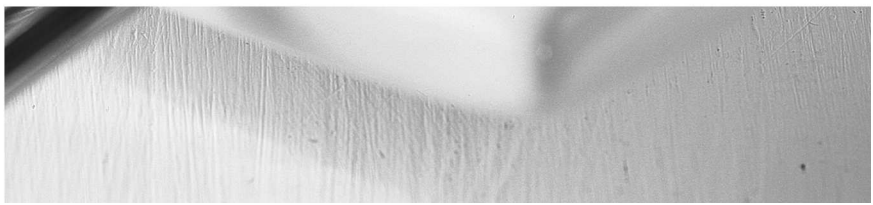




DE	Gebrauchsanleitung	03
NL	Gebruiksaanwijzing	36
FR	Mode d'emploi	70
PT	Instruções de serviço	104

SIEMENS



Inhaltsverzeichnis

dsicherheits- und Warnhinweise	5
Vor dem Einbau	5
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	6
Ursachen für Schäden	7
Ihr neuer Backofen	9
Bedienfeld	9
Funktionswähler	9
Temperaturwähler	10
Zeitschaltuhr	11
Garraum	11
Zubehör	12
Vor dem ersten Gebrauch	14
Backofen erhitzen	14
Reinigung des Zubehörs	14
Backofen einstellen	14
Heizart und Temperatur	15
Pflege und Reinigung	16
Reinigungsmittel	16
Beleuchtungs-funktion	18
Gestelle aus- und einhängen	18
Backofentür ein- und aushängen	19
Was bei Störungen zu tun ist	21
Übersicht von Betriebsstörungen	21
Backofenlampe an der Decke auswechseln	21
Glasabdeckung	22
Kundendienst	22

Inhaltsverzeichnis

Hinweise zu Energieeinsparung und Umweltschutz	23
Energie sparen	23
Umweltgerecht entsorgen	24
Tabellen und Vorschläge	24
Kuchen und Backwaren	24
Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen .	26
Fleisch, Geflügel, Fisch	27
Praktische Ratschläge für die Zubereitung von Braten im Backofen und unter dem Grill	31
Aufläufe, Gratins, Toast	32
Tiefkühl- Fertigprodukte	32
Einkochen von Marmelade	33
Prüfgerichte	35

Sicherheits- und Warnhinweise

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Heben Sie die Bedienungs- und Montageanleitungen gut auf. Sollten Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss die entsprechende Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

Diese Bedienungsanleitung ist gültig für einzeln stehende Backöfen sowie für Backöfen in Kombination mit der Kochmulde. Bei Backöfen mit Kochmulden muss die Bedienungsanleitung der Kochmulde für deren Einstellungen gelesen werden.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein anerkannter Fachtechniker darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch einen falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes, dass der elektrische Anschluss Ihres Hauses über eine Erdungsfeder verfügt und alle geltenden Sicherheitsvorschriften erfüllt. Einbau und Anschluss Ihres Gerätes müssen von einem anerkannten Techniker durchgeführt werden. Der Gebrauch dieses Gerätes ohne Erdungsklammer oder mit falschem Anschluss kann in sehr seltenen Fällen ernste Schäden verursachen (Verletzungen und Tod durch Stromschlag). Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eine fehlerhafte Funktionsweise oder für mögliche Schäden durch unsachgemäßen elektrischen Anschluss.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Gerätetür

Nie die Gerätetür öffnen während des Betriebs. Wenn möglich, schliessen Sie immer die Backofentür selbst nach dem Ausschalten.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrühungsgefahr!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

Verbrennungsgefahr!
Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!
Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.
Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Besondere Sicherheit der Tür

Bei Rezepten mit langer Backdauer und hohen Temperaturen kann die Backofentür sehr heiß werden.

Wenn in Ihrem Haushalt kleine Kinder leben, sollten Sie diese während des Backofenbetriebs gut beaufsichtigen.

