BLAUPUNKT

[de]	Gebrauchsanleitung	2
[en]	Instruction manual	28
[fr]	Notice d’utilisation	53
[nl]	Gebruiksaanwijzing	79

Integrierbarer Backofen 5BD3..50
Built-in oven 5BD3..50
Four intégré 5BD3..50
Integreerbare oven 5BD3..50

de Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise ... 2
Ursachen für Schäden ... 3
Ihr neuer Backofen ... 4
Bedienfeld ... 4
Funktionswähler ... 5
Tasten und Anzeigefeld ... 5
Tasten zum Ändern der eingestellten Werte ... 5
Garraum ... 5
Ihr Zubehör ... 6
Zubehör einschieben ... 6
Sonderzubehör ... 6
Vor dem ersten Benutzen ... 7
Uhrzeit einstellen ... 7
Den Backofen erhitzen ... 7
Zubehör ... 7
Programmierung des Backofens ... 7
Heizart und Temperatur einstellen ... 7
Schnellaufheizung ... 7
Die Zeitfunktionen programmieren ... 8
Zeitschaltuhr ... 8
Garzeit ... 8
Endezeit ... 9
Uhrzeit ... 9
Vorprogrammierte Rezepte ... 10
Kochgefäße ... 10
Zubereiten der Gerichte ... 10
Vorprogrammierte Rezepte ... 10
Vorprogrammierte Rezepte auswählen und verändern ... 10
Hinweise zu den vorprogrammierten Rezepten ... 11
Grundeinstellungen ändern ... 11
Ausschaltautomatik ... 12
Pflege und Reinigung ... 12
Reinigungsmittel ... 12
Beleuchtungsfunktion ... 13
Gestelle aus- und einhängen ... 13
Backofentür aus- und einhängen ... 13
Türscheiben aus- und einbauen ... 14
Was bei Störungen zu tun ist ... 15
Störungstabelle ... 15
Backofenlampe auswechseln ... 15
Glasabdeckung ... 15
Kundendienst ... 15
E-Nummer und FD-Nummer ... 15
Energie- und Umwelttipps ... 16
Umweltgerecht entsorgen ... 16
Energie sparen ... 16
Heißluft eco ... 16
Für Sie in unserem Kochstudio getestet ... 17
Kuchen und Gebäck ... 17
Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen ... 19
Fleisch, Geflügel, Fisch ... 20
Tipps zum Braten und Grillen ... 22
Aufläufe, Soufflés, Toast ... 23
Fertigprodukte ... 23
Spezialgerichte ... 24
Auftauen ... 24
Dörren ... 24
Einkochen von Marmelade ... 25
Acrylamid in den Speisen ... 26
Prüfgerichte ... 26
Backen ... 26
Grillen ... 27

⚠ 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.

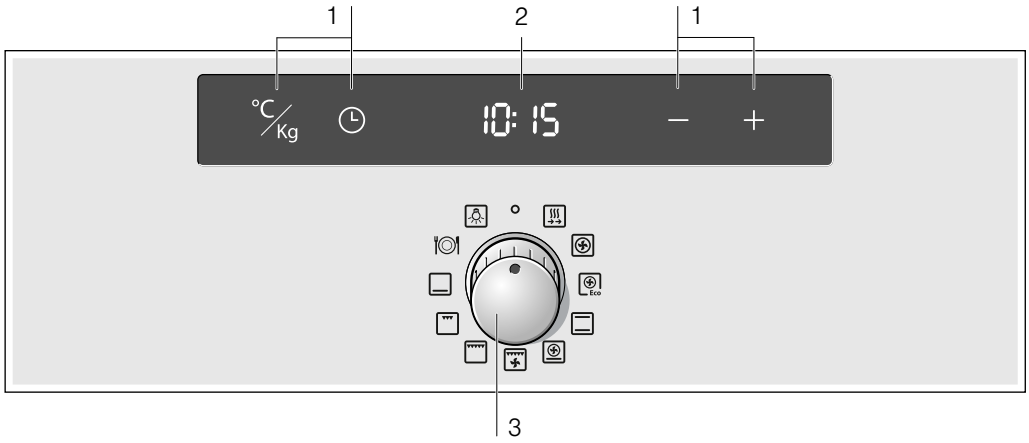
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den 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. In diesem Abschnitt erklären wir Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Ebenso finden Sie hier Informationen zu Zubehör und Bestandteilen im Inneren des Backofens.

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Gesamtübersicht des Bedienfelds. Es erscheinen nie alle Symbole gleichzeitig im Anzeigefeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



	Gebrauch
1	Tasten
2	Anzeigefeld
3	Funktionswähler

Versenkbarer Drehwähler

Bei einigen Backöfen ist der Drehwähler versenkbar. Zum Ein- oder Ausfahren in der Nullstellung auf den Drehwähler drücken.

Tasten

Die Tasten nicht zu fest drücken. Nur auf das entsprechende Symbol drücken.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Position		Anwendung
o	Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Schnellaufheizung	Der Backofen erreicht sehr schnell die eingestellte Temperatur.
	3D-Heißluft	Für Kuchen und Gebäck. Das Backen auf drei Ebenen ist möglich. Ein Gebläse an der Backofenrückwand verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum.
	Heißluft eco*	Für Kuchen, Gebäck, Tiefkühlprodukte, Braten und Fisch auf einer Ebene, ohne Vorheizen. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum und sorgt damit für eine Optimierung des Energieverbrauchs.
	Ober- und Unterhitze*	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt von oben und unten.
	Pizzastufe	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlkost ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Blätterteiggebäck. Die Hitze kommt von unten und vom Gebläse an der Backofenrückwand.
	Umluftgrillen	Zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Grillheizkörper und Gebläse schalten sich abwechselnd ein und aus. Das Gebläse verteilt die Grillhitze gleichförmig um die Speisen.
	Grill, große Fläche	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Grill, kleine Fläche	Zum Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch in kleinen Mengen. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
	Unterhitze	Zum Einkochen, Nachbacken und -bräunen. Die Hitze kommt von unten.
	Vorprogrammierte Rezepte	Besondere Rezepte. Heizart und Dauer sind je nach Programm und ausgewähltem Gewicht festgelegt. Siehe Kapitel *Vorprogrammierte Rezepte*.
	Licht	Zum Einschalten der Backofenlampe im Garraum.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN60350 bestimmt wurde.

Ist eine Heizart eingestellt, so erscheint im Anzeigefeld **––**.

Tasten und Anzeigefeld

Die Tasten dienen dazu, verschiedene Funktionen einzustellen. Im Anzeigefeld werden die eingestellten Werte angezeigt.

Taste		Funktion der Taste
°C/kg	Temperatur	Auswählen der Temperatur oder der Grillstufe.
	Kilogramm	Das Gewicht für die vorprogrammierten Rezepte einstellen.
	Zeitfunktionen	Zeitschaltuhr, Garzeitdauer, Ausschaltzeit und Uhrzeit auswählen.
–	Minus	Die eingestellten Werte verringern.
+	Plus	Die eingestellten Werte erhöhen.

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol der aktiven Zeitfunktion auf.

Tasten zum Ändern der eingestellten Werte

Mit den Tasten **+** oder **–** können alle voreingestellten und empfohlenen Werte geändert werden.

+ = Die eingestellten Werte erhöhen.

– = Die eingestellten Werte verringern.

Bereiche		
30-270	Temperaturbereich	Temperatur im Garraum in °C.
1-3	Grillstufen	Grillstufen für den Grill mit kleiner und großer Fläche 1 = Stufe 1, leicht 2 = Stufe 2, mittel 3 = Stufe 3, stark
P 1- P 10		Vorprogrammierte Rezepte.
1 Sek. - 23:59 h.		Dauer
1 Sek. - 23:59 h.		Zeit der Zeitschaltuhr.

Heizsymbol

Während sich der Backofen aufheizt, leuchtet das Symbol im Anzeigefeld. Wenn der Backofen die optimale Temperatur zum Einführen des Gargutes erreicht hat und die Temperatur konstant hält, schaltet sich das Symbol aus.

Bei den Grillstufen schaltet sich das Symbol nie ein.

Garraum

Im Garraum befindet sich die Lampe. Ein Gebläse verhindert, dass sich der Backofen zu sehr aufheizt.

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Die Lampe erlischt, wenn Temperaturen bis zu 60 °C eingestellt werden. Dadurch wird eine optimale und präzise Einstellung möglich.

Mit der Stellung am Funktionswähler können Sie die Backofenlampe auch bei abgestelltem Backofen einschalten.

Gebläse

Das Gebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die heiße Luft entweicht über den oberen Bereich der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sich sonst.

Das Gebläse läuft eine bestimmte Zeit weiter, nachdem der Backofen abgeschaltet wurde, damit dieser schneller auskühlen kann.

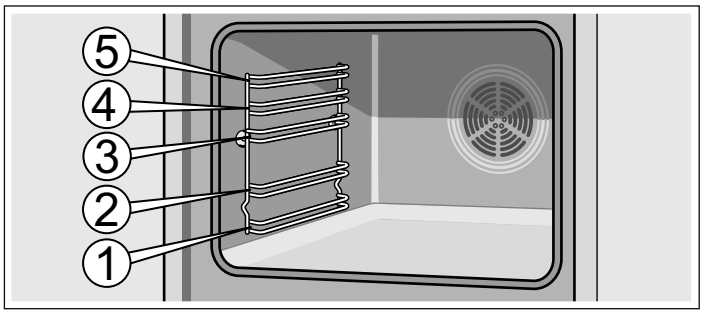
Ihr Zubehör

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.

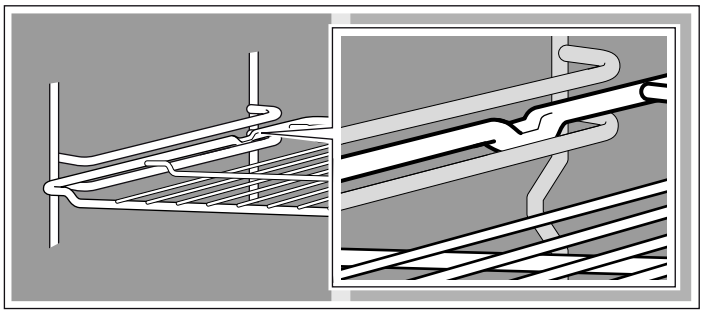
Zubehör einschieben

Sie können das Zubehör in 5 verschiedenen Höhen in den Garraum schieben. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt.



Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Achten Sie beim Einschieben in den Garraum darauf, dass sich die Ausbuchtung am Zubehör hinten befindet. Nur so rastet es ein.



Je nach Ausstattung verfügt das Gerät über Auszugsschienen, die einrasten, wenn sie ganz herausgezogen werden. So lässt sich das Zubehör leicht hineinstellen. Zum Entsperren die Auszugsschienen mit etwas Druck wieder in den Backofen schieben.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.

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, Backformen, Braten, Grillgut und tiefgefrorene Speisen.

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

Email-Backblech
Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür zeigend in den Backofen schieben.

Universalpfanne
Für saftige Kuchen, Backwaren, tiefgefrorene Speisen und große Braten. Die Universalpfanne kann auch als Fettpfanne verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür zeigend in den Backofen schieben.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

Sonderzubehör	HZ-Nummer	Gebrauch
Emailliertes flaches Backblech	5Z1342X0	Für Kuchen und Plätzchen.
Emaillierte tiefe Universalpfanne	5Z1242X1	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Bratenstücke. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Rost	5Z4132X1	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
3-fach Teleskop-Vollauszug	5Z11TA13	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt.

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*.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschließen erscheinen im Anzeigefeld die Symbole ◷ und 0:00. Die Uhrzeit einstellen.

1. Taste ◷ drücken.
   Im Anzeigefeld erscheint die Uhrzeit 12:00.
2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **−** ändern.
3. Uhrzeit mit der Taste ◷ bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

Den Backofen erhitzen

Um den Geruch nach Neugerät zu beseitigen, erhitzen Sie den Backofen in geschlossenem und leerem Zustand. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze ⊟ mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste im Garraum befinden.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze ⊟ einstellen.
2. Auf die Taste **+** drücken, bis 240 °C im Anzeigefeld erscheint.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf Nullstellung drehen.

Zubehör

Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal gebrauchen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

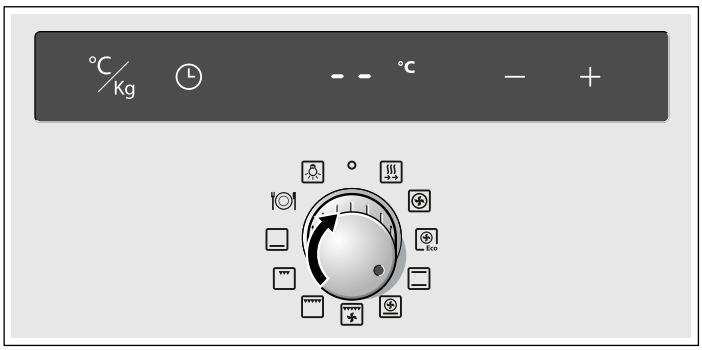
Programmierung des Backofens

Zur Programmierung des Backofens stehen mehrere Möglichkeiten zur Auswahl. Im Folgenden wird die Programmierung der Heizart und der Temperatur bzw. der Grillstufe beschrieben. Mit dem Backofen kann die Garzeit (Dauer) und die Ausschaltzeit für jedes Gericht programmiert werden. Weitere Informationen erhalten Sie im Kapitel *Die Zeitfunktionen programmieren*.

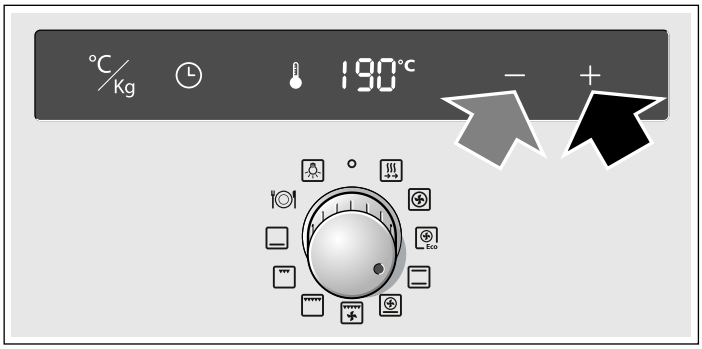
Heizart und Temperatur einstellen

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

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart auswählen.



2. Temperatur oder gewünschte Grillstufe mit **+** oder **−** einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Die Einstellungen ändern

Sie können die Heizart und die Temperatur oder die Grillstufe jederzeit ändern.

Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei Temperaturen über 100 °C.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie die Speisen erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

1. Mit dem Funktionswähler die Schnellaufheizung ⊟ auswählen.
2. Die gewünschte Temperatur mit den Tasten **+** und **−** auswählen.

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol 🌡 auf. Der Backofen beginnt zu heizen.

Ende der Schnellaufheizung

Es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol 🌡 erlischt. Die Speisen in den Backofen stellen und die gewünschte Funktion und Temperatur auswählen.

Schnellaufheizung abbrechen

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen wird ausgeschaltet.

Hinweis: Bei der Schnellheizfunktion kann keine Garzeit eingestellt werden.

Die Zeitfunktionen programmieren

Dieser Herd verfügt über verschiedene Zeitfunktionen. Mit der Taste ◷ wird das Menü aktiviert, und es können die Funktionen geändert werden. Die Zeitsymbole leuchten, während die Einstellungen vorgenommen werden. Eine bereits programmierte Zeitfunktion kann mit den Tasten **+** oder **–** geändert werden.

Zeitschaltuhr

Der Betrieb der Zeitschaltuhr hängt nicht vom Backofenbetrieb ab. Die Zeitschaltuhr verfügt über ein eigenes Signal. So kann unterschieden werden, ob die Zeitschaltuhr oder die Ausschaltautomatik (Garzeit) abgelaufen ist.

1. Taste ◷ drücken.
Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol 🔔 auf.

2. Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit mit den Tasten **+** oder **–** programmieren.
Vorschlagswert der Taste **+** = 10 Minuten
Vorschlagswert der Taste **–** = 5 Minuten

Die eingestellte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt. Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit beginnt abzulaufen. Im Anzeigefeld erscheint das Symbol 🔔, und der Ablauf der eingestellten Zeit wird angezeigt.

Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Im Anzeigefeld erscheint 00:00. Die Zeitschaltuhr mit Taste ◷ ausschalten.

Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr ändern

Die an der Zeitschaltuhr eingestellte Zeit mit den Tasten **+** oder **–** ändern. Die geänderte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt.

Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr löschen

Auch wenn der Herd ausgeschaltet wird, läuft die Zeitschaltuhr weiter. Die Zeiteinstellung an der Zeitschaltuhr auf 00:00 mit der Taste **–** zurücksetzen. Die Zeitschaltuhr schaltet sich aus.

Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf.

Zum Abrufen der Zeitschaltuhr 🔔, der Garzeit I→I, der Ausschaltzeit →I oder der Uhrzeit ◷ Taste ◷ mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

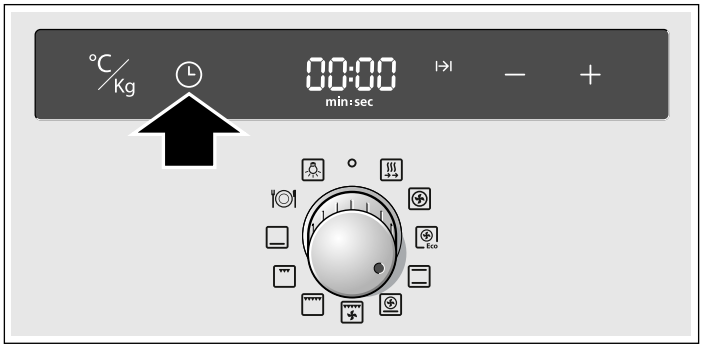
Garzeit

Sie können die Garzeit für Ihr Gericht am Backofen einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten.

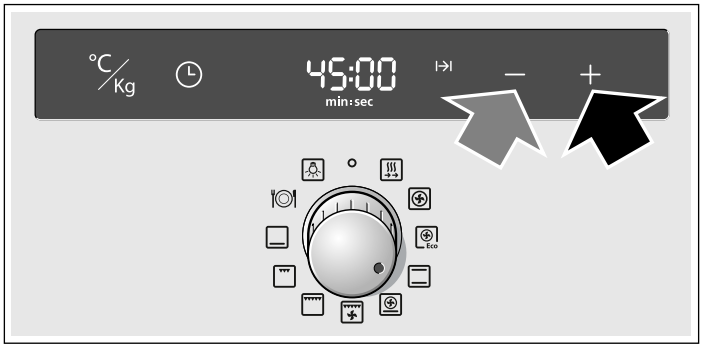
Beispiel im Bild: Garzeit 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart auswählen.

2. Zweimal den Sensor ◷ antippen.
Im Anzeigefeld erscheint 00:00 und das Garzeitsymbol I→I.



3. Die Garzeit mit **+** oder **–** einstellen.
Vom Sensor **+** vorgeschlagener Wert = 30 Minuten
Vom Sensor **–** vorgeschlagener Wert = 10 Minuten



4. Den Sensor °C antippen.
Temperatur oder gewünschte Grillstufe mit **+** oder **–** einstellen.

Nach wenigen Sekunden startet der Backofen. Im Anzeigefeld wird die eingestellte Temperatur angezeigt und das Symbol I→I leuchtet.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint 00:00. Taste ◷ zweimal drücken. Stellen Sie mit den Tasten **+** oder **–** eine neue Garzeit ein oder drücken Sie die Taste ◷ und stellen Sie den Funktionswähler auf die Position 0. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Die Garzeit ändern

Die Taste ◷ zwei Mal drücken. Die Garzeit mit den Tasten **+** oder **–** einstellen.

Die Garzeit löschen

Die Taste ◷ zwei Mal drücken. Die Garzeit auf 00:00 mit der Taste **–** zurücksetzen. Die Zeit wurde gelöscht.

Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf.

Zum Abrufen der Zeitschaltuhr 🔔, der Garzeit I→I, der Ausschaltzeit →I oder der Uhrzeit ◷ Taste ◷ mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

Endezeit

Sie können den Zeitpunkt, zu dem ihr Gericht fertig sein soll, auf später verschieben. Das Gerät startet dann automatisch und schaltet zum gewünschten Zeitpunkt aus. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und den Backofen so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.

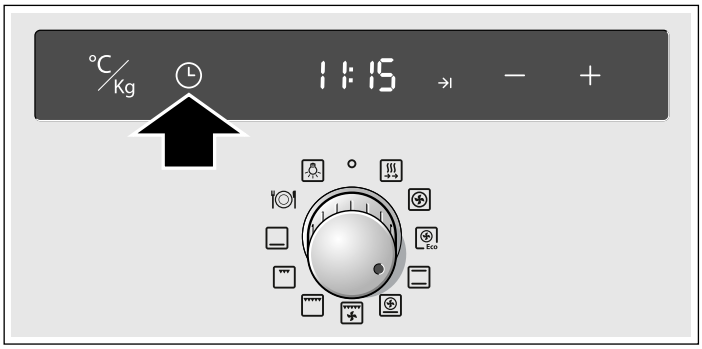
Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, das Gericht dauert 45 Minuten und der Backofenbetrieb soll um 12:30 Uhr enden.

1. Funktionswähler einstellen.

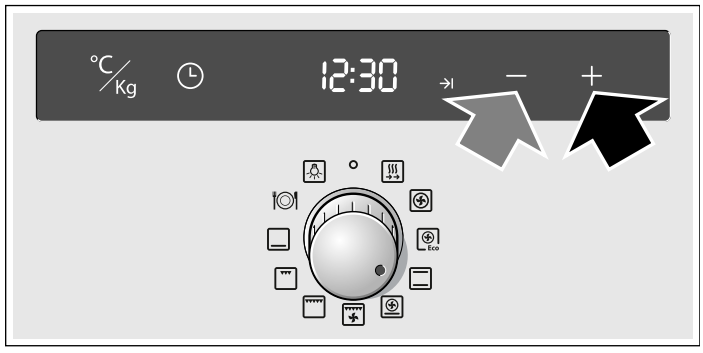
2. Zweimal den Sensor ◷ antippen.

3. Die Garzeit mit **+** oder **−** einstellen.

4. Den Sensor ◷ antippen.
Die Zeit, zu der das Gericht fertig ist, und das Endesymbol →| erscheinen im Anzeigefeld.



5. Die Endezeit mit **+** oder **−** auf später verschieben.



6. Den Sensor °C antippen.
Temperatur oder gewünschte Grillstufe mit **+** oder **−** einstellen.

Im Anzeigefeld werden die eingestellte Temperatur und das Symbol →| angezeigt, der Backofen ist in Warteposition. Sobald sich der Backofen einschaltet, werden die eingestellte Temperatur und das Symbol |→| angezeigt. Das Symbol →| erlischt.

Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint 00:00. Taste ◷ zweimal drücken. Stellen Sie mit den Tasten **+** oder **−** eine neue Garzeit ein oder drücken Sie die Taste ◷ und stellen Sie den Funktionswähler auf die Position 0. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Die Ausschaltzeit ändern

Die Taste ◷ drei Mal drücken. Die Ausschaltzeit mit den Tasten **+** oder **−** einstellen. Die geänderte Zeit wird nach wenigen Sekunden angezeigt. Die Ausschaltzeit nicht ändern, wenn die Garzeit bereits läuft. Das Garergebnis könnte dadurch beeinflusst werden.

Ausschaltzeit löschen

Drei Mal auf die Taste ◷ drücken und die Ausschaltzeit mit der Taste **−** auf die aktuelle Zeit zurücksetzen. Der Backofen wird eingeschaltet.

Die Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt wurden, leuchten im Anzeigefeld die entsprechenden Symbole auf.

Zum Abrufen der Zeitschaltuhr 🔔, der Garzeit |→|, der Ausschaltzeit →| oder der Uhrzeit ◷ Taste ◷ mehrmals drücken, bis das gewünschte Symbol erscheint. Die entsprechende Zeitangabe erscheint für wenige Sekunden im Anzeigefeld.

Uhrzeit

Nach dem Anschließen oder nach einem Stromausfall erscheinen im Anzeigefeld die Symbole ◷ und 0:00. Die Uhrzeit einstellen.

1. Taste ◷ drücken.
Es erscheint die Uhrzeit 12:00.

2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **−** ändern.

3. Uhrzeit mit der Taste ◷ bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

Die Uhrzeit ändern

Es kann keine weitere Zeitfunktion eingestellt sein, der Herd muss ausgeschaltet sein.

1. Die Taste ◷ zwei Mal drücken.
Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol ◷ auf.

2. Die Uhrzeit mit den Tasten **+** oder **−** ändern.

3. Uhrzeit mit der Taste ◷ bestätigen.

Nach einigen Sekunden wird die programmierte Zeit angezeigt.

Die Uhrzeit ausblenden

Es ist möglich, die Uhrzeit auszublenden. Einzelheiten dazu im Kapitel *Grundeinstellungen ändern*.

Vorprogrammierte Rezepte

Die vorprogrammierten Rezepte erleichtern das Kochen von besonderen Rezepten und saftigen Braten. Sie sparen sich das Wenden und Begießen und zudem bleibt der Garraum sauber.

Das Garergebnis ist von der Qualität der Lebensmittel und der Größe des Kochgefäßes abhängig.

Wenn Sie das fertige Gericht aus dem Garraum nehmen, verwenden Sie Topflappen. Das Kochgefäß ist sehr heiß.

Kochgefäße

Beachten Sie die Anzeigen für die jeweiligen Kochgefäße für bestimmtes Rezepte, die im beigelegten Kochbuch beschrieben werden. Beachten Sie auch die Anzeigen des Herstellers für das Kochgefäß. Anschließend sind die Anzeigen für die übrigen Programme aufgeführt.

Geeignete Kochgefäße

Wir empfehlen die Benutzung eines hitzebeständigen Kochgefäßes (bis 300 °C) aus Glas oder Glaskeramik.

Auflaufformen aus rostfreiem Edelstahl sind mit Einschränkungen geeignet. Die glänzenden Oberflächen reflektieren die Hitze zu stark, das Gericht wird weniger knusprig-braun und das Fleisch wird weniger gar. Wenn Sie trotzdem eine Auflaufform aus rostfreiem Edelstahl verwenden, nehmen Sie kurz vor dem Ende des Programms den Deckel ab. Lassen Sie das Fleisch auf Ebene 3 des Grills 8-10 Minuten lang goldbraun werden. Das Gericht bekommt eine schönere Bräune, wenn eine emaillierte oder gusseiserne Auflaufform oder eine Auflaufform aus Druckgussaluminium verwendet wird. Fügen Sie noch ein wenig Flüssigkeit hinzu.

Ungeeignete Kochgefäße

Kochgefäße aus Ton, glänzendem Aluminium, Kunststoff oder Kochgefäße mit Kunststoffgriffen.

Zubereiten der Gerichte

Bereiten Sie die Rezepte zu, wie im Kochbuch gezeigt.

Benutzen Sie ein geeignetes Kochgefäß.

Wiegen Sie den Reis, das Fleisch, das Geflügel oder den Fisch. Die speziellen Anzeigen sind in den entsprechenden Tabellen einzeln aufgeführt. Das Gewicht wird benötigt, um das Programm auszuwählen.

Stellen Sie das Kochgefäß immer in den kalten Garraum.

Öffnen Sie während des Garvorgangs nicht die Backofentür.

Vorprogrammierte Rezepte

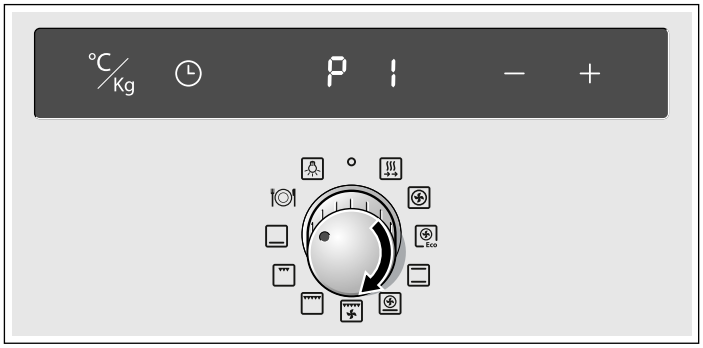
Im Kochbuch finden Sie spezielle Anzeigen für jedes Rezept.

Rezept	Programmnummer	Gewichtsbereich in kg	Gewichtseinstellung
Paella	P 1	0,3-0,6	Reisgewicht
Überbackene Auberginen	P2	0,2-0,8	Gemüsegewicht
Escalibada (Kaltes Grillgemüse)	P3	0,8-1,6	Gemüsegewicht
Dorade mit Salzkruste	P4	0,3-1,1	Fischgewicht
Seehecht	P5	0,5-2,0	Fischgewicht
Hähnchen mit gemischtem Gemüse	P6	1,0-2,0	Fleischgewicht
Lende im Blätterteig	P7	0,3-1,5	Fleischgewicht
Gefüllte Teigpasteten	P8	0,3-1,0	Teiggewicht
Pizza	P9	0,1-0,4	Teiggewicht
Käsekuchen	P 10	0,8-1,4	Gewicht der flüssigen Teigs

Vorprogrammierte Rezepte auswählen und verändern

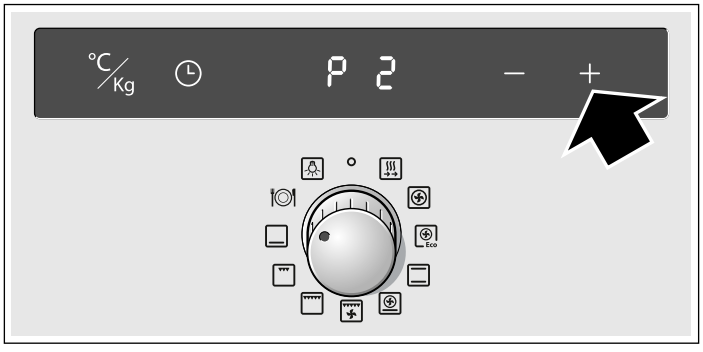
Beispiel im Bild: Einstellung für gratinierte Auberginen, 0,7 kg = Programm 2.

1. Mit dem Funktionswähler die Funktion Vorprogrammierte Rezepte auswählen.

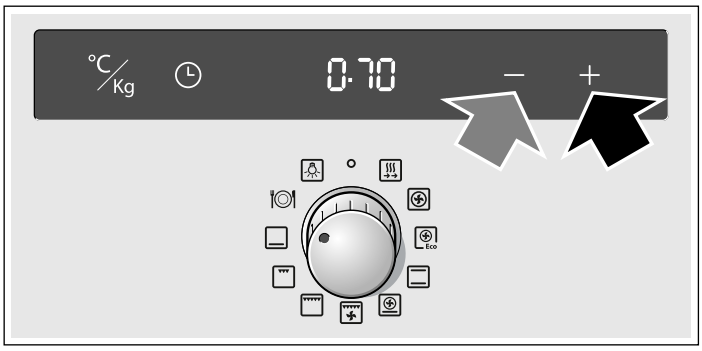


Im Anzeigefeld erscheint das erste Programm.

2. Mit dem Sensor **+** oder **–** die gewünschte Programmnummer auswählen.



3. Den Sensor °C/kg antippen und das Gewicht der Speise mit + oder − einstellen.



Nach wenigen Sekunden startet das Programm. Im Anzeigefeld läuft die Garzeit sichtbar ab und das Symbol I→I leuchtet.

Das Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint 00:00. Das Signal kann vorzeitig mit der Taste ◷ ausgeschaltet werden.

Das Programm ändern

Nach Programmstart können weder die Programmnummer noch das eingestellte Gewicht geändert werden.

Programm abbrechen

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen wird ausgeschaltet.

Ändern der Programmdauer und der Ausschaltzeit

Bei den vorprogrammierten Rezepten lassen sich weder die Dauer noch die Ausschaltzeit ändern.

Hinweise zu den vorprogrammierten Rezepten

Das Gewicht des Bratens oder des Geflügels liegt über dem angegebenen Gewichtsbereich.	Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Braten ist häufig kein ausreichend großer Bräter erhältlich. Bereiten Sie große Stücke mit Ober-/Unterhitze ⊟ oder Umluftgrillen ⊡ zu.

Grundeinstellungen ändern

Der Backofen verfügt über bestimmte Grundeinstellungen.
Diese Einstellungen können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen.

Grundeinstellung		Auswahl 0	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
c 1	Signaldauer nach dem Ende der Garzeit oder der an der Zeitschaltuhr eingestellten Zeit	-	etwa 10Sek.	etwa 2Min.*	etwa 5Min.
c2	Zeitanzeige	Nein	Ja*	-	-
c3	Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen wird	-	etwa 2Sek.	etwa 4Sek.*	etwa 10Sek.
c5	Die Auszugsschienen wurden nachgerüstet	Nein*	Ja	-	-
c6	Die Werkseinstellungen für alle Stufen auswählen	Nein*	Ja	-	-

* Werkseinstellung

Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

1. Die Taste ◷ etwa 4 Sekunden lang gedrückt halten.
   Im Anzeigefeld erscheint die aktuelle Grundeinstellung für die Signaldauer, z. B. c 1 Auswahl 2.
2. Grundeinstellung mit den Tasten + oder − ändern.
3. Mit der Taste ◷ bestätigen.
   Im Anzeigefeld erscheint die nachfolgende Grundeinstellung. Die Taste ◷ ermöglicht einen Durchlauf durch alle Einstellungen und die Tasten + oder − deren Änderung.
4. Die Taste ◷ zum Beenden etwa 4 Sekunden lang gedrückt halten.

Alle Grundeinstellungen wurden übernommen.

Die Grundeinstellungen können jederzeit wieder geändert werden.

Ausschaltautomatik

Wurden die Einstellungen des Gerätes seit mehreren Stunden nicht geändert, wird die automatische Abschaltung aktiviert. Der Backofen hört auf zu heizen. Dies hängt von der gewählten Temperatur oder Grillstufe ab.

Die Ausschaltautomatik wird aktiviert

Ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint F8. Der Backofen hört auf zu heizen.

Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Der Backofen wird ausgeschaltet.

Die Ausschaltautomatik abstellen

Damit die Ausschaltautomatik nicht unbeabsichtigt aktiviert wird, muss eine Garzeit ausgewählt werden. Der Backofen heizt, bis diese Zeit abgelaufen ist.

Pflege und Reinigung

Ihr Backofen bleibt lange strahlend und voll funktionstauglich, wenn er richtig gereinigt und gepflegt wird. 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 Funktionsweise des Backofens. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Daher können sie sich rau anfühlen, was aber keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz hat.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Nicht verwendet werden dürfen:

- scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel,
- aggressive Mittel mit Alkohol,
- harte Topfreiniger oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Wasser-, Fett-, Maismehl- und Eiweißflecken sofort entfernen, darunter kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Glas	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Anzeige	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Reinigungsalkohol oder Essig und keine anderen scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keine Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle oder Schienen	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugsschienen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Weder einweichen noch im Geschirrspüler spülen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Reinigen der selbstreinigenden Flächen im Garraum

Bei manchen Backöfen sind die Backofenrückwand, die Seitenwände oder die Backofendecke im Garraum mit feinporiger Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während der Backofen in Betrieb ist. Je höher die Temperatur ist und je länger der Backofen betrieben wird, desto besser wird das Ergebnis.

Eine leichte Verfärbung der Beschichtung hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Achtung!

- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Sie verkratzen bzw. zerstören die feinporige Schicht.
- Die Keramikschicht niemals mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf eine dieser Schichten gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Backofenboden und emaillierte Wände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie ein Metallschwämmchen aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden. Niemals die selbstreinigenden Flächen mit einem Metallschwämmchen oder Backofenreiniger behandeln.

Beleuchtungsfunktion

Für eine erleichterte Backofenreinigung ist es möglich, die Lampe im Innenraum des Backofens einzuschalten.

Die Backofenlampe einschalten

Den Funktionswähler auf Position stellen.

Die Lampe schaltet sich ein.

Die Backofenlampe ausschalten

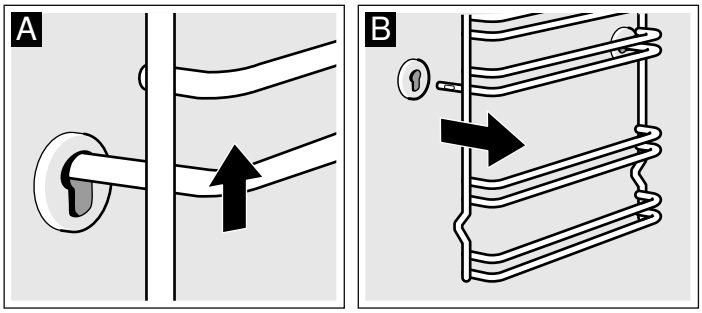
Den Funktionswähler auf Position o stellen.

Gestelle aus- und einhängen

Die Gestelle oder Schienen links und rechts können zum Reinigen entfernt werden. Der Backofen muss abgekühlt sein.

Gestelle oder Schienen aushängen

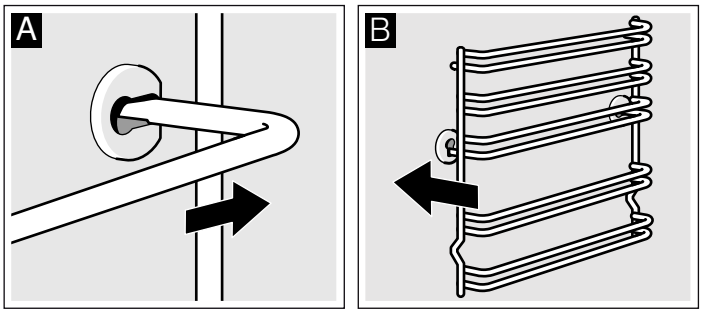
1. Das Gestell oder die Schiene vorn nach oben anheben und aushängen (Abb. A).
2. Danach das Gestell oder die Schiene ganz nach vorne ziehen und herausnehmen (Abb. B).



Reinigen Sie die Gestelle oder Schienen mit Spülmittel und einem Schwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle oder Schienen einhängen

1. Gestell oder Schiene zuerst in die hintere Kerbe einstecken, etwas nach hinten drücken (Abb. A)
2. und dann in die vordere Kerbe (Abb. B) einhängen.

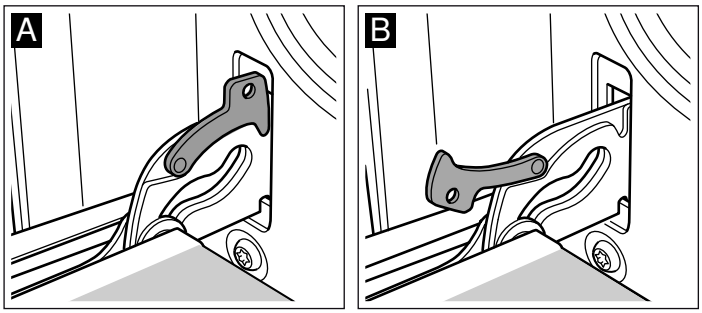


Die Gestelle oder Schienen werden rechts und links eingehängt. Die Ausbuchtung muss immer nach unten zeigen.

Backofentür aus- und einhängen

Zum Ausbau und Reinigen der Türgläser kann die Backofentür ausgehängt werden.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn der Sperrhebel in geschlossener Position ist (Abb. A), kann die Tür nicht ausgehängt werden. Wenn der Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt ist (Abb. B), sind die Scharniere gesichert. So können sie nicht plötzlich zuschnappen.

