische modellen (indien beschikbaar)

De ovenbinnenkant van dit model is bekleed met katalytisch email. Gezien katalytisch email zelfreinigend is, hoeft u na het bereidingsproces niet te reinigen.

Als uw oven een stalen rek heeft, chroeft u de 4 schroeven los voor het reinigen van het rek. Na het reinigen, monteert u het rek terug in de oven.



### Breng het verwarmingselement naar beneden

#### Pas op!

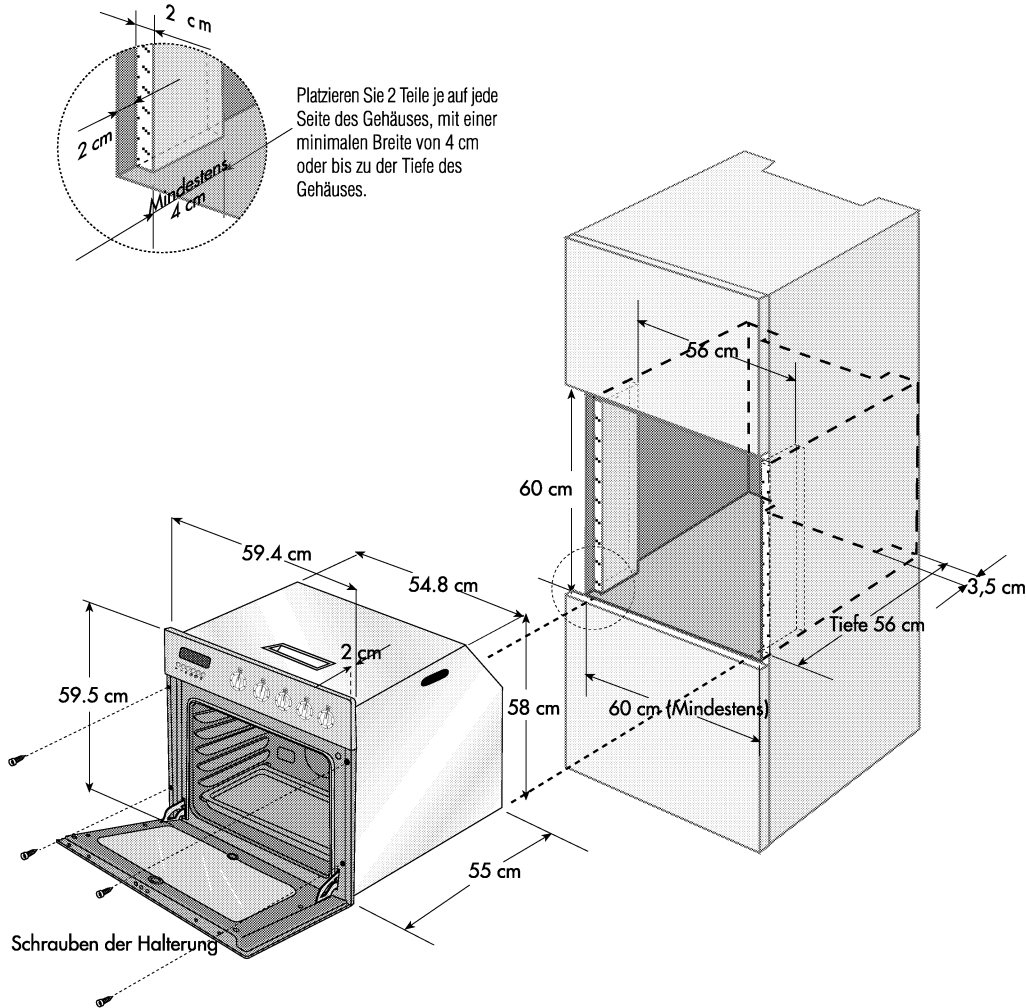
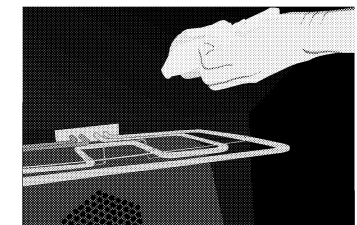
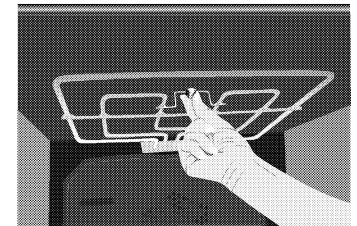
Laat het verwarmingselement eerst voldoende afkoelen voor u het reinigt.

1. Maak het verwarmingselement los door de schroef los te draaien in de holte van het ovenplafond.

#### Pas op!

Schakel het verwarmingselement nooit in of plaats er geen gewicht op als het naar beneden staat.

2. Breng het element na het reinigen terug naar boven en schroef terug in de holte van het ovenplafond.







## Part 6: Wat wel mag en wat niet mag

### Niet doen

- \* Laat de kinderen niet zonder toezicht als het fornuis geïnstalleerd is omdat alle oppervlakken heet zullen worden tijdens het gebruik van het apparaat.
- \* Laat de kinderen niet staan of zitten op de open oven deur of op een ander deel van het apparaat.
- \* Gebruik geen grote inmaakpotten of vispannen over twee kookplaten omdat dit de kookplaat zal beschadigen.
- \* Plaats geen items boven het fornuis die kinderen zullen proberen te nemen.
- \* Gebruik geen water om olie- of vetbranden te blussen.
- \* Gebruik het fornuis niet als verwarmtoestel van een ruimte of als droger.
- \* Verwarm geen ongeopende voedselblikken omdat druk zich kan opbouwen in het blik en het kan doen ontploffen.
- \* Gebruik geen ontvlambare of plastic items op of nabij de kookplaat en ook nooit natte doeken enz. op de kookplaat.
- \* Gebruik geen biologisch waspoeder, ruwe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen om de binnenste panelen van de oven te reinigen.
- \* Laat geen lege kookplaat ingeschakeld gedurende langere periodes. Bij het overlopen moet dit onmiddellijk verwijderd worden en wees voorzichtig gezien de kookplaat heet kan zijn.
- \* Als er resten van het overlopen op het oppervlak gebleven zijn, moeten ze verwijderd worden voor de kookplaat terug ingeschakeld wordt, zodat ze niet kunnen aanbakken.
- \* Bewaar geen ontvlambare materialen, aerosol enz. in aangrenzende kasten.
- \* Bedek nooit op geen enkele manier ventilatiegaten.
- \* Gebruik de handgrepen niet om handdoeken en vaatdoeken op te hangen.
- \* Gebruik geen (traditionele) woks met ronde bodem. Gebruik types met platte bodem.
- \* Plaats geen schotels, pannen, platen rechtstreeks op het ovengedeelte.

- \* Bedek ovenplaten niet met aluminiumfolie omdat de luchtcirculatie in de oven verstoord zal zijn.
- \* Plaats geen aluminiumfolie in de grillpan.
- \* Grill niet met de oven deur geopend.
- \* Gebruik de grill niet om borden op te warmen.

### Wel doen

- \* Laat uw apparaat installeren door een bevoegd technicus.
- \* Zorg ervoor dat u de bedieningen kent voor u het apparaat gebruikt.
- \* Zorg ervoor dat er zich geen ontvlambare materialen bevinden aangrenzend aan het apparaat omdat de zijanten van het apparaat heet worden tijdens de werking.
- \* Houd de kinderen altijd op een afstand van het apparaat gezien de oppervlakken zeer heet zullen worden.
- \* Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet voor u het reinigt.
- \* Zorg ervoor dat alle knoppen van het apparaat uitgeschakeld zijn na het koken.
- \* Houd alle ventilatiegaten vrij van obstructies.
- \* Vergeet niet dat de oven en de pot zeer heet zullen zijn bij gebruik.
- \* Merk op dat de tijden en temperaturen in dit boek enkel als richtlijn dienen.
- \* Zorg ervoor dat vlees en gevogelte grondig ontdooid zijn voor het bereiden.
- \* Wees voorzichtig als u potten verwijdert van de grill want ze kunnen zeer heet zijn.
- \* Wees voorzichtig bij het openen van de deur. Laat eerst de stoom en hete lucht ontsnappen voor u het voedsel wegneemt.
- \* Gebruik kwaliteitsovenwanten voor het verwijderen van potten met heet voedsel uit de oven/grill.
- \* Selecteer de correcte plaatpositie voor u de oven of grill inschakelt.
- \* Reinig uw fornuis regelmatig, liefst na elk gebruik.
- \* Laat het apparaat afkoelen voor u het reinigt.
- \* Laat het onderhoud en reparatie steeds uitvoeren door een bevoegde onderhoudstechnicus.

## Montage des Ofens und Warnhinweise.

### Warnhinweise bezüglich des Anschlusses ans Hauptnetz

- Der Anschluss des Gerätes an die Hauptstromversorgung muss von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät ist in der Schutzklasse eins und darf nur in einem geerdeten System verwendet werden.
- Es muss äußerste Vorsicht darauf verwendet werden, dass kein Kontakt mit elektrischen Verbindungen entsteht.
- Wenn kein Netzkabel mitgeliefert oder an dem Kabel kein Stecker angeschlossen ist, muss mit dem Gerät ein omnipolarer Trennschalter mit einer Kontaktbreite von 3 mm verwendet werden.
- Während der Installation des Produkts sollte sich wenn möglich nur eine Außenfläche nahe einer hohen Mauer oder einem hohen Schrank befinden. Lassen Sie bei Einbauöfen mit einem pyrolitischen Selbstreinigungssystem mindestens 30 mm Abstand zwischen der Vorderseite des Ofens und einem Einrichtungsgegenstand oder einer Mauer.
- Es wird empfohlen, dass die Rückseite des Gehäuses, in das das Gerät eingebaut wird, im Sinne eines sicheren und zuverlässigen Betriebs frei gehalten wird.

- Das Material des Gehäuses, in das das Gerät eingebaut wird, muss beständig gegen Temperaturen von bis zu 100°C sein. Dies ist besonders wichtig für Material aus Holz, der Beschichtung der Gehäusewände, Plastikoberflächen, Klebstoffen, Farben und Lacken. Einrichtungsgegenstände in der Nähe des Geräts müssen beständig gegen Temperaturen von mindestens 70°C sein.

### Warnhinweise zu dem Gehäuse

- Alle Arbeiten am Gehäuse wie Schneiden usw. müssen vor dem Einbau des Geräts durchgeführt werden. Sägespäne und Schnittgräte auf der Gehäuseoberfläche müssen sorgfältig entfernt werden, damit eine potentielle Gefahr für die Leitung oder die elektrischen Verbindungen ausgeschlossen werden.

- Bezüglich der Dimensionen des Gehäuses und der Installation des Geräts siehe das Schaubild.
- Wenn unterhalb des Geräts eine Schublade installiert wird, wird eine Trennwand zwischen das Gerät und die Schublade eingesetzt.
- Das Gerät wird an die rückseitige Wand so weit geschoben wie möglich, weshalb sich die Anschlussdose an einem leicht zugänglichen Ort außerhalb des Installationsbereichs befinden muss.
- Bei integrierten Öfen befinden sich die Steuerelemente auf der Vorderseite des Ofens; der elektrische Anschluss und die Installation muss dementsprechend ausgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Küchenplatte mit dem Gehäuse verbunden ist.
- Um für eine ausreichende Ventilation des Ofens zu sorgen, stellen Sie einen Abstand von 35mm zwischen dem Gerät und dem Gehäuse und der rückseitigen Wand sicher.

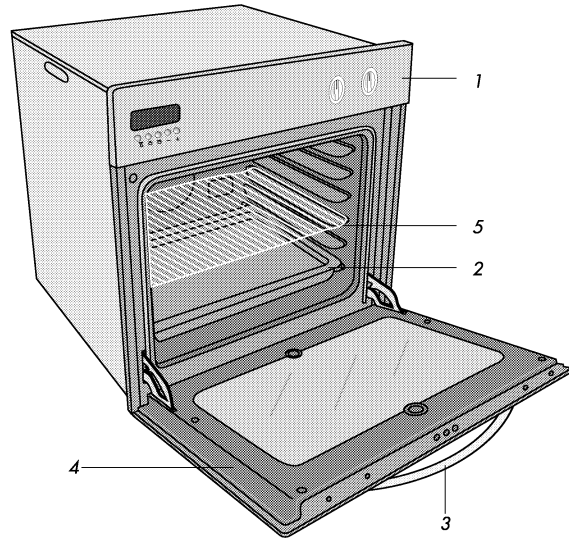
### Warnhinweise zum Aufstellen des Geräts

- Das Gerät wird in dem Gehäuse an die richtige Stelle geschoben.
- Achtung!** Es muss ganz besonders darauf geachtet werden, dass das Netzkabel während dieses Vorgangs nicht geknickt oder beschädigt wird.
- Es sollte genug Freiraum zur Ventilation zwischen dem Gerät und den Gehäusewänden gelassen werden. Aus diesem Grund sollte das Gerät nach Möglichkeit im Gehäuse zentriert werden, bevor es fixiert wird.
- Nach dem Ausrichten wird das Gerät mittels der Schrauben wie in dem Schaubild dargestellt fixiert.
- Der Bereich zwischen dem Gerät und der oberen Platte darf nicht gefüllt werden.

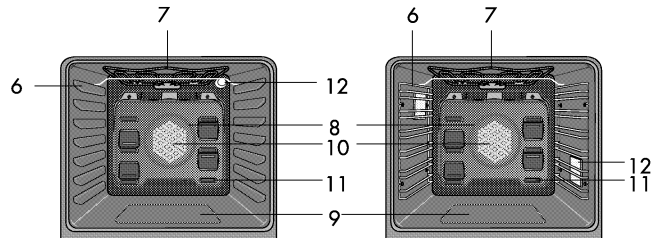
### Wenn der Ofen aus dem Gehäuse entfernt wird:

- Das Gerät vom Netz trennen.
- Die Halteschrauben entfernen.
- Das Gerät leicht anheben und langsam aus dem Gehäuse ziehen.

## Teil 3: Technische Spezifikation (je nach Modell)



1. Bedienungstafel
2. Hülle
3. Hebel
4. Fordere Türe
5. Stahlgitter
6. Faecher
7. Obere Heizugselemente
8. Turboheizer (Hinter der Stahlplatte)
9. Untere Herdheizungselemente (Hinter der Stahlplatte)
10. Turbo-Motor (Hinter der Stahlplatte)
11. Luftausgaenge
12. Lampe



	BEO 1570 BEO 1540 BEO 1450 BEO 1440 BEO 1021	BEO 1430	BEO 1410 BEO 1011 BEO 1411	BEO 1101
Grill Heizleistung	1100/2300	1100/2300	1100/2300	1100/2300
Statische Heizleistung	3200 W	2500 W	2500 W	2400 W
Turbo Heizleistung	1800 W	1800 W	-	-
Lüftungsmotor	+	+	+	-
Lampe	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W
ExteAußenmaße	H: 595 mm	H: 595 mm	H: 595 mm	H: 595 mm
Breite	W: 594 mm	W: 594 mm	W: 594 mm	W: 594 mm
Tiefe	D: 550 mm	D: 550 mm	D: 550 mm	D: 550 mm
Höhe				
DiEinbaumaße	W: 600 mm	W: 600 mm	W: 600 mm	W: 600 mm
Breite	D: 560 mm	D: 560 mm	D: 560 mm	D: 560 mm
Tiefe	H: 600 mm	H: 600 mm	H: 600 mm	H: 600 mm
Höhe				



## Deel 5: Werking van de grill

☛ \* Verwarm de grill voor op (grillstand) gedurende ongeveer 5 minuten. Het amber gekleurde lampje zal branden om aan te geven dat de grill ingeschakeld werd.

\* Voor multifunctionele ovens, zet de functiekeuzeknop op of en de knop voor de oventemperatuur op de maximum temperatuur.

☛ Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat de grill ingeschakeld werd.

☛ Smeer wat olie op de grillrooster om te verhinderen dat het vlees blijft plakken op de staven.

☛ Plaats een plaat op één van de onderste posities om de olie in op te vangen en voeg er wat water in voor een gemakkelijke reiniging.

Laat de kinderen niet op de ovendeur zitten of staan als de deur geopend is.

☛ Bereikbare delen kunnen warm worden tijdens het gebruik van de grill, kinderen moeten op een afstand worden gehouden.



• Zorg dat het voedsel correct onder het grillelement is geplaatst.

• Voedsel dat bruin moet worden, moet enkel onder een warme grill geplaatst worden of in het grillgedeelte, afhankelijk van de diepte van de schotel. Het draadrooster van de grillpan kan worden verwijderd.

• Plaats geen aluminiumfolie in de grillpan omdat deze de warmte verhoogt en brand kan veroorzaken.

• De platen en schotels die op de bodem van het grillgedeelte geplaatst zijn, worden opgewarmd terwijl de hoofdoven in gebruik is.

• **Tijdens het grillen moet de ovendeur gesloten zijn.**

Bereidingen	KOOKPOT	POSITIE BAKPLAAT			POSITIE THERMOSTAAT			BEREIDINGSTIJD		
		Ventilator met circulerende verwarming	3 D	Boven en onder	Ventilator met boven en onder		Ventilator met circulerende verwarming	3 - D	Boven en onder	Ventilator met boven en onder
Zandkloek (voor 8 personen)	Broodvorm 24-26 cm	3	3	2-3	3	170-180	15-25	25-35	20-25	
Cake in vorm (voor 5)	Cakevorm van 18-22 cm	3	3	2-3	3	170-180	20-30	25-35	20-25	
Koekjes (voor 12 personen)	Bakplaat	4	4	2-3	3	170-190	20-30	25-35	20-25	
Kruimeldeeg (voor 12)	Bakplaat	4	4	2-3	3	180-190	20-30	25-35	20-25	
Brioche	Bakplaat	4	4	2-3	3	160-180	20-30	25-35	20-25	
Gebak (voor 8 personen)	Grote plaat	4	4	2-3	3	☒ :180-190 ☒/☒ :190-200	35-45	40-50	30-40	
Deeg met gist (voor 18 personen)	Grote plaat	4	4	2-3	3	☒ :190-200 ☒/☒ :200-220	25-35	35-45	25-35	
Biscuits (voor 10 personen)	Bakplaat	4	4	2-3	3	170-180	15-25	20-30	18-22	
Cake (voor 20 personen)	Grote plaat	4	4	2-3	3	170-180	20-30	25-35	20-25	
Bladerdeeg (voor 8 personen)	Grote plaat	4	4	2-3	3	200-210	20-30	25-35	20-25	
Lasagne (voor 8 personen)	Bakplaat	4	4	2-3	3	170-180	35-45	40-50	30-40	
Pizza (voor 8 personen)	Grote plaat	4	4	2-3	3	200-220	20-30	30-35	25-30	
Rosbief (voor 8 personen)	Braadschaal	4	4	2-3	3	250 (15min)*	90-120	110-120	100-110	
Lamsschouder (voor 8 personen)	Braadschaal	4	4	2-3	3	250 (15min)*	65-80	70-90	60-75	
Gebraden kip	Braadschaal	4	4	2-3	3	250 (15min)*	55-65	60-70	50-60	
Gebraden kalkoen (5.5 kg)	Grote plaat	4	4	2-3	3	220 (25min)*	170-220	180-240	150-210	
Vis	Braadschaal	4	4	2-3	3	200	15-20	15-25	15-20	

\* Voor gebraden vlees, start de thermostaat met het hoogste niveau en daalt hij naar 150°C na 15 minuten.

- De waarden opgegeven in de tabel zijn het resultaat van laboratoriumtests.
- U krijgt mogelijk verschillende bereidingsmaten naargelang uw eigen kookgewoontes.
- Indien u dit wenst, kunt u de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen toevoegen aan de waarden opgegeven in de tabel.

Positie plaat (in model met ventilator met circulerende verwarming + 3D)  
Voor 3 platen  
For 3 trays : 2 - 4 - 6  
For 2 trays : 4 - 6  
For 1 trays : 4

Ventilator met circulerende verwarming  
Verwarming boven en onder  
Ventilator met verwarming boven en onder  
3 D Ventilator met circulerende verwarming + boven en onder  
(IN)FENverwarming (BESCHIKBAAR)

## Teil 4: Bedienung des Backofens

### 4.1 Bedienung des Backofens - Einknopfbedienung

\* Der Backofen-/Grillknopf kann aus der AUS (OFF) -Position nur im Uhrzeigersinn gedreht werden.

\* Schalten Sie den Backofen durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn ein.

\* Die Backofentemperatur wird ebenfalls mit diesem Knopf eingestellt.

\* Auf dem Bedienknopf des Backofens finden Sie aufgedruckte Temperaturangaben. Die orangefarbene Temperaturanzeige leuchtet, bis die mit dem Backofenknopf voreingestellte Temperatur erreicht ist. Sobald die Temperatur erreicht ist, erlischt die orangefarbene Leuchte. Sie leuchtet wieder auf, wenn der Ofen nachheizt, um die Vorgabetemperatur zu halten. In der Tabelle finden Sie Angaben zu empfohlenen Temperaturen für unterschiedliche Lebensmittel.

\* Um Energie zu sparen, können Sie den Backofen fünf Minuten vor Ablauf der Garzeit ausschalten, sofern Sie die Backofentür nicht öffnen.

\* Halten Sie beim Öffnen der Backofentür einen ausreichenden Abstand zum Gerät ein, damit heiße Luft oder Dampf nach oben hin entweichen kann und Sie nicht damit in Berührung kommen.

Falls sich beim Kochen Dampf auf kühleren Oberflächen an der Außenseite des Gerätes niederschlägt, kondensiert er und bildet Wassertropfen.

Dies ist völlig normal und keine Fehlfunktion.

#### Abbrennen der Schutzbeschichtung.

Zum Abbrennen der Schutzbeschichtung nehmen Sie Roste und Backblech aus dem Ofen und lassen den Backofen 30 Minuten lang bei 250 °C arbeiten; der Backofen muss dabei leer sein.

Sorgen Sie dabei unbedingt für eine gute Durchlüftung des Raumes.

### BEO 1101

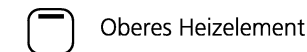


Backofenlampe

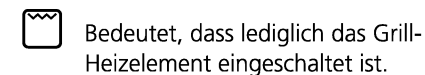
**Temperaturbereich):** Unteres und oberes Heizelement werden thermostatgesteuert eingeschaltet.



Unteres Heizelement



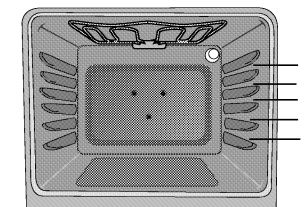
Oberes Heizelement



Bedeutet, dass lediglich das Grill-Heizelement eingeschaltet ist.

Um von Stufe 5 auf Stufe 0 zurückzuschalten, drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn zurück.

### Herkömmliche Öfen



## 4.2 Bedienung des Backofens - Zweiknopfbedienung

### Backofen

#### Temperaturkontrollknopf

Dieser Knopf wird gemeinsam mit dem „Funktionsauswahlknopf“ verwendet.

Wählen Sie die mit dem

„Funktionsauswahlknopf“ die gewünschte Stufe. Drehen Sie sodann den **“Backofen-temperaturkontrollknopf“** im Uhrzeigersinn. Es werden sich die Lampe und die der gewählten Stufe entsprechenden Heizelemente oder das Gebläse einschalten. Die Temperatur im Backofen wird durch ein Thermostat gemessen. Das Thermostat schaltet die Heizelemente und die Thermostatleuchte aus, sobald die eingestellte Temperatur im Backofen erreicht wird, fällt die Temperatur, schaltet das Thermostat wieder ein und die Thermostatleuchte scheint wieder auf. Auf diese Weise wird während der gesamten Kochzeit die Temperatur auf gleichem Niveau gehalten.

