BLAUPUNKT

[de]	Gebrauchsanleitung	3
[fr]	Notice d’utilisation	19
[en]	Instruction manual	37
[nl]	Gebruiksaanwijzing	53

Einbaubackofen 5BC310.0
Four encastrable 5BC310.0
Built-in oven 5BC310.0
Inbouwoven 5BC310.0

de Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise ... 3
Ursachen für Schäden ... 4
Ihr neuer Backofen ... 5
Bedienfeld ... 5
Funktionswähler ... 5
Temperaturwähler ... 5
Garraum ... 6
Ihr Zubehör ... 6
Einschieben des Zubehörs ... 6
Sonderzubehör ... 6
Vor dem ersten Benutzen ... 7
Backofen aufheizen ... 7
Zubehör reinigen ... 7
Backofen einstellen ... 7
Heizart und Temperatur einstellen ... 7
Pflege und Reinigung ... 7
Reinigungsmittel ... 7
Gestelle aus- und einhängen ... 8
Backofentür aus- und einhängen ... 9
Türscheiben aus- und einbauen ... 9
Eine Störung, was tun? ... 10
Störungstabelle ... 10
Backofenlampe an der Decke auswechseln ... 10
Glasabdeckung ... 10
Kundendienst ... 11
E-Nummer und FD-Nummer ... 11
Energie- und Umwelttipps ... 11
Energiesparen ... 11
Umweltgerecht entsorgen ... 11
Während des Transports zu beachtende Maßnahmen ... 11
Für Sie in unserem Kochstudio getestet ... 11
Kuchen und Gebäck ... 12
Tipps zum Backen ... 13
Fleisch, Geflügel, Fisch ... 13
Tipps zum Braten und Grillen ... 15
Aufläufe, Gratins, Toasts ... 15
Fertigprodukte ... 16
Spezialgerichte ... 16
Auftauen ... 16
Dörren ... 17
Einkochen ... 17
Acrylamid in Lebensmitteln ... 18
Prüfgerichte ... 18
Backen ... 18
Grillen ... 18

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Verletzungsgefahr!

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

Stromschlaggefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

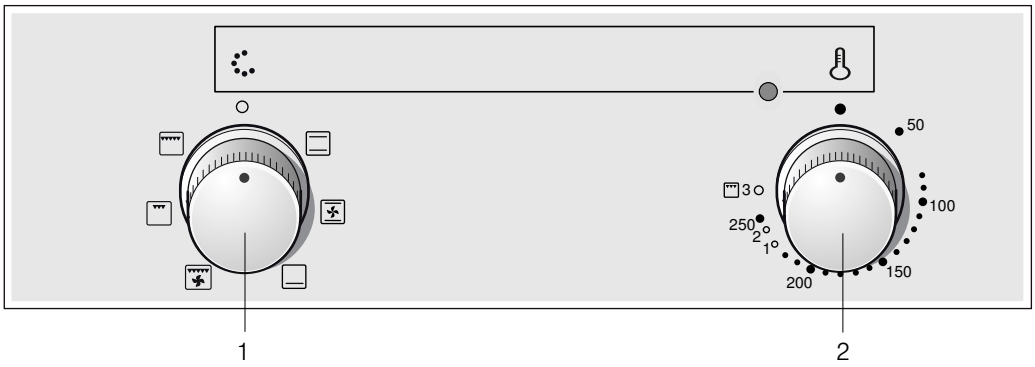
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau.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

Ihr neuer Backofen

Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Bedienfeld

Hier erhalten Sie einen Überblick über das Bedienfeld. Die Ausführung hängt vom jeweiligen Gerätetyp ab.



Erläuterungen	
1	Funktionswähler
2	Temperaturwähler

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. Der Funktionswähler lässt sich nach rechts oder links drehen.

Wenn die gewünschte Heizart eingestellt ist, leuchtet die Backofenlampe.

Einstellung		Funktion
0	Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Ober-/Unterhitze	Das Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Für Kuchen und Pizza in Formen oder auf dem Blech sowie für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild ist diese Einstellung gut geeignet. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	Umluft*	Auf einer Ebene können Sie Baiser und Blätterteig zubereiten. Kleingebäck, Plätzchen und Blätterteig können Sie auf zwei Ebenen gleichzeitig backen. Der Lüfter an der Geräterückseite verteilt die von oben und unten kommende Wärme gleichmäßig um die Speisen.
	Unterhitze	Mit Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken und -bräunen. Die Temperatur kommt von unten.
	Umluftgrillen	Umluftgrillen eignet sich besonders für das Grillen von Fisch, Geflügel und großen Fleischstücken. Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator verteilt die erhitzte Luft um die Speisen.

* Heizart nach Energie-Effizienzklasse EN50304.

Einstellung		Funktion
	Flachgrillen, kleine Fläche	Die Heizart ist geeignet für das Grillen von Steak, Würstchen, Fisch und Toasts in kleinen Mengen. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird erhitzt.
	Flachgrillen, große Fläche	Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische und Toasts grillen. Die gesamte Fläche unter dem Grillheizkörper wird erhitzt.

* Heizart nach Energie-Effizienzklasse EN50304.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur und die Grillstufe einstellen.

Stellungen		Bedeutung
•	Position null	Backofen nicht heiß.
50-270	Temperaturbereich	Die Temperaturangabe erfolgt in °C.
1, 2, 3	Grillstufen	Die Grillstufen für Grill, kleine und große Fläche. Stufe 1 = schwach Stufe 2 = mittel Stufe 3 = stark

Solange der Backofen heizt, leuchtet die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler. In den Heizpausen erlischt sie.Bei einigen Positionen leuchtet sie nicht.

Grillstufen

Beim Flachgrillen stellen Sie mit dem Temperaturwähler eine Grillstufe ein.

Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

Backofenlampe

Die Backofenlampe leuchtet während des Backofenbetriebs. Durch Drehen des Funktionswählers in eine beliebige Stellung kann die Backofenlampe auch eingeschaltet werden, ohne dass der Backofen aufgeheizt wird.

Kühlgebläse

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

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

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

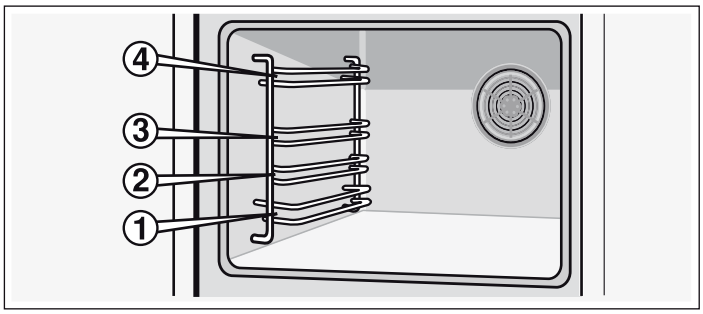
Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Damit manche Gerichte noch besser gelingen oder der Umgang mit Ihrem Backofen noch komfortabler wird, gibt es eine Auswahl an Sonderzubehör.

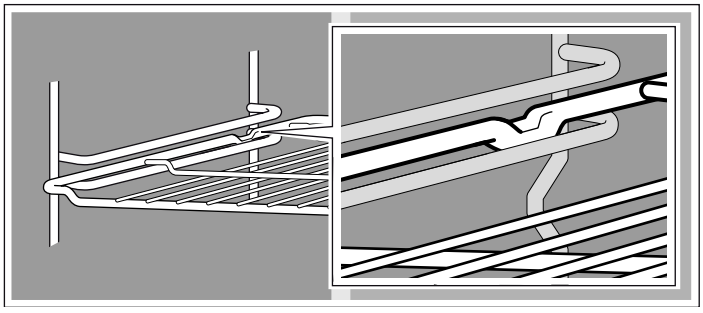
Einschieben des Zubehörs

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden. Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag ein, damit es das Türglas nicht berührt.



Wenn das Zubehör etwa zur Hälfte herausgezogen ist, rastet es ein. Jetzt lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Beim Einschieben in den Backofen auf die Ausbuchtung an der Rückseite des Zubehörs achten. Nur so rastet es richtig ein.



Hinweis: Das Zubehör kann sich durch Hitze verformen. Sobald das Zubehör abgekühlt ist, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an. Die Funktion wird nicht beeinträchtigt.

Halten Sie das Backblech an den Seiten mit beiden Händen fest und schieben Sie es parallel in das Gestell ein. Vermeiden Sie beim Einschieben des Backblechs Bewegungen nach rechts oder links. Andernfalls lässt sich das Backblech nur schwer einschieben.Die emaillierten Oberflächen könnten beschädigt werden.

Ihr Backofen verfügt nicht über das gesamte nachfolgend aufgeführte Zubehör.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Geben Sie bitte die Nummer 5Z an.

Rost
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Den Rost mit der offenen Seite zur Backofentür und der Krümmung nach unten ⌣ einschieben.

Universalpfanne
Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür einschieben.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. In unseren Broschüren oder im Internet finden Sie verschiedene für Ihren Backofen geeignete Produkte. Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör oder die Bestellmöglichkeit über das Internet ist von Land zu Land unterschiedlich. Informationen darüber finden Sie in den Verkaufsunterlagen.

Nicht jedes Sonderzubehör ist für jedes Gerät geeignet. Geben Sie beim Kauf stets die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Sonderzubehör	5Z Nummer	Verwendung
Alu-Backblech	5Z 11BA11	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Emailliertes Backblech	5Z 11BE11	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

Backofentür - Zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen

Bei längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr heiß werden.

Falls Sie kleine Kinder haben, ist beim Backofenbetrieb erhöhte Vorsicht geboten.

Darüber hinaus steht eine Schutzvorrichtung zur Verfügung, die eine direkte Berührung der Backofentür verhindert. Dieses Sonderzubehör (440651) ist beim Kundendienst erhältlich.

Vor dem ersten Benutzen

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

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Dazu wird der Backofen am besten eine Stunde lang bei 240 °C Ober-/Unterhitze ⊟ aufgeheizt. Achten Sie darauf, dass sich kein Verpackungsmaterial im Backofen befindet.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze ⊟ einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Den Backofen nach einer Stunde ausschalten. Dazu den Funktionswähler in die Nullstellung bringen.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

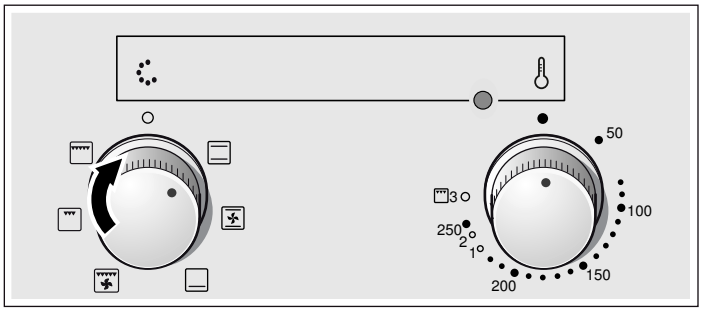
Backofen einstellen

Sie haben mehrere Einstellmöglichkeit für den Backofen. In diesem Kapitel erklären wir Ihnen, wie Sie die gewünschte Heizart und Temperatur oder die Grillstufen einstellen.

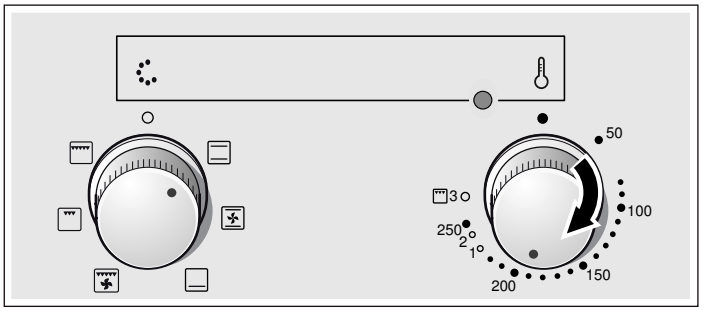
Heizart und Temperatur einstellen

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze bei 190°C.

1. Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.



2. Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Den Funktionswähler in die Nullstellung bringen.

Einstellungen ändern

Heizart, Temperatur und Grillstufe können je nach Bedarf geändert werden.

Pflege und Reinigung

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

Hinweise

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

Reinigungsmittel

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

Bei der Reinigung des Backofens

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholanteil,
- keine Scheuerschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung ordentlich aus.

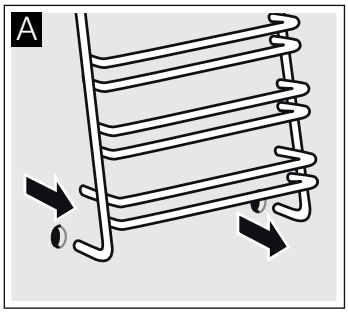
Das Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Edelstahlflächen	Mit warmer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen. Bei Edelstahflächen immer parallel zur natürlichen Maserung wischen. Andernfalls können Kratzer entstehen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Die Edelstahlfronten können mithilfe spezieller Pflegemittel poliert werden. Beachten Sie die Herstellerhinweise. Spezielle Edelstahlreiniger erhalten Sie bei unserem Kundendienst oder im Fachhandel.
Emailflächen und lackierte Oberflächen	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Drehknöpfe	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Glasscheibe	Mit einem Glasreiniger reinigen. Keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände verwenden. Diese können die Oberfläche der Glasscheibe zerkratzen und beschädigen.
Dichtung	Mit einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Backofen innen	Warme Spüllauge oder Essigwasser. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger nur auf abgekühlten Oberflächen verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Zubehör	In warmer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Schwamm säubern.
Alu-Backblech (optional)	Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Niemals Backofenreiniger verwenden. Um Kratzer zu vermeiden, die Metalloberflächen niemals mit einem Messer oder einem ähnlich scharfen Gegenstand berühren. Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Glasreinigungstuch oder einem Mikrofasertuch waagerecht und nicht zu fest reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Andernfalls können Kratzer entstehen
Kindersicherung (optional)	Falls eine Kindersicherung an der Backofentür angebracht ist, muss diese vor dem Reinigen entfernt werden. Alle Kunststoffteile in warmer Spüllauge einweichen und mit einem Schwamm abwaschen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Bei starker Verschmutzung funktioniert die Kindersicherung nicht mehr richtig.
Kochfeld	Hinweise zur Pflege und Reinigung finden Sie in der Gebrauchsanleitung für das Kochfeld.

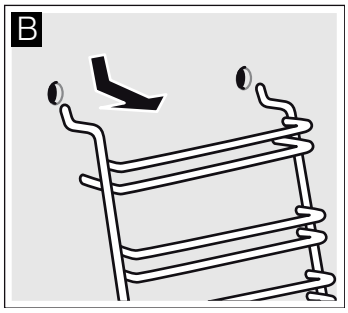
Gestelle aus- und einhängen

Zum Reinigen können Sie die Gestelle herausnehmen. Der Backofen muss abgekühlt sein.

Aushängen der Gestelle

1. Gestell unten herausziehen und etwas nach vorne ziehen. Die Verlängerungsstifte im unteren Gestellbereich aus den Befestigungsöffnungen herausziehen (Abbildung A).
2. Anschließend das Gestell hochklappen und vorsichtig herausnehmen (Abbildung B).

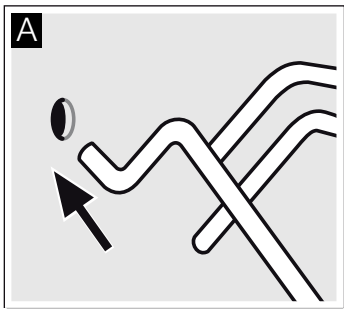


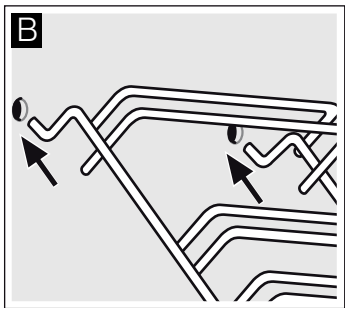


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen eine Bürste.

Einhängen der Gestelle

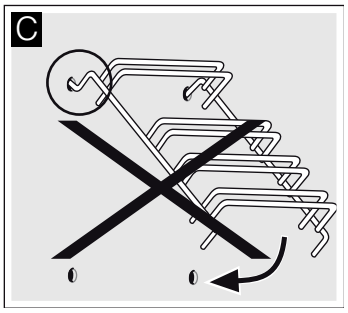
1. Die zwei Haken vorsichtig in die oberen Löcher einsetzen. (Abbildung A-B)





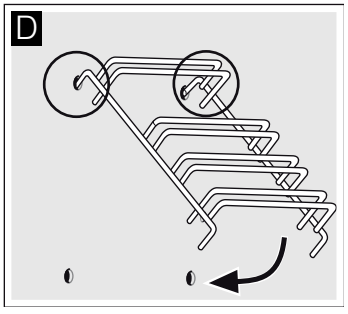
⚠ Falsche Montage!

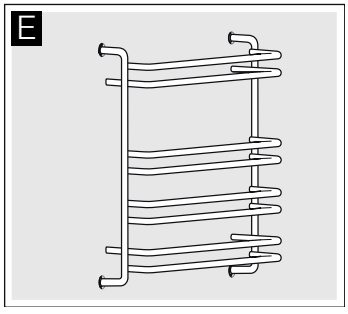
Niemals das Gestell bewegen, bevor die zwei Haken vollständig in den oberen Löchern verankert sind. Das Email könnte beschädigt werden und brechen (Abbildung C).



2. Die zwei Haken müssen vollständig in den oberen Löchern eingehängt sein. Jetzt das Gestell langsam und vorsichtig nach unten bewegen und in die unteren Löcher einhängen (Abbildung D).
3. Beide Gestelle in die Seitenwände des Backofens einhängen (Abbildung E).

Bei richtig montierten Gestellen ist der Abstand zwischen den zwei oberen Einschubhöhen größer.

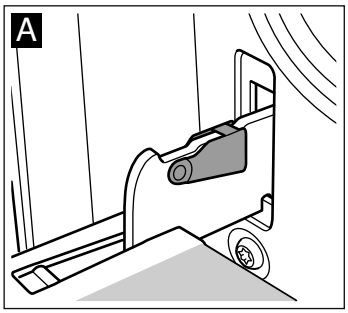


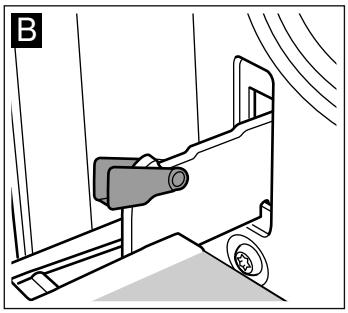


Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn der Sperrhebel zugeklappt ist (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.



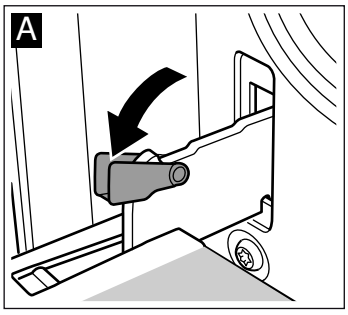


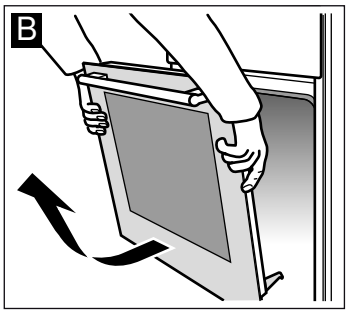
⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

Tür aushängen

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).