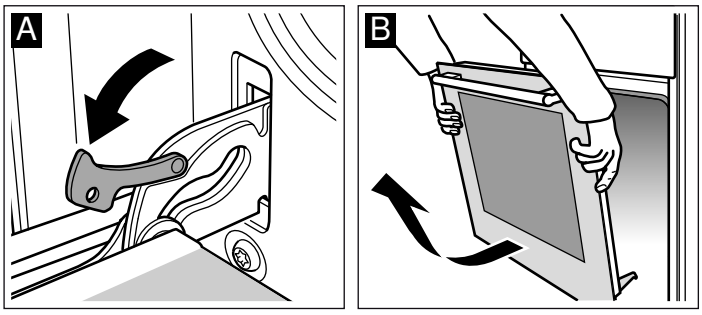


⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie plötzlich zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt sind.

Tür aushängen

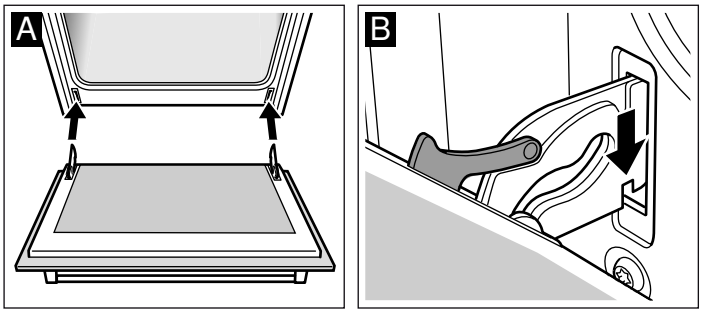
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Abb. A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen (Abb. B). Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



Tür einhängen

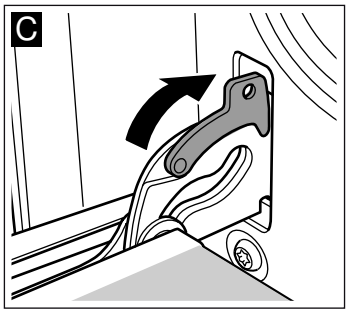
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



Wenn die Scharniere nicht korrekt eingebaut werden, kann die Tür verschoben sein.

3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Abb. C). Die Backofentür schließen.



⚠ Verletzungsgefahr!

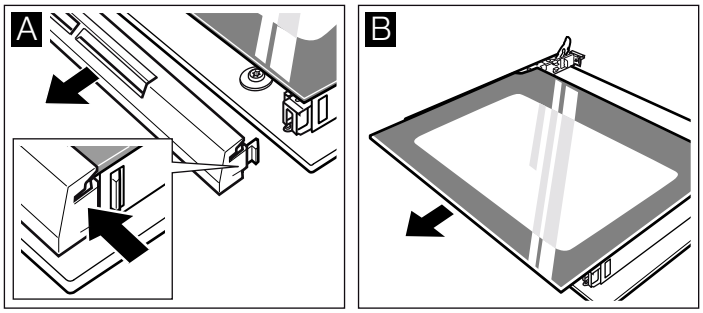
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Türscheiben aus- und einbauen

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

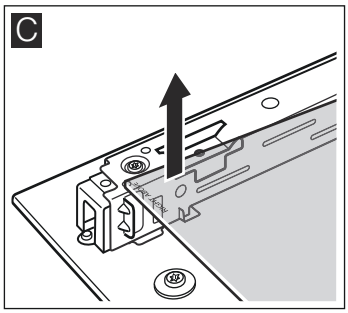
Ausbau

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die obere Abdeckung der Backofentür abnehmen. Dazu mit den Fingern Druck auf die Laschen links und rechts ausüben (Abb. A).
3. Obere Scheibe anheben und herausziehen (Abb. B).



Bei Türen mit drei Scheiben außerdem folgendermaßen vorgehen:

4. Scheibe anheben und herausziehen (Abb. C).



Die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.

⚠ Verletzungsgefahr!

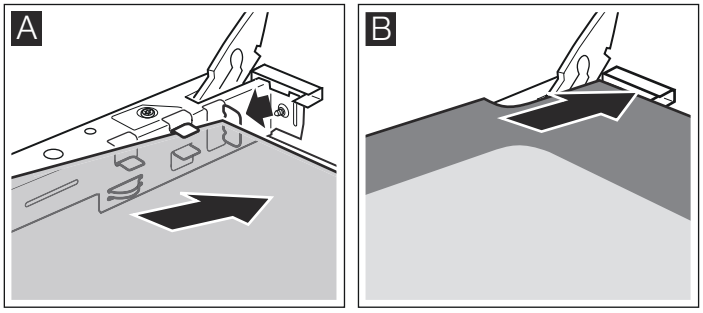
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Einbau

Bei Backofentüren mit zwei Scheiben Schritte 2 bis 4 ausführen.

Beim Einbau darauf achten, dass die Aufschrift "Right above" seitenverkehrt unten links zu sehen ist.

1. Scheibe schräg nach hinten hineinstellen (Abb. A).
2. Obere Scheibe schräg nach hinten in beide Halterungen einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein. (Abb. B)



3. Abdeckung aufsetzen und andrücken.
4. Backofentür einhängen.

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

Was bei Störungen zu tun ist

Tritt eine Störung auf, so handelt es sich oft nur um Kleinigkeiten, die einfach zu beheben sind. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte mit Hilfe der Tabelle die Störung selbst zu beheben.

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Der Backofen funktioniert nicht.	Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Auf der Anzeige leuchtet ◷ auf, und es erscheinen Nullen.	Stromausfall.	Uhrzeit neu einstellen.
Der Backofen heizt nicht.	Es befindet sich Staub auf den Kontakten.	Den Drehwähler mehrmals in beide Richtungen drehen.
In der Anzeige erscheint F8.	Die Ausschaltautomatik hat sich aktiviert.	Stellen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.

Fehlermeldungen

Erscheint in der Anzeige eine Fehlermeldung mit E, auf die Taste ◷ drücken. Die Meldung erlischt. Die eingestellte Zeitfunktion wird gelöscht. Wenn die Fehlermeldung nicht erlischt, den Kundendienst benachrichtigen.

Die folgenden Fehler können vom Benutzer selbst behoben werden.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
E011	Eine Taste wurde zu lange Zeit gedrückt oder ist verklemmt.	Alle Tasten nacheinander drücken. Prüfen, ob eine Taste verklemmt, abgedeckt oder verschmutzt ist.

⚠ Stromschlaggefahr!!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur von uns geschulte Kundendiensttechniker dürfen Reparaturen durchführen.

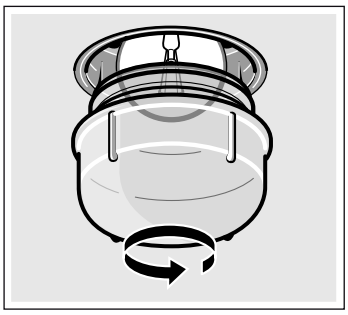
Backofenlampe auswechseln

Ist die Backofenlampe defekt, muss sie ausgetauscht werden. Bis 300 °C hitzebeständige Ersatzlampen (220-240 V, Sockel E14, 25 W) können beim Kundendienst oder in Fachgeschäften erworben werden. Nur solche Lampen verwenden.

⚠ Stromschlaggefahr!!

Das Gerät vom Stromnetz trennen. Sicherstellen, dass es ordnungsgemäß vom Netz getrennt ist.

1. Legen Sie den kalten Backofen mit einem Geschirrtuch aus, um Schäden zu vermeiden.
2. Schutzglas durch Drehen nach links entfernen.



3. Lampe durch eine Lampe desselben Typs ersetzen.
4. Schrauben Sie das Schutzglas wieder ein.
5. Entfernen Sie das Geschirrtuch und schließen Sie das Gerät wieder ans Netz an.

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.

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.

Energie sparen

- Den Backofen nur dann vorheizen, wenn dies im Rezept oder in den Gartabellen angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besser auf.
- Halten Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen und Braten geschlossen.
- 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.

Heißluft eco

Mit Heißluft eco kann beim Kochen von Gerichten auf einer Ebene eine beträchtliche Energieeinsparung erreicht werden. Beim Garen, Backen und Braten muss der Backofen nicht vorgeheizt werden.

Hinweise

- Um sicherzustellen, dass diese Energiesparstufe möglichst effizient läuft, müssen Sie das Gericht in den kalten und leeren Backofen stellen.
- Während des Bratens darf der Backofen nur dann geöffnet werden, wenn es unbedingt notwendig ist, z. B. um die Lebensmittel zu wenden. Im Kapitel "Tabellen und Tipps" finden Sie zahlreiche Ratschläge und Empfehlungen zum Backen und Braten.

Tabelle

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl von Gerichten, die für die Energiesparfunktion am besten geeignet sind. Sie erhalten Angaben über die geeignete Temperatureinstellung, das passende Zubehör und die Einschubhöhe.

Temperatur und Backdauer sind von Menge, Beschaffenheit und Qualität der Lebensmittel abhängig. Deshalb sind in der Tabelle 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.

Heizart = Heißluft eco

	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Kuchen und Backwaren				
Rührkuchen, einfach	Rost + Kastenform	2	170-180	55-65
Butterbiskuit	Rost + Kastenform	2	150-160	75-85
Tortenboden	Email-Backblech	3	180-200	30-45
Obsttorte, (z. B. Kirschkuchen)	Springform aus Metall, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Hefeblechkuchen	Email-Backblech	3	160-170	30-40
Marmorkuchen	Rost + Kastenform	2	160-170	100-110
Savoyer Biskuitkuchen	Rost + Obstbodenform	2	150-160	85-95
Wasserbiskuit	Rost + Springform	2	165-175	35-45
Biskuitkuchen, 3 Eier	Rost + Springform	1	160-170	45-55
Apfelkuchen	Universalpfanne	3	170-180	65-75
Gebäck und Kekse	Email-Backblech	3	130-140	20-30
Nussecken	Email-Backblech	3	185-195	35-45
Butterbrioches (12 Stück)	Email-Backblech	3	170-180	20-25
Biskuitrolle	Email-Backblech	3	160-170	15-20
Muffins	Email-Backblech	3	150-160	30-40
Apfelkuchen, rundes Backblech	Springform aus Metall, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	Springform aus Metall, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Biskuit mit Obst	rechteckiges Backblech	2	180-200	50-60
Aprikosen im Blätterteig	Email-Backblech	3	190-200	30-40
Kekse mit Schokoladensplittern	Email-Backblech	3	140-150	35-45
Butterplätzchen	Email-Backblech	3	140-150	30-45
Gebäck mit Cremefüllung	Universalpfanne	3	210-220	40-50
Blätterteiglocken	Email-Backblech	3	210-230	35-45

	Zubehör	Höhe	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Brot (1 kg)	Email-Backblech	3	200-210	55-65
Fleisch				
Kalbsbraten (1,5 kg Kalbfleischpastete)	Rost + geschlossenes Geschirr	2	200-210	110-120
Schweinebraten (1 kg)	Rost + offenes Geschirr	2	180-190	110-120
Kalbsfilet/Roastbeef, rare (1 kg)	Rost + offenes Geschirr	2	240-250	35-45
Kalbsfilet/Roastbeef, medium (1 kg)	Rost + offenes Geschirr	2	250-260	45-55
Fisch				
Meerbrasse/Barsch, gebacken (2 Stück je 350 g)	Universalpfanne	2	180-190	30-40
Meerbrasse in Salzkruste (2 Stück je 450 g)	Email-Backblech	3	180-190	40-50
Dorsch (1 Stück zu 1 kg)	Email-Backblech	2	180-190	50-60
Forellen (2 Stück je 300 g)	Email-Backblech	2	180-190	25-35
Seeteufel (2 Stück je 400 g)	Email-Backblech	2	180-190	30-40
Tiefgekühlte, vorgegarte Speisen				
Tiefkühlpizza mit dünnem Boden	Rost	2	210-220	15-20
Pizza mit dickem Boden	Rost	2	180-190	25-35
Pommes frites zum Fertigbacken	Email-Backblech	3	210-220	20-30
Chicken Wings	Email-Backblech	3	200-210	15-25
Fischstäbchen	Email-Backblech	3	210-220	20-30
Brot zum Fertigbacken	Universalpfanne	3	180-200	10-20
Kleine, gefüllte Blätterteigwaren	Email-Backblech	3	180-190	15-25
Tiefkühllasagne (450 g)	Rost	2	210-230	45-55
Lasagne (2 Stück je 450 g)	Rost	2	210-230	45-55
Mozzarella-Sticks	Email-Backblech	2	230-240	15-25
Jalapeños	Email-Backblech	3	200-210	15-25
Andere				
Kartoffelgratin	Rost + offene Form	2	155-165	75-85
Frische Lasagne	Rost + offene Form	2	175-180	50-60

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

Auf einer Ebene backen

Kuchen gelingt am besten, wenn er auf einer Ebene mit Ober- und Unterhitze gebacken wird.

Wird mit 3D-Heißluft gebacken, werden folgende Höhen zum Einschieben des Zubehörs empfohlen:

- Kuchen in der Backform: Höhe 2
- Blechkuchen: Höhe 3

Auf mehreren Ebenen backen

Modus 3D-Heißluft benutzen.

Auf 2 Ebenen backen:

- Universalpfanne: Höhe 3.
- Backblech: Höhe 1.

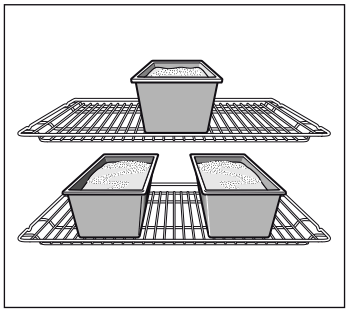
Auf 3 Ebenen backen:

- Universalpfanne: Höhe 5.
- Backblech: Höhe 3.
- Backblech: Höhe 1.

Die gleichzeitig in den Backofen eingeschobenen Backbleche müssen nicht unbedingt zur selben Zeit fertig sein.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Tipps für Ihre Gerichte.

Wenn 3 Kastenformen gleichzeitig verwendet werden, müssen diese wie in der Abbildung auf den Rost gestellt werden.



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 Garzeit hängen von der Menge und der Konsistenz des Teiges ab. Daher wird in den Tabellen stets eine Zeitspanne genannt. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Falls nötig, stellen Sie die Temperatur beim nächsten Mal höher ein.

Wenn Sie den Backofen vorheizen, verkürzen sich die Garzeiten um 5 bis 10 Minuten.

Weitere Informationen finden Sie unter Ratschläge zum Backen im Anschluss an die Tabellen.

Um nur einen Kuchen auf einer Ebene zu backen, stellen Sie die Form auf das Email-Backblech.

Wenn Sie mehrere Kuchen gleichzeitig backen wollen, können Sie die Formen zusammen auf den Rost stellen.

Kuchen in der Backform	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		160-180	60-75
	3 Kastenformen	3+1		140-160	70-90
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-70
Tortenboden, Rührteig	Tortenform	3		160-180	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Runde Form/Springform	2		160-180	50-60
Biskuitboden, 2 Eier (vorheizen)	Tortenform	2		150-170	20-30
Biskuitboden, 6 Eier (vorheizen)	Springform	2		150-170	40-50
Boden und Rand aus Mürbeteig	Springform	1		180-200	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden*	Springform	1		160-180	70-90
Schweizer Wähe	Pizzablech	1		220-240	35-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	60-70
Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen)	Pizzablech	1		270	10-20
Salziges Gebäck und Kuchen*	Springform	1		170-190	45-55

* Den Kuchen etwa 20 Minuten lang im abgeschalteten und geschlossenen Backofen abkühlen lassen.

Auf dem Blech zubereitete Kuchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2		170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	30-40
Rührteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2		170-190	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	40-50
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	3		170-180	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	35-45
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	3		160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-160	50-60
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	1		180-200	20-30
Mürbeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2		160-180	60-70
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1		210-230	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	2		170-190	15-20
Hefezopf aus 500 g Mehl	Universalpfanne	2		170-190	25-35
Hefegebäck aus 500 g Mehl	Universalpfanne	3		160-180	60-70
Hefegebäck aus 1 kg Mehl	Universalpfanne	3		150-170	90-100
Blätterteiggebäck, süß	Universalpfanne	2		190-210	55-65

Auf dem Blech zubereitete Kuchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Pizza	Universalpfanne	2		200-220	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	40-50
Flammkuchen (vorheizen)	Universalpfanne	2		270	15-20
Börek	Universalpfanne	2		190-200	40-55

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Gebäck und Kekse	Universalpfanne	3		140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1		130-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		130-150	25-40
Spritzgebäck (vorheizen)	Universalpfanne	3		140-150	30-40
	Universalpfanne	3		140-150	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140-150	25-35
Makronen	Universalpfanne	2		110-130	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1		110-120	35-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		110-120	35-45
Baisertörtchen	Universalpfanne	3		80-100	100-150
Tartelettes	Rost mit Formblech für Tartelettes	3		180-200	20-25
	2 Roste mit Formblech für Tartelettes	3+1		160-180	25-30
Brandteiggebäck	Universalpfanne	2		210-230	30-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3		190-200	25-35
	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-200	30-40
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		170-180	35-45
Hefeteigwaren	Universalpfanne	2		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-180	25-35

Brot und Brötchen
Heizen Sie, soweit nicht anderweitig angegeben, den Backofen vor, um Brot zu backen.

Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Backofen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Hefebrot aus 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		270	8
				200	35-45
Sauerteigbrot aus 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2		270	8
				200	40-50
Fladenbrot	Universalpfanne	2		270	15-20
Brötchen (ohne Vorheizen)	Universalpfanne	3		200	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Universalpfanne	3		180-200	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	20-30

Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen

Wenn Sie ein eigenes Rezept verwenden möchten.	Sie können sich an einem ähnlichen Produkt aus der Garzeit-Tabelle orientieren.
So prüfen Sie, ob der Rührkuchen fertig ist:	Stechen Sie mit einem feinen Holzstäbchen etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Garzeit in die höchste Stelle des Kuchens hinein. Wenn am Holzstäbchen keine Teigreste haften bleiben, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen ist nicht aufgegangen oder eingefallen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit für das Rezept oder wählen Sie eine um 10 Grad niedrigere Temperatur zum Backen. Beachten Sie auch, wie lange Sie den Teig laut Rezept kneten sollten.
Der Kuchen ist in der Mitte gut aufgegangen, fällt aber zu den Rändern hin ab.	Fetten Sie die Backform nicht ein. Wenn der Kuchen fertig ist, lösen Sie ihn mit Hilfe eines Messers vorsichtig aus der Backform.
Der Kuchen ist oben zu sehr gebräunt.	Schieben Sie den Kuchen auf eine niedrigere Schiene, wählen Sie eine niedrigere Backtemperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie den fertigen Kuchen mehrmals mit einem feinen Holzstäbchen ein. Träufeln Sie einige Tropfen Fruchtsaft oder Alkohol darüber. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur um 10 Grad und verkürzen Sie die Garzeit.
Das Brot oder Backgut (zum Beispiel Quarkkuchen) sieht außen gut aus, ist innen aber klebrig (feucht, mit nassen Stellen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit und lassen Sie das Backgut längere Zeit bei geringerer Hitze im Backofen. Backen Sie bei Torten mit saftigem Belag zunächst den Tortenboden. Streuen Sie dann gehackte Mandeln oder Semmelbrösel auf den Tortenboden, bevor Sie ihn belegen. Beachten Sie die Anweisungen im Rezept und die Garzeiten.
Das Gebäck hat eine unregelmäßige Bräunung.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein; das Gebäck wird so gleichmäßiger gebacken. Empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze auf einer Ebene backen. Überstehendes Backpapier kann Einfluss auf die Luftzirkulation haben. Schneiden Sie es immer auf die Größe des Backbleches zu.
Der Obstkuchen ist an der Unterseite zu hell.	Setzen Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Schiene niedriger.
Der Obstsaft läuft heraus.	Verwenden Sie beim nächsten Mal eine Universalpfanne, falls vorhanden.
Kleines Gebäck aus Hefeteig kann während des Backvorgangs verkleben.	Versuchen Sie, einen Abstand von etwa 2 cm einzuhalten. So ist genügend Abstand vorhanden, damit sie aufgehen und von allen Seiten gebräunt werden können.
Sie haben auf verschiedenen Ebenen gebacken. Das Gebäck auf dem oberen Backblech ist dunkler als das auf dem unteren.	Stellen Sie zum Backen auf verschiedenen Ebenen immer die 3D-Heißluft ein. Wenn mehrere Backbleche eingeschoben werden, müssen diese nicht unbedingt zur gleichen Zeit fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen bildet sich Kondenswasser.	Beim Backen kann sich Wasserdampf bilden. Ein Teil dieses Wasserdampfes wird über den Dunstabzug des Backofens abgeleitet und kann sich in Form von Wassertröpfchen am Bedienfeld oder den Frontseiten der angrenzenden Möbel niederschlagen. Das ist eine normale physikalische Reaktion.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Kochgefäße

Jedes hitzebeständige Gefäß kann verwendet werden. Für große Braten kann auch das Email-Backblech verwendet werden.

Am geeignetsten sind Glasgefäße. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel auf den Bräter passt und gut schließt.

Wenn emaillierte Gefäße verwendet werden, muss mehr Flüssigkeit zugegeben werden.

Wenn Bräter aus Edelstahl eingesetzt werden, wird das Fleisch nicht so braun und kann eventuell noch blutig sein. Ist dies der Fall, verlängern Sie die Garzeit entsprechend.

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

Stellen Sie das Gefäß stets in die Mitte des Rostes.

Heiße Glasgefäße sollten immer auf einem trockenen Küchenhandtuch abgestellt werden. Heißes Glas kann platzen, wenn es auf eine feuchte oder kalte Oberfläche gestellt wird.

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.

Grillen

Grillen Sie immer bei geschlossenem Backofen.

Heizen Sie zum Grillen den Backofen 3 Minuten vor dem Einschieben des Grillguts in den Garraum vor.

Legen Sie die Stücke direkt auf den Rost. Soll nur ein Stück zubereitet werden, gelingt es besser, wenn es in der Mitte des Rostes liegt.

Schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt längere Zeit sauber.

Schieben Sie das Backblech oder die Universalpfanne nicht in Höhe 4 oder 5. Aufgrund der großen Hitze kann sich das Geschirr verformen und den Garraum beim Herausziehen beschädigen.

Nehmen Sie nach Möglichkeit gleich große Stücke. So werden sie gleichmäßig gebräunt und bleiben saftig. Salzen Sie die Filets nach dem Grillen.

Wenden Sie die Stücke nach ⅔ der Garzeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch an und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit hängt von der eingestellten Grillstufe ab.

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	Dauer in Minuten
Rindfleisch						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		220-240	60
Steak, 3 cm dick, medium		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalbshaxe	1,5 kg	offen	2		210-230	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. Rückenstück)	1,0 kg	offen	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Schweinelende	500 g	Rost + Universalpfanne	3+1		230-240	30
Schweinebraten, mager	1,0 kg	offen	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kassler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		210-230	70
Steak, 2 cm dick		Rost + Universalpfanne	5+1		3	15
Schweinemedaillons, 3 cm dick		Rost + Universalpfanne	5+1		3	10
Lammfleisch						
Lammrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	2		190-210	60
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		160-180	120
Wildfleisch						
Rehrücken mit Knochen	1,5 kg	offen	2		200-220	50
Rehkeule ohne Knochen	1,5 kg	geschlossen	2		210-230	100
Wildschweinbraten	1,5 kg	geschlossen	2		180-200	140
Hirschbraten	1,5 kg	geschlossen	2		180-200	130
Kaninchen	2,0 kg	geschlossen	2		220-240	60
Hackfleisch						
Hackbraten	aus 500 g Fleisch	offen	1		180-200	80
Würste						
Würste		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15

Geflügel

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf Geflügel ohne Füllung, das zum Garen vorbereitet wurde.

Legen Sie das Geflügel im Ganzen zunächst mit der Brust nach unten auf den Rost. Nach ⅔ der geschätzten Zeit wenden.

Wenden Sie das Bratgut, den Putenrollbraten oder die Putenbrust nach der Hälfte der Garzeit. Wenden Sie die Geflügelstücke nach ⅔ der Zeit.

Wenn Sie Ente oder Gans garen, stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett herausläuft.

Das Geflügel wird schön braun und knusprig, wenn es gegen Ende der Garzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestrichen wird.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1.

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	2		220-240	60-70
Poularde, ganz	1,6 kg	Rost	2		210-230	80-90
Hähnchenhälften	je 500 g	Rost	2		220-240	40-50
Hähnchenteile	je 150 g	Rost	3		210-230	30-40
Hähnchenteile	je 300 g	Rost	3		210-230	35-45
Hähnchenbrust	je 200 g	Rost	3		3	30-40
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	2		190-210	100-110
Entenbrust	je 300 g	Rost	3		240-260	30-40
Gans, ganz	3,5-4,0 kg	Rost	2		170-190	120-140
Gänsekeulen	je 400 g	Rost	3		220-240	40-50
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		180-200	80-100
Putenrollbraten	1,5 kg	offen	1		200-220	110-130
Putenbrust	1,0 kg	geschlossen	2		180-200	90
Putenoberkeule	1,0 kg	Rost	2		180-200	90-100

Fisch

Wenden Sie die Fischstücke nach ⅔ der Zeit.

Ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung mit der Rückflosse nach oben in den Backofen. Führen Sie eine Kartoffelhälfte oder eine ein kleines, hitzebeständiges Gefäß in den Bauch des Fisches ein, damit der Fisch nicht zur Seite fällt.

Wenn Fischfilet gegart werden soll, geben Sie einige Esslöffel Flüssigkeit zum Anbraten hinzu.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Fisch, ganz	etwa 300 g	Rost	2		2	20-25
	1,0 kg	Rost	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rost	2		190-210	60-70
	2,0 kg	geschlossen	2		190-210	70-80
Fischkotelett, 3 cm dick		Rost	3		2	20-25
Fischfilet		geschlossen	2		210-230	25-30

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, Soufflés, Toast

Stellen Sie das Kochgefäß immer auf den Rost.

Wenn Sie ohne Kochgefäße direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Email-Backblech auf Höhe 1. So bleibt der Backofen längere Zeit sauber.

Das Ergebnis des Auflaufs hängt von der Größe des Kochgefäßes und der Höhe des Auflaufs ab. Die Angaben in der Tabelle sind nur Richtwerte.

Gericht	Zubehör und Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Aufläufe					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	50-60
Soufflé	Auflaufform	2		180-200	35-45
	Portionsformen	2		200-220	25-30
Nudelauflauf	Auflaufform	2		200-220	40-50
Lasagne	Auflaufform	2		180-200	40-50
Auflauf					
Kartoffelauflauf aus rohen Zutaten, max. 4 cm hoch	1 Auflaufform	2		160-180	60-80
	2 Auflaufformen	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 Scheiben, überbacken	Rost + Universalpfanne	3+1		160-170	10-15
12 Scheiben, überbacken	Rost + Universalpfanne	3+1		160-170	15-20

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

Das Ergebnis hängt direkt vom Lebensmittel ab. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit, Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2		200-220	15-25
	Universalpfanne und Rost	3+1		180-200	25-35
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		170-190	20-30
	Universalpfanne und Rost	3+1		170-190	30-40
Pizzabaguette	Universalpfanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Pizza, gekühlt					
Pizza (vorheizen)	Universalpfanne	1		180-200	10-15
Kartoffelprodukte, tiefgekühlt					
Pommes frites	Universalpfanne	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-200	35-45
Kroketten	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	3		200-220	15-25
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	3		200-220	10-20
Backwaren, vorgebacken					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	2		190-210	10-20
	Universalpfanne und Rost	3+1		160-180	20-25
Bratlinge, tiefgekühlt					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		220-240	10-20
Hähnchensticks, Nuggets	Universalpfanne	3		200-220	15-25
Blätterteiggebäck, tiefgekühlt					
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3		190-210	30-35

Spezialgerichte

Niedrige Temperaturen eignen sich zur Zubereitung von leckerem, cremigen Joghurt und luftigem Hefeteig.

Zunächst Zubehör, Roste oder Schienen links und rechts aus dem Garraum herausnehmen.

Joghurt zubereiten

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) kochen und bis auf 40 °C abkühlen lassen.
2. 150 g Joghurt (kühlschrankkalt) einrühren.
3. In Tassen oder Gläser kippen und mit Klarsichtfolie abdecken.
4. Garraum wie angegeben vorheizen.
5. Anschließend Tassen oder Gläser auf den Boden des Garraums stellen und wie angegeben vorbereiten.

Hefeteig gehen lassen

1. Hefeteig wie gewohnt zubereiten. Teig in ein hitzebeständiges Keramikkochgefäß geben und abdecken.
2. Garraum wie angegeben vorheizen.
3. Gerät ausschalten und Teig nach dem Ausschalten im Garraum gehen lassen.

Gargut	Kochgefäße	Höhe	Heizart	Temperatur	Zeit
Joghurt	Tassen oder Gläser	auf den Boden des Garraums stellen		Auf 50 °C vorheizen	5 Min.
				50 °C	8 Stunden
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Kochgefäß	auf den Boden des Garraums stellen		Auf 50 °C vorheizen	5-10 Min.
				Gerät ausschalten und den Hefeteig in den Garraum stellen.	20-30 Min.

Auftauen

Die Auftauzeit hängt von der Art und der Menge des Garguts ab.

Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung.

Nehmen Sie das Gefriergut aus der Verpackung und setzen Sie es in einem geeigneten Kochgefäß auf den Rost.

Legen Sie das Geflügel mit der Brust nach unten auf einen Teller.

Hinweis: Die Backofenlampe schaltet sich erst ein, wenn eine Temperatur von 60 °C erreicht ist. So erzielt man eine optimale und präzise Einstellung.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
Empfindliches Gefriergut Z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Obst usw.	Rost	1		30 °C
Weiteres Gefriergut Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und andere Konditoreiprodukte	Rost	1		50 °C

Dörren

Nur frisches Obst und Gemüse in ausgezeichnetem Zustand verwenden und gründlich waschen.

Gut abtropfen lassen und vollständig trocknen.

Das Universalblech auf der Höhe und den Rost auf der Höhe 1 einschieben.

Universalblech und Rost mit Backpapier abdecken.

Gargut	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Stunden
600 g Äpfel in Scheiben	1+3		80	etwa 5 Stunden
800 g Birnen in Stücken	1+3		80	etwa 8 Stunden
1,5 kg Pflaumen	1+3		80	etwa 8-10 Stunden.
200 g Küchenkräuter, gesäubert	1+3		80	etwa 1½ Stunden.

Hinweis: Enthält das Obst oder Gemüse viel Saft oder Wasser, sollten Sie es häufig wenden. Fertig gedörrtes Obst oder Gemüse sofort vom Papier lösen.

Einkochen von Marmelade

Zum Einkochen müssen die Gläser und Einweckgummis sauber und nicht eingerissen sein. Soweit möglich gleich große Gläser verwenden. Die Tabellenwerte beziehen sich auf runde Einliter-Gläser.

Achtung!

Keine größeren oder höheren Einweckgläser verwenden. Die Deckel könnten zerplatzen.

Nur frisches Obst und Gemüse in ausgezeichnetem Zustand verwenden. Gründlich waschen.

Die Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können je nach Umgebungstemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Temperatur des Glasinhalts variieren. Vor dem Ausschalten des Geräts sicherstellen, dass sich im Inneren der Gläser Blasen gebildet haben.

Zubereitung

1. Obst oder Gemüse in Gläser schütten, aber nicht bis zum Rand füllen.
2. Ränder der Gläser reinigen; sie müssen sauber sein.
3. Auf jedes Glas einen feuchten Einweckgummi und einen Deckel legen.
4. Einweckgläser mit Bügeln verschließen.

Maximal sechs Gläser gleichzeitig in den Garraum stellen.

Programmierung

1. Das Email-Backblech auf Höhe 2 einschieben. Gläser so auf das Backblech stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. Einen halben Liter heißes Wasser (etwa 80 °C) auf das Email-Backblech geben.
3. Die Backofentür schließen.
4. Den Funktionswähler auf Unterhitze ⎓ stellen.
5. Die Temperatur zwischen 170 und 180 ° C einstellen.

Einkochen von Marmelade

Nach ca. 40 - 50 Minuten bilden sich in kurzen Abständen die ersten Blasen. Backofen ausschalten.

Nach ca. 25 - 35 Minuten die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen (in dieser Zeit wird die Restwärme genutzt). Werden sie zum Abkühlen länger im Garraum belassen, können sich Keime bilden, die eine Übersäuerung der Marmelade begünstigen.

Obst in Einliter-Gläsern	Ab Blasenbildung	Restwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	Ausschalten	etwa 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	Ausschalten	etwa 30 Minuten
Apfel-, Birnen-, Pflaumenmus	Ausschalten	etwa 35 Minuten

Einkochen von Gemüse
Sobald sich kleine Blasen in den Einweckgläsern bilden, die Temperatur wieder auf etwa 120 - 140 °C einstellen. Etwa 35 - 70 Minuten je nach Gemüseart. Danach Backofen ausschalten und Restwärme nutzen.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	Bei Blasenbildung 120-140 °C	Restwärme
Gurken	-	etwa 35 Minuten
Rote Beete	etwa 35 Minuten	etwa 30 Minuten
Rosenkohl	etwa 45 Minuten	etwa 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	etwa 60 Minuten	etwa 30 Minuten
Grüne Erbsen	etwa 70 Minuten	etwa 30 Minuten

Die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen

Die Einweckgläser nach der Garzeit aus dem Garraum nehmen.

Achtung!

Die heißen Einweckgläser nicht auf eine kalte oder feuchte Oberfläche stellen; die Gläser könnten zerplatzen.

Acrylamid in den Speisen

Acrylamid entsteht insbesondere in Getreide- und Kartoffelgerichten, die bei hohen Temperaturen zubereitet werden, z. B. Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot und feine Backwaren (Kekse, Feingebäck, Weihnachtsplätzchen).

Empfehlungen für die Zubereitung von Speisen mit niedrigem Acrylamidgehalt	
Allgemein	■ So kurz wie möglich garen. ■ Gargut goldgelb bräunen, aber nicht zu sehr rösten. ■ Großes und grobes Gargut enthält wenig Acrylamid.
Backen	Bei Ober-/Unterhitze max. 200 °C Bei 3D-Heißluft max. 180 °C.
Gebäck und Kekse	Bei Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Bei 3D-Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringern die Acrylamidbildung.
Pommes frites aus dem Backofen	Eine einzige Schicht gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Wenigstens 400 g auf jedem Backblech verteilen, damit die Kartoffeln 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.

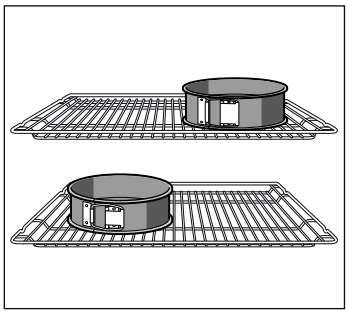
Backen

Auf 2 Ebenen backen:
Die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Auf 3 Ebenen backen:
Die Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:
Die gleichzeitig in den Backofen eingeschobenen Backbleche müssen nicht unbedingt zur selben Zeit fertig sein.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:
Zwischen dunklen Springformen ausreichend Abstand lassen.
Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:
Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen.



Kuchen in Springformen aus Weißblech:
Mit Ober- und Unterhitze auf 1 Ebene backen. Springformen nicht auf den Rost, sondern auf die Universalpfanne stellen.

Gericht	**Zubehör und Formen**	**Höhe**	**Heizart**	**Temperatur in °C**	**Zeit in Minuten**
Spritzgebäck (vorheizen*)	Universalpfanne	3		150-160	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140-150	25-35
Spritzgebäck	Universalpfanne	3	eco	140-150	30-45
Small cakes (vorheizen*)	Universalpfanne	3		150-170	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	25-35
	Universalpfanne	3		150-160	25-30
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		140-150	25-30
Wasserbiskuit (vorheizen*)	Springform auf Rost	2		170-180	30-40
Wasserbiskuit	Springform auf Rost	2	eco	165-175	35-45
Hefeblechkuchen	Universalpfanne	3		160-180	30-40
	Universalpfanne	3		150-170	30-45
	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	30-40

* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden

Roste und Backbleche können Sie als optionales Zubehör im Fachhandel kaufen.

Gericht	Zubehör und Formen	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Zeit in Minuten
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden

Roste und Backbleche können Sie als optionales Zubehör im Fachhandel kaufen.

Grillen

Wird das Gargut direkt auf den Rost gesetzt, schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1. So wird der Fleischsaft aufgefangen und der Backofen bleibt längere Zeit sauber.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Zeit in Minuten
Toast bräunen (Vorheizen 10 Min.)	Rost	5		3	½-2
Hamburger aus Kalbfleisch 12 Einheiten* (ohne Vorheizen)	Rost + Email-Backblech	4+1		3	25-30

* Nach ⅔ der Zeit wenden.

en Table of contents

Important safety information ... **28**
Causes of damage ... 29
Your new oven ... **30**
Control panel ... 30
Function selector ... 31
Sensors and display panel ... 31
Sensors to change the set values ... 31
Inside the oven ... 31
Your accessories ... **32**
inserting the accessories ... 32
Optional accessories ... 32
Before using the oven for the first time ... **33**
Setting the time ... 33
Heating the oven ... 33
Cleaning the accessories ... 33
Programming the oven ... **33**
Setting the type of heating and temperature ... 33
Rapid heating ... 33
Setting the time functions ... **34**
Timer ... 34
Cooking time ... 34
End time ... 34
Time ... 35
Preset recipes ... **35**
Cookware ... 35
Preparing the dish ... 35
Preset recipes ... 36
Selecting and changing pre-programmed recipes ... 36
Preset recipe tips ... 36
Changing the basic settings ... **37**
Automatic shut off ... **37**
Care and cleaning ... **37**
Cleaning products ... 37
Light ... 38
Removing and refitting the wire shelves or left and right hand side rails ... 38
Unhooking and hanging the oven door ... 38
Removing and installing the door panels ... 39
Troubleshooting ... **40**
Troubleshooting table ... 40
Changing the oven bulb ... 40
Protective glass panels ... 40
After-sales service ... **41**
E number and FD number ... 41
Energy and environment tips ... **41**
Environmentally-friendly disposal ... 41
Saving energy ... 41
Hot air eco ... 41
Tested for you in our cooking studio ... **43**
Cakes and pastries ... 43
Suggestions and practical advice for baking ... 45
Meat, poultry, fish ... 45
Tips for roasting and grilling ... 48
Au gratin dishes, soufflés, toast ... 48
Convenience products ... 48
Special dishes ... 49
Defrosting ... 49
Drying ... 50
Jam making ... 50
Acrylamide in food ... **51**
Test dishes ... **51**
Baking ... 51
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.

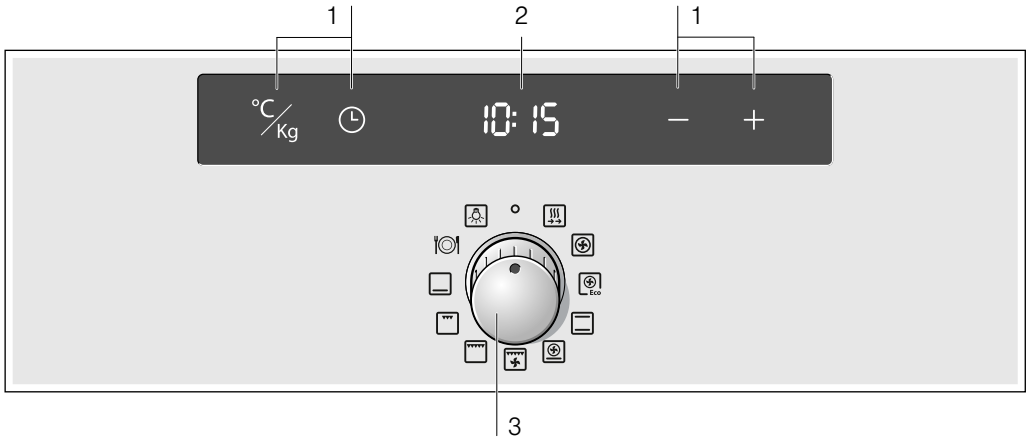
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance 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

We will now describe your new oven. This chapter explains the functions of the control panel and its individual elements. Information is also provided about the oven's accessories and internal components.