#### Funktionsauswahlknopf

Mit diesem Knopf können Sie Funktionen auswählen und Kontrollen durchführen. Die Funktionen und ihre Stufen werden im Folgenden erklärt. Um die einzelnen Stufen einzuschalten, müssen sie den „Funktionsauswahlknopf“ gemeinsam mit dem „Backofen-temperaturkontrollknopf“ auf die gewünschte Temperatur einstellen und, so eine Zeitschaltuhr vorhanden ist, diese entsprechend einstellen. **Wenn Ihr Backrohr mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist**, sehen Sie in der Beschreibung der Verwendung der Zeitschaltuhr nach.

Stellen Sie sicher, dass Sie nicht zu nahe am Gerät stehen, wenn Sie die Backofentür öffnen; entstandener Dampf oder Hitze können austreten. Wenn der während des Kochens entstehende Dampf auf kühle Oberflächen auf der Außenseite des Gerätes trifft, kondensiert er und es kommt zu Tröpfchenbildung.

Dies ist normal und bedeutet keine Fehlfunktion.

Wischen Sie diese bitte mit einem trockenen Tuch ab.



\* Die verschiedenen Speisearten, die Sie zubereiten möchten, Thermostatpositionen, die Rost-positionen und empfohlenen Kochzeiten finden Sie in der Kochtabelle.

\* Bringen Sie die Backofen temperaturkontrolle und die Funktionsauswahlknöpfe in die gewünschten Positionen.

\* Heizen Sie das Backofen bei geschlossener Türe 10 Minuten vor.

Stellen Sie nach dem Vorheizen die Speisen, welche Sie kochen möchten, in das Backofen.

\* Nach dem Kochen stellen Sie den Knopf in die Position „0“.

\* Zum Vorheizen können Sie die Booster-Funktion verwenden um die gewünschte Backofentemperatur schneller zu erzielen. Sehen Sie hierzu das Kapitel Verwendung der Booster-Funktion.

#### Booster-Funktion

1. Stellen Sie den **“Temperaturkontrollknopf“** auf die gewünschte Temperatur ein.
2. Stellen Sie den **“Funktionsauswahlknopf“** auf die Stufe Booster.
3. Ihr Backofen beginnt sofort zu arbeiten und die Thermostatleuchte schaltet sich ein.
4. Sobald das Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die Thermostatleuchte ab.
5. Nachdem sich die Thermostatleuchte abgeschaltet hat sollten Sie den **„Funktionsauswahlknopf“** dem gewünschten Kochmodus entsprechend einstellen.

Vergessen Sie nicht, dass der Booster nur der Vorheizmodus ist. Verwenden Sie diesen Modus nicht zu Kochzwecken.

#### Pizza-Funktion

Heissluft und Unterhitzelement funktionieren gleichzeitig. Durch diese funktion können sie perfekt pizza backen.

1. Stellen Sie den Funktionsschalter auf die Pizzastufe ein.
2. Stellen sie die Temperatur durch die Zeitschaltuhr ein.

#### 3 D-Funktion

Ringheizung mit Ober- und Unterhitze. Diese Funktion gestattet Ihnen, 3 Blecher gleichzeitig und optimal zu backen.

## 7. Correctie van een programma-instelling

De oventemperatuur kan worden gewijzigd met behulp van de knoppen ±.

De modi kunnen op elk tijdstip worden gewijzigd met behulp van de moduskeuzeknop. Indien dit wordt gedaan, worden de duur en eindtijden behouden en worden deze enkel verwijderd indien de modus UIT wordt geselecteerd. Elke keukenwekker/alarmklok-waarde kan worden ingevoerd of gewijzigd terwijl een programma bezig is.

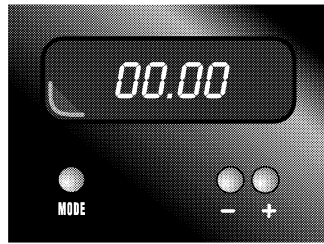
De klok kan niet worden ingevoerd of gewijzigd terwijl een programma bezig is.



Wanneer de tijd afgelopen is, hoort men een alarm en dit kan worden gestopt door te drukken op één van de twee knoppen ±. De display toont nu de vraag: "Om verder te gaan, druk op de knop '+' en om het programma te beëindigen, draai de keuzeknop naar de stand UIT. Om verder te gaan met het bereiden op de eerdere temperatuur, druk op de knop '+'". Het bereiden gaat nu verder maar zonder dat een tijdsbeperking ingesteld is. Indien gewenst kan wel een nieuwe bereidingsduur worden ingesteld. Een halfautomatische werking kan ingesteld worden door de eindtijd van de bereidingstijd in te voeren. Houd de modusknop ingedrukt tot het programma Einde op de display verschijnt. Selecteer de gewenste eindtijd via de knoppen ±. De klok zal de lopende tijd (duur) berekenen en op de display tonen.

## 5. Automatisch programma

Om een werkingsmodus van de oven te selecteren, moet de keuzeknop naar de gewenste positie worden gedraaid. De verwarmingsmodi die hierdoor geactiveerd worden, of de basisfuncties, samen met een typische functiebeschrijving over de werking, zullen branden op de display. Houd de modusknop ingedrukt tot de programmaduur op de display verschijnt. Selecteer de gewenste eindtijd via de knoppen ± (instellingsbereik 0.00 tot 23.59 (uur/min.)) en de huidige tijd plus één minuut. De klok zal de lopende tijd (duur) berekenen en op de display tonen. Gebruik opnieuw de modusknop om het programma Einde te selecteren en selecteer de gewenste eindtijd via de knoppen ± (instellingsbereik 0.00 tot 23.59 (uur/min.)) en de huidige tijd plus één minuut. De display toont de berekende starttijd. Na het opstarten kunt u de resterende bereidingstijd aflezen op de display.



Wanneer de tijd afgelopen is, hoort men een alarm en dit kan worden gestopt door te drukken op één van de twee knoppen ±. De display toont nu de vraag: "Om verder te gaan, druk op de knop '+' en om het programma te beëindigen, draai de keuzeknop naar de stand UIT. Om verder te gaan met het bereiden op de eerdere temperatuur, druk op de knop '+'". Het bereiden gaat nu verder maar zonder dat een tijdsbeperking ingesteld is. Indien gewenst kan wel een nieuwe bereidingsduur worden ingesteld.

## 6. Toetsvergrendeling

Indien de moduskeuzeknop in de stand 0/UIT staat, kan een kinderslot worden geactiveerd, dat alle knoppen vergrendelt zodat verhinderd wordt dat het apparaat kan worden ingeschakeld. Indien de moduskeuzeknop bewogen wordt, wordt de stroomtoevoer afgesneden. Enkel de functie keukenwekker/alarmklok kan ingeschakeld worden terwijl het kinderslot actief is (geen schakelfunctie). Om in te stellen, druk herhaaldelijk op de moduskeuzeknop tot "Invoer opgeslagen" op de display verschijnt. U kunt de functie kinderslot nu in- of uitschakelen met de knoppen ±. Wanneer het kinderslot actief is, geeft de display een sleutelsymbool weer. Wanneer de functiekeuzeknop ingesteld is op ovenwerking, kan het kinderslot niet worden ingeschakeld.

## Die Stufen des Funktionsauswahlknopfes

### BEO 1430

- Auftauen

---

- Ober/Unterhitze

---

- Heißluft

---

- Heißluft Plus

---

- Unterhitze

---

- Umluft -Grill + spieß

---

- Infrarot-Grill

---

- 3 D funktion

### BEO 1440

- Ober/Unterhitze

---

- Heißluft Plus

---

- Umluft -Grill + spieß

---

- Infrarot-Grill

---

- Pizza

---

- 3 D funktion

---

- Unterhitze

---

- Auftauen

---

- Booster Funktion

---

- Umluft -Grill

### BEO 1450

- Oben und unten

---

- Heißluft Plus

---

- Umluft -Grill + spieß

---

- Infrarot-Grill

---

- Pizza

---

- 3 D funktion

---

- Unterhitze

---

- Auftauen

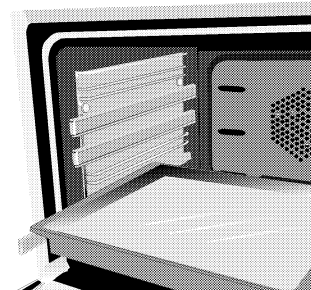
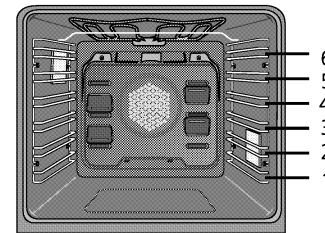
---

- Booster Funktion

---

- Selbstreinigung (Pyro)

## Rostpositionen für Multifunktions- und Umluftbackrohre (je nach Modell)



### BEO 1410 BEO 1411 BEO 1011

- Heißluft

---

- Ober/Unterhitze

---

- Unterhitze

---

- Umluft -Grill

---

- Infrarot-Grill + spieß

---

- Booster Funktion

### BEO 1021

- Heißluft Plus

---

- Ober/Unterhitze

---

- Unterhitze

---

- Umluft -Grill

---

- Infrarot-Grill + spieß

---

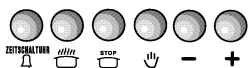
- Booster Funktion

## Bedienung der Uhr/Programmierung (Wenn ihr Backofen mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist)






Stellen Sie auf der elektronischen Zeitschaltuhr ein ehe Sie den Backofen benutzen.

Anderenfalls wird Ihr Herd nicht arbeiten.

**Die Stromspannung für die Heizelemente fließt durch die elektronische Zeitschaltuhr. Die Heizelemente können nur in Betrieb genommen werden, wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist.**



ZEITSCHALTUHR

-  : Programmierstaste für Warnungen
-  : Taste für die Einstellung der Kochzeit
-  : Taste zur Veränderung der Kochzeit
-  : Taste für die Beendigung der Kochzeit
-  : Taste zur Zeiteinstellung

Die elektronische Zeitschaltuhr ihres Ofens arbeitet ähnlich wie eine normale Zeitschaltuhr.

Die Einstellung der elektronische Zeitschaltuhr ihres Ofens wird gelöscht wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird. Die elektronische Zeitschaltuhr wird zurückbleiben, wenn ihre Stromfrequenz unter 50 Hz liegt. (Diese Fehlfunktion wird nicht von Ihrer Zeitschaltuhr verursacht. In solchen Fällen müssen Sie die Zeitschaltuhr nur wieder einstellen.)

### Die Zeitschaltuhr Ihres Herdes:

- 1.** Sie können Kochzeiten in einer Dauer von 00.00 - 24.00 Stunden einstellen.
- 2.** Sie können Sie als Alarmglocke zwischen 00.00 - 24.00 Uhr verwenden.
- 3.** Sie können voll- oder halbautomatische Kochprogramme ablaufen lassen oder ohne Programmierung (manuell) kochen. (Die Heizelemente im Backrohr sind mit der elektronischen Zeitschaltuhr verbunden und programmierbar.)

Die folgenden Funktionen Ihrer programmierbaren Zeitschaltuhr sthen zur Verfügung.

- \* Automatischer, halbautomatischer und manueller Modus,
- \* Uhrzeitanzeige im 24-Stunden-Format,
- \* Die Zeitschaltuhr kann als Küchenwecker verwendet werden.

### Beachten Sie bitte

- \* Die Zeitschaltuhr kontrolliert ausschließlich die Heizelemente des Backrohrs, und das Backrohr funktioniert nur wenn die Tageszeit eingestellt ist.
- \* Wenn die Zeitschaltuhr auf ein automatisches oder halbautomatisches Programm eingestellt ist, kann die Tageszeiteinstellung nicht geändert werden. Möchten Sie die Tageszeit ändern, müssen Sie erst das automatische oder halbautomatische Programm stornieren. Sehen Sie dazu **“Stornierung automatischer Programme”**.

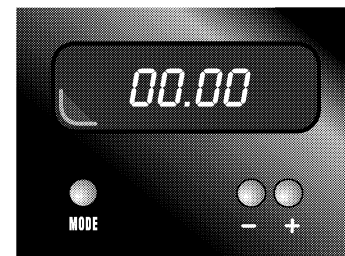
### 1. Anpassung van de dagtijd en taal

Na de eerste aansluiting van de oven op de stroomtoevoer, is het mogelijk om een taal te selecteren met behulp van de keuzeknop  $\pm$ . Deze kan worden bevestigd via de modusknop of wordt automatisch geaccepteerd na 10 seconden. Hierna flinkt de weergave met 7 segmenten tot de klok is ingesteld, opnieuw door middel van de knoppen  $\pm$ . De taal en de tijd kunnen ook op elk ogenblik worden gewijzigd met behulp van het menu.

### 2. Keukenwekker (alarmklok)

De functie keukenwekker/alarmklok is op elk ogenblik beschikbaar, ongeacht de ingestelde modus, en kan daarom in elke werkingsmodus worden geactiveerd, inbegrepen wanneer de oven uitgeschakeld is.

U kunt de functie instellen door de modusknop herhaaldelijk in te drukken. De keukenwekkertijd kan geselecteerd worden vanaf 1 seconde tot 90 minuten. Wanneer een tijd is ingesteld, verschijnt het belymbol op de display. De tijd begint af te tellen onmiddellijk na het programmeren (indien vereist, kan deze ook op de achtergrond lopen).



Indien u een keukenwekkeralarm hebt ingesteld, kan dit worden verwijderd door de functie keukenwekker te openen en de knoppen  $\pm$  tegelijkertijd in te drukken. Het alarm rinkelt wanneer de tijd van de keukenwekker afgelopen is en men kan het alarm stoppen door te drukken op één van de twee knoppen  $\pm$ .

### 3. Handmatige modus

Om de oven te starten zonder te programmeren, moet u het vorige programma eerst annuleren door tegelijkertijd de knoppen  $\pm$  in te drukken in het menu duur of eindtijd. Om een werkingsmodus van de oven te selecteren, moet deze knop naar de gewenste positie worden gedraaid. De oven zal onmiddellijk beginnen te werken. 4 seconden later verschijnt de voorgestelde temperatuur op de display. De temperatuur kan worden gewijzigd door te drukken op de knoppen  $\pm$  (plus, min).

Om het lopende programma te stoppen, moet de moduskeuzeknop terug naar zijn startpositie geplaatst worden.

Een veiligheidsonderbreking treedt automatisch in werking na 6 uur indien geen werking geselecteerd werd.

De display toont de restwarmte nadat elke modus uitgeschakeld is.

### 4. Halfautomatisch programma

Om een werkingsmodus van de oven te selecteren, moet de keuzeknop naar de gewenste positie worden gedraaid. De verwarmingsmodi die hierdoor geactiveerd worden, of de basisfuncties, samen met een typische functiebeschrijving over de werking, zullen branden op de display.

Bovendien verschijnt een voorgestelde temperatuur die op elk ogenblik gewijzigd kan worden via de knoppen  $\pm$ .

Houd de modusknop ingedrukt tot het programma Duur op de display verschijnt. Selecteer de gewenste duur via de knoppen  $\pm$  (instellingsbereik 0.00 tot 23.59 (uur/min.))

Indien u een werkingsperiode (duur) hebt ingesteld, kan deze verwijderd worden naar 0.00 door de functie duur te openen en tegelijkertijd te drukken op de knoppen  $\pm$ .

## Werking van de klok/programmator

U moet de elektronische timer aanpassen voor u de oven gebruikt. Anders zal uw oven niet werken.

**De elektrische stroom naar de verwarmingselementen loopt via de elektronische timer. De timer moet ingesteld zijn voor de verwarmingselementen beginnen te werken.**

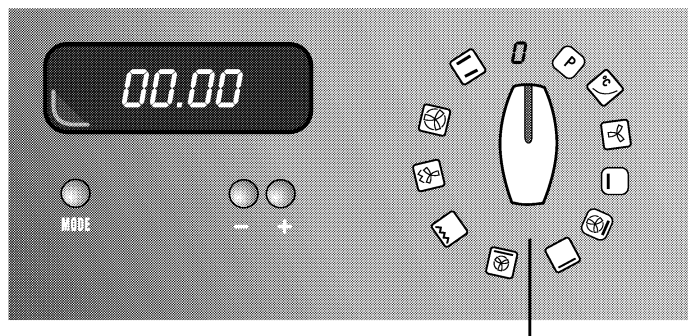
De elektronische timer van uw oven werkt zoals een normale timer. De timer wordt opnieuw ingesteld als de elektrische stroom onderbroken wordt. De elektronische timer zal traag werken als de stroomtoevoer minder dan 50 Hz bedraagt. (Deze foutieve werking is geen defect aan uw timer. In zulke gevallen moet u de timer opnieuw instellen).

### De timer van uw oven;

1. U kunt de bereidingsduur instellen tussen 00.00 – 24.00 uur.
2. U kunt de timer ook gebruiken als een belalarm tussen 00.00 – 24.00 uur.
3. U kunt een bereidingsprogramma uitvoeren voor volledig automatische, halfautomatische

en niet geprogrammeerde (handmatige) bereiding. (De verwarmingselementen binnenin de oven zijn gekoppeld aan de elektronische timer en zijn programmeerbaar. De oven werkt via de timer en de keuzeknop van de oven. De timer heeft drie bereidingsinstellingen

- \* Handmatig (zonder programma)
- \* Halfautomatisch programma
- \* Automatisch programma



**MODE** : Selectieknop tijdsmodus

Funcatiekeuzeknop



**- +** : Tijdsaanpassingsknoppen

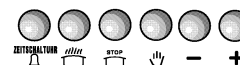
**Funcatiekeuzeknop ovenmodus** : Om een werkingsmodus van de oven te selecteren, moet deze knop naar de gewenste positie gedraaid worden. De oven zal onmiddellijk beginnen te werken. 4 seconden later verschijnt de voorgestelde temperatuur op de display. De temperatuur kan worden gewijzigd door te drukken op de knoppen ± (plus, min). Om het lopende programma te stoppen,

moet de moduskeuzeknop terug naar zijn startpositie geplaatst worden. Een veiligheidsonderbreking treedt automatisch in werking na 6 uur indien geen werking geselecteerd werd. De display toont de restwarmte nadat elke modus uitgeschakeld is.



## Einstellung der aktuellen Tageszeit


Die Uhr verwendet eine 24-Stundenanzeigeform, d.h. 8:30 (abends) = 20:30

- \* Drücken und halten Sie die   Tasten gleichzeitig.
- \* Drücken Sie die **“+”** Taste um die Zeit zu erhöhen, oder die **“-”** Taste Zeit zu vermindern.
- \* Zur Anpassung der aktuellen Zeit verwenden Sie die **“+”** oder **“-”** Taste. Wenn **„Auto“** blinkt, sehen Sie dazu unter **“Stornierung automatischer Programme”** nach.
- \* Lassen Sie alle Tasten los – die Uhr wird nun arbeiten.



## Manuelles Kochen (oder Stornierung eines Programms)

- \* Drücken Sie die  Taste, drücken Sie die **“-”** Taste bis **“0:00”** angezeigt wird.
- \* Drücken Sie die  Taste.

Das **“Auto”** und  das Zeichen erlöschen.

- \* Stellen Sie den Backrohrknopf auf die gewünschte Kochtemperatur und drehen Sie den Funktionsauswahlknopf die gewünschte Position.
- \* Das Backrohr schaltet sich ein. Die Backofenwarnleuchte leuchtet auf.
- \* Nachdem Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie ab indem Sie den Backrohrtemperaturknopf in die Position **“••” (OFF)** zurückdrehen.

## Anmerkung:


Die Zeitschaltuhr dreht das Backrohr nicht vollständig ab. Um das Backrohr abzuschalten drehen Sie den Backrohrtemperaturknopf und den Funktionsauswahlknopf in die Position **“••” (OFF)**.

## Programmierung auf Halbautomatik

Dieses Modell gestattet einen manuellen Start und eine automatische Abschaltzeit, was sehr nützlich ist um ein Überkochen der Speisen zu vermeiden.

- \* Drücken Sie die  Taste. Drücken Sie die **“+”**

(oder die **“-”**) Taste, stellen Sie die


Kochdauer in Minuten ein (**“Auto”** und  werden angezeigt).

- \* Stellen Sie den Backrohrtemperaturknopf auf die gewünschte Temperatur und drehen Sie den Funktionsauswahlknopf die gewünschte Position.


\* Das Backrohr schaltet sich ein und der Kochvorgang beginnt.

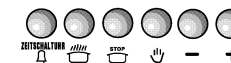
- \* Das Programm schaltet das Backrohr nach Ablauf der eingegebenen Kochzeit ab.

**“Auto”** leuchtet auf und die Zeitschaltuhr piept. Um den Alarm abzuschalten, drücken

Sie auf die  Taste.

- \* Drehen Sie die Backrohrtemperaturtaste in die **“••” (OFF)** Position.



- \* Drücken Sie die  Taste um das **“Auto”**





## Automatische Programm zu beenden.

Die Programmierung schaltet das Backrohr zu den gewünschten Zeiten ein und aus. Kontrollieren Sie, dass die

Backrohrtemperatur auf **"•"** (OFF) geschaltet ist, und die richtige Zeit angezeigt wird.

\* Drücken Sie die  Taste um alle eventuell gespeicherten automatischen Programme zu stornieren. (Weder das **„Auto“** noch das  Symbol leuchten)


\* Drücken Sie die  Taste und die **„+“** (oder **„-“**) Taste um den gewünschten Stopzeitpunkt einzugeben.


(  **„Auto“** leuchtet auf)

\* Drücken Sie die  Taste und die **„-“** Taste um die gewünschte Kochzeit (Dauer) einzugeben.

\* Stellen Sie den Backrohrknopf auf die gewünschte Kochtemperatur und stellen Sie die Speisen in das Backrohr.

\* Das Backrohr wird sich zum gewünschten Zeitpunkt einschalten, die Speisen kochen, und zur vorgegebenen Zeit wieder abschalten.

\* Nach Beendigung des Kochvorgangs wird der Alarm piepen und **„Auto“** blinken. Um den Alarm abzuschalten, drücken Sie auf die  Taste.

Drücken Sie die  Taste um **„Auto“** abzuschalten.

\* Drehen Sie den Backrohrtemperaturknopf und den Funktionsauswahlknopf in die **„I“** (OFF) Position.

**Anmerkung:** Halten Sie sich an die Anweisungen der Speisenhersteller.


\* Drücken Sie die  Taste um die noch verbleibende Kochzeit zu sehen.

## Zeitschaltuhralarm


Der Alarm der Zeitschaltuhr kann zwischen 0 und 23 Stunden 59 Minuten eingestellt werden, um Sie an das Abdrehen der Kochfelder zu erinnern.

\* Drücken Sie die  Taste und die **„+“** oder **„-“** Taste um die gewünschte Alarmzeit einzugeben.

\* Die Zeitschaltuhr wird nach Ablauf der eingegebenen Zeitspanne piepen.

\* Um den Alarm abzuschalten, drücken Sie die  Taste.

## Sehen Sie dazu **„Stornierung automatischer Programme“**.

\* Drücken Sie die  Taste, drücken Sie die **„-“** Taste bis **“0:00“** angezeigt wird.

\* Drücken Sie die  Taste und das Programm wird storniert.



\* Sodann kann die aktuelle Zeit eingestellt werden.

## Aktivierung des Demo-Modus/Sperre

Der Demo-Modus kann als Sperre verwendet werden. Ist er aktiviert, bleiben die Relais offen. Die Zeitschaltuhr kann in üblicher Weise bedient werden, das angeschlossene Gerät und die Module bleiben davon jedoch unberührt. Das bedeutet, dass Ihr Kind zwar ein Zeitschaltprogramm auswählen kann, dieses jedoch nicht aktiviert wird und somit weder das Gerät noch die angeschlossenen Module eingeschaltet werden.