Zusätzlich bieten wir eine Schutzeinrichtung an, welche eine direkte Berührung der Backofentür verhindert. Dieses Sonderzubehör 671383 können Sie bei unserem Kundendienst erwerben.

Ursachen für Schäden

Zubehör, Kochgeschirr, Folien, Backpapier oder Alufolie auf dem Backofenboden

Kein Zubehör auf den Backofenboden stellen. Den Backofenboden nicht mit Folie oder Papier abdecken.
Kein Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen, wenn die Temperatur über 50°C liegt.
Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Wasser im heißen Backofen

Kein Wasser im Inneren des heißen Backofens verschütten. Es entsteht Wasserdampf. Wärmeschwankungen können Schäden am Email und am Zubehör verursachen.

Flüssige Nahrungsmittel

Keine Flüssigkeiten über einen längeren Zeitraum im Inneren des Backofens bei geschlossener Backofentür aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

Fruchtsäfte

Das Blech bei der Zubereitung von saftigem Obstkuchen nicht zu voll machen. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, das tiefere Email-Backblech verwenden.

Auskühlen bei offener Gerätetür

Den Backofen nur bei geschlossener Backofentür auskühlen lassen. Angrenzende Möbelfronten können mit der Zeit beschädigt werden, auch wenn die Backofentür nur leicht geöffnet ist.

Stark verschmutzte Backofendichtung

Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.

Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche

Nicht auf die offene Backofentür lehnen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.

Gerät transportieren

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten;

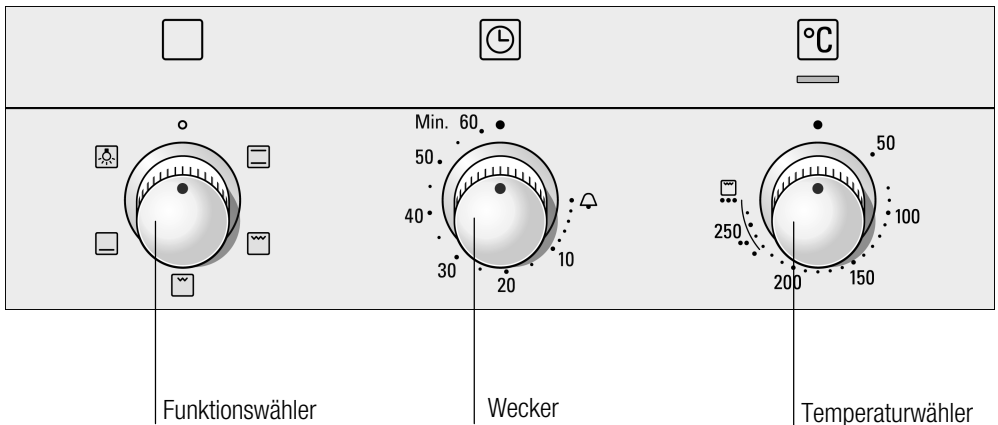
- der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und könnte abbrechen
- die Glasscheibe in der Backofentür könnte sich verschieben und eine Versetzung zwischen Backofenfront und Glasscheibe zur Folge haben.

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 Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung

- o Nullstellung
- ☐ Ober-/Unterhitze*
- ☐ Grill, große Fläche

Verwendung

Der Backofen ist ausgeschaltet.

Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild.

Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.

Stellung

 Grill, kleine Fläche

Verwendung

Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken.
Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.

 Unterhitze

Einkochen und Nachbacken oder -bräunen.
Die Hitze kommt von unten.

 Backofenlampe

Backofenlampe einschalten.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, schaltet sich die Lampe im Backofen ein.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung

● Nullstellung

Bedeutung

Der Backofen heizt nicht.

50-270 Temperaturbereich

Temperatur im Garraum in °C.