Control panel

Here you can see an overview of the control panel. All the symbols never appear in the display at the same time. Depending on the appliance model, individual details may differ.



	Use
1	Sensors
2	Display panel
3	Function control knob

Retractable control knob

The control knob is retractable on some ovens. The control knob is retracted or returned by pressing it when at the zero setting.

Sensors

Do not press the sensors forcefully. Only press the relevant symbol.

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

Position		Application
o	Off position	The oven is switched off.
	Rapid heat up	The oven reaches the set temperature extremely quickly.
	3D hot air	For cakes and pastries. It is possible to bake on three levels. A fan on the back wall of the oven distributes the heat evenly in the cooking compartment.
	Hot air eco*	For cakes, pastries, frozen products, joints and fish, on one level without preheating. The fan distributes the heat evenly in the cooking compartment and therefore ensures energy is consumed optimally.
	Top and bottom heat*	For cakes, bakes and lean joints of meat, e.g. beef or game, on one level. The heat is emitted from above and below.
	Pizza setting	For quick preparation of frozen food without preheating, e.g. pizza, chips or puff pastry. The heat is emitted from below and from the fan on the back wall of the oven.
	Hot air grilling	For roasting meat, poultry and whole fish. The grill heating element and the fan switch on and off alternately. The fan distributes the grill heat evenly around the food.
	Grill, large area	For grilling steaks, sausages, bread and fish. The whole area below the grill element becomes hot.
	Grill, small area	For grilling small amounts of steaks, sausages, bread and fish. The centre part of the grill heating element becomes hot.
	Bottom heat	For preserving, browning and the final baking stage. The heat is emitted from below.
	Pre-programmed recipes	Special recipes. The type of heating and cooking time are set according to the selected weight. See the section *Pre-programmed recipes*.
	Light	For switching on the oven light in the cooking compartment.

* Type of heating used to determine the energy efficiency class in accordance with EN 60350.

When the type of heating is set, −− appears in the display panel.

Sensors and display panel

The sensors are used to set different functions. The set values are shown on the display panel.

Sensor		Sensor function
°C/kg	Temperature	Select the temperature or grill power.
	Kilograms	Select the weight for the preset recipes.
	Time functions	Select the timer, the cooking time, the end time and the actual time.
−	Minus	Reduces programmed values.
+	Plus	Increases programmed values.

The symbol for the time function activated lights up on the display panel.

Sensors to change the set values

With the + or − sensors all fixed and recommended settings can be changed.

+ = Increase programmed values.

− = Reduce programmed values.

Ranges		
30-270	Temperature range	The internal temperature of the oven in °C.
1-3	Grill power	The power levels of the small surface grill and large surface grill. 1 = level 1, low 2 = level 2, medium 3 = level 3, high
P 1- P 10		Preset recipes.
1 sec. - 23:59 h.		Cooking time.
1 sec. - 23:59 h.		Time set on the timer.

Heating symbol

While the oven is heating up, the symbol will be lit up on the display panel. When the oven is ready for your dish and maintains its temperature the symbol will switch off.

The symbol never comes on for the grill power.

Inside the oven

There is a light inside the oven. A fan prevents the oven from overheating.

Light

The interior oven light remains on while the oven is working. The light switches off at set temperatures of less than 60 °C. This ensures optimum precision control.

However, the light can be turned on without the oven being on by setting the function control knob to .

Fan

The fan can be turned on and off as necessary. The hot air escapes through the top of the door. Warning! Do not cover the vent. The oven could overheat.

The fan remains on for a certain length of time after the oven has been switched off so that it can cool down more quickly.

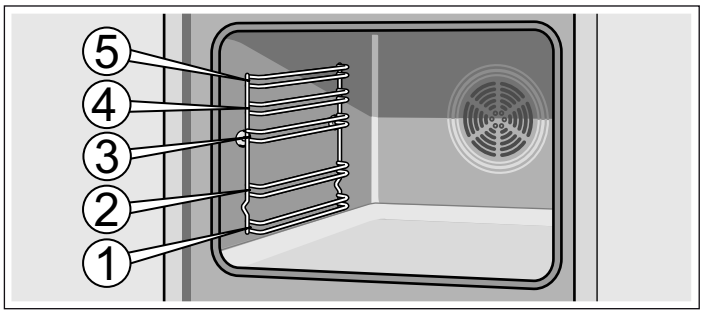
Your accessories

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.

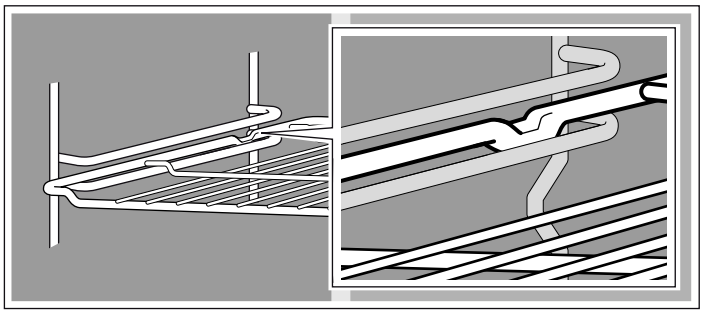
inserting the accessories

The accessories can be placed inside the oven on 5 different levels. Always insert them as far as possible so that the accessories do not touch the door glass.



The accessories can be removed halfway until they are secured. This makes it easy to remove food.

When inserting an accessory in the oven, make sure the curvature is at the rear. This is the only way to ensure it fits perfectly.



Depending on the equipment, if the appliance has guide rails, these will interlock slightly when fully removed. This means the accessory can be easily inserted. To unlock, reinsert the guide rails in the oven exerting slight pressure.

Note: Accessories may deform as they heat up. This deformation will disappear when they cool. This does not affect the normal operation.

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 shelf
For cookware, baking tins, roasts, grilled items and frozen meals.

Insert the wire shelf with the open end facing the oven door and the curvature downwards ⌣.

Flat enamel oven tray
For cakes, pastries and biscuits.

Place the tray in the oven with its raised lip facing the door.

Universal deep enamel tray
For juicy cakes, pastries, frozen meals and large joints for roasting. This can also be used as a tray to collect the fat when roasting directly on the wire shelf.

Place the tray in the oven with its raised lip facing the door.

Optional accessories

You can purchase optional accessories from the after-sales service or specialist retailers. You will find a comprehensive range of products for your oven in our brochures and online. The availability of special accessories and whether it is possible to order them online may vary depending on your country. Please see the sales brochures for more details.

Not all optional accessories are suitable for every appliance. When purchasing, please always quote the exact designation (E-no.) of your appliance.

Optional accessories	HZ number	Using the appliance
Flat enamelled baking tray	5Z1342X0	For cakes and biscuits.
Deep enamelled universal pan	5Z1242X1	For moist cakes, pastries, frozen meals and large joints. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.
Wire rack	5Z4132X1	For ovenware, cake tins, roasts, grilled items and frozen meals.
3-level telescopic shelf with full extension	5Z11TA13	With the pull-out rails at levels 1, 2 and 3, you can pull the accessories out fully without them tipping.

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*.

Setting the time

Once the oven has been connected, the ◷ and 0:00 symbols light up on the display panel. Set the clock to the right time.

1. Press the ◷ sensor.
The display panel displays the time 12:00

2. Set the time with the **+** or **−** sensors.

3. Confirm the time with the ◷ sensor.

The programmed time is displayed after a few seconds.

Heating the oven

To remove the "new" smell, heat the oven empty with the door closed. The most effective option is to heat the oven for one hour with the top and bottom heating elements ⊟ set at 240 °C. Check that no packaging has been left inside the oven.

1. Select top and bottom heating ⊟ using the function control knob.

2. Press the **+** sensor until 240 °C is displayed on the display panel.

Turn the oven off after one hour. To do this, turn the function control knob to zero.

Cleaning the accessories

Before using the accessories for the first time, clean them thoroughly using a cloth, hot water and a little soap.

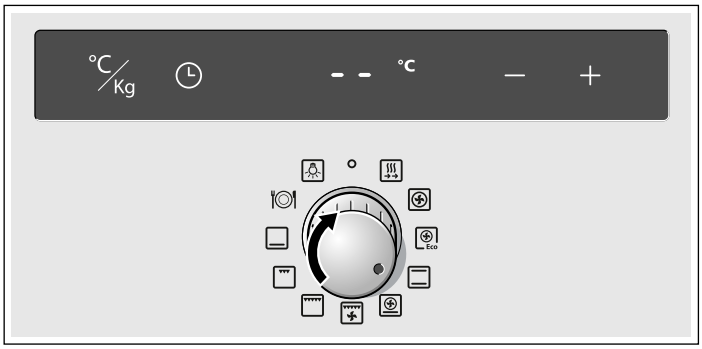
Programming the oven

There are different ways to programme the oven. Programming the type of heating, temperature or grill power. The oven can be programmed with the cooking time (duration) and the end time for each dish. For more information, see the chapter *Setting the time functions*.

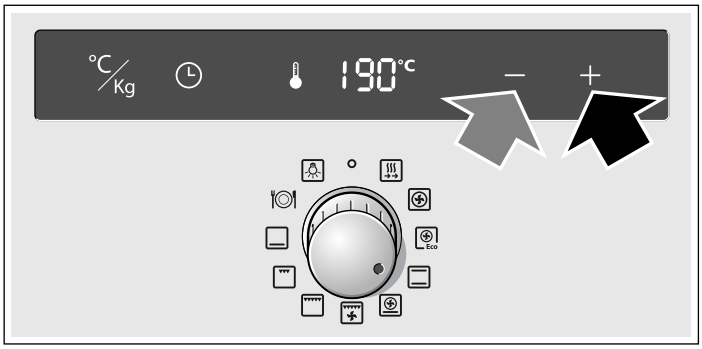
Setting the type of heating and temperature

Example in diagram: ⊟ Top/bottom heating at 190 °C.

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



2. Using **+** or **−**, set the required temperature or grill setting.



The oven begins to heat up.

Switching the oven off

Set the function control knob to the zero setting.

Changing the settings

The type of heating and the temperature or grill power may be changed at any time.

Rapid heating

With the rapid heating setting, the oven reaches the programmed temperature very quickly.

Rapid heating must be used for temperatures of more than 100 °C.

To ensure uniform cooking, the food must not be put into the oven until rapid heating has been completed.

1. Select rapid heating ⊟ using the function control knob.

2. Select the required temperature using the **+** and **−** sensors.

The 🌡 symbol lights up on the display panel. The oven will begin to heat up.

End of rapid heating

A signal will sound, the 🌡 symbol will go out. Place the food in the oven and select the required function and temperature.

Cancelling rapid heating

Set the function control knob to the zero setting. The oven switches off.

Note: With the rapid heating function you cannot programme the cooking time duration.

Setting the time functions

This oven has various time functions. The ◷ sensor activates the menu and moves through the different functions. The time symbols remain lit up while settings are programmed. A time function that has already been programmed can be modified with the + or − sensors.

Timer

The timer works independently of the oven. The timer has its own signal. You can therefore distinguish whether the time set for the timer or the automatic oven shut-off have finished (cooking time).

1. Press the ◷ sensor.
   The 🔔 symbol lights up on the display panel.
2. Programme the timer using the + or − sensors.
   Sensor suggested value + = 10 minutes.
   Sensor suggested value − = 5 minutes.

The programmed time is shown after a few seconds. The time set for the timer starts to count down. The 🔔 symbol lights up on the display panel and the time elapsed is displayed.

The time set for the timer has elapsed

A signal will sound. The display panel will show 00:00. Switch off the timer using the ◷ sensor.

Changing the time set on the timer.

Change the time set for the timer using the + or − sensors. The altered time is shown after a few seconds.

Cancelling the timer

When the oven switches off, the timer continues working. Resetting the timer to 00:00 with the − sensor. The timer switches off.

Viewing the time settings

If several time functions are programmed, the corresponding symbols light up on the display panel.

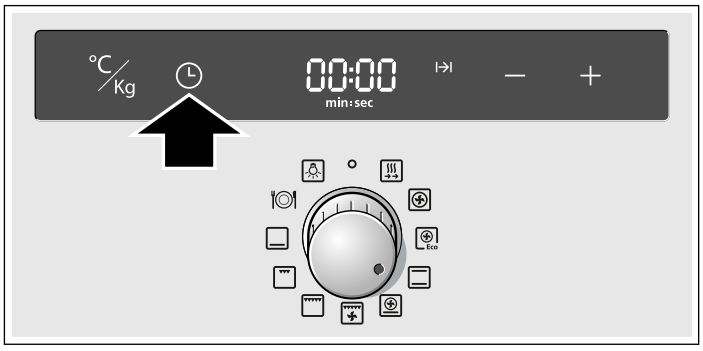
To view the timer 🔔, the cooking time |→|, the end time →| or the time ◷, press the ◷ sensor repeatedly until the required symbol lights up. The corresponding value will be shown for a few seconds on the display panel.

Cooking time

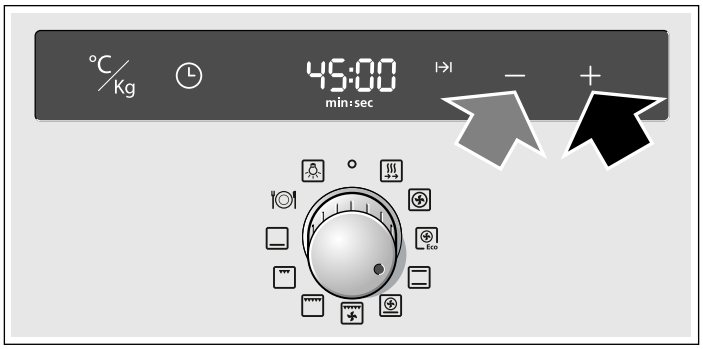
You can select the cooking time for your dish on the oven. When the set time has elapsed, the oven switches off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven.

Example in the diagram: Cooking time 45 minutes.

1. Use the function selector to select the type of heating.
2. Tap the ◷ sensor twice.
   00:00 and the |→| cooking time symbol appear in the display panel.



3. Set the cooking time using + or −.
   + suggested value from the sensor = 30 minutes
   − suggested value from the sensor = 10 minutes



4. Tap the °C sensor.
   Using + or −, set the required temperature or grill setting.

The oven will start up after a few seconds. The set temperature appears in the display panel and the |→| symbol lights up.

The cooking time has finished

A beep will sound. The oven will stop heating. The display panel will show 00:00. Press the ◷ sensor twice. You can set a new cooking time with the + or − sensors, or press the ◷ sensor and turn the function control knob to zero. The oven is switched off.

Changing the cooking time

Press the ◷ sensor twice. Change the cooking time using the + or − sensors.

Cancelling the cooking time

Press the ◷ sensor twice. Reset the cooking time to 00:00 with the sensor −. The time has been cancelled.

Viewing the time settings

If several time functions are programmed, the corresponding symbols light up on the display panel.

To view the timer 🔔, the cooking time |→|, the end time →| or the time ◷, press the ◷ sensor repeatedly until the required symbol lights up. The corresponding value will be shown for a few seconds on the display panel.

End time

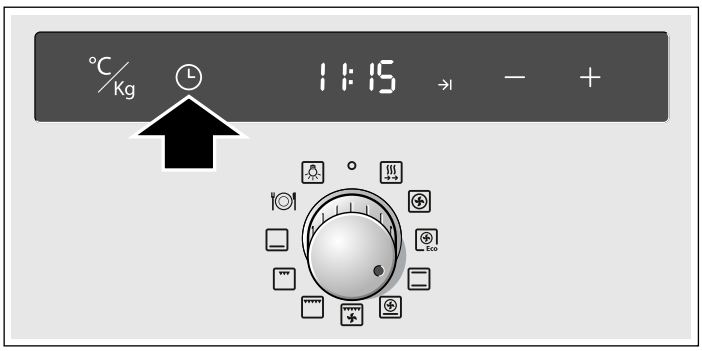
You can delay the time at which you wish your dish to be ready to a later end time. The appliance then starts automatically and switches off at the desired time. You can, for example, put your dish in the cooking compartment in the morning and set the oven so that it is ready at lunch time.

Ensure that food is not left in the cooking compartment for too long as it may spoil.

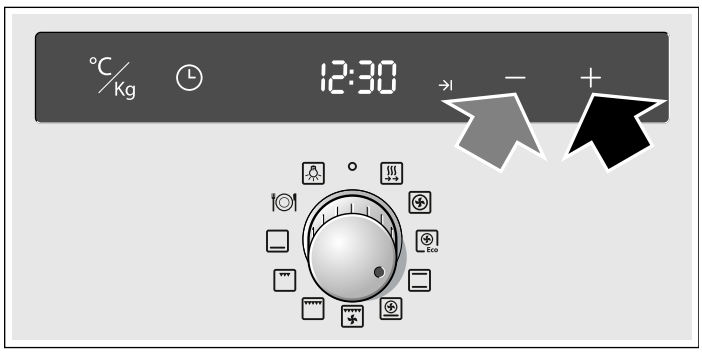
Example in the diagram: It is 10:30 am, the cooking time is 45 minutes and the oven is set to finish cooking at 12:30 pm.

1. Set the function selector.
2. Tap the ◷ sensor twice.
3. Set the cooking time using + or −.

4. Tap the ◷ sensor.
   The time at which the dish will be ready and the →| End symbol appear in the display panel.



5. Set a later end time using + or –.



6. Tap the °C sensor.
   Using + or –, set the required temperature or grill setting.

The set temperature and the →| symbol are displayed in the display panel; the oven is in standby. As soon as the oven is switched on, the set temperature and the |→| symbol are displayed. The →| symbol goes out.

The cooking time has finished

A beep will sound. The oven will stop heating. The display panel will show 00:00. Press the ◷ sensor twice. You can set a new cooking time with the + or – sensors, or press the ◷ sensor and turn the function control knob to zero. The oven is switched off.

Changing the end time

Press the sensor ◷ three times. Change the end time using the + or – sensors. The altered time is shown after a few seconds. Do not change the end time if the cooking time has already started to count down. The final result may not be the same.

Cancelling the end time

Press the ◷ sensor three times and reset the end time to the current time with the – sensor. The oven switches on.

Viewing the time settings

If several time functions are programmed, the corresponding symbols light up on the display panel.

To view the timer 🔔, the cooking time |→|, the end time →| or the time ◷, press the ◷ sensor repeatedly until the required symbol lights up. The corresponding value will be shown for a few seconds on the display panel.

Time

Once the oven has been connected or after a power cut, the ◷ and 0:00 symbols light up on the display panel.Set the clock to the right time.

1. Press the ◷ sensor.
   The time is displayed 12:00.
2. Set the time with the + or – sensors.
3. Confirm the time with the ◷ sensor.

The programmed time is displayed after a few seconds.

Changing the time

No other time function must be programmed, the oven must be switched off.

1. Press the ◷ sensor twice.
   The display panel displays ◷.
2. Set the time with the + or – sensors.
3. Confirm the time with the ◷ sensor.

The programmed time is displayed after a few seconds.

Hiding the time

The time can be hidden. See the *Modifying basic settings* chapter.

Preset recipes

The preset recipes are perfect for easily cooking special recipes and juicy roasts. There is no need to turn and add water to meat and this also keeps the oven clean.

The cooking result depends on the quality of the ingredients and size of the cookware.

Use oven gloves to remove the dish from the oven when it is ready. The cookware will be very hot.

Cookware

Read the indications for using the right cookware for a particular recipe described in the recipe booklet included. Read also the manufacturer's indications for the cookware. All other program indications are detailed below.

Suitable cookware

We recommend that you use heat-resistant (up to 300 °C), glass or glass ceramic cookware.

Stainless steel pans are suitable, but have their limitations. The shiny surfaces reflect heat radiation too much, the dish browns less and the meat is cooked less too. If you use a stainless steel pan, remove the lid after the program has finished. Brown the meat on grill power 3 for 8-10 minutes. The dish browns less when an enamelled steel, cast iron or die-cast aluminium pan is used. Add a little less liquid.

Unsuitable pans

Clay, aluminium and plastic cookware or cookware with plastic handles.

Preparing the dish

Prepare the recipes following the indications in the recipe booklet.

Use a suitable pan.

Weigh the rice, meat, poultry or fish. The specific indications are shown in the corresponding tables. Select the weight for the program.

Always place the cookware inside a cold oven.

Do not open the oven door during cooking.

Preset recipes

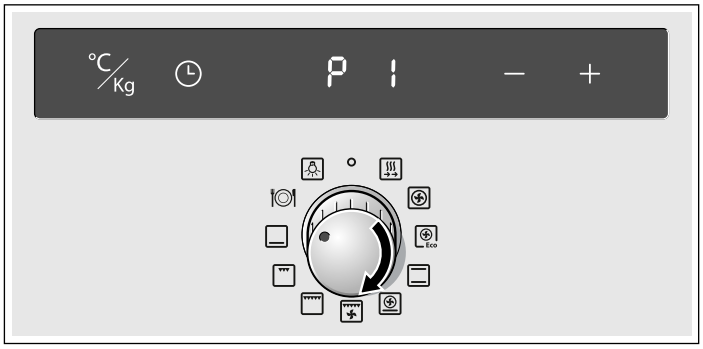
There is a recipe booklet with specific indications for each recipe.

Recipe	Program number	Weight range in kg	Weight setting
Paella	P 1	0.3-0.6	rice weight
Aubergines au gratin	P2	0.2-0.8	vegetable weight
Roasted vegetable salad	P3	0.8-1.6	vegetable weight
Gilthead bream in a salt crust	P4	0.3-1.1	fish weight
Hake	P5	0.5-2.0	fish weight
Chicken with vegetables	P6	1.0-2.0	meat weight
Loin in puff pastry	P7	0.3-1.5	meat weight
Pie	P8	0.3-1.0	pastry weight
Pizza	P9	0.1-0.4	pastry weight
Cheesecake	P 10	0.8-1.4	batter weight

Selecting and changing pre-programmed recipes

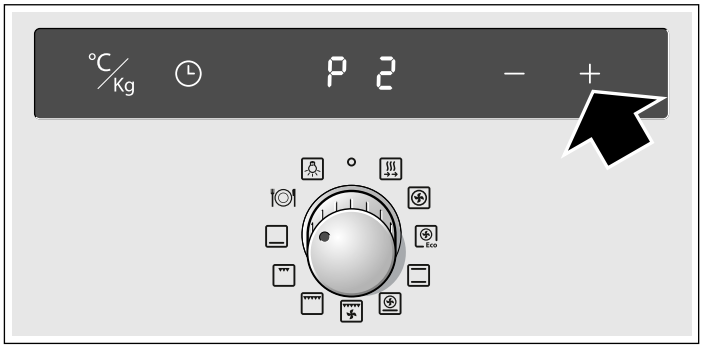
Example in the diagram: Setting for aubergine gratin, 0.7 kg = programme 2.

1. Use the function selector to select the function for the pre-programmed recipe 🍽.

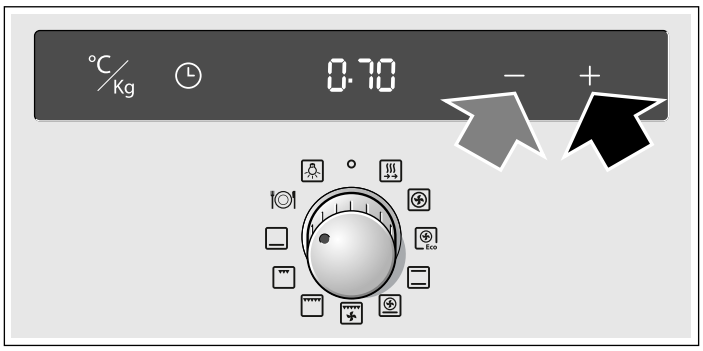


The first programme appears in the display panel.

2. Using the **+** or **–** sensor, select the desired programme number.



3. Tap the °C/kg sensor and set the weight of the food using **+** or **–**.



The programme starts after a few seconds. The cooking time starts counting down in the display panel and the |→| symbol lights up.

The program has now finished

The oven will beep. The oven will stop heating. The display panel will show 00:00. The signal can be switched off in advance with the ◷ sensor.

Changing the program

After starting, you cannot change either the program number or the weight.

To cancel the program

Set the function control knob to the zero setting. The oven switches off.

Changing the cooking time and end time

With preset recipes you cannot change the cooking time or end time.

Preset recipe tips

The weight of the roast or bird is above the indicated weight range.	The weight range is limited for specific reasons. Often, there are no pans of sufficient size for large roasts. Prepare large pieces using top and bottom heat ⊟ or the grill with hot air ⊡.

Changing the basic settings

This oven has different basic settings. The settings can be adapted to the user's own needs.

Basic setting		Option 0	Option 1	Option 2	Option 3
c 1	Duration of signal after the cooking time or the time set on the timer has elapsed	-	approx. 10 sec	approx. 2 min*	approx. 5 min
c2	Time indicator	no	yes*	-	-
c3	Time until a setting is applied	-	approx. 2 sec	approx. 4 sec*	approx. 10 sec
c5	The shelf support rails have been refitted.	no	yes	-	-
c6	Select default settings for all values.	no*	yes	-	-

* Default setting

The oven must be switched off.

1. Press the ◷ sensor for approximately 4 seconds.
   The display panel will show the current basic setting for the duration of the signal, e.g., c 1 Option 2.
2. Change the basic setting using the + or − sensors.
3. Confirm with the sensor◷.
   The display panel shows the following basic setting. The ◷ sensor allows you to run through all the settings and the + or − sensors allow you to modify them.
4. Finally, press the ◷ sensor for approximately 4 seconds.

All basic settings have been applied.

The basic settings can be changed again at any time.

Automatic shut off

If the settings of the appliance are not changed for several hours it is automatically shut off. The oven will stop heating. This depends on the temperature or grill power selected.

Automatic shut off is activated

A signal will sound. The display shows F8. The oven will stop heating.

Turn the function control knob to the zero setting. The oven switches off.

Cancelling the automatic shut off function

To avoid triggering the automatic shut off, a cooking time must be set. The oven will heat until this time is up.

Care and cleaning

If cleaned and properly cared for, your oven will keep its bright appearance and operating performance for many years to come. Advice on how to care for and clean your oven is provided below.

Notes

- Different colours may be seen in your front panel due to the various materials used in its manufacture, such as glass, plastic and metal.
- Dark patches in the door's glass panel may seem to be dirt but they are in fact reflections from the oven light.
- Enamel burns at very high temperatures. This may cause slight discolouration. This is normal and does not affect the oven's operation. The edges of thin baking trays may not be completely enamelled. They may therefore feel slightly rough, although their corrosive protection will be unaffected.

Cleaning products

Follow the indications provided in the table to avoid damaging the various oven surfaces by using unsuitable cleaning products. Do not use

- abrasive or acidic cleaning products
- strong products containing alcohol
- scourers or hard sponges
- high-pressure or steam cleaners

Wash new dishcloths thoroughly before use.

Zone	Cleaning products
Front panel	Hot water and a little soap: Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Do not use a glass cleaning product or a glass scraper.
Stainless steel	Hot water and a little soap: Clean with a dishcloth and dry with a soft cloth. Immediately remove any water marks, grease, cornflower or egg white stains since corrosion could occur underneath these marks or stains. Special products for the care of stainless steel and which are suitable for hot surfaces may be obtained from Technical Assistance Service centres and specialist retail outlets. Use a very fine soft cloth to apply the cleaning product.
Glass panel	Glass cleaning products: Clean using a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Display	Glass cleaning products: Clean using a soft cloth. Do not use alcohol, vinegar or other abrasive or acidic cleaning products.

Zone	Cleaning products
Glass panels on oven door	Glass cleaning products: Clean using a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the oven light	Hot water and a little soap: Clean with a dishcloth.
The seal Do not remove!	Hot water and a little soap: Clean with a dishcloth. Do not rub.
Wire shelves or rails	Hot water and a little soap: Soak and clean using a dishcloth or brush.
Sliding guides	Hot water and a little soap: Clean with a dishcloth or a brush. Do not leave this to soak or wash in a dishwasher.
Accessories	Hot water and a little soap: Soak and clean using a dishcloth or brush.

Cleaning the self cleaning surfaces in the oven interior

The inside rear and side walls and ceiling of some ovens may comprise a highly porous ceramic lining. This lining absorbs splashes produced during baking and roasting, dissolving them while the oven is on. This cleaning will be most effective at higher temperatures and during longer cooking times.

Slight discolouration of the lining does not affect its self-cleaning performance.

Caution!

- Do not use abrasive cleaning products. These would scratch and impair the highly porous lining.
- Never use oven cleaning products on ceramics. If oven cleaner is spilled on this accidentally, immediately remove it using lots of water and a sponge.

Cleaning the oven's enamelled bottom and walls

Use a cleaning cloth and hot water with a little soap or vinegar.

If very dirty, use a fine steel scourer or a special oven cleaning product. These must only be used when the oven interior is cold. Do not use metal scourers or special oven cleaning products on self-cleaning surfaces.

Light

The oven light can be turned on manually to facilitate cleaning.

Connecting the oven bulb

Turn the function control knob to the ☼ position.

The light will come on.

Turning the oven light off

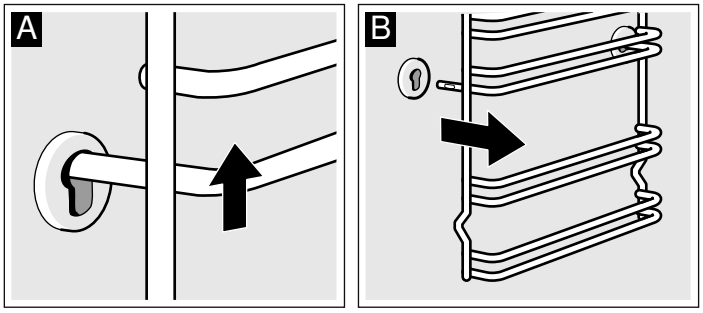
Turn the function control knob to the oposition.

Removing and refitting the wire shelves or left and right hand side rails

The wire shelves or left and right hand side rails can be removed for cleaning. The oven must be cold.

Release the guides or rails

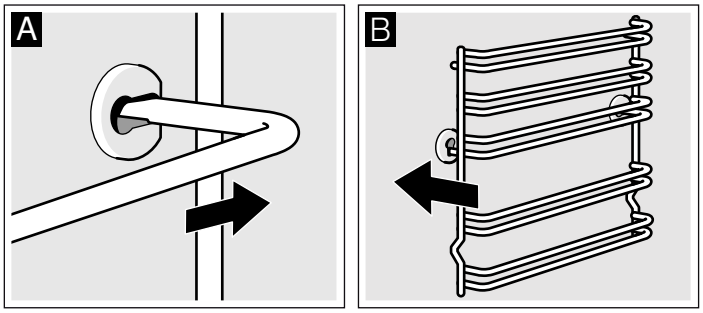
1. Lift the front of the guide or rail and release it (figure A).
2. Then pull the guide or rail forwards completely and remove it (figure B).



Clean the guides or rails with detergents and a sponge. The use of a brush is recommended for stubborn stains.

Install the wire shelves or rails

1. First insert the shelf or the rail in the rear groove by pushing it back slightly (figure A)
2. then insert it in the front groove (figure B).

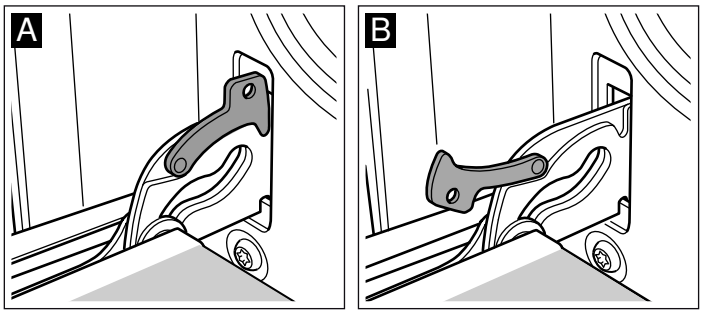


Wire shelves or rails can be adjusted on the left and right hand side. Their curvature should always be face down.

Unhooking and hanging the oven door

The front panel can be unhooked to help remove the oven door and clean the glass panels.

The oven door hinges are fitted with a locking lever. The door cannot be unhooked if the locking lever is closed (figure A). Once the locking lever has been opened to unhook the door (figure B), the hinges will be locked in position. This prevents the door from suddenly closing.

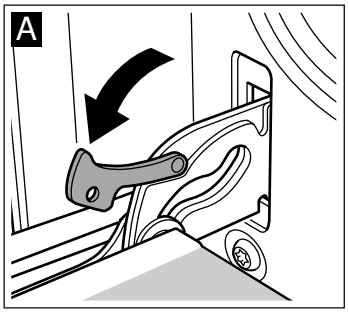


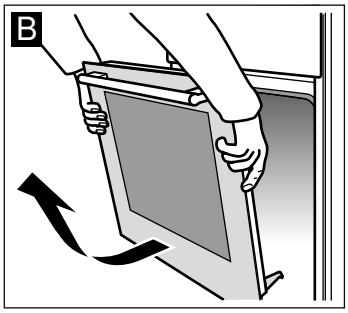
⚠ Risk of injuries.!

The hinges may close suddenly if they are not locked in position by the lever. Note that the locking levers are always closed, apart from when unhooking the door, when the levers must be open.

Unhooking the door

1. Fully open the oven door.
2. Remove both locking levers located on the right and left hand sides (figure A).
3. Fully close the oven door as far as possible (figure B). Grip the left and right hand sides of the door with both hands. Close the door slightly more and remove it.

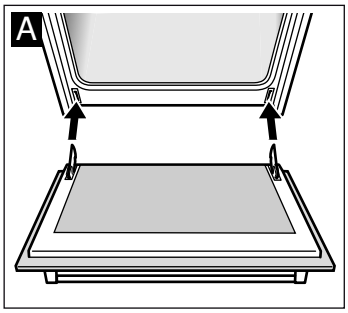


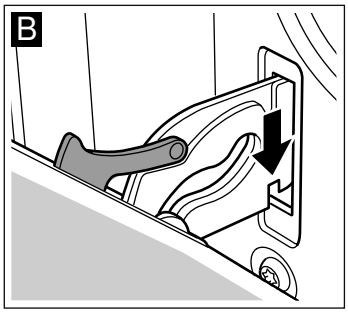


Hanging the door

Rehang the door by following the same steps but in reverse order.

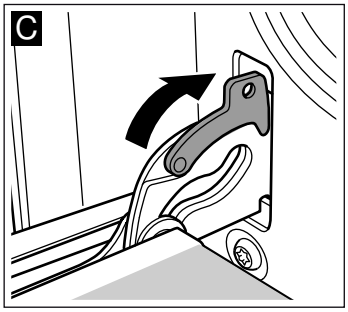
1. When refitting the door, check that both hinges are positioned exactly inside their respective openings (picture A).
2. The bottom groove of the hinges must fit snugly on both sides.





The door may be left crooked if the hinges are not mounted properly.

3. Reclose the attachment levers (picture C). Close the oven door.



⚠ Risk of injuries.!

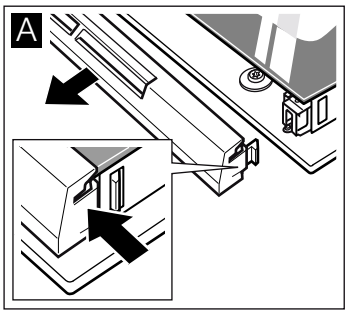
Do not touch the hinges; the door might accidentally fall or a hinge might suddenly close. Notify the Technical Assistance Service.

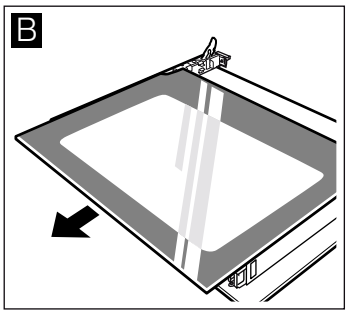
Removing and installing the door panels

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

Dismantling

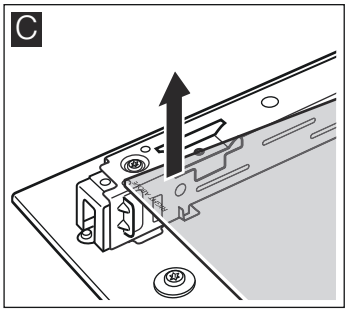
1. Unhook the oven door and place it on a cloth with its handle pointing downwards.
2. Remove the upper cover from the oven door. To do this, press with your fingers on the tabs on the left and right (Figure A).
3. Lift and remove the top glass panel (Figure B).





In doors with three glass panels, the following step will also be necessary:

4. Lift and remove the glass panel (Figure C).



Clean the glass panels using a glass cleaning product and a soft cloth.

Do not use abrasive or corrosive cleaning products, glass scrapers or hard metal scourers as these could damage the glass.

⚠ Risk of injury!

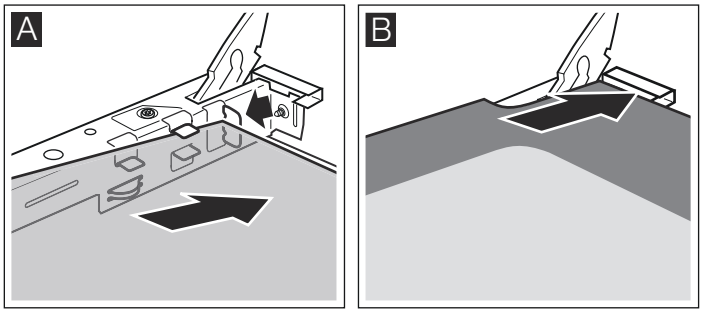
Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Installing

Follow steps 2 to 4 with doors that have two glass panels.

When installing, ensure that the "right above" inscription on the lower left part is inverted.

1. Insert the glass panel by tilting it backwards (Figure A).
2. Insert the upper glass panel on both mounts by tilting it backwards. Ensure that its smooth surface is facing outwards. (Figure B)



3. Fit and tighten the cover.
4. Refit the oven door.

Once the glass panels have been correctly fitted, the oven is ready to use.

Troubleshooting

Quite often, when there is a malfunction, it is usually a small irregularity which is easy to rectify. Before contacting the Technical Assistance Service, try to determine the cause of the fault using the following table.

Troubleshooting table

Malfunction	Possible cause	Solution/advice
The oven does not work.	The fuse has blown.	Check the state of the fuse in the fuse box.
	Power cut.	Check that the light in the kitchen and other household appliances are working.
The ◷ symbol lights up on the display with some zeros.	Power cut.	Set the time once again.
The oven does not heat up.	There is dust on the contacts.	Turn the control knob several times in both directions.
The display shows F8.	The appliance has been automatically turned off.	Turn the function control knob to the zero setting.

Error messages

When the indicator displays an error message with E, press the ◷ sensor. The message will disappear. The set time function will be deleted. If the error message does not disappear, call the Technical Assistance Service.

The following error messages can be solved by the user.