## Aktivierung des Demo-Modus/Sperre:

1. Kontrollieren Sie ob die Uhr im manuellen Modus ist, und dass alle aktiven Programme storniert wurden.

2. Halten Sie die **„ZEITSCHALTUHR“**  und die  Taste gleichzeitig für etwa 8 Sekunden gedrückt. Das Display zeigt **„On“**.

3. Drücken Sie die **„+“** Taste. Das Display zeigt **„ON“** und das **„I“** Symbol erlischt.

Nach etwa 5 Sekunden erscheint neben dem **„I“** Symbol wieder die Zeitanzeige. Die Sperre ist nun deaktiviert.

## Gebruik de bereidingstabel voor de doeleinden die hieronder vermeld zijn.

☛ De soorten voedsel die u wilt bereiden, de oventemperatuur, de positie van de platen en de aanbevolen bereidingstijd worden in de bereidingstabel gegeven.

☛ Breng de functiekeuzeknop van de oven naar de gewenste positie. Pas de temperatuur op de timer aan (raadpleeg 5.1).

☛ Verwarm de oven gedurende 10 minuten voor met de ovendeur gesloten.

☛ Plaats de maaltijd die u wilt bereiden in de oven na het voorverwarmen van de oven.

☛ Na het bereiden, zet u de knop terug in de positie **„0“**.

☛ U kunt de turbofunctie gebruiken om bij het voorverwarmen de gewenste oventemperatuur sneller te bereiken. Zie het gebruik van de turbofunctie.

### Vorbereitung en wegbranden Belangrijk voor astmalijders

De beschermende lagen moeten weggebrand worden voor het eerste gebruik van uw apparaat. Hierdoor komen dampen vrij maar dit is vrij normaal.

**Zorg ervoor dat de kamer tijdens dit wegbrandproces goed verlucht wordt. Vermijd de rechtstreekse inademing van de dampen die tijdens dit proces gegenereerd worden.**

## Turbofunctie

1. Draai de **„functiekeuzeknop“** op de turbostand.

2. Pas de temperatuur op de timer aan.

3. Uw oven begint onmiddellijk te werken en het thermostaatlampje gaat branden.

4. Als de oven de gewenste temperatuur bereikt, gaat het thermostaatlampje uit.

5. Stel nadat het thermostaatlampje uitgaat de functiekeuzeknop in op de gewenste bereidingsmodus.

**Vergeet niet dat de turbomodus enkel gebruikt wordt voor het voorverwarmen. Gebruik deze stand niet voor bereidingsdoeleinden.**

## 3 D-functie

Circulerende verwarmingselementen en ventilator werken met de bovenste en onderste verwarmingselementen. Als u deze functie gebruikt, kunt u 3 platen met voedsel gelijktijdig met de beste kwaliteit koken.

## Pizzafunctie

Het circulerende verwarmingselement en de ventilator werken met het onderste verwarmingselement. Als u deze functie gebruikt, kunt u pizza perfect bereiden.

1. Draai de **„functiekeuzeknop“** op de pizzastand.

2. Pas de temperatuur op de timer aan.



### 4.3. Werking van de oven met timer (Als uw oven een timer heeft)

\* Na de eerste aansluiting van de oven op de stroomtoevoer, is het mogelijk om een taal te selecteren met behulp van de keuzeknop ±. Deze kan worden bevestigd via de modusknop of wordt automatisch geaccepteerd na 10 seconden. Hierna flikkert de weergave met 7 segmenten tot de klok is ingesteld, opnieuw door middel van de knoppen ±. De taal en de tijd kunnen ook op elk ogenblik worden gewijzigd met behulp van het menu.  
\* De oven zal niet werken tot de klok is ingesteld. Stel de klok in voor het eerste gebruik en na een elektriciteitsonderbreking.

#### BEO 1570

	Boven- en onderverwarming
	Circulerende verwarming met ventilator
	Grill 1 met ventilator
	Pizzafunctie
	Grill 1
	Onderverwarming
	Ontdooien
	Boven- en onderverwarming met ventilator
	Grill 2
	Turbo
	3 D functie
	Pyrolitische functie (voor reinigen)


#### BEO 1540

	Boven- en onderverwarming
	Circulerende verwarming met ventilator
	Grill 1 met ventilator
	Grill 2
	Pizzafunctie
	3 D functie
	Onderverwarming
	Ontdooien
	Turbo
	Grill 1

### Deaktivierung des Demo-Modus/Sperre:

1. Kontrollieren Sie ob die Uhr im manuellen Modus ist, und dass alle aktiven Programme storniert wurden.


2. Halten Sie die “” und die “” Taste gleichzeitig für etwa 8 Sekunden gedrückt. Das Display zeigt “On”.

3. Drücken Sie die “+” Taste.  
Das Display zeigt “ON” und das “” Symbol erlischt.

Nach etwa 5 Sekunden erscheint wieder die Zeitanzeige auf dem Display. Die Sperre ist nun deaktiviert.

### Verwendung der Zeitschaltuhr

**Wenn ihr Herd mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist,** ist ein elektrischer Zeitmesser vorhanden, auf welchem eine Kochzeit von maximal 100 Minuten eingestellt werden kann. Er wird durch drehen des Schalters im Uhrzeigersinn bedient, und ist durch einen Knopf adjustierbar.

Stellen Sie den Knopf in die Position manuell (  ) wenn Sie die Zeitschaltuhr nicht verwenden möchten. In dieser Position unterbricht die Zeitschaltuhr den Stromfluss nicht. Um einen Vorgang abzubrechen, müssen Sie entweder die Zeitschaltuhr zurücksetzen oder die Thermostatposition auf „0“ stellen. Wenn die Zeitschaltuhr zwischen 0-100 Minuten eingestellt ist, wird der Stromzufluss automatisch unterbrochen, und der Zeitmesser klingelt am Ende der eingestellten Zeitspanne.

**Warnung: Die Heizelemente arbeiten nur, wenn sowohl die Zeitschaltuhr wie auch das Thermostat eingeschaltet sind.**


### 4.3 Einstellen der elektronischen Zeitschaltuhr (Wenn Ihr Backofen mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist - je nach Modell)

#### Vorkehrungen vor dem Gebrauch und Sicherheitshinweise

Nach dem ersten Anschluss des Ofens an die Stromversorgung können Sie mit Hilfe der  $\pm$ -Auswahltasten eine Sprache auswählen. Sie können Ihre Auswahl mit der Modus-Taste bestätigen – nach 10 Sekunden wird Ihre Auswahl jedoch auch automatisch übernommen. Danach blinkt die 7-teilige LED-Anzeige, bis Sie die aktuelle Uhrzeit einstellen – dies erledigen Sie wieder mit den  $\pm$ -Tasten. Sprache und Uhrzeit können Sie jederzeit über das Menü neu einstellen.

Der Ofen lässt sich erst dann benutzen, wenn Sie die Uhrzeit eingestellt haben. Stellen Sie die Uhrzeit vor dem ersten Gebrauch ein, oder wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.

#### BEO 1570

 Oben und unten

 Heißluft Plus


 Umluft -Grill + spieß


 Pizza


 Umluft -Grill


 Unten

 Auftauen

 Oben und unten mit Umluft


 Infrarot-Grill

 Booster Funktion


 3 D funktion


 Selbstreinigung (Pyro)

#### BEO 1540


 Oben und unten

 Heißluft Plus

 Umluft -Grill + spieß


 Infrarot-Grill


 Pizza

 3 D funktion

 Unten

 Auftauen

 Booster Funktion


 Umluft -Grill

### Gebruik van de keukenwekker

#### Als u oven een keukenwekker heeft;

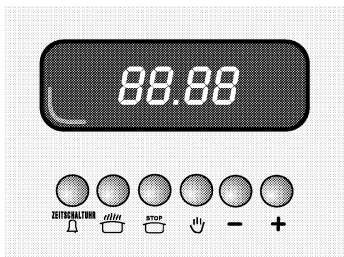
Er is een elektrische keukenwekkertimer die de bereidingsperiode kan aanpassen tot maximum 100 min. Deze werkt door de schakelaar met de klok mee te draaien en kan aangepast worden via een knop.

Draai de knop naar de handmatige positie

 indien u geen keukenwekker wilt gebruiken. In deze positie schakelt de timer de elektriciteit niet uit, maar om uit te schakelen moet u de timer opnieuw instellen of de thermostaatknop op "0" zetten.

Als de timer ingesteld is op 0-100 min, wordt de elektriciteit automatisch uitgeschakeld en rinkelt de timer aan het einde van deze specifieke periode.

**Waarschuwing: De verwarmingselementen werken niet tenzij de timer en de thermostaatknoppen samen geopend worden.**



- ☛ Aan het einde van de kooktijd zal het alarmsignaal gaan en "Auto" zal knipperen op de display. Om het alarm uit te schakelen drukt u de toets in.
- ☛ Druk op de " " toets om "Auto" uit te schakelen.
- ☛ Stel de thermostaatknop en de functieknop van de oven van de oven terug in op "0"

**NOTA :** Volg de aanwijzingen op de verpakking als u "kant en klaar" gerechten in de oven bereidt. Druk op de knop om de resterende baktijd te controleren.

#### Timer alarm

- U kan de keukentimer instellen tussen 0 en 23 uur 59 minuten om u eraan te herinneren dat een bepaald gerecht het einde van de kook- of baktijd bereikt heeft en dat u uw toestel dient uit te schakelen.
- ☛ Druk op de toets en op de "+" of de "-" toets of draai aan de knop om de tijd in te stellen.
  - ☛ Het alarmsignaal zal luiden aan het einde van de ingestelde tijd.
  - ☛ Om het alarm uit te schakelen drukt u op de toets.

#### Hoe een automatisch programma annuleren

- ☛ Druk op de toets, en druk vervolgens op de "-" toets tot 0.00 op de display verschijnt.
- ☛ Duw op de " " toets om het ingestelde programma te annuleren.
- ☛ De juiste tijd kan opnieuw worden ingesteld.

#### Het activeren van de demo modus/toetsenblokkering.

De demo modus kan eventueel gebruikt worden als toetsenblokkering. Als deze modus geactiveerd is, blijven de relais de hele tijd open. Op die manier kan de timer gebruikt worden zoals gewoonlijk, maar blijft het aangesloten toestel of de module van het toestel ongewijzigd. Dat betekent dat uw kind het bereidingsprogramma kan kiezen, maar dat het programma niet wordt geactiveerd, en dat het aangesloten toestel of de aangesloten module niet aangezet worden.

#### Om de demo modus/toetsenblokkering te activeren:

1. Zorg ervoor dat de klok in manuele modus staat en annuleer alle actieve programma's.
2. Houd de toets en de toets tegelijkertijd gedurende ongeveer 8 seconden ingedrukt. De display geeft "On" te lezen.
3. Druk op de "+"-toets. De display geeft "OF" te lezen en het ""-symbool wordt weergegeven. Na ongeveer 5 seconden wordt de tijd opnieuw weergegeven naast het ""-symbool. De toetsenblokkering is nu geactiveerd.

#### Om de demo modus/toetsenblokkering te deactiveren:

1. Zorg ervoor dat de klok in manuele modus staat en annuleer alle actieve programma's.
2. Houd de toets en de toets tegelijkertijd gedurende ongeveer 8 seconden ingedrukt. De display geeft "OF" te lezen.
3. Druk op de " " toets. De display geeft "ON" te lezen en het " " symbool verdwijnt. Na ongeveer 5 seconden wordt de tijd opnieuw weergegeven. De toetsenblokkering is nu gedeactiveerd.

- \* Die verschillende Speisearten, die Sie zubereiten möchten, Thermostatpositionen, die Rost-positionen und empfohlenen Kochzeiten finden Sie in der Kochtabelle.
- \* Bringen Sie die Backofen temperaturkontrolle und die Funktionsauswahlknöpfe in die gewünschten Positionen.
- \* Heizen Sie das Backofen bei geschlossener Türe 10 Minuten vor. Stellen Sie nach dem Vorheizen die Speisen, welche Sie kochen möchten, in das Backofen.
- \* Nach dem Kochen stellen Sie den Knopf in die Position „0“.
- \* Zum Vorheizen können Sie die Booster-Funktion verwenden um die gewünschte Backofentemperatur schneller zu erzielen. Sehen Sie hierzu das Kapitel Verwendung der Booster-Funktion.

Stellen Sie sicher, dass Sie nicht zu nahe am Gerät stehen, wenn Sie die Backofentür öffnen; entstandener Dampf oder Hitze können austreten. Wenn der während des Kochens entstehende Dampf auf kühle Oberflächen auf der Außenseite des Gerätes trifft, kondensiert er und es kommt zu Tröpfchenbildung. Dies ist normal und bedeutet keine Fehlfunktion. Wischen Sie diese bitte mit einem trockenen Tuch ab.

#### Booster-Funktion

1. Stellen Sie den "**Temperaturkontrollknopf**" auf die gewünschte Temperatur ein.
  2. Stellen Sie den "**Funktionsauswahlknopf**" auf die Stufe Booster.
  3. Ihr Backofen beginnt sofort zu arbeiten und die Thermostatleuchte schaltet sich ein.
  4. Sobald das Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die Thermostatleuchte ab.
  5. Nachdem sich die Thermostatleuchte abgeschaltet hat sollten Sie den "**Funktionsauswahlknopf**" dem gewünschten Kochmodus entsprechend einstellen.
- Vergessen Sie nicht, dass der Booster nur der Vorheizmodus ist. Verwenden Sie diesen Modus nicht zu Kochzwecken.

#### 3 D-Funktion

Ringheizung mit Ober- und Unterhitze. Diese Funktion gestattet Ihnen, 3 Blecher gleichzeitig und optimal zu backen.

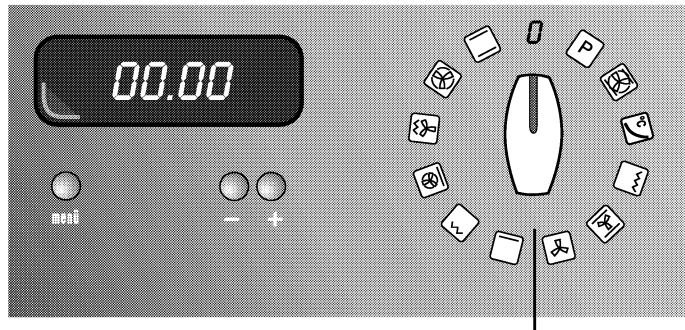
#### Pizza-Funktion

- Heissluft und Unterhitzelement funktionieren gleichzeitig. Durch diese funktion können sie perfekt pizza backen.
1. Stellen Sie den Funktionsschalter auf die Pizzastufe ein.
  2. Stellen sie die Temperatur durch die Zeitschaltuhr ein.

## Einstellen der elektronischen Zeitschaltuhr

Die Uhrzeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Ofen benutzen, sonst arbeitet Ihr Ofen nicht.

Programmieren Sie zuerst die elektronische Zeitschaltuhr ehe Sie den Backofen benutzen. Andernfalls wird Ihr Herd nicht funktionieren.



menü: Timermodus-Auswahl Taste Betriebsart-Auswahlknopf

- + : Wert vermindern/Wert erhöhen

**Die Stromspannung für die Heizelemente fließt durch die elektronische Zeitschaltuhr. Die Heizelemente können nur in Betrieb genommen werden, wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist.**

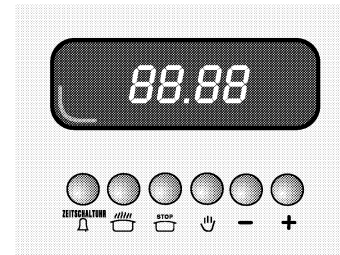
Die elektronische Zeitschaltuhr Ihres Ofens arbeitet ähnlich wie eine normale Zeitschaltuhr. Die Einstellung der elektronischen Zeitschaltuhr Ihres Ofens wird gelöscht, wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird. Die elektronische Zeitschaltuhr wird zurückbleiben, wenn die Stromfrequenz unter 50 Hz liegt. (Diese Fehlfunktion wird nicht von Ihrer

**Die Stromspannung für die Heizelemente fließt durch die elektronische Zeitschaltuhr. Die Heizelemente können nur in Betrieb genommen werden, wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist.**

Zeitschaltuhr verursacht. In solchen Fällen müssen Sie die Zeitschaltuhr nur wieder einstellen.)

### Die Zeitschaltuhr Ihres Herdes:

1. Sie können Kochzeiten in einer Dauer von 00.00 - 24.00 Stunden einstellen.
2. Sie können Sie als Alarmglocke zwischen 00.00 - 24.00 Uhr verwenden.
3. Sie können ohne Programmierung (manuell) kochen. Die Heizelemente im Backofen sind mit der elektronischen Zeitschaltuhr verbunden und programmierbar.



De display van de klok geeft u een 24.00 uur aanduiding. 8.30 uur in de namiddag is dus 20.30 uur.

\* Druk op á  tegelijkertijd en houd deze ingedrukt



\* Druk op " + " of " - " naargelang u de klok verder of terug wilt draaien.

\* Regel de juiste tijd door middel van de " + " of " - " toets. Als "auto" knippert op de display, raadpleeg het hoofdstuk " hoe het automatische programma annuleren ".

\* Laat de toetsen terug los, de klok is klaar.

### Bakken met handmatige instelling (of hoe het programma annuleren)

☛ Druk op de  toets, druk op de " - " toets of draai aan de  knop tot 0.00 op de display verschijnt.

☛ Druk op de toets  tot het "auto" en het  symbool verdwijnen van de display

☛ Stel de oven in op de gewenste baktemperatuur en functie.

☛ De oven wordt ingeschakeld en de ovenindicator zal branden.




☛ Aan het eind van de baktijd zet u de oven uit door de thermostaatknop in de "0" (uit) stand te plaatsen.

### Opmerking :

De keukentimer zal de oven niet uitschakelen. U dient aan het einde van de kooktijd de knop zelf op "0" (uit) te draaien.

### Half-automatische instelling


Op deze manier kan u de baktijd manueel instellen, maar zal de oven aan het einde van de baktijd automatisch uitschakelen. Zo voorkomt u dat uw gerechten te lang bakken.

☛ Druk op de  toets. Druk op de " + " of " - " toetsen, of draai aan de  knop om de duur van de baktijd  in minuten in te stellen.


☛ Stel de temperatuurknop op de gewenste temperatuur in en de oven functiekноп op de gewenste functie.

☛ De oven zal aanschakelen en het bakken begint.

☛ Het programma zal de oven uitschakelen aan het einde van de ingestelde baktijd.

"Auto" zal fllikeren en het timersignaal zal afgaan. Om het alarm uit te schakelen drukt u op de "  " knop.

☛ Schakel de thermostaatknop uit door hem in de "0" (uit) stand te draaien.

☛ Druk op de "  " knop om "auto" uit te schakelen.


### Automatische instelling

Bij deze instelling zal de oven automatisch ingeschakeld en uitgeschakeld worden op de ingestelde tijd.

Verzeker u ervan dat de thermostaatknop op "0" staat en dat de tijd juist is ingesteld.

☛ Druk op de "  " toets om eventueel andere opgeslagen  programma's te annuleren. ("auto" en  zullen niet oplichten op de display).

☛ Druk op de "  " knop en druk op " + " of " - " , of draai aan de  om de gewenste eindtijd in te stellen. (  en "auto" zullen op de display verschijnen)

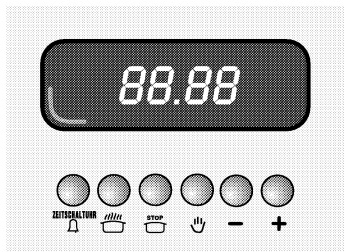
☛ Druk op de  toets en op de " - " toets om de baktijd in te stellen.






☛ Stel de ovenknop in op de gewenste positie en plaats uw voedsel in de oven.

☛ De oven zal automatisch inschakelen en weer uitschakelen aan het einde van de baktijd.

## Regeling van de elektrische klok (naargelang het model)

Voordat u de oven voor de eerste keer in gebruik neemt dient u de klok in te stellen. Anders zal de oven niet werken.



-  Instellen van de timer voor het einde van de baktijd
-  Toets regeling baktijd
-  Toets instellen einde van de baktijd
-  Toets manuele instelling (niet voorgeprogrammeerd bakken)
-  Toetsen voor het instellen van de tijd

De elektrische stroom die uw toestel van spanning voorziet loopt via de klok. Daarom dient u de klok op de correcte manier in te stellen voordat uw toestel kan werken.

De klok van de oven werkt op dezelfde manier als een andere klok. In geval van stroomonderbreking zal de klok terug op nul komen. De klok zal langzamer werken indien de stroomtoevoer lager dan 50 Hz is. (deze foutieve werking is geen defect van de klok. In dergelijke gevallen dient u de klok gewoon opnieuw in te stellen.)

### KLOK van de OVEN

1. U kan de baktijd instellen tussen 00.00 uur en 24.00 uur.
2. U kan de klok gebruiken als timer om het einde van de kooktijd aan te geven (tussen 00.00 en 24.00 uur)
3. U kan het bakken automatisch, half automatisch of manueel programmeren (De verwarmingselementen zullen werken volgens het ingestelde programma op de klok)

De klok is voorzien van de volgende functies

- \* Automatisch, half automatisch of manueel
- \* Tijds klok met 24 uur aanduiding
- \* Wekker die kan gebruikt worden als keukentimer

### Opmerkingen

- \* De klok beheerst enkel de elektrische weerstanden van de oven. U dient het uur zelf in te stellen.
- \* Als de oven automatisch of half automatisch ingesteld is, kan u het uur van de dag niet meer aanpassen. Hiervoor dient u eerst de automatische instelling te annuleren en vervolgens het uur van de dag correct in te stellen. Zie hoofdstuk "hoe de automatische instellingen annuleren".

Der Ofen lässt sich über den Zeitschaltuhr- und über den Auswahlknopf in Betrieb nehmen.

Die Zeitschaltuhr verfügt über 3 Betriebsarten.

- Manuell (ohne Programm)
- Halbautomatisches Programm
- Automatisches Programm

### 1. Einstellung von Uhrzeit und Sprache

Nach dem ersten Anschluss des Ofens an die Stromversorgung können Sie mit Hilfe der "±" Auswahl-tasten eine Sprache auswählen. Sie können Ihre Auswahl mit der **Menü**-Taste bestätigen – nach 10 Sekunden wird Ihre Auswahl jedoch auch automatisch übernommen. Danach blinkt die 7-teilige LED-Anzeige, bis Sie die aktuelle Uhrzeit einstellen – dies erledigen Sie wieder mit den "±" Tasten. Sprache und Uhrzeit können Sie jederzeit über das Menü neu einstellen.

### 2. (Timer / Alarmfunktion)

Die Timer- / Alarmfunktionen sind – unabhängig vom eingestellten Modus – jederzeit verfügbar und können daher in jedem Betriebsmodus aktiviert werden – auch wenn das Gerät nicht arbeitet. Sie können diese Funktion auswählen, indem Sie mehrmals die Modus-Taste drücken. Die Timer-Dauer können Sie in einem Bereich von 1 Sekunde bis 90 Minuten wählen. Wenn eine Zeit eingestellt ist, erscheint das Glocken-Symbol im Display. Die Zeit beginnt sofort nach der Einstellung zu laufen (falls nötig, läuft sie auch im Hintergrund).



Wenn Sie einen Timer-Alarm eingestellt haben und diesen löschen möchten, wählen Sie die Timer-Funktion und drücken die "±" Tasten gleichzeitig.

Wenn die Timer-Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Alarmsignal – dies können Sie abstellen, indem Sie eine der beiden "±" Tastendrücken.