•, ••, ••• Grillstufen

Grillstufen für den Grill mit kleiner  und großer Fläche 

• = Stufe 1, leicht

•• = Stufe 2, mittel

••• = Stufe 3, stark

Wenn der Backofen heizt, leuchtet die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler auf. In den Heizpausen erlischt sie. Die Anzeigelampe leuchtet nicht bei Lichtfunktion .



Bei Verwendung des Grills bei Garzeiten über 15 Minuten Temperaturwähler auf niedrige Grilltemperatur einstellen.

Zeitschaltuhr

Mit der Zeitschaltuhr können Sie eine Zeit bis zu 60 Minuten einstellen. Sie läuft unabhängig von den anderen Backofeneinstellungen.

Stellung		Bedeutung
●	Nullstellung	Die Uhr ist ausgestellt.
Min.	Ende der eingestellten Zeit	Signal, das nach Ende der eingestellten Zeit erscheint.
🔔 - 60	Einteilung in Minuten	Zeitspanne.

So stellen Sie die Funktion ein

Die Zeitschaltuhr bis zur gewünschten Zeitspanne nach rechts drehen.

Nach 60 wird der Anschlag erreicht. Nicht weiter drehen.


Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie den Schalter auf die Nullstellung.

Garraum

Ihr Backofen hat im Garraum ein Kühlgebläse und eine Lampe.

Lampe

Während des Betriebs, leuchtet die Lampe im Garraum. Mit der Stellung  am Funktionswähler können Sie die Lampe ohne Heizung einschalten.

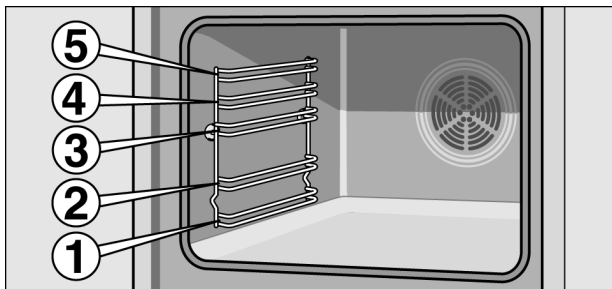
Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Zubehör

Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen gestellt werden.

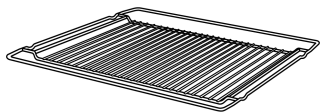
Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.



Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit.

Ihr Backofen verfügt nur über einige der folgenden Zubehörteile.

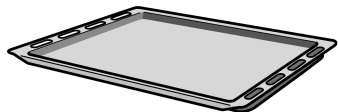
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.



Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

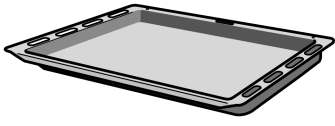
Rost mit der Krümmung nach unten  einschieben.



Email-Backblech, flach

Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.

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



Email-Backblech, tief (Universalpfanne)

Für saftige Kuchen, Backwaren, gefrorene Speisen und große Braten. Es kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

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

Sonderzubehör

Sonderzubehör ist im Fachhandel oder über unseren Kundendienst erhältlich.


Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.


Email-Backblech HZ 361000	Für Kuchen und Plätzchen.
Universalpfanne HZ 362000	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Rost HZ 364000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Glaspfanne HZ 366000	Ein tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr sehr gut.
Pizzablech HZ 317000	Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.
Metallbräter HZ 26000	Der Bräter ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Er ist für die Kochsensorik, aber auch für die Programm- oder Bratautomatik geeignet. Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaft-beschichtet.
Glasbräter HZ 915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik.
3-fach Teleskop-Vollauszug HZ 338356	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt.

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie, was Sie tun müssen, bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal in Gebrauch nehmen. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheits- und Warnhinweise*.

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 Backofeninnenraum befinden.

1. Mit dem Funktionswähler  Ober-/Unterhitze einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 240°C einstellen.

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

Reinigung des Zubehörs

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

Backofen einstellen

Den Backofen stellen Sie mit dem Funktionswähler und dem Temperaturwähler ganz einfach ein.

Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passende Heizart und Temperatur.

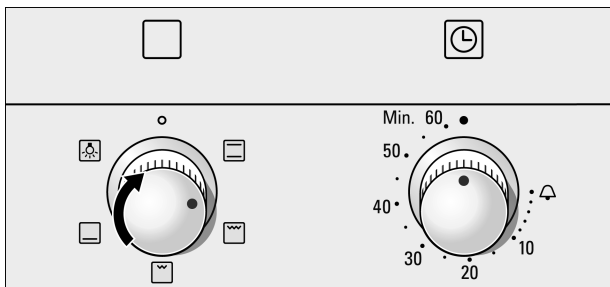
Hinweis

Heizen Sie den leeren geschlossenen Garraum vor, bevor Sie Ihr Gericht in den Garraum geben, um die Entstehung des Kondenswassers zu verhindern.

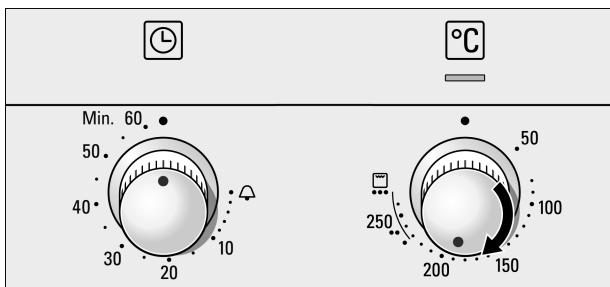
Heizart und Temperatur

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

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

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.

Tipps und 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 verwenden:

- scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel,
- 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.
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.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung (Nicht abnehmen!)	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

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.

Beleuchtungs- funktion

Die Backofenlampe einschalten

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

Stellen Sie den Funktionswähler auf Position .

Die Lampe schaltet sich ein. Der Temperaturwähler muss ausgeschaltet sein.

Die Backofenlampe ausschalten

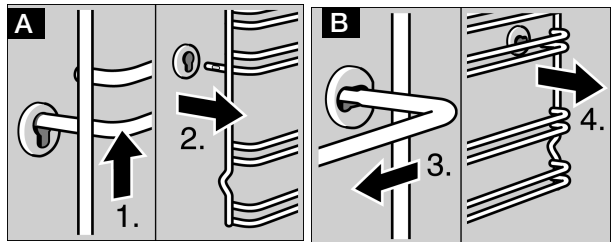
Stellen Sie den Funktionswähler auf Position .

Gestelle aus- und einhängen

Gestelle aushängen

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

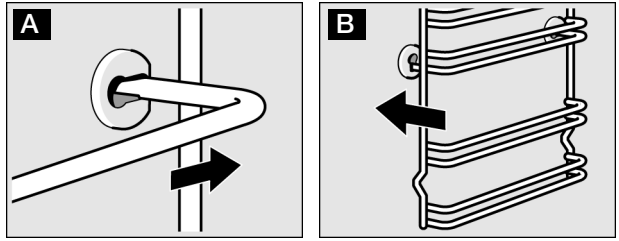
1. Gestelle vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

1. Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken (Bild A)
2. und dann in die vordere Buchse einhängen (Bild B).



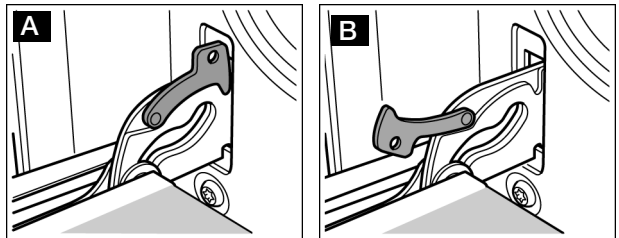
Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung muss immer unten sein.

Backofentür ein- und aushängen

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.