Error message	Possible cause	Solution/advice
E011	A sensor has been pressed for too long or has got stuck.	Press all the sensors one by one. Check if a sensor is stuck, covered or dirty

⚠ Risk of electric shock!

Unsuitable repairs can be dangerous. Repairs may only be carried out by qualified personnel from the Technical Assistance Service.

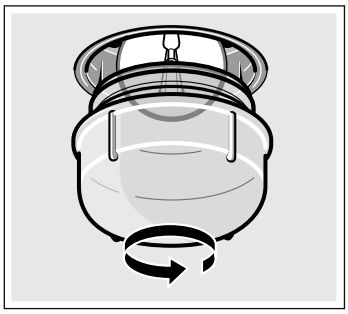
Changing the oven bulb

If the oven light bulb is damaged it must be replaced. Special 25 W, E14, 220 V-240 V heat-resistant light bulbs (to 300 °C temperature) can be obtained from the Technical Support Service or in specialist shops. Only use this type of bulb.

⚠ Risk of electrical discharge and the resulting shock.!

Disconnect the appliance from the mains. Ensure that this is turned off.

1. Place a dishcloth into the cold oven to avoid damage.
2. Remove the glass protection by unscrewing it to the left.



3. Replace the bulb with a similar bulb.
4. Screw the protection glass back into place.
5. Remove the dishcloth and switch the oven back on at the mains.

Protective glass panels

Damaged protective glass panels must be replaced. Protective glass panels cay be obtained from the Technical Assistance Service. Please quote your appliance's product number and production number.

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.

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.

Saving energy

- Preheat the oven only if this is required by a recipe or is indicated in the tables.
- Use dark, lacquered or black enamel baking tins. These are more efficient at absorbing heat.
- Keep the oven door closed during cooking, baking and roasting cycles.
- When baking several cakes, these should be preferably baked one after the other. The oven will still be hot, thereby reducing the cooking time for the second cake. Two rectangular baking tins can be placed side-by-side.
- For long cooking times, the oven may be turned off 10 minutes prior to the specified time, allowing the item to continue to cook but taking advantage of the oven's residual heat.

Hot air eco

With Hot air eco, a considerable amount of energy can be saved when cooking dishes on one level. When cooking, baking or roasting, the oven does not need to be preheated.

Notes

- In order to ensure that this energy-saving level runs as efficiently as possible, you must place the dish in the oven when it is cold and empty.
- During roasting, the oven must only be opened when it is absolutely necessary, e.g. to turn the food. In the "Tables and tips" section, you will find numerous suggestions and recommendations for baking and roasting.

Table

The following table shows the selection of dishes suitable for the energy-saving function. The table gives details of suitable temperature settings, accessories and heights for each dish.

The temperature and the cooking time can change depending on quantity, condition and the quality of food. Thus, the values given in the table are approximate. We recommend beginning with the lowest value. Items will be more evenly browned at a lower temperature. If the result is not as expected, use a higher temperature setting next time.

Type of heating = Hot air eco

	Accessory	**Level**	**Temperature in °C**	**Cooking time, minutes**
Cakes and confectionery				
Easy sponge cake	wire shelf + rectangular baking tin	2	170-180	55-65
Butter sponge cake	wire shelf + rectangular baking tin	2	150-160	75-85
Tart base	flat oven tray	3	180-200	30-45
Fruit tart, (ex. cherry)	metal springform tin, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Flat yeast cake	flat oven tray	3	160-170	30-40
Marble cake	wire shelf + rectangular baking tin	2	160-170	100-110
Savoy cake	wire shelf + baking tin	2	150-160	85-95
Water sponge cake	wire shelf + black enamel baking tin	2	165-175	35-45
Traditional Spanish sponge cake, 3 eggs	wire shelf + black enamel baking tin	1	160-170	45-55
Apple tart	universal deep tray	3	170-180	65-75
Pastries and biscuits	flat oven tray	3	130-140	20-30

	Accessory	Level	Temperature in °C	Cooking time, minutes
Nut triangles	flat oven tray	3	185-195	35-45
Butter buns (12 buns)	flat oven tray	3	170-180	20-25
Swiss roll	flat oven tray	3	160-170	15-20
Fairy cakes	flat oven tray	3	150-160	30-40
Apple tart, in circular tin	metal tin, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	metal tin, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
French sponge cake with fruit	rectangular tin	2	180-200	50-60
Apricot puff pastries	flat oven tray	3	190-200	30-40
Chocolate chip cookies	flat oven tray	3	140-150	35-45
Butter cookies	flat oven tray	3	140-150	30-45
Cream-filled pastries	universal deep tray	3	210-220	40-50
Puff pastry twists	flat oven tray	3	210-230	35-45
Bread (1 kg)	flat oven tray	3	200-210	55-65
Meat				
Roast veal (1.5 kg of veal)	wire shelf + closed pan	2	200-210	110-120
Roast pork (1 kg)	wire shelf + open pan	2	180-190	110-120
Veal sirloin / roast beef, rare (1 kg)	wire shelf + open pan	2	240-250	35-45
Veal sirloin / roast beef, medium (1 kg)	wire shelf + open pan	2	250-260	45-55
Fish				
Baked gilthead bream / sea bass (2 pieces, 350 g each)	universal deep tray	2	180-190	30-40
Gilthead bream in a salt crust (2 pieces, 450 g each)	flat oven tray	3	180-190	40-50
Hake (1 piece, 1 kg)	flat oven tray	2	180-190	50-60
Trout (2 pieces, 300 g each)	flat oven tray	2	180-190	25-35
Monkfish (2 pieces, 400 g each)	flat oven tray	2	180-190	30-40
Frozen ready-meal				
Thin base frozen pizza	wire shelf	2	210-220	15-20
Thick base pizza	wire shelf	2	180-190	25-35
Chips for baking	flat oven tray	3	210-220	20-30
Chicken wings	flat oven tray	3	200-210	15-25
Fish fingers	flat oven tray	3	210-220	20-30
Pre-cooked bread	universal deep tray	3	180-200	10-20
Mini filled puff pastries	flat oven tray	3	180-190	15-25
Frozen lasagne (450 g)	wire shelf	2	210-230	45-55
Lasagne (2 pieces, 450 g each)	wire shelf	2	210-230	45-55
Mozzarella sticks	flat oven tray	2	230-240	15-25
Jalapeño peppers	flat oven tray	3	200-210	15-25
Other				
Potatoes au gratin	wire shelf + open pan	2	155-165	75-85
Fresh lasagne	wire shelf + open pan	2	175-180	50-60

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

The best method for baking a cake is to place it on one level with top and bottom heat.

When baking using the 3D Hot air function, the following levels are recommended for the accessories:

- Cakes in tins: level 2
- Cakes on the tray: level 3

Baking at different levels

Use the 3D Hot air function.

Baking on two levels:

- Universal tray: level 3.
- Oven tray: level 1.

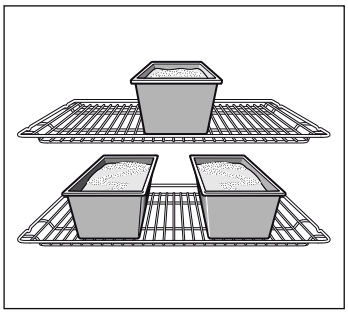
Baking on three levels:

- Universal tray: level 5.
- Oven tray: level 3.
- Oven tray: level 1.

Trays put in the oven at the same time are not necessarily ready at the same time.

In these tables you will find numerous tips for your dishes.

If 3 rectangular tins are used at the same time, place on the wire shelf as shown in the diagram.



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 table shows the optimum heating methods for each type of cake or dessert. The temperature and cooking time will depend on the amount and the consistency of the dough. For this reason the cooking tables always provide approximate cooking times. Always begin by trying the lowest value. The items will be more evenly browned at a lower temperature. If necessary, this can be increased next time.

If the oven is preheated, cooking times are reduced by 5 to 10 minutes.

Additional information is provided in the Tips for baking section as an appendix to the tables.

To bake a cake only on one level, place the mould on the enamel tray.

When baking several cakes at the same time, the moulds can be placed together on the wire shelf.

Cakes in tins	Cake tin	Level	Heating type	Temperature in °C	Time in minutes
Easy sponge cake	Crown-shaped/rectangular cake tin	2	Hot air	160-180	60-75
	3 rectangular cake tins	3+1	Hot air	140-160	70-90
Sponge cake, fine	Crown-shaped/rectangular cake tin	2	Top/bottom heat	150-170	60-70
Tart base, sponge cake dough	Tart tin	3	Top/bottom heat	160-180	20-30
Fine fruitcake, sponge cake dough	Round/springform tin	2	Top/bottom heat	160-180	50-60
Sponge cake base, 2 eggs (preheat)	Tart tin	2	Top/bottom heat	150-170	20-30
Sponge cake base, 6 eggs (preheat)	Springform tin	2	Top/bottom heat	150-170	40-50
Shortcrust pastry base with edge	Springform tin	1	Top/bottom heat	180-200	25-35
Cheesecake or fruit tart, shortcrust pastry base*	Springform tin	1	Top/bottom heat	160-180	70-90
Swiss quiche	Pizza tray	1	Top/bottom heat	220-240	35-45
Sponge in concentric cake tin	Concentric cake tin	2	Top/bottom heat	150-170	60-70

* Let the cake cool for 20 minutes with the oven switched off and closed.

Cakes in tins	Cake tin	Level	Heating type	Temperature in °C	Time in minutes
Pizza, thin base with light topping (preheat)	Pizza tray	1		270	10-20
Savoury pies*	Springform tin	1		170-190	45-55

* Let the cake cool for 20 minutes with the oven switched off and closed.

Cakes prepared on the tray	Accessories	Level	Heating type	Temperature in °C	Time in minutes
Dry layer sponge cake	Universal tray	2		170-190	20-30
	Universal tray + oven tray	3+1		160-170	30-40
Fruit or liquid layer sponge cake	Universal tray	2		170-190	25-35
	Universal tray + oven tray	3+1		140-160	40-50
Dry layer yeast dough	Universal tray	3		170-180	25-35
	Universal tray + oven tray	3+1		150-170	35-45
Fruit or liquid layer yeast dough	Universal tray	3		160-180	40-50
	Universal tray + oven tray	3+1		150-160	50-60
Lattice-topped shortcrust tart with dry layer	Universal tray	1		180-200	20-30
Lattice-topped shortcrust tart with fruit or liquid layer	Universal tray	2		160-180	60-70
Swiss quiche	Universal tray	1		210-230	40-50
Swiss roll (preheat)	Universal tray	2		170-190	15-20
Yeast plait made with 500 g of flour	Universal tray	2		170-190	25-35
Bread roll made with 500 g of flour	Universal tray	3		160-180	60-70
Bread roll made with 1 kg of flour	Universal tray	3		150-170	90-100
Puff pastry, sweet	Universal tray	2		190-210	55-65
Pizza	Universal tray	2		200-220	25-35
	Universal tray + oven tray	3+1		180-200	40-50
Flambéed tart (preheat)	Universal tray	2		270	15-20
Börek	Universal tray	2		190-200	40-55

Small pastries	Accessories	Level	Heating type	Temperature in °C	Time in minutes
Pastries and biscuits	Universal tray	3		140-160	15-25
	Universal tray + oven tray	3+1		130-150	25-35
	2 oven trays + universal tray	5+3+1		130-150	25-40
Tea biscuits (preheat)	Universal tray	3		140-150	30-40
	Universal tray	3		140-150	20-30
	Universal tray + oven tray	3+1		140-150	25-35
	2 oven trays + universal tray	5+3+1		140-150	25-35
Macaroons	Universal tray	2		110-130	30-40
	Universal tray + oven tray	3+1		110-120	35-45
	2 oven trays + universal tray	5+3+1		110-120	35-45
Meringues	Universal tray	3		80-100	100-150
Tartlets	Wire shelf and tartlet tin	3		180-200	20-25
	2 wire shelves and tartlet tin	3+1		160-180	25-30
Ensaimada	Universal tray	2		210-230	30-40
Puff pastry	Universal tray	3		190-200	25-35
	Universal tray + oven tray	3+1		190-200	30-40
	2 oven trays + universal tray	5+3+1		170-180	35-45
Yeast dough pastry	Universal tray	2		190-210	20-30
	Universal tray + oven tray	3+1		160-180	25-35

Bread and rolls
Preheat the oven for bread-making unless otherwise instructed.

Do not spill water directly into the oven when it is hot.

Bread and rolls	Accessories	Level	Heating type	Temperature in °C	Time in minutes
Yeast bread made using 1.2 kg of flour	Universal tray	2	⊟	270	8
				200	35-45
Fermented dough bread made using 1.2 kg of flour	Universal tray	2	⊟	270	8
				200	40-50
Bread pudding	Universal tray	2	⊟	270	15-20
Bread rolls (no preheat)	Universal tray	3	⊟	200	20-30
Sweet yeast dough bread rolls	Universal tray	3	⊟	180-200	15-20
	Universal tray + oven tray	3+1	⊛	150-170	20-30

Suggestions and practical advice for baking

If you want to use your own recipe.	You can use a similar product to the one listed in the cooking table as a guide.
How to check whether your sponge cake is ready.	10 minutes before the end of the cooking time indicated in the recipe, test the thickest part of the cake with a thin wooden skewer. The cake is ready when the skewer comes out clean, with no traces of cake mix.
The cake is too flat.	Next time, try using less liquid or reduce the oven temperature by 10 degrees. Ensure you mix the dough according to the times given in the recipe.
The cake has a peaked centre, but the edges are lower.	Do not grease the cake tin. Once the cake is ready, use a knife to carefully remove it from the cake tin.
If the cake is too brown on top.	Position the cake lower in the oven, reduce the oven temperature and bake it for longer.
The cake is too dry.	Use a skewer to make small holes in the finished cake. Pour a few drops of fruit juice or alcoholic drink over the cake. Next time, increase the oven temperature by 10 degrees and reduce the cooking time.
The bread or cake (cheesecake, for example) looks fine on the outside but still has soft (soggy) areas inside.	Next time, use less liquid and leave the product for a little longer in the oven, at a lower temperature. The bases of cakes with juicy toppings should be baked first on their own. Then sprinkle chopped almonds or breadcrumbs on the base before adding the topping. Follow the recipe and the cooking times.
Pastries are not evenly browned.	Select a lower temperature; the pastries will be browned more uniformly. Bake more delicate pastries with top and bottom heating ⊟ on one level. Overhanging parchment paper may also affect air circulation. Always trim it to fit the baking tray.
The fruit pie is not brown enough at the bottom.	Next time put the pie in at a lower level.
The fruit juices are spilling out.	Next time use the universal tray if available.
Small pastries made with yeast may stick together during baking.	Leave a space of about 2 cm between them. Then they will have enough space to rise and brown on all sides.
Products have been baked on different levels. Pastries on the upper tray are darker than those on the lower tray.	Always use the 3D ⊛ Hot air function when baking products on different levels. Although several baking trays may be placed in the oven at the same time, this does not mean that they will necessarily all be ready at the same time.
Baking moist cakes produces condensation.	Condensation may form when baking. Some of this moisture may evaporate via the door handle, and drops of condensation may form on the control panel or on the front of nearby kitchen units. The oven is physically designed with this in mind.

Meat, poultry, fish

Cookware

Any heatproof cookware can be used. For large roasts, the enamel tray can also be used.

It is best to use glass containers. Check that the lid of the cookware will fit and close properly.

If using enamel containers, add more liquid.

When using stainless steel pans, the meat does not brown well and may even be left rare. If so, lengthen the cooking time.

Data shown in tables:
Uncovered cookware = open
Covered cookware = closed

Always place cookware in the centre of the wire shelf.

Hot glass cookware should be placed on a dry dishcloth. The glass could shatter if rested on a wet or cold 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.

Grilling

Always use the grill with the oven closed.

For grilling, preheat the oven for about 3 minutes before the food is placed inside the oven.

Place the pieces directly on the wire shelf. If only one piece is prepared, it is best if placed in the centre of the wire shelf.

Place the enamel tray at level 1. The tray will help keep the oven clean by catching any meat juices.

Do not place the baking tray or universal tray at level 4 or 5. Due to the extreme heat, it could be deformed and cause damage to the oven interior when it is removed.

In so far as it is possible, use pieces of the same thickness. This will help them brown evenly and remain juicy. Salt the fillets after grilling.

Turn the pieces after ⅔ the time has elapsed.

The grill resistance switches on and off automatically. This is normal. The frequency depends on the chosen power level.

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	Height	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Beef						
Pot-roasted beef	1.0 kg	Covered	2		200-220	100
	1.5 kg		2		190-210	120
	2.0 kg		2		180-200	140
Fillet of beef, medium	1.0 kg	Uncovered	2		210-230	60
	1.5 kg		2		200-220	80
Sirloin, medium	1.0 kg	Uncovered	1		220-240	60
Steak, 3 cm thick, medium		Wire rack + universal pan	5+1		3	15
Veal						
Joint of veal	1.0 kg	Uncovered	2		190-210	110
	1.5 kg		2		180-200	130
	2.0 kg		2		170-190	150
Veal knuckle	1.5 kg	Uncovered	2		210-230	140
Pork						
Joint 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
Joint with rind (e.g. saddle)	1.0 kg	Uncovered	1		190-210	130
	1.5 kg		1		180-200	160
	2.0 kg		1		170-190	190
Pork loin	500 g	Wire rack + universal pan	3+1		230-240	30
Pork joint, lean	1.0 kg	Uncovered	2		190-210	120
	1.5 kg		2		180-200	140
	2.0 kg		2		170-190	160
Smoked pork on the bone	1.0 kg	Covered	2		210-230	70
Steak, 2 cm thick		Wire rack + universal pan	5+1		3	15
Pork medallions, 3 cm thick		Wire rack + universal pan	5+1		3	10
Lamb						
Saddle of lamb on the bone	1.5 kg	Uncovered	2		190-210	60
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	1		160-180	120
Game						
Saddle of venison on the bone	1.5 kg	Uncovered	2		200-220	50
Leg of roe venison, boned	1.5 kg	Covered	2		210-230	100
Wild boar joint	1.5 kg	Covered	2		180-200	140
Joint of venison	1.5 kg	Covered	2		180-200	130

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Height	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Cooking time in minutes
Rabbit	2.0 kg	Covered	2		220-240	60
Minced meat						
Meat loaf	Made from 500 g meat	Uncovered	1		180-200	80
Sausages						
Sausages		Wire rack + universal pan	4+1		3	15

Poultry

The weights of the table are for unstuffed birds ready to roast.

Place whole birds on the wire shelf initially with the breast side down. Turn once after ⅔ the estimated time.

Turn pieces of meat such as turkey pieces or turkey breasts over after half the cooking time has elapsed. Turn the pieces of poultry after ⅔ the time has elapsed.

If cooking duck or goose, prick the skin below the wings to release the fat.

The birds can be made brown and crunchy if they are smeared with butter, brine or orange juice more or less at the end of cooking time.

If grilling directly on the shelf, place the enamel tray on level 1.

Poultry	Weight	Accessories and cookware	Level	Heating type	Temperature in °C, grill power	Time in minutes
Chicken, whole	1.2 kg	Wire shelf	2		220-240	60-70
Poularde, whole	1.6 kg	Wire shelf	2		210-230	80-90
Chicken, halves	500 g each	Wire shelf	2		220-240	40-50
Chicken pieces	150 g each	Wire shelf	3		210-230	30-40
Chicken pieces	300 g each	Wire shelf	3		210-230	35-45
Chicken breasts	200 g each	Wire shelf	3		3	30-40
Duck, whole	2.0 kg	Wire shelf	2		190-210	100-110
Duck breasts	300 g each	Wire shelf	3		240-260	30-40
Goose, whole	3.5-4.0 kg	Wire shelf	2		170-190	120-140
Goose legs	400 g each	Wire shelf	3		220-240	40-50
Small turkey, whole	3.0 kg	Wire shelf	2		180-200	80-100
Turkey roll	1.5 kg	uncovered	1		200-220	110-130
Turkey breast	1.0 kg	covered	2		180-200	90
Turkey thigh	1.0 kg	Wire shelf	2		180-200	90-100

Fish

Turn the fish pieces after ⅔ the time has elapsed.

Whole fish do not need to be turned over. Bake whole fish in swimming position with the dorsal fin up. So that the fish remains stable, place a cut potato or a small container suitable for baking into the abdomen of the fish.

To cook fish fillets, add a few tablespoons of liquid when cooking.

If grilling directly on the shelf, place the enamel tray on level 1.

Fish	Weight	Accessories and cookware	Level	Heating type	Temperature in °C, grill power	Time in minutes
Fish, whole	approx. 300 g	Wire shelf	2		2	20-25
	1.0 kg	Wire shelf	2		200-220	45-55
	1.5 kg	Wire shelf	2		190-210	60-70
	2.0 kg	covered	2		190-210	70-80
Fish loin, 3 cm thick		Wire shelf	3		2	20-25
Fish fillet		covered	2		210-230	25-30

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.

Au gratin dishes, soufflés, toast

Always place the cookware on the wire shelf.

To roast directly on the wire shelf without containers, insert the enamelled tray at level 1. This will keep the oven cleaner.

The result of an au gratin dish depends on the size of the cookware and the height of the gratin. The data shown in the table is only given as a guide.

Dish	Accessories and cookware	Level	Heating type	Temperature in °C, grill power	Time in minutes
Au gratin dishes					
Au gratin dishes, dessert	Tin for au gratin cooking	2		180-200	50-60
Soufflé	Tin for au gratin cooking	2		180-200	35-45
	Ramekins	2		200-220	25-30
Pasta au gratin	Tin for au gratin cooking	2		200-220	40-50
Lasagne	Tin for au gratin cooking	2		180-200	40-50
Au gratin dishes					
Potatoes au gratin with raw ingredients, max. 4 cm in height	1 baking pan for au gratin cooking	2		160-180	60-80
	2 two baking pans for au gratin cooking	3+1		150-170	60-80
Toast					
4 pieces, au gratin	Wire shelf + universal tray	3+1		160-170	10-15
12 pieces, au gratin	Wire shelf + universal tray	3+1		160-170	15-20

Convenience products

Observe the instructions on the packaging.

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

The result is directly dependent on the food. Pre-browning and irregularities can sometimes even be found on the raw product.

Dish	Accessories	Height	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time, minutes
Pizza, frozen					
Pizza with thin base	Universal pan	2		200-220	15-25
	Universal pan and wire rack	3+1		180-200	25-35
Pizza with deep-pan base	Universal pan	2		170-190	20-30
	Universal pan and wire rack	3+1		170-190	30-40
Pizza baguette	Universal pan	3		170-190	20-30
Mini pizza	Universal pan	3		190-210	10-20

Dish	Accessories	Height	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time, minutes
Pizza, chilled					
Pizza (preheat)	Universal pan	1		180-200	10-15
Potato products, frozen					
Chips	Universal pan	3		190-210	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1		190-200	35-45
Croquettes	Universal pan	3		190-210	20-25
Rösti, stuffed potato pockets	Universal pan	3		200-220	15-25
Baked items, frozen					
Bread rolls, baguette	Universal pan	3		180-200	10-20
Pretzels (raw dough)	Universal pan	3		200-220	10-20
Baked items, prebaked					
Bread rolls, baguette	Universal pan	2		190-210	10-20
	Universal pan and wire rack	3+1		160-180	20-25
Patties, frozen					
Fish fingers	Universal pan	2		220-240	10-20
Drumsticks, nuggets	Universal pan	3		200-220	15-25
Puff pastry, frozen					
Puff pastry	Universal pan	3		190-210	30-35

Special dishes

At low temperatures, a good creamy yoghurt and a spongy yeast dough can be obtained.

First remove accessories and wire shelves or left and right-hand side rails from inside the oven.

Making yoghurt

1. Boil 1 litre of milk (3.5 % fat) and allow it to cool to about 40 °C.
2. Mix 150 g of yoghurt (at fridge temperature).
3. Pour the mixture into jars or bowls and cover them with transparent film.
4. Preheat the oven as instructed.
5. Now, place the bowls or jars on the bottom of the oven and prepare as follows.

Leaving yeast dough to rise

1. Prepare the yeast dough as usual. Pour the dough into a heat-resistant ceramic baking dish and cover it.
2. Preheat the oven as instructed.
3. Turn off the appliance and allow the dough to rise inside the oven.

Food	Cookware	Level	Type of heating	Temperature	Time
Yoghurt	Place the bowls or jars	at the bottom of the oven		Preheat to 50 °C	5 min.
				50 °C	8 h
Allow the yeast dough to rise	Place a heat-resistant baking dish	at the bottom of the oven		Preheat to 50 °C	5-10 min.
				Turn off the appliance and place the dough inside the oven	20-30 min.

Defrosting

Defrosting time depends on the type and quantity of food.

Read the manufacturer's instructions on the packaging.

Remove frozen food from the container and place in appropriate cookware on the wire shelf.

Place the bird on a dish with the breast facing down.

Note: The oven light does not come on until reaching a temperature of 60 °C. This helps achieve precise optimal control.

Food	Accessories	Level	Type of heating	Temperature
Delicate frozen products E.g. cream cakes, buttercream tarts, chocolate or sugar-coated cakes, fruit pies, etc.	Wire shelf	1		30 °C
Other frozen products Chicken, sausages and meat, bread, rolls, pies and other pastries	Wire shelf	1		50 °C

Drying

Use only fruit and vegetables that are in perfect condition and wash them thoroughly first.

Drain well and dry thoroughly.

Place the universal tray at level 3 and the wire shelf at level 1.

Cover the enamel tray and wire shelf with special baking parchment or greaseproof paper.

Food	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time, hours
600 g of sliced apples	1+3	⊛	80	approximately 5 h
800 g of pears cut into chunks	1+3	⊛	80	approximately 8 h
1.5 kg of plums	1+3	⊛	80	approximately 8-10 h
200 g of washed, fresh herbs	1+3	⊛	80	approximately 1½ h

Note: If the fruit or vegetables contain a lot of juice or water, they will have to be turned over several times. Once dried, remove them from the paper immediately.

Jam making

For cooking, the jars and the elastic bands must be clean and in perfect condition. Whenever possible, use jars of equal sizes. The values in the tables are given for round 1-Litre jars.

Caution!

Do not use larger or taller jars. Their lids could explode.

Only use fruit and vegetables that are in good condition. Clean them well.

The times given in tables are only given as an indication. These can vary according to the outside temperature, number of jars, quantity and temperature of the jar content. Before turning off the appliance, ensure the jars have begun to bubble.

Preparation

1. Tip the fruit or vegetable into the jars but do not fill them to the brim.
2. Clean the edges of the jars; these must be clean.
3. Place a cover and wet elastic band on each jar.
4. Close the jars with clamps.

Do not place more than six jars in the oven at the same time.

Setting

1. Place the enamel tray at level 2. Place the jars on the tray so that they do not touch each other.
2. Pour half a litre of hot water (approx. 80 °C) on the flat oven tray.
3. Close the oven door.
4. Position the control knob to bottom heat position ⊟.
5. Set the temperature between 170 and 180 °C.

Jam making

After approximately 40 - 50 minutes, bubbles begin to form rapidly. Switch the oven off

Take the jars out of the oven after approximately 25 - 35 minutes (the residual heat is used in this time). If these are allowed to cool in the oven for more time, this could promote the formation of germs making the jam acidic.

Fruit in 1 L jars	from when bubbles start to appear	Residual heat
Apples, gooseberries, strawberries	To switch off	approx. 25 minutes
Cherries, apricots, peaches, gooseberries	To switch off	approx. 30 minutes
Apple, pear or cherry puree	To switch off	approx. 35 minutes

Cooking vegetables
When small bubbles begin to form in the jars, adjust the temperature to approximately 120 - 140 °C. About 35 - 70 minutes, depending on the type of vegetables. After this time, turn off the oven to use the residual heat.

Cold cooking vegetables in 1 L jars	When bubbles start to appear 120-140 ºC	Residual heat
Peppers	-	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

Remove the jars from the oven

Remove the jars from inside the oven when cooking is finished.

Caution!

Do not place hot jars on a cold or wet surface. They could explode.

Acrylamide in food

Acrylamide is produced particularly in cereal and potato products prepared at high temperatures, e. g., chips, toast, rolls, bread and pastries (biscuits, spiced biscuits, Christmas biscuits).

Tips for preparing food with a low acrylamide content	
General	■ Keep the cooking time to a minimum. ■ Brown the food, making sure it is not overtoasted. ■ Large, thick pieces of food contain a low acrylamide content.
Baking	With top and bottom heat max. 200 °C With 3D Hot air max. 180 °C.
Pastries and biscuits	With top and bottom heat max. 190 °C. With 3D Hot air max. 170 °C. Eggs or egg yolks reduce the formation of acrylamide.
Oven potato chips	Spread them evenly on a single layer in the baking tray. Bake at least 400 g on each 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.

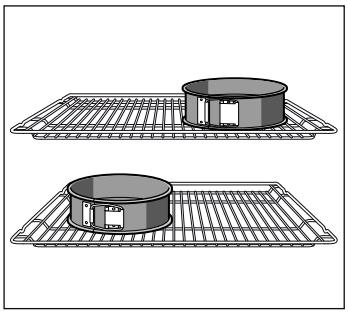
Baking

Baking on 2 levels:
Always place the universal deep tray on the upper level and the flat oven tray on the lower level.

Baking on 3 levels:
Always place the universal deep tray on the upper level.

Butter cookies:
Trays put in the oven at the same time are not necessarily ready at the same time.

Covered apple pie on level 1:
Place dark springform tins with some space between them.
Covered apple pie on 2 levels:
Place dark springform tins on top of one another.



Cakes in springform tins:
Bake using top and bottom heating on level 1. Use the universal tray instead of the wire shelf and place the springform tins on it.

Dish	Accessories and tins	Height	Type of heating	Temperature in °C	Time in minutes
Viennese whirls (preheat*)	Universal pan	3		150-160	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1		140-150	25-35
	2 baking trays + universal pan	5+3+1		140-150	25-35
Viennese whirls	Universal pan	3		140-150	30-45
Small cakes (preheat*)	Universal pan	3		150-170	20-30
	Universal pan + baking tray	3+1		140-160	25-35
	Universal pan	3		150-160	25-30
	2 baking trays + universal pan	5+3+1		140-150	25-30
Hot water sponge cake (preheat*)	Springform cake tin on the wire rack	2		170-180	30-40
Hot water sponge cake	Springform cake tin on the wire rack	2		165-175	35-45

* Do not use rapid heating to preheat the appliance

You can buy wire racks and baking trays as optional accessories from specialist retailers.

Dish	Accessories and tins	Height	Type of heating	Temperature in °C	Time in minutes
Yeast tray bakes	Universal pan	3		160-180	30-40
	Universal pan	3		150-170	30-45
	Universal pan + baking tray	3+1		160-170	30-40
Double crust apple pie	Wire rack + 2 springform cake tins, dia. 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 wire racks + 2 springform cake tins, dia. 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Do not use rapid heating to preheat the appliance

You can buy wire racks and baking trays as optional accessories from specialist retailers.

Grilling

If food is placed directly on the wire shelf, place the enamel tray at level 1. The tray will help keep the oven clean by catching any meat juices.

Food	Accessories	Level	Type of heating	Grill power	Time in minutes
Brown toast (preheat for 10 min.)	Shelf	5		3	½-2
12 beefburgers* (no pre-heating)	Grill + enamel tray	4+1		3	25-30

* Turn once after time ⅔.

fr Table des matières

Précautions de sécurité importantes 53
Causes de dommages 55
Votre nouveau four 55
Bandeau de commande 55
Sélecteur des fonctions 56
Touches et bandeau d'affichage 56
Touches pour modifier les valeurs réglées 56
Compartiment intérieur du four 56
Vos accessoires 57
Introduction des accessoires 57
Accessoires en option 57
Avant la première utilisation 58
Programmer l'heure 58
Chauffer le four 58
Nettoyage des accessoires 58
Programmer le four 58
Réglage du mode de cuisson et de la température 58
Chauffage rapide 58
Programmer les fonctions de temps 59
Minuteur 59
Temps de cuisson 59
Heure de la fin 60
Heure 60
Recettes préprogrammées 61
Récipients 61
Préparation des mets 61
Recettes préprogrammées 61
Sélectionner des recettes préprogrammées et les modifier ... 61
Indications concernant les recettes préprogrammées 62
Modifier les réglages de base 62
Arrêt automatique 62
Entretien et nettoyage 63
Produits de nettoyage 63
Fonction éclairage 63
Décrocher et raccrocher les clayettes ou les rails de gauche et de droite 64
Démonter et remonter la porte du four 64
Dépose et pose des vitres de la porte 65
Que faire en cas de panne ? 65
Tableau de dérangements 65
Changer l'ampoule du four 66
Vitre protectrice 66
Service après-vente 66
Numéros de produit E et de fabrication FD 66
Conseils concernant l'énergie et l'environnement 66
Elimination écologique 66
Économiser l'énergie 66
Chaleur tournante eco 66
Testés pour vous dans notre laboratoire 68
Gâteaux et pâtisseries 68
Conseils pratiques de cuisson 70
Viandes, volailles, poissons 71
Conseils pour les rôtis et grillades 73
Gratins, soufflés, toasts 73
Plats cuisinés 74
Plats spéciaux 75
Décongélation 75
Séchage 75
Cuisson des confitures 76
Acrylamide dans les aliments 77
Plats tests 77
Cuire 77
Grillades 78

⚠ 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 !

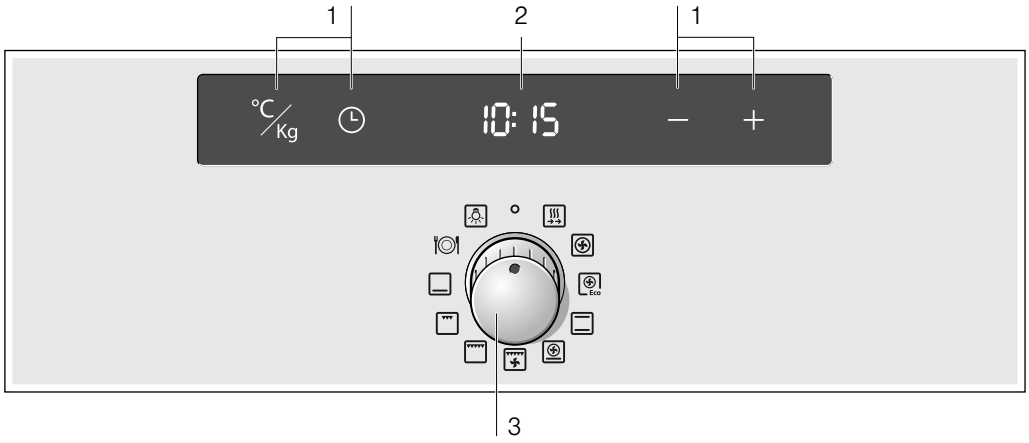
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur 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

Voici votre nouveau four. Ce chapitre décrit les fonctions du bandeau de commande ainsi que ses différents éléments. Vous y trouverez également des informations concernant les accessoires et les composants intérieurs du four.

Bandeau de commande

Ci-après est présentée la vue générale du bandeau de commande. Les symboles n'apparaissent jamais tous en même temps dans le bandeau d'affichage. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



	Usage
1	Touches
2	Panneau indicateur
3	Sélecteur de fonctions

Commande magnétique amovible

Sur certains fours, la commande magnétique est amovible. Pour l'enclencher ou la désenclencher, appuyez sur le bouton lorsqu'il se trouve sur la position zéro.

Touches

N'appuyez pas trop fort sur les touches. Appuyez seulement sur le symbole correspondant.

Sélecteur des fonctions

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

Position		Utilisation
o	Position zéro	Le four est éteint.
	Chauffage rapide	Le four atteint très rapidement la température réglée.
	Chaleur tournante 3D	Pour des gâteaux et pâtisseries. La cuisson sur trois niveaux est possible. Un ventilateur situé contre la paroi arrière du four répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson.
	Chaleur tournante eco*	Pour des gâteaux, pâtisseries, produits surgelés, rôtis et poissons sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément dans le compartiment de cuisson et assure ainsi une optimisation de la consommation énergétique.
	Convection naturelle*	Pour des gâteaux, gratins et pièces de rôtis maigres, par ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée par la voûte et la sole.
	Position Pizza	Pour la préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, par ex. pizza, frites ou feuilletées. La chaleur est diffusée par la sole et par le ventilateur situé sur la paroi arrière du four.
	Gril air pulsé	Pour le rôtissage de viande, de volaille et de poisson. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit la chaleur du gril uniformément autour des mets.
	Gril, grande surface	Pour griller des steaks, saucisses, toasts et du poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Gril, petite surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et du poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
	Chaleur de sole	Pour mettre en conserves, poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
	Recettes préprogrammées	Recettes spéciales. Le mode de cuisson et la durée sont définis en fonction du programme et du poids sélectionné. Voir le chapitre *Recettes préprogrammées*.
	Éclairage	Pour allumer la lampe du four dans le compartiment de cuisson.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN60350.

Si un mode de cuisson est réglé, **––** apparaît dans le bandeau d'affichage.

Touches et bandeau d'affichage

Les touches servent à régler différentes fonctions. Les valeurs réglées sont affichées dans le bandeau d'affichage.

Touche		Fonction de la touche
°C/kg	Température	Sélection de la température ou de la position gril.
	Kilogramme	Régler le poids pour les recettes préprogrammées.
	Fonctions de temps	Sélectionner la minuterie, le temps de cuisson, l'heure d'arrêt et l'heure.
–	Moins	Réduire les valeurs réglées.
+	Plus	Augmenter les valeurs réglées.

Le symbole de la fonction de temps active s'allume dans le bandeau d'affichage.

Touches pour modifier les valeurs réglées

Les touches **+** ou **–** permettent de modifier toutes les valeurs préréglées et recommandées.

+ = Augmenter les valeurs réglées.

– = Réduire les valeurs réglées.

Plages		
30-270	Fourchette de température	Température dans le compartiment de cuisson en °C.
1-3	Positions gril	Positions gril pour le gril petite et grande surface 1 = position 1, économique 2 = position 2, moyen 3 = position 3, fort
P1-P10		Recettes préprogrammées.
1 sec. - 23:59 h.		Durée
1 sec. - 23:59 h.		Temps de la minuterie.

Symbole de chauffe

Pendant la chauffe du four, le symbole est allumé dans le bandeau d'affichage. Lorsque le four a atteint la température optimale pour enfourner l'aliment à cuire et maintient la température constante, le symbole s'éteint.

Le symbole ne s'allume jamais lors des positions gril.

Compartiment intérieur du four

La lampe se trouve à l'intérieur du four.Un ventilateur évite une chaleur excessive à l'intérieur du four.

Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. La lampe s'éteint lors du réglage de températures jusqu'à 60°C. Cela permet un réglage optimal et précis.

La position sur le sélecteur des fonctions permet d'allumer la lampe du four lorsque le four est éteint.

Ventilateur

Le ventilateur se met en marche et s'arrête lorsque nécessaire. L'air chaud s'échappe par la partie supérieure de la porte. Attention ! N'obstruez pas l'ouverture de ventilation au risque de surchauffer le four.

Après avoir éteint le four, le ventilateur continue de fonctionner pendant une durée déterminée pour favoriser le refroidissement du four.

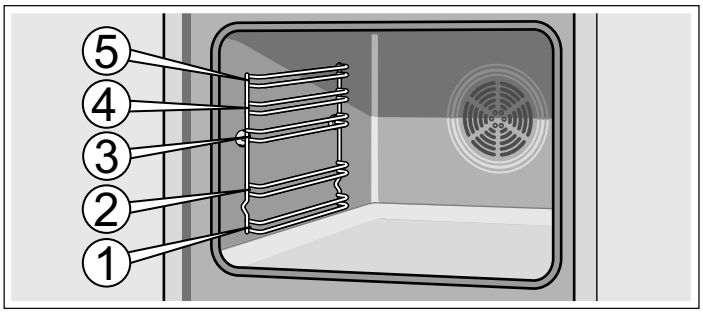
Vos accessoires

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.