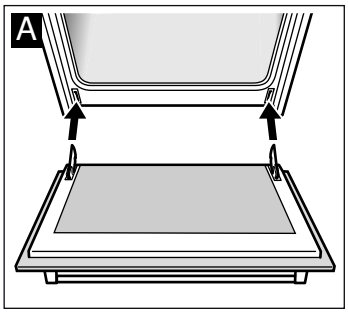


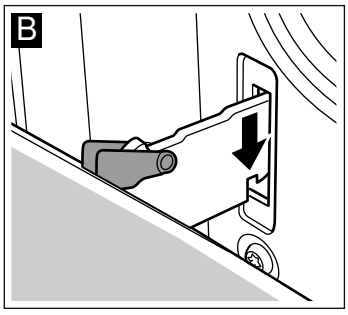


Tür einhängen

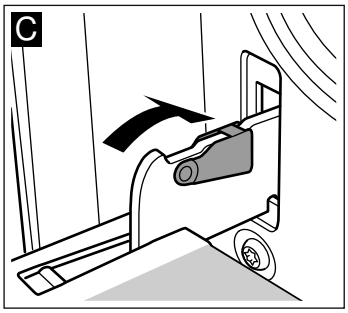
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).





3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild C). Backofentür schließen.



⚠ Verletzungsgefahr!

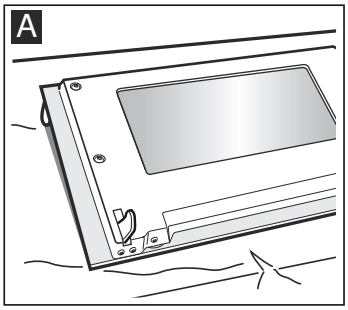
Verletzungsgefahr! Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

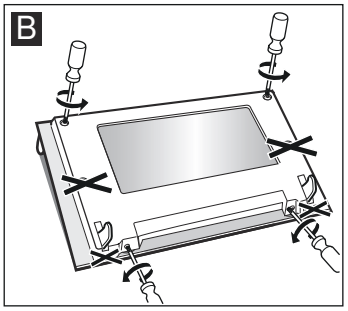
Türscheiben aus- und einbauen

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

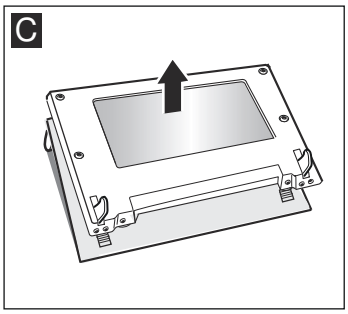
Ausbau

1. Backofentür aushängen. Siehe dazu den Abschnitt *Backofentür aushängen*. Die Backofentür mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen (Bild A).
2. Zuerst die unteren zwei Schrauben, dann die oberen zwei Schrauben gegen den Uhrzeigersinn drehen (Bild B).





3. Die Abdeckung entfernen (Bild C).



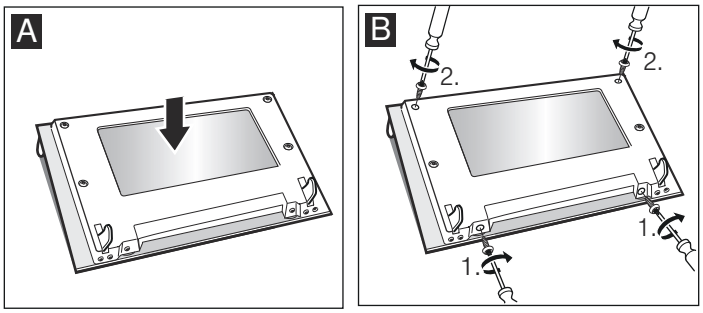
Die demontierten Teile dürfen nicht gewaschen werden. Reinigen Sie die Scheiben mit einem Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠ Verletzungsgefahr!

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

Einbau

1. Die Abdeckung wieder aufsetzen (Bild A).
2. Zuerst die unteren zwei Schrauben, dann die oberen zwei Schrauben wieder festschrauben (Bild B).



3. Backofentür einhängen. Siehe dazu den Abschnitt *Backofentür einhängen*.

Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

Störungstabelle

Wenn Ihnen ein Gericht nicht gelingt, lesen Sie bitte im Abschnitt *nach. Wir haben die Gerichte für Sie in unserem Kochstudio getestet*. Hier finden Sie nützliche Tipps und Informationen zum Kochen, Backen und Braten.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung/Informationen
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung defekt ist.
	Stromausfall.	Nachsehen, ob die Küchenlampe bzw. andere Küchengeräte funktionieren.
Backofen nicht heiß.	Staub auf den Kontaktteilen.	Die Schaltergriffe einige Male nach rechts und links drehen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von einem Techniker unseres Kundendiensts durchgeführt werden.

Achtung!

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

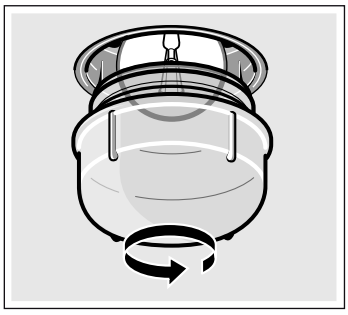
Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



3. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

Kundendienst ☏

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

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.

Energie- und Umwelttipps

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

Energiesparen

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Während des Transports zu beachtende Maßnahmen

Befestigen Sie alle beweglichen Teile im und auf dem Gerät mit einem Klebeband, das spurlos entfernt werden kann. Schieben Sie sämtliche Zubehörteile (z. B. Backblech) mit einem dünnen Pappkarton an den Kanten in die entsprechenden Fächer ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Legen Sie einen Pappkarton oder Ähnliches zwischen Vorder- und Rückseite, um ein Anstoßen an der Innenseite des Türglases zu verhindern. Befestigen Sie die Backofentür mit einem Klebeband an den Seitenwänden des Geräts.

Bewahren Sie die Originalverpackung des Gerätes auf. Transportieren Sie das Gerät nur in der Originalverpackung. Beachten Sie die Transportpfeile an der Verpackung.

Wenn die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist

Packen Sie das Gerät in eine schützende Umverpackung, um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten.

Transportieren Sie das Gerät in der aufrechten Position. Halten Sie das Gerät nicht am Türgriff oder an den rückseitigen Anschlüssen fest, da diese beschädigt werden können. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.

  Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

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

Kuchen und Gebäck

Backen auf einer Ebene

Beim Backen von Kuchen und Torten liefert Ober-/Unterhitze das beste Ergebnis.

Beim Backen mit 2D Heißluft das Zubehör in die folgenden Einschubhöhen einschieben:

- Kuchen in Kuchenform: Einschubhöhe 2
- Kuchen auf Backblech: Einschubhöhe 3

Backen und Braten auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie Heißluft.

Einschubhöhen beim Backen und Braten auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Einschubhöhe 3
- Backblech: Einschubhöhe 1

Gleichzeitig in den Backofen eingeschobene Gerichte müssen nicht zur gleichen Zeit fertig sein.

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Gerichten.

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Königskuchenform	2		160-180	50-60
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Königskuchenform	2		155-175	65-75
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		160-180	30-40
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	25-35
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	1		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Springform	2		150-170	55-65
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		160-180	25-35
Rühr- oder Hefeteig mit frischen Früchten	Universalpfanne	3		140-160	40-50
Biskuitroulade (vorheizen)	Universalpfanne	2		170-190	15-20
Hefezopf, 500 g Mehl	Universalpfanne	3		150-170	25-35
Stollen, 500 g Mehl	Universalpfanne	3		160-180	50-60
Stollen, 1 kg Mehl	Universalpfanne	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2		180-200	55-65
Pizza	Universalpfanne	3		180-200	20-30

Brot und Brötchen

Falls nicht anders angegeben den Backofen zum Brotbacken immer vorheizen.

Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Hefebrot, 1,2 kg Mehl	Universalpfanne:	2		270	8
				190	35-45
Sauerteigbrot, 1,2 kg Mehl	Universalpfanne:	2		270	8
				190	35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Universalpfanne:	2		200-220	20-30

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Minuten
Plätzchen	Universalpfanne	3	⊟	150-170	10-20
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3	⊞	130-150	25-35
Baiser	Universalpfanne	3	⊞	70-90	125-135
Windbeutel	Universalpfanne	2	⊟	200-220	30-40
Makronen	Universalpfanne	3	⊟	110-130	30-40
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3	⊞	100-120	35-45
Blätterteig	Universalpfanne	3	⊞	180-200	20-30
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3	⊞	180-200	30-40

* Zusätzliche Bleche erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer in die obere Ebene ein.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist:	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedrig.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Lösen Sie den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Backen Sie bei Kuchen mit saftigem Belag erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben Sie dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck etwas gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze ⊟ auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne (falls verfügbar).
Beim Backen von Hefebrötchen kleben die Teilstücke zusammen.	Zwischen den Brötchen muss ein Abstand von etwa 2 cm eingehalten werden. So ist genügend Platz vorhanden, damit die Brötchen aufgehen können und gleichmäßig gebacken werden.
Sie möchten auf zwei Ebenen backen.	Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen stets Heißluft ⊞. Gleichzeitig in den Backofen eingeschobene Gerichte müssen nicht zur gleichen Zeit fertig sein.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Achten Sie darauf, dass der Deckel für den Bräter passt und gut schließt.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brätern aus Edelstahl ist die Bräunung nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger gar sein. Verlängern Sie die Garzeiten.

Angaben in den Tabellen:
Geschirr ohne Deckel = offen
Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Heizen Sie den Grill für ca. 3 Minuten vor, bevor Sie die Grillstücke auf den Rost legen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Backblech oder Universalpfanne dürfen nicht in Höhe 4 eingeschoben werden. Bei hohen Temperaturen können sie sich verformen und beim Herausziehen den Garraum beschädigen.

Nehmen Sie möglichst gleich große Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Wenden Sie die Grillstücke nach ⅔ der angegebenen Zeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.

Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		230-250	50
Steaks, 3cm dick, medium		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Schweinefleisch						
Braten ohne Schwarte (z.B.Nacken)	1,0 kg	offen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Braten mit Schwarte (z.B.Schulter)	1,0 kg	offen	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	1		210-230	80
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		170-190	120
Hackfleisch						
Hackbraten	aus 750 g Fleisch	offen	1		180-200	70
Würstchen						
Würstchen		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15

Geflügel

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett ablaufen kann.

Das Geflügel mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen. Ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Zeit wenden.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Zeit in Minuten
Hähnchenhälften, 1-4 Stück	je 400 g	Rost	2		210-230	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	3		210-230	30-40
Hähnchen, ganz 1-4 Stück	je 1 kg	Rost	2		200-220	55-85
Ente, ganz	1,7 kg	Rost	2		170-190	80-100
Gans, ganz	3,0 kg	Rost	2		160-180	110-130
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		180-200	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	2		180-200	80-100

Fisch

Wenden Sie Fischstücke nach ⅔ der angegebenen Zeit.

Ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Den ganzen Fisch in Schwimmposition mit den Rückenflossen nach oben in den Backofen schieben. Geben Sie eine Kartoffelhälfte oder ein kleines, backofenbeständiges Gefäß in den Bauchraum, damit der Fisch stabiler steht.

Schieben Sie beim direkten Grillen auf dem Rost zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, ganz	je ca. 300 g	Rost	3		2	20-25
	1,0 kg	Rost	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rost	2		180-200	60-70
Fischkotelett	je ca. 300 g	Rost	4		2	20-25

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die “Löffelprobe“. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Backofen bleibt sauberer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Die Tabellenangaben sind nur Richtwerte.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Aufläufe					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		170-190	50-60
Nudelauflauf	Auflaufform	2		210-230	25-35
Gratin					
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, max. 2 cm hoch	Auflaufform	2		150-170	50-60

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Toast					
Toast bräunen, 4 Stück	Rost	4		3	6-7
Toast bräunen, 12 Stück	Rost	4		3	4-5
Toast, überbacken, 4 Stück	Rost	3		3	7-10
Toast, überbacken, 12 Stück	Rost	3		3	5-8

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Gericht an.

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung	Universalpfanne	3		180-200	40-50
Pommes Frites	Universalpfanne	3		210-230	25-30
Pizza	Rost	2		200-220	15-20
Pizza Baguette	Rost	2		190-210	15-20

Hinweis

Beim Garen von Tiefkühlgerichten kann sich die Universalpfanne verformen. Der Grund dafür liegt in den großen Temperaturunterschieden, denen das Zubehör ausgesetzt ist. Die Verformung verschwindet bereits während des Garvorgangs wieder.

Spezialgerichte

Hefeteig und hausgemachter Joghurt lassen sich bei niedrigen Temperaturen sehr gut zubereiten.

Das Zubehör aus dem Backofen entfernen.

Vorbereiten des Joghurts

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen, auf 40 °C abkühlen lassen.
2. 150 g Joghurt (aus dem Kühlschrank) in die Milch geben und gut verrühren.
3. In kleine verschließbare Joghurtgläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Die Gläser auf den Rost stellen und in Höhe 1 einschieben.
5. Die Backtemperatur auf 50 °C einstellen und wie angegeben fortfahren.

Hefeteig gehen lassen

1. Bereiten Sie den Hefeteig wie gewohnt zu, geben Sie ihn in ein hitzebeständiges Keramikgeschirr und decken Sie ihn ab.
2. Den Backofen wie angegeben vorheizen.
3. Die Backofentür schließen und den Hefeteig im Backofen gehen lassen.

Gericht	Geschirr		Heizart	Temperatur	Dauer
Joghurt	Verschließbare Joghurtgläser	1		50 °C	6-8 Stunden
Hefeteig gehen lassen	Das hitzebeständige Geschirr	auf den Backofenboden stellen		auf 50 °C vorheizen Das Gerät ausschalten und den Hefeteig in den Backofen stellen	5-10 Mintuen 20-30 Minuten

Auftauen

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

Gefriergut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet

Dörren

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie das Obst und Gemüse gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Die Universalpfanne muss in Höhe 3,
der Rost in Höhe 1 eingeschoben werden.
Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Obst und Gemüse	Höhe	Heizart	Temperaturangabe in °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	1+3		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	1+3		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	1+3		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter, geputzt	1+3		80	ca.1½

Einkochen

Zum Einkochen müssen die Gläser und Gummiringe sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

Achtung!

Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen sie, ob es in den Gläsern richtig perlt.

Vorbereiten

1. Die Gläser füllen, nicht zu voll machen.
2. Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein.
3. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.
4. Die Gläser mit Klammern verschließen.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

Einstellung

1. Die Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Einmachgläser so anordnen, dass sie sich nicht gegenseitig berühren.
2. ½ Liter Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Unterhitze einstellen.
5. Die Temperatur auf 170 - 180 °C einstellen.

Einkochen

Obst
Nach ca. 40 bis 50 Minuten steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Schalten Sie den Backofen aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum. Bei längerem Abkühlen im Garraum könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt.

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	ausschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	ausschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	ausschalten	ca. 35 Minuten

Gemüse
Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen. Je nach Gemüseart ca. 35 bis 70 Minuten lang. Schalten Sie nach dieser Zeit den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

Achtung!

Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

Acrylamid in Lebensmitteln

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

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

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

Backen

Backen auf 2 Ebenen:
Die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Spritzgebäck (wie Spritzkuchen in Zuckersirup):
Gleichzeitig in den Backofen eingeschobene Gerichte müssen nicht zur gleichen Zeit fertig sein.

Gedeckter Apfelkuchen, Höhe 1:
Die Position der dunklen Springform ändern, diagonal einschieben.
Gedeckter Apfelkuchen, Höhe 2:
Die Position der dunklen Springform ändern.

Kuchen in Springform aus Metall:
Mit Ober-/Unterhitze in Höhe 1 backen. Verwenden Sie statt des Rostes die Universalpfanne und stellen Sie die Springform darauf.

Gericht	**Zubehör und Geschirr**	**Höhe**	**Heizart**	**Temperaturangabe in °C**	**Dauer, Minuten**
Spritzgebäck	Universalpfanne	3		150-170	20-30
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		140-160	30-40
Small Cakes	Universalpfanne	3		150-170	25-35
Small Cakes, vorheizen	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		140-160	25-35
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Universalpfanne + 2 Springformen Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 Roste* + 2 Springformen Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

* Zusätzliche Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör beim Kundendienst oder im Fachhandel.

** Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer in die obere Ebene ein.

*** Die Kuchenformen diagonal versetzt auf das Zubehör stellen.

Grillen

Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gericht	**Zubehör und Geschirr**	**Höhe**	**Heizart**	**Grillstufe**	**Dauer, Minuten**
Toast bräunen 10 Min. vorheizen	Rost	4		3	½-2
Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1		3	25-30

* Nach der Zeit ⅔ wenden

fr Table des matières

Précautions de sécurité importantes 19
Causes de dommages 21
Votre nouveau four 21
Bandeau de commande 21
Sélecteur de fonctions 22
Sélecteur de température 22
Compartiment de cuisson 22
Vos accessoires 23
Insertion de l'accessoire 23
Accessoires en option 23
Avant la première utilisation 24
Chauffer le four 24
Nettoyer les accessoires 24
Régler le four 24
Régler le mode de cuisson et la température 24
Entretien et nettoyage 24
Produit nettoyants 24
Décrocher et accrocher les supports 25
Décrocher et accrocher la porte du four 26
Démontage et remontage des vitres 26
Pannes et dépannage 27
Tableau des erreurs 27
Changer la lampe du four au plafond 27
Cache en verre 27
Service après-vente 28
Numéros de produit E et de fabrication FD 28
Conseils concernant l'énergie et l'environnement 28
Economiser de l'énergie 28
Elimination écologique 28
Mesures à respecter au cours du transport 28
Testés pour vous dans notre laboratoire 29
Gâteaux et pâtisseries 29
Conseils pour la cuisson de gâteaux 30
Viande, volaille, poisson 31
Conseils pour les rôtis et grillades 33
Soufflés, gratins, toasts 33
Plats cuisinés 33
Plats spéciaux 34
Décongélation 34
Déshydratation 34
Mise en conserve 34
L'acrylamide dans certains aliments 35
Plats tests 36
Cuisson de gâteaux 36
Grillades 36

⚠ Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

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

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

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

Risque de choc électrique !

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

Causes de dommages

Attention !

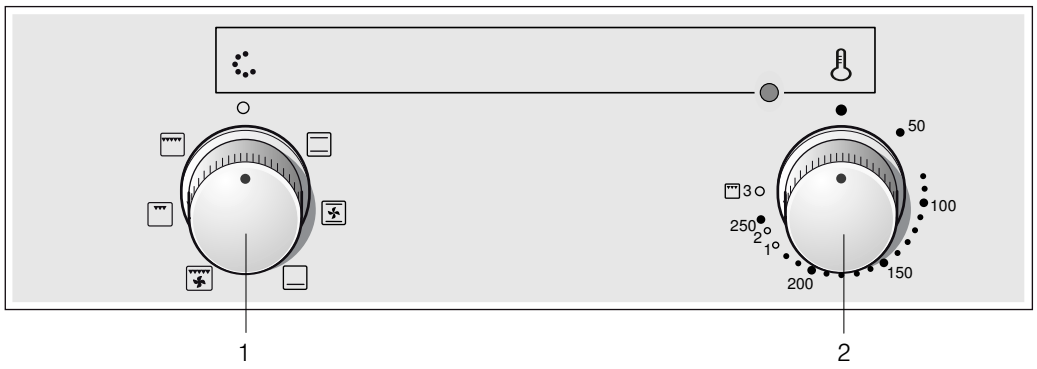
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur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

Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Bandeau de commande

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.