### 3. Manueller Modus

Um den Ofen ohne Programmierung in Betrieb zu nehmen, müssen Sie eventuell zuvor eingestellte Programme beenden, indem Sie im Dauer- oder Endzeit-Menü die "±" Tasten gleichzeitig drücken.

Um eine Ofenbetriebsart auszuwählen, drehen Sie den Knopf in die gewünschte Position. Der Ofen nimmt den Betrieb sofort auf. 4 Sekunden später erscheint die empfohlene Temperatur im Display. Sie können die Temperatur mit Hilfe der "±" (Plus- und Minus-) Tasten ändern.

Um das gerade laufende Programm zu beenden, drehen Sie den Auswahlknopf in seine Ausgangsposition.

Ein Sicherheitsschaltkreis schaltet den Ofen automatisch ab, wenn 6 Stunden lang kein Programm gewählt wird.

Nach Beendigung jeglicher Betriebsart wird im Display die verbliebene Temperatur angezeigt. (Restwärme)

## 4. Halbautomatisches Programm

Um eine Ofenbetriebsart auszuwählen, drehen Sie den Auswahlknopf des Gerätes in die gewünschte Position. Sofort danach erscheinen der zugehörige Heizmodus oder die Grundfunktionen mit einer typischen Funktionsbeschreibung im Display.

Zusätzlich wird die empfohlene Temperatur angezeigt, die Sie jederzeit mit den „±“ Tasten ändern können.

Drücken Sie so oft auf die Modus-Taste, bis die Einstellung ‚Dauer‘ im Display erscheint. Wählen Sie die gewünschte Dauer mit Hilfe der „±“ Tasten aus (der Einstellbereich liegt zwischen 0.00 und 23.59 (Stunden / Minuten)).

Wenn Sie eine Betriebsdauer eingestellt haben und diese löschen (auf 0.00 setzen) möchten, wählen Sie die Dauer-Funktion und drücken die beiden „±“ Tasten gleichzeitig.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Alarmsignal – dies können Sie abstellen, indem Sie eine der beiden „±“ Tasten drücken.

Das Display zeigt nun an: „Zum Fortfahren, ‚+‘ Taste drücken“. Um das Programm zu beenden, drehen Sie den Auswahlknopf in die OFF-Position. Um mit der zuvor eingestellten Temperatur weiterzukochen, drücken Sie die ‚+‘ Taste. Sie können nun weiterkochen, ohne dass ein Zeitlimit festgelegt wurde. Natürlich können Sie – wenn Sie möchten – jetzt auch wieder eine Zeitdauer festlegen.

Im halbautomatischen Betrieb können Sie das Ende der Kochzeit angeben.

Drücken Sie so oft auf die Modus-Taste, bis die Einstellung

‚Endzeit‘ im Display erscheint. Wählen Sie die gewünschte Endzeit mit Hilfe der „±“ Tasten. Die Uhr errechnet die Laufzeit (Dauer) und zeigt diese im Display an.



## 5. Automatisches Programm

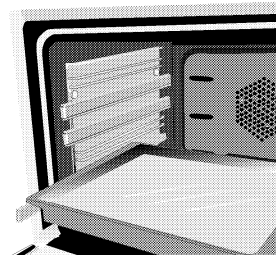
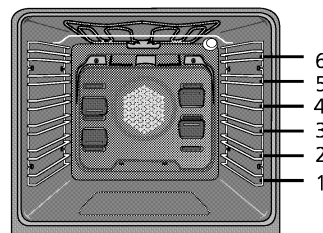
Um eine Ofenbetriebsart auszuwählen, drehen Sie den Auswahlknopf des Gerätes in die gewünschte Position. Sofort danach erscheinen der zugehörige Heizmodus oder die Grundfunktionen mit einer typischen Funktionsbeschreibung im Display.

Drücken Sie so oft auf die **Menü**-Taste, bis die Einstellungs-Dauer im Display erscheint. Wählen Sie die gewünschte Endzeit (aktuelle Zeit + gewünschte Dauer + 1 Minute) mit Hilfe der „±“ Tasten aus (der Einstellbereich liegt zwischen 0.00 und 23.59 (Stunden / Minuten)). Die Uhr errechnet die Laufzeit (Dauer) und zeigt diese im Display an. Wählen Sie mit der **Menü**-Taste die Ende-Funktion aus und stellen Sie die gewünschte Endzeit mit Hilfe der „±“ Tasten ein (der Einstellbereich liegt zwischen 0.00 und 23.59 (Stunden / Minuten) + 1 Minute).

## De stand van de functiekeuzeknop

BEO 1430	BEO 1440	BEO 1450
Ontdooien	Boven- en onderverwarming	Boven- en onderverwarming
Boven- en onderverwarming	Circulerende verwarming met ventilator	Circulerende verwarming met ventilator
Boven- en onderverwarming met	Grill 1 met ventilator	Grill 1 met ventilator
Circulerende verwarming met ventilator	Grill 2	Grill 2
Onderverwarming	Pizzafunctie	Pizzafunctie
Grill 1 met ventilator	3 D functie	3 D functie
Grill 2	Boven- en onderverwarming	Onderverwarming
3 D functie	Ontdooien	Ontdooien
	Turbo	Turbo
	Grill 1	Pyrolitische functie (voor reinigen)
	<b>BEO 1410</b>	
	<b>BEO 1411</b>	
	<b>BEO 1011</b>	
	Boven- en onderverwarming met ventilator	Circulerende verwarming met ventilator
	Boven- en onderverwarming	Boven- en onderverwarming
	Onderverwarming Grill 1 met ventilator	Onderverwarming
		Grill 1 met ventilator
	Grill 2	Grill 2
	Turbofunctie	Turbofunctie

## Plaatposities voor multifunctionele ovens en voor met ventilator



## 4.2 Werking van de ovens – bediend door twee knoppen

### Oventemperatuurknop

Deze knop wordt gebruikt samen met de "functiekeuzeknop". Selecteer de gewenste stand met de "functiekeuzeknop". Draai de knop voor de oventemperatuur met de klok mee. De lamp en de relevante verwarmingselementen voor de geselecteerde stand of voor de ventilator worden ingeschakeld. Een thermostaat voelt de temperatuur in de oven. De thermostaat schakelt het verwarmingselement en het thermostaatlicht uit als de ingestelde temperatuur bereikt is binnen in de oven. Als de temperatuur daalt tot onder de ingestelde temperatuur, gaat de thermostaat terug aan en brandt het thermostaatlampje opnieuw. Op deze manier wordt de ingestelde temperatuur tijdens de volledige bereidingsperiode behouden.

### Functiekeuzeknop

Met deze knop kunt u functies selecteren en controles uitvoeren. De functies en hun standen worden hieronder verklaard. Om de standen te laten werken, moet u de functiekeuzeknop samen met de oventemperatuurknop op de gewenste temperatuur brengen en de timer aanpassen indien voorzien. **Als uw oven een timer heeft**, moet u de beschrijving van het timergebruik raadplegen.



Sta op enige afstand van het apparaat als u de deur opent zodat stoom en hitte kunnen ontsnappen.

Als de stoom die tijdens het koken geproduceerd wordt, in contact komt met koele oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat, zal deze condenseren en waterdruppels produceren. Dit is normaal en geen defect. Veeg de druppels af met een droge doek.

Terwijl u de ovendeur opent, wees voorzichtig met hete delen en zorg ervoor dat u geen hete delen raakt.



- De soorten voedsel die u wilt bereiden, de positie van de thermostaat en van de platen en de aanbevolen bereidingstijd worden in de bereidingstabel gegeven.
- Stel de oventemperatuurknop en de functiekeuzeknop in op de gewenste positie.
- Verwarm de oven gedurende 10 minuten voor met de ovendeur gesloten.
- Na het voorverwarmen plaatst u het voedsel dat u wilt bereiden in de oven.
- Na het bereiden, zet u de knop terug in de positie "0".
- U kunt de turbofunctie gebruiken om bij het voorverwarmen de gewenste oventemperatuur sneller te bereiken. Zie het gebruik van de turbofunctie.

### Turbofunctie (indien beschikbaar)

1. Stel de "temperatuurknop" in op de gewenste oventemperatuur.
  2. Draai de "functiekeuzeknop" op de turbostand.
  3. Uw oven begint onmiddellijk te werken en het thermostaatlampje gaat branden.
  4. Als de oven de gewenste temperatuur bereikt, gaat het thermostaatlampje uit.
  5. Stel nadat het thermostaatlampje uitgaat de "functiekeuzeknop" in op de gewenste kookmodus.
- Vergeet niet dat de turbomodus enkel gebruikt wordt voor het voorverwarmen. Gebruik deze stand niet voor bereidingsdoeleinden.**

### Pizzafunctie

Het circulerende verwarmingselement en de ventilator werken met het onderste verwarmingselement. Als u deze functie gebruikt, kunt u pizza perfect bereiden.

1. Draai de functiekeuzeknop op de pizzastand.
2. Pas de temperatuur op de timer aan.

### 3 D-functie

Circulerende verwarmingselementen en ventilator werken met de bovenste en onderste verwarmingselementen. Als u deze functie gebruikt, kunt u 3 platen met voedsel gelijktijdig met de beste kwaliteit koken.

Im Display wird die errechnete Startzeit angezeigt. Nach dem Start können Sie die verbleibende Kochzeit im Display ablesen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Alarmsignal – dies können Sie abstellen, indem Sie eine der beiden "±" Tasten drücken.

Das Display zeigt nun an: „Zum Fortfahren ‚+‘ Taste drücken“. Um das Programm zu beenden, drehen Sie den Auswahlknopf in die OFF-Position. Um mit der zuvor eingestellten Temperatur weiterzukochen, drücken Sie die ‚+‘ Taste. Sie können nun weiterkochen, ohne dass ein Zeitlimit festgelegt wurde. Natürlich können Sie – wenn Sie möchten – jetzt auch wieder eine Zeitdauer festlegen.

## 6. Tastensperre

Wenn sich der Auswahlknopf in der 0 / OFF-Position befindet, können Sie eine Kindersicherung (die Tastensperre) aktivieren, durch die sämtliche Tasten gesperrt werden und die ein Einschalten des Gerätes verhindert. Wenn der Betriebsart-Auswahlknopf bewegt wird, bleibt der Strom dennoch abgeschaltet. Bei aktivierter Kindersicherung kann lediglich die Timer- / Alarmfunktion benutzt werden (keine Schaltfunktion).



Um die Tastensperre (also die Kindersicherung) einzustellen, drücken Sie wiederholt auf die **Menü-**Auswahl Taste, bis „Tastensperre“ im Display angezeigt wird. Sie können die Tastensperre nun mit den "±" Tasten ein- und ausschalten. Bei aktivierter Sperre wird das Schlüssel-Symbol im Display angezeigt.

Falls der Auswahlknopf auf Ofenbetrieb eingestellt ist, können Sie die Tastensperre nicht einschalten.

## 7. Programmeinstellung korrigieren

Sie können die Ofentemperatur jederzeit mit den '+' Tasten ändern. Die Betriebsarten können Sie jederzeit mit dem Auswahlknopf ändern. Wenn Sie dies tun, bleiben die Einstellungen für Dauer und Endzeit erhalten – diese werden nur gelöscht, wenn Sie die Betriebsart OFF wählen. Während ein Programm läuft, können Sie die Werte für die Timer / Alarmfunktion eingeben oder ändern.

Die Uhrzeit kann während eines laufenden Programms nicht eingegeben oder geändert werden.

SPEISEN	KOCHEGESHIRR	ROSTPOSITIONEN				THERMOSTAT POSITION	KOCHZEIT 5 Min.)			
		Gebälse mit rundum Beheizung	3 D	Oben und unten	Gebälse mit oben und unten		Gebälse mit rundum Beheizung	3 D	Oben und unten	Gebälse mit oben und unten
Teekuchen (8 Portionen)	24-26 cm Brotform	3	3	2-3	3	170-180	15-25	25-35	20-25	
Kuchen in Kuchenform (5 Por)	18-22 cm Kuchenform	3	3	2-3	3	170-180	20-30	25-35	20-25	
Kekse (12 Portionen)	Backpapier	4	4	2-3	3	170-190	20-30	25-35	20-25	
Käsepastete (12 Portionen)	Backpapier	4	4	2-3	3	180-190	20-30	25-35	20-25	
Brioche	Backpapier	4	4	2-3	3	160-180	20-30	25-35	20-25	
Feingebäck (8 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	180-190 190-200	35-45	40-50	30-40	
Hefeteig (18 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	190-200 200-220	25-35	35-45	25-35	
Kekse (10 Portionen)	Backpapier	4	4	2-3	3	170-180	15-25	20-30	18-22	
Kuchen (20 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	170-180	20-30	25-35	20-25	
Milleteuile Gebäck (8 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	200-210	20-30	25-35	20-25	
Lasagne (8 Portionen)	Lasagneschüssel	4	4	2-3	3	170-180	35-45	40-50	30-40	
Pizza (8 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	200-220	20-30	30-35	25-30	
Rinderbraten (8 Portionen)	Bratpfanne	4	4	2-3	3	250 (15min)*	90-120	110-120	100-110	
Lammshculter (8 Portionen)	Bratpfanne	4	4	2-3	3	250 (15min)*	65-80	70-90	60-75	
Brathähnchen	Bratpfanne	4	4	2-3	3	250 (15min)*	55-65	60-70	50-60	
Gebotrater Truthahn (5,5 kg)	Großes Blech	4	4	2-3	3	220 (25min)*	170-220	180-240	150-210	
Fisch	Bratpfanne	4	4	2-3	3	200	15-20	15-25	15-20	

Bei gebratenem Fleisch beginnen Sie mit der höchsten Thermostatposition und reduzieren nach 15 Minuten auf 150°C.

- Die in der Tabelle angeführten Werte sind die Ergebnisse von Labortests.
- Die Speisen können unterschiedlichen Geschmack haben, je nach Ihren Koch- und Anwendungspraktiken.
- So Sie dies wünschen, können Sie die Vorheizzeit zu den in der Tabelle angeführten Werten hinzurechnen.

Blechposition (bei Modellen mit Umluft und 3 D-Modellen)  
Bei 3 Blechen: 2 - 4 - 6  
Bei 2 Blechen: 4 - 6  
Bei 1 Blech : 4

- Gebälse mit rundum Beheizung
- 3 D
- Oben und Unterhitze
- Gebälse mit Ober- und Unterhitze
- Pizza
- Umluft mit Ober- und Unterhitze
- Geläseheizung mit rundum Beheizung und Unterhitze

SO VORHANDEN



## Deel 4: Werking van de oven

### 4.1 Werking van de ovens – bediend door één enkele knop

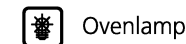
- \* De oven- of grillknop kan enkel in wijzerzin worden gedraaid vanuit de UIT-positie.
- \* Schakel de oven in door de ovenknop in wijzerzin te draaien.
- \* De oventemperatuur kan ook worden aangepast met behulp van deze knop.
- \* De temperatuurwaarden zijn geschreven op de ovenknop. Het amber gekleurde lampje zal branden tot de vooringestelde temperatuur van de ovenknop bereikt is. Wanneer de temperatuur bereikt is, zal het amber gekleurde lampje uitgaan en terug aan- en uitgaan tijdens het gebruik om deze temperatuur te behouden. De tabel is een leidraad voor de bereiding van verschillende soorten gerechten met de bijpassende bereidingstemperaturen.
- \* U kunt bijkomende energiebesparingen realiseren door de oven vijf minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen, op voorwaarde dat de ovendeur gesloten blijft.

- \* Sta op enige afstand van het apparaat als u de deur opent zodat stoom en hitte kunnen ontsnappen.
- Als de stoom die tijdens het koken geproduceerd wordt, in contact komt met koude oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat, zal deze condenseren en waterdruppels produceren.
- Dit is normaal en geen defect.

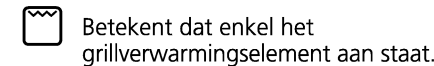
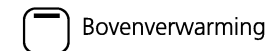
#### De beschermende laag afbranden.

Ten einde de beschermende laag af te branden, verwijder de roosters en bakplaat en schakel de oven gedurende 30 minuten in op 250°C zonder er iets in te zetten. U moet ervoor zorgen dat deze bewerking uitgevoerd wordt in een goed geventileerde ruimte.

#### BEO 1101

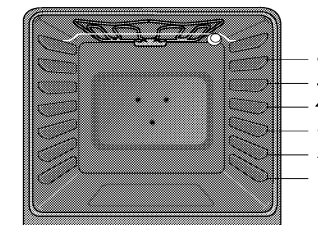


Temperatuurbereik): Het onderste en bovenste verwarmingselement zijn onder de thermostaatregeling.



Om de knop in stand "0" te zetten na stand 4, draai de knop in tegenwijzerzin.

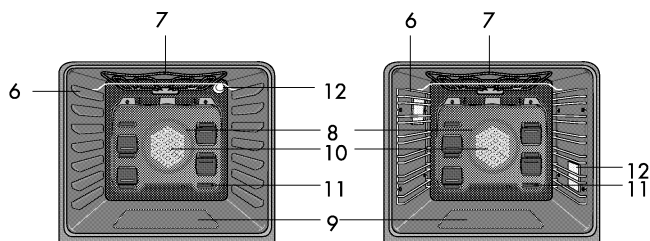
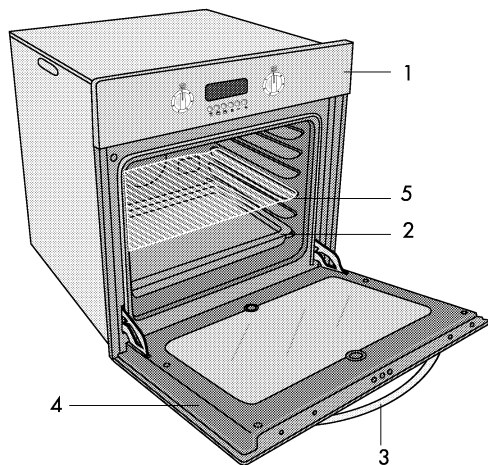
#### Conventionele ovens





## Deel 3: Technische specificaties

1. Bedieningspaneel
2. Plaat
3. Handgreep
4. Deur aan de voorkant
5. Draadgrill
6. Roosters
7. Bovenste verwarmingselement van de oven
8. Circulerend verwarmingselement (achter stalen plaat)
9. Onderste verwarmingselement van de oven (onder stalen plaat)
10. Ventilatiemotor (achter stalen plaat)
11. Luchtafvoeropeningen
12. Lamp



	BEO 1570 BEO 1540 BEO 1450 BEO 1440 BEO 1021	BEO 1430	BEO 1410 BEO 1011 BEO 1411	BEO 1101
Wattverbruik van de grill	1100/2300	1100/2300	1100/2300	1100/2300
Wattverbruik van de oven	3200 W	2500 W	2500 W	2400 W
Wattverbruik van de turbo	1800 W	1800 W	-	-
Turbomotor	+	+	+	-
Lamp	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W
Externe afmetingen	H: 595 mm W: 594 mm D: 550 mm	H: 595 mm W: 594 mm D: 550 mm	H: 595 mm W: 594 mm D: 550 mm	H: 595 mm W: 594 mm D: 550 mm
Afmetingen van de installatie-instelling	W: 600 mm D: 560 mm H: 600 mm	W: 600 mm D: 560 mm H: 600 mm	W: 600 mm D: 560 mm H: 600 mm	W: 600 mm D: 560 mm H: 600 mm

## Teil 5: Bedienung des Grills

☛ \* Heizen Sie den Grill bei (Grilleinstellung) etwa 5 Minuten lang vor. Die orangefarbene Anzeigeleuchte zeigt an, dass der Grill eingeschaltet ist.

\* **Bei Multifunktionsöfen stellen** Sie den „Funktionsauswahl“-Knopf („function selection“) auf oder ein, den „Ofentemperatur“-Knopf („oven heating control“) auf Maximaltemperatur.

☛ Das Anzeigelicht leuchtet um zu zeigen, dass der Grill aufgedreht ist.

☛ Ölen Sie den Grillrost um zu vermeiden, dass das Fleisch an den Stäben festklebt.

☛ Platzieren Sie ein Backblech unter dem Rost um das Fett aufzufangen; geben Sie etwas Wasser darauf um es danach leichter reinigen zu können.

☛ **Gestatten Sie Kindern nicht, auf der offenen Backrohrtüre zu sitzen oder zu stehen.**

• Stellen Sie sicher, dass die Speisen korrekt unter dem Grillelement positioniert sind.

• Speisen, die nur einer Bräunung bedürfen, sollten unter dem Grill mit starker Hitze positioniert werden; entweder in einer Grillpfanne oder am Boden des Grillabteils – je nach der Größe des Gerichts.

Der Grillpfannenrost kann entfernt werden.

• Legen Sie die Grillpfanne nicht mit Alufolie aus, das die so erzielte Hitzesteigerung eine Feuergefahr darstellt.

• Auf dem Boden des Grillabteils abgestellte(s) Platten und Geschirr werden erhitzt wenn das Backrohr in Verwendung steht.

• **Während des Grillens sollte die Backofentür geschlossen sein.**



☛ Zugängliche Teile können während des Grillens heiß werden; Kinder sollten außer Reichweite bleiben.



## Teil 6: Wichtige Hinweise – Bitte beachten!

### Was Sie unterlassen sollten:

- \* Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Herdes, da die Oberflächen heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- \* Verwenden Sie keine übergroßen Pfannen oder Fischbräter über zwei Kochfelder, da dies Ihren Herd beschädigen kann.
- \* Gegenstände, die Kinder unter Umständen erreichen möchten, sollten keinesfalls über dem Herd aufbewahrt werden.
- \* Verwenden Sie kein Wasser, um Fett- oder Ölfeuer zu löschen.
- \* Verwenden Sie den Herd nicht als Heizung oder Trockner.
- \* Erhitzen Sie keine verschlossenen Speisebehälter, da Druck entstehen kann, der solche Behälter zum Bersten bringen kann.
- \* Entflammbare Gegenstände oder Plastik niemals in die Nähe der Kochfelder stellen, und niemals feuchte Tücher zum Trocknen über die Kochfelder legen.
- \* Zur Reinigung des Backofens keine biologischen Waschpulver, scharfe Scheuermittel oder chemische Reiniger verwenden.
- \* Lagern Sie keine leicht entflammbaren Gegenstände wie Spraydosen in anliegenden Schränken.
- \* Die Belüftungsöffnungen dürfen keinesfalls abgedeckt werden.
- \* Verwenden Sie die Handgriffe nicht, um an diesen Hand- und Geschirrtücher aufzuhängen.
- \* Keine (traditionellen) Woks mit gewölbtem Boden verwenden. Verwenden Sie Typen mit flachem Boden.
- \* Stellen Sie Tisch- und Kochgeschirr sowie Bleche nicht direkt im Herd ab.
- \* Legen Sie Backbleche nicht mit Alufolie aus, da dies die Luftzirkulation im Backofen stört.
- \* Legen Sie die Grillpfanne nicht mit Alufolie aus.
- \* Grillen Sie nicht bei offener Backofentüre.
- \* Verwenden Sie den Grill nicht zum Erwärmen von Tellern.