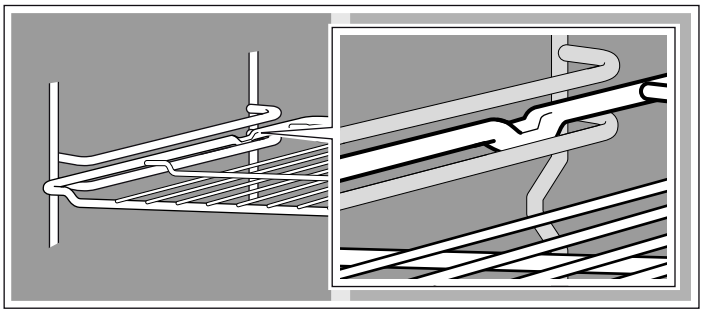
Introduction des accessoires

Les accessoires peuvent être placés dans le four à 5 hauteurs différentes. Les accessoires doivent toujours être enfoncés jusqu'au fond afin qu'ils ne touchent pas la plaque en verre de la porte.



Les accessoires peuvent être retirés de moitié, sans risquer de basculer. Ceci permet de retirer plus aisément les aliments.

Lorsque vous introduisez un accessoire dans le four, veillez à ce que la courbure se trouve à l'arrière de l'accessoire. Il s'emboîtera ainsi parfaitement.



En fonction des équipements, si l'appareil dispose de rails d'extraction, ceux-ci s'encastrent légèrement lorsqu'ils sont entièrement retirés.Cela permet de placer facilement les accessoires. Pour déverrouiller, replacez les rails d'extraction à l'intérieur du four en exerçant une légère pression.

Remarque : Les accessoires peuvent se déformer sous l'effet de la chaleur. En refroidissant, la déformation disparaîtra. Cela n'empêche pas un fonctionnement normal.

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 récipients, moules à pâtisserie, rôtis, grillades et plats surgelés.

Introduisez la grille le côté ouvert vers la porte du four et la courbure vers le bas ⌣.

Plaque de cuisson émaillée plate
Pour gâteaux, petits gâteaux et biscuits.

Introduisez la lèchefrite dans le four en veillant à ce que le bord incliné soit orienté vers la porte du four.

Lèchefrite universelle émaillée profonde
Pour gâteaux moelleux, pâtes, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande.Cette plaque peut également être utilisée pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.

Introduisez la lèchefrite dans le four en veillant à ce que le bord incliné soit orienté 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 ou sur Internet vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre four. La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varie selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

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

Accessoires en option	Numéro HZ	Usage
Plaque à pâtisserie plate émaillée	5Z1342X0	Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.
Lèchefrite émaillée à bords hauts	5Z1242X1	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.
Grille	5Z4132X1	Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.
Triple rail télescopique à sortie totale	5Z11TA13	Les rails télescopiques à la hauteur 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires complètement, sans qu'ils ne basculent.

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*.

Programmer l'heure

Une fois connecté, le panneau indicateur affiche le symbole ◷ et 0:00. Mettez l'horloge à l'heure.

1. Appuyez sur la touche ◷.
   L'indicateur de l'heure affiche 12:00.
2. Réglez l'heure à l'aide des touches **+** ou **−**.
3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche ◷.

L'heure programmée s'affiche au bout de quelques secondes.

Chauffer le four

Pour supprimer l'odeur de neuf, chauffer le four à vide en le laissant fermé. La meilleure solution consiste à chauffer le four pendant une heure en réglant la chaleur de voûte et la chaleur de sole ⊟ à 240 °C. Vérifiez l'absence d'emballage à l'intérieur du four.

1. Sélectionnez la chaleur de voûte et la chaleur de sole ⊟ à l'aide du bouton de fonctions.
2. Appuyez sur la touche **+** jusqu'à ce que la valeur 240 °C s'affiche sur le panneau indicateur.

Éteignez le four au bout d'une heure en replaçant le bouton de fonctions en position zéro.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude et un peu de savon, puis frottez-les avec une lavette.

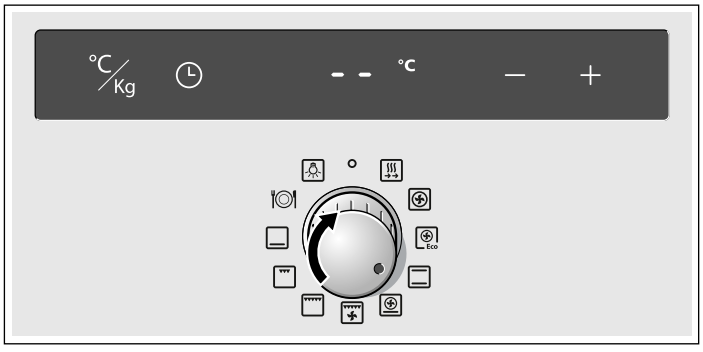
Programmer le four

Le four peut être programmé de plusieurs manières. Les lignes qui suivent expliquent la façon dont le mode de cuisson, la température ou le niveau de gril doivent être programmés. Le four permet de programmer le temps de cuisson (durée) et l'heure de fin de cuisson. Pour de plus amples informations, consultez le chapitre *Programmer les fonctions de temps*.

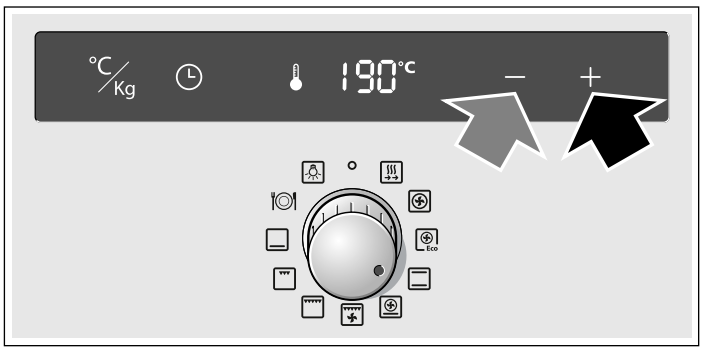
Réglage du mode de cuisson et de la température

Exemple illustré : Convection naturelle ⊟ à 190°C.

1. Sélectionner le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.



2. Régler la température ou la position gril désirée avec **+** ou **−**.



Le four commence à chauffer.

Éteindre le four

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

Le type de chauffage, la température ou le niveau de gril peuvent être modifiés à tout moment.

Chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet au four d'atteindre très rapidement la température programmée.

Cette fonction doit être utilisée pour des températures supérieures à 100 °C.

Pour une cuisson uniforme, n'enfournez pas l'aliment avant la fin du cycle de chauffage rapide.

1. Sélectionnez le chauffage rapide ⊟ à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionnez la température souhaitée à l'aide des touches **+** et **−**.

Le symbole 🌡 s'allume sur le panneau indicateur. Le four commence à chauffer.

Fin du chauffage rapide

Un signal sonore retentit et le symbole 🌡 s'éteint. Introduisez les aliments dans le four et sélectionnez la fonction et la température souhaitées.

Annuler le chauffage rapide

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint.

Remarque : Avec la fonction de chauffage rapide on ne peut pas programmer la durée de cuisson.

Programmer les fonctions de temps

Ce four dispose de plusieurs fonctions de temps. Le menu est activé à l'aide de la touche ◷ et il est possible de passer d'une fonction à l'autre. Les symboles de temps restent éclairés pendant les réglages. Il est possible de modifier une fonction de temps déjà programmée à l'aide des touches **+** ou **−**.

Minuteur

Le fonctionnement du minuteur ne dépend pas du fonctionnement du four. Le minuteur dispose d'un signal propre. Ainsi, il est possible de savoir si le temps du minuteur a pris fin ou s'il s'agit de l'arrêt automatique du four (durée de cuisson).

1. Appuyez sur la touche ◷.
Le symbole 🔔 s'allume sur le panneau indicateur.

2. Programmez le temps du minuteur à l'aide des touches **+** ou **−**.
Valeur de la touche proposée **+** = 10 minutes
Valeur de la touche proposée **−** = 5 minutes

Le temps programmé s'affiche au bout de quelques secondes. Le temps du minuteur commence à défiler. Le symbole 🔔 s'allume et le défilement du temps du minuteur s'affiche sur le panneau indicateur.

Le temps du minuteur est terminé

Un signal sonore retentit. Le panneau indicateur affiche 00:00. Éteignez le minuteur à l'aide de la touche ◷.

Modifier le temps du minuteur

Modifiez le temps du minuteur à l'aide des touches **+** ou **−**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes.

Annuler le temps du minuteur

Lorsque le four est éteint, le minuteur continue à fonctionner. Rétablissez le temps du minuteur sur 00:00 à l'aide de la touche **−**. Le minuteur s'éteint.

Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'allument sur le panneau indicateur.

Pour consulter le minuteur 🔔, la durée de cuisson I→I, l'heure de fin de cuisson →I ou l'heure ◷, appuyez à plusieurs reprises sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole souhaité s'allume. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

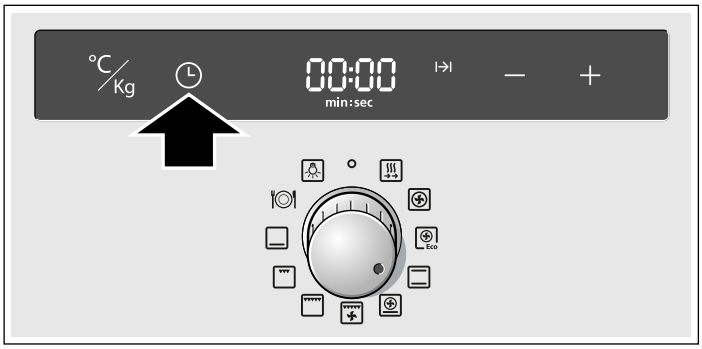
Temps de cuisson

Vous pouvez régler sur le four la durée de cuisson pour votre plat. Le four s'éteint automatiquement après écoulement du temps réglé. Vous ne devez donc pas interrompre d'autres tâches pour éteindre le four.

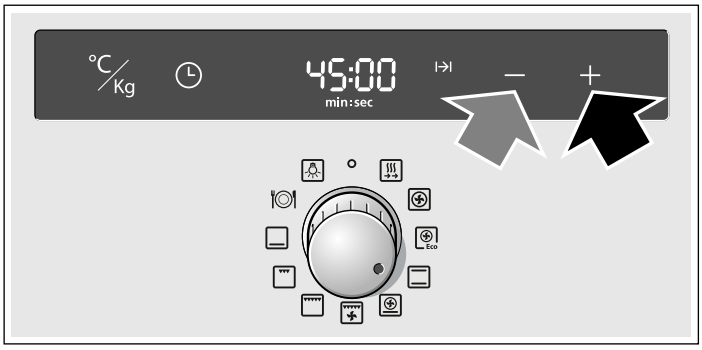
Exemple illustré : durée de cuisson 45 minutes.

1. Sélectionner le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.

2. Effleurer deux fois le capteur ◷.
00:00 et le symbole du temps de cuisson I→I apparaissent dans le bandeau d'affichage.



3. Régler le temps de cuisson avec **+** ou **−**.
Valeur proposée par le capteur **+** = 30 minutes
Valeur proposée par le capteur **−** = 10 minutes



4. Effleurer le capteur °C.
Régler la température ou la position gril désirée avec **+** ou **−**.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La température réglée est affichée dans le bandeau d'affichage et le symbole I→I est allumé.

Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche 00:00. Appuyez deux fois sur la touche ◷. Il est possible de régler un nouveau temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **−**, ou en appuyant sur la touche ◷ et en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position 0. Le four est éteint.

Modifier la durée de cuisson

Appuyez deux fois sur la touche ◷. Modifiez la durée de cuisson à l'aide des touches **+** ou **−**.

Annuler le temps de cuisson

Appuyez deux fois sur la touche ◷. Rétablissez le temps de cuisson sur 00:00 à l'aide de la touche **−**. Le temps a été annulé.

Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'allument sur le panneau indicateur.

Pour consulter le minuteur 🔔, la durée de cuisson I→I, l'heure de fin de cuisson →I ou l'heure ◷, appuyez à plusieurs reprises sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole souhaité s'allume. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

Heure de la fin

Vous pouvez différer l'heure à laquelle vos aliments doivent être prêts. L'appareil démarre ensuite automatiquement et s'éteint au moment voulu. Vous pouvez par ex. enfourner le plat le matin et régler le four de telle manière que le plat sera prêt à midi.

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson afin qu'ils ne se gâtent.

Exemple illustré : Il est 10:30 h, la cuisson du mets dure 45 minutes et le four doit s'éteindre à 12:30.

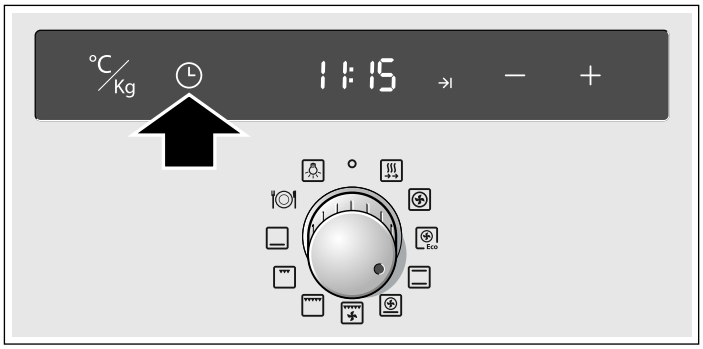
1. Régler le sélecteur des fonctions.

2. Effleurer deux fois le capteur ◷.

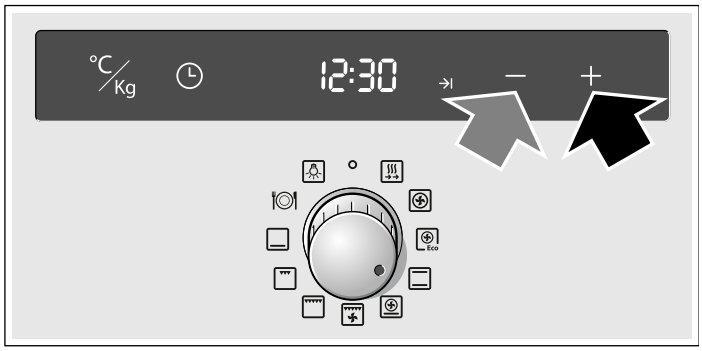
3. Régler le temps de cuisson avec **+** ou **−**.

4. Effleurer le capteur ◷.

L'heure à laquelle le plat sera terminé et le symbole de la fin →| apparaissent dans le bandeau d'affichage.



5. Différer l'heure de la fin avec **+** ou **−**.



6. Effleurer le capteur °C.

Régler la température ou la position gril désirée avec **+** ou **−**.

La température réglée et le symbole →| sont affichés dans le bandeau d'affichage, le four est en position d'attente. Dès que le four se met en service, la température réglée et le symbole |→| sont affichés. Le symbole →| s'éteint.

Le temps de cuisson est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer. Le panneau indicateur affiche 00:00. Appuyez deux fois sur la touche ◷. Il est possible de régler un nouveau temps de cuisson à l'aide des touches **+** ou **−**, ou en appuyant sur la touche ◷ et en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position 0. Le four est éteint.

Modifier l'heure de fin de cuisson

Appuyez trois fois sur la touche ◷. Modifiez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches **+** ou **−**. Le temps modifié s'affiche au bout de quelques secondes. Ne modifiez pas l'heure de fin de cuisson si le temps de cuisson a commencé à défiler. Le résultat final pourrait varier.

Annuler l'heure de fin de cuisson

Appuyez trois fois sur la touche ◷ et rétablissez l'heure de fin de cuisson sur l'heure actuelle à l'aide de la touche **−**. Le four s'allume.

Consulter les réglages de temps

Dans le cas où plusieurs fonctions de temps auraient été programmées, les symboles correspondants s'allument sur le panneau indicateur.

Pour consulter le minuteur 🔔, la durée de cuisson |→|, l'heure de fin de cuisson →| ou l'heure ◷, appuyez à plusieurs reprises sur la touche ◷ jusqu'à ce que le symbole souhaité s'allume. La valeur correspondante s'affiche quelques secondes sur le panneau indicateur.

Heure

Après le branchement ou après une coupure de courant, le symbole ◷ et l'indication 0:00 s'affichent sur le panneau. Mettez l'horloge à l'heure.

1. Appuyez sur la touche ◷.

L'heure 12:00 s'affiche.

2. Réglez l'heure à l'aide des touches **+** ou **−**.

3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche ◷.

L'heure programmée s'affiche au bout de quelques secondes.

Changer l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit être programmée, le four doit être arrêté.

1. Appuyez deux fois sur la touche ◷.

Le symbole ◷ s'affiche sur le panneau indicateur.

2. Modifiez l'heure à l'aide des touches **+** ou **−**.

3. Confirmez l'heure à l'aide de la touche ◷.

L'heure programmée apparaît au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

Il est possible de masquer l'heure. Consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Recettes préprogrammées

Les recettes préprogrammées facilitent la préparation de recettes spéciales et de rôtis juteux. Vous n'avez pas besoin de retourner le mets et de l'arroser et en plus le compartiment de cuisson reste propre.

Le résultat de cuisson dépend de la qualité des aliments et de la taille du récipient.

Utilisez des maniques lorsque vous défournez des mets cuits. Le récipient est très chaud.

Récipients

Tenez compte des indications concernant les récipients respectifs pour certaines recettes qui sont décrites dans le livre de cuisine livré avec l'appareil. Tenez en compte aussi des indications du fabricant du récipient. Vous trouverez ensuite les indications relatives aux autres programmes.

Récipients appropriés

Nous recommandons d'utiliser un récipient résistant à la chaleur (jusqu'à 300°C) en verre ou en vitrocéramique.

Les plats à gratin en acier inoxydable sont appropriées avec des restrictions. Les surfaces brillantes reflètent trop la chaleur, le mets sera moins doré et croustillant et la viande sera moins cuite. Si vous utilisez toutefois un plat à gratin en acier inoxydable, enlevez le couvercle juste avant la fin du programme. Laissez dorer la viande pendant 8-10 minutes au niveau 3 du gril. Le mets sera plus doré si vous utilisez un plat à gratin émaillé ou un plat à gratin en fonte d'aluminium. Ajoutez encore un peu de liquide.

Récipients inappropriés

Des récipients en terre cuite, en aluminium brillant, en plastique ou des récipients avec des poignées en plastique.

Préparation des mets

Préparez les recettes comme indiqué dans le livre de cuisine.

Utilisez un récipient de cuisson approprié.

Pesez le riz, la viande, la volaille ou le poisson. Les indications spécifiques sont détaillées dans les tables correspondantes. Le poids est nécessaire pour sélectionner le programme.

Mettez le récipient de cuisson toujours dans le compartiment de cuisson froid.

N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Recettes préprogrammées

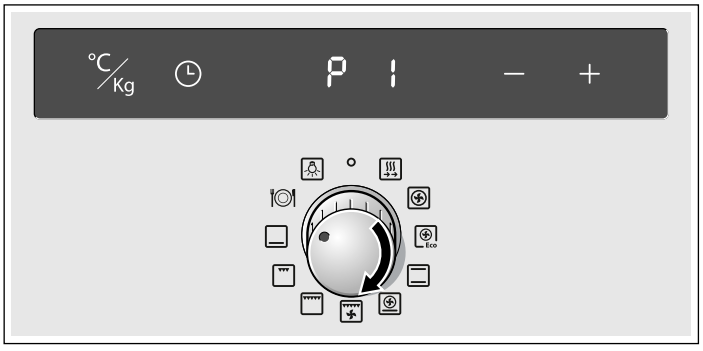
Dans le livre de cuisine vous trouverez des indications spéciales pour chaque recette.

Recette	Numéro de programme	Fourchette de poids en kg	Réglage du poids
Paella	P 1	0,3-0,6	Poids du riz
Gratin d'aubergines	P2	0,2-0,8	Poids des légumes
Escalibada (légumes grillés froids)	P3	0,8-1,6	Poids des légumes
Dorade en croûte de sel	P4	0,3-1,1	Poids du poisson
Merlu	P5	0,5-2,0	Poids du poisson
Poulet à la macédoine de légumes	P6	1,0-2,0	Poids de la viande
Filet en croûte feuilletée	P7	0,3-1,5	Poids de la viande
Empanadas	P8	0,3-1,0	Poids de la pâte
Pizza	P9	0,1-0,4	Poids de la pâte
Gâteau au fromage blanc	P 10	0,8-1,4	Poids de la pâte liquide

Sélectionner des recettes préprogrammées et les modifier

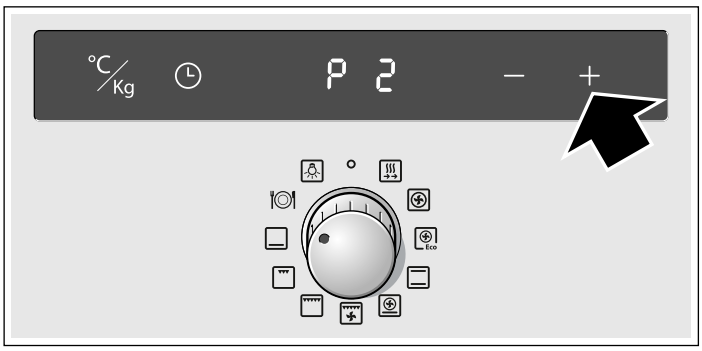
Exemple illustré : Réglage pour des aubergines gratinées, 0,7 kg = programme 2.

1. A l'aide du sélecteur des fonctions , sélectionner la fonction Recettes préprogrammées 🍽.

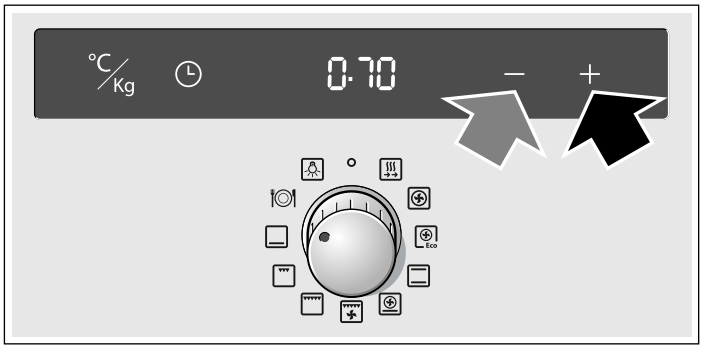


Le premier programme apparaît dans le bandeau d'affichage.

2. Sélectionner le numéro de programme désiré à l'aide du capteur **+** ou de **–**.



3. Effleurer le capteur °C/kg et régler le poids du mets à l'aide de + ou −.



Le programme démarre au bout de quelques secondes. Le temps de cuisson s'écoule visiblement dans le bandeau d'affichage et le symbole I→I est allumé.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. 00:00 apparaît dans le bandeau d'affichage. Le signal peut être éteint prématurément à l'aide de la touche ◷.

Modifier le programme

Après le démarrage du programme, il n'est pas possible de modifier ni le numéro de programme ni le poids réglé.

Interrompre le programme

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier la durée du programme et de l'heure d'arrêt

Lors des recettes préprogrammées il n'est pas possible de modifier ni la durée ni l'heure d'arrêt.

Indications concernant les recettes préprogrammées

Le poids du rôti ou de la volaille est supérieur à la plage de poids indiquée.	La plage de poids est limitée intentionnellement. Souvent l'on ne trouve pas de cocotte suffisamment grande pour de très gros rôtis. Préparez des gros morceaux avec le mode Convection naturelle ⊟ ou le mode Gril air pulsé ⊡.

Modifier les réglages de base

Ce four propose différents réglages de base. Ces réglages peuvent être adaptés aux besoins propres de l'utilisateur.

Réglage de base		Sélection 0	Sélection 1	Sélection 2	Sélection 3
c1	Durée du signal après fin du temps de cuisson ou du minuteur	-	env. 10 secondes	env. 2 minutes*	env. 5 minutes
c2	Indicateur de l'heure	non	oui*	-	-
c3	Temps d'attente jusqu'à la mise en application d'un réglage	-	env. 2 secondes	env. 4 secondes*	env. 10 secondes
c5	Les guides coulissants ont été remis en place	non	oui	-	-
c6	Sélectionner les réglages d'usine pour toutes les valeurs	non*	oui	-	-

* Réglage en usine

Le four doit être éteint.

1. Appuyez sur la touche ◷ pendant environ 4 secondes.
   Le panneau indicateur affiche le réglage de base actuel pour la durée du signal (c1 sélection 2, par exemple).
2. Modifiez le réglage de base à l'aide des touches + ou −.
3. Validez à l'aide de la touche ◷.
   Le réglage de base suivant s'affiche sur le panneau indicateur. La touche ◷ permet de parcourir tous les réglages et les touches + ou − servent à les modifier.
4. Appuyez sur la touche ◷ pendant environ 4 secondes pour terminer.

Tous les réglages ont été appliqués.

Les réglages de base peuvent être rétablis à tout moment.

Arrêt automatique

L'arrêt automatique s'active lorsque les réglages de l'appareil n'ont pas été modifiés pendant plusieurs heures. Le four cesse de chauffer. Tout ceci dépend de la température ou du niveau de gril sélectionné.

L'arrêt automatique s'active

Un signal sonore retentit. Le panneau indicateur affiche F8. Le four cesse de chauffer.

Tournez le bouton de fonctions sur la position zéro. Le four s'éteint.

Annulez l'arrêt automatique

Sélectionnez une durée de cuisson pour éviter l'activation involontaire de l'arrêt automatique. Le four chauffe jusqu'à ce que cette durée se soit écoulée.

Entretien et nettoyage

Le four conservera son aspect brillant et fonctionnera longtemps tant que vous l'entretiendrez et le nettoierez correctement. Nous vous expliquons ci-après comment entretenir et nettoyer le four.

Remarques

- Il est possible que des nuances apparaissent sur la façade du four à cause des différents matériaux (verre, matière plastique ou métal).
- Les ombres qui peuvent apparaître sur la plaque en verre de la porte et qui semblent être dues à des saletés, sont des reflets de la lampe du four.
- L'émail se détériore en cas de températures extrêmes. Ceci peut provoquer de légères décolorations. Ce phénomène est normal et n'altère en rien le fonctionnement du four. Il est impossible de recouvrir entièrement d'émail les rebords des tôles fines. C'est pourquoi elles peuvent sembler rugueuses au toucher, ce qui ne remet pas en cause leur protection anticorrosive.

Produits de nettoyage

Tenez compte des recommandations du tableau pour ne pas endommager les différentes surfaces du four avec un produit de nettoyage inadapté. N'utilisez pas :

- des produits de nettoyage abrasifs ou acides,
- des produits puissants contenant de l'alcool,
- des brosses ou éponges dures,
- des nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.

Lavez soigneusement les lavettes neuves avant de les utiliser.

Zone	Produits de nettoyage
Façade du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de produits pour vitres ou de grattoirs pour verre.
Acier inoxydable	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Nettoyez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de maïzena et de blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne corrodent les surfaces. Vous pouvez vous procurer, dans les centres de Service technique ou les commerces spécialisés, des produits spécialement prévus pour l'entretien des surfaces chaudes en acier inoxydable. Appliquez le produit de nettoyage avec un chiffon doux très fin.
Plaque en verre	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.
Viseur	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'alcool, de vinaigre ni d'autres produits de nettoyage abrasifs ou acides.
Plaques en verre de la porte	Produits de nettoyage pour vitres : Nettoyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour verre.
Verre protecteur de la lampe du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette. Ne pas frotter.
Clayettes ou rails	Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.
Guides coulissants	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyez avec une lavette ou une brosse. Ne pas laisser tremper ni introduire au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude avec un peu de savon : Laissez tremper puis nettoyez avec une lavette ou une brosse.

Nettoyer les surfaces autonettoyantes de l'intérieur du four

Sur certains fours, la paroi arrière du compartiment intérieur, les parois latérales ou la voûte peuvent disposer d'un revêtement en céramique à porosité élevée. Ce revêtement absorbe les éclaboussures lors de la cuisson ou du rôtissage puis les dissout pendant le fonctionnement du four. Plus le four est en marche longtemps et plus la température est élevée, plus c'est efficace.

Une légère décoloration du revêtement n'altère en rien la pyrolyse.

Attention !

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs. Ils pourraient rayer ou endommager la couche à porosité élevée.
- Ne jamais pulvériser de produits de nettoyage pour fours sur le revêtement en céramique. Si du produit de nettoyage y tombe, l'enlever immédiatement à l'aide d'une éponge et de beaucoup d'eau.

Nettoyer la sole du four et les parois émaillées

Utiliser un chiffon de nettoyage et de l'eau chaude mélangée à un peu de savon ou de vinaigre.

Si la sole et les parois sont très sales, utiliser une éponge métallique fine ou un produit de nettoyage spécialement destiné aux fours. Procéder à ce nettoyage uniquement lorsque le compartiment intérieur du four est froid. Ne pas passer d'éponge métallique ni de produits de nettoyage pour fours sur les surfaces autonettoyantes.

Fonction éclairage

Pour simplifier le nettoyage du four, il est possible d'allumer la lampe du compartiment intérieur du four.

Allumer la lampe du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position .

La lampe s'allume.

Éteindre la lampe du four

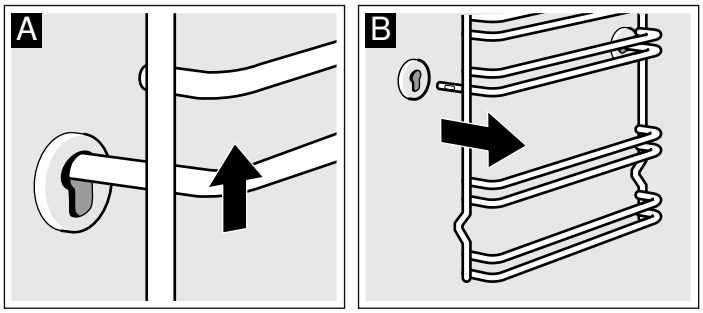
Tournez le bouton de fonctions sur la position o.

Décrocher et raccrocher les clayettes ou les rails de gauche et de droite

Il est possible de retirer les clayettes ou les rails de gauche et de droite pour les nettoyer. Pour cela, le four doit être froid.

Retirer les clayettes ou les rails

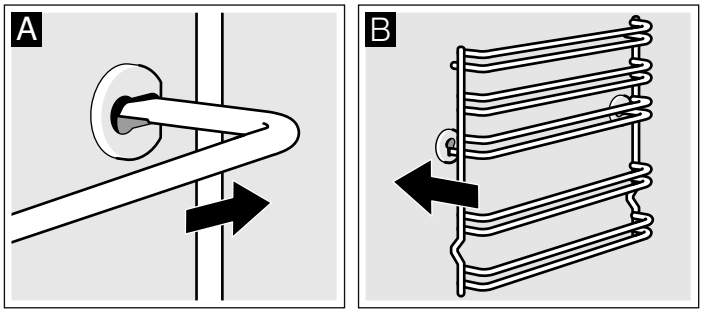
1. Levez la clayette ou le rail par la partie avant et décrochez (figure A).
2. Tirez ensuite la clayette ou le rail vers l'avant pour procéder à son retrait total (figure B).



Nettoyez les clayettes ou les rails avec du liquide vaisselle et une éponge. Nous vous recommandons d'utiliser une brosse pour les taches récalcitrantes.

Poser les clayettes ou les rails

1. Insérez tout d'abord la clayette ou le rail dans l'encoche arrière en l'enfonçant légèrement (schéma A),
2. puis procédez à son insertion dans l'encoche avant (schéma B).

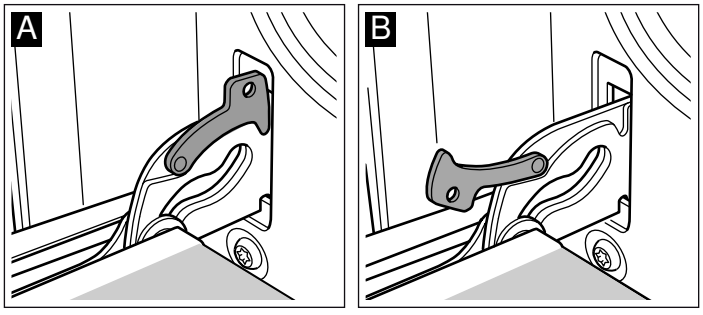


Les clayettes ou les rails peuvent être ajustés à gauche et à droite. La courbure doit toujours être orientée vers le bas.

Démonter et remonter la porte du four

Pour simplifier le nettoyage des plaques en verre, il est possible de démonter la porte du four.

Les charnières de la porte sont équipées d'un taquet de verrouillage. Lorsque celui-ci est en position verrouillée (schéma A), il est impossible de démonter la porte. Si le taquet est en position déverrouillée, les charnières se bloquent et vous pouvez démonter la porte (schéma B). Ainsi, il est impossible que la porte se referme brusquement.

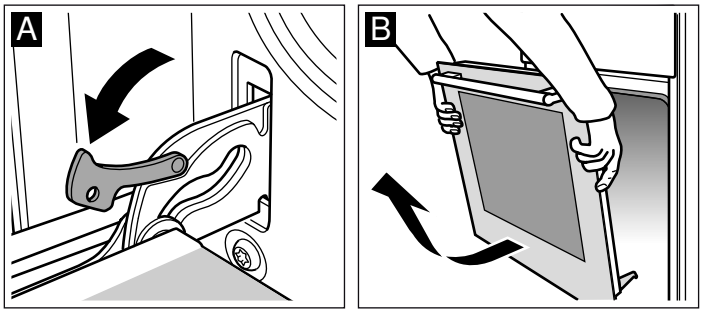


⚠ Risque de blessures !

Si les charnières ne sont pas bloquées à l'aide du taquet, il se peut que la porte se referme brusquement. Vérifiez que les taquets se trouvent toujours en position verrouillée à moins que vous ne souhaitiez démonter la porte.

Démonter la porte

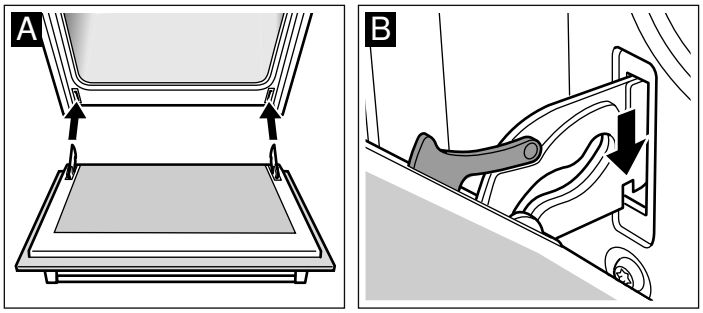
1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Sortez les deux taquets de verrouillage situés à droite et à gauche (schéma A).
3. Refermez la porte du four jusqu'en butée (schéma B). Tenez la porte par les côtés avec les deux mains. Refermez-la légèrement, puis retirez-la.



Remonter la porte

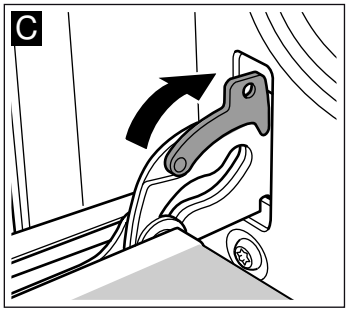
Replacez la porte en procédant dans l'ordre inverse des étapes précédentes.

1. Au moment de reposer la porte, veillez à ce que les deux charnières s'encastrent parfaitement dans leur ouverture respective (schéma A).
2. La fente inférieure des charnières doit s'encastrer des deux côtés (schéma B).



Une mauvaise mise en place des charnières peut provoquer le désalignement de la porte.

3. Refermez les taquets de verrouillage (schéma C). Fermez la porte du four.



⚠ Risque de blessures !

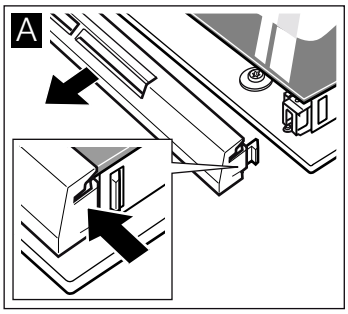
Ne touchez pas la charnière si la porte venait à tomber ou si la charnière se referme brusquement. Prévenez le Service technique.

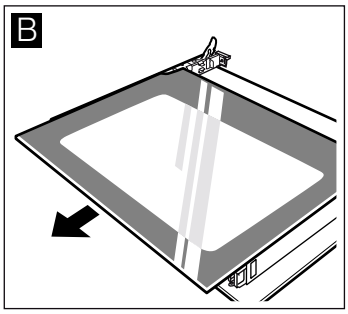
Dépose et pose des vitres de la porte

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

Démonter

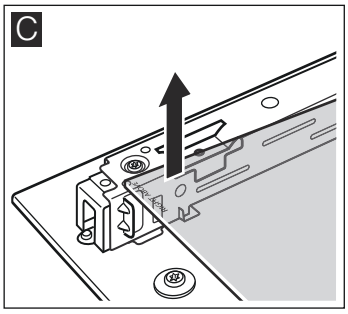
1. Démontez la porte du four et posez-la sur un chiffon, poignée vers le bas.
2. Retirez le couvercle supérieur de la porte du four. Pour cela, exercez une pression des doigts sur la languette qui se trouve à gauche et à droite (Schéma A).
3. Soulevez la plaque en verre supérieure et retirez-la (Schéma B).





Si la porte comporte trois plaques en verre, réalisez l'étape supplémentaire suivante :

4. Soulevez la plaque en verre et retirez-la (Schéma C).



Nettoyez les plaques en verre avec du produit de nettoyage pour vitres et un chiffon doux.

⚠ Risque de blessure !

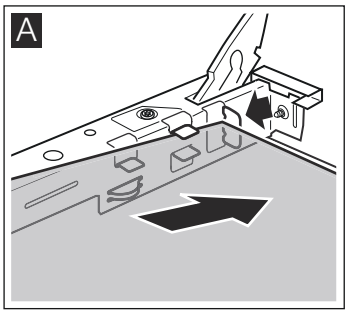
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

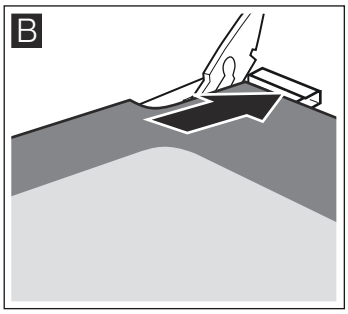
Montage

Si la porte du four comporte deux plaques en verre, suivez les étapes 2 à 4.

Lors du montage, assurez-vous que l'inscription « right above » qui se trouve en bas à gauche est inversée.

1. Introduisez la plaque en verre par l'arrière en l'inclinant (Schéma A).
2. Introduisez la plaque en verre supérieure par l'arrière sur les deux supports en l'inclinant. La surface lisse doit se trouver vers l'extérieur. (Schéma B)





3. Placez le cache et appuyez.
4. Remontez la porte du four.

Utilisez uniquement le four après vous être assuré que les plaques en verre sont correctement montées.

Que faire en cas de panne ?

Lorsqu'une panne se produit, il s'agit généralement d'une petite anomalie facile à corriger. Avant de faire appel au Service technique, essayez de résoudre la panne à l'aide du tableau suivant.