Explications	
1	Sélecteur de fonctions
2	Sélecteur de température

Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de mode de fonctionnement permet de régler le mode de cuisson du four. Il se tourne vers la droite ou vers la gauche.

Lorsque le mode de cuisson souhaité est réglé, la lampe du four s'allume.

Réglage		Fonction
0	Arrêt	Le four est arrêté.
	Cuisson traditionnelle	La cuisson et le rôtissage fonctionnent sur un seul niveau. Ce réglage est bien adapté aux gâteaux et aux pizzas (moule ou plaque) et aux rôtis maigres (bœuf, veau et gibier). La chaleur est diffusée uniformément par le haut et par le bas.
	Air pulsé*	Vous pouvez préparer des meringues et des pâtes feuilletées sur un niveau. Vous pouvez cuire en parallèle des petites pâtisseries, des petits gâteaux et des pâtes feuilletées sur deux niveaux. Le ventilateur situé à l'arrière de l'appareil répartit uniformément autour des aliments la chaleur arrivant par le haut et par le bas.
	Chaleur de sole	Le mode Chaleur de sole permet de faire dorer les plats sur le dessous ou de les maintenir au chaud. La chaleur est diffusée par le bas.
	Gril avec chaleur tournante	La position Gril avec chaleur tournante est particulièrement indiquée pour les poissons, volailles et gros morceaux de viande. Dans ce cas, la résistance du gril et le ventilateur sont mis en marche et arrêtés en alternance. Le ventilateur diffuse l'air chauffé autour des plats.
	Gril, petite surface	Ce mode de cuisson est adapté pour griller des steaks, saucisses, poissons et toasts en petites quantités. La partie médiane de la résistance de gril est chauffée.
	Gril, grande surface	Cette position permet de griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts. Toute la surface sous la résistance du gril est chauffée.

* Mode de cuisson selon la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.

Sélecteur de température

Vous pouvez régler la température et la position gril au moyen du sélecteur de température.

Positions		Signification
•	Position zéro	Le four n'est pas chaud.
50-270	Fourchette de température	L'affichage de la température se fait en °C.
1, 2, 3	Positions gril	Les positions gril pour le mode Gril, petite et grande surface. Position 1 = faible Position 2 = moyen Position 3 = fort

Tant que le chauffe, le voyant lumineux au-dessus du sélecteur de température est allumé. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. Lors de certaines positions il n'est pas allumé.

Positions gril

En position gril , vous réglez une position gril au moyen du sélecteur de température.

Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

Lampe du four

La lampe du four est allumée quand le four est en service. Lorsque vous placez le sélecteur de fonctions sur n'importe quelle position, il se peut que la lampe du four s'allume également, sans que ce dernier soit utilisé.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

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

Attention !

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

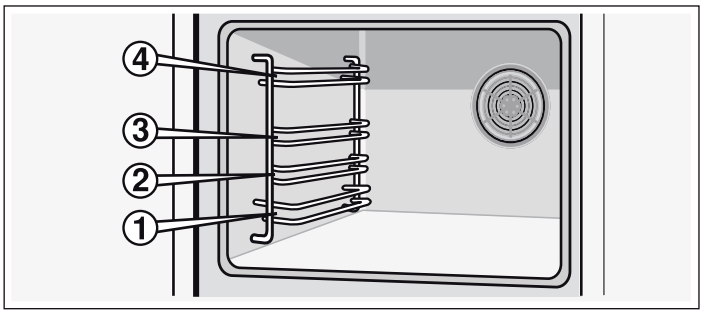
Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.

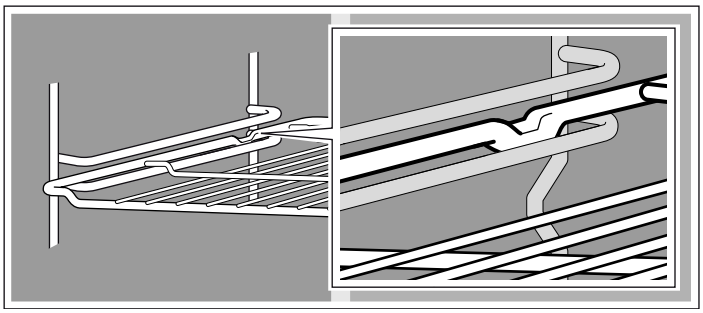
Insertion de l'accessoire

4 hauteurs sont possibles pour l'insertion de l'accessoire dans le four. Insérez systématiquement l'accessoire en butée afin d'éviter tout contact avec la porte vitrée.



Lorsque l'accessoire est sorti jusqu'à la moitié environ, il s'enclenche. Ainsi, il est facile de retirer les plats du four.

Lors de l'insertion dans le four, faites attention à la courbure sur la partie arrière de l'accessoire. C'est le seul moyen de garantir son insertion appropriée.



Remarque : L'accessoire peut se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidi, l'accessoire reprend sa forme initiale. Cela n'a pas d'incidence sur son fonctionnement.

Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements vers la droite ou la gauche lors du coulissement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.

Votre four ne dispose pas de tous les accessoires énumérés ci-après.

Les accessoires sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro 5Z.

Grille
Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Insérer la grille avec le coude vers le bas ⌣ la face ouverte vers la porte du four.

Lèchefrite
Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille.

Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, la partie inclinée orientée vers la porte du four.

Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Dans nos brochures et sur Internet vous trouverez différents produits appropriés à votre four. La disponibilité des accessoires en option ou la possibilité de les commander sur Internet varie selon les pays. Des informations ce concernant figurent dans les documents de vente.

Les différents accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Accessoires en option	Numéro 5Z	Emploi
Plaque à pâtisserie en aluminium	5Z 11BA11	Pour des gâteaux et petits gâteaux secs. Enfourner la plaque à pâtisserie, la partie inclinée en direction de la porte du four.
Plaque à pâtisserie émaillée	5Z 11BE11	Pour des gâteaux et petits gâteaux secs. Enfourner la plaque à pâtisserie, la partie inclinée en direction de la porte du four.

Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

Si vous avez des enfants en bas âge, il faut redoubler d'attention lors de l'utilisation du four.

Il existe pour cela un dispositif de protection qui empêche un contact direct avec la porte du four. Cet accessoire vendu séparément (440651) est disponible auprès du service après-vente.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du neuf, chauffez le four à vide tout en le laissant fermé. Pour ce faire, le mieux consiste à laisser le four fonctionner pendant une heure à 240 °C sur Cuisson traditionnelle ⊟. Veillez auparavant à ce qu'il ne reste plus de matériau d'emballage dans le four.

1. Réglez le mode Cuisson traditionnelle ⊟ avec le sélecteur de fonctions.
2. Réglez la valeur 240 °C avec le sélecteur de température.

Arrêtez le four au bout d'une heure. Pour cela, ramenez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

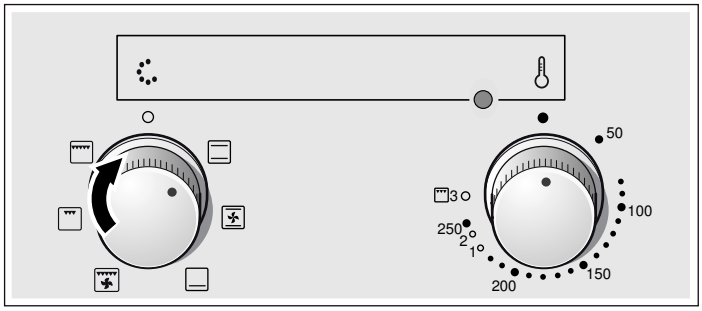
Régler le four

Le four propose plusieurs réglages possibles. Ce chapitre est consacré au réglage de la température et du mode de cuisson souhaités ou des positions de gril.

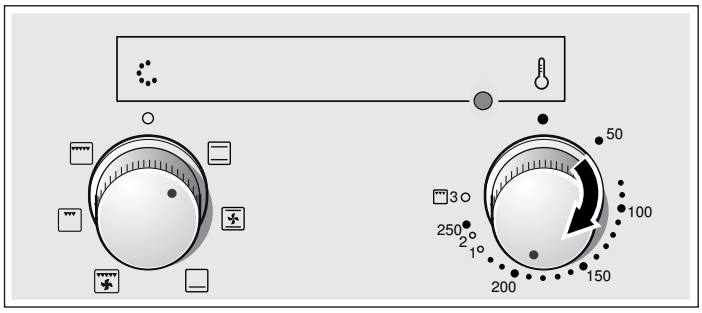
Régler le mode de cuisson et la température

Exemple dans l'illustration : convection naturelle à 190°C.

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



2. Le sélecteur de température permet de régler la température ou la position gril.



Le four commence à chauffer.

Arrêter le four

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

Modification des réglages

Il est possible de modifier le mode de cuisson, la température et la position du gril selon les besoins.

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Produit nettoyants

Pour ne pas endommager les différences surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

Pour le nettoyage du four

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyant a taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

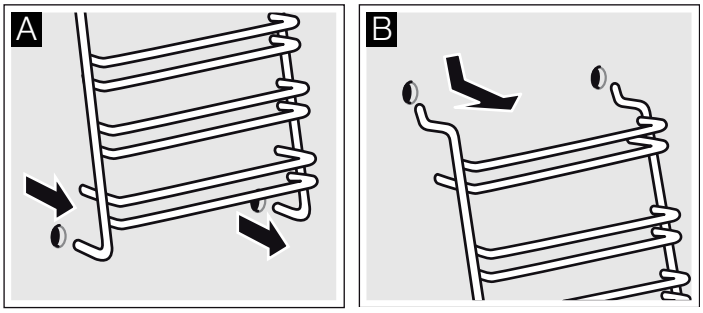
Le bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni un racloir à verre pour le nettoyage.
Surfaces en inox	Nettoyer avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux. Sur les surfaces en inox, toujours essuyer parallèlement à la veinure naturelle. Le contraire peut occasionner des rayures. Sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges à dos récurant ou de chiffons de nettoyage rugueux. Les surfaces en acier peuvent être polies au moyen d'un produit d'entretien spécial. Veuillez respecter les consignes du fabricant. Vous pouvez obtenir des nettoyants spéciaux pour acier auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Surfaces en émail et surfaces laquées	Nettoyer avec un peu de produit à vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Boutons rotatifs	Nettoyer avec un peu de produit à vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Vitre	Nettoyer avec un nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de nettoyant agressif ou d'objet métallique acéré. Ils risquent de rayer la surface de la vitre et de l'endommager.
Joint	Essuyer avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Intérieur du four	Eau tiède additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre. En cas de salissures importantes : n'utiliser du nettoyant pour four que sur des surfaces refroidies.
Couvercle en verre de la lampe du four	Nettoyer avec un peu de produit à vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Accessoires	Mettre à tremper dans de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.
Plaque à pâtisserie en aluminium (en option)	Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré similaire. Nettoyer horizontalement et sans trop appuyer avec un peu de produit à vaisselle et un chiffon de nettoyage humide pour vitres ou avec un chiffon en microfibres. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges à dos récurant ou de chiffons de nettoyage rugueux. Le contraire peut occasionner des rayures
Sécurité-enfants (en option)	Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, elle doit être enlevée avant le nettoyage. Mettre à tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle et les nettoyer avec une éponge. Sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, la sécurité-enfants ne fonctionne plus correctement.
Table de cuisson	Vous trouverez les indications pour l'entretien et le nettoyage de votre table de cuisson dans sa notice d'utilisation.

Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

Démontage des supports

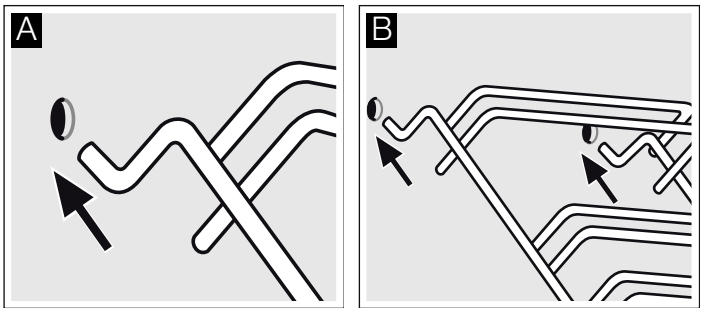
1. Maintenez le support par le bas et tirez-le quelque peu vers l'avant. Retirez les pointes prolongatrices du bas du support des orifices de fixation (Figure A).
2. Ensuite, rabattez le support vers le haut et retirez-le avec précaution (Figure B).



Nettoyez les supports avec du produit nettoyant et une éponge. Pour les salissures tenaces, utilisez une brosse.

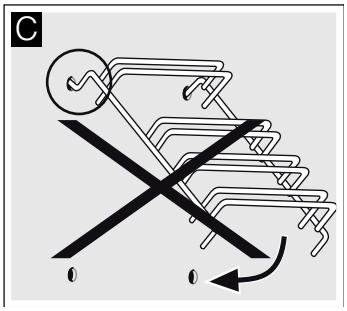
Installation des supports

1. Insérez avec précaution les deux crochets dans les trous situés dans le haut de la paroi. (Figure A-B)



⚠ Mauvaise installation !

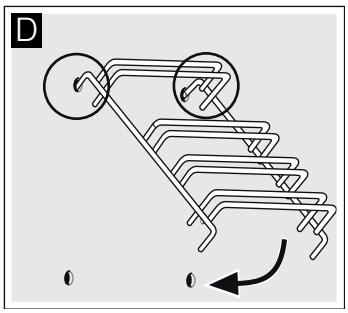
Ne déplacez jamais le support tant que les deux crochets ne sont pas complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. L'émail risquerait d'être endommagé et de casser (Figure C).

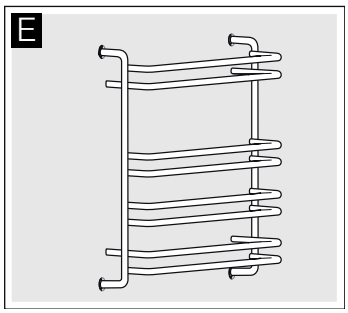


2. les deux crochets doivent être complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. Déplacez ensuite le support vers le bas, lentement et avec précaution, et insérez les crochets inférieurs (Figure D).

3. Insérez les deux supports dans les parois latérales du four (Figure E).

L'installation des supports est réussie lorsque l'écart entre les deux niveaux d'insertion supérieurs est plus important.

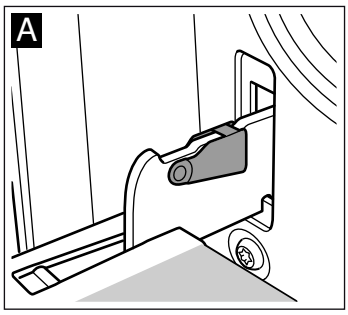


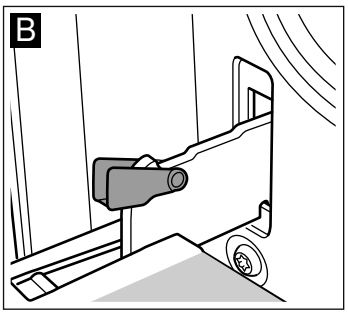


Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque le levier de verrouillage est pivoté vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.



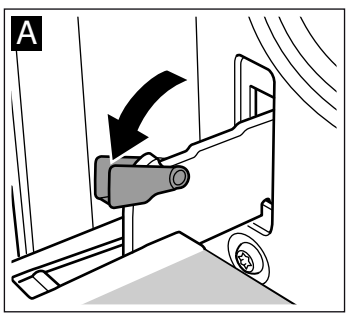


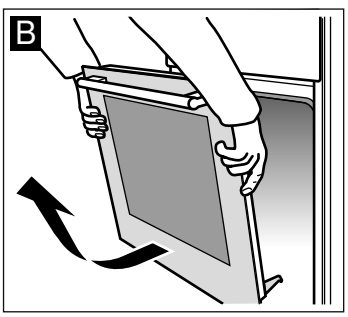
⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).

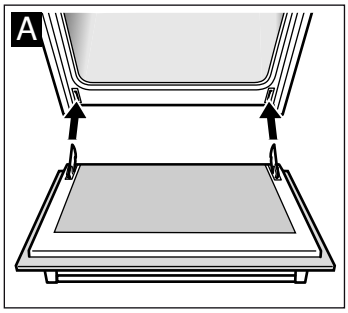


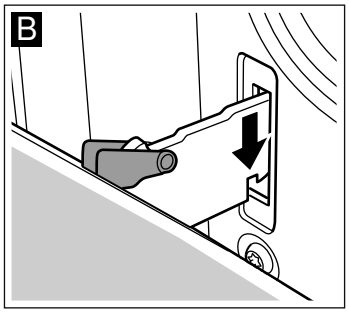


Accrocher la porte

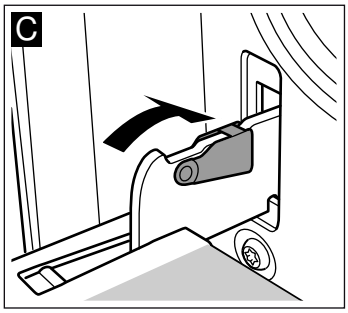
Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).





3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



⚠ Risque de blessure !

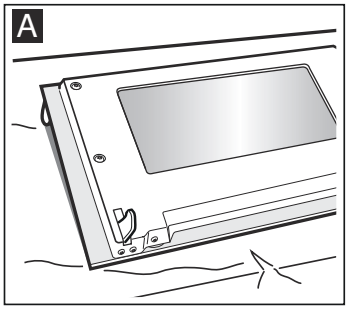
Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

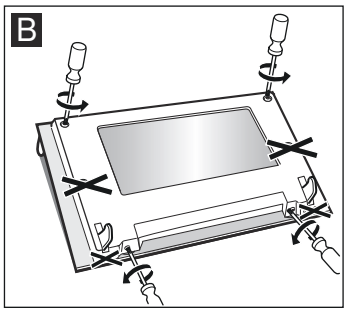
Démontage et remontage des vitres

Pour un meilleur nettoyage, il est possible de déposer les vitres de la porte du four.

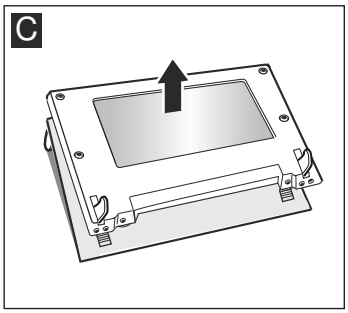
Démontage

1. Démontez la porte du four. Pour cela, voir la section *Démontage de la porte du four*. Déposez la porte du four avec la poignée vers le bas sur un torchon (Figure A).
2. Commencez par tourner les deux vis du bas, puis les deux vis du haut dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Figure B).





3. Retirez le couvercle (Figure C).



Ne lavez pas les éléments démontés. Nettoyez les vitres avec un produit pour vitres et essuyez avec un chiffon doux.

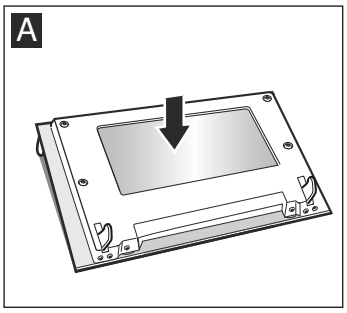
⚠ Risque de blessure !

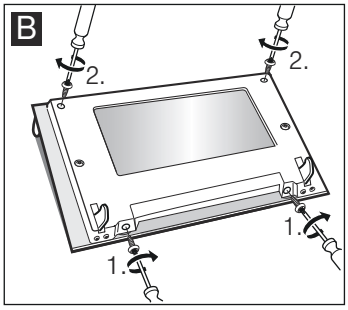
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Montage

1. Remettez le couvercle en place (Figure A).

2. Commencez par resserrer les deux vis du bas, puis les deux vis du haut (Figure B).





3. Installez la porte du four. Pour cela, voir la section *Montage de la porte du four*.

N'utilisez de nouveau le four que lorsque les vitres sont installées correctement.

Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

Tableau des erreurs

Si vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, veuillez vous reporter à la section *. Nous avons testé les plats cuisinés dans notre cuisine*. Vous trouverez ici des conseils et informations utiles pour la cuisson de vos plats, rôtis et gâteaux.

Erreur	Cause possible	Correction/Informations
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est défectueux.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lampe de la cuisine ou d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
Le four n'est pas chaud.	Poussière sur les éléments de contact.	Tournez les boutons plusieurs fois vers la droite et vers la gauche.

⚠ Risque d'électrocution !

Toute réparation non conforme est dangereuse. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens de notre service après-vente.

Attention !

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

Changer la lampe du four au plafond

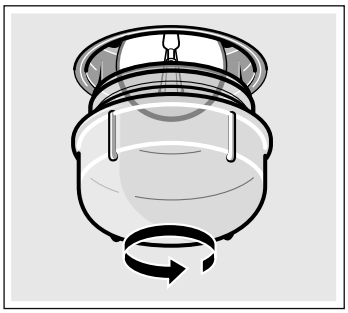
Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.

2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.

4. Revisser le cache en verre.

5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	**N° FD**

Service après-vente ☏

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

Pour les contacts dans les différents pays, consulter le répertoire de SAV joint.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economiser de l'énergie

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

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

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

Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte du four avec de l'adhésif sur les parois latérales de l'appareil.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballez l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccordements situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
  Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.
  Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuisson sur un seul niveau

Lors de la cuisson de gâteaux et tartes, le mode Cuisson traditionnelle est le plus approprié.

Lors de la cuisson avec 2D Air pulsé, insérez l'accessoire sur les niveaux suivants :

- Gâteau dans un moule à gâteau : Hauteur d'enfournement 2
- Gâteau sur la plaque : Hauteur d'enfournement 3

Cuisson et rôtissage sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Air pulsé.

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson et le rôtissage sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : Hauteur d'enfournement 3
- Plaque de cuisson : Hauteur d'enfournement 1

Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Les tableaux proposent une sélection de plats.

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

Gâteaux dans moules	Moule	Hauteur	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Génoise, simple	Moule à cake	2		160-180	50-60
Génoise, fine (sablés, par exemple)	Moule à cake	2		155-175	65-75
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		160-180	30-40
Fond de tarte, génoise	Moule tatin	2		160-180	25-35
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tartes aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	moule démontable foncé	1		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits fins, en génoise	Moule démontable	2		150-170	55-65
Tartes salées* (quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable	1		180-200	50-60

* Laissez refroidir le gâteau environ 20 minutes dans l'appareil.

Gâteau sur la plaque	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture sèche	La lèchefrite	3		160-180	25-35
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée, aux fruits frais	La lèchefrite	3		140-160	40-50
Biscuit roulade (préchauffage)	La lèchefrite	2		170-190	15-20
Brioche en forme de natte tressée, 500 g de farine	La lèchefrite	3		150-170	25-35

Gâteau sur la plaque	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Gâteau de Noël allemand, 500 g de farine	La lèchefrite	3	⊟	160-180	50-60
Gâteau de Noël allemand, 1 kg de farine	La lèchefrite	3	⊟	150-170	90-100
Strudel, sucré	La lèchefrite	2	⊟	180-200	55-65
Pizza	La lèchefrite	3	⊟	180-200	20-30

Pain et petits pains
Sauf indication contraire, il faut toujours préchauffer le four pour la cuisson du pain.

Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud.

Pain et petits pains	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	⊟	270	8
				190	35-45
Pain au levain, 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	⊟	270	8
				190	35-45
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèchefrite	2	⊟	200-220	20-30

Petites pâtisseries	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Biscuits	La lèchefrite	3	⊟	150-170	10-20
	Plaque de cuisson en aluminium* + lèchefrite**	1+3	⊞	130-150	25-35
Meringues	La lèchefrite	3	⊞	70-90	125-135
Choux	La lèchefrite	2	⊟	200-220	30-40
Macarons	La lèchefrite	3	⊟	110-130	30-40
	Plaque de cuisson en aluminium* + lèchefrite**	1+3	⊞	100-120	35-45
Pâte feuilletée	La lèchefrite	3	⊞	180-200	20-30
	Plaque de cuisson en aluminium* + lèchefrite**	1+3	⊞	180-200	30-40

* Vous pouvez vous procurer des plaques supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

** Lors de la cuisson sur deux niveaux, placez systématiquement la lèchefrite sur le niveau supérieur.

Conseils pour la cuisson de gâteaux

Vous voulez cuire un gâteau selon votre propre recette.	Basez-vous sur un gâteau semblable indiqué dans le tableau de cuisson des gâteaux
Vous pourrez ainsi vérifier si la génoise est bien cuite :	10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, plantez un bâtonnet en bois dans la partie la plus élevée du gâteau. Si la pâte ne colle plus au bois, cela signifie que le gâteau est fini.
Le gâteau s'écroule.	Pour le prochain gâteau, utilisez moins de liquide ou baissez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.
La forme du gâteau est élevée au milieu et basse sur les bords.	Ne beurrez pas le bord du moule démontable. Après la cuisson, démoulez le gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop sombre sur le dessus.	Enfournez-le à un niveau inférieur, choisissez une température plus basse et prolongez un peu le temps de cuisson.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, faites des petits trous dans le gâteau fini. Puis, versez du jus de fruits ou de l'alcool. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (par ex. gâteau au fromage) a l'air réussi mais l'intérieur est pâteux (comporte des sillons d'eau).	Pour le prochain gâteau, utilisez moins de liquide et cuisez le gâteau plus longtemps à une température moins élevée. Pour les gâteaux à garniture juteuse, cuisez d'abord le fond. Saupoudrez-le d'amandes ou de chapelure, puis garnissez. Respectez les recettes et les temps de cuisson.
La couleur brune du gâteau n'est pas homogène.	Choisissez une température inférieure, la couleur sera plus homogène. Pour les gâteaux délicats, utilisez le mode Cuisson traditionnelle ⊟ sur un niveau. Une feuille de papier sulfurisé posée au-dessus peut également influer sur la circulation de l'air. Coupez toujours le papier sulfurisé en fonction de la plaque.

Le dessous du gâteau aux fruits est trop clair.	La prochaine fois, enfournez le gâteau à un niveau inférieur.
Le jus de fruits déborde.	La prochaine fois, utilisez une lèchefrite un peu plus profonde (si disponible).
Lors de la cuisson de petits pains levés, les petits pains collent les uns aux autres.	Espacez les petits pains d'environ 2 cm. Les petits pains ont ainsi suffisamment de place pour lever et leur cuisson est homogène.
Si vous souhaitez cuire sur deux niveaux.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez systématiquement le mode Air pulsé. Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.
Lors de la cuisson de gâteaux juteux, il apparaît de la condensation.	Il peut se former de la vapeur d'eau pendant la cuisson de gâteaux. Elle s'échappe par la porte. La vapeur d'eau peut se déposer sur le bandeau de commande ou les meubles situés à proximité, et de l'eau de condensation s'égoutte alors. Il s'agit d'un phénomène physique.

Viande, volaille, poisson

Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à la cocotte et ferme bien.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Indications dans les tableaux :
Récipient sans couvercle = ouvert
Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Instructions pour la cuisson au gril

La fonction gril doit systématiquement être utilisée avec le four fermé.

Préchauffez le gril pendant environ 3 minutes, avant de placer les aliments sur la grille.

Placez les aliments directement sur la grille. En cas d'aliment unique, placez-le au centre de la grille afin d'obtenir une cuisson optimale. Introduisez par ailleurs la lèchefrite au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus de viande et de moins salir le four.

La plaque ou la lèchefrite ne doit pas être placée sur le niveau 4. Elles peuvent se déformer sous l'effet de températures élevées et être endommagées lors du retrait du compartiment de cuisson.

Dans la mesure du possible, sélectionnez des aliments de même taille. Ce faisant, ils seront dorés de manière uniforme, tout en restant juteux à souhait. Salez les steaks seulement après leur cuisson au gril.

Retournez les aliments après ⅔ la durée indiquée.

La résistance du gril alterne en permanence les phases de fonctionnement et d'arrêt. Il s'agit d'un phénomène normal. La fréquence de mise en marche et d'arrêt dépend du réglage de la fonction gril.

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Temps en minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf	1,0 kg	à couvert	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	à découvert	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	à découvert	1		230-250	50
Steaks, 3cm d'épaisseur, médium		Grille + lèchefrite	4+1		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	à découvert	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Temps en minutes
Porc						
Rôti sans couenne (par ex. échine)	1,0 kg	à découvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Rôti avec couenne (par ex. épaule)	1,0 kg	à découvert	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Kassler avec os	1,0 kg	à couvert	1		210-230	80
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	à découvert	1		170-190	120
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	de 750 g de viande	à découvert	1		180-200	70
Saucisses						
Saucisses		Grille + lèchefrite	4+1		3	15

Volaille

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

Les données de poids du tableau concernent la volaille non farcie et prête à cuire.

Si vous faîtes rôtir la volaille directement sur la grille, introduisez la lèchefrite au niveau 1.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Veuillez placer les volailles côté blanc vers le bas sur la grille. Tournez la volaille aux deux tiers de la cuisson.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Temps en minutes
Demi-poulet, 1-4 pièces	de 400 g	Grille	2		210-230	40-50
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille	3		210-230	30-40
Poulet, entier 1-4 pièces	de 1 kg	Grille	2		200-220	55-85
Canard, entier	1,7 kg	Grille	2		170-190	80-100
Oie, entière	3,0 kg	Grille	2		160-180	110-130
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille	2		180-200	80-100

Poisson

Tournez les morceaux de poisson après la ⅔ durée indiquée.

Il ne faut pas retourner les poissons entiers. Enfournez le poisson entier dans le four de sorte que les nageoires dorsales soient en haut. Placez dans l'abdomen une demie pomme de terre ou un petit récipient adapté au four pour que le poisson ait une position plus stable.

En cas de cuisson au gril directement sur la grille, introduisez par ailleurs la lèchefrite au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus du poisson et de moins salir le four.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée, minutes
Poisson, entier	d'env. 300 g	Grille	3		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Grille	2		180-200	60-70
Darne de poisson	d'env. 300 g	Grille	4		2	20-25

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau .1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Plat	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée, minutes
Soufflés					
Soufflé sucré	Plat à gratin	2		170-190	50-60
Soufflé de pâtes	Plat à gratin	2		210-230	25-35
Gratin					
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 2 cm de haut	Plat à gratin	2		150-170	50-60
Toasts					
Brunir des toasts, 4 pièces	Grille	4		3	6-7
Brunir des toasts, 12 pièces	Grille	4		3	4-5
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	3		3	7-10
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	3		3	5-8

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend beaucoup de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissages et des inégalités.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits	Lèchefrite	3		180-200	40-50
Frites	Lèchefrite	3		210-230	25-30
Pizza	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Grille	2		190-210	15-20

Remarque

La cuisson des plats surgelés peut provoquer une déformation de la lèchefrite. Cela provient des grandes différences de température auxquelles l'accessoire est soumis. Cette déformation disparaît déjà pendant le processus de cuisson.

Plats spéciaux

La réalisation de la pâte levée et du yaourt fait maison se déroule particulièrement bien à faibles températures.

Retirez les accessoires du four.

Préparation du yaourt

1. Faites bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matières grasses), laissez refroidir à 40 °C.
2. Ajoutez au lait 150 g de yaourt (du réfrigérateur) et mélangez bien le tout.
3. Versez le mélange dans de petits pots de yaourt refermables, puis recouvrez d'un film fraîcheur.
4. Placez les verres sur la grille au niveau 1.
5. Réglez la température de cuisson sur 50 °C, puis continuez selon les indications.

Laisser pousser la pâte levée

1. Préparez la pâte levée comme d'habitude, versez-la dans un plat en céramique réfractaire, puis recouvrez-le.
2. Préchauffez le four comme indiqué.
3. Fermez la porte du four et laissez pousser la pâte levée dans le four.

Plat cuisiné	Plat		Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Pots de yaourt en verre refermables	1		50 °C	6-8 heures
Laisser pousser la pâte levée	Placez le plat réfractaire	sur la sole du four		préchauffez à 50 °C	5-10 minutes
				Éteignez le four, puis placez-y la pâte levée	20-30 minutes

Décongélation

Les délais de décongélation dépendent du type et de la quantité de l'aliment concerné.

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Retirez les aliments de l'emballage et placez-les dans un plat approprié, que vous posez sur la grille.

Veuillez placer les volailles côté blanc dans l'assiette.

Produit surgelé	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température
Par ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	2		Le sélecteur de température demeure sur la position d'arrêt.

Déshydratation

Utilisez uniquement des fruits et légumes impeccables et lavez-les soigneusement.

Attendez que les fruits et légumes soient bien égouttés, puis essuyez-les.

Introduisez la lèchefrite sur le niveau 3
et la grille sur le niveau 1.
Placez du papier sulfurisé sur la lèchefrite et la grille.

Retournez à plusieurs reprises les fruits et légumes extrêmement juteux. Après la déshydratation, retirez immédiatement les fruits et légumes du papier.

Fruits et légumes	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, heures
600 g de pommes en rondelles	1+3		80	env. 5
800 g de quartiers de poires	1+3		80	env. 8
1,5 kg de questches ou de prunes	1+3		80	env. 8-10
200 g d'herbes de cuisine, essuyées	1+3		80	env. 1½

Mise en conserve

Pour la mise en conserves, les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention !

N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.

Préparation

1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.
4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Réglage

1. Introduisez la lèchefrite sur le niveau 2. Positionnez les bocaux de telle sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez ½ litre d'eau (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermez la porte du four.
4. Réglez le mode Chaleur de sole .
5. Réglez la température entre 170 et 180 °C.

Mise en conserve

Fruits

Au bout d'env. 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

Retirez les bocaux du compartiment de cuisson au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le compartiment de cuisson favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification.

Fruits en bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à 70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur rémanente.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Sortir les bocaux

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

L'acrylamide dans certains aliments

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

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide	
En général	■ Réduire les temps de cuisson à un minimum. ■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir. ■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max.180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

Plats tests

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

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Cuisson de gâteaux

Cuisson sur 2 niveaux :
Insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson.

Petits gâteaux secs (par ex., Tulumba Tatlisi turc) :
Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Tarte au pompes couverte, niveau 1 :
Changez la position du moule démontable foncé, placez-le en diagonal.
Tarte au pompes couverte, niveau 2 :
Changez la position du moule démontable foncé.

Gâteaux dans moules démontables en métal :
Cuisson traditionnelle au niveau 1. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Petits gâteaux secs	La lèchefrite	3		150-170	20-30
	Plaque de cuisson en aluminium* + lèchefrite**	1+3		140-160	30-40
Mini cakes	La lèchefrite	3		150-170	25-35
Mini cakes, préchauffage	Plaque de cuisson en aluminium* + lèchefrite**	1+3		140-160	25-35
Gâteaux à l'eau	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tarte aux pommes couverte	Lèchefrite + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 grilles* + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

* Vous pouvez vous procurer des plaques et grilles supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

** Lors de la cuisson sur deux niveaux, placez systématiquement la lèchefrite sur le niveau supérieur.

**** Placez les moules à gâteau en diagonale sur l'accessoire.

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Position gril	Durée, minutes
Brunir des toasts Préchauffer 10 min.	Grille	4		3	½-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + lèchefrite	4+1		3	25-30

* Retournez aux ⅔ du temps

en Table of contents

Important safety information 37
Causes of damage 38
Your new oven 39
Control panel 39
Function selector 39
Temperature selector 39
Cooking compartment 40
Your accessories 40
Inserting the accessories 40
Optional accessories 40
Before using the oven for the first time 41
Heating up the oven 41
Cleaning the accessories 41
Setting the oven 41
Setting the type of heating and temperature 41
Care and cleaning 41
Cleaning agents 41
Detaching and refitting the rails 42
Detaching and attaching the oven door 43
Removing and refitting the door panels 43
Troubleshooting 44
Malfunction table 44
Replacing the bulb in the oven ceiling light 44
Glass cover 44
After-sales service 44
E number and FD number 44
Energy and environment tips 45
Saving energy 45
Environmentally-friendly disposal 45
Measures to be noted during transport 45
Tested for you in our cooking studio 45
Cakes and pastries 45
Baking tips 47
Meat, poultry, fish 47
Tips for roasting and grilling 49
Bakes, gratins, toast with toppings 49
Preprepared products 49
Special dishes 50
Defrosting 50
Drying 50
Preserving 50
Acrylamide in foodstuffs 51
Test dishes 52
Baking 52
Grilling 52

⚠ Important safety information

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

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

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

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

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

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

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

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

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. *See "Description of accessories* in the instruction manual.

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Risk of electric shock!

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

Causes of damage

Caution!

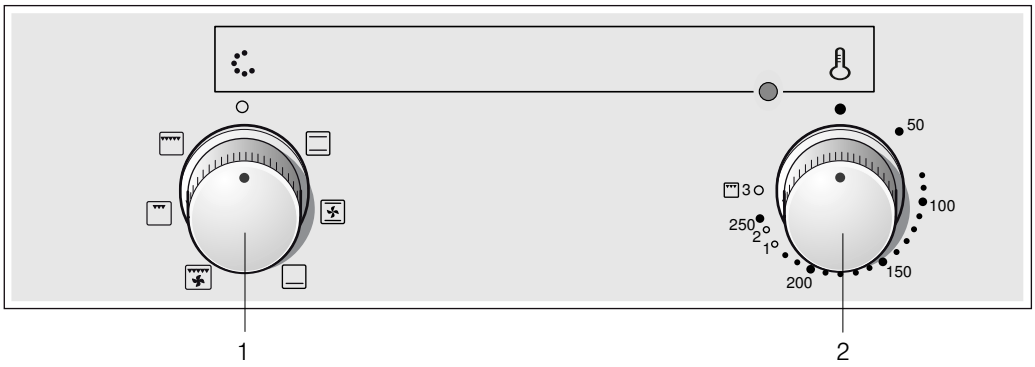
- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged.Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Your new oven

Here you will learn about your new oven. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel

Here you can see an overview of the control panel. The design depends on the respective appliance model.



Explanations	
1	Function selector
2	Temperature selector

Function selector

With the function selector knob you can set the heating mode for the oven. The function selector knob can be rotated to the right or to the left.

When the required type of heating is set, the oven light lights up.

Settings		Function
0	Off	The oven is switched off.
	Top/bottom heating	Baking, roasting or grilling is possible on a single level only. This setting is well-suited for cakes and pizza in tins or on the baking tray, and for lean joints of beef, veal and game. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
	Circulated air*	Meringues and puff pastries can be baked on a single level. Small baked items, cookies and puff pastries can be baked at the same time on two levels. The fan on the rear side of the appliance takes the air that comes from above and below and distributes it evenly around the food.
	Bottom heating	You can use Bottom heating for the final baking stage and for browning meals from the bottom. The heat is emitted from below.
	Hot air grilling	Hot air grilling is particularly suitable for grilling fish, poultry and larger pieces of meat. The grill element and fan switch on and off alternately. The fan distributes the heated air around the food.

* Type of heating in accordance with energy efficiency class EN50304.