### Was Sie tun sollten:

- \* Lassen Sie Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker anschließen.
- \* Stellen Sie sicher, dass Sie die Einstellungen kennen, ehe Sie das Gerät verwenden.
- \* Stellen Sie sicher, dass keine leicht entflammbaren Gegenstände in der Nähe des Geräts sind, da die Seiten des Geräts während des Betriebes heiß werden.
- \* Halten Sie Kinder vom Herd fern, wenn dieser in Betrieb ist.
- \* Schalten Sie immer die Stromzufuhr mit dem Wandschalter ab, ehe Sie das Gerät reinigen.
- \* Kontrollieren Sie nach dem Kochen, ob alle Kontrollschalter ausgeschaltet sind.
- \* Halten Sie alle Belüftungsschlitze frei.
- \* Vergessen Sie nicht, dass der Ofen und die Utensilien bei Verwendung sehr heiß werden.
- \* Beachten Sie bitte, dass die in dieser Broschüre angegebenen Temperaturen und Zeiten nur Richtlinien darstellen.
- \* Fleisch und Geflügel sollten komplett aufgetaut sein, ehe Sie diese kochen.
- \* Lassen Sie Vorsicht walten, wenn sie Utensilien vom Grill entfernen möchten – diese können sehr heiß sein.
- \* Lassen Sie Vorsicht walten, wenn sie die Backofentüre aufmachen. Lassen Sie erst Dampf und heiße Luft entweichen ehe Sie die Speisen herausnehmen.
- \* Verwenden Sie Kochhandschuhe von guter Qualität, wenn Sie heiße Speisen und Utensilien aus dem Backofen oder vom Grill entfernen möchten.
- \* Wählen Sie die korrekte Rostposition ehe Sie den Backofen oder den Grill einschalten.
- \* Reinigen Sie Ihren Herd regelmäßig; idealerweise nach jeder Verwendung.
- \* Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- \* Jeder Service sollte von einem qualifizierten Servicetechniker durchgeführt werden.

## Ovenmontage en Waarschuwingen.

### Waarschuwingen m.b.t. de aansluiting op de netspanning.

- De elektriciteit van het apparaat dient door een gekwalificeerd elektricien op de hoofdstroombron te worden aangesloten.
- Dit apparaat biedt een zeer hoog beschermingsniveau en wordt alleen gebruikt met een geaard systeem.
- Er moet de uiterste voorzichtigheid worden betracht om te voorkomen dat de elektrische aansluitingen worden aangeraakt.
- Als er geen voedingskabel in het voedingspakket beschikbaar is of als er geen stekker aan de kabel is verbonden, dient er een tweepolige schakelaar te worden gebruikt met een contactopening van 3 mm om het apparaat te ontkoppelen.
- Tijdens het installeren van het product kan er maar één oppervlak dicht bij een hoge muur of een hoge kast komen te staan. Voor ingebouwde ovens die zijn uitgerust met een zg. Pyrolytic zelfreinigend systeem moet de ruimte tussen het voorpaneel van de oven en eventueel aanwezig meubilair of aangrenzende binnenwand minimaal 30 mm bedragen.
- Het wordt aanbevolen dat de achterkant van de behuizing waar het apparaat is geplaatst, moet vrijstaan voor een veilige en betrouwbare werking.
- Het materiaal van de behuizing waarin het apparaat is geplaatst, moet temperaturen tot 100°C kunnen weerstaan. Dit is vooral van belang met houten materiaal, dekmateriaal op de wanden van de behuizing, plastic oppervlaktes, lijmen, verven en beitsen. Enig aanwezig meubilair in de nabijheid van het apparaat dient temperaturen van minimaal 70°C te kunnen weerstaan.

### Waarschuwingen over de behuizing

- Timmerwerkzaamheden op de behuizing zoals zagen e.d., dienen te worden voltooid voordat het apparaat wordt geïnstalleerd.
- Verwijder voorzichtig eventueel aanwezig zaagsel en houtkrullen van het oppervlak van de behuizing om mogelijke schade aan de kabel of elektrische aansluitingen te voorkomen.

- Zie het schema van de afmetingen van de behuizing om het apparaat te installeren.
- Als er een lade onder het apparaat is geïnstalleerd, dient er een scheidingspaneel tussen het apparaat en de lade te worden aangebracht.
- Het apparaat wordt zo ver mogelijk tegen de achterwand aan geschoven en om deze reden dient het stopcontact op een makkelijk toegankelijke plek buiten de inbouw te worden aangebracht.
- Voor geïntegreerde ovens dienen de bedieningsknoppen van de oven op het voorpaneel te worden aangebracht en zowel de elektrische aansluitingen als installatie dienen dienovereenkomstig te worden uitgevoerd.
- Controleer dat het keukenblad aan de behuizing is vastgezet.
- Om de oven van ventilatie te voorzien, controleer dat er een afstand van 35mm bestaat tussen het apparaat en zowel de behuizingwanden als de achterwand.

### Waarschuwingen over het plaatsen van het apparaat

- Het apparaat wordt op de juiste manier in de behuizing geplaatst.
- Voorzichtig!** Betrach de uiterste voorzichtigheid opdat de voedingskabel niet verdraaid of platgedrukt kan worden als het apparaat in de behuizing wordt geschoven.
- Er moet genoeg ruimte voor ventilatie tussen het apparaat en de wanden van de behuizing bestaan. Probeer om deze reden eventuele correctie te voorkomen door het apparaat precies in het midden te plaatsen.
- Bij het plaatsen van het apparaat kunt u deze ruimte door middel van schroeven corrigeren zoals in het schema aangegeven.
- Voorkom dat de ruimte tussen het keukenblad en het apparaat wordt opgevuld.

### Als de oven uit de behuizing wordt verwijderd:

- Ontkoppel het apparaat uit de elektrische voedingsbron.
- Schroef de aangebrachte schroeven eruit.
- Til het apparaat ietsje omhoog om het langzaam uit de behuizing te kunnen trekken.



## Teil 7: Wartung und Reinigung

### Schalten Sie vor der Reinigung den Hauptschalter aus.

- Stellen Sie sicher, dass alle Kontrollfunktionen in der OFF Position stehen, ehe Sie wieder einschalten.
- Kontrollieren Sie, ob die Uhr im manuellen Modus ist, und dass alle aktiven Programme storniert wurden.
- Es wird empfohlen, säurehaltige Verschmutzungen wie z.B. von Öl, Zitronen, usw. sofort zu beseitigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Innen- und Außenflächen ein feuchtes Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände, Scheuer- oder Waschmittel zur Reinigung. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie eine geeignete Reinigungsflüssigkeit.

Zur Reinigung dürfen keine Dampfreiniger benutzt werden!

### Schalterblende

Reinigen Sie die Schalterblende mit einem feuchten Tuch und polieren Sie mit einem trockenen Tuch nach. Verwenden Sie zur Reinigung der Knebel keine Sprays, Scheuer-schwämmchen oder Scheuerpulver, da diese sonst zerstört werden. Versuchen Sie nicht, die Kontrollknöpfe von der Blende zu entfernen, da dies zu Schäden führen könnte und ein Sicherheitsrisiko darstellt.

### Backofen-innenausstattung

Stellen Sie sicher, dass alle Kontrollfunktionen in der (Aus) Position stehen. Entfernen Sie alle Bleche aus dem Backofen. Reinigen Sie den Innenraum mit einem in Seifenwasser angefeuchteten Tuch. Reinigen Sie dann mit einem feuchten Tuch nach und lassen Sie es trocknen.

Verwenden Sie zur Reinigung kein **Scheuerpulver**. Allgemein übliche Spezialreiniger können nach eingehendem Studium der Warnhinweise auf der jeweiligen Packung verwendet werden.

### Warnung!

Verwenden Sie zur Reinigung des **Backofeninneren niemals eine harte Bürste, Stahlwolle oder ein Messer**. Allgemein übliche Spezialreiniger können nach eingehendem Studium der Warnhinweise auf der jeweiligen Packung verwendet werden.

• **Katalytisch emaillierte Modelle (je nach Modell)**; Der Innenraum solcher Modelle ist mit einer katalytischen Emailschiicht überzogen. Da solche katalytischen Emailflächen selbstreinigend sind, müssen Sie diese Modelle nach dem Kochen nicht extra reinigen.

### Wenn Ihr Backrohr mit einer Stahlhalterung ausgestattet ist,

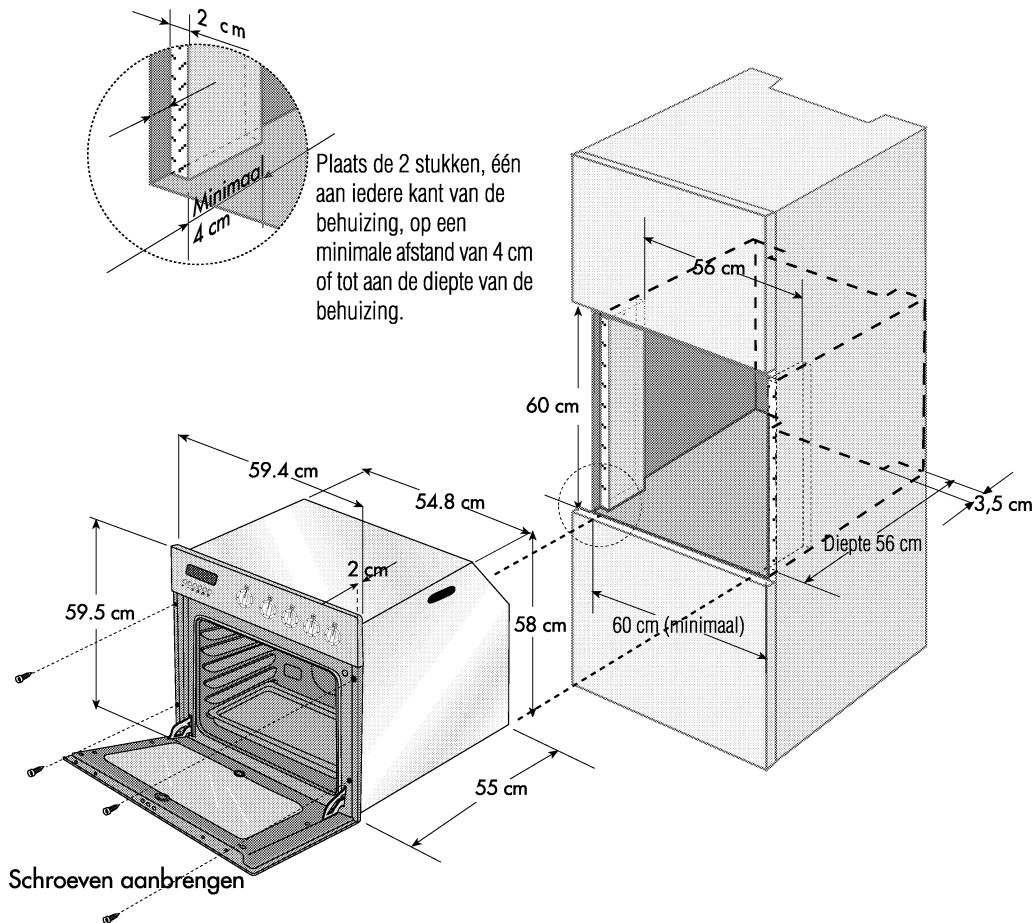
entfernen Sie dieses durch abschrauben der 4 Schrauben. Fixieren Sie die Stahlhalterung Reinigung wieder im Backrohr.

### Absenken des Heizelements

#### Warnung!

Stellen Sie sicher, dass das Heizelement genügend abgekühlt ist, ehe Sie mit der Reinigung beginnen.

1. Entsichern Sie das Heizelement durch Drehen der Schraube in der Mulde der Backrohrdecke.

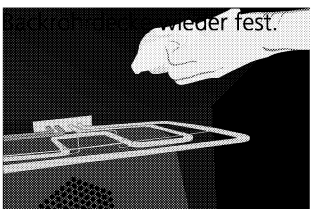
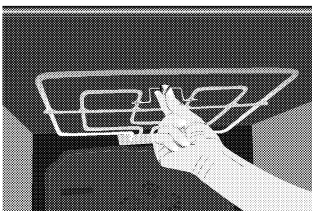


## Warnung!

Niemals die Heizelemente einschalten oder etwas darauf legen, wenn sich dieses in abgesenkter Position befinden.

2. Nach der Reinigung heben Sie das

Heizelement an und schrauben es in der Mulde der



## Pyrolytische Selbstreinigung (je nach Modell)

Ihr Backofen ist mit einem Selbstreinigungssystem ausgestattet. Wir empfehlen Ihnen nach jedem dreißigsten Kochvorgang diese Funktion anzuwenden.

Stellen Sie die Funktionstaste auf Pyrolyse. Dabei wird die Zeitschaltuhr nicht eingestellt. Ihr Backofen wird gleich mit der Selbstreinigung angefangen. Da im Ofen 450 °C überschritten, kann man die Ofentür nicht öffnen.

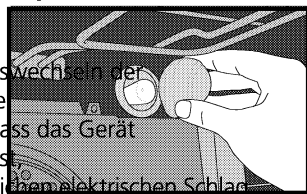
Nach der Selbstreinigung wird der Ofen automatisch gestoppt. Ehe die Temperatur unter 300 °C ist können Sie die Tür nicht öffnen. Wenn der Ofen abgekühlt ist, können Sie die abgebrannten Reste leicht entfernen.

• Während der Reinigung soll kein Kochgeschirr im Ofen gelassen werden.

• Während der Pyrolyse müssen Kinder unbedingt vom Ofen ferngehalten werden, da sich Oberflächen sehr stark erhitzen.

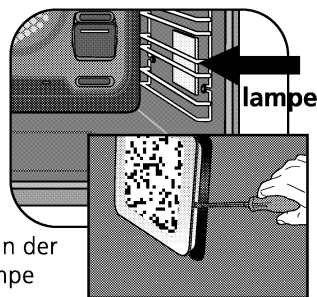
• Bitte sorgen Sie dafür, dass sich weder Kinder noch Tiere im Raum aufhalten, da beim Abbrennen Dämpfe entstehen können.

## Austausch der Backofenlampe (je nach Modell)



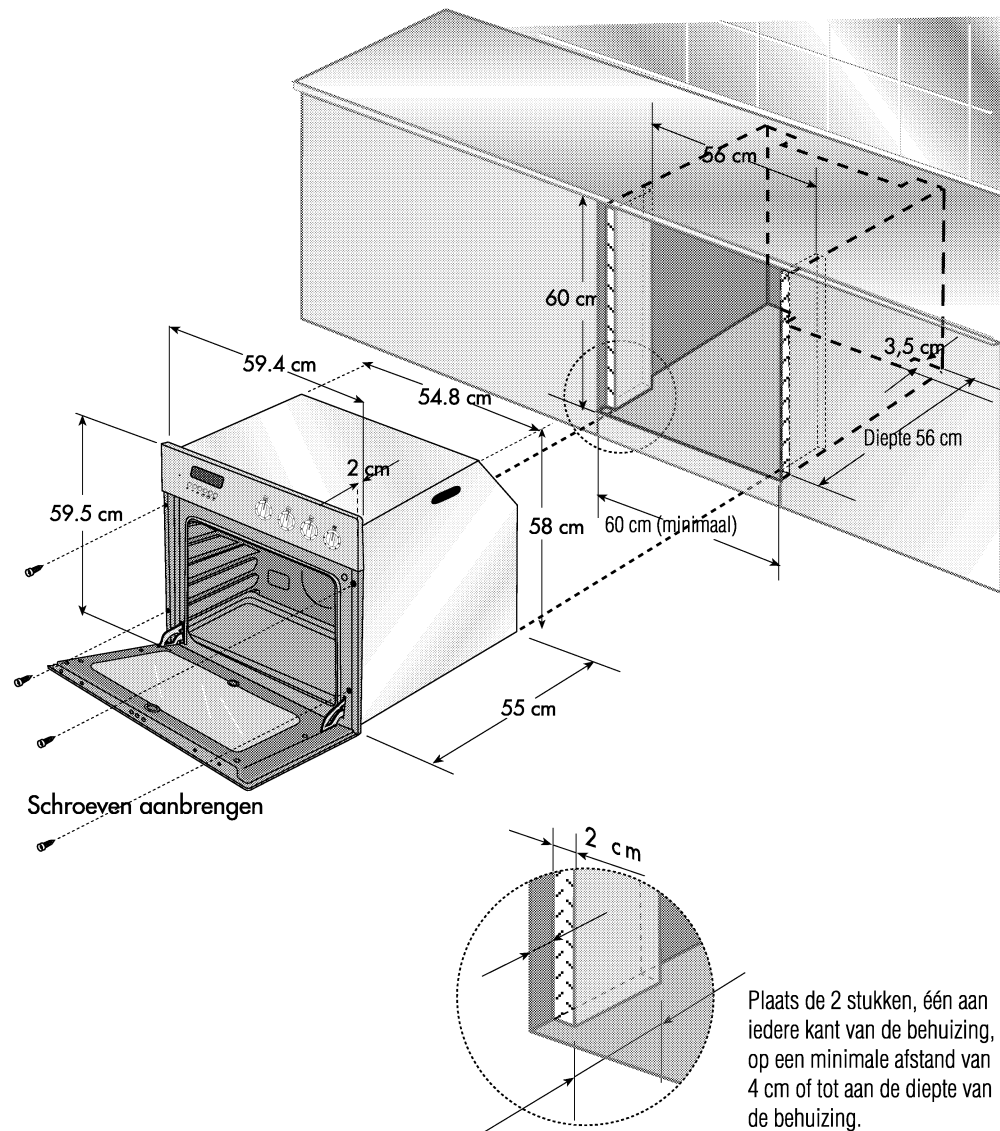
1. Vor dem Auswechseln der Backofenlampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
2. Danach entfernen Sie das Schutzglas an der Innenseite Ihres Backofens indem Sie dieses gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Jetzt schrauben Sie die Lampe gegen den Uhrzeigersinn heraus.
4. Nachdem Sie eine passende Lampe, die Sie bei einem autorisierten Händler erworben haben, eingeschraubt haben, bringen Sie das Schutzglas über der Lampe wieder in Position.

## Austausch der Quadratförmigen Backofenlampe (je nach Modell)



1. Vor dem Auswechseln der Backofenlampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
2. Entfernen Sie die Stahlhalterung, falls anwesend.
3. Nehmen Sie das Schutzglas mit einem Schraubenzieher.
4. Schrauben Sie Die Lampe gegen der Uhrzeigersinn heraus und ersetzen Sie es mit einer neuen Lampe.
5. Montieren Sie das Schutzglas und die Stahlhalterung wieder ein.

## Installatie



## Deel 2: Installatie en ingebruikname

### Elektrische verbinding

☛ Voor het toestel aangekoppeld is aan de elektriciteitsvoorziening, controleert u dat het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomt met uw stroomtoevoer. U vindt het typeplaatje onder de deur aan de voorkant. Wanneer u de deur opent, kunt u typeplaatje zien aan de linkeronderkant van de holte-ingang.

**Pas op!**

**Dit apparaat moet worden geaard!**

☛ Een kabel zonder stekker wordt bij uw oven geleverd (H0VV-F). Koppel aan zoals hieronder beschreven:

- \* Bruine kabel = L (Live = onder stroom)
- \* Blauwe kabel = N (Neutraal)
- \* Groen/Gele kabel = E (Earth = aardaansluiting)

\* Dit product moet enkel worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien, bijv. plaatselijke elektrische maatschappij op een geschikte tweepolige regeleenheid met een minimum tussenruimte van 3 mm in alle polen die aangrenzend aan het fornuis (maar niet erboven) moeten zijn in overeenstemming met de IEE-regelgeving. Het niet naleven van deze instructie kan resulteren in werkingsproblemen en de ongeldigheid van de productgarantie.

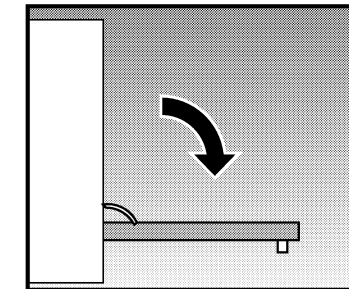
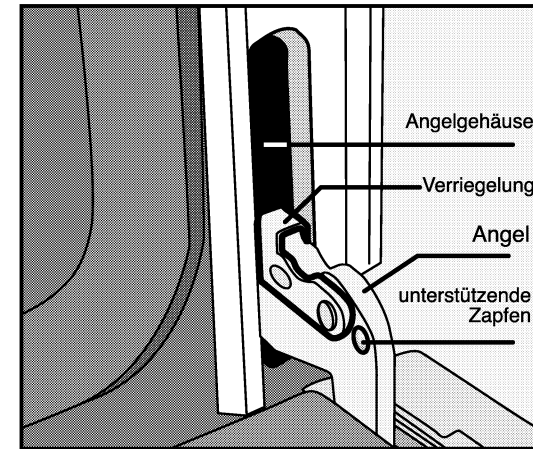
Als het apparaat aangesloten is via een plug, moet deze plug na de installatie gemakkelijk bereikbaar zijn (maar niet boven de kookplaat).

**De kabel mag maximum 2 m lang zijn voor isolatieveiligheid.**

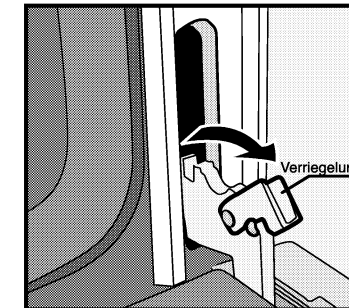
Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het gebruik van het fornuis zonder een aardleiding.

☛ Voor u een beroep doet op een erkende service, zorgt u dat de elektrische bedrading klaar is voor aankoppeling.

## Austausch der Backrohtüre



1. Öffnen Sie die Türe in einen 90° Winkel



2. Öffnen Sie an beiden Seiten der Türe die an den Türangeln befindlichen Riegel bis diese die unterstützenden Zapfen berühren.

3. Schließen Sie die Backrohtüre bis zur Berührung der Riegel.



4. Halten Sie die Backrohtüre am Handgriff leicht fest, schließen Sie es behutsam, ziehen Sie nach oben und bis eine wenige Zentimeter große Öffnung verbleibt. Nun können Sie die Angeln aus dem Angelgehäuse herausnehmen.

### Montieren der Backrohtüre:

Wiederholen Sie die oben angeführten Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge.

**Vorsicht:** Stellen Sie sicher, dass die Angeln korrekt im Gehäuse platziert werden. Kommen Sie nicht zu nahe an die Verriegelungen.



## Teil 8: Späterer Transport

### Transport des Herdes:

Heben Sie die Originalverpackung des Herdes auf. Transportieren Sie den Herd in der Originalverpackung. Befolgen Sie die auf dem Karton aufgedruckten Richtlinien.

Um eine Beschädigung der Backrohrtüre durch die Grillroste oder die Bleche im Ofen zu verhindern, legen Sie in der Höhe der Bleche einen Karton- oder Papierstreifen von 1-1,5 cm Stärke über die Innenseite der Türe. Kleben Sie die Backrohrtüre an den Innenwänden fest.

### Sollten Sie die Originalverpackung nicht mehr besitzen:

Gehen Sie mit der notwendigen Vorsicht ans Werk um eine Beschädigung der Außenflächen und der Glasoberflächen des Herdes zu verhindern.

Verpacken Sie den Herd in Luftpolsterfolie oder dicken Karton und verwenden Sie Klebestreifen zur Befestigung um Transportschäden zu vermeiden.

Der Herd muss in aufrechter Position transportiert werden. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf den Herd.