Tableau de dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Panne de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
◷ s'allume dans l'affichage et des zéros apparaissent.	Panne de courant.	Régler l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tourner le sélecteur rotatif plusieurs fois dans les deux sens.
F8 apparaît dans l'affichage.	L'arrêt automatique s'est activé.	Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Messages d'erreur

Si un message d'erreur accompagné de E apparaît dans l'affichage, appuyer sur la touche ◷. Le message s'éteint. La fonction de temps réglée sera effacée. Si le message d'erreur ne s'éteint pas, appeler le service après-vente.

Les messages d'erreur suivants peuvent être résolus par l'utilisateur.

Message d'erreur	Cause possible	Remède/Remarques
E011	Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée.	Appuyer sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifier si une touche est bloquée, couverte ou encrassée.

⚠ Risque d'électrocution ! !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seuls des techniciens du service après-vente formés par nos soins sont habilités à effectuer des réparations.

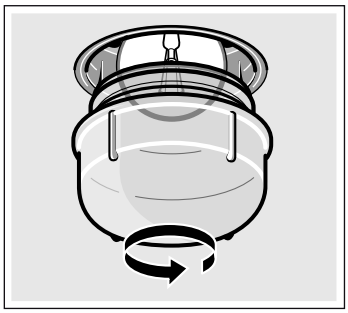
Changer l'ampoule du four

L'ampoule du four doit être remplacée lorsqu'elle est détériorée. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 220-240 V, culot E14, 25 W, qui résistent aux températures élevées (300 °C), auprès de notre Service technique ou dans les magasins spécialisés. N'utilisez que ce type d'ampoules.

⚠ Risque de décharge électrique ! !

Débranchez le four du réseau électrique. Assurez-vous de l'avoir correctement débranché.

1. Placez un chiffon de cuisine dans le four froid pour éviter tout dommage.
2. Retirez la vitre protectrice en tournant vers la gauche.



3. Remplacez l'ampoule par un modèle similaire.
4. Replacez la vitre protectrice.
5. Retirez le chiffon de cuisine et rebranchez le four au réseau électrique.

Vitre protectrice

Les vitres protectrices endommagées doivent être remplacées. Ces accessoires sont disponibles auprès du Service technique. Indiquez le nº de produit ainsi que le nº de fabrication du four.

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.

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.

Économiser l'énergie

- Préchauffez uniquement le four lorsque la recette ou les tableaux l'exigent.
- Utilisez des moules foncés, vernis ou émaillés en noir car ils absorbent mieux la chaleur.
- Laissez la porte du four fermée pendant les cycles de cuisson au four ou de rôtissage.
- Si vous vous voulez cuire plusieurs gâteaux, faites-le de préférence l'un après l'autre. Le four sera encore chaud et vous réduirez ainsi le temps de cuisson du deuxième gâteau. Il est également possible d'introduire deux moules rectangulaires en même temps (l'un à côté de l'autre).
- Pour les temps de cuisson longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour tirer profit de la chaleur résiduelle.

Chaleur tournante eco

Le mode Chaleur tournante eco permet de faire une économie d'énergie significative lors de la cuisson de mets sur un niveau. Lors de la cuisson et du rôtissage il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Remarques

- Pour garantir que cette position d'économie d'énergie fonctionne efficacement, vous devez placer le mets dans le four froid et vide.
- Pendant la cuisson, le four ne doit être ouvert que si cela est impérativement nécessaire, par ex. pour retourner les aliments. Dans le chapitre "Tableaux et conseils" vous trouverez de nombreux conseils et recommandations pour la cuisson de pain et de pâtisseries et le rôtissage.

Tableau

Le tableau ci-dessous contient une sélection des plats les plus adaptés à la fonction d'économie d'énergie. Les réglages de température, les accessoires et la hauteur appropriés y sont indiqués pour chaque plat.

La température et la durée de cuisson peuvent varier en fonction de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments. C'est pour cette raison que ces valeurs sont indiquées dans le tableau de façon approximative. Il est recommandé de commencer avec la valeur la plus faible. Le fait de choisir une température plus faible permet d'obtenir un gratin plus uniforme. Si le résultat obtenu n'est pas celui escompté, sélectionnez une température plus élevée la prochaine fois.

Mode de cuisson = Chaleur tournante eco

	Accessoire	Hauteur	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)
Gâteaux et pâtisseries				
Biscuit, facile	grille + moule rectangulaire	2	170-180	55-65
Biscuit au beurre	grille + moule rectangulaire	2	150-160	75-85
Base pour tarte	plaque de cuisson plate	3	180-200	30-45
Tarte aux fruits, (par ex. cerises)	moule démontable en métal, Ø 26 cm.	2	160-180	50-60
Gâteau à la levure cuit sur plaque	plaque de cuisson plate	3	160-170	30-40
Biscuit marbré	grille + moule rectangulaire	2	160-170	100-110
Biscuit de Savoie	grille + moule	2	150-160	85-95
Gâteau simple	grille + moule émaillé foncé	2	165-175	35-45
Biscuit traditionnel espagnol (3 œufs)	grille + moule émaillé foncé	1	160-170	45-55
Tarte aux pommes	lèchefrite profonde	3	170-180	65-75
Petits gâteaux et biscuits	plaque de cuisson plate	3	130-140	20-30
Triangles aux noix	plaque de cuisson plate	3	185-195	35-45
Petits pains au lait (12 unités)	plaque de cuisson plate	3	170-180	20-25
Biscuit roulé	plaque de cuisson plate	3	160-170	15-20
Madeleines	plaque de cuisson plate	3	150-160	30-40
Tarte aux pommes, en moule circulaire	moule en métal, Ø 31 cm.	3	230-250	30-40
Quiche	moule en métal, Ø 31 cm.	3	200-220	55-65
Gâteau aux fruits	moule rectangulaire	2	180-200	50-60
Feuilletés aux abricots	plaque de cuisson plate	3	190-200	30-40
Gâteaux secs avec copeaux de chocolat	plaque de cuisson plate	3	140-150	35-45
Petits-beurre	plaque de cuisson plate	3	140-150	30-45
Choux à la crème	lèchefrite profonde	3	210-220	40-50
Torsades feuilletées	plaque de cuisson plate	3	210-230	35-45
Pain (1 kg)	plaque de cuisson plate	3	200-210	55-65
Viandes				
Rôti de veau (1,5 kg d'aiguillette de veau)	grille + récipient fermé	2	200-210	110-120
Rôti de porc (1 kg)	grille + récipient ouvert	2	180-190	110-120
Filet mignon / rosbif, rosé (1 kg)	grille + récipient ouvert	2	240-250	35-45
Filet mignon de bœuf / rosbif, à point (1 kg)	grille + récipient ouvert	2	250-260	45-55
Poissons				
Daurade / bar au four (2 pièces de 350 g chacune)	lèchefrite profonde	2	180-190	30-40
Daurade au sel (2 pièces de 450 g chacune)	plaque de cuisson plate	3	180-190	40-50
Merlu (1 pièce d'1 kg)	plaque de cuisson plate	2	180-190	50-60
Truites (2 pièces de 300 g chacune)	plaque de cuisson plate	2	180-190	25-35
Lotte (2 pièces de 400 g chacune)	plaque de cuisson plate	2	180-190	30-40
Plats précuits congelés				
Pizza congelée à pâte fine	grille	2	210-220	15-20
Pizza à pâte épaisse	grille	2	180-190	25-35
Frites au four	plaque de cuisson plate	3	210-220	20-30
Ailes de poulet	plaque de cuisson plate	3	200-210	15-25
Bâtonnets de poisson	plaque de cuisson plate	3	210-220	20-30

	Accessoire	Hauteur	Température en ºC	Temps de cuisson (minutes)
Pain précuit	lèchefrite profonde	3	180-200	10-20
Mini feuilletés farcis	plaque de cuisson plate	3	180-190	15-25
Lasagnes surgelées (450 g)	grille	2	210-230	45-55
Lasagnes (2 pièces de 450 g chacune)	grille	2	210-230	45-55
Bâtonnets de mozzarella	plaque de cuisson plate	2	230-240	15-25
Piments Jalapeños	plaque de cuisson plate	3	200-210	15-25
Autres				
Gratin de pommes de terre	grille + récipient ouvert	2	155-165	75-85
Lasagnes fraîches	grille + récipient ouvert	2	175-180	50-60

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

Cuire sur un niveau

Pour cuire un gâteau, le mieux est de le placer à un niveau avec chaleur de voûte et de sole.

En cas de cuisson avec chaleur tournante 3D, les hauteurs suivantes sont recommandées pour introduire les accessoires :

- Moules à gâteaux : hauteur 2
- Gâteaux préparés sur la plaque de cuisson : hauteur 3

Cuire sur différents niveaux

Choisir le mode Chaleur tournante 3D.

Cuire sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : hauteur 3.
- Plaque de cuisson : hauteur 1.

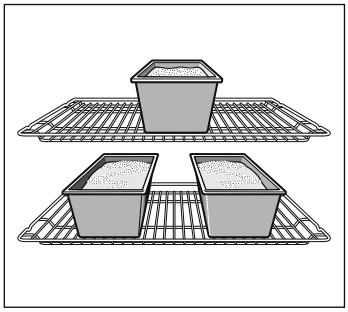
Cuire sur 3 niveaux :

- Lèchefrite : hauteur 5.
- Plaque de cuisson : hauteur 3.
- Plaque de cuisson : hauteur 1.

Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Vous trouverez dans les tableaux suivants de nombreux conseils pour la réalisation de vos plats.

S'il y a 3 moules rectangulaires en même temps, les poser sur la grille comme indiqué sur l'image.



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

Le tableau reprend les durées de cuisson idéales pour les différents gâteaux et desserts. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la consistance de la pâte. C'est pour cette raison que des plages de temps sont indiquées dans les tableaux de cuisson. Il est préférable de toujours commencer par le temps le plus faible. Une température plus basse permettra d'obtenir une cuisson plus uniforme. Si nécessaire, la température pourra être augmentée la fois suivante.

Si le four est préchauffé, les temps de cuisson sont réduits de 5 ou 10 minutes.

Vous trouverez plus d'informations dans nos Suggestions de cuisson, en annexe des tableaux.

S'il n'y a qu'une tarte sur un niveau, placer le moule sur la plaque de cuisson émaillée.

S'il y a plusieurs gâteaux en même temps, il est possible de mettre plusieurs moules sur la grille.

Moules à gâteaux	**Moule**	**Hauteur**	**Type chauffage**	**Température en ºC**	**Durée en minutes**
Biscuit, facile	Moule à savarin / moule rectangulaire	2		160-180	60-75
	3 moules rectangulaires	3+1		140-160	70-90
Gâteau à pâte battue, fin	Moule à savarin / moule rectangulaire	2		150-170	60-70
Fond de tarte à pâte levée	Moule à tarte	3		160-180	20-30
Gâteau fin aux fruits, pâte levée	Moule rond / démontable	2		160-180	50-60
Génoise, 2 œufs (préchauffage)	Moule à tarte	2		150-170	20-30
Génoise, 6 œufs (préchauffage)	Moule démontable	2		150-170	40-50
Fond de pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		180-200	25-35
Tarte aux fruits ou au fromage, base pour tarte à la confiture*	Moule démontable	1		160-180	70-90
Quiche	Plaque à pizza	1		220-240	35-45
Biscuit moule rond	Moule rond	2		150-170	60-70
Pizza, base et garniture fines (pré-chauffer)	Plaque à pizza	1		270	10-20
Gâteau salé*	Moule démontable	1		170-190	45-55

* Attendre que le gâteau refroidisse pendant environ 20 minutes en gardant le four éteint et fermé.

Gâteaux préparés sur la plaque de cuisson	**Accessoires**	**Hauteur**	**Type chauffage**	**Température en ºC**	**Durée en minutes**
Pâte à biscuit, sèche	Lèchefrite	2		170-190	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		160-170	30-40
Pâte à génoise, avec du jus ou des fruits	Lèchefrite	2		170-190	25-35
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		140-160	40-50
Pâte levée, sèche	Lèchefrite	3		170-180	25-35
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		150-170	35-45
Pâte levée avec jus ou fruits	Lèchefrite	3		160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		150-160	50-60
Tarte à la confiture	Lèchefrite	1		180-200	20-30
Tarte à la confiture, avec jus ou fruits	Lèchefrite	2		160-180	60-70
Quiche	Lèchefrite	1		210-230	40-50
Biscuit roulé (préchauffage)	Lèchefrite	2		170-190	15-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Lèchefrite	2		170-190	25-35
Brioche avec 500 g de farine	Lèchefrite	3		160-180	60-70
Brioche avec 1 kg de farine	Lèchefrite	3		150-170	90-100
Pâte feuilletée sucrée	Lèchefrite	2		190-210	55-65
Pizza	Lèchefrite	2		200-220	25-35
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		180-200	40-50
Tarte flambée (préchauffer)	Lèchefrite	2		270	15-20
Börek (recette turque)	Lèchefrite	2		190-200	40-55

Petites viennoiseries	**Accessoires**	**Hauteur**	**Type chauffage**	**Température en ºC**	**Durée en minutes**
Petits gâteaux et biscuits	Lèchefrite	3		140-160	15-25
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		130-150	25-35
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		130-150	25-40

Petites viennoiseries	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en ºC	Durée en minutes
Gâteaux secs (préchauffer)	Lèchefrite	3		140-150	30-40
	Lèchefrite	3		140-150	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		140-150	25-35
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		140-150	25-35
Macarons	Lèchefrite	2		110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		110-120	35-45
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		110-120	35-45
Meringues	Lèchefrite	3		80-100	100-150
Tartelettes	Grille avec plaque - moule à tartelettes	3		180-200	20-25
	2 grilles avec plaque - moule à tartelettes	3+1		160-180	25-30
Ensaïmada (dessert de l'île de Majorque)	Lèchefrite	2		210-230	30-40
Gâteau feuilleté	Lèchefrite	3		190-200	25-35
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		190-200	30-40
	2 plaques de cuisson + lèchefrite	5+3+1		170-180	35-45
Gâteaux à pâte levée	Lèchefrite	2		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		160-180	25-35

Pain et petits pains
Pour la cuisson du pain, préchauffer le four, sauf indication contraire dans la recette.

Ne jamais jeter d'eau dans le four chaud.

Pain et petits pains	Accessoires	Hauteur	Type chauffage	Température en ºC	Durée en minutes
Pain à pâte levée de 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		270	8
				200	35-45
Pain à pâte fermentée de 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2		270	8
				200	40-50
Pudding	Lèchefrite	2		270	15-20
Petits pains (pas de préchauffage)	Lèchefrite	3		200	20-30
Petits pains briochés, sucrés	Lèchefrite	3		180-200	15-20
	Lèchefrite + plaque de cuisson	3+1		150-170	20-30

Conseils pratiques de cuisson

Si vous suivez votre propre recette.	Se reporter à un produit équivalent du tableau de cuisson.
Façon de vérifier que le gâteau à pâte battue est cuit.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié sur la recette, enfoncer un bâtonnet en bois fin au point le plus élevé du gâteau. Si le bâtonnet ressort propre, sans reste de pâte, le gâteau est prêt.
Le gâteau est tout plat.	La prochaine fois, utiliser moins de liquide ou choisir une température de cuisson inférieure de 10 degrés. Respecter les temps indiqués sur la recette au moment de préparer la pâte.
Le gâteau est bien monté au centre, mais pas sur les bords.	Ne pas graisser le moule. Une fois le gâteau cuit, le décoller délicatement du moule avec la lame d'un couteau.
Le gâteau est trop doré sur le dessus.	Placer le gâteau plus bas dans le four, choisir une température de cuisson inférieure et le laisser cuire plus longtemps.
Le gâteau est sec.	Faire plusieurs trous dans le gâteau cuit à l'aide d'un bâtonnet. Verser ensuite quelques gouttes de jus de fruits ou d'alcool sur le gâteau. La prochaine fois, choisir une température de cuisson supérieure de 10 degrés et réduire le temps de cuisson.
Le pain et la pâtisserie (cheese-cake, par exemple) ont un joli aspect extérieur mais sont pâteux à l'intérieur (humides, voire très humides à certains endroits).	La prochaine fois, utiliser moins de liquide et laisser la préparation un peu plus longtemps dans le four, à une température inférieure. Pour des gâteaux avec une garniture plus juteuse, faire tout d'abord cuire le fond de pâte. Étaler ensuite sur le fond du gâteau des amandes en morceaux ou de la chapelure avant de verser le reste des ingrédients. Respecter les temps de cuisson indiqués sur la recette.

Les petits gâteaux ne sont pas tous dorés de la même manière.	Choisir une température inférieure ; les petits gâteaux cuiront plus uniformément. Cuire les petits gâteaux les plus délicats à un niveau avec chaleur de voûte et de sole. Le papier sulfurisé qui dépasse peut également avoir une influence sur la circulation de l'air. Toujours le découper à la taille de la plaque.
La base de la tarte aux fruits n'est pas assez dorée.	La prochaine fois, mettre la tarte à un niveau inférieur.
Le jus de fruits coule.	La prochaine fois, utiliser la lèchefrite si celle-ci est disponible.
Les viennoiseries à pâte levée peuvent se coller les unes aux autres pendant la cuisson.	Laisser un espace d'environ 2 cm entre elles. Elles pourront ainsi gonfler et dorer uniformément.
Cuisson sur plusieurs niveaux. Les petits gâteaux de la plaque supérieure sont plus cuits que ceux de la plaque inférieure.	Pour cuire sur différents niveaux, toujours utiliser la chaleur tournante 3D. Même si plusieurs plaques sont cuites à la fois, elles ne seront peut-être pas prêtes en même temps.
Lors de la cuisson de gâteaux juteux, de la condensation se forme.	La cuisson peut dégager de la vapeur d'eau. Une partie de cette vapeur est évacuée par la poignée de la porte du four ; elle peut se condenser et former des gouttes d'eau sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles proches. Ce phénomène physique est inévitable.

Viandes, volailles, poissons

Récipients

Il est possible d'utiliser n'importe quel récipient résistant à la chaleur. Les gros rôtis peuvent être posés sur la plaque émaillée.

Les récipients en verre sont les mieux adaptés. Vérifier que le couvercle du fait-tout est bien ajusté et ferme bien.

S'il s'agit de récipients émaillés, ajouter du liquide.

S'il s'agit de fait-tout en acier inoxydable, la viande dorera moins bien et pourra même rester saignante. Dans ce cas, augmenter le temps de cuisson.

Données indiquées dans les tableaux :
Récipient sans couvercle = ouvert
Récipient avec couvercle = fermé

Toujours placer le récipient au centre de la grille.

Les récipients en verre chauds doivent être posés sur un torchon sec. Le verre peut éclater si la surface est humide ou froide.

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.

Grillades

Toujours utiliser le gril avec le four fermé.

Pour utiliser le gril, préchauffer le four environ 3 minutes avant de mettre le produit à l'intérieur du four.

Mettre les pièces directement sur la grille. S'il n'y qu'une seule pièce, la poser au centre de la grille.

Mettre la plaque de cuisson émaillée à la hauteur 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

Ne pas mettre la plaque du four ou la lèchefrite aux hauteurs 4 ou 5. En raison de la chaleur élevée, elles peuvent se déformer et l'émail être endommagé lors de leur retrait.

Dans la mesure du possible, choisir des pièces de même grosseur. Elles doreront uniformément et conserveront leur jus. Saler les filets après les avoir passés au gril.

Retourner les morceaux après ⅔ du temps.

La résistance du gril s'allume et s'éteint automatiquement. C'est tout à fait normal. La fréquence dépendra du niveau de gril programmé.

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	Durée en minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	à couvert	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Filet de bœuf, médium	1,0 kg	à découvert	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	à découvert	1		220-240	60
Steak, 3 cm d'épaisseur, médium		Grille + lèchefrite	5+1		3	15

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	à découvert	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Jarret de veau	1,5 kg	à découvert	2		210-230	140
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. longe)	1,0 kg	à découvert	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Filet de porc	500 g	Grille + lèchefrite	3+1		230-240	30
Rôti de porc, maigre	1,0 kg	à découvert	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kassler avec os	1,0 kg	à couvert	2		210-230	70
Steak, 2 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	15
Médaillons de porc, 3 cm d'épaisseur		Grille + lèchefrite	5+1		3	10
Agneau						
Selle d'agneau avec os	1,5 kg	à découvert	2		190-210	60
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	à découvert	1		160-180	120
Gibier						
Selle de chevreuil avec os	1,5 kg	à découvert	2		200-220	50
Cuissot de chevreuil sans os	1,5 kg	à couvert	2		210-230	100
Rôti de sanglier	1,5 kg	à couvert	2		180-200	140
Rôti de cerf	1,5 kg	à couvert	2		180-200	130
Lapin	2,0 kg	à couvert	2		220-240	60
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	à découvert	1		180-200	80
Saucisses						
Saucisses		Grille + lèchefrite	4+1		3	15

Volailles

Les poids indiqués dans le tableau sont ceux de volailles sans farce et prêtes à être rôties.

Mettre la volaille sur la grille, les filets vers le bas. La retourner lorsque le temps estimé ⅔ est écoulé.

Retourner les pièces de viande, le rond de dinde ou le filet de dinde, à mi-cuisson. Retourner les morceaux de volaille après ⅔ du temps.

S'il s'agit de canard ou d'oie, piquer la peau sous les ailes afin que la graisse s'échappe.

Les volailles seront dorées et croustillantes si vers la fin du temps de cuisson elles sont enduites de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange.

Pour un rôtissage effectué directement sur la grille, placer la plaque émaillée à la hauteur 1.

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	2		220-240	60-70
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		210-230	80-90
Demi-poulet	de 500 g	Grille	2		220-240	40-50
Morceaux de poulet	de 150 g	Grille	3		210-230	30-40
Morceaux de poulet	de 300 g	Grille	3		210-230	35-45

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Blanc de poulet	de 200 g	Grille	3		3	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		190-210	100-110
Magret de canard	de 300 g	Grille	3		240-260	30-40
Oie, entière	3,5 - 4,0 kg	Grille	2		170-190	120-140
Cuisses d'oie	de 400 g	Grille	3		220-240	40-50
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
Rôti de dinde ficelé	1,5 kg	à découvert	1		200-220	110-130
Blanc de dinde	1,0 kg	à couvert	2		180-200	90
Gigot de dinde	1,0 kg	Grille	2		180-200	90-100

Poisson

Retourner les morceaux de poisson après ⅔ du temps.

Il n'est pas nécessaire de retourner les poissons entiers. Mettre le poisson entier dans le four, l'arête dorsale vers le haut. Afin que le poisson reste stable, mettre une pomme de terre coupée ou un petit récipient adapté à la cuisson dans l'abdomen du poisson.

S'il s'agit de filets de poisson, ajouter quelques cuillerées à soupe de liquide pour les arroser.

Pour un rôtissage effectué directement sur la grille, placer la plaque émaillée à la hauteur 1.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Poisson, entier	environ 300 g	Grille	2		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Grille	2		190-210	60-70
	2,0 kg	à couvert	2		190-210	70-80
Darne de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25
Filet de poisson		à couvert	2		210-230	25-30

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.

Gratins, soufflés, toasts

Placez le récipient toujours sur la grille.

Si vous grillez directement sur la grille sans récipient, enfournez la plaque à pâtisserie émaillée à la hauteur 1. Le four restera ainsi plus longtemps propre.

Le résultat du gratin dépend de la taille du récipient et de la hauteur du gratin. Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif.

Plat	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Gratins					
Gratin sucré	Plat à gratin	2		180-200	50-60
Soufflé	Plat à gratin	2		180-200	35-45
	Ramequins	2		200-220	25-30
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		200-220	40-50

Plat	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Lasagne	Plat à gratin	2		180-200	40-50
Gratin					
Gratin de pommes de terre à base d'ingrédients crus, max. 4 cm d'épaisseur	1 plat à gratin	2		160-180	60-80
	2 plats à gratin	3+1		150-170	60-80
Toasts					
4 tranches, gratinées	Grille + lèchefrite	3+1		160-170	10-15
12 tranches, gratinées	Grille + lèchefrite	3+1		160-170	15-20

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 des températures élevées. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

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

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson, minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à fond mince	Lèchefrite	2		200-220	15-25
	Lèchefrite et grille	3+1		180-200	25-35
Pizza à fond épais	Lèchefrite	2		170-190	20-30
	Lèchefrite et grille	3+1		170-190	30-40
Pizza-baguette	Lèchefrite	3		170-190	20-30
Minipizzas	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Pizza, du réfrigérateur					
Pizza (préchauffer)	Lèchefrite	1		180-200	10-15
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèchefrite	3		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		190-200	35-45
Croquettes	Lèchefrite	3		190-210	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3		200-220	15-25
Pains et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Lèchefrite	3		180-200	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèchefrite	3		200-220	10-20
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains, baguette	Lèchefrite	2		190-210	10-20
	Lèchefrite et grille	3+1		160-180	20-25
Fritures, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2		220-240	10-20
Sticks de poulet, nuggets	Lèchefrite	3		200-220	15-25
Feuilletés, surgelés					
Feuilletés	Lèchefrite	3		190-210	30-35

Plats spéciaux

À basse température, on obtient un yaourt crémeux ou une pâte levée légère.

Enlever avant tout les accessoires, les grilles et les rails des deux côtés, à l'intérieur du four.

Préparation d'un yaourt

1. Faire bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matière grasse) et laisser refroidir le liquide jusqu'à ce qu'il redescende à 40 °C.
2. Mélanger 150 g de yaourt (à température du réfrigérateur).
3. Le verser dans des tasses ou des pots et recouvrir les récipients à l'aide d'un film transparent.
4. Préchauffer le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.
5. Placer ensuite les tasses ou les pots sur la sole du compartiment intérieur du four et régler le four comme indiqué ci-dessous.

Laisser la pâte lever

1. Préparer la pâte à base de levure comme à l'accoutumée. Verser la pâte dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et le couvrir.
2. Préchauffer le compartiment intérieur du four comme indiqué ci-dessous.
3. Éteindre le four et laisser lever la pâte à l'intérieur.

Plat	Récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Placez les tasses ou les pots	sur la sole du compartiment intérieur du four		Préchauffez à 50 °C	5 min
				50 °C	8 h
Laissez la pâte lever	Placez un récipient résistant à la chaleur	sur la sole du compartiment intérieur du four		Préchauffez à 50 °C	5-10 min
				éteignez le four et introduisez la pâte à base de levure à l'intérieur.	20-30 min

Décongélation

Le temps de décongélation dépend du type d'aliment et de la quantité.

Respectez les consignes du fabricant mentionnées sur l'emballage.

Sortez les aliments congelés de leur emballage et mettez-les dans un récipient adapté, sur la grille.

Placez la volaille sur un plat, le blanc vers le bas.

Remarque : L'ampoule d'éclairage du four ne s'allume pas tant que la température n'atteint pas 60 °C. On obtient ainsi un réglage précis et optimum.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température
Produits surgelés Par exemple tartes à la crème, tartes à la crème au beurre, avec glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, etc.	Grille	1		30 °C
Autres produits surgelés Poulet, charcuterie et viandes, pain et petits pains, gâteaux et autres pâtisseries.	Grille	1		50 °C

Séchage

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais et lavez-les toujours consciencieusement.

Laissez-les égoutter suffisamment longtemps et essuyez-les complètement.

Placez la lèchefrite à la hauteur 3 et la grille à la hauteur 1.

Couvrez la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé ou d'un papier similaire.

Plat	Hauteur	Mode de cuisson	Température en ºC	Temps de cuisson (heures)
600 g de pommes en rondelles	1+3		80	env. 5 h
800 g de poires en morceaux	1+3		80	env. 8 h
1,5 kg de prunes	1+3		80	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques propres	1+3		80	env. 1½ h

Remarque : Si les fruits ou légumes sont gorgés de jus ou d'eau, vous devrez les retourner plusieurs fois. Une fois séchés, retirez-les immédiatement du papier.

Cuisson des confitures

Pour la cuisson, les bocaux et les rondelles en caoutchouc doivent être propres et en parfait état. Dans la mesure du possible, utilisez des bocaux possédant les mêmes dimensions. Les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à des bocaux ronds d'un litre.

Attention !

N'utilisez pas de bocaux de plus grande contenance ou plus hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais. Nettoyez-les soigneusement.

Les durées indiquées dans les tableaux sont fournies à titre indicatif. Elles peuvent varier en fonction de la température ambiante, du nombre de bocaux, de la quantité et de la température du contenu. Avant d'arrêter le four, veillez à ce que des bulles se soient formées à l'intérieur des bocaux.

Préparation

1. Versez les fruits ou les légumes dans les bocaux sans remplir ces derniers à ras bord.
2. Nettoyez les bords des bocaux (ces parties doivent être propres).
3. Placez une rondelle de caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.
4. Fermez les bocaux avec des brides.

N'enfournez pas plus de six bocaux à la fois.

Programmation

1. Placer la plaque émaillée à la hauteur 2. Placer les bocaux sur la plaque de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact.
2. Verser un demi-litre d'eau chaude (environ 80 °C) dans la plaque émaillée.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler le bouton de fonctions sur Chaleur de sole ⌸.
5. Régler la température entre 170 et 180 °C.

Cuisson des confitures

Au bout de 40-50 minutes, des bulles commencent à se former à intervalles rapprochés. Éteindre le four.

Retirez les bocaux du four au bout de 25-35 minutes (durant ce de temps, le four tire profit de la chaleur résiduelle). Si la durée de refroidissement des pots à l'intérieur du four est plus longue, des germes favorisant l'acidité de la confiture peuvent se former.

Fruits en bocal d'un 1 litre	Dès que des bulles apparaissent	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	Éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles	Éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	Éteindre	env. 35 minutes

Cuisson des légumes

Dès que de petites bulles se forment dans les bocaux, réglez la température sur 120-140 °C. Env. 35-70 minutes en fonction du type de légume. Une fois cette durée écoulée, éteignez le four et tirez profit de la chaleur résiduelle.

Légumes au bouillon froid en bocal d'un litre	Dès que des bulles apparaissent 120-140 °C	Chaleur résiduelle
Concombres	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Retirer les bocaux du four

Retirez les bocaux de l'intérieur du four lorsque la cuisson est terminée.

Attention !

Ne déposez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide au risque de provoquer leur éclatement.

Acrylamide dans les aliments

L'acrylamide se produit notamment dans les aliments à base de céréales et pommes de terre préparés à haute température, par ex., frites, toasts, petits pains, pain et pâtisserie fine (gâteaux secs, petits gâteaux épicés, gâteaux secs de Noël).

Conseils pour préparer des aliments contenant peu d'acrylamide	
Général	■ Limiter le temps de cuisson au maximum. ■ Dorer les aliments sans trop les griller. ■ Les aliments volumineux et gras contiennent peu d'acrylamide.
Cuire	À une chaleur supérieure et inférieure à 200 °C max. Avec chaleur tournante 3D à 180 °C max.
Petits gâteaux et biscuits	À une chaleur supérieure et inférieure à 190 °C max. Avec chaleur tournante 3D à 170 °C max. L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartir en une seule couche et de manière homogène sur la plaque. Cuire au moins 400 g par plaque pour éviter que les pommes de terre ne se dessèchent

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.

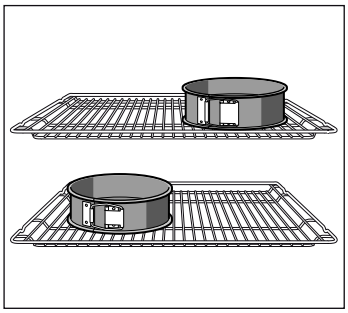
Cuire

Cuire sur 2 niveaux :
Toujours mettre la lèchefrite profonde au niveau supérieur et la plaque de cuisson au niveau inférieur.

Cuire sur 3 niveaux :
Toujours mettre la lèchefrite universelle profonde au niveau supérieur.

Petits-beurre :
Les plaques placées en même temps dans le four ne sont pas obligatoirement prêtes en même temps.

Gâteau aux pommes, sur 1 niveau :
Placer les moules démontables foncés séparés les uns des autres.
Gâteau aux pommes, sur 2 niveaux :
Placer les moules démontables foncés les uns sur les autres.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :
Cuire avec Chaleur de voûte et de sole ⊟ sur 1 niveau. Utiliser la lèchefrite au lieu de la grille et y placer les moules démontables.

Plat	**Accessoires et moules**	**Hauteur**	**Mode de cuisson**	**Température en °C**	**Temps en minutes**
Biscuiterie dressée (préchauffer*)	Lèchefrite	3	⊟	150-160	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊛	140-150	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	⊛	140-150	25-35
Biscuiterie dressée	Lèchefrite	3	⊛ eco	140-150	30-45
Petits gâteaux (préchauffer*)	Lèchefrite	3	⊟	150-170	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊛	140-160	25-35
	Lèchefrite	3	⊛	150-160	25-30
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	⊛	140-150	25-30
Biscuit à l'eau (préchauffer*)	Moule démontable sur la grille	2	⊟	170-180	30-40
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	2	⊛ eco	165-175	35-45

* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide

Des grilles et plaques à pâtisserie sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

Plat	Accessoires et moules	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps en minutes
Gâteau à la levure de boulanger cuit sur une plaque	Lèchefrite	3		160-180	30-40
	Lèchefrite	3		150-170	30-45
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		160-170	30-40
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide

Des grilles et plaques à pâtisserie sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

Grillades

Si les aliments sont posés directement sur la grille, mettre la plaque émaillée en position 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Niveau de gril	Temps de cuisson (minutes)
Toasts dorés (préchauffer 10min)	Grille	5		3	½-2
Steak haché de veau, 12 unités* (ne pas préchauffer)	Grille + plaque émaillée	4+1		3	25-30

* Lorsque les ⅔ du temps sont écoulés, retournez les pièces.

nl Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 79
Oorzaken van schade 81
Uw nieuwe oven 81
Bedieningspaneel 81
Functiekeuzeknop 82
Toetsen en display 82
Toetsen voor het wijzigen van de ingestelde waarden 82
Binnenzijde van de oven 82
De toebehoren 83
Invoeren van de accessoires 83
Extra toebehoren 83
Voor het eerste gebruik 84
De tijd programmeren 84
De oven verwarmen 84
Reiniging van de accessoires 84
De oven programmeren 84
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen 84
Snel verwarmen 84
Programmeren van de tijdfuncties 85
Kookwekker 85
Bereidingstijd 85
Eindtijd 86
Tijd 86
Voorgeprogrammeerde recepten 87
Kookvormen 87
Bereiden van de gerechten 87
Voorgeprogrammeerde recepten 87
Voorgeprogrammeerde recepten kiezen en wijzigen 87
Aanwijzingen voor de voorgeprogrammeerde recepten 88
De basisinstellingen wijzigen 88
Automatische uitschakeling 88
Onderhoud en reiniging 89
Reinigingsmiddelen 89
Lichtfunctie 89
De roosters of rails links en rechts los- en vasthaken 90
De ovendeur afnemen en ophangen 90
Deurruiten verwijderen en inbrengen 91
Wat te doen in geval van een storing 91
Storingentabel 91
Vervangen van de ovenlamp 92
Beschermglas 92
Servicedienst 92
E-nummer en FD-nummer 92
Energie- en milieutips 92
Milieuvriendelijk afvoeren 92
Energie besparen 92
Hetelucht eco 92
Voor u in onze kookstudio uitgetest. 94
Gebak 94
Suggesties en praktische tips voor het bakken 96
Vlees, gevogelte, vis 97
Tips voor het braden en grillen 99
Ovenschotels. soufflés, toast 99
Kant-en-klaar producten 100
Bijzondere gerechten 101
Ontdooien 101
Drogen 101
Jam koken 102
Acrylamide in het voedsel 103
Testgerechten 103
Bakken 103
Braden op de grill 104

⚠ 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!

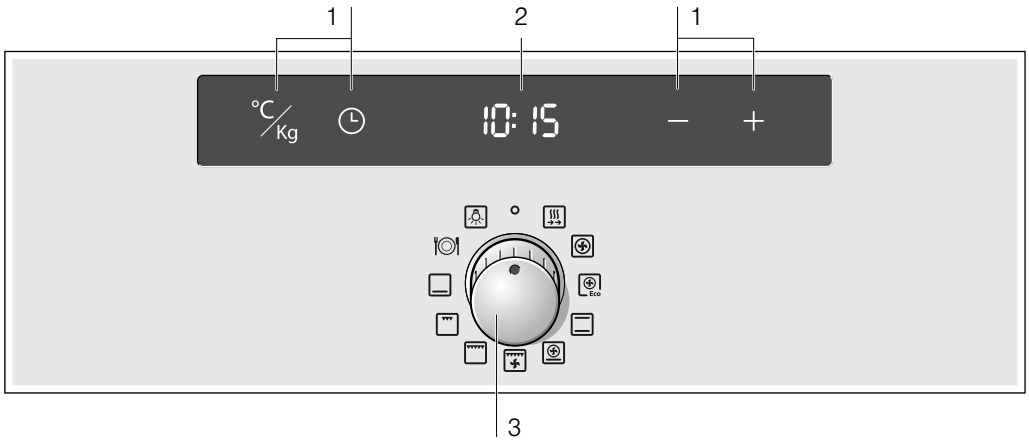
- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer 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

Wij presenteren u uw nieuwe oven. In dit hoofdstuk worden de functies van het bedieningspaneel en van de afzonderlijke onderdelen uitgelegd. Bovendien wordt informatie gegeven over de accessoires en de onderdelen binnenin de oven.

Bedieningspaneel

Hier ziet u een volledig overzicht van het bedieningspaneel. Nooit verschijnen alle symbolen tegelijkertijd op het display. Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



	Gebruik
1	Sensors
2	Indicatiepaneel
3	Functieknop

Intrekbare draaiknop

Bij sommige ovens is de draaiknop intrekbaar. Druk op de draaiknop als hij op de nulstand staat, om hem vast te zetten of uit te trekken.

Sensors

Druk de sensors niet krachtig in. Druk alleen op het overeenkomstige symbool.

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand		Gebruik
o	Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
	Snel voorverwarmen	De oven bereikt zeer snel de ingestelde temperatuur.
	3D-hetelucht	Voor taart en gebak. Bakken op drie niveaus is mogelijk. Een ventilator aan de achterwand van de oven verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte.
	Hetelucht eco*	Voor taart, gebak, diepvriesproducten, vlees en vis op één niveau, zonder voorverwarmen. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in de binnenruimte en zorgt zo voor een optimaal energieverbruik.
	Boven- en onderwarmte*	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De warmte komt van boven en van onderen.
	Pizzastand	Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, frites of bladerdeeggebak. De warmte komt van onderen en van de ventilator aan de achterwand van de oven.
	Circulatiegrillen	Voor het bakken en braden van vlees, gevogelte en vis. Grillelement en ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator verdeelt de hitte gelijkmatig rondom de gerechten.
	Grill, groot	Voor het grillen van steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
	Grill, klein	Voor het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
	Onderwarmte	Voor het inkoken, nabakken of -roosteren. De warmte komt van onderen.
	Voorgeprogrammeerde recepten	Bijzondere recepten. Verwarmingsmethode en tijdsduur zijn afhankelijk van het programma en gekozen gewicht vastgelegd. Zie hoofdstuk *Voorgeprogrammeerde recepten*.
	Licht	Voor het inschakelen van de ovenlamp in de binnenruimte.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN60350.

Is er een verwarmingsmethode ingesteld, dan verschijnt −− op het display.

Toetsen en display

Met de toetsen kunnen verschillende functies worden ingesteld. Op het display worden de ingestelde waarden weergegeven.