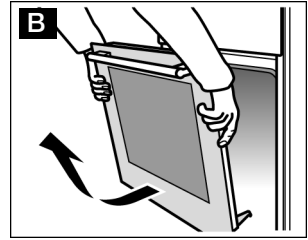
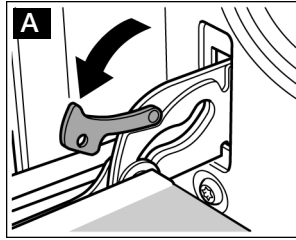
Verletzungsgefahr! Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie plötzlich zuschnappen.

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)

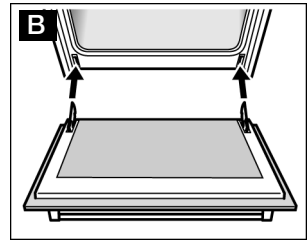
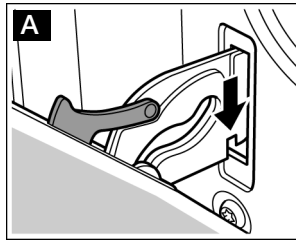
3. Backofentür bis Anschlag schließen. (Abb. B)
Mit beiden Händen links und rechts anfassen.
Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



Tür einhängen

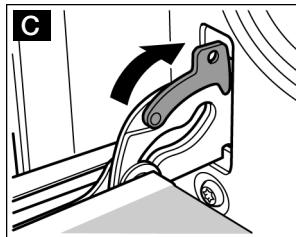
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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) Backofentür schließen.





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

Was bei Störungen zu tun ist

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

Übersicht von Betriebsstörungen

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.



Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

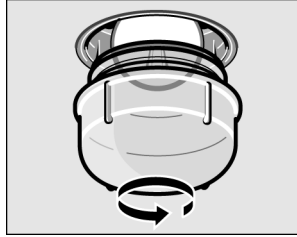
Backofenlampe an der Decke austauschen

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



1. Stromschlaggefahr!
Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.

3. Glasabdeckung durch Linksdrehen
herausschrauben.



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

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss
ausgewechselt werden.

Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim
Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die
FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

Unser Kundendienst steht Benutzern für Reparaturen
des Geräts, den Kauf von Zubehör oder Ersatzteilen
und für Fragen jeder Art im Zusammenhang mit
unseren Produkten und Dienstleistungen zur
Verfügung.

Die Kontaktdaten unseres Kundendienstes können
der Anlage entnommen werden.

Geräte- und Fabrikationsnummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Gerätenummer (E) und Fabrikationsnummer (FD) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der rechten Seite der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nummer:

FD- Nummer:

Kundendienst ☎

Hinweise zu Energieeinsparung und Umweltschutz

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

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.

Öffnen Sie die Backofentür beim Garen, Backen oder Braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/CE) gekennzeichnet.

Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten europaweit fest.

Tabellen und Vorschläge

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die dafür jeweils optimale Einstellung. Sie finden auch Informationen über das Zubehör und auf welcher Höhe des Backofens die Gerichte eingestellt werden sollten. Außerdem haben wir für Sie Vorschläge für das Kochgeschirr und die Zubereitung der Gerichte zusammengestellt und geben Ihnen eine kleine Hilfestellung, falls einmal etwas nicht so gut gelingt.

Wenn Sie ein eigenes Rezept nachkochen möchten, können Sie sich mit Hilfe der Tabelle an einer ähnlichen Speise orientieren.

Kuchen und Backwaren

Backformen

Zum Backen eignen sich am Besten Kuchenformen aus dunklem Metall.









Stellen Sie die Backform immer auf den Rost.

Tabellen





Die folgende Übersicht zeigt die Backzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem die Speisen in den kalten Ofen gestellt werden. So wird Energie gespart. Wenn Sie den Backofen vorheizen, verkürzen sich die aufgelisteten Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.

In den Tabellen