## Deel 1: Veiligheidsmaatregelen en belangrijke informatie

- ☛ De huidige waarde van de zekering in uw huis moet geschikt zijn voor de stroom gebruikt door uw fornuis.
- ☛ Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het gebruik van het fornuis zonder een aardleiding.
- ☛ Voor het toestel aangekoppeld is aan de elektriciteitsvoorziening, controleert u dat het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met uw stroomtoevoer.
- ☛ Voor u een beroep doet op een erkende service, zorgt u dat de elektrische bedrading klaar is voor aankoppeling.
- ☛ Verwijder de verpakking voor u het product gebruikt. Vergeet niet om het karton nabij de plaat en de draadgrill en het polystreen aan het glas van de deur aan de voorkant te verwijderen.
- ☛ **De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.**
- ☛ **Houd de kinderen op een afstand tijdens het gebruik van het apparaat en tot het apparaat afgekoeld is, gezien toegankelijke delen van het apparaat zeer heet kunnen worden.**
- ☛ Plaats geen zware objecten op de open deur aan de voorkant en laat de kinderen niet op de deur zitten.
- ☛ Voor het reinigen van de oven mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
- ☛ **Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voor u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te vermijden.**
- ☛ **Dit apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Vermijd om de verwarmingselementen binnen in de oven aan te raken.**
- ☛ Haal de stekker altijd uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voor het reinigen of in het onwaarschijnlijke geval van een defect.
- ☛ **De elektriciteitskabel mag tijdens de werking niet in contact komen met een willekeurig deel van het apparaat. Druk de voedingskabel niet binnen in de oven deur omdat de kabelisolatie beschadigd kan geraken.**
- ☛ Probeer het apparaat niet te verplaatsen door aan de deur en/of de handgrepen te trekken.
- ☛ Dit fornuis mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het bestemd is, d.w.z. het bereiden van voedsel thuis.
- ☛ **De oven zal niet werken tot de klok is ingesteld. Stel de klok in voor het**

- eerste gebruik en na een elektriciteitsonderbreking.**
- ☛ **De koelventilator blijft nog een tijdje werken na het uitschakelen van de oven.**
- ☛ Bij gebruik van de grillfunctie moet de oven deur gesloten zijn.
- ☛ **Gebruik altijd ovenwanten bij gebruik van de oven om het grillrooster en schotels uit de oven te verwijderen.**
- ☛ De oppervlakken van de inoxmodellen nabij de branders kunnen in de loop van de tijd van kleur veranderen omwille van de buitensporige hitte. Als de stoom die tijdens het koken geproduceerd wordt, in contact komt met koele oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat, zal deze condenseren en waterdruppels produceren. Dit is normaal en geen defect. Veeg de druppels af met een droge doek.

- Indien het niet absoluut noodzakelijk is, verwarm de oven niet voor.
- Reserveonderdelen die nodig zijn om het product juist te laten werken, zijn leverbaar gedurende 10 jaar.
- Het stroomverbruik in de stand-by-stand van de oven bedraagt 3 watt.

### Uw oven beschikt over een Pyrolitisch zelfreinigend systeem

- \* Tijdens het pyrolitisch proces mag er zich geen kookpot enz. in de oven bevinden.
- \* Kinderen moeten op een afstand van de oven worden gehouden tijdens de werking van het pyrolitisch systeem omdat het oppervlak zeer heet wordt.
- \* Houd dieren en kinderen uit de kamer omdat er tijdens het brandproces dampen kunnen vrij komen.

### Vorbereitung und wegbranden Belangrijk voor astmalijders

De beschermende lagen moeten weggebrand worden voor het eerste gebruik van uw apparaat. Hierdoor komen dampen vrij maar dit is vrij normaal.

**Zorg ervoor dat de kamer tijdens dit wegbrandproces goed verlucht wordt. Vermijd de rechtstreekse inademing van de dampen die tijdens dit proces gegenereerd worden.**

NL

**Geachte klant,**

Het is onze wens dat u de beste resultaten verkrijgt met ons product, dat nauwgezette kwaliteitscontroles onderging en geproduceerd werd in moderne faciliteiten.

**We raden u daarom aan de volledige handleiding zorgvuldig te lezen voor u het product gebruikt en om de handleiding bij de hand te houden als referentiegids.**

## CONTENTS



**Deel 1:**

Veiligheidsmaatregelen en belangrijke informatie



**Deel 2:**

Belangrijke informatie over de installatie en voorbereiding van uw oven



**Deel 3:**

Technische specificaties



**Deel 4 :**

Werking van de oven

4.1 Werking van de ovens – bediend door één enkele knop

4.2 Werking van de ovens – bediend door twee knoppen

4.3. Werking van de oven met timer



**Deel 5:**

Werking van de grill



**Deel 6:**

Wat wel mag en wat niet mag



**Deel 7:**

Onderhoud en reiniging



**Deel 8:**

Toekomstig transport

F

**Cher client,**

Notre souhait ultime est que vous obteniez les meilleurs résultats avec notre produit auquel nous avons fait subir des contrôles qualité méticuleux et que nous avons fabriqué dans des usines modernes.

**Veillez lire ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser le produit et conservez-le à portée de main comme manuel de référence.**

## CONTENTS



**Part 1:**

Mesures de sécurité et informations importantes



**Part 2:**

Informations importantes sur l'installation et la préparation du four



**Part 3:**

Spécifications techniques



**Part 4:**

Fonctionnement du four

4.1 Utilisation des fours - commande à monobouton

4.2 Utilisation des fours - commande à deux boutons

4.3. Utilisation du four avec une minuterie centrale



**Part 5:**

Fonctionnement du gril



**Part 6:**

Attention : à faire et à ne pas faire



**Part 7:**

Maintenance et nettoyage



**Part 8:**

Transport ultérieur

## Partie 1 : Mesures de sécurité et informations importantes

- ☛ La valeur réelle du fusible de votre domicile doit être adaptée au courant consommé par votre cuisinière.
- ☛ La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation de la cuisinière sans câble de mise à la terre.
- ☛ Avant de raccorder votre appareil au réseau d'alimentation électrique, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à votre alimentation électrique.
- ☛ Avant d'avoir recours au Service Agréé, préparez l'installation électrique de votre domicile pour le raccordement.
- ☛ Avant d'utiliser votre appareil, retirez tous les matériaux d'emballage. N'oubliez pas d'enlever les emballages situés vers la plaque et la grille ainsi que la bague en polystyrène de la vitre de la porte du four.
- ☛ **Les matériaux d'emballage peuvent constituer un danger pour les enfants.**
- ☛ **Assurez-vous de tenir les enfants à l'écart pendant l'utilisation de l'appareil et jusqu'à ce qu'il refroidisse car les parties accessibles de l'appareil deviennent très chaudes.**
- ☛ Ne posez pas d'objets lourds sur la porte ouverte et ne permettez pas aux enfants de s'y asseoir.
- ☛ N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur pour nettoyer le four.
- ☛ **Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de décharge électrique.**
- ☛ **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.**
- ☛ Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer ou bien dans l'éventualité improbable d'un dysfonctionnement du produit.
- ☛ **Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie de l'appareil pendant son fonctionnement. Ne pressez pas le cordon d'alimentation dans la porte du four car l'isolation du câble pourrait être abîmée.**
- ☛ N'essayez pas de déplacer l'appareil en tirant sur la porte et/ou les poignées.
- ☛ L'utilisation de cette cuisinière est réservée uniquement à l'usage prévu, c'est-à-dire à la cuisson de denrées.

- ☛ **Le four ne fonctionne pas tant que l'heure n'est pas réglée. Réglez l'heure avant la première utilisation et après une coupure d'électricité.**
  - ☛ **Le ventilateur continuera à fonctionner pendant un moment après avoir éteint le four.**
  - ☛ Lors de l'utilisation de la fonction gril, la porte doit être fermée.
  - ☛ **Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous sortez la plaque du gril et les ustensiles du four en marche.**
  - ☛ Les surfaces des modèles en inox à proximité des brûleurs peuvent changer de couleur avec le temps à cause de la chaleur excessive.
- Si la vapeur produite pendant la cuisson entre en contact avec les surfaces froides à l'extérieur de l'appareil, elle se condensera et produira des gouttelettes d'eau.
- Cela est tout à fait normal et n'est pas un défaut. Veuillez l'essuyer à l'aide d'un chiffon sec.
- Ne préchauffez pas le four si ce n'est pas absolument indispensable.
  - Les pièces de rechange nécessaires au bon fonctionnement du produit seront fournies pendant 10 ans.
  - La consommation d'énergie de réserve du four est de 3 Watt.

### Si votre cuisinière dispose d'un système autonettoyant pyrolytique.

\* Pendant la pyrolyse, aucune casserole etc. ne doit se trouver à l'intérieur du four. Assurez-vous de tenir les enfants à distance du four lorsque le système de pyrolyse est activé, la surface pouvant être très chaude. Ne permettez pas l'accès à cette pièce aux animaux et aux enfants car des vapeurs pourraient se dégager au cours de la procédure.

### Préparer et consommer Important pour les asthmatiques

Les films protecteurs doivent être brûlés avant la première utilisation de votre appareil. Des vapeurs s'échapperont, ce qui est tout à fait normal.

**Prenez soin de très bien aérer la pièce pendant cette procédure. Évitez d'inspirer les vapeurs directes pendant la procédure.**



## Partie 9 : Transport ultérieur

### Transport du four;

Conservez l'emballage initial du four et transportez-le dans son carton d'origine. Pour ce faire, conformez-vous aux instructions figurant sur le carton.

Pour empêcher la grille et la plaque situées à l'intérieur du four d'endommager la porte de ce dernier, placez une bande de carton ou de papier de 1 à 1,5 cm à l'intérieur du four à l'endroit correspondant à la hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales de ce dernier.

### Si vous ne possédez pas le carton d'origine;

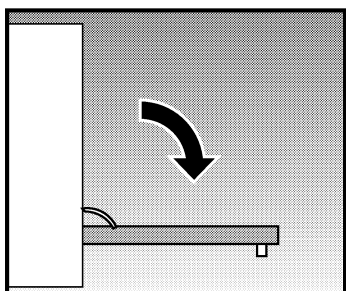
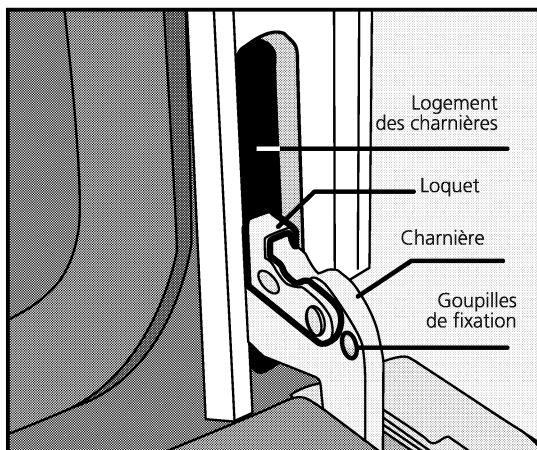
Prenez les précautions nécessaires pour empêcher que les panneaux extérieurs, les vitres et le four ne soient endommagés.

Empaquetez le four dans un emballage à bulle ou du carton épais et attachez le tout correctement pour éviter tout dommage pendant le transport.

Le four doit uniquement être transporté dans une position verticale. Ne placez aucun autre objet au-dessus de la cuisinière.



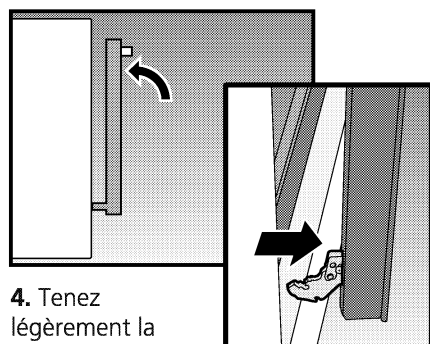
## Démontage de la porte du four



1. Ouvrez la porte du four à 90°.



2. Ouvrez les loquets situés sur les charnières des deux côtés de la porte avant jusqu'à ce qu'ils touchent les goupilles de fixation.  
3. Fermez la porte avant jusqu'à ce qu'elle soit en contact avec les loquets.



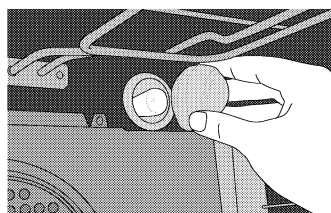
4. Tenez légèrement la porte du four au niveau de la poignée, fermez-la légèrement, tirez-la vers le haut et fermez-la jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un espace de quelques centimètres. Vous pouvez ensuite retirer les charnières du logement.

### Montage de la porte

Procédez comme ci-dessus mais dans le sens inverse.

**Attention :** vérifiez que les charnières sont correctement mises dans leur logement. Ne cherchez pas à fermer les loquets.

## Remplacement de l'ampoule du four (pour les modèles avec ampoule)



1. Débranchez le câble d'alimentation.  
2. Retirez le capot de protection en verre de l'ampoule à l'intérieur du four en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.  
3. Retirez l'ampoule en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.  
4. Après avoir installé une ampoule appropriée que vous vous serez procurée auprès du service SAV, réinstallez le capot de protection en verre.

## Partie 2 : Installation et préparation

### Branchement électrique

Avant de raccorder votre appareil au réseau d'alimentation électrique, vérifiez que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à votre alimentation électrique. La plaque signalétique se trouve sous la porte avant. En ouvrant la porte, vous verrez la plaque signalétique en bas à gauche de l'ouverture.

#### Avertissement !

**Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre !**

Un câble sans fiche est fourni avec votre four (HOVV-F)  
Veillez à effectuer les branchements suivants :

- \* Câble Marron = L (Live)
- \* Câble Bleu = N (Neutre)
- \* Câble Vert/Jaune = E (Terre)

L'installation de ce produit est réservée à un électricien qualifié, par ex. la compagnie d'électricité locale, pour une unité de commande bipolaire adéquate dotée d'une ouverture minimale de 3 mm entre les pôles, devant être adjacent à (mais pas au dessus de) la cuisinière conformément à la réglementation IEE. Le non-respect de cette instruction peut entraîner des problèmes de fonctionnement et l'annulation de la garantie du produit.

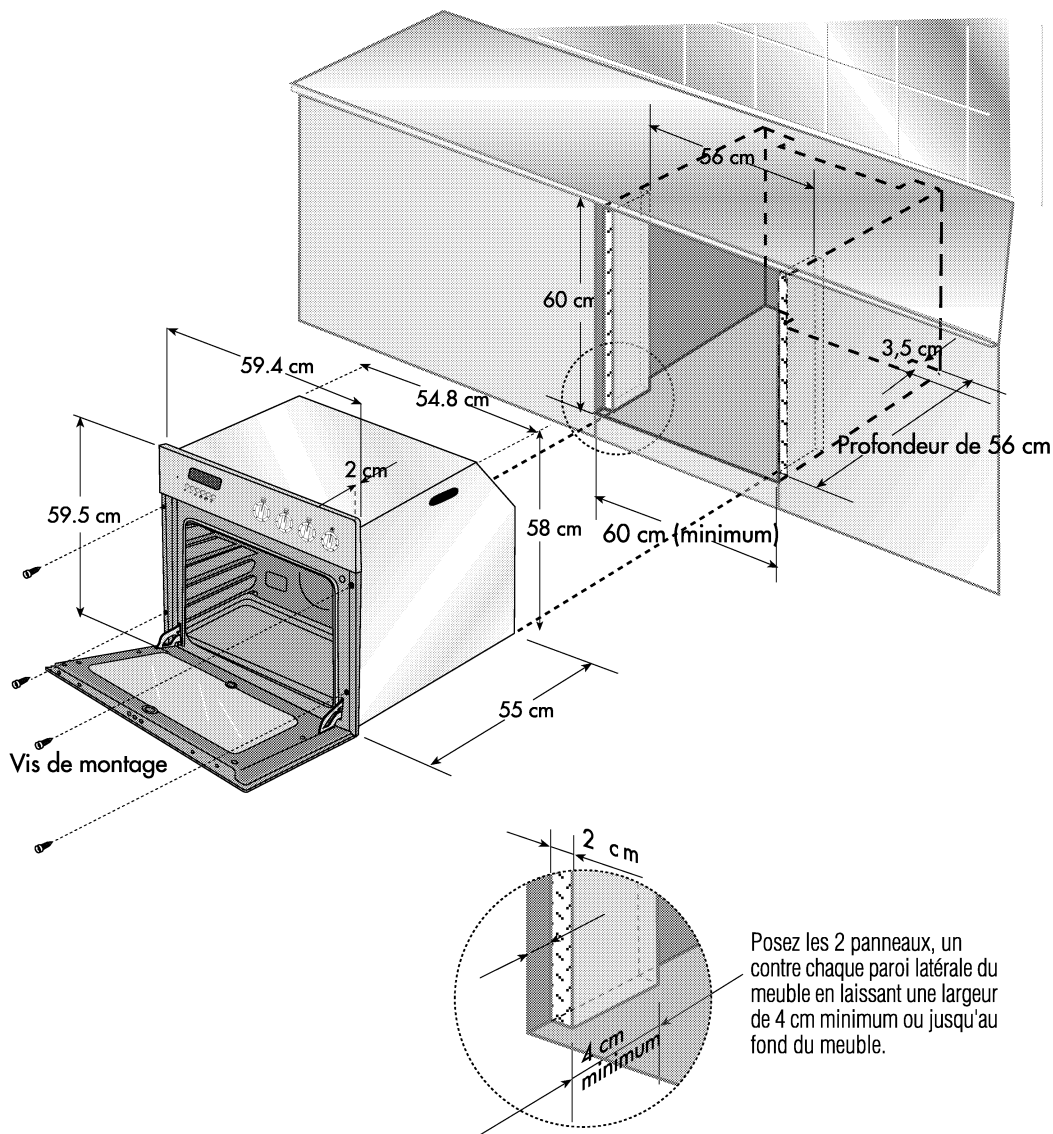
Si l'appareil est branché à l'aide d'une prise, celle-ci doit être facile d'accès après l'installation (mais pas au dessus de la table de cuisson).

**La longueur du câble doit être de 2 m maximum en terme de sécurité de l'isolation.**

La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour tout dommage occasionné par l'utilisation du four sans raccord adéquat de mise à la terre.

Avant d'avoir recours au Service Agréé, préparez l'installation électrique de votre domicile pour le raccordement.

## Installation



Posez les 2 panneaux, un contre chaque paroi latérale du meuble en laissant une largeur de 4 cm minimum au fond du meuble.

## Abaissement de l'élément chauffant

### Avertissement !

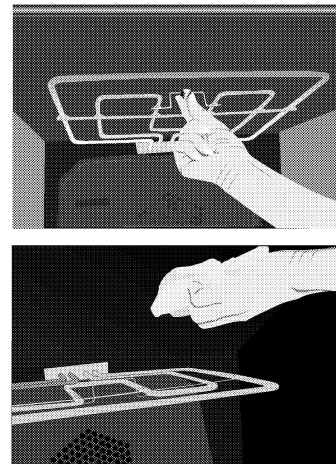
Vérifiez que l'élément chauffant est suffisamment froid avant de commencer le nettoyage.

1. Déverrouillez l'élément chauffant en desserrant la vis au niveau de la partie supérieure de la cavité du four.

### Avertissement !

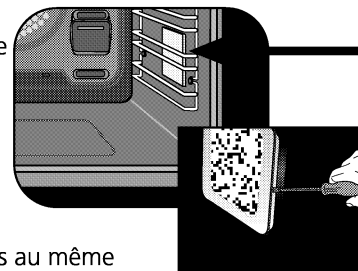
N'allumez pas l'élément chauffant et n'appliquez aucun poids dessus lorsqu'il est en position baissée.

2. Une fois qu'il est nettoyé, remontez l'élément chauffant et remettez la vis en place.



### Pour les modèles de lampe carrés :

Deux lampes carrées sont situées du côté droit et gauche de l'intérieur du four. Les deux lampes sont allumées et éteintes au même moment.



### Remplacement de l'ampoule du four

Débranchez le câble d'alimentation de l'appareil.

Retirez les vis des gradins latéraux. Sortez le capot en verre de l'ampoule du four au moyen d'un tournevis plat. Remplacez l'ampoule défectueuse par une neuve.

Réinstallez le capot de verre et les gradins latéraux. Type de lampe : 220-230V, 15/25W E14, T300°C

## Si votre cuisinière dispose d'un système autonettoyant

### pyrolytique.

Votre cuisinière dispose d'un système autonettoyant pyrolytique. Il est conseillé d'utiliser la fonction pyrolyse une fois toutes les 30 utilisations du four.

Sélectionnez la fonction Pyrolyse via la manette fonction.

La minuterie ne fonctionne pas avec la fonction pyrolyse.

Le four commence l'auto-nettoyage immédiatement.

Sous la fonction Pyrolyse, le four devient très chaud -450 degrés Celsius environ- et les particules résiduelles à l'intérieur du four sont alors brûlées.

Si la température du four vient à dépasser 300 degrés Celsius, la porte du four ne doit pas être ouverte avec la fonction pyrolyse. Le four sera éteint automatiquement après la procédure pyrolytique. La porte ne doit pas être ouverte avant que la température du four redescende à au moins 300 degrés Celsius.

Une fois que le four est froid, les résidus brûlés à l'intérieur du four peuvent être nettoyés facilement.

Nettoyez les particules résiduelles brûlées en les sortant du four.

\* Pendant la pyrolyse, aucune casserole etc. ne doit se trouver à l'intérieur du four.

\* Assurez-vous de tenir les enfants à distance du four lorsque le système de pyrolyse est activé, la surface pouvant être très chaude.

\* Ne permettez pas l'accès à cette pièce aux animaux et aux enfants car des vapeurs pourraient se dégager au cours de la procédure.



## Partie 7 : Maintenance et nettoyage

### ☛ Déconnectez l'alimentation avant de procéder au nettoyage.

☛ Avant de rebrancher l'appareil, vérifiez que toutes les commandes soient sur la position OFF (arrêt).

### Bandeau de commande

Essayez le bandeau de commande avec un chiffon humide et séchez soigneusement avec un chiffon sec. N'utilisez pas de produit d'entretien pour four ou d'aérosols, tampons à récuser ou poudre abrasive pour nettoyer les manettes en plastique car cela les endommagerait. N'essayez pas d'enlever les manettes de commande du bandeau car cela pourrait occasionner des dommages et des risques.

### L'intérieur du four

Enlevez toutes les plaques et la grille du four. Nettoyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide savonneux. Puis nettoyez le à nouveau avec un chiffon mouillé et laissez sécher.

### N'utilisez pas d'agents à poudre sèche pour le nettoyage.

- ☛ Nous recommandons de nettoyer immédiatement les substances acides telles que huile, citron, etc.
- ☛ Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur. N'utilisez jamais d'outils tranchants, produits de nettoyage abrasifs ou détergents pour le nettoyage. Pour les tâches rebelles, utilisez un produit nettoyant liquide approprié.
- ☛ Les produits nettoyants spéciaux que l'on trouve dans le commerce peuvent être utilisés après avoir lu attentivement les avertissements indiqués sur leurs emballages. N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore.
- ☛ Le nettoyage peut être effectué au moyen d'un chiffon doux plongé dans l'eau savonneuse ou avec un produit nettoyant de surface spécial trouvé dans le commerce et un chiffon doux. Utilisez de préférence les produits de nettoyage de type pâte liquide ou crème.

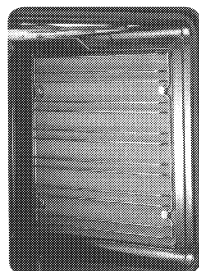
### Avertissement !