Toets		Functie van de toets
°C/kg	Temperatuur	De temperatuur of grillstand kiezen.
	Kilogram	Het gewicht voor de voorgeprogrammeerde recepten instellen.
	Tijdfuncties	Tijdschakelklok, bereidingstijd, uitschakeltijd en actuele tijd kiezen.
−	Min	De ingestelde waarden verlagen.
+	Plus	De ingestelde waarden verhogen.

Op het display licht het symbool van de actieve tijdfunctie op.

Toetsen voor het wijzigen van de ingestelde waarden

Met de toetsen + of − kunnen alle vooraf ingestelde en aanbevolen waarden worden gewijzigd.

+ = De ingestelde waarden verhogen.

− = De ingestelde waarden verlagen.

Bereiken		
30-270	Temperatuurbereik	Temperatuur in de binnenruimte in°C.
1-3	Grillstanden	Grilstanden voor Grill, klein en Grill, groot. 1 = stand 1, licht 2 = stand 2, gemiddeld 3 = stand 3, sterk
P1-P10		Voorgeprogrammeerde recepten.
1 sec. - 23:59 h.		Tijdsduur
1 sec. - 23:59 h.		Tijd van de tijdschakelklok.

Verwarmingssymbool

Terwijl de oven opwarmt, is het symbool op het display verlicht. Wanneer de oven de optimale temperatuur voor het invoeren van het te bereiden product bereikt heeft en de temperatuur constant houdt, schakelt het symbool uit.

Bij de grillstanden schakelt het symbool nooit in.

Binnenzijde van de oven

Het lampje bevindt zich binnenin de oven. Een ventilator vermijdt dat de oven te heet wordt.

Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte. De lamp gaat uit wanneer temperaturen tot 60 °C worden ingesteld. Hierdoor wordt een optimale en precieze instelling mogelijk.

Met de stand van de functiekeuzeknop kunt u de ovenlamp ook inschakelen wanneer de oven uit is.

Ventilator

De ventilator gaat zonodig aan of uit. De warme lucht ontsnapt via de bovenzijde van de deur. Opgelet! Bedek de ventilatieopening niet. De oven kan anders oververhit raken.

Nadat de oven is uitgezet blijft de ventilator nog een bepaalde tijd werken, zodat de oven sneller afkoelt.

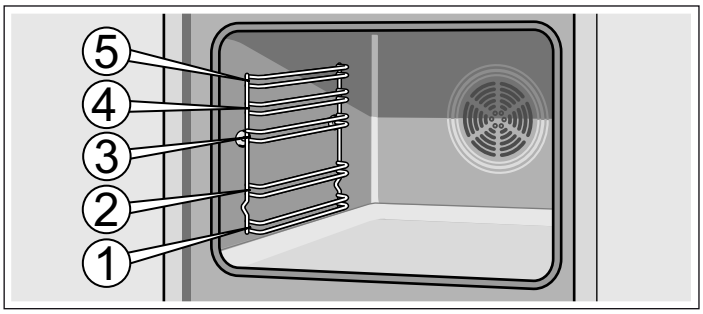
De toebehoren

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.

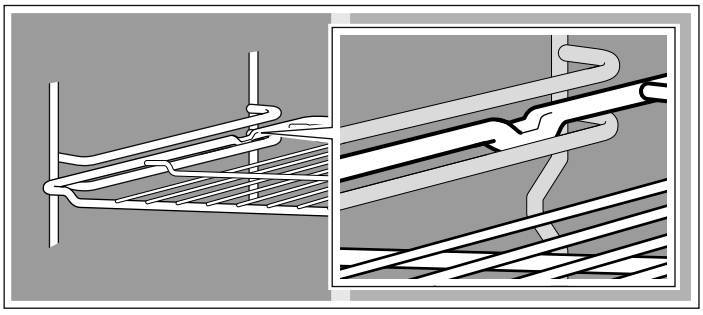
Invoeren van de accessoires

De accessoires kunnen in de oven worden geplaatst op 5 verschillende hoogtes. Voer de accessoires altijd tot aan de aanslag in, zodat ze het glas van de deur niet raken.



De accessoires kunnen tot de helft uitgenomen worden, totdat ze vast blijven zitten. Op die manier kunt u het voedsel gemakkelijk uit de oven halen.

Zorg er bij het invoeren van een accessoire in de oven voor dat de kromming zich aan de achterzijde van het accessoire bevindt. Alleen op die manier kan het perfect inpassen.



Als het apparaat voorzien is van uitschuifrails blijven deze, afhankelijk van de uitrusting, enigszins vastzitten wanneer ze helemaal uitgeschoven zijn. Zo kan het accessoire gemakkelijk worden geplaatst. Duw de uitschuifrails, om te ontgrendelen, opnieuw in de oven door een beetje druk uit te oefenen.

Aanwijzing: Als de accessoires heet worden kunnen ze vervormen. Als ze weer afkoelen verdwijnt de vervorming. Dit heeft geen weerslag op de normale werking.

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 schalen, bakvormen, gebraad, braadstukken en diepvriesgerechten.

Voer het rooster in met de open zijde naar de ovendeur en de kromming naar onderen ⌣.

Vlakke geëmailleerde bakplaat
Voor taarten, gebakjes en koekjes.

Doe de plaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.

Diepe geëmailleerde standaard plaat
Voor sappige taarten, pasta, diepvriesgerechten en groot gebraad. Deze kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet bij het braden rechtstreeks op het rooster.

Doe de plaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Een omvangrijk aanbod voor uw oven vindt u in onze prospectussen of op het internet. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in de verkoopdocumenten.

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

Extra toebehoren	HZ-nummer	Gebruik
Geëmailleerde platte bakplaat	5Z1342X0	Voor gebak en koekjes.
Geëmailleerde diepe braadslede	5Z1242X1	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.
Rooster	5Z4132X1	Voor kook-, braad- en bakgerei, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten.
3-voudige volledige telescopische uitschuifvoorziening	5Z11TA13	Met de uitschuifbare rails op hoogte 1, 2 en 3 kunt u de toebehoren helemaal naar buiten trekken, zonder dat ze omkiepen.

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*.

De tijd programmeren

Na de aansluiting lichten op het indicatiepaneel het symbool ◷ en 0:00 op. Stel de tijd opnieuw in.

1. Druk op de sensor ◷.
   Op het indicatiepaneel wordt de tijd 12:00 getoond.
2. Stel de tijd in met de sensors **+** of **−**.
3. Bevestig de tijd met de sensor ◷.

Na enkele seconden wordt de geprogrammeerde tijd weergegeven.

De oven verwarmen

Verwarm de oven leeg en gesloten om de nieuwe geur weg te nemen. De meest doeltreffende manier is om de oven een uur lang te verhitten met boven- en onderwarmte ⊟ op 240 °C. Controleer of er geen resten van verpakkingsmateriaal in de oven zijn achtergebleven.

1. Selecteer de boven- en onderwarmte ⊟ met de functieknop.
2. Druk op de sensor **+** tot 240 °C weergegeven wordt op het indicatiepaneel.

Zet de oven na een uur uit. Zet de functieknop daartoe op de nulstand.

Reiniging van de accessoires

Reinig de accessoires alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een doekje.

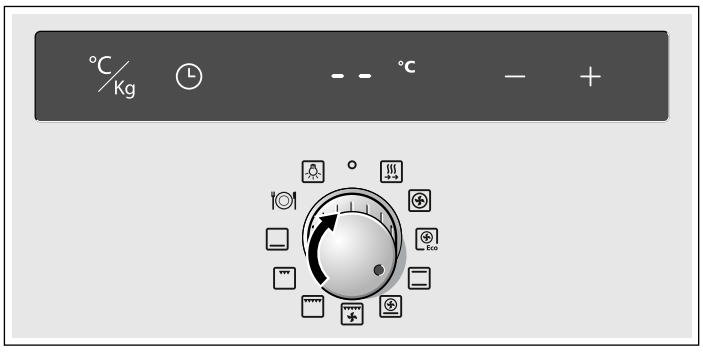
De oven programmeren

Er bestaan verschillende manieren om de oven te programmeren. Hieronder wordt de programmering van het verhittingstype en de temperatuur of het grillniveau beschreven. Met de oven kan de kooktijd (duur) en de eindtijd van elk gerecht geprogrammeerd worden. Raadpleeg voor nadere informatie het hoofdstuk *De tijdfuncties programmeren*.

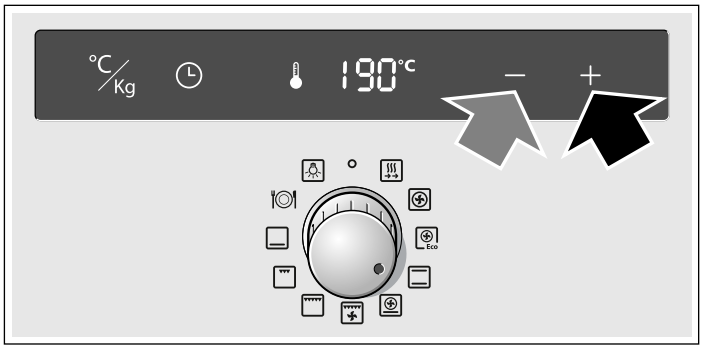
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

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

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode kiezen.



2. De temperatuur of gewenste grillstand met **+** of **−** instellen.



De oven begint op te warmen.

De oven uitzetten

Zet de functieknop op de nulstand.

Instellingen wijzigen

Het verhittingstype en de temperatuur of het grillniveau kunnen altijd worden gewijzigd.

Snel verwarmen

Met de functie snel verwarmen bereikt de oven zeer snel de geprogrammeerde temperatuur.

Het snel verwarmen moet gebruikt worden voor temperaturen hoger dan 100 °C.

Voor een gelijkmatig resultaat mag het voedsel pas in de oven worden gedaan als het snel verwarmen is afgelopen.

1. Selecteer snel verwarmen ⊟ met de functieknop.
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de sensors **+** en **−**.

Het symbool 🌡 gaat branden op het indicatiepaneel. De oven begint te verwarmen.

Einde van het snel verwarmen

Er klinkt een signaal, het symbool 🌡 wordt uitgeschakeld. Zet het voedsel in de oven en selecteer de gewenste functie en temperatuur.

Snel verwarmen annuleren

Zet de functieknop op de nulstand. De oven wordt uitgeschakeld.

Aanwijzing: Met de functie snel verwarmen kan de duur van de baktijd niet worden geprogrammeerd.

Programmeren van de tijdfuncties

Deze oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de sensor ◷ wordt het menu geopend en kan men van de ene naar de andere functie verspringen. De tijdsymbolen blijven verlicht terwijl de instellingen worden ingevoerd. Het is mogelijk een reeds geprogrammeerde tijdfunctie te wijzigen met de sensors **+** of **−**.

Kookwekker

De werking van de kookwekker is niet afhankelijk van de werking van de oven. De kookwekker heeft een eigen signaal. Op die manier kan men herkennen of de tijdsduur van de kookwekker is verstreken of dat de oven automatisch is uitgeschakeld (duur van de baktijd).

1. Druk op de sensor ◷.
Op het indicatiepaneel is het symbool 🔔 verlicht.

2. Programmeer de tijd van de kookwekker met de sensors **+** of **−**.
Voorgestelde waarde van de sensor **+** = 10 minuten
Voorgestelde waarde van de sensor **−** = 5 minuten

Na enkele seconden verschijnt de geprogrammeerde tijdsduur. De tijd van de kookwekker begint te lopen. Op het indicatiepaneel is het symbool 🔔 verlicht en de wekkertijd loopt zichtbaar af.

De tijd van de kookwekker is verstreken

Er klinkt een signaal. Op het indicatiepaneel verschijnt 00:00. Schakel de kookwekker uit met de sensor ◷.

Wijzigen van de tijd van de kookwekker

Wijzig de tijd van de kookwekker met de sensors **+** of **−**. De gewijzigde tijd wordt na enkele seconden getoond.

Annuleren van de tijd van de kookwekker

Bij het uitschakelen van de oven, blijft de kookwekker werken. Stel de tijd van de kookwekker in op 00:00 met de sensor **−**. De kookwekker wordt uitgeschakeld.

De tijdinstellingen opvragen

Indien verschillende tijdfuncties geprogrammeerd zijn, lichten op het indicatiepaneel de overeenstemmende symbolen op.

Druk, voor het raadplegen van de kookwekker 🔔, de duur van de baktijd |→|, de eindtijd →| of de tijd◷, verschillende keren op de sensor ◷ tot het gewenste symbool gaat branden. De overeenstemmende waarde wordt gedurende enkele seconden op het indicatiepaneel getoond.

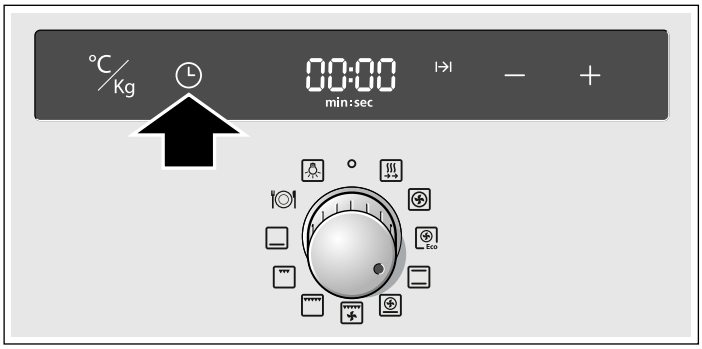
Bereidingstijd

U kunt bij de oven de bereidingstijd voor uw gerecht instellen. De oven schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen.

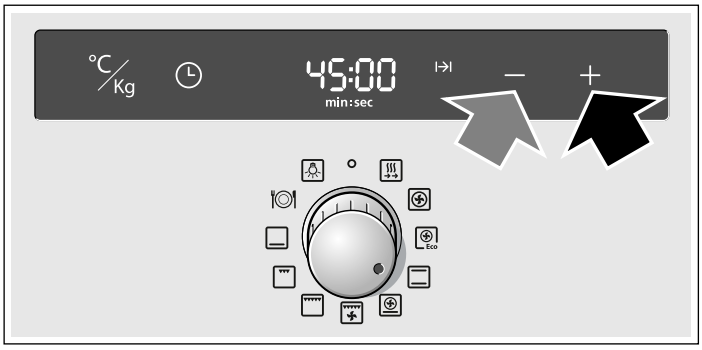
Voorbeeld in de afbeelding: bereidingstijd 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode kiezen.

2. Twee keer de sensor ◷ aantippen.
Op het display verschijnt 00:00 en het bereidingstijdsymbool |→|.



3. De bereidingstijd met **+** of **−** instellen.
Door de sensor **+** voorgestelde waarde = 30 minuten
Door de sensor **−** voorgestelde waarde = 10 minuten



4. De sensor °C aantippen.
De temperatuur of gewenste grillstand met **+** of **−** instellen.

Na enkele seconden start de oven. Op het display wordt de ingestelde temperatuur weergegeven en is het symbool |→| verlicht.

De baktijd is verstreken

Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. Op het indicatiepaneel verschijnt 00:00. Druk tweemaal op de sensor ◷. Er kan een nieuwe kooktijd worden afgesteld met de sensoren **+** of **−**, of door op de sensor ◷ te drukken en de functieknop op de nulstand te zetten. De oven is uitgeschakeld.

Wijzigen van de duur van de baktijd

Druk tweemaal op de sensor ◷. Wijzig de eindtijd met de sensors **+** of **−**.

Annuleren van de baktijd

Druk tweemaal op de sensor ◷. Stel de baktijd in op 00:00 met de sensor **−**. De tijd is geannuleerd.

De tijdinstellingen opvragen

Indien verschillende tijdfuncties geprogrammeerd zijn, lichten op het indicatiepaneel de overeenstemmende symbolen op.

Druk, voor het raadplegen van de kookwekker 🔔, de duur van de baktijd |→|, de eindtijd →| of de tijd◷, verschillende keren op de sensor ◷ tot het gewenste symbool gaat branden. De overeenstemmende waarde wordt gedurende enkele seconden op het indicatiepaneel getoond.

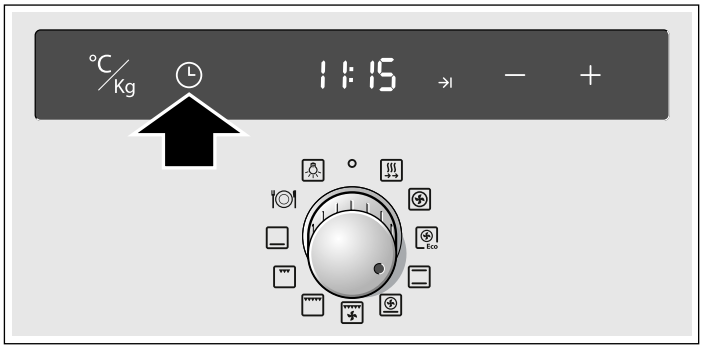
Eindtijd

U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn naar een later tijdstip verplaatsen. Het apparaat start dan automatisch en schakelt op het gewenste tijdstip uit. U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de binnenruimte zetten en de oven zo instellen dat het 's middags klaar is.

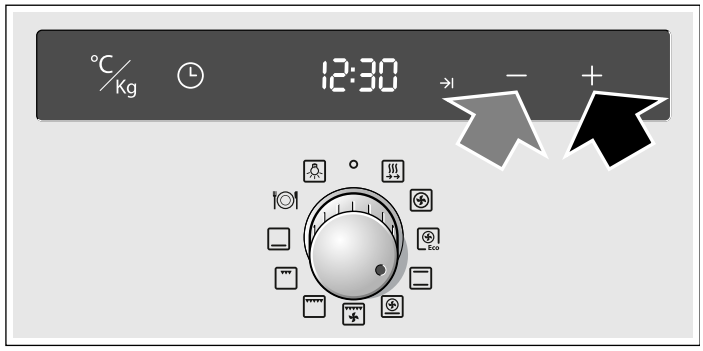
Let erop dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.

Voorbeeld in de afbeelding: Het is 10:30 uur, de tijdsduur van het gerecht is 45 minuten en het programma moet om 12:30 uur klaar zijn.

1. Functiekeuzeknop instellen.
2. Twee keer de sensor ◷ aantippen.
3. De bereidingstijd met **+** of **–** instellen.
4. De sensor ◷ aantippen.
   Het tijdstip waarop het gerecht klaar is en het eindesymbool →| verschijnen op het display.



5. De eindtijd met **+** of **–** op een later tijdstip zetten.



6. De sensor °C aantippen.
   De temperatuur of gewenste grillstand met **+** of **–** instellen.

Op het display worden de ingestelde temperatuur en het symbool →| weergegeven, de oven bevindt zich in de wachtstand. Zodra de oven inschakelt, worden de ingestelde temperatuur en het symbool |→| weergegeven. Het symbool →| verdwijnt.

De baktijd is verstreken

Er klinkt een signaal. De oven verwarmt niet meer. Op het indicatiepaneel verschijnt 00:00. Druk tweemaal op de sensor ◷. Er kan een nieuwe kooktijd worden afgesteld met de sensoren **+** of **–**, of door op de sensor ◷ te drukken en de functieknop op de nulstand te zetten. De oven is uitgeschakeld.

Wijzigen van de eindtijd

Druk driemaal op de sensor ◷. Wijzig de eindtijd met de sensors **+** of **–**. De gewijzigde tijd wordt na enkele seconden getoond. Wijzig de eindtijd niet als de kooktijd eenmaal is ingegaan. Het eindresultaat kan anders variëren.

Annuleren van de eindtijd

Druk driemaal op de sensor ◷ en stel de eindtijd opnieuw in op de huidige tijd met de sensor **–**. De oven wordt ingeschakeld.

De tijdinstellingen opvragen

Indien verschillende tijdfuncties geprogrammeerd zijn, lichten op het indicatiepaneel de overeenstemmende symbolen op.

Druk, voor het raadplegen van de kookwekker 🔔, de duur van de baktijd |→|, de eindtijd →| of de tijd◷, verschillende keren op de sensor ◷ tot het gewenste symbool gaat branden. De overeenstemmende waarde wordt gedurende enkele seconden op het indicatiepaneel getoond.

Tijd

Na de aansluiting of na de stroomuitval, lichten op het indicatiepaneel het symbool ◷ en 0:00 op. Stel de tijd opnieuw in.

1. Druk op de sensor ◷.
   De tijd wordt getoond 12:00.
2. Stel de tijd in met de sensors **+** of **–**.
3. Bevestig de tijd met de sensor ◷.

Na enkele seconden wordt de geprogrammeerde tijd weergegeven.

De tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie geprogrammeerd zijn, de oven moet uitgeschakeld zijn.

1. Druk tweemaal op de sensor ◷.
   Het symbool ◷ gaat branden op het indicatiepaneel.
2. Wijzig de tijd met de sensors **+** of **–**.
3. Bevestig de tijd met de sensor ◷.

De geprogrammeerde tijd wordt na enkele seconden getoond.

De tijd onzichtbaar maken

Het is mogelijk de tijd onzichtbaar te maken. Zie hoofdstuk *Basisinstellingen*.

Voorgeprogrammeerde recepten

De voorgeprogrammeerde recepten vergemakkelijken het koken van bijzondere recepten en sappige braadstukken. U hoeft hierbij niet te keren en te bedruipen en bovendien blijft de binnenruimte schoon.

Het bereidingsresultaat is afhankelijk van de kwaliteit van de levensmiddelen en de grootte van de kookvorm.

Maak gebruik van pannenlappen wanneer u het gerecht uit de oven neemt. De kookvorm is heel heet.

Kookvormen

Volg bij bepaalde recepten die in het bijgeleverde kookboek worden beschreven de aanwijzingen voor de betreffende kookvormen op. Neem ook de aanwijzingen van de producent voor de kookvorm in acht. Hierna staan de aanwijzingen voor de overige programma's vermeld.

Geschikte kookvormen

Wij bevelen het gebruik aan van een hittebestendige kookvorm (tot 300 °C) van glas of glaskeramiek.

Ovenvormen van roestvrij staal zijn met bepaalde beperkingen geschikt. De glanzende oppervlakken reflecteren de warmte te sterk, het gerecht wordt minder knapperig bruin en het vlees wordt minder gaar. Wanneer u toch een ovenvorm van roestvrij staal gebruikt, neem dan kort voor het einde van het programma de deksel eraf. Laat het vlees op niveau 3 van de grill 8-10 minuten lang goudbruin worden. Het gerecht krijgt een mooiere, bruine kleur wanneer er een geëmailleerde of gietijzeren ovenvorm of een ovenvorm van spuitgiet aluminum wordt gebruikt. Voeg nog een beetje vloeistof toe.

Ongeschikte kookvormen

kookvormen van licht, glanzend aluminium, kunststof of kookvormen met kunststof handgrepen.

Bereiden van de gerechten

Maak de gerechten klaar volgens het kookboek.

Gebruik een geschikte kookvorm.

Weeg de rijst, het vlees, het gevogelte of de vis. De speciale aanwijzingen staan in de betreffende tabellen. Het gewicht is nodig om het programma uit te kiezen.

Plaats de kookvorm altijd in de onverwarmde binnenruimte.

Tijdens de bereiding de ovendeur niet openen.

Voorgeprogrammeerde recepten

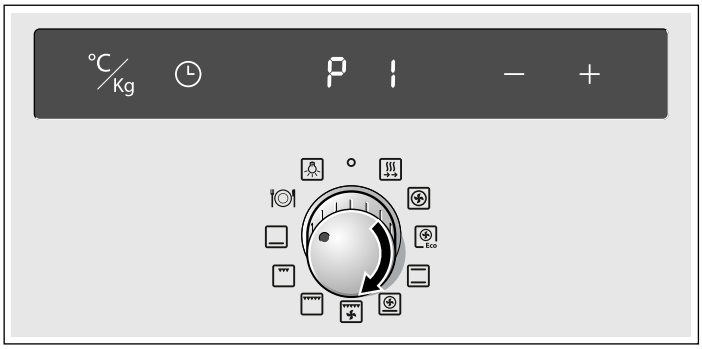
In het kookboek vindt u speciale aanwijzingen voor elk recept.

Recept	Programmanummer	Gewichtsbereik in kg	Gewichtsinstelling
Paella	P 1	0,3-0,6	Gewicht van de rijst
Gegratineerde aubergines	P2	0,2-0,8	Gewicht van de groente
Escalibada (koude gegrilde groente)	P3	0,8-1,6	Gewicht van de groente
Dorade in zoutkorst	P4	0,3-1,1	Gewicht van de vis
Gebakken stokvis	P5	0,5-2,0	Gewicht van de vis
Kip met gemengde groente	P6	1,0-2,0	Gewicht van het vlees
Lendestuk in bladerdeeg	P7	0,3-1,5	Gewicht van het vlees
Gevulde deegpasteitjes	P8	0,3-1,0	Gewicht van het deeg
Pizza	P9	0,1-0,4	Gewicht van het deeg
Kwarktaart	P 10	0,8-1,4	Gewicht van het vloeibare deeg

Voorgeprogrammeerde recepten kiezen en wijzigen

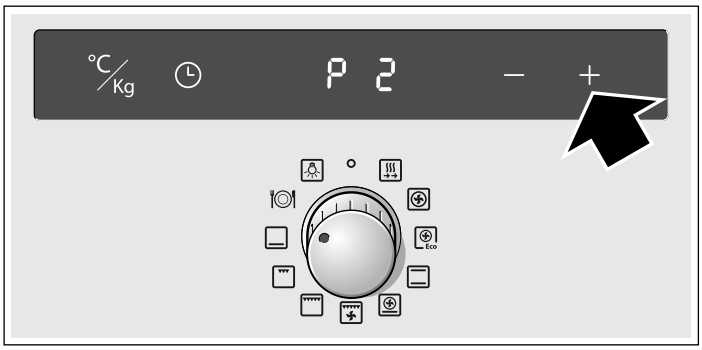
Voorbeeld in de afbeelding: Instelling voor gegratineerde aubergines, 0,7 kg = programma 2.

1. Met de functieknop de functie voorgeprogrammeerde recepten kiezen.

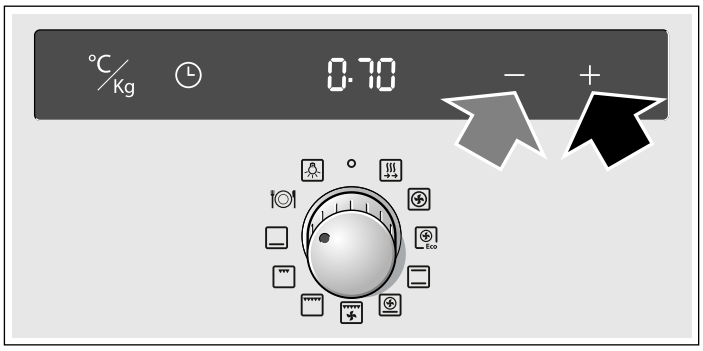


Op het display verschijnt het eerste programma.

2. Met de sensor **+** of **–** het gewenste programmanummer kiezen.



3. De sensor °C/kg aantippen en het gewicht van het gerecht met + of − instellen.



Na een paar seconden start het programma. Op het display kunt u het verloop van de bereidingstijd aflezen en is het symbool I→I verlicht.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display verschijnt 00:00. Het signaal kan voortijdig met de toets ◷ worden uitgeschakeld.

Het programma wijzigen

Na de start van het programma kunnen de programmanummers en het ingestelde gewicht niet worden gewijzigd.

Afbreken van het programma

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven wordt uitgeschakeld.

De programmaduur en uitschakeltijd wijzigen

Bij de voorgeprogrammeerde recepten kunnen de tijdsduur en de uitschakeltijd niet worden gewijzigd.

Aanwijzingen voor de voorgeprogrammeerde recepten

Het gewicht van het vlees of het gevogelte ligt boven het aangegeven gewichtsbereik.	Het gewichtsbereik is bewust beperkt. Voor zeer grote braadstukken is vaak geen voldoende grote braadschaal voorhanden. Bereid grote stukken vlees met boven- en onderwarmte ⊟ of Circulatiegrillen ⊡.

De basisinstellingen wijzigen

Deze oven is voorzien van verschillende basisinstellingen. Deze instellingen kunnen worden aangepast aan de behoeften van de gebruiker.

Basisinstelling		Selectie 0	Selectie 1	Selectie 2	Selectie 3
c 1	Duur van het signaal na het beëindigen van de baktijd of de tijd van de kookwekker	-	ca. 10 s.	ca. 2 min.	ca 5 min.
c2	Tijdsindicator	nee	ja*	-	-
c3	Wachttijd tot een instelling toegepast wordt	-	ca. 2 s.	ca. 4 s.*	ca. 10 s.
c5	De schuifgeleiders zijn opnieuw geïnstalleerd	nee	ja	-	-
c6	Selecteer de fabrieksinstellingen voor alle waarden	nee*	ja	-	-

* Fabrieksinstelling

De oven moet uitgeschakeld zijn.

1. Druk de sensor ◷ gedurende ca. 4 seconden in.
   Op het indicatiepaneel wordt de huidige basisinstelling voor de duur van het signaal getoond, bv. c 1 selectie 2.
2. Wijzig de basisinstelling met de sensors + of −.
3. Bevestig met de sensor ◷.
   Op het indicatiepaneel verschijnt onderstaande basisinstelling. Met de sensor ◷ kunnen alle instellingen en sensors + of − worden doorgenomen en gewijzigd.
4. Druk tenslotte de sensor ◷ in gedurende ca. 4 seconden.

Alle basisinstellingen zijn toegepast.

De basisinstellingen kunnen op elk moment opnieuw gewijzigd worden.

Automatische uitschakeling

Indien verschillende uren verstrijken en de instellingen van het apparaat niet gewijzigd worden dan wordt de automatische uitschakeling geactiveerd. De oven verwarmt niet meer. Dit is afhankelijk van de temperatuur en van het geselecteerde grillniveau.

De automatisch uitschakeling wordt geactiveerd

Er klinkt een signaal. Op het indicatiepaneel verschijnt F8. De oven verwarmt niet meer.

Draai de functieknop naar de nulstand. De oven wordt uitgeschakeld.

Elimineren van de automatische uitschakeling

Opdat de automatische uitschakeling niet per ongeluk zou worden geactiveerd, moet een duur van de kooktijd geselecteerd worden. De oven verhitten tot deze duur verstreken is.

Onderhoud en reiniging

Door de oven goed te reinigen en te onderhouden blijft hij er lang glanzend uit zien en blijft de werking goed. Hierna wordt beschreven hoe de oven moet worden onderhouden en gereinigd.

Aanwijzingen

- Het is mogelijk dat er verschillende kleurschakeringen aan de voorzijde van de oven ontstaan, als gevolg van de verschillende materialen zoals glas, plastic of metaal.
- De schaduwen die op het glas van de deur zichtbaar zijn en die op vuil lijken, zijn in werkelijkheid lichtweerkaatsingen van de ovenlamp.
- Het email verbrandt bij zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen lichte verkleuringen ontstaan. Dit verschijnsel is normaal en heeft geen invloed op de werking van de oven. De randen van de dunne bakplaten kunnen niet helemaal geëmailleerd worden. Daarom kunnen ze ruw aanvoelen. Dit heeft geen invloed op de antiroestbescherming.

Reinigingsmiddelen

Neem de aanwijzingen in de tabel in acht, zodat de verschillende oppervlaktes van de oven niet beschadigd raken door het gebruik van een ongeschikt reinigingsmiddel. Gebruik geen:

- bijtende of zure reinigingsmiddelen,
- sterke alcoholhoudende producten,
- schuursponzen of harde sponzen,
- hogedrukreinigers of stoommachines

Was nieuwe doekjes goed uit alvorens ze te gebruiken.

Zone	Reinigingsmiddelen
Voorzijde van de oven	Warm water met een beetje afwasmiddel: Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of glasschrapers.
Roestvrij staal	Warm water met een beetje afwasmiddel: Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. Maak vlekken veroorzaakt door kalk, vet, maismeel en eiwit onmiddellijk schoon. Onder deze vlekken kan anders corrosie ontstaan. Bij de Technische Dienst of gespecialiseerde handelszaken kunnen speciale producten voor het onderhoud van roestvrij staal worden verkregen, die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Breng het reinigingsmiddel met een heel fijn, zacht doekje aan.
Glas	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper.
Display	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen alcohol, azijn noch andere bijtende reinigingsmiddelen of zuren.
Glazen van de deur	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschrapers.
Beschermglas van de ovenlamp	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje.
Pakking Verwijder deze niet!	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje. Niet wrijven.
Roosters of rails	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet ze in de week en reinig ze met een doekje of een borstel.
Schuifgeleiders	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje of een borstel. Zet ze niet in de week en was ze niet in de vaatwasser.
Accessoires	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet ze in de week en reinig ze met een doekje of een borstel.

Reinigen van de zelfreinigende oppervlakken aan de binnenzijde van de oven

In sommige ovens kunnen de achterwand, de zijwanden of de bovenzijde binnenin bekleed zijn met zeer poreuze keramiek. Deze bekleding absorbeert de spetters die ontstaan bij het bakken of braden, en lost deze op, terwijl de oven in werking is. Hoe hoger de temperatuur en hoe langer de oven aan staat, hoe beter het resultaat.

Een lichte verkleuring van de bekleding heeft geen invloed op de zelfreinigende functie.

Attentie!

- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen. Daardoor ontstaan er krassen op de poreuze laag en raakt deze beschadigd.
- Behandel de keramieklaag niet met ovenreinigingsproducten. Indien er per ongeluk ovenreinigingsmiddel op valt, verwijder dit dan onmiddellijk met een spons en ruim water.

Reinigen van de onderkant van de oven en de geëmailleerde wanden

Gebruik een schoonmaakdoekje en warm water met een beetje afwasmiddel of azijn.

Gebruik bij hardnekkig vuil een fijn schuursponsje of een speciaal ovenreinigingsproduct. Gebruik deze uitsluitend als de oven koud is. Behandel de zelfreinigende oppervlaktes niet met een schuursponsje of met ovenreinigingsproducten.

Lichtfunctie

Om het schoonmaken van de oven te vergemakkelijken kan het ovenlampje worden aangezet.

De ovenlampen inschakelen

De functiekeuzeknop op positie zetten.

De lamp gaat aan.

Uitzetten van de ovenlamp

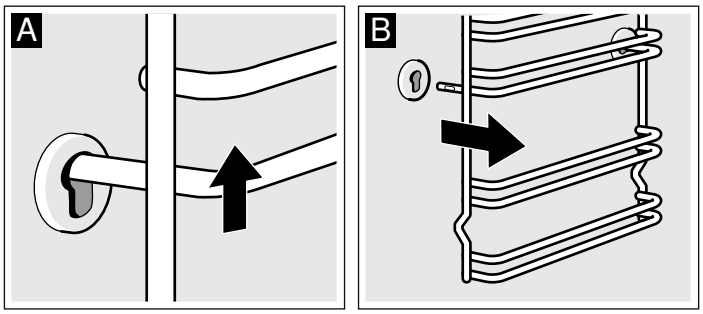
Draai de functieknop naar de stand o.

De roosters of rails links en rechts los- en vasthaken

De roosters en rails links en rechts kunnen verwijderd worden voor de reiniging. De oven moet koud zijn.

De roosters of rails loshaken

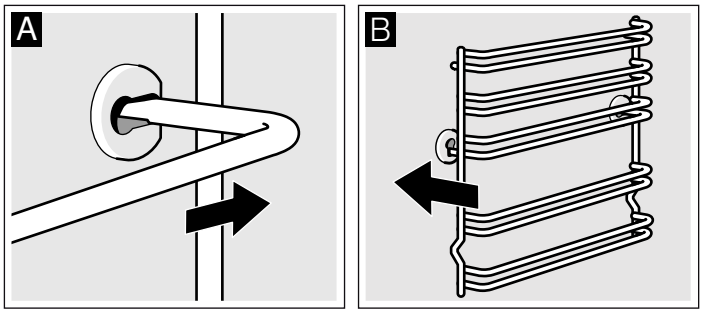
1. Til het rooster of de rail aan de voorzijde op en haak hem los (afbeelding A).
2. Trek het rooster of de rail vervolgens helemaal naar voren en neem hem uit (afbeelding B).



Maak de roosters of rails schoon met afwasmiddel en een spons. Voor hardnekkige vlekken wordt aanbevolen om een borstel te gebruiken.

De roosters of rails ophangen

1. Steek het rooster of de rail eerst in de achterste gleuf door hem iets naar achteren te drukken (afbeelding A)
2. en steek hem vervolgens in de voorste gleuf (afbeelding B).

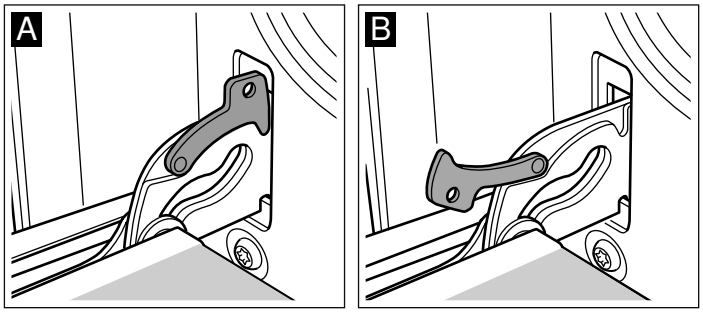


De roosters of rails kunnen naar links of naar rechts worden afgesteld. De kromming moet naar onderen wijzen.

De ovendeur afnemen en ophangen

Om de deur gemakkelijker te demonteren en het glas schoon te maken, kan de ovendeur worden afgenomen.

De scharnieren van de ovendeur zijn uitgerust met een blokkeerhendel. Als de blokkeerhendel gesloten is (afbeelding A), kan de deur niet worden afgenomen. Als de blokkeerhendel geopend wordt om de deur af te nemen (afbeelding B), dan blokkeren de scharnieren. Op die manier kunnen ze niet plotseling sluiten.

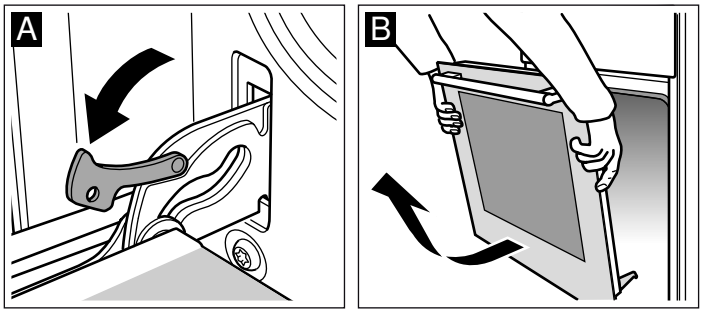


⚠ Gevaar voor verwonding!

Als de scharnieren niet geblokkeerd zijn met de hendel, dan kunnen ze plotseling sluiten. Zorg ervoor dat de blokkeerhendels altijd gesloten zijn, behalve bij het afnemen van de deur, en dat de hendels open zijn.

De deur afnemen

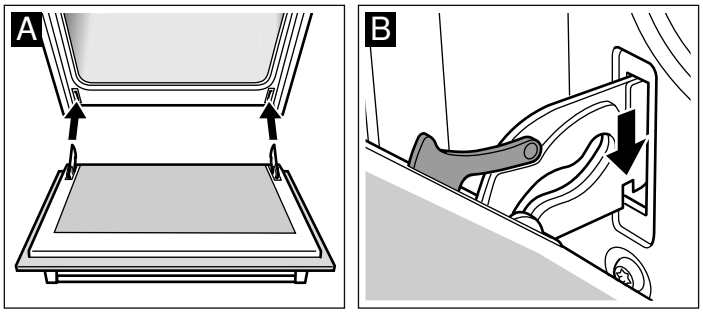
1. Doe de ovendeur helemaal open.
2. Neem beide blokkeerhendels die zich links en rechts bevinden uit (afbeelding A).
3. Sluit de ovendeur tot hij niet verder kan (afbeelding B). Pak de deur met beide handen, rechts en links beet. Doe de deur een beetje verder dicht en neem hem uit.