Settings		Function
	Radiant grill, small area	This type of heating is suitable for grilling small quantities of steak, sausages, fish, and toast. The centre part of the grill element is heated.
	Radiant grilling, large area	Can be used to grill a large number of beef steaks, sausages and fish, or to toast bread. The whole area below the grill heating element becomes hot.

* Type of heating in accordance with energy efficiency class EN50304.

Temperature selector

Use the temperature selector to set the temperature and the grill setting.

Settings		Function
•	Off	Oven not hot.
50-270	Temperature range	The temperature is specified in °C.
1, 2, 3	Grill settings	Grill settings for the grill, small and large surface. Setting 1 = low Setting 2 = medium Setting 3 = high

The small light above the temperature selector is lit when the oven is heating. It goes out during pauses in the heating. For some settings, it does not light up.

Grill settings

With Radiant grilling, use the temperature selector to set a grill setting.

Cooking compartment

The oven light is located in the cooking compartment. A cooling fan protects the oven from overheating.

Oven light

During oven operation, the oven light is on. By turning the function selector to any position, the oven light can also be switched on without the oven heating up.

Cooling fan

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

So that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

Caution!

do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

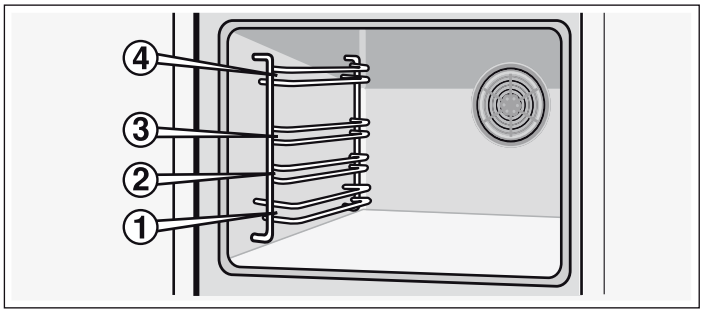
Your accessories

The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.

There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favourite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

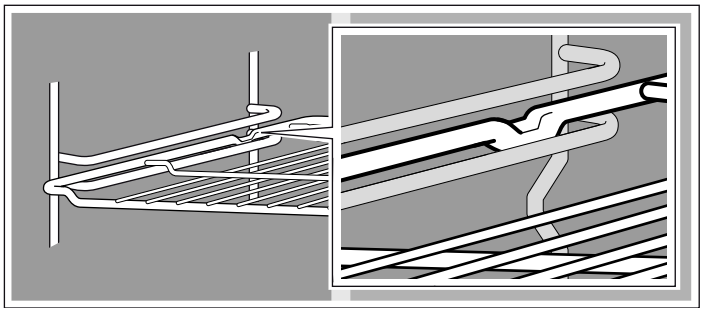
Inserting the accessories

The accessories can be inserted in the oven at 4 different levels. Always insert the accessories as far as they can go to ensure that they do not touch the door glass.



When the accessories are pulled approximately halfway out, they lock into position. This allows meals to be taken out easily.

When placing the accessories in the oven, check that the indentation is at the back. They can only lock correctly in place in this position.



Note: Heat may cause the accessories to deform. As soon as the accessories cool down, they regain their original shape. Their function is not impaired.

Hold the baking tray securely on the sides with both hands and push it parallel into the frame. Avoid movements to the right or left when pushing the baking tray in. Otherwise, it will be difficult to push the tray in and the enamelled surfaces could be damaged.

Your oven does not have all of the accessories listed below.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Please specify the 5Z number.

Wire rack
For ovenware, cake tins, joints, grilled items and frozen meals.

Insert the wire rack with the open side facing the oven door and the curvature pointing downwards ⌣.

Universal pan
For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.

Slide in the universal pan with the sloping edge facing the oven door.

Optional accessories

You can purchase optional accessories from the after-sales service or specialist retailers. You can find various products suitable for your oven in our brochures or on the Internet. The availability of optional accessories and whether it is possible to order them on the Internet will vary from country to country. You can find information on this in the sales brochures.

Not all optional accessories are suitable for all appliances. When purchasing, always quote the exact identification number (E no.) of your appliance.

Optional accessories	5Z number	Use
Aluminium baking tray	5Z 11BA11	For cakes and biscuits. Slide the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.
Enamel baking tray	5Z 11BE11	For cakes and biscuits. Slide the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.

Oven door - Additional safety precautions

During long cooking times, the oven door may become very hot.

If you have small children, extra supervision is required during oven operation.

In addition, there is a safety device which prevents direct contact with the oven door. This optional accessory (440651) is available from the after-sales service.

Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. The best way to do this is to heat the oven for an hour at 240 °C using ⊟ Top/bottom heating. Ensure that no packaging material has been left in the oven.

1. Use the function selector to set ⊟ Top/bottom heating.
2. Use the temperature selector to set the temperature to 240 °C.

After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

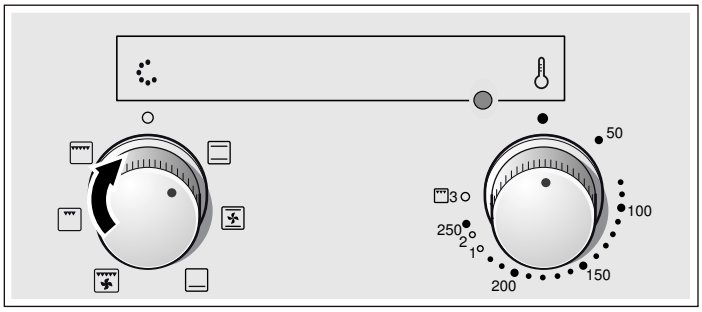
Setting the oven

You have several options for setting the oven. In this section, we will explain how you can select the required type of heating and temperature or grill setting.

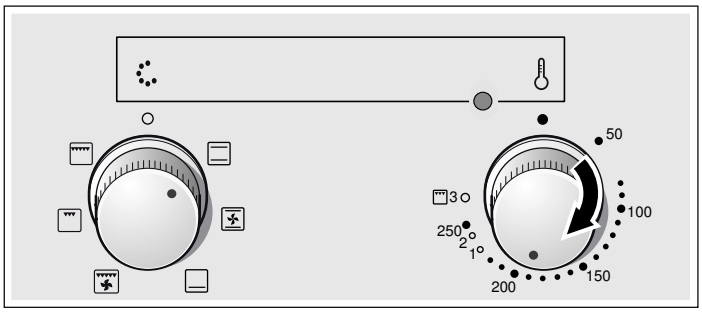
Setting the type of heating and temperature

Example in the picture: Top/bottom heating at 190 °C.

1. Use the function selector to set the type of heating.



2. Set the temperature or grill setting using the temperature selector.



The oven begins to heat up.

Switch off the oven

Turn the function selector to the off position.

Changing the settings

You can change the type of heating, temperature and grill setting as required.

Care and cleaning

With good care and cleaning, your oven will remain clean and fully-functioning for a long time to come. Here we will explain how to maintain and clean your oven correctly.

Notes

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

Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

When cleaning the oven do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agent with a high alcohol content,
- scouring pads,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

Wash new sponges thoroughly before first use.

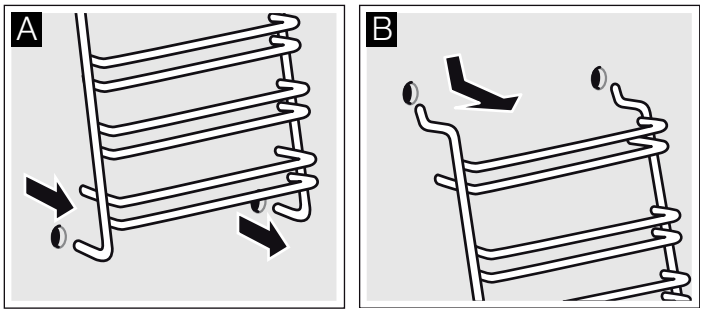
The control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers for cleaning.
Stainless-steel surfaces	Clean with warm soapy water and a soft cloth. On stainless-steel surfaces, always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. The stainless-steel fronts can be polished using a special care product. Follow the manufacturer's instructions. You can purchase special stainless-steel cleaner from our after-sales service or from specialist retailers.
Enamel surfaces and lacquered surfaces	Wipe with a damp cloth and some washing-up liquid. Dry with a soft cloth.
Rotary knobs	Wipe with a damp cloth and some washing-up liquid. Dry with a soft cloth.
Glass panel	Clean using glass cleaner. Do not use any abrasive cleaning agents or sharp metal objects. These could scratch and damage the surface of the glass panel.
Seal	Wipe with a damp cloth. Dry with a soft cloth.
Oven interior	Warm soapy water or a vinegar solution. If there are heavy deposits of dirt, only use oven cleaner on cold surfaces.
Glass cover for the oven light	Wipe with a damp cloth and some washing-up liquid. Dry with a soft cloth.
Accessories	Soak in warm soapy water. Clean with a brush or sponge.
Aluminium baking tray (optional)	Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To avoid scratches, never touch the metal surfaces with a knife or a similar sharp object. Clean horizontally with some washing-up liquid and a damp glass cleaning cloth or a microfibre cloth – do not press too hard. Dry with a soft cloth. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. Otherwise, you may scratch the surface
Childproof lock (optional)	If a childproof lock has been fitted on the oven door, it must be removed before cleaning. Soak all plastic parts in warm soapy water and wash with a sponge. Dry with a soft cloth. If very dirty, the childproof lock will not work properly.
Hob	Refer to the hob instruction manual for information about care and cleaning.

Detaching and refitting the rails

The rails can be removed for cleaning. The oven must have cooled down.

Unhooking the rails

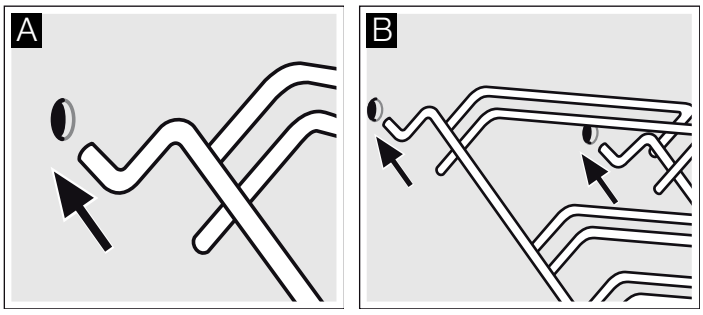
1. Hold the shelf frames from underneath and pull slightly forward. Pull the extension pins at the bottom of the rails out of the mounting holes (Fig. A).
2. Then fold the rails upwards and carefully remove them (Fig. B).



Clean the rails with washing-up liquid and a sponge. For stubborn deposits of dirt, use a brush.

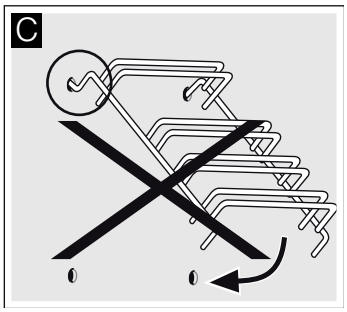
Installing the frames

1. Insert the two hooks carefully into the upper holes. (Figure A-B)



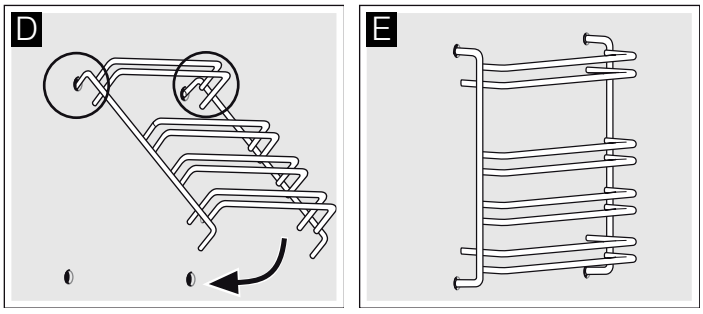
⚠ Incorrect assembly!

Never move the frame before the two hooks are fully anchored in the upper holes. The enamel could be damaged and may break (figure C).



2. the two hooks must be inserted fully into the upper holes. Now move the frame slowly and carefully downwards and insert in the lower holes (figure D).
3. Insert both frames into the side walls of the oven (figure E).

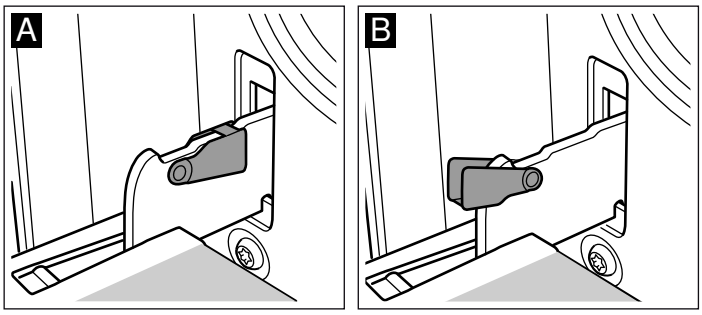
If the rails are fitted correctly, the distance between the two upper shelf positions is greater.



Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.

The oven door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed (figure A), the oven door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the oven door (figure B), the hinges are locked. They cannot snap shut.

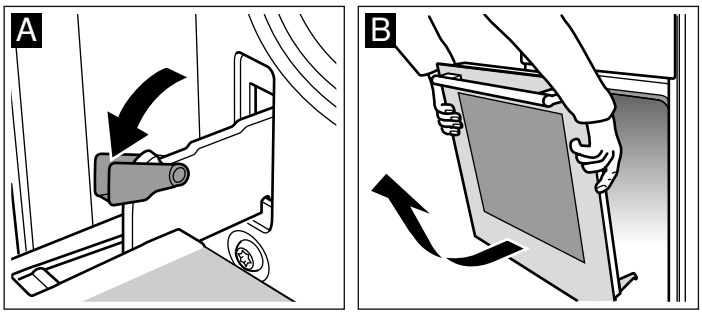


⚠ Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the oven door, fully open.

Detaching the door

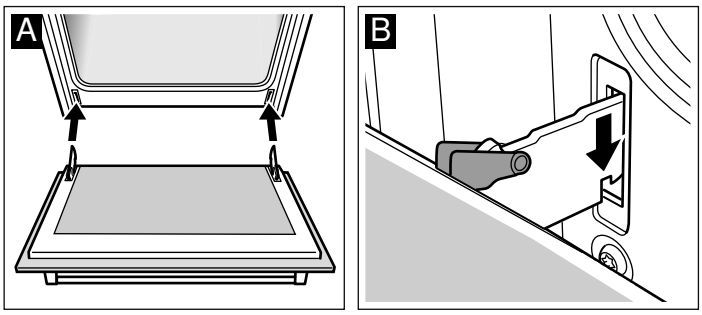
1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).



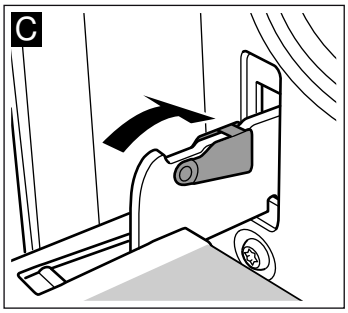
Attaching the door

Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

1. When attaching the oven door, ensure that both hinges are inserted straight into the opening (figure A).
2. The notch on the hinge must engage on both sides (figure B).



3. Fold back both locking levers (figure C). Close the oven door.



⚠ Risk of injury!

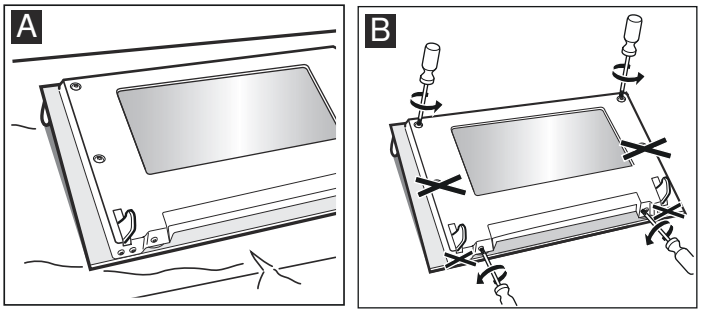
Risk of injury. If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

Removing and refitting the door panels

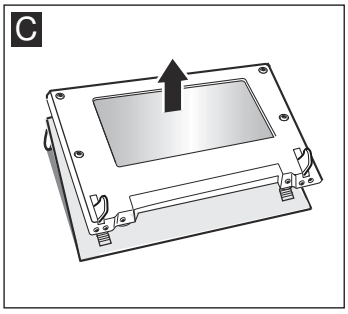
The glass panels can be removed from the oven door to allow more thorough cleaning.

Removal

1. Removing the oven door See the section *Removing the oven door*. Lay the oven door on a cloth with the handle facing downwards (Fig. A).
2. First turn the two screws at the bottom anticlockwise, then the two screws at the top, also anticlockwise (Fig. B).



3. Remove the cover (Fig. C).



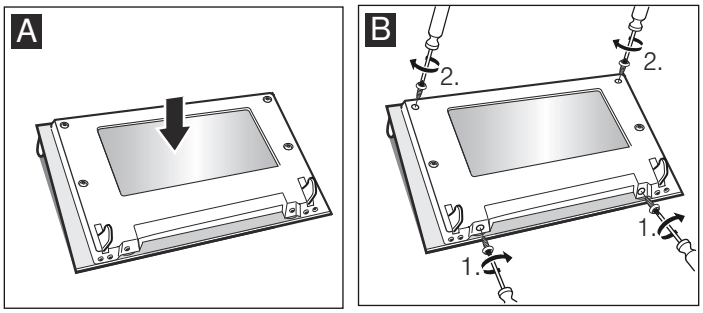
The parts that have been removed must not be washed. Clean the panels with a glass cleaner and a soft cloth.

⚠ Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Refitting

1. Place the cover back in position (Fig. A).
2. First retighten the two screws at the bottom, then the two screws at the top (Fig. B).



3. Fitting the oven door See the section *Fitting the oven door*.

Do not use the oven again until the panels have been correctly fitted.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service as you may be able to remedy the fault yourself.

Malfunction table

If your meal is not successful, please refer to section . *We have tested the recipe for you in our cooking studio*. Here, you will find useful cooking tips and tricks for cooking, baking and roasting.

Malfunction	Possible cause	Remedy/information
The oven does not work.	The circuit breaker is defective.	Look in the fuse box to see if the circuit breaker is defective.
	Power cut.	Check whether the kitchen light and other kitchen appliances are working.
Oven not hot.	Dust on the contacts.	Turn the control knobs several times to the left and right.

⚠ Risk of electric shock!

Repairs that are not carried out properly are dangerous. Repairs must only be performed by one of our after-sales service technicians.

Caution!

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

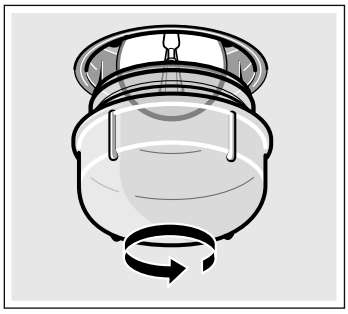
Replacing the bulb in the oven ceiling light

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Heat-resistant, 40 watt spare bulbs can be obtained from our after-sales service or a specialist retailer. Only use these bulbs.

⚠ Risk of electric shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
2. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.