**Ne nettoyez jamais l'intérieur du four et des plaques avec des brosses dures, tampons métalliques ou couteaux.**

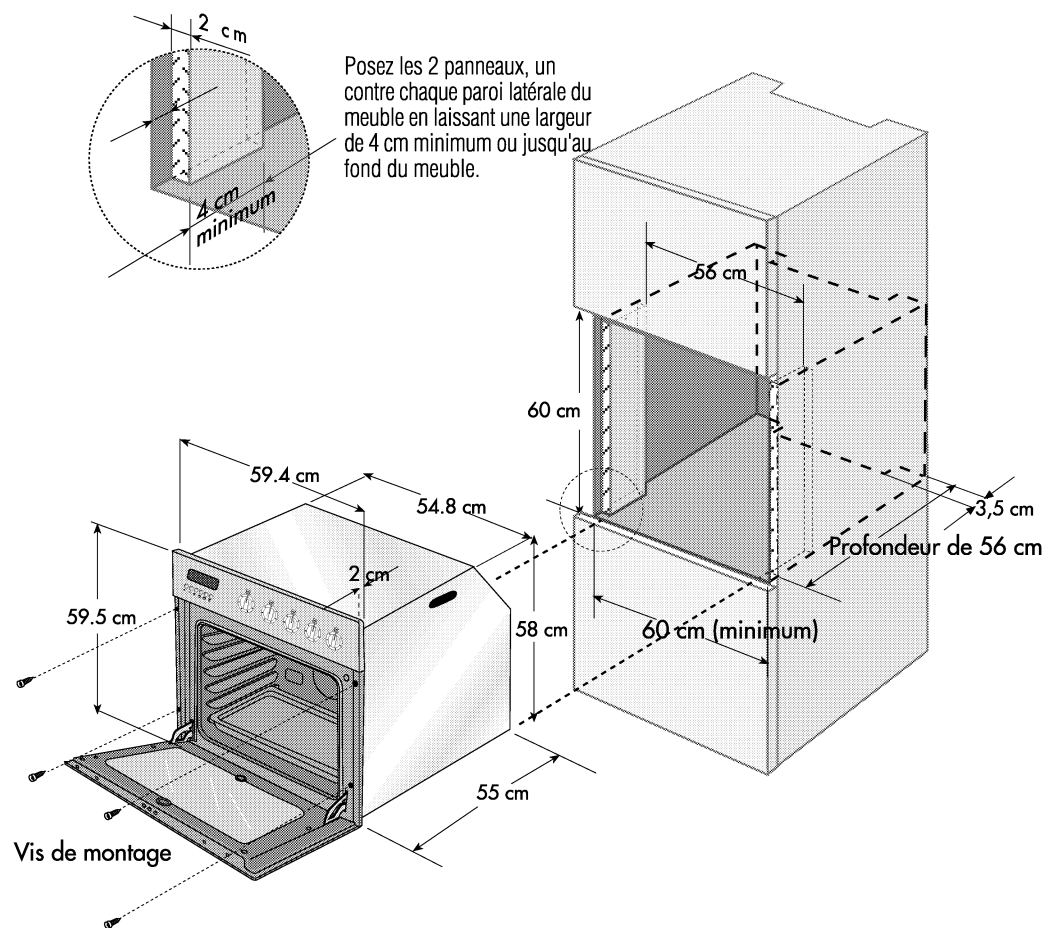
Les produits nettoyants spéciaux que l'on trouve dans le commerce peuvent être utilisés après avoir lu attentivement les avertissements indiqués sur leurs emballages.

☛ Modèle en émail catalytique (si disponible). L'intérieur du four de ce modèle est revêtu d'émail catalytique. Comme l'émail catalytique est auto-nettoyant, vous n'avez pas à procéder à un nettoyage supplémentaire après la cuisson.

Si le four contient un rack en acier, desserrez les 4 vis pour nettoyer ce dernier. Le nettoyage terminé, remontez le rack en acier dans le corps du four.



## Installation



## Montage du four et avertissements

Avertissements concernant la connexion au secteur

- Le branchement électrique de l'appareil sur le secteur doit être confié à un électricien qualifié.

- Cet appareil appartient à la classe de protection de niveau 1 et ne doit être utilisé qu'avec une connexion à la terre.

- Vous devez veiller à éviter tout contact avec les prises électriques.

- Si le câble d'alimentation électrique n'est pas fourni dans l'emballage ou si une prise n'est pas reliée au câble, vous devez utiliser un commutateur de déconnexion omnipolaire doté d'une ouverture de contact de 3 mm.

- Lors de son installation et si vous ne pouvez pas faire autrement, seule une surface de ce produit peut être en contact avec la paroi supérieure du mur ou d'un placard. Pour les fours intégrés dotés d'un système d'auto-nettoyage pyrolytique, laissez un espace minimum de 30 mm entre le panneau avant du four et tout meuble ou mur adjacent.

- Il est fortement conseillé d'isoler le panneau arrière du meuble dans lequel l'appareil est encastré pour garantir un fonctionnement fiable et en toute sécurité de ce dernier.

- Le meuble dans lequel l'appareil est encastré doit être fabriqué dans un matériau résistant à des températures pouvant atteindre 100 °C. Ceci est notamment essentiel avec les matériaux suivants: bois, parois recouvertes d'un revêtement, surfaces plastifiées, colles, peinture et verni. Tout meuble à proximité de l'appareil doit résister à une température minimum de 70 °C.

### Avertissements concernant le meuble d'encastrement

Tous les processus de fabrication du meuble comme la découpe, etc. doivent être achevés avant d'installer l'appareil. Retirez soigneusement toute sciure ou bavure de la surface du meuble afin d'éviter tout dommage éventuel du câble et des prises.

- Reportez-vous au schéma représentant les dimensions du meuble et l'installation de l'appareil.

- Si un tiroir est monté sous l'appareil, il est nécessaire de monter un panneau de séparation entre l'appareil et ce tiroir.

- Insérez l'appareil dans le meuble en le poussant le plus près possible de la paroi arrière. La prise électrique doit être facilement accessible en dehors de la zone d'installation.

- Pour les fours intégrés, les boutons de réglage se trouvent sur le panneau avant du four. L'installation et les branchements électriques doivent être effectués en conséquence.

- Veillez à ce que le plan de travail soit fixé au meuble.

- Afin de permettre l'aération du four, veillez à laisser un espace de 35 mm entre l'appareil et les parois latérales et arrière du meuble.

### Avertissements concernant l'installation de l'appareil

- Poussez l'appareil pour l'encastrer dans le meuble.

**Attention !** Veillez particulièrement à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit ni entortillé ni écrasé lorsque vous insérez l'appareil dans le meuble.

- Veillez à conserver un espace suffisant pour garantir l'aération entre l'appareil et les parois du meuble. Par conséquent, centrez l'appareil avant de le fixer.

- Une fois l'appareil en place, fixez-le au moyen des vis comme illustré sur le schéma.

- L'espace entre le plan supérieur et l'appareil doit rester libre.

### Retrait du four du meuble :

- Débranchez l'appareil de la prise secteur.

- Desserrez les vis de montage.

- Soulevez légèrement l'appareil pour le retirer doucement du meuble.



## Part 7: Attention : à faire et à ne pas faire

### A ne pas faire

☛ Ne laissez pas des enfants sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est installée et utilisée car toutes les surfaces de l'appareil deviennent chaudes lorsqu'il est utilisé.

☛ Ne laissez aucun enfant s'asseoir ou s'appuyer sur la porte ouverte du four ni toute autre personne.

☛ N'utilisez pas de bassines à confiture ni de poissonnières sur deux plaques chauffantes simultanément, ceci risquant d'endommager le plan de cuisson.

☛ Ne posez aucun ustensile que des enfants peuvent essayer d'attraper au-dessus de la cuisinière.

☛ N'utilisez pas d'eau pour éteindre un " incendie " suite à l'embrasement d'huile ou de matières grasses.

☛ N'utilisez pas la cuisinière comme un chauffage domestique ou un séchoir.

☛ Ne chauffez pas de récipients fermés contenant des aliments car la hausse de pression pourrait les faire exploser.

☛ Ne posez pas d'éléments inflammables ou en plastique sur ou à côté du plan de cuisson. De même, ne posez pas de vêtements mouillés sur le plan de cuisson.

☛ N'utilisez pas de poudre à récurer biologique ni de nettoyeurs abrasifs ou chimiques pour nettoyer les parois internes du four.

☛ Ne laissez aucune plaque chauffante allumée à vide pendant de longues périodes. Tout déversement doit être nettoyé aussi rapidement que possible, en prenant garde au fait que la surface de cuisson peut être chaude.

☛ Pour éviter de brûler tout déversement resté sur la surface de cuisson après la cuisson, vous devez nettoyer le plan de cuisson avant de remettre la plaque de cuisson en marche.

☛ Ne rangez pas de matériaux inflammables, d'aérosol etc. dans des placards adjacents.

☛ N'obstruez pas les grilles d'aération.

☛ N'utilisez pas les poignées pour suspendre des torchons, des lavettes, etc.

☛ N'utilisez pas de woks traditionnels avec un fond arrondi mais des woks avec un fond plat.

☛ Ne posez pas d'assiettes, de plats ou de plateaux directement sur la base du four.

☛ Ne recouvrez pas les grilles d'une feuille d'aluminium car ceci va interrompre la circulation de l'air dans le four.

☛ Ne recouvrez pas le plateau à grillade d'une feuille d'aluminium.

☛ N'essayez pas de griller des aliments avec la fonction gril la porte du four ouverte.

☛ N'utilisez pas le gril pour chauffer des assiettes.

### A faire

☛ Faites installer l'appareil par un ingénieur ou un technicien qualifié.

☛ Veillez à comprendre les commandes de l'appareil avant de l'utiliser.

☛ Vérifiez qu'aucun élément inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil, les parois latérales de l'appareil devenant chaude lors de son utilisation.

☛ Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de la cuisinière lorsque vous l'utilisez car les surfaces de cette dernière deviennent brûlantes.

☛ Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.

☛ Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après la cuisson.

☛ N'obstruez pas les grilles d'aération.

☛ N'oubliez pas que le four et l'ustensile vont devenir brûlants en cours d'utilisation.

☛ Gardez à l'esprit que les durées et les températures indiquées dans ce manuel sont fournies à titre indicatif uniquement.

☛ Vérifiez que la viande et la volaille sont totalement décongelées avant la cuisson.

☛ Retirez les ustensiles du gril avec précaution car ils risquent d'être brûlants.

☛ Ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur et l'air chaud s'échapper avant de retirer les aliments.

☛ Utilisez des gants de cuisine de qualité pour retirer les ustensiles contenant des aliments chauds du four ou du gril.

☛ Choisissez la hauteur de grille appropriée avant d'allumer le four ou le gril.

☛ Nettoyez régulièrement votre cuisinière, le mieu étant après chaque utilisation.

☛ Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

☛ La maintenance doit toujours être déléguée à un technicien de maintenance qualifié.



## Partie 6 : Fonctionnement du gril

☛ \* Faites préchauffer le gril sur (réglage du gril) pendant environ 5 minutes. Le témoin lumineux orange s'allumera pour indiquer que le gril est en marche.

\* Pour les fours multifonctions, réglez la manette de "sélection des fonctions" sur ou et la manette de "commande de température du four" sur la température maximale.

☛ Le voyant s'allume pour indiquer que le gril est en marche.

☛ Huilez la grille pour empêcher la viande d'adhérer aux barreaux.

☛ Insérez une plaque sur l'une des grilles inférieures pour récupérer l'huile et ajouter un peu d'eau pour faciliter le nettoyage.

☛ Ne laissez pas les enfants s'asseoir ou s'appuyer sur la porte du four lorsque cette dernière est ouverte.

☛ Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lorsque le gril est utilisé. Les enfants ne doivent pas rester à proximité.



• Vérifiez que les aliments sont correctement positionnés sur la grille.

• Si vous souhaitez juste dorer des aliments, vous devez les placer sous le gril chaud dans le plateau à grillade ou sur le compartiment gril suivant la profondeur du plat. La grille du plateau à grillade peut être retirée.

• Ne recouvrez pas le plateau à grillade d'une feuille d'aluminium, la hausse de chaleur pouvant provoquer un incendie.

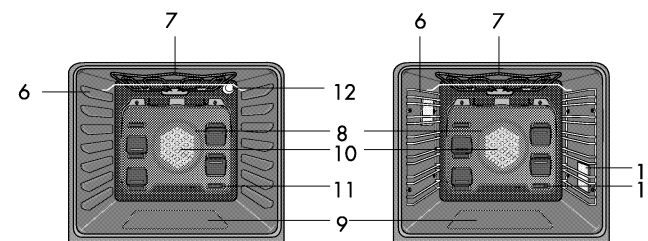
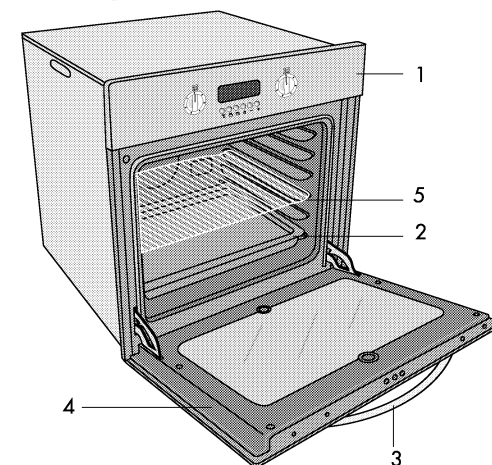
• Les assiettes et les plats posés sur le compartiment gril vont chauffer lorsque le four principal est utilisé.

• **La porte du four doit rester fermée lorsque vous utilisez le gril.**



## Partie 3 : Spécifications techniques

1. Bandeau de commande
2. Plaque
3. Poignée
4. Porte
5. Grille
6. Gradins
7. Élément chauffant supérieur du four
8. Élément chauffant circulaire (derrière la plaque en acier)
9. Élément chauffant supérieur du four (sous la plaque en acier)
10. Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)
11. Orifices de sorties d'air
12. Lampe



	BEO 1570 BEO 1540 BEO 1450 BEO 1440 BEO 1021	BEO 1430	BEO 1410 BEO 1011 BEO 1411	BEO 1101
Puissance du gril en Watts	1100/2300	1100/2300	1100/2300	1100/2300
Puissance du four en Watts	3200 W	2500 W	2500 W	2400 W
Puissance turbo en Watts	1800 W	1800 W	-	-
Moteur turbo	+	+	+	-
Lampe	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W	15 W/ 25 W
Dimensions externes	H: 595 mm W: 594 mm D: 550 mm	H: 595 mm W: 594 mm D: 550 mm	H: 595 mm W: 594 mm D: 550 mm	H: 595 mm W: 594 mm D: 550 mm
Cotes de mesures d'installation	W: 600 mm D: 560 mm H: 600 mm	W: 600 mm D: 560 mm H: 600 mm	W: 600 mm D: 560 mm H: 600 mm	W: 600 mm D: 560 mm H: 600 mm



## Partie 4 : Utilisation du four

### 4.1 Utilisation des fours - commande à monobouton

\* La commande du four/gril ne se tourne que dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position OFF (Arrêt).

\* Allumez le four en tournant la manette du four dans le sens des aiguilles d'une montre.

\* Le réglage de la température du four est également effectué à l'aide de cette manette.

\* Les valeurs de température sont inscrites sur la manette de commande du four. Le témoin lumineux orange de température sera allumé jusqu'à ce que la température prédéfinie au moyen de la commande du four soit atteinte. Une fois la température atteinte, le voyant orange s'éteindra puis s'allumera régulièrement pendant l'utilisation pour maintenir la température prédéfinie. Le tableau sert de guide de cuisson des différents types de denrées et leurs températures de cuisson correspondantes.

\* Vous pourrez faire des économies d'énergie supplémentaires en éteignant le four cinq minutes avant la fin du temps de cuisson, à condition de ne pas ouvrir la porte du four.

\* Veillez à vous tenir à distance de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four afin de permettre à toute accumulation de vapeur de s'évacuer.

Si, pendant la cuisson, la vapeur produite entre en contact avec les surfaces froides à l'extérieur de l'appareil, elle se condensera et produira des gouttelettes d'eau.

Cela est tout à fait normal et n'est pas un défaut.

#### Procédure de brûlage du film protecteur

Pour brûler le film protecteur, retirez les grilles et plaques du four puis faites chauffer votre four à vide à 250°C pendant 30 minutes maximum.


Veillez à réaliser cette opération dans un espace bien aéré.


#### BEO 1101

 Eclairage du four

Echelle de température : Les éléments chauffants inférieurs et supérieurs sont commandés par la commande du thermostat.

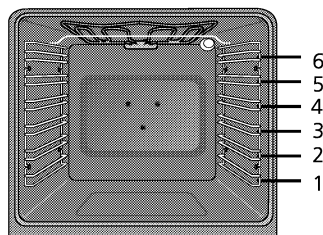
 Chaleur inférieure

 Chaleur supérieure











 signifie que seul l'élément chauffant du gril est en marche.

Pour positionner la manette sur "0" après le niveau 5, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

#### Positions des gradins pour fours traditionnels



#### Tableau de cuisson






Aliments	COOKING PAN		POSITIONS DE LA GRILLE		POSITION DU THERMOSTAT	TEMPS DE CUSSION (mn)	
	 Ventilateur avec chauffage circulaire	 3 D	 Éléments chauffants supérieur et inférieur	 Ventilateur avec éléments chauffants supérieur et inférieur		 Ventilateur avec chauffage circulaire	 Éléments chauffants supérieur et inférieur
Petits pains (pour 8 personnes)	3	3	2-3	3	170-180	15-25	20-25
Gâteau moulé (pour 5 personnes)	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-25
Cookies (pour 12 personnes)	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-25
Pâte feuilletée (pour 12 personnes)	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-25
Brûche	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-25
Pâte classique (pour 8 personnes)	4	4	2-3	3	 : 180-190  : 190-200	35-45	30-40
Pâte à base de levure (pour 18 personnes)	4	4	2-3	3	 : 190-200  : 200-220	25-35	25-35
Biscuits (pour 10 personnes)	4	4	2-3	3	170-180	15-25	18-22
Gâteau (pour 20 personnes)	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-25
Millefeuille (pour 8 personnes)	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-25
Lasagne (pour 8 personnes)	4	4	2-3	3	170-180	35-45	30-40
Pizza (pour 8 personnes)	4	4	2-3	3	200-220	20-30	25-30
Rosbif (pour 8 personnes)	4	4	2-3	3	250 (15min)*	90-120	100-110
Épaule d'agneau (pour 8 personnes)	4	4	2-3	3	250 (15min)*	65-80	60-75
Poulet rôti	4	4	2-3	3	250 (15min)*	55-65	50-60
Dinde rôtie (5,5 kg)	4	4	2-3	3	220 (25min)*	170-220	150-210
Poisson	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20

\* Pour les viandes rôties, le thermostat commence à la valeur la plus élevée et descend à 150° C après 15 minutes.

- Les valeurs indiquées dans ce tableau ont été obtenues lors de tests réalisés en laboratoire.
- Vous pouvez obtenir des saveurs différentes en fonction de vos propres habitudes en matière de cuisson.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez rajouter aux valeurs indiquées dans le tableau, le temps de préchauffage du four.

Position de la grille (modèle avec ventilateur et chauffage circulaire + modèle 3D mod.)

- Pour 3 plaques : 2 - 4 - 6
- Pour 2 plaques : 4 - 6
- Pour 1 plaque : 4

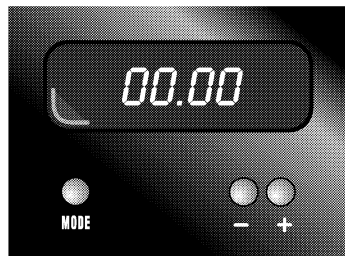
-  Ventilateur avec chauffage circulaire
-  Éléments chauffants supérieur et inférieur
-  Ventilateur avec éléments chauffants supérieur et inférieur
-  3 D
-  Ventilateur avec chauffage circulaire + chauffage inférieur et supérieur

(SI DISPONIBLE)

## 7. Correction du réglage d'un programme

La température du four peut être modifiée à tout moment à l'aide des boutons  $\pm$ .

Le mode peut être changé à tout moment au moyen de la commande de sélection du mode. Dans ce cas, la durée et temps de fin sont conservés et ne seront annulés que quand le mode OFF (arrêt) sera sélectionné. Toute valeur relative au rappel minute/alarme peut être entrée ou modifiée pendant un programme. L'heure qu'il est ne peut pas être entrée ou modifiée pendant un programme.



## 4.2 Utilisation des fours - commande à deux boutons

### Manette de commande de température du four

Cette manette est utilisée avec la manette "sélection de fonction". Choisissez le niveau souhaité à l'aide de la manette "**sélection de fonction**". Puis tournez la manette "**commande de température du four**" dans le sens des aiguilles d'une montre. La lampe et les éléments chauffants correspondants au niveau choisi ou le ventilateur se mettront en marche. Un thermostat détecte la température à l'intérieur du four. Le thermostat éteint l'élément chauffant et le voyant du thermostat quand le niveau de température défini du four est atteint. Lorsque la température descend en dessous de la température définie, le thermostat se remet en marche et le voyant du thermostat s'allume. De cette manière, le niveau de température défini est maintenu tout au long du temps de cuisson.

### Manette de sélection de fonction

Cette manette permet de sélectionner les fonctions et d'effectuer des vérifications. Les fonctions et leurs niveaux sont expliqués ci-dessous. Afin d'utiliser les différents niveaux, vous devez régler la manette "sélection de fonction" ainsi que la "commande de température du four" sur la température souhaitée et ajuster la minuterie, s'il y a lieu.

**Si votre cuisinière est équipée d'une minuterie**, référez-vous à la notice d'emploi de la minuterie.



Veillez à vous écarter de l'appareil lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre à toute accumulation de vapeur ou chaleur de s'échapper.

Si, pendant la cuisson, la vapeur produite entre en contact avec les surfaces froides à l'extérieur de l'appareil, elle se condensera et produira des gouttelettes d'eau.

Cela est tout à fait normal et n'est pas un défaut.

Veillez l'essuyer à l'aide d'un chiffon sec.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, faites attention aux parties chaudes et prenez soin de ne toucher aucune partie chaude.

Les types d'aliments que vous souhaitez cuisiner, les positions du thermostat, les positions de la grille et les temps de cuisson recommandés sont indiqués dans le tableau de cuisson.

Réglez les commandes de température du four et de sélection de fonction dans la position souhaitée.

Préchauffez le four pendant 10 minutes avec la porte du four fermée.

Après le préchauffage, introduisez l'aliment que vous souhaitez cuire dans le four.

Après la cuisson, replacer la manette dans la position "0".

Vous pouvez utiliser la fonction amplificateur pour le préchauffage afin d'atteindre la température du four souhaitée plus rapidement. Voir utilisation de la fonction amplificateur.

### Fonction amplificateur (si disponible)

1. Réglez la "**manette de commande de température**" sur la température souhaitée.

2. Tournez la "**manette de sélection de fonction**" sur la marque amplificateur.

3. Votre four commence aussitôt à fonctionner et le voyant du thermostat est allumé.

4. Lorsque le four atteint la température définie, le voyant du thermostat s'éteint.

5. Une fois le voyant du thermostat éteint, réajustez la "**manette de sélection de fonction**" sur le mode de cuisson souhaité.

**N'oubliez pas que le mode Amplificateur est réservé au préchauffage. N'utilisez pas ce mode comme mode de cuisson.**

### Fonction pizza

L'élément chauffant circulaire et le ventilateur fonctionnent avec l'élément chauffant inférieur. En utilisant cette fonction, vous pouvez cuire des pizzas à la perfection.

1. Ajustez la "**manette de sélection de fonction**" sur la marque pizza.


2. Réglez la température et la minuterie.

### Fonction 3D


L'élément chauffant circulaire et le ventilateur fonctionnent avec les éléments chauffants supérieur et inférieur. En utilisant cette fonction, vous pouvez cuire 3 plaques d'aliments simultanément avec la meilleure qualité.