De deur ophangen

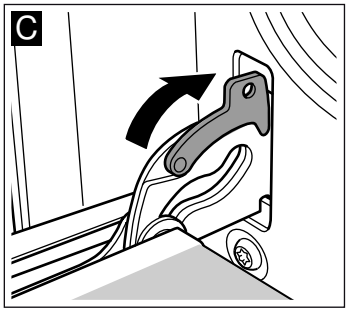
Hang de deur weer op, door dezelfde stappen in omgekeerde volgorde op te volgen.

1. Let er bij het weer ophangen van de deur op, dat beide scharnieren precies in hun respectievelijke openingen passen (afbeelding A).
2. De onderste gleuf van de scharnieren moeten in beide kanten inpassen (afbeelding B).



Als de scharnieren niet op de juiste wijze worden gemonteerd, kan het zijn dat de deur er niet recht in komt.

3. Sluit de blokkeerhendel opnieuw (afbeelding C). Sluit de ovendeur.



⚠ Gevaar voor verwonding!

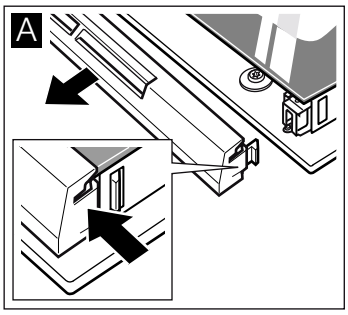
Raak de scharnieren niet aan als de deur per ongeluk valt of als een scharnier plotseling sluit. Neem contact op met de Technische Dienst

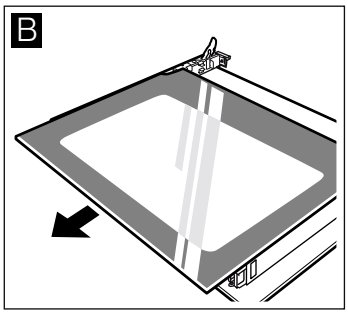
Deurruiten verwijderen en inbrengen

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

Demonteren

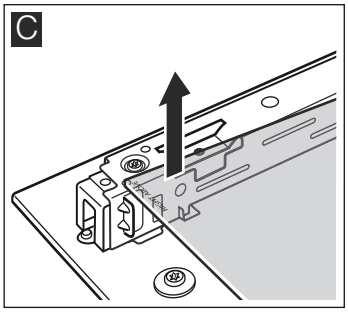
1. Neem de ovendeur af en leg hem op een doek met de handgreep naar beneden.
2. Verwijder de bovenste afdekking van de ovendeur. Druk hiertoe met de vingers op het flapje links en rechts (Afbeelding A).
3. Til het bovenste glas op en neem het uit (Afbeelding B).





Volg bij deuren met drie glazen bovendien de volgende stap op:

4. Til het glas op en neem het uit (Afbeelding C).



Maak de glazen schoon met glasreiniger en een zachte doek.

⚠ Risico van letsel!

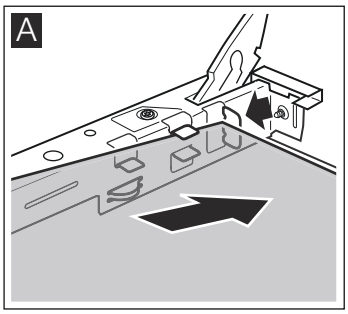
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

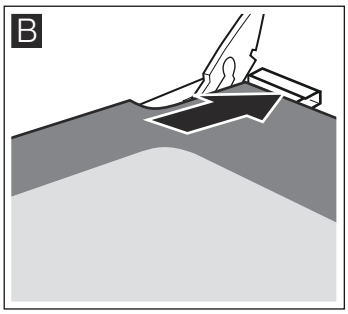
Monteren

Volg voor deuren met twee ovenruiten de stappen 2 t/m 4 op.

Zorg er bij het monteren voor dat het opschrift "right above" linksonder, omgekeerd komt te staan.

1. Doe het glas er naar achteren in en houd het daarbij schuin (Afbeelding A).
2. Doe het bovenste glas er naar achteren in en houd beide steunen daarbij schuin. Het oppervlak moet naar buiten gericht zijn. (Afbeelding B)





3. Plaats de afdekking en druk hem aan.
4. Hang de ovendeur op.

Gebruik de oven pas weer als de glazen op de juiste manier gemonteerd zijn.

Wat te doen in geval van een storing

Als zich er een storing voordoet, is dat vaak te wijten aan een kleine afwijking die eenvoudig te verhelpen is. Probeer de storing te verhelpen met behulp van de onderstaande tabel, alvorens de technische dienst te bellen.

Storingentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
De oven functioneert niet.	Zekering is defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	Stroomstoring.	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Op het display licht ◷ op en er verschijnen nullen.	Stroomstoring.	Tijd opnieuw instellen.
De oven warmt niet op.	Er bevindt zich stof op de contacten.	De draaiknop meerdere keren in beide richtingen draaien.
Op het display verschijnt F8.	De automatische uitschakeling is geactiveerd.	Zet de functiekeuzeknop op de nulstand.

Foutmeldingen

Wanneer op het display een foutmelding met E verschijnt, drukt u op de toets ◷. De melding verdwijnt. De ingestelde tijdfunctie wordt gewist. Neem contact op met de servicedienst wanneer de foutmelding niet verdwijnt.

De volgende fouten kunnen door de gebruiker zelf worden hersteld.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
E011	Een toets is te lang ingedrukt of beklemd geraakt.	Alle toetsen na elkaar indrukken. Controleer of er een toets klem zit of bedekt of vuil is.

⚠ Gevaar van elektrische schok!!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici van de servicedienst die door ons zijn geïnstrueerd.

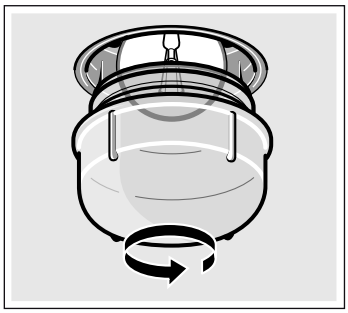
Vervangen van de ovenlamp

Indien de ovenlamp beschadigd is, moet deze worden vervangen. U kan vervangslampjes aankopen met 220-240V, basis E14, 25W en hittebestendig (T300 °C) bij de technische service of gespecialiseerde handel. Gebruik enkel deze lampjes.

⚠ Gevaar voor elektrische schokken!

Sluit het apparaat af van het verdeelnet. Zorg ervoor dat het apparaat naar behoren uitgeschakeld is.

1. Leg een keukendoek in de koude oven om schade te vermijden.
2. Verwijder het beschermglas door dit naar links te draaien.



3. Vervang het lampje door een gelijkwaardig lampje.
4. Draai het beschermglas opnieuw vast.
5. Neem de keukendoek weg en sluit het apparaat opnieuw aan op het verdeelnet.

Beschermglas

Beschadigde beschermglazen moeten worden vervangen. Beschermglazen zijn verkrijgbaar bij de technische dienst. Vermeld het productnummer en het fabrieksnummer van het 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.

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.

Energie besparen

- Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de tabel is aangegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de warmte beter op.
- Houd de ovendeur gesloten tijdens de cycli van bakken of braden.
- Bij het bereiden van verschillende taarten is het beter om ze meteen na elkaar te bakken. De oven is dan nog warm. Op die manier wordt de bereidingstijd van de tweede taart verkort. Er kunnen ook twee rechthoekige bakvormen ingevoerd worden, naast elkaar.
- Bij lange kooktijden kan de oven 10 minuten voor het verstrijken van de tijd uitgeschakeld worden en wordt de restwarmte gebruikt voor het beëindigen.

Hetelucht eco

Met Hetelucht eco kan bij het koken van gerechten op één niveau een aanzienlijke energiebesparing worden verkregen. Bij het garen, bakken en braden hoeft de oven niet te worden voorverwarmd.

Aanwijzingen

- Om ervoor te zorgen dat deze energiespaarstand zo efficiënt mogelijk wordt gebruikt, moet u het gerecht in de onverwarmde en lege oven plaatsen.

- Tijdens de bereiding mag de oven alleen worden geopend wanneer het beslist noodzakelijk is, bijv. om de levensmiddelen te keren. In het hoofdstuk "Tabellen en tips" vindt u talrijke raadgevingen en aanbevelingen voor het bakken en braden.

Tabel

Onderstaande tabel toont een selectie van de meest geschikte gerechten voor de functie van energiebesparing. Hierin worden de temperatuurinstellingen, toebehoren en geschikte hoogte voor elk gerecht omschreven.

De temperatuur en de duur van de baktijd kunnen verschillen afhankelijk van de hoeveelheid, de toestand en de kwaliteit van het voedsel. Daarom worden deze waarde op de tabel aangeduid met bij benadering aangegeven bereiken. Het wordt aanbevolen te starten met de laagste waarde. Een lagere temperatuur geeft een gelijkmatige goudbruine kleur. Indien het resultaat niet zou zijn zoals verwacht, stel dan de volgende keer een hoger temperatuurniveau in.

Verwarmingsmethode = Hetelucht eco

	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten
Taarten en banket				
Gebak van cakedeeg, gemakkelijk	rooster + rechthoekige bakvorm	2	170-180	55-65
Botercake	rooster + rechthoekige bakvorm	2	150-160	75-85
Taartbodem	vlakke bakplaat	3	180-200	30-45
Vruchtentaart, (bijv. kersen)	metalen springvorm, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Vlakke gisttaart	vlakke bakplaat	3	160-170	30-40
Gemarmerde cake	rooster + rechthoekige bakvorm	2	160-170	100-110
Broodje van de Savoye	rooster + bakvorm	2	150-160	85-95
Luchtige cake	rooster + donkere geëmailleerde bakvorm	2	165-175	35-45
Spaanse traditionele cake, 3 eieren	rooster + donkere geëmailleerde bakvorm	1	160-170	45-55
Appeltaart	universele braadslede	3	170-180	65-75
Gebakjes en koekjes	vlakke bakplaat	3	130-140	20-30
Notendriehoekjes	vlakke bakplaat	3	185-195	35-45
Luxebroodjes met boter (12 stuks)	vlakke bakplaat	3	170-180	20-25
Opgerolde cake	vlakke bakplaat	3	160-170	15-20
Madeleines	vlakke bakplaat	3	150-160	30-40
Appeltaart, in ronde bakvorm	metalen bakvorm, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	metalen bakvorm, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Vruchtencake	rechthoekige bakvorm	2	180-200	50-60
Bladerdeeg met abrikoos	vlakke bakplaat	3	190-200	30-40
Koekjes met chocoladestukjes	vlakke bakplaat	3	140-150	35-45
Boterkoekjes	vlakke bakplaat	3	140-150	30-45
Holle gebakjes gevuld met banketbakkersroom	universele braadslede	3	210-220	40-50
Bladerdeegkrullen	vlakke bakplaat	3	210-230	35-45
Brood (1 kg)	vlakke bakplaat	3	200-210	55-65
Vlees				
Kalfsgebraad (1,5 kg kalfskarbonade)	rooster + gesloten schaal	2	200-210	110-120
Varkensgebraad (1 kg)	rooster + open schaal	2	180-190	110-120
Kalfsmedaillon / rosbief, rare (1 kg)	rooster + open schaal	2	240-250	35-45
Kalfsmedaillon / rosbief, medium (1 kg)	rooster + open schaal	2	250-260	45-55
Vis				
Goudbrasem / zeebaars in de oven (2 stuks, 350 g per stuk)	universele braadslede	2	180-190	30-40
Goudbrasem in zoutkorst (2 stuks, 450 g per stuk)	vlakke bakplaat	3	180-190	40-50
Heek (1 stuk van 1 kg)	vlakke bakplaat	2	180-190	50-60
Forellen (2 stuks, 300 g per stuk)	vlakke bakplaat	2	180-190	25-35
Zeeduivel (2 stuks, 400 g per stuk)	vlakke bakplaat	2	180-190	30-40
Diepgevroren bereid voedsel				
Diepvriespizza met dunne bodem	rooster	2	210-220	15-20
Pizza met dikke bodem	rooster	2	180-190	25-35
Ovenfrites	vlakke bakplaat	3	210-220	20-30
Kippenvleugeltjes	vlakke bakplaat	3	200-210	15-25
Vissticks	vlakke bakplaat	3	210-220	20-30

	Toebehoren	Hoogte	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten
Voorgebakken brood	universele braadslede	3	180-200	10-20
Gevulde bladerdeeggebakjes	vlakke bakplaat	3	180-190	15-25
Diepvrieslasagne (450 g)	rooster	2	210-230	45-55
Lasagne (2 stuks van 450 g per stuk)	rooster	2	210-230	45-55
Mozzarellastaafjes	vlakke bakplaat	2	230-240	15-25
Jalapeño pepers	vlakke bakplaat	3	200-210	15-25
Overige				
Gegratineerde aardappelschotel	rooster + open schaal	2	155-165	75-85
Verse lasagne	rooster + open schaal	2	175-180	50-60

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 een niveau

Bak een taart bij voorkeur met Boven- en onderwarmte.

Indien gebakken wordt met Hete lucht 3D, worden onderstaande hoogten aanbevolen om de toebehoren in te voeren:

- Gebakjes in bakvormen: hoogte 2
- Gebakjes op de plaat: hoogte 3

Bakken op verschillende niveaus

Gebruik de Hete-luchtmodus 3D.

Bakken op 2 niveaus:

- Standaardplaat: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

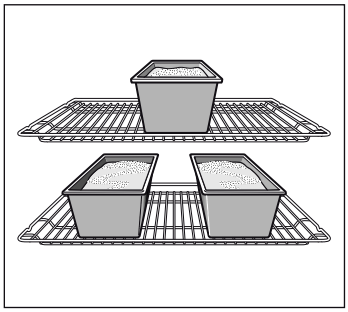
Bakken op 3 niveaus:

- Standaardplaat: hoogte 5
- Bakplaat: hoogte 3
- Bakplaat: hoogte 1

Bakplaten die tegelijkertijd in de oven geplaatst zijn, hoeven niet noodzakelijk op hetzelfde ogenblik klaar te zijn.

In de tabellen treft u talrijke tips aan voor uw gerechten.

Indien 3 rechthoekige bakvormen tegelijkertijd gebruikt worden, plaats deze dan op het rooster zoals aangegeven op de afbeelding.



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 tabel staan de optimale verhittingstypes voor alle soorten gebak of toetjes. De temperatuur en de baktijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de dichtheid van het deeg. Daarom worden in de kooktabellen altijd tijdmarges aangegeven. Probeer altijd eerst met de laagste. Een lagere temperatuur geeft een gelijkmatigere, goudgele kleur. Indien nodig kan de temperatuur de volgende keer worden verhoogd.

Indien de oven voorverwarmd wordt, worden de kooktijden 5 tot 10 minuten verminderd.

In de bijlage bij de tabellen, Tips voor het bakken, vindt u meer informatie.

Plaats, om slechts één taart op een niveau te bakken, de bakvorm op de geëmailleerde bakplaat.

Indien verschillende taarten gelijktijdig gebakken worden, kunnen de bakvormen samen op het rooster geplaatst worden.

Gebakjes in bakvormen	Bakvorm	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Gebak van cakedeeg, gemakkelijk	Tulband/rechthoekige bakvorm	2		160-180	60-75
	3 rechthoekige bakvormen	3+1		140-160	70-90
Taart van geklopt deeg, fijn	Tulband/rechthoekige bakvorm	2		150-170	60-70
Taartbodem, cakedeeg	Taartvorm	3		160-180	20-30
Fijne vruchtentaart, cakedeeg	Ronde bakvorm/springvorm	2		160-180	50-60
Cakedeeg, 2 eieren (voorverwarmen)	Taartvorm	2		150-170	20-30
Cakedeeg, 6 eieren (voorverwarmen)	Springvorm	2		150-170	40-50
Bodem van zeer fijn deeg met rand	Springvorm	1		180-200	25-35
Vruchten- of kwarktaart, met bodem van zeer fijn deeg*	Springvorm	1		160-180	70-90
Zwitserse quiche	Pizzaplaat	1		220-240	35-45
Cake in tulbandvorm	Tulbandvorm	2		150-170	60-70
Pizza, dunne bodem met lichte laag (voorverwarmen)	Pizzaplaat	1		270	10-20
Hartige taart*	Springvorm	1		170-190	45-55

* Laat de taart ongeveer 20 minuten afkoelen in de uitgeschakelde en dichte oven.

Gebakjes bereid op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Cakedeeg met droge laag	Standaardplaat	2		170-190	20-30
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		160-170	30-40
Cakedeeg met sappige laag, fruit	Standaardplaat	2		170-190	25-35
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		140-160	40-50
Gistdeeg met droge laag	Standaardplaat	3		170-180	25-35
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		150-170	35-45
Gistdeeg met sappige laag, fruit	Standaardplaat	3		160-180	40-50
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		150-160	50-60
Zeer fijn deeg met droge laag	Standaardplaat	1		180-200	20-30
Zeer fijn deeg met sappige laag, fruit	Standaardplaat	2		160-180	60-70
Zwitserse quiche	Standaardplaat	1		210-230	40-50
Opgerolde cake (voorverwarmen)	Standaardplaat	2		170-190	15-20
Gistvlecht met 500 g meel	Standaardplaat	2		170-190	25-35
Zoet brood met 500 g meel	Standaardplaat	3		160-180	60-70
Zoetl brood met 1 kg meel	Standaardplaat	3		150-170	90-100
Bladerdeegtaart, zoet	Standaardplaat	2		190-210	55-65
Pizza	Standaardplaat	2		200-220	25-35
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		180-200	40-50
Geflambeerde taart (voorverwarmen)	Standaardplaat	2		270	15-20
Börek	Standaardplaat	2		190-200	40-55

Kleine gebakjes	Toebehoren	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Gebakjes en koekjes	Standaardplaat	3		140-160	15-25
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		130-150	25-35
	2 bakplaten + standaardplaat	5+3+1		130-150	25-40
Theekoekjes (voorverwarmen)	Standaardplaat	3		140-150	30-40
	Standaardplaat	3		140-150	20-30
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		140-150	25-35
	2 bakplaten + standaardplaat	5+3+1		140-150	25-35

Kleine gebakjes	Toebehoren	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Amandelgebak	Standaardplaat	2		110-130	30-40
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		110-120	35-45
	2 bakplaten + standaardplaat	5+3+1		110-120	35-45
Schuimtaart	Standaardplaat	3		80-100	100-150
Taartjes	Rooster met plaat-taartjesvorm	3		180-200	20-25
	2 roosters met plaat-taartjesvorm	3+1		160-180	25-30
Ensaimada (typisch koffiebroodje van Mallorca)	Standaardplaat	2		210-230	30-40
Bladerdeegtaart	Standaardplaat	3		190-200	25-35
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		190-200	30-40
	2 bakplaten + standaardplaat	5+3+1		170-180	35-45
Banket van gistdeeg	Standaardplaat	2		190-210	20-30
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		160-180	25-35

Brood en broodjes
Verwarm de oven voor om het brood te bereiden, behalve wanneer anders aangegeven wordt.

Doe nooit water in de warme oven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur in °C	Duur in minuten
Gistbrood met 1,2 kg meel	Standaardplaat	2		270	8
				200	35-45
Zuurdesembrood met 1,2 kg meel	Standaardplaat	2		270	8
				200	40-50
Broodcake	Standaardplaat	2		270	15-20
Broodjes (niet voorverwarmen)	Standaardplaat	3		200	20-30
Zoete broodjes van gistdeeg	Standaardplaat	3		180-200	15-20
	Standaardplaat + bakplaat	3+1		150-170	20-30

Suggesties en praktische tips voor het bakken

U kunt desgewenst een eigen recept gebruiken.	U kunt zich oriënteren door een soortgelijk product in de kooktabel.
Manier om te controleren of de taart van geklopt deeg al gaar is.	Prik ongeveer 10 minuten voor het verstrijken van de in het recept aangeduide baktijd met een houten prikker in het hoogste punt van het gebak . Als de prikker er schoon uitkomt, zonder deegresten, dan is de taart gaar.
De taart is ingezakt of niet gerezen.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof of selecteer een baktemperatuur van 10 graden lager. Houd u aan de in het recept aangegeven tijd voor het kloppen van deeg.
De taart is in het midden goed gerezen, maar aan de zijkanten minder hoog.	Vet de bakvorm niet in. Haal de taart, als hij gaar is, voorzichtig uit de bakvorm met behulp van een mes.
De taart is te bruin aan de bovenkant.	Zet de taart lager in de oven, selecteer een lagere baktemperatuur en laat hem langer bakken.
De taart is te droog.	Prik verschillende keren met een prikker in de taart als hij klaar is. Sprenkel een paar druppels citroensap of alcoholische drank op de taart. Selecteer de volgende keer een baktemperatuur van 10 graden hoger en verminder de baktijd.
Het brood of banket (bijvoorbeeld kwarktaart) zien er van buiten goed uit, maar zijn van binnen klef (vochtig, met natte gedeeltes).	Gebruik de volgende keer minder vloeistof en laat het product langer in de oven staan, op een lagere temperatuur. Bak bij taarten met een sappige bekleding eerst de bodem. Strooi vervolgens gehakte amandelen of paneermeel over de bodem van de taart alvorens de vulling er op te doen. Volg de aanwijzingen van het recept en de baktijden op.
De gebakjes zijn op onregelmatige manier gebakken.	Door een lagere temperatuur te selecteren wordt het gebak gelijkmatiger. Bak fijne gebakjes met boven- en onderwarmte op een niveau. Bakpapier dat buiten de rand uitkomt heeft ook invloed op de luchtcirculatie. Knip het altijd precies op de maat van de bakplaat.
De vruchtentaart is te licht van kleur aan de onderzijde.	Zet de volgende keer het gebak een niveau lager.
Het sap loopt er uit.	Gebruik de volgende keer de braadslede indien deze beschikbaar is.

Kleine gebakjes met gist kunnen aan elkaar kleven tijdens het bakken.	Laat een ruimte van 2 cm tussen de gebakjes. Zo hebben ze voldoende ruimte om uit te zetten en aan alle zijden goudbruin te bakken.
Er is op verschillende niveaus gebakken. Op de bovenste bakplaat zijn de gebakjes donkerder dan op de onderste.	Gebruik om op verschillende niveaus te bakken altijd de hete lucht 3D. Ook al worden er verschillende bakplaten tegelijk gebruikt, wil dat niet zeggen dat deze op hetzelfde moment klaar zijn.
Bij het bakken van sappige taarten komt er condens vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Een gedeelte van deze damp wordt afgevoerd via het handvat van de ovendeur, waarbij op het bedieningspaneel of aan de voorzijde van de meubels naast de oven waterdruppels te zien zijn. Dit is natuurkundig bepaald.

Vlees, gevogelte, vis

Schalen

U kunt een willekeurige hittebestendige schaal gebruiken. Voor grote gebraden kan ook de geëmailleerde bakplaat gebruikt worden.

Het meest geschikt zijn glazen schalen. Controleer of het deksel van de braadpan goed past en sluit.

Indien geëmailleerde schalen gebruikt worden, moet meer vloeistof gebruikt worden.

Indien braadpannen van roestvrij staal gebruikt worden, zal het vlees niet zo goudbruin bakken en kan het zelfs weinig doorbakken zijn. Verleng in dit geval de kooktijd.

Gegevens aangeduid in de tabellen:
Schaal zonder deksel = open
Schaal met deksel = gesloten

Plaats de schalen altijd midden op het rooster.

Zet glazen schalen die heet zijn altijd op een droge keukendoek. Het glas kan barsten als het steunoppervlak vochtig of koud is.

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.

Braden op de grill

Braad altijd op de grill met gesloten oven.

Verwarm de oven, om te braden op de grill, gedurende ca 3 minuten voor, alvorens het product in de oven te doen.

Leg de stukken rechtstreeks op het rooster. Als u slechts één stuk wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt.

Plaats de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1. Zo wordt de vleesjus opgevangen en wordt de oven minder vies.

Plaats de bakplaat of braadslede niet op hoogte 4 of 5. Wegens de hitte kan deze vervormen en de binnenzijde van de oven beschadigen bij het verwijderen.

Gebruik indien mogelijk stukken van dezelfde dikte. Zo worden deze gelijkmatig goudbruin gebakken en blijven deze sappig. Bestrooi de filets pas met zout na het grillen.

Draai de stukken om na het verstrijken van de ⅔ kooktijd.

De grillweerstand wordt automatisch in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De frequentie is afhankelijk van het geprogrammeerde grillniveau.

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	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Rundvlees						
Gestoofd rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Runderfilet, medium	1,0 kg	open	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbief, medium	1,0 kg	open	1		220-240	60
Steak, 3 cm dik, medium		Rooster + braadslede	5+1		3	15
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Kalfsschenkel	1,5 kg	open	2		210-230	140

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Varkensvlees						
Braadstuk 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
Braadstuk met zwoerd (bijv. rugstuk)	1,0 kg	open	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Varkenslende	500 g	Rooster + braadslede	3+1		230-240	30
Varkensvlees, mager	1,0 kg	open	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	2		210-230	70
Steak, 2 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	15
Varkensmedaillons, 3 cm dik		Rooster + braadslede	5+1		3	10
Lamsvlees						
Lamszadel met been	1,5 kg	open	2		190-210	60
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		160-180	120
Wildbraad						
Reerug met been	1,5 kg	open	2		200-220	50
Reebout zonder been	1,5 kg	gesloten	2		210-230	100
Wild zwijn	1,5 kg	gesloten	2		180-200	140
Hertenvlees	1,5 kg	gesloten	2		180-200	130
Konijn	2,0 kg	gesloten	2		220-240	60
Gehakt						
Gebraden gehakt	van 500 g vlees	open	1		180-200	80
Worsten						
Worsten		Rooster + braadslede	4+1		3	15

Gevogelte

Het gewicht van de tabel verwijst naar gevogelte zonder vulling en klaar om te braden.

Leg het hele gevogelte op het rooster, eerst met de borst naar beneden. Draai het om na het verstrijken ⅔ van de geschatte tijd.

Draai de stukken gebraad, kalkoenrollade of kalkoenborst om nadat de helft van de kooktijd verstreken is. Draai de stukken gevogelte om na ⅔ van de tijd.

Indien eend of gans bereid wordt, prik dan in het vel onder de vleugels zodat het vet vrijkomt.

Het gevogelte wordt heel goudbruin en knapperig gebakken als het tegen het einde van de kooktijd wordt bestreken met boter, water met zout of sinaasappelsap.

Plaats bij het braden op de grill rechtstreeks op het rooster de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1.

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en kookvormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	2		220-240	60-70
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2		210-230	80-90
Halve kippen	500 g per stuk	Rooster	2		220-240	40-50
Stukken kip	150 g per stuk	Rooster	3		210-230	30-40
Stukken kip	300 g per stuk	Rooster	3		210-230	35-45
Kipfilet	200 g per stuk	Rooster	3		3	30-40
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2		190-210	100-110
Eendenborst	300 g per stuk	Rooster	3		240-260	30-40
Gans, heel	3,5- - 4,0 kg	Rooster	2		170-190	120-140

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en kookvormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Ganzenbouten	400 g per stuk	Rooster	3		220-240	40-50
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
Kalkoenrollade	1,5 kg	open	1		200-220	110-130
Kalkoenfilet	1,0 kg	gesloten	2		180-200	90
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100

Vis

Draai de stukken gevogelte om na ⅔ van de tijd.

Hele vissen hoeven niet te worden gekeerd. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Doe, opdat de vis stabiel blijft liggen, een gesneden aardappel of klein schaaltje dat geschikt is voor de oven in de buik van de vis.

Voeg, als u visfilets bakt, enkele eetlepels vloeistof toe om te smoren.

Plaats bij het braden op de grill rechtstreeks op het rooster de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1.

Vis	Gewicht	Toebehoren en kookvormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Vis, heel	ongeveer 300 g	Rooster	2		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Rooster	2		190-210	60-70
	2,0 kg	gesloten	2		190-210	70-80
Viskotelet, 3 cm dik		Rooster	3		2	20-25
Visfilet		gesloten	2		210-230	25-30

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. soufflés, toast

Plaats de kookvorm altijd op het rooster.

Wanneer u zonder kookvormen direct op het rooster grillt, schuif de emaillen bakplaat dan in op hoogte 1. Zo blijft de oven langer schoon.

Het resultaat van de ovenschotel hangt af van de grootte van de kookvorm en de hoogte van het gerecht. De opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Gerecht	Toebehoren en kookvormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Ovenschotels					
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	50-60
Soufflé	Ovenschaal	2		180-200	35-45
	Portievormen	2		200-220	25-30
Pastaschotel	Ovenschaal	2		200-220	40-50
Lasagne	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Ovenschotel					
Aardappelschotel met rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	3+1		150-170	60-80

Gerecht	Toebehoren en kookvormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Toast					
4 sneetjes, geroosterd	Rooster + braadslede	3+1		160-170	10-15
12 sneetjes, geroosterd	Rooster + braadslede	3+1		160-170	15-20

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 dit geschikt is voor hoge temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het resultaat hangt direct af van het levensmiddel. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd, minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2		200-220	15-25
	Braadslede en rooster	3+1		180-200	25-35
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2		170-190	20-30
	Braadslede en rooster	3+1		170-190	30-40
Pizzabaguette	Braadslede	3		170-190	20-30
Minipizza	Braadslede	3		190-210	10-20
Pizza, diepvries					
Pizza (voorverwarmen)	Braadslede	1		180-200	10-15
Aardappelproducten, diepvries					
Frites	Braadslede	3		190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		190-200	35-45
Gehaktballetjes	Braadslede	3		190-210	20-25
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	3		200-220	15-25
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	3		180-200	10-20
Zoute krakelingen (niet voorgebakken)	Braadslede	3		200-220	10-20
Brood en banket, voorgebakken					
Broodjes, baguette	Braadslede	2		190-210	10-20
	Braadslede en rooster	3+1		160-180	20-25
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	Braadslede	2		220-240	10-20
Kipsticks, nuggets	Braadslede	3		200-220	15-25
Bladerdeeggebak, diepvries					
Bladerdeeggebak	Braadslede	3		190-210	30-35

Bijzondere gerechten

Bij lage temperatuur wordt een smeuïge smakelijke yoghurt en een luchtig gistdeeg verkregen.

Haal eerst de accessoires en de roosters of rails links en rechts uit de oven.

Yoghurt bereiden

1. Kook 1 liter melk (3,5 % vetgehalte) en laat het afkoelen tot 40 °C.
2. Meng 150 g yoghurt (op koelkasttemperatuur).
3. Giet dit in koppen of potten en dek deze af met plastic folie.
4. Verwarm de oven voor zoals is aangeduid.
5. Zet vervolgens de koppen of potten in de oven op de bodem en ga te werk zoals is aangegeven.

Laat het gistdeeg rijzen

1. Bereid het gistdeeg op de gebruikelijke wijze. Doe het deeg in een hittebestendige aardewerken schaal en dek deze af.
2. Verwarm de oven voor zoals is aangeduid.
3. Schakel het apparaat uit en laat het deeg in de oven rijzen als de oven uit is.

Gerecht	Schalen	Hoogte	Verhittingstype	Temperatuur	Tijd
Yoghurt	Plaats de koppen of potten	op de bodem in de oven		Voorverwarmen op 50 °C	5 min.
				50 °C	8 u
Laat het gistdeeg rijzen	Plaats een hittebestendige schaal	op de bodem in de oven		Voorverwarmen op 50 °C	5-10 min.
				schakel het apparaat uit en plaats het gistdeeg in de oven.	20-30 min.

Ontdooien

De ontdooitijd is afhankelijk van het type en de hoeveelheid voedsel.

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking op.

Haal het diepvriesvoedsel uit de verpakking en plaats het in een geschikte schaal op het rooster.

Leg het gevogelte op een bord met de zijde van de borst naar beneden.

Aanwijzing: De ovenlamp gaat pas aan als een temperatuur van 60 °C bereikt wordt. Dit zorgt voor een optimale nauwkeurige instelling.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur
Fijne diepvriesproducten Bv. slagroomtaarten, roomtaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, fruit, etc.	Rooster	1		30 °C
Andere diepvriesproducten Kip, worst en vlees, brood en broodjes, gebakjes en ander banket	Rooster	1		50 °C

Drogen

Gebruik uitsluitend fruit en groente in perfecte staat, en was het altijd goed.

Laat het water goed uitlekken en droog ze helemaal af.

Plaats de standaardplaat op hoogte 3 en het rooster op hoogte 1.

Bedek de standaardplaat en het rooster met speciaal bakpapier of met perkamentpapier.

Gerecht	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur in °C	Baktijd, uren:
600 g appel in schijfjes	1+3		80	ca. 5 u
800 g peren, in stukjes	1+3		80	ca. 8 u
1,5 kg pruimen	1+3		80	ca. 8-10 u.
200 g aromatische kruiden, schoongemaakt	1+3		80	ca. 1½ u.

Aanwijzing: Als het fruit of de groente veel sap of water bevatten, moeten ze meerdere keren worden omgedraaid. Verwijder ze, als ze gedroogd zijn, meteen van het papier.

Jam koken

Voor het koken moeten de potten en de elastiekjes schoon en in perfecte staat zijn. Gebruik indien mogelijk potten van gelijke grootte. De waarden van de tabellen verwijzen naar ronde potten van een liter.

Attentie!

Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels kunnen springen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente in perfecte staat. Was dit grondig.

De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen variëren afhankelijk van omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud van de potten. Kijk voordat u het apparaat uitschakelt of er zich in de potten belletjes gevormd hebben.

Bereiding

1. Doe het fruit of de groente in de potten, maar niet tot de rand.
2. Reinig de rand van de potten; deze moeten schoon zijn.
3. Plaats op elke pot een vochtig elastiekje en een deksel.
4. Sluit de potten met klemmen.

Zet nooit meer dan zes potten tegelijk in de oven.

Programmering

1. Plaats de geëmailleerde bakplaat op hoogte 2. Plaats de potten op de plaat zonder dat deze elkaar raken.
2. Giet ½ liter warm water (ca. 80 °C) op de geëmailleerde bakplaat.
3. Sluit de ovendeur.
4. Zet de functieknop op onderwarmte ⌸.
5. Stel de temperatuur af tussen 170 en 180 °C.

Jam koken

Na ca. 40 - 50 minuten vormen zich belletjes met kleine tussenpauzen. Schakel de oven uit.

Haal de potten uit de oven na ca. 25 - 35 minuten (gedurende deze tijd wordt de restwarmte benut). Indien deze langer afkoelen in de oven, kunnen zich kiemen vormen die de verzuring van de jam in de hand werken.

Fruit in potten met een inhoud van 1 liter	Vanaf het verschijnen van belletjes	Restwarmte
Appels, bessen, aardbeien	uitschakelen	ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, bessen	uitschakelen	ca. 30 minuten
Appel-, peren-, pruimenmoes	uitschakelen	ca. 35 minuten

Groente koken

Stel, zodra zich belletjes vormen in de potten, de temperatuur opnieuw in op ca. 120 - 140 °C. Ca. 35 - 70 minuten afhankelijk van het type groente. Schakel, na het verstrijken van deze tijd, de oven uit en benut de restwarmte.

Groenten met koude bereiding in potten met een inhoud van een liter	Vanaf het verschijnen van de belletjes 120-140 °C	Restwarmte
Augurken	-	ca. 35 minuten
Rode bieten	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

Haal de potten uit de oven

Neem de potten uit de oven wanneer de bereiding beëindigd is.

Attentie!

Plaats geen hete potten op een koude of vochtige bodem. De potten kunnen anders kapotspringen.

Acrylamide in het voedsel

Acrylamide ontstaat vooral bij op hoge temperaturen bereide graan- en aardappelproducten, bv. frites, toast,broodjes, brood en fijn gebak (koekjes, gekruide pasta, kerstkoekjes).

Tips voor het bereiden van voedsel met een laag acrylamidegehalte	
Algemeen	■ Beperk de kooktijd zoveel mogelijk. ■ Bak het voedsel goudbruin, laat het niet te bruin bakken. ■ Groot en dik voedsel bevat weinig acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C Met hete lucht 3D max. 180 °C.
Gebakjes en koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met hete lucht 3D max. 170 °C. Ei en eierdooier verminderen acrylamidevorming.
Frites in de oven	Verdeel de frites gelijkmatig in een laag over de plaat. Bak minstens 400 g. per plaat zodat de frites niet te droog worden

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.

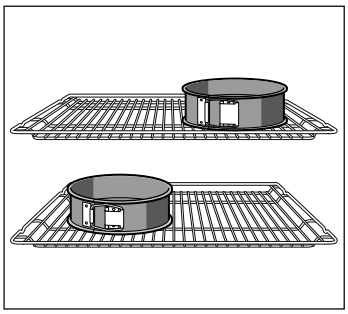
Bakken

Bakken op 2 niveaus:
Plaats de universele braadslede op het bovenste niveau en de vlakke bakplaat op het onderste niveau.

Bakken op 3 niveaus:
Plaats de universele braadslede altijd op het bovenste niveau.

Boterkoekjes
Bakplaten die tegelijkertijd in de oven geplaatst zijn, hoeven niet noodzakelijk op hetzelfde ogenblik klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:
Plaats donkere springvormen van elkaar verwijderd.
Bedekte appeltaart op 2 niveaus:
Plaats donkere springvormen op elkaar.



Gebakjes in blikken springvorm:
Bak met Boven- en onderwarmte op 1 niveau. Gebruik de standaardplaat in plaats van het rooster en plaats hierop de springvormen.

Gerecht	**Toebehoren en vormen**	**Hoogte**	**Verwarmings-methode**	**Temperatuur in °C**	**Tijd in minuten**
Sprits (voorverwarmen*)	Braadslede	3		150-160	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-150	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		140-150	25-35
Sprits	Braadslede	3		140-150	30-45
Small cakes (voorverwarmen*)	Braadslede	3		150-170	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		140-160	25-35
	Braadslede	3		150-160	25-30
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1		140-150	25-30
Waterbiscuit (voorverwarmen*)	Springvorm op het rooster	2		170-180	30-40
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	2		165-175	35-45
Plaatgebak met gist	Braadslede	3		160-180	30-40
	Braadslede	3		150-170	30-45
	Braadslede + bakplaat	3+1		160-170	30-40

* Om voor te verwarmen niet de functie Snel voorverwarmen gebruiken.

Roosters en bakplaten kunt u als optimale toebehoren kopen in de vakhandel.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijd in minuten
Bedekte appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Om voor te verwarmen niet de functie Snel voorverwarmen gebruiken.

Roosters en bakplaten kunt u als optimale toebehoren kopen in de vakhandel.

Braden op de grill

Plaats, indien het voedsel rechtstreeks op het rooster gelegd wordt, de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1. Zo wordt de vleesjus opgevangen en wordt de oven minder vies.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verhittingstype	Grillniveau	Tijd in minuten
Toast lichtbruin bakken (10 min. voor-verwarmen.)	Rooster	5		3	½-2
Rundvleeshamburger, 12 stuks* (niet voorverwarmen)	Rooster + geëmail-leerde bakplaat	4+1		3	25-30

* Draai om na het verstrijken ⅔ van de tijd.

9000980269

HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

00
(940331)