3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Glass cover

You must replace a damaged glass cover. Suitable glass covers may be obtained from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers can be found on the right-hand side of the oven door. You can make a note of the numbers of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

E no.	**FD no.**

After-sales service ☏

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

After-sales contact details for all countries can be found in the attached after-sales service directory.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

Measures to be noted during transport

Secure all mobile parts in and on the appliance using an adhesive tape that can be removed without leaving any traces. Push all accessories (e.g. baking tray) into the corresponding slots with cardboard at the edges, in order to avoid damaging the appliance. Place cardboard or similar between the front and rear side to prevent knocks against the inside of the door glass. Secure the oven door to the side walls of the appliance using adhesive tape.

Keep the original appliance packaging. Only transport the appliance in the original packaging. Observe the transport arrows on the packaging.

If the original packaging is no longer available

pack the appliance in protective packaging to guarantee sufficient protection against any transport damage.

Transport the appliance in an upright position. Do not hold the appliance by the door handle or the connections on the rear, as these could be damaged. Do not place any heavy objects on the appliance.

Tested for you in our cooking studio

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

Notes

- The values in the table always apply to dishes placed into the cooking compartment when it is cold and empty.

  Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are guidelines only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.

  Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Cakes and pastries

Baking on one level

When baking cakes and tarts, the best results can be achieved using Top/bottom heating.

When baking with 2D Hot air, use the following shelf positions for the accessories:

- Cake in a cake tin: Shelf position 2
- Cake on a baking tray: Shelf position 3

Baking and roasting on two or more levels

Use Hot air.

Shelf positions for baking and roasting on 2 levels:

- Universal pan: Shelf position 3
- Baking tray: Shelf position 1

Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.

The tables contain a selection of dishes.

Baking tins

It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking times are increased when light-coloured baking tins made of thin metal or glass dishes are used, and cakes do not brown so evenly.

If you wish to use silicone baking tins, use the information and recipes provided by the manufacturer as a guide. Silicone baking tins are often smaller than normal tins. The amount of mixture and recipe instructions may differ.

Tables

The tables show the ideal type of heating for the various cakes and pastries. The temperature and baking time depend on the amount and composition of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. You should try the lower temperature first, since a lower temperature results in more even browning. You can increase the temperature next time if necessary.

If you preheat the oven, the baking time is shortened by 5 to 10 minutes.

Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.

Cake in a mould	Tin	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Fruit loaf tin	2		160-180	50-60
Sponge cake, delicate (e.g. sand cake)	Fruit loaf tin	2		155-175	65-75
Shortcrust pastry base with crust	Springform cake tin	1		160-180	30-40
Sponge flan base	Flan-base cake tin	2		160-180	25-35
Sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
Fruit tart or cheesecake, shortcrust pastry*	Dark springform cake tin	1		170-190	70-90
Delicate fruit flan, sponge	Springform cake tin	2		150-170	55-65
Savoury cakes* (e.g. quiche/onion tart)	Springform cake tin	1		180-200	50-60

* Allow cakes to cool in the appliance for approx. 20 minutes.

Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sponge mixture or yeast dough with dry topping	Universal pan	3		160-180	25-35
Sponge mixture or yeast dough with fresh fruit	Universal pan	3		140-160	40-50
Sponge roulade (preheat)	Universal pan	2		170-190	15-20
Plaited loaf, 500 g flour	Universal pan	3		150-170	25-35
Stollen, 500 g flour	Universal pan	3		160-180	50-60
Stollen, 1 g flour	Universal pan	3		150-170	90-100
Strudel, sweet	Universal pan	2		180-200	55-65
Pizza	Universal pan	3		180-200	20-30

Bread and bread rolls

If not specified otherwise, always preheat the oven for baking bread.

Never pour water directly into a hot oven.

Bread and bread rolls	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Yeast bread, 1.2 kg flour	Universal pan:	2		270 190	8 35-45
Sourdough bread, 1.2 kg flour	Universal pan:	2		270 190	8 35-45
Bread rolls (e.g. rye rolls)	Universal pan:	2		200-220	20-30

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Universal pan	3		150-170	10-20
	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		130-150	25-35
Meringue	Universal pan	3		70-90	125-135
Cream puffs	Universal pan	2		200-220	30-40
Macaroons	Universal pan	3		110-130	30-40
	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		100-120	35-45
Puff pastry	Universal pan	3		180-200	20-30
	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		180-200	30-40

* Additional baking trays can be ordered from the after-sales service or specialist retailers.

** When baking on two levels, always place the universal pan in the upper level.

Baking tips

You wish to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
How to tell whether sponge cake is baked through:	Approx. 10 minutes before the end of the baking time stated in the recipe, insert a cocktail stick into the cake at its deepest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Do not grease the edge of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake goes too dark on top.	Place the cake lower in the oven and bake at a lower temperature for slightly longer.
The cake is too dry.	Make tiny holes in the finished cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time, set the temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, with streaks of water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Cover the base with almonds or breadcrumbs first and then apply the topping. Take care to follow recipes and baking times.
The pastries are not evenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using ⊟ Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always trim greaseproof paper to fit the baking tray.
The bottom of a fruit cake is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan (if available).
The pieces of dough are sticking together when the yeast rolls are baked.	There must be a distance of about 2 cm between the bread rolls. This gives enough space for the bread rolls to expand and bake evenly on all sides.
You want to bake on two levels:	Always use ⊡ Hot air to bake on more than one level. Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Steam can form during baking, which escapes via the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

Meat, poultry, fish

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. The universal pan is suitable for large roasts.

Glass ovenware is the most suitable. Ensure that the lid of the roasting dish fits well and closes properly.

Add a little more liquid when using enamelled roasting dishes.

With roasting dishes made of stainless steel, browning is not so intense and the meat may be somewhat less well cooked. Increase the cooking times.

Information in the tables:
Ovenware without a lid = open
Ovenware with a lid = closed

Always place the ovenware in the centre of the wire rack.

Place hot glass ovenware on a dry mat after cooking. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Roasting

Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. ½ cm of liquid.

Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1 - 2 cm of liquid.

The amount of liquid depends on the type of meat and the material the ovenware is made of. If preparing meat in an enamelled roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass ovenware.

Roasting dishes made from stainless steel are not ideal. The meat cooks more slowly and browns less fully. Use a higher temperature and/or a longer cooking time.

Tips for grilling

Always grill with the oven door closed.

Heat the grill for approximately 3 minutes before placing the food to be grilled on the wire rack.

Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan, keeping the oven cleaner.

Do not insert the baking tray or universal pan at level 4. They may become deformed at high temperatures and damage the cooking compartment when they are removed.

If possible, grill items should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Only add salt to steaks once they have been grilled.

Turn grilled items after ⅔ of the specified time.

The grill element switches on and off intermittently. This is normal. The grill setting determines how frequently this occurs.

Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

After cooking, wrap sirloin in aluminium foil and leave it to rest for 10 minutes in the oven.

For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Beef						
Joint of beef	1.0 kg	Covered	2		200-220	120
	1.5 kg		2		190-210	140
	2.0 kg		2		180-200	160
Tenderloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1		210-230	70
	1.5 kg		1		200-220	80
Sirloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, medium rare		Wire rack + universal pan	4+1		3	15
Veal						
Joint of veal	1.0 kg	Uncovered	1		200-220	100
	1.5 kg		1		190-210	120
	2.0 kg		1		180-200	140
Pork						
without rind (e.g. neck)	1.0 kg	Uncovered	1		190-210	120
	1.5 kg		1		180-200	150
	2.0 kg		1		170-190	170
with rind (e.g. shoulder)	1.0 kg	Uncovered	1		180-200	130
	1.5 kg		1		190-210	160
	2.0 kg		1		170-190	190
Smoked pork on the bone	1.0 kg	Covered	1		210-230	80
Lamb						
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	1		170-190	120
Minced meat						
Meat loaf	approx. 750 g	Uncovered	1		180-200	70
Sausage						
Sausage		Wire rack + universal pan	4+1		3	15

Poultry

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

The weights indicated in the table are for unstuffed poultry that is ready for roasting.

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the universal pan at level 1.

When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Place the bird onto the wire rack with the breast side facing downwards. Turn the whole bird when two thirds of the cooking time has elapsed.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

Poultry	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Chicken halves, 1-4 pieces	400g each	Wire rack	2		210-230	40-50
Chicken pieces	250 g each	Wire rack	3		210-230	30-40
Chicken, whole, 1-4 pieces	per 1 kg	Wire rack	2		200-220	55-85
Duck, whole	1.7 kg	Wire rack	2		170-190	80-100
Goose, whole	3.0 kg	Wire rack	2		160-180	110-130
Small turkey, whole	3.0 kg	Wire rack	2		180-200	80-100
2 turkey drumsticks	800g each	Wire rack	2		180-200	80-100

Fish

Turn the pieces of fish after ⅔ of the specified time.

Whole fish do not need to be turned. Place the whole fish in the oven in swimming position with the dorsal fin facing upwards.

To ensure that the fish remains in position, place half a potato or a small, ovenproof container into the stomach cavity.

If you are grilling directly on the wire rack, also insert the universal pan at level 1. The fish juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

Fish	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Fish, whole	300 g each	Wire rack	3		2	20-25
	1.0 kg	Wire rack	2		190-210	40-50
	1.5 kg	Wire rack	2		180-200	60-70
Fish, in slices (e.g. steaks)	300 g each	Wire rack	4		2	20-25

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a “spoon test”. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is partly burnt.	Check the shelf height and temperature.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
Steam rises from the roast when basted.	This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Bakes, gratins, toast with toppings

If you are grilling directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. This keeps the oven cleaner.

Always place the ovenware on the wire rack.

How well cooked the bake is will depend on the size of the dish and the height of the bake. The figures in the table are only average values.

Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Bakes					
Bake, sweet	Ovenproof dish	2		170-190	50-60
Pasta bake	Ovenproof dish	2		210-230	25-35
Gratin					
Potato gratin made using raw ingredients, Max. 2 cm deep	Ovenproof dish	2		150-170	50-60
Toast					
Toasting bread, 4 slices	Wire rack	4		3	6-7
Toasting bread, 12 slices	Wire rack	4		3	4-5
Toast, with topping, 4 slices	Wire rack	3		3	7-10
Toast, with topping, 12 slices	Wire rack	3		3	5-8

Preprepared products

Observe the instructions on the packaging.

If you line the accessories with greaseproof paper, make sure that the paper is suitable for these temperatures. Make sure the paper is a suitable size for the dish to be cooked.

The cooking result greatly depends on the quality of the food. Pre-browning and irregularities can sometimes even be found on the raw product.

Dish	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Strudel with fruit filling	Universal pan	3		180-200	40-50
Chips	Universal pan	3		210-230	25-30
Pizza	Wire rack	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Wire rack	2		190-210	15-20

Note

The universal pan may warp when cooking frozen dishes. The reason for this is the large temperature differences that the accessory is subjected to. The deformation disappears as early as during the cooking process.

Special dishes

Low temperatures are particularly good for preparing yeast dough and home-made yoghurt.

Remove the accessories from the oven.

Preparing yoghurt

1. Bring 1 litre of milk (3.5% fat) to the boil, let it cool to 40 °C.
2. Add 150 g yoghurt (from the refrigerator) to the milk and stir well.
3. Pour into small sealable jars and cover with cling film.
4. Place the jars on a wire rack and slide in at level 1.
5. Set the baking temperature to 50 °C and continue as indicated.

Proving yeast dough

1. Prepare the yeast dough as usual, place it in a heat-resistant ceramic dish and cover with a lid.
2. Preheat the oven as indicated.
3. Close the oven door and allow the yeast dough to prove in the oven.

Dish	Ovenware		Type of heating	Temperature	Cooking time
Yoghurt	Sealable yoghurt jars	1	Bottom heat	50 °C	6-8 hours
Proving yeast dough	Place the heat-resistant dish	on the oven floor	Bottom heat	preheat to 50 °C Switch off the appliance and place the yeast dough in the oven	5-10 minutes 20-30 minutes

Defrosting

The defrosting time depends on the amount and type of food.

Observe the instructions on the packaging.

Take food out of its packaging and place in suitable ovenware on the wire rack.

Place poultry with the breast side to the plate.

Frozen food	Accessories	Level	Type of heating	Temperature
e.g. cream cakes, buttercream cakes, gateaux with chocolate or sugar icing, fruit, chicken, sausage and meat, bread and bread rolls, cakes and other baked items	Wire rack	2	Hot air	The temperature selector remains switched off

Drying

Use undamaged fruit and vegetables only and wash them thoroughly.

Drain off any excess water from fruit and vegetables and dry them.

The universal pan must be inserted at level 3, and the wire rack is placed at level 1.
Line the universal pan and the wire rack with greaseproof or parchment paper.

Turn very juicy fruit or vegetables several times. Remove fruit and vegetables from the paper as soon as they have dried.

Fruit and vegetables	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time, hours
600 g of apple rings	1+3	Hot air	80	approx. 5
800 g of pear slices	1+3	Hot air	80	approx. 8
1.5 kg damsons or plums	1+3	Hot air	80	approx. 8-10
200 g herbs, washed	1+3	Hot air	80	approx. 1½

Preserving

For preserving, the jars and rubber seals must be clean and intact. If possible, use jars of the same size. The information in the table is for round, one-litre jars.

Caution!

Do not use jars that are larger or taller than this. The lids could crack.

Only use fruit and vegetables in good condition. Wash them thoroughly.

The times given in the tables are a guide only. The time will depend on the room temperature, number of jars, and the quantity and temperature of the contents. Before you switch off the appliance or change the cooking mode, check whether the contents of the jars are bubbling as they should.

Preparation

1. Fill the jars, but not to the top.
2. Wipe the rims of the jars, as they must be clean.
3. Place a damp rubber seal and a lid on each jar.
4. Seal the jars with the clips.

Place no more than six jars in the cooking compartment.

Settings

1. Insert the universal pan at level 2. Arrange the preserving jars so that they do not touch each other.
2. Pour ½ litre of water (approx. 80 °C) into the universal pan.
3. Close the oven door.
4. Set Bottom heat.
5. Set the temperature to 170 - 180 °C.

Preserving

Fruit

After approx. 40 to 50 minutes, small bubbles begin to form at short intervals. Switch off the oven.

After 25 to 35 minutes of residual heat, remove the preserving jars from the cooking compartment. If they are allowed to cool for longer in the cooking compartment, germs could multiply, promoting acidification of the preserved fruit.

Fruit in one-litre jars	When it starts to bubble	Residual heat
Apples, redcurrants, strawberries	Switch off	approx. 25 minutes
Cherries, apricots, peaches, gooseberries	Switch off	approx. 30 minutes
Apple purée, pears, plums	Switch off	approx. 35 minutes

Vegetables

As soon as bubbles begin to form in the jars, set the temperature back to between 120 and 140 °C. Depending on the type of vegetable, heat for approx. 35 to 70 minutes. Switch off the oven after this time and use the residual heat.

Vegetables with cold cooking water in one-litre jars	When it starts to bubble	Residual heat
Gherkins	-	approx. 35 minutes
Beetroot	approx. 35 minutes	approx. 30 minutes
Brussels sprouts	approx. 45 minutes	approx. 30 minutes
Beans, kohlrabi, red cabbage	approx. 60 minutes	approx. 30 minutes
Peas	approx. 70 minutes	approx. 30 minutes

Taking out the jars

After preserving, remove the jars from the cooking compartment.

Caution!

Do not place the hot jars on a cold or wet surface. They could suddenly burst.

Acrylamide in foodstuffs

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

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food	
General	■ Keep cooking times to a minimum. ■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark. ■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	With top/bottom heating max. 200 °C. With 3D hot air or hot air max.180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating max. 190 °C. With 3D hot air or hot air max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread evenly over the baking tray, in a single layer. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out

Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection and testing of the various appliances.

In accordance with EN 50304/EN 60350 (2009) and IEC 60350.

Baking

Baking on 2 levels:
Always insert the universal pan above the baking tray.

Piped cookies (such as Spritz cookies in sugar syrup):
Dishes that are put in the oven at the same time do not have to be ready at the same time.

German apple pie, level 1
Change the position of the dark springform cake tin, slide in diagonally.
German apple pie, level 2
Change the position of the dark springform cake tin.

Cakes in a metal springform cake tin:
Bake on level 1 with Top/bottom heating Place the springform cake tin on the universal pan instead of on the wire rack.

Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Viennese whirls	Universal pan	3		150-170	20-30
	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		140-160	30-40
Small cakes	Universal pan	3		150-170	25-35
Small cakes, preheat	Aluminium baking tray* + universal pan**	1+3		140-160	25-35
Hot water sponge cake	Springform cake tin	2		160-180	30-40
German apple pie	Universal pan + 2 springform cake tins, dia. 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 wire racks* + 2 springform cake tins, dia. 20 cm***	1+3		180-200	70-80

* Additional baking trays and wire racks can be obtained as an optional accessory from the after-sales service or specialist retailers.

** When baking on two levels, always place the universal pan in the upper level.

*** Place the cake tins diagonally on the accessories.

Grilling

If you are grilling food directly on the wire rack, the universal pan should also be inserted at level 1. The liquid is then collected, keeping the oven cleaner.

Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Browning toast Preheat for 10 mins	Wire rack	4		3	½-2
Beefburgers, 12 pieces* No preheating	Wire rack + universal pan	4+1		3	25-30

* Turn over after ⅔ of the cooking time.

nl Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 53
Oorzaken van schade 54
Uw nieuwe oven 55
Bedieningspaneel 55
Functiekeuzeknop 55
Temperatuurkeuzeknop 56
Binnenruimte 56
De toebehoren 56
Inschuiven van het toebehoren 56
Extra toebehoren 57
Voor het eerste gebruik 57
Oven opwarmen 57
Toebehoren reinigen 57
Oven instellen 57
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen 57
Onderhoud en reiniging 58
Reinigingsmiddelen 58
Inschuifrails verwijderen en bevestigen 58
Ovendeur verwijderen en inbrengen 59
Glazen deurplaten uit- en inbouwen 60
Wat te doen bij storingen? 60
Storingstabel 60
Ovenlamp aan het plafond vervangen 61
Glazen afscherming 61
Servicedienst 61
E-nummer en FD-nummer 61
Energie- en milieutips 61
Energie besparen 61
Milieuvriendelijk afvoeren 61
Maatregelen tijdens het transport 61
Voor u in onze kookstudio uitgetest. 62
Gebak 62
Tips voor het bakken 63
Vlees, gevogelte, vis 64
Tips voor het braden en grillen 65
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast 66
Kant-en-klaar producten 66
Bijzondere gerechten 66
Ontdooien 67
Drogen 67
Inmaak 67
Acrylamide in levensmiddelen 68
Testgerechten 69
Bakken 69
Grillen 69

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risico van brand!

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

Risico van verbranding!

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

Kans op verbranding!

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

Risico van letsel!

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

Kans op een elektrische schok!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

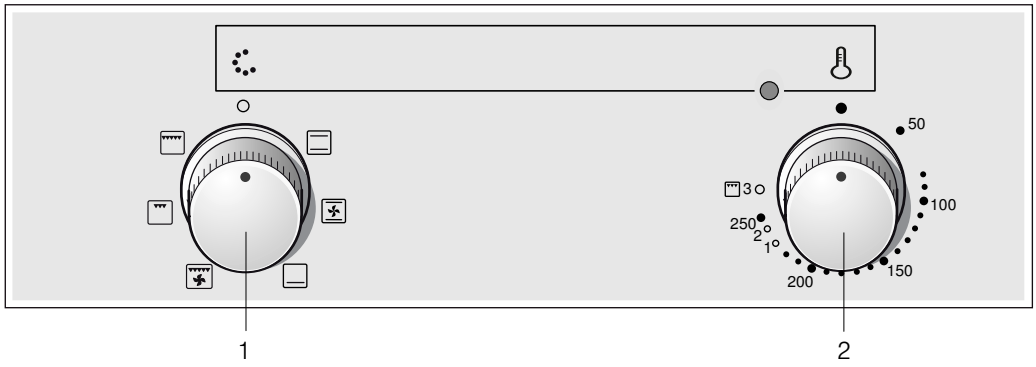
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit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

Uw nieuwe oven

Hier maakt u kennis met uw nieuwe oven. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Bedieningspaneel

Hier krijgt u een overzicht van het bedieningspaneel. De uitvoering hangt van het type apparaat af.