## Les niveaux de la manette de sélection de fonction


### BEO 1430

-  Dégivrage


---

-  Éléments chauffants supérieur et inférieur


---

-  Éléments chauffants supérieur et inférieur avec ventilateur


---

-  Chauffage circulaire avec ventilateur


---

-  Élément chauffant inférieur


---

-  Gril 1 avec ventilateur


---

-  Gril 2


---

-  Fonction 3D


### BEO 1440

-  Éléments chauffants supérieur et inférieur


---

-  Chauffage circulaire avec ventilateur


---

-  Gril 1 avec ventilateur


---

-  Gril 2


---

-  Fonction pizza


---

-  Fonction 3D


---

-  Élément chauffant inférieur


---

-  Dégivrage


---

-  Amplificateur


---

-  Gril 1


### BEO 1450

-  Éléments chauffants supérieur et inférieur


---

-  Chauffage circulaire avec ventilateur


---

-  Gril 1 avec ventilateur


---

-  Gril 2


---

-  Fonction pizza


---

-  Fonction 3D


---

-  Élément chauffant inférieur


---

-  Dégivrage

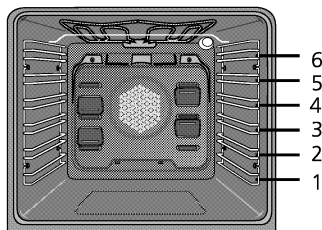
---

-  Amplificateur

---

-  Fonction pyrolyse (pour le nettoyage)


## Positions des gradins pour fours multifonctions et fours à chaleur tournante




### BEO 1410

### BEO 1411


### BEO 1011

-  Éléments chauffants supérieur et inférieur avec ventilateur


---

-  Éléments chauffants supérieur et inférieur


---

-  Élément chauffant inférieur


---

-  Gril 1 avec ventilateur


---

-  Gril 2


---

-  Fonction amplificateur


### BEO 1021

-  Chauffage circulaire avec ventilateur


---

-  Éléments chauffants supérieur et inférieur


---

-  Élément chauffant inférieur


---

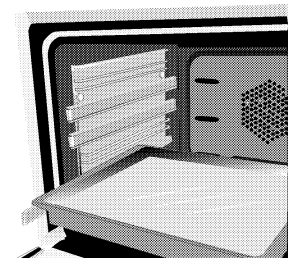
-  Gril 1 avec ventilateur

---

-  Gril 2

---

-  Fonction amplificateur



Une alarme retentit lorsque le temps est écoulé, elle peut être arrêtée en appuyant sur l'un des deux boutons  $\pm$ . L'écran affichera alors la question suivante: "Pour continuer, appuyez sur le bouton '+'". Pour arrêter le programme, positionnez la commande de sélection sur OFF (Arrêt). Pour continuer la cuisson à la température précédente, appuyez sur le bouton '+'. La cuisson continuera alors mais sans limite de temps définie. Une nouvelle durée peut bien sûr est programmée. Un fonctionnement semi-automatique peut être programmé en entrant un temps de fin de cuisson. Continuez à appuyer sur le bouton mode jusqu'à ce que la Fin du programme apparaisse à l'écran. Sélectionnez le temps de fin souhaité à l'aide des boutons  $\pm$ . L'horloge calculera le temps programmé (durée) et l'affichera à l'écran.

## 5. Programmation automatique

Afin de choisir un mode de fonctionnement du four, réglez la commande de sélection de la cuisinière sur la position souhaitée. Les modes de cuisson alors activés ou les fonctions fondamentales ainsi qu'une description typique de la fonction précisant le fonctionnement s'allumeront immédiatement sur l'écran. Continuez à appuyer sur le bouton mode jusqu'à ce que la durée du programme apparaisse à l'écran. Choisissez le temps de fin voulu via les boutons  $\pm$  (réglage entre 0.00 et 23.59 (heures/minutes) et l'heure actuelle plus une minute). L'horloge calculera le temps programmé (durée) et l'affichera à l'écran. Sélectionnez le programme Fin à l'aide du bouton mode et programmez le temps de fin voulu via les boutons  $\pm$  (réglage entre 0.00 et 23.59 (heures/minutes) et l'heure actuelle plus une minute). L'écran affichera l'heure de début calculée. Après le début, vous pouvez lire le temps de cuisson restant sur l'écran.



Une alarme retentit lorsque le temps est écoulé, elle peut être arrêtée en appuyant sur l'un des deux boutons  $\pm$ . L'écran affichera alors la question suivante: "Pour continuer, appuyez sur le bouton '+'", pour arrêter le programme positionnez la commande de sélection sur OFF (Arrêt). Pour continuer la cuisson à la température précédente, appuyez sur le bouton '+'. La cuisson continuera alors mais sans limite de temps définie. Une nouvelle durée peut bien sûr est programmée.

## 6. Verrouillage des touches

Si la commande de sélection du mode est dans la position 0/OFF, un verrouillage enfant peut être déclenché désactivant tous les boutons et empêchant de mettre l'appareil sous tension. Si on agit sur la commande de sélection du mode, l'alimentation électrique restera coupée. Seule la fonction rappel minute/alarme peut être utilisée lorsque le verrouillage enfant est activé (pas de fonction de commande). Pour le programmer, appuyez sur le bouton de sélection du mode plusieurs fois jusqu'à obtenir "Enregistrer entrée" à l'écran. Vous pouvez alors activer ou désactiver la fonction de verrouillage enfant via les boutons  $\pm$ . Quand le verrouillage est activé, l'écran affiche le symbole clé. Si la manette de sélection de fonction est programmée de façon à faire fonctionner le four, le verrouillage enfant ne peut pas être activé.



## 1. Réglage de l'heure et de la langue

Après le premier branchement du four au réseau d'alimentation, il est possible de choisir une langue à l'aide des boutons  $\pm$ . Celle-ci peut être confirmée à l'aide du bouton mode ou est acceptée automatiquement au bout de 10 secondes. Après cela, l'écran à 7 segments clignote jusqu'à ce que l'heure soit réglée, au moyen des boutons  $\pm$ . La langue et l'heure peuvent aussi être modifiées à tout moment à l'aide du menu correspondant.

## 2. Rappel minute/Alarme

La fonction Rappel minute/Alarme est toujours disponible, indépendamment du mode choisi et peut donc être activée pour tout mode de fonctionnement, y compris lorsque la cuisinière est éteinte.

Vous pouvez régler cette fonction en appuyant plusieurs fois sur le bouton mode. La sélection de la durée du rappel minute peut aller de 1 seconde à 90 minutes. Lorsqu'une durée est réglée, le symbole cloche est affiché à l'écran. Le temps est décompté immédiatement après l'avoir programmé. (Si besoin, il peut aussi figurer à l'arrière-plan).



Si vous avez programmé une alarme de rappel minute, elle peut être annulée en allant dans la fonction minuterie et en appuyant sur les boutons  $\pm$  en même temps.

Une alarme retentit lorsque la durée du rappel minute est écoulée, elle peut être arrêtée en appuyant sur l'un des deux boutons  $\pm$ .

## 3. Mode manuel

Pour allumer le four sans programmation, vous devez annuler le programme précédent en appuyant sur les boutons  $\pm$  et en même temps sur le menu de durée ou temps de fin.

Afin de choisir un mode de fonctionnement du four, réglez cette manette sur la position souhaitée. Le four se met aussitôt en marche. 4 secondes plus tard, la température proposée s'affichera à l'écran. La température peut être modifiée en appuyant sur les boutons  $\pm$  (plus, moins). Afin de choisir un mode de fonctionnement du four, réglez cette manette sur la position souhaitée. Le four se met aussitôt en marche. 4 secondes plus tard, la température proposée s'affichera à l'écran. La température peut être modifiée en appuyant sur les boutons  $\pm$  (plus, moins).

## 4. Programmation semi-automatique

Afin de choisir un mode de fonctionnement du four, réglez la commande de sélection de la cuisinière sur la position souhaitée. Les modes de cuisson alors activés ou les fonctions fondamentales ainsi qu'une description typique de la fonction précisant le fonctionnement s'allumeront immédiatement sur l'écran.

De plus, une température proposée s'affichera et pourra être modifiée à tout moment à l'aide des boutons  $\pm$ .

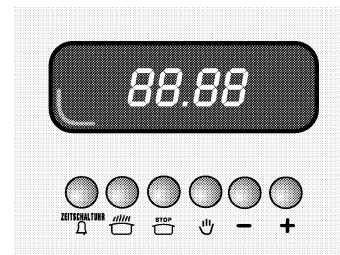
Continuez à appuyer sur le bouton mode jusqu'à ce que la Durée du programme apparaisse à l'écran. Choisissez la durée voulue à l'aide des boutons  $\pm$  (réglage entre 0.00 et 23.59 (heures/minutes)).

Si vous avez programmé un temps de fonctionnement (durée), il peut être annulé à 0.00 en allant dans la fonction minuterie et en appuyant sur les boutons  $\pm$  en même temps.


## Fonctionnement du four (si votre cuisinière intègre un minuteur)

### Réglage de la minuterie électronique


Il faut régler la minuterie électronique avant d'utiliser le four. Sinon, votre four ne fonctionnera pas. **En effet, l'alimentation électrique des éléments chauffants passe par la minuterie électronique.**



**TIMER** : Bouton de programmation pour avertir

 : Bouton de réglage de la période de cuisson

**STOP** : Bouton de réglage du temps de fin de cuisson

 : Bouton de réglage manuel (cuisson non programmée)

**- +** : Boutons de réglage du temps.

La minuterie électronique de votre four sera remise à zéro en cas de coupure d'électricité. Elle fonctionnera lentement ou rapidement si la fréquence de votre alimentation électrique varie de 50 Hz. (ceci n'est pas une panne).

### La minuterie de votre four :

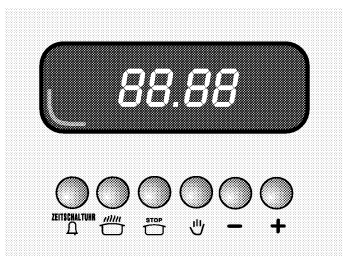
1. Vous pouvez régler les durées de cuisson entre 00.00 et 24.00 heures.
2. Vous pouvez l'utiliser comme minuteur sonore entre 00.00 et 24.00 heures.
3. Vous pouvez lancer un programme pour lancer une cuisson entièrement automatique, semi-automatique ou non programmée (manuelle). Les éléments chauffants à l'intérieur du four sont raccordés à la minuterie électronique et sont programmables.

Les fonctions suivantes sont disponibles sur votre minuterie programmable :

- \* Modes automatique, semi-automatique, manuel,
- \* Affichage sur l'horloge de l'heure actuelle, en format 24 heures,
- \* Alarme de la minuterie qui peut être utilisée en tant que rappel minute.

### Veillez noter :

- \* La minuterie ne commande que l'élément chauffant du four et doit être mise à l'heure avant que le four ne fonctionne.
- \* Si la minuterie a été réglée sur un programme semi-automatique ou automatique, l'heure de la journée ne peut être réglée à nouveau, et le programme automatique ou semi-automatique doit être annulé. **Voit Comment annuler le programme automatique.**



### Mise à l'heure :

L'affichage de l'horloge utilise une configuration de 24 heures.

- \* Appuyez sur les boutons et et tenez-les enfoncés en même temps.
- \* Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler l'heure. Si **Auto** clignote, voir **"Comment annuler le programme automatique"**.

\* Relâchez les boutons, l'horloge va démarrer.

### Cuisson manuelle (ou comment annuler un programme):

- \* Appuyez sur le bouton puis appuyez sur le bouton "-" jusqu'à ce que 0.00 s'affiche.
- \* Appuyez sur le bouton . Les signes **"Auto"** et disparaissent.
- \* Réglez le bouton du four sur la température de cuisson souhaitée.
- \* Le four va s'allumer. L'indicateur ambre du four s'allume.
- \* A la fin de la cuisson, éteignez en remettant à zéro le bouton du four, sur la marque "I" (arrêt).

### Remarque:

La minuterie n'arrêtera pas le four. Pour arrêter le four, tournez le thermostat du four ainsi que le bouton de sélection sur la marque "I" (arrêt).

### Programmation semi-automatique:

Ce mode permet un démarrage manuel de cuisson et une heure d'arrêt automatique.

- \* Appuyez sur le bouton . Appuyez sur les boutons "+" (ou "-") pour régler la durée de la cuisson en minutes (Auto et s'affichent).
- \* Réglez le bouton du four sur la température souhaitée.
- \* Le four s'allume et la cuisson commence.
- \* Le programmateur va arrêter le four à la fin de la période de cuisson préprogrammée. **"Auto"** clignote et l'alarme de la minuterie retentit. Pour éteindre l'alarme, appuyez sur le bouton .
- \* Positionnez le bouton du thermostat sur la marque "I" (arrêt).
- \* Appuyez sur le bouton pour annuler **"Auto"**.

### Programmation automatique:

Le programmateur allume le four et l'éteint aux heures réglées.

Veillez à ce que le bouton du four soit sur la position "I" (arrêt) et que l'heure correcte ait été réglée.

- \* Appuyez sur le bouton pour annuler tout programme enregistré. (**Auto** et le symbole ne s'affichent pas).
- \* Appuyez sur le bouton et appuyez sur les boutons "+" (ou "-") pour régler l'heure de fin désirée ( et **Auto** s'affichent).
- \* Appuyez sur le bouton puis sur le bouton "-" pour régler le temps de cuisson (durée) requis.
- \* Réglez le bouton du four sur la température de cuisson requise, et placez votre nourriture dans le four.
- \* Le four s'allume à l'heure requise, cuit la nourriture et s'éteint à l'heure prédéterminée.
- \* A la fin de la cuisson, l'alarme retentit et **"Auto"** clignote. Pour éteindre l'alarme, appuyez sur le bouton .

### Utilisation de l'horloge/du programmateur

Réglez la minuterie électronique avant d'utiliser le four. Sinon, votre four ne fonctionnera pas.

**L'alimentation électrique des éléments chauffants passe par la minuterie électronique. Il faut régler la minuterie afin que les éléments chauffants fonctionnent.**

La minuterie électronique de votre four fonctionne comme une minuterie classique. La minuterie sera remise à zéro en cas de coupure d'électricité. La minuterie électronique fonctionnera plus lentement si la fréquence de votre alimentation est inférieure à 50 Hz. (Cette défaillance n'est pas due à votre minuterie. Dans ce cas, réajustez votre minuterie).

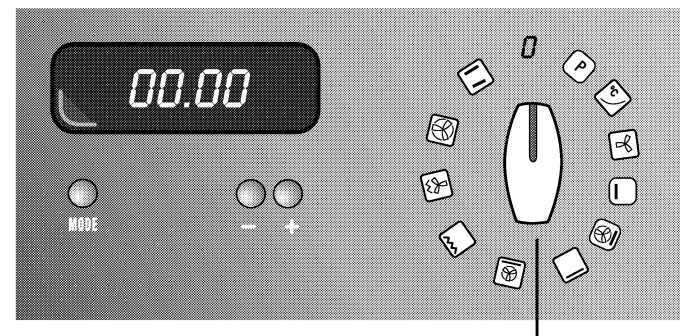
### La minuterie de votre four :

1. Vous pouvez régler les temps de cuisson entre 00.00 – 24.00 heures.
2. Vous pouvez vous en servir de minuteur sonore entre 00.00 – 24.00 heures.

3. Vous pouvez lancer un programme pour une cuisson entièrement automatique, semi-automatique ou non programmé (manuel). Les éléments chauffants à l'intérieur du four sont raccordés à la minuterie électronique et sont programmables.

Le four est mis en marche via la minuterie et la manette de sélection du four. La minuterie a 3 temps de cuisson.

- \* Manuel (sans programmation)
- \* Programmation semi-automatique
- \* Programmation automatique



**MODE** : Bouton de sélection du mode  
**- +** : Boutons de réglage du temps

Manette de sélection de fonction

### Manette de sélection de fonction du mode du four :

Afin de choisir un mode de fonctionnement du four, réglez cette manette sur la position souhaitée. Le four se met aussitôt en marche. 4 secondes plus tard, la température proposée s'affichera à l'écran. La température peut être modifiée en appuyant sur les boutons ± (plus, moins).

Pour arrêter le programme en cours, remettez la commande de sélection du mode dans sa position initiale. Un coupe-circuit de sécurité intervient automatiquement au bout de 6 heures si aucun mode n'est sélectionné. L'écran indique la chaleur résiduelle après avoir éteint un mode.

### Utilisez le tableau de cuisson pour les fins indiquées ci-dessous.

- Les types d'aliments que vous souhaitez cuisiner, la température du four, les positions des grilles et les temps de cuisson recommandés sont indiqués dans le tableau de cuisson
- Placez la manette de sélection de fonction du four dans la position souhaitée. Ajustez la température sur la minuterie (veuillez vous reporter à 5.1).
- Préchauffez le four pendant 10 minutes avec la porte du four fermée.
- Introduisez le plat que vous souhaitez cuire dans le four après le préchauffage.
- Après la cuisson, replacer la manette dans la position "0".
- Vous pouvez utiliser la fonction amplificateur pour le préchauffage afin d'atteindre la température du four souhaitée plus rapidement. Voir utilisation de la fonction amplificateur.

#### Préparer et consumer Important pour les asthmatiques

Les films protecteurs doivent être brûlés avant la première utilisation de votre appareil. Des vapeurs s'échapperont, ce qui est tout à fait normal.

**Prenez soin de très bien aérer la pièce pendant cette procédure. Évitez d'inspirer les vapeurs directes pendant la procédure.**

### Fonction amplificateur

1. Ajustez la "manette de sélection de fonction" sur la position amplificateur.
  2. Réglez la température et la minuterie.
  3. Votre four commence aussitôt à fonctionner et le voyant du thermostat est allumé.
  4. Lorsque le four atteint la température définie, le voyant du thermostat s'éteint.
  5. Une fois le voyant du thermostat éteint, réajustez la "manette de sélection de fonction" sur le mode de cuisson souhaité.
- N'oubliez pas que le mode Amplificateur est réservé au préchauffage. N'utilisez pas ce mode comme mode de cuisson.**

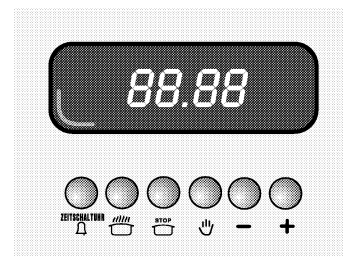
### Fonction 3D


L'élément de chauffage circulaire et le ventilateur fonctionnent avec les éléments chauffants supérieur et inférieur. En utilisant cette fonction, vous pouvez cuire 3 plaques d'aliments simultanément avec une qualité supérieure.

### Fonction pizza

L'élément de chauffage circulaire et le ventilateur fonctionnent avec l'élément chauffant inférieur. En utilisant cette fonction, vous pouvez cuire des pizzas à la perfection.


1. Ajustez la "manette de sélection de fonction" sur la marque pizza.
2. Réglez la température et la minuterie.



Appuyez sur le bouton  pour annuler "Auto" .


\* Réglez le bouton du four sur la marque "I" (arrêt).

**Remarque:** veuillez suivre les recommandations du fabricant alimentaire.



\* Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton  pour visualiser le temps de cuisson restant.

### Alarme de la minuterie:

L'alarme de la minuterie peut être réglée pour retentir entre "0 et 23.59 " heures, c'est-à-dire en tant qu'alarme pour vous rappeler d'éteindre une zone chauffante d'une plaque par exemple.

- \* Appuyez sur les boutons "+" ou "-" pour régler l'heure souhaitée de l'alarme.
- \* L'alarme de la minuterie retentit à la fin de ce temps.
- \* Pour éteindre l'alarme, appuyez sur le bouton .





### Comment annuler le programme automatique:

- \* Appuyez sur le bouton , puis sur le bouton "-" jusqu'à ce que l'horloge affiche 0.00.
- \* Appuyez sur le bouton , le programme est maintenant annulé.
- \* L'heure actuelle peut alors être réglée à nouveau.





### Activation du mode Demo / Verrouillage porte

Sous certaines conditions, le mode Demo peut être appliqué en tant que fonction de Verrouillage porte. Si ce mode est activé, les relais restent constamment ouverts. Par conséquent, vous pouvez faire fonctionner le minuteur comme à votre habitude, mais l'appareil ou le module de l'appareil branché sur le secteur ne subira aucune modification. Ce qui signifie que si votre enfant sélectionne un programme de cuisson, ce programme ne sera pas activé et l'appareil ou le module de l'appareil branché sur le secteur ne sera pas mis sous tension.

### Comment activer le mode Demo/verrouillage porte

1. Vérifiez que l'horloge est en mode manuel et annulez tous les programmes éventuellement activés.
2. Maintenez la touche "  " et la touche "  " simultanément enfoncées pendant 8 secondes environ. L'afficheur indiquera "ON" (Marche).
3. Appuyez sur la touche "+". L'afficheur indiquera "OFF" (Arrêt) et le symbole "  " s'affichera. Après 5 secondes environ, l'heure s'affiche à nouveau à côté du symbole "  ". La fonction Verrouillage porte est à présent activée.

### Comment désactiver le mode Demo/verrouillage porte

1. Vérifiez que l'horloge est en mode manuel et annulez tous les programmes éventuellement activés.
2. Maintenez la touche "  " et la touche "  " simultanément enfoncées pendant 8 secondes environ. L'afficheur indiquera "OFF" (Arrêt).
3. Appuyez sur la touche "  ". L'afficheur indiquera "ON" (Marche) et le symbole "  " disparaîtra. Après 5 secondes environ, l'heure s'affiche à nouveau à l'écran. La fonction Verrouillage porte est à présent désactivée.

## Utilisation du rappel minute

### Si votre cuisinière est équipée d'un rappel minute ;

Il y a une minuterie électrique pouvant ajuster le temps de cuisson jusqu'à 100 min. maximum. Elle est actionnée en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et peut être ajustée via une manette.

Tournez la manette sur la position manuelle (👉) si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction rappel minute. Dans cette position, la minuterie ne coupe jamais le courant. Pour arrêter le fonctionnement, vous devez soit éteindre la minuterie soit régler le thermostat sur "0". Lorsque la minuterie est ajustée entre 0-100 minutes, le courant est coupé automatiquement et la minuterie retentit à la fin de la durée spécifiée.


**Avvertissement : Les éléments chauffants ne fonctionnent pas à moins d'agir sur les manettes de la minuterie et du thermostat simultanément.**

## 4.3. Utilisation du four avec une minuterie centrale (Si votre cuisinière est équipée d'une minuterie centrale)


\* Après le premier branchement du four au réseau d'alimentation, il est possible de choisir une langue à l'aide des boutons ±. Celle-ci peut être confirmée à l'aide du bouton mode ou est acceptée automatiquement au bout de 10 secondes. Après cela, l'écran à 7 segments clignote jusqu'à ce que l'heure soit réglée au moyen des boutons ±. La langue et l'heure peuvent aussi être modifiées à tout moment à l'aide du menu correspondant.

\* Le four ne fonctionne pas tant que l'heure n'est pas réglée. Réglez l'heure avant la première utilisation et après une coupure d'électricité


### BEO 1570

-  Éléments chauffants supérieur et inférieur


---

-  Chauffage circulaire avec ventilateur


---

-  Gril 1 avec ventilateur


---

-  Fonction pizza


---

-  Gril 1


---

-  Élément chauffant inférieur


---

-  Dégivrage


---

-  Éléments chauffants supérieur et inférieur avec ventilateur


---

-  Gril 2


---

-  Amplificateur


---

-  Fonction 3D


---

-  Fonction pyrolyse (pour le nettoyage)


### BEO 1540

-  Éléments chauffants supérieur et inférieur


---

-  Chauffage circulaire avec ventilateur


---

-  Gril 1 avec ventilateur


---

-  Gril 2


---

-  Fonction pizza


---

-  Fonction 3D


---

-  Élément chauffant inférieur


---

-  Dégivrage

---

-  Amplificateur

---

-  Gril 1