Verklaringen	
1	Functiekiezer
2	Temperatuurkeuzeknop

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de wijze van verwarmen voor de oven in. De functiekeuzeknop kan naar links en naar rechts draaien.

Wanneer de gewenste wijze van verwarmen is ingesteld, brandt de lamp in de oven.

Instelling		Functie
0	Uit	De oven is uitgeschakeld.
	Boven-/onderwarmte	Het bakken en braden is maar op één niveau mogelijk. Voor gebak en pizza in bakvormen of op de bakplaat alsmede voor magere braadstukken van rund, kalf en wild is deze instelling zeer geschikt. De hitte komt gelijkmatig van boven en onderen.

* Wijze van verwarmen conform energie-efficiëntieklasse EN50304.

Instelling		Functie
	Circulatielucht*	Op één niveau kunt u schuimgebak en bladerdeeg bereiden. Klein gebak, koekjes en bladerdeeg kunt u op twee niveaus gelijktijdig bakken. De ventilator aan de achterzijde van het apparaat verdeelt de warmte die van boven en onder komt gelijkmatig over de gerechten.
	Onderwarmte	Met onderwarmte kunt u gerechten van onderen nabakken en roosteren. De temperatuur komt van onderen.
	Circulatiegrillen	Circulatiegrillen is bijzonder geschikt voor het grillen van vis, gevogelte en grote stukken vlees. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator verdeelt de verwarmde lucht om de gerechten.
	Vlakgrillen, klein oppervlak	Deze wijze van verwarmen is geschikt voor het grillen van steak, worstjes, vis en toasts in kleine hoeveelheden. Het middelste deel van het grillelement wordt verwarmd.
	Vlakgrillen, groot oppervlak	U kunt meerdere steaks, worstjes, vis en toast grillen. Het gehele oppervlak onder het grillelement wordt verwarmd.

* Wijze van verwarmen conform energie-efficiëntieklasse EN50304.

Temperatuurkeuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop kunt u de temperatuur en de grillstand instellen.

Instelling		Functie
•	Uit	Oven niet heet.
50-270	Temperatuurbereik	De temperatuurweergave is in °C.
1, 2, 3	Grillstanden	Grillstanden voor de grill, klein ⊓ en groot ⊓ oppervlak.
		Stand 1 = zwak
		Stand 2 = gemiddeld
		Stand 3 = sterk

Als de oven opwarmt, brandt het lampje boven de temperatuurkeuzeknop. Deze gaat uit tijdens de verwarmingspauzes. Bij sommige instellingen brandt het symbool niet.

Grillstanden

Bij het vlakgrillen ⊓ stelt u met de temperatuurkeuzeknop een grillstand in.

Binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

Ovenlamp

De ovenlamp brandt tijdens het gebruik van de oven. Door de functiekeuzeknop op een willekeurige stand te draaien, kan de ovenlamp ook worden ingeschakeld zonder dat de oven wordt verwarmd.

Koelventilator

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

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

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

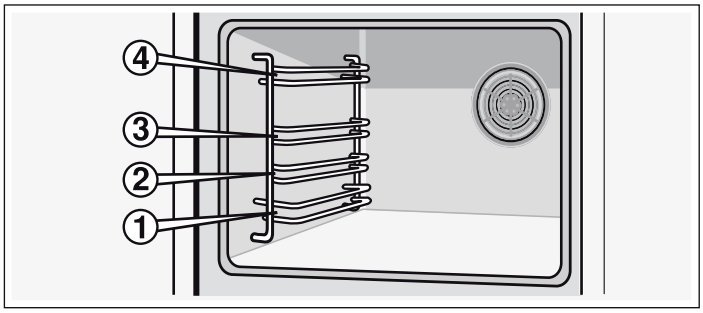
De toebehoren

De meegeleverde toebehoren zijn geschikt voor vele gerechten. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

Het grote assortiment speciale toebehoren zorgt ervoor dat vele van uw gerechten nog beter lukken en u de oven nog comfortabler kunt gebruiken.

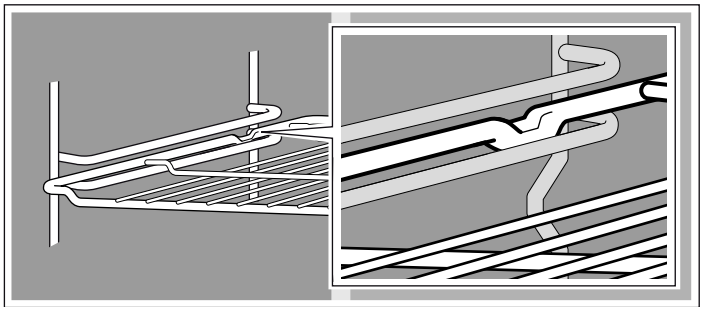
Inschuiven van het toebehoren

Het toebehoren kan in 4 verschillende hoogtes in de oven worden geschoven. Schuif het toebehoren steeds tot aan de aanslag erin, zodat het deurglas niet wordt geraakt.



Wanneer het toebehoren ongeveer tot aan de helft eruit getrokken is, klikt het vast. Nu kunt u de gerechten gemakkelijk uit de oven nemen.

Bij het inschuiven moet u op de uitstulping aan de achterzijde van het toebehoren letten. Alleen zo klikt het op de juiste manier vast.



Aanwijzing: Het toebehoren kan door de hitte vervormen. Zodra het toebehoren afgekoeld is, neemt het zijn oorspronkelijke vorm weer aan. De functie wordt niet beïnvloed.

Houd de bakplaat aan weerszijden met beide handen vast en schuif de bakplaat recht in het frame. Vermijd bij het inschuiven bewegingen naar links of rechts. Anders kan de bakplaat niet gemakkelijk ingeschoven worden. Het geëmailleerde oppervlak kan beschadigd raken.

De oven beschikt niet over alle toebehoren die hierna worden vermeld.

Toebehoren kunt u kopen bij de servicedienst, in de vakhandel of op internet. Geef hiervoor alstublieft nummer 5Z op.

Rooster
Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

Het rooster met de open kant naar de ovendeur en de welving naar beneden ⌣ inschuiven.

Braadslede
Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

Plaats de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. In onze brochures of op internet vindt u verschillende producten die geschikt zijn voor uw oven. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de bestelmogelijkheden via internet zijn van land tot land verschillend. Informatie hierover vindt u in de verkoopdocumenten.

Niet elk accessoire van de extra toebehoren past bij elk apparaat. Geef bij de aankoop steeds de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat aan.

Extra toebehoren	5Z nummer	Gebruik
Aluminium bakplaat	5Z 11BA11	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Geëmailleerde bakplaat	5Z 11BE11	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.

Ovendeur - aanvullende veiligheidsinstructies

Bij langere baktijden kan de ovendeur erg heet worden.

Indien u kinderen hebt, is bij het gebruik van de oven extra voorzichtigheid geboden.

Verder is er een beveiligingsvoorziening beschikbaar waarmee directe aanraking van de ovendeur wordt verhinderd. Dit speciale toebehoren (440651) is bij de servicedienst verkrijgbaar.

Voor het eerste gebruik

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

Oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Het beste kunt u de oven een uur lang op 240 °C boven-/onderwarmte ⊟ opwarmen. Let erop dat zich geen verpakkingsmateriaal in de oven bevindt.

1. Stel met de functiekeuzeknop boven-/onderwarmte ⊟ in.
2. Stel met de temperatuurkeuzeknop 240 °C in.

Schakel de oven na een uur uit. Zet daartoe de functiekeuzeknop op de nulstand.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

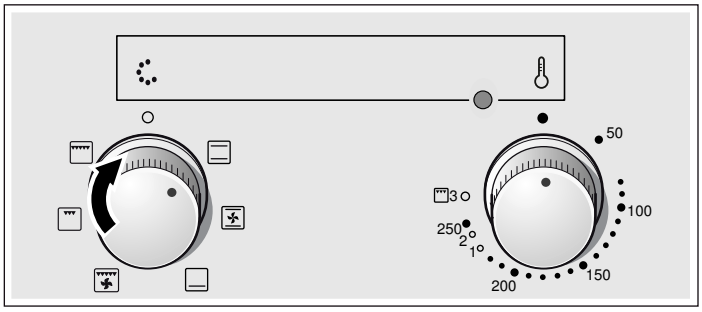
Oven instellen

U hebt meerdere instelmogelijkheden voor de oven. In dit hoofdstuk wordt toegelicht hoe u de gewenste wijze van verwarmen en de temperatuur of de grillstanden kunt instellen.

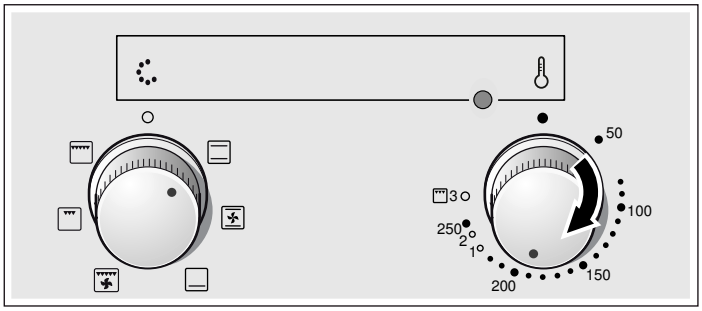
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Voorbeeld in de afbeelding: boven- en onderwarmte bij 190°C.

1. Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.



2. Met de temperatuurknop stelt u de temperatuur of grillstand in.



De oven begint op te warmen.

Oven uitschakelen

De functiekiezer in de nulstand zetten.

Instellingen wijzigen

Wijze van verwarmen, temperatuur en grillstand kunnen naar behoefte worden gewijzigd.

Onderhoud en reiniging

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

Aanwijzingen

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

Reinigingsmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde reinigingsmiddelen beschadigd raken, moet u zich aan het volgende houden.

Gebruik bij de reiniging van de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage,
- geen schuursponsjes,
- geen hogedrukreiniger of stoomstraler.
- Reinig losse onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Was nieuwe sponsen voor het eerste gebruik goed uit.

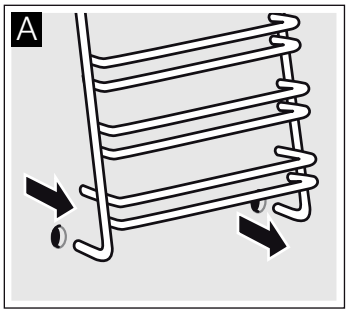
Het bedieningspaneel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Roestvrijstalen oppervlakken	Met warm zeepsop en een zachte doek schoonmaken. Veeg bij roestvrijstalen oppervlakken altijd in de slijprichting. Anders kunnen er krassen ontstaan. Drogen met een zachte doek. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. De roestvrijstalen oppervlakken kunnen met speciale onderhoudsmiddelen gepoetst worden. Neem de instructies van de fabrikant in acht. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal zijn bij de servicedienst of in de speciaalzaak verkrijgbaar.
Geëmailleerde en geglazuurde oppervlakken	Schoonmaken met een vochtig doekje en wat afwasmiddel. Drogen met een zachte doek.
Draaiknoppen	Schoonmaken met een vochtig doekje en wat afwasmiddel. Drogen met een zachte doek.
Deurruit	Schoonmaken met glasreiniger. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen. Deze kunnen het glasoppervlak bekrassen en beschadigen.
Afdichting	Met een vochtige doek afnemen. Drogen met een zachte doek.
Binnenkant oven	Warm zeepsop of water met azijn. Bij sterke verontreiniging de ovenreiniger alleen gebruiken op afgekoelde oppervlakken.
Glazen kapje op de ovenlamp	Schoonmaken met een vochtig doekje en wat afwasmiddel. Drogen met een zachte doek.
Toebehoren	In warm zeepsop laten inweken. Schoonmaken met een borstel of spons.
Aluminium bakplaat (optioneel)	Niet in de vaatwasmachine reinigen. Gebruik in geen geval ovenreiniger. Om krassen te vermijden mogen de metalen oppervlakken nooit met een mes of soortgelijk scherp voorwerp in aanraking komen. Reinig met een vochtige doek voor glaswerk en wat afwasmiddel of met een microvezeldoek in horizontale richting, niet te hard wrijven. Drogen met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. Anders kunnen er krassen ontstaan.
Kinderslot (optioneel)	Indien een kinderslot op de ovendeur is aangebracht, moet dit voor het reinigen worden verwijderd. Laat alle kunststofonderdelen in warm zeepsop weken en was deze met een spons af. Drogen met een zachte doek. Bij sterke verontreiniging functioneert het kinderslot niet goed meer.
Kookplaat	Aanwijzingen voor het onderhoud en de reiniging vindt u in de gebruiksaanwijzing voor de kookplaat.

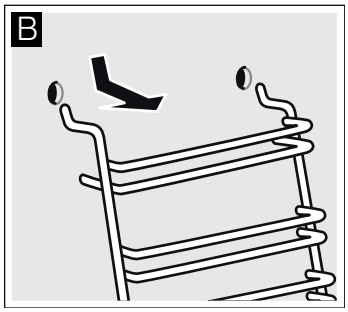
Inschuifrails verwijderen en bevestigen

U kunt de rails voor het reinigen verwijderen. De oven dient afgekoeld te zijn.

Uithangen van het frame

1. Frame naar beneden eruit trekken en iets naar voren trekken. De verlengstift aan de onderkant van het frame uit het bevestigingsgaten trekken (afbeelding A).
2. Daarna het frame omhoogklappen en voorzichtig uitnemen (afbeelding B).

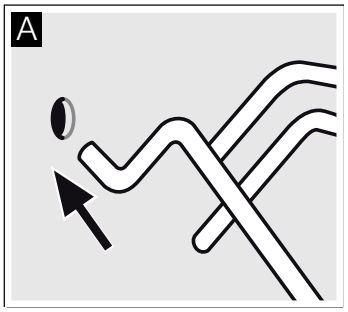


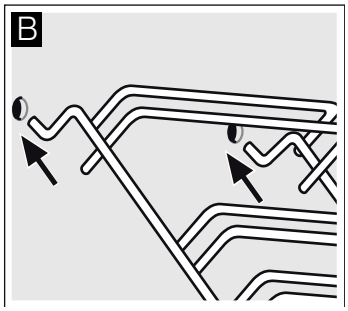


Reinig het frame met afwasmiddel en een spons. Gebruik op hardnekkig vuil een borstel.

Plaatsen van de rekjes

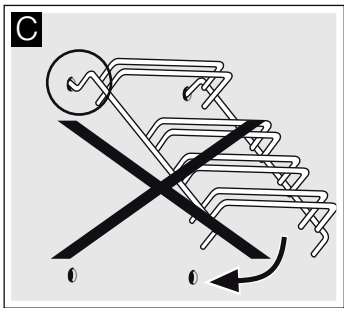
1. Plaats de twee haken voorzichtig in de bovenste gaten. (afbeelding A-B)





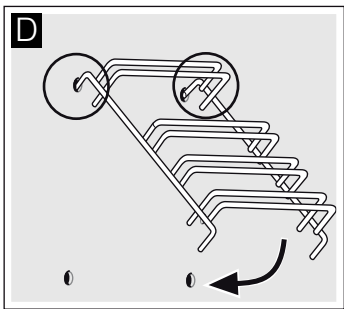
⚠ Verkeerde montage!

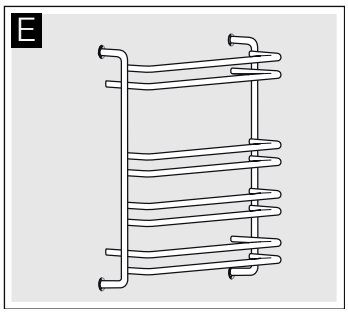
Beweeg het rekje nooit, voordat de twee haken volledig en stevig in de bovenste gaten zijn bevestigd. Het email kan beschadigen en breken (afbeelding C).



2. De twee haken moeten volledig in de bovenste gaten zijn gehangen. Beweeg het rekje vervolgens langzaam en voorzichtig naar beneden en hang het in de onderste gaten (afbeelding D).
3. Beide rekjes in de zijwanden van de oven hangen (afbeelding E).

Wanneer de rekjes op de juiste wijze gemonteerd zijn is de afstand tussen de twee bovenste inschuifhoogtes groter.

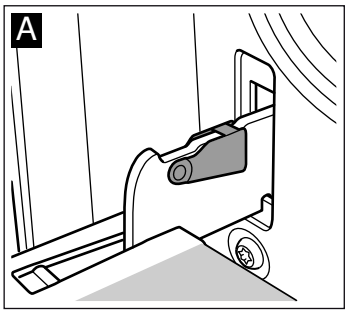


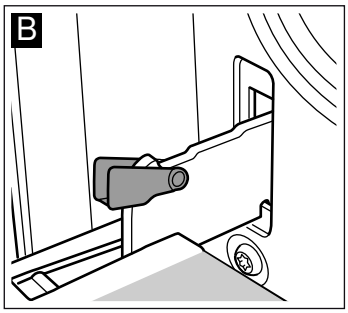


Ovendeur verwijderen en inbrengen

Om de deurruiten schoon te maken en te demonteren, kunt u de ovendeur verwijderen.

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendel is dichtgeklapt (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn (Afbeelding B), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.



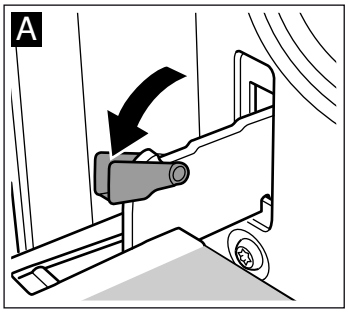


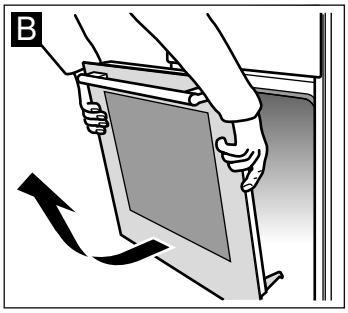
⚠ Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

Deur verwijderen

1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).

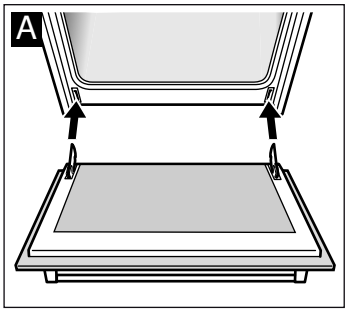


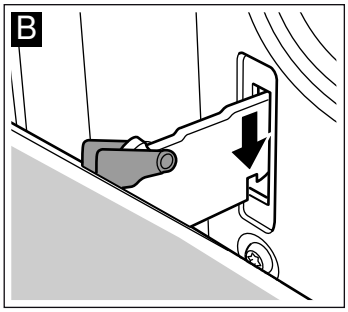


Deur inbrengen

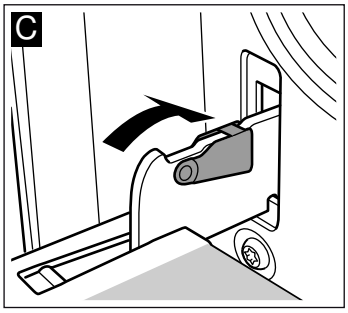
De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afbeelding A).
2. De keep op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken (Afbeelding B).





3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afbeelding C). Ovendeur sluiten.



⚠ Risico van letsel!

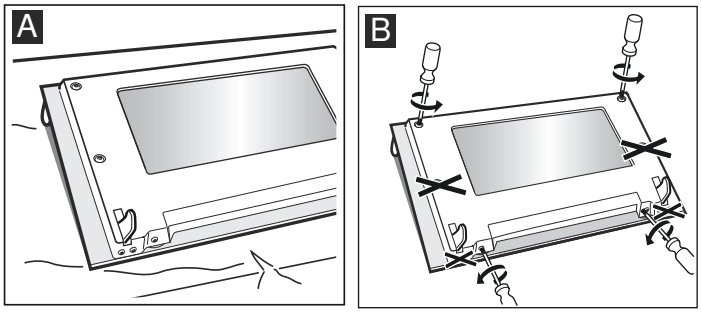
Risico van letsel! Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Glazen deurplaten uit- en inbouwen

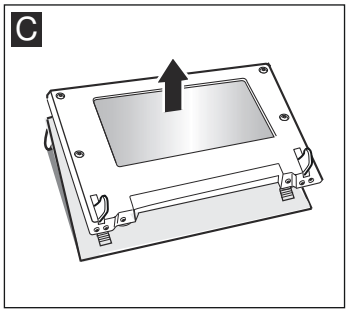
Om de glazen platen in de ovendeur beter te kunnen reinigen, kunnen deze worden uitgebouwd.

Uitbouw

1. Hang de ovendeur uit. Zie de instructies in het hoofdstuk *Ovendeur uithangen*. Leg de ovendeur met de greep naar onderen op een doek (afbeelding A).
2. Draai eerst de onderste twee schroeven en vervolgens de bovenste twee schroeven linksom (afbeelding B).



3. Verwijder de afdekking (afbeelding C).



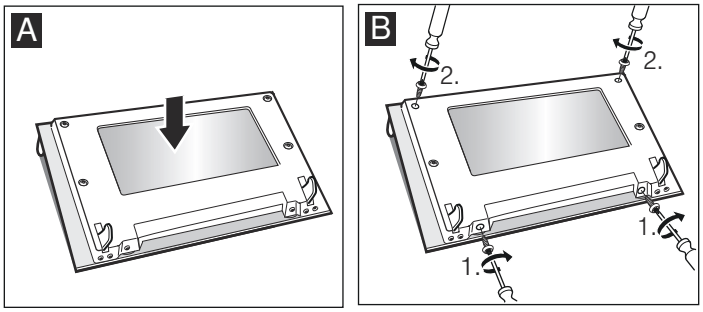
De gedemonteerde onderdelen mogen niet worden gewassen. Reinig de glazen platen met een glasreiniger en een zachte doek.

⚠ Risico van letsel!

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

Inbouw

1. Plaats de afdekking weer (afbeelding A).
2. Draai eerst de onderste twee schroeven en vervolgens de bovenste twee schroeven weer vast (afbeelding B).



3. Ovendeur inhangen. Zie de instructies in het hoofdstuk *Ovendeur inhangen*.

Gebruik de oven pas weer als de glazen platen correct zijn ingebouwd.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees dan het hoofdstuk *door. Wij hebben de gerechten voor u in onze kookstudio getest*. Hier vindt u nuttige tips en informatie over het koken, bakken en braden.

Storing	Mogelijk oorzaak	Oplossing/informatie
De oven functioneert niet.	De zekering is defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering defect is.
	Stroomuitval	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Oven niet heet.	Stof op de contacten.	Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer.

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Ondeskundig uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend door een servicemonteur van onze servicedienst worden uitgevoerd.

Attentie!

Als de aansluitkabel beschadigd raakt, moet deze door de fabrikant, door de servicedienst of door een erkende monteur worden vervangen.

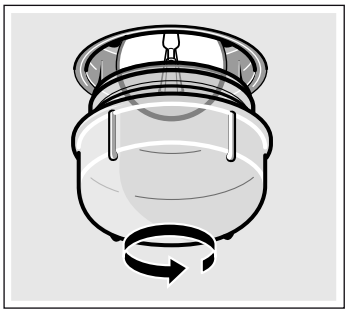
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



3. Lamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.	**FD-nr.**

Servicedienst ☏

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

De contactgegevens voor alle landen vindt u in de bijgaande klantenservicemap.

Energie- en milieutips

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

Energie besparen

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

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

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

Maatregelen tijdens het transport

Bevestig alle beweegbare onderdelen in en op het apparaat met plakband, dat zonder sporen verwijderd kan worden. Schuif alle toebehoren (bijv. de bakplaat) met een dunne strook karton aan beide zijden in de vakken om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Leg karton of iets dergelijks tussen de voorzijde van de bakplaat en de achterzijde van de deur om te voorkomen dat de bakplaat tegen de binnenzijde van de glazen deur stoot. Bevestig de ovendeur met plakband aan de zijwanden van het apparaat.

Bewaar de originele verpakking van het apparaat. Transporteer het apparaat alleen in de originele verpakking. Let op de transportpijlen op de verpakking.

Als de originele verpakking niet meer beschikbaar is

Verpak het apparaat in een beschermende verpakking om voldoende bescherming tegen eventuele transportschade te garanderen.

Transporteer het apparaat rechtop. Houd het apparaat niet aan de deurgreep of aan aansluitingen op de achterzijde vast, omdat deze dan beschadigd kunnen raken. Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over de te gebruiken vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst.

  Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

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

Gebak

Bakken op één niveau

Bij het bakken van cakes en taarten levert boven-/onderwarmte het beste resultaat op.

Bij het bakken met 2D hete lucht het toebehoren in de volgende inschuifhoogtes inschuiven:

- Gebak in bakvorm: Inschuifhoogte 2
- Gebak op bakplaat: Inschuifhoogte 3

Bakken en braden op meerdere niveaus

Gebruik hetelucht.

Inschuifhoogte voor het bakken en braden op 2 niveaus:

- Braadslede: Inschuifhoogte 3
- Bakplaat: Inschuifhoogte 1

Gerechten die tegelijk in de oven worden geschoven, hoeven niet tegelijk klaar te zijn.

In de tabellen vindt u een aantal gerechten.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

Tabellen

In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De baktijden worden 5 tot 10 minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Cake eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	50-60
Cake fijn (bijv. zandgebak)	Krans-/rechthoekige vorm	2		155-175	65-75
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		160-180	30-40
Taartbodem van roerdeeg	Vruchtentaartbodem	2		160-180	25-35
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg*	Donkere springvorm	1		170-190	70-90
Vruchtentaart fijn, van roerdeeg	Springvorm	2		150-170	55-65
Hartig gebak* (bijv. quiche/uientaart)	Springvorm	1		180-200	50-60

* Gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met een droge vulling	Braadslede	3		160-180	25-35
Roer- of gistdeeg met verse vruchten	Braadslede	3		140-160	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Braadslede	2		170-190	15-20
Broodvlecht, 500 g meel	Braadslede	3		150-170	25-35

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Kerststol, 500 g meel	Braadslede	3		160-180	50-60
Kerststol, 1 kg meel	Braadslede	3		150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2		180-200	55-65
Pizza	Braadslede	3		180-200	20-30

Brood en broodjes
Tenzij anders aangegeven, moet de oven voor het bakken van brood altijd worden voorverwarmd.

Giet nooit water direct in de hete oven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Gistbrood, 1,2 kg meel	Braadslede:	2		270	8
				190	35-45
Zuurdeegbrood, 1,2 kg meel	Braadslede:	2		270	8
				190	35-45
Broodjes (bijv. roggenbroodjes)	Braadslede:	2		200-220	20-30

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Koekjes	Braadslede	3		150-170	10-20
	Aluminium bakplaat* + braadslede**	1+3		130-150	25-35
Schuimgebak	Braadslede	3		70-90	125-135
Soesjes	Braadslede	2		200-220	30-40
Bitterkoekjes	Braadslede	3		110-130	30-40
	Aluminium bakplaat* + braadslede**	1+3		100-120	35-45
Bladerdeeg	Braadslede	3		180-200	20-30
	Aluminium bakplaat* + braadslede**	1+3		180-200	30-40

* U kunt extra bakplaten kopen bij de servicedienst of bij de speciaalzaak.

** Wanneer u op twee niveaus bakt, moet u de braadslede altijd op het hogere niveau inschuiven.

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is:	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een prikker in het hoogste punt van de cake. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker kleeft, is de cake klaar.
De cake zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd u aan de opgegeven omroertijden in het recept.
De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig met een mes los.
De cake wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak de cake wat langer.
De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Vervolgens bedruppelt u de cake met vruchtensap of alcoholische drank. Kies de volgende keer een temperatuur die10 graden hoger is en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer minder vloeistof en bak iets langer op een lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Bak gevoelig gebak met boven- onderwarmte op een niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het op de bakplaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik de volgende keer een diepere braadslede (indien beschikbaar).
Bij het bakken van gistbroodjes plakken de delen aan elkaar.	Tussen de broodjes moet een afstand van ongeveer 2 cm worden aangehouden. Zo is er voldoende plaats en kunnen de broodjes rijzen en gelijkmatig worden gebakken.

U kunt op twee niveaus bakken.	Gebruik bij het bakken op meerdere niveaus steeds hetelucht. Gerechten die tegelijk in de oven worden geschoven, hoeven niet tegelijk klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op aangrenzend meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Het meest geschikt zijn vormen van glas. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadgerei van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo erg bruin en kan het vlees wat minder gaar zijn. Houd langere bereidingstijden aan.

Opgaven in de tabellen:
Vorm zonder deksel = open
Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm bedekt te zijn.

Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca 1 - 2 cm bedekt te zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in geëmailleerde braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

Aanwijzingen voor het grillen

Altijd grillen in een gesloten oven.

Verwarm de grill ca. 3 minuten voor, voordat u de te grillen stukken op het rooster legt.

Leg de te grillen stukken direct op het rooster. Een enkel te grillen stuk kunt u het beste op het middelste deel van het rooster leggen. Schuif vervolgens de braadslede op hoogte 1 in. Het vleessap wordt opgevangen, en de oven blijft schoner.

Bakplaat of braadslede mogen niet op hoogte 4 worden ingeschoven. Bij hoge temperaturen kunnen zij vervormen en bij het uittrekken de ovenruimte beschadigen.

Neem bij voorkeur te grillen stukken die even groot zijn. Zo bruinen deze gelijkmatig en blijven zij lekker sappig. Bestrooi steaks pas na het grillen met zout.

Keer de te grillen stukken na ⅔ van de opgegeven tijd om.

De grill schakelt voortdurend in en uit. Dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Wikkel rosbief na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

Snijd bij varkensvlees met zwoerd, het zwoerd kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwoerd naar beneden in de vorm.

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Rundvlees						
Gebraden rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Runderfilet, rosé	1,0 kg	open	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rosbief, rosé	1,0 kg	open	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, rosé		Rooster + braadslede	4+1		3	15
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Varkensvlees						
zonder zwoerd (bijv . halsstuk)	1,0 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
met zwoerd (bijv . schouder)	1,0 kg	open	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	1		210-230	80
Lamsvlees						
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		170-190	120
Gehakt						
Gebraden gehakt	ca. 750 g	open	1		180-200	70
Worstjes						
Worstjes		Rooster + braadslede	4+1		3	15

Gevogelte

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld gevogelte dat gereed is om te worden gebraden.

Wanneer u rechtstreeks op het rooster grillt, schuif de braadslede dan op hoogte 1 in de oven.

Bij eend of gans dient u de huid onder de vleugels in te steken, zodat het vet kan weglopen.

Leg gevogelte met de borstzijde naar onderen op het rooster. Geheel gevogelte na tweederde van de tijd omkeren.

Gevogelte wordt vooral knapperig bruin, wanneer u het tegen het einde van de braadtijd met boter, zout water of sinaasappelsap bestrijkt.

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Halve kippen, 1-4 stuks	400g per stuk	Rooster	2		210-230	40-50
Kip in stukken	250 g per stuk	Rooster	3		210-230	30-40
Kip, heel 1-4 stuks	1 kg per stuk	Rooster	2		200-220	55-85
Eend, heel	1,7 kg	Rooster	2		170-190	80-100
Gans, heel	3,0 kg	Rooster	2		160-180	110-130
Babykalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
2 kalkoenbouten	800g per stuk	Rooster	2		180-200	80-100

Vis

Keer de visstukken na ⅔ van de opgegeven tijd om.

Hele vissen hoeven niet omgekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand met de rugvin naar boven in de oven. Stop de helft van een aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik zodat de vis stabieler staat.

Schuif bij het rechtstreeks op het rooster grillen ook de braadslede op hoogte 1 in. Het visvocht wordt opgevangen, en de oven blijft schoner.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Vis, heel	300 g per stuk	Rooster	3		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rooster	2		180-200	60-70
Vis in plakken, bijv. koteletten	300 g per stuk	Rooster	4		2	20-25

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de “lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.	Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De oven blijft schoner.

Plaats de vormen altijd op het rooster.

De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Soufflés					
Soufflé, zoet	Ovenschaal	2		170-190	50-60
Noedelsoufflé	Ovenschaal	2		210-230	25-35
Gratin					
Aardappelgratin met rauwe ingrediënten, Hoogte max. 2 cm	Ovenschaal	2		150-170	50-60
Toast					
Toast roosteren, 4 stuks	Rooster	4		3	6-7
Toast roosteren, 12 stuks	Rooster	4		3	4-5
Toast, gratineren, 4 stuks	Rooster	3		3	7-10
Toast, gratineren, 12 stuks	Rooster	3		3	5-8

Kant-en-klaar producten

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Wanneer u de toebehoren bekleedt met bakpapier, let er dan op dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Strudel met vruchtenvulling	Braadslede	3		180-200	40-50
Patates frites	Braadslede	3		210-230	25-30
Pizza	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette	Rooster	2		190-210	15-20

Opmerking

Bij het bereiden van diepvriesgerechten kan de braadslede vervormen. De reden daarvan zijn de grote temperatuursverschillen waaraan het toebehoren is blootgesteld. De vervorming verdwijnt weer tijdens het bereidingsproces.

Bijzondere gerechten

Gistdeeg en zelfgemaakte yoghurt kunnen op lage temperaturen zeer goed bereid worden.

Het toebehoren uit de oven verwijderen.

Voorbereiden van de yoghurt

1. 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C laten afkoelen.
2. 150 g yoghurt (uit de koelkast) toevoegen en goed erdoor roeren.
3. In kleine afsluitbare yoghurtglazen doen en met folie afdekken.
4. De glazen op het rooster zetten en op hoogte 1 inschuiven.
5. De oventemperatuur op 50 °C instellen en vervolgens bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

1. Het gistdeeg zoals gebruikelijk bereiden, in een hittebestendige vorm van keramiek doen en afdekken.
2. De oven zoals aangegeven voorverwarmen.
3. De ovendeur sluiten en het gistdeeg laten rijzen.

Gerecht	Bereidingsvorm		Wijze van verwarmen	Temperatuur	Bereidingstijd
Yoghurt	Afsluitbare yoghurtglazen	1		50 °C	6-8 uur
Gistdeeg laten rijzen	De hittebestendige vorm	op de bodem van de oven plaatsen		op 50 °C voorverwarmen	5-10 minuten
				Het apparaat uitschakelen en het gistdeeg in de oven plaatsen	20-30 minuten

Ontdooien

De ontdooitijd is afhankelijk van de soort en hoeveelheid levensmiddelen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

Levensmiddelen uit de verpakking nemen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.

Gevogelte met de borstzijde naar beneden op een schaal leggen.

Diepvriesproducten	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur
Bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake en ander gebak	Rooster	2		De temperatuurkeuzeknop blijft uitgeschakeld

Drogen

Gebruik alleen onbeschadigde vruchten en groenten en was deze grondig.

Laat de vruchten en groenten goed uitdruppelen en droog ze af.

De braadslede moet op hoogte 3,
het rooster op hoogte 1 worden ingeschoven.
Leg bak- op perkamentpapier op de braadslede en het rooster.

Zeer sappige vruchten en groenten regelmatig omdraaien. De gedroogde producten direct na het drogen losmaken van het papier.

Vruchten en groenten	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Duur, uren
600 g appelringen	1+3		80	ca. 5
800 g perenparten	1+3		80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	1+3		80	ca. 8-10
200 g keukenkruiden, gerist	1+3		80	ca.1½

Inmaak

Voor het inmaken moeten de potten en rubberen ringen schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van gelijke grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde glazen potten van 1 liter.

Attentie!

Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken. Was het grondig.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen.

Voorbereiden

1. De potten vullen, niet te

2. De glazen randen schoonmaken.

3. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel.

4. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

Instelling

1. De braadslede op hoogte 2 inschuiven. De weckpotten zo neerzetten, dat zij elkaar niet raken.

2. ½ liter water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.

3. Sluit de ovendeur.

4. Onderwarmte ⎁ instellen.

5. De temperatuur op 170 - 180 °C instellen.

Inmaak

Fruit
Na ca. 40 tot 50 minuten stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Schakel de oven uit.

Na 25 tot 35 minuten nawarmen haalt u de weckflessen uit de ovenruimte. Als u ze langer in de ovenruimte laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt.

Fruit in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Appels, rode bessen, aardbeien	Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	Uitschakelen	Ca. 35 minuten

Groente
Zodra er in de potten belletjes opstijgen de temperatuur naar 120 tot 140 °C terugbrengen. Afhankelijk van de soort groente ca. 35 tot 70 m. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

Attentie!

Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond. Ze kunnen knappen.

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide	
Algemeen	■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden. ■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. ■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max.180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van verschillende apparaten te vergemakkelijken.

Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Bakken

Bakken op 2 niveaus:
De braadslede altijd boven de bakplaat inschuiven.

Spritsgebak (zoals spritskoeken in suikerstroop):
Gerechten die tegelijk in de oven worden geschoven, hoeven niet tegelijk klaar te zijn.

Afgedekte appeltaart, hoogte 1:
De positie van de donkere springvorm wijzigen, diagonaal inschuiven.
Afgedekte appeltaart, hoogte 2:
De positie van de donkere springvorm wijzigen.

Gebak in springvorm van metaal:
Met boven-/onderwarmte op hoogte 1 bakken. Gebruik in plaats van het rooster de braadslede en zet daarop de springvorm.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Sprits	Braadslede	3		150-170	20-30
	Aluminium bakplaat* + braadslede**	1+3		140-160	30-40
Kleine cakejes	Braadslede	3		150-170	25-35
Kleine cakejes, voorverwarmen	Aluminium bakplaat* + braadslede**	1+3		140-160	25-35
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Bedekte appeltaart	Braadslede + 2 springvormen Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 roosters* + 2 springvormen Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

* U kunt extra bakplaten en roosters kopen als speciale toebehoren bij de servicedienst of bij de speciaalzaak.

** Wanneer u op twee niveaus bakt, moet u de braadslede altijd op het hogere niveau inschuiven.

*** Zet de bakvormen diagonaal verzet op het toebehoren.

Grillen

Wanneer u eten direct op het rooster plaatst, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1.De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Grillstand	Bereidingsduur, minuten
Toast roosteren 10 min. voorverwarmen	Rooster	4		3	½-2
Biefburgers, 12 stuks* zonder voorverwarmen	Rooster + braadslede	4+1		3	25-30

* Na ⅔ van de tijd omkeren

9001001725

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

01
(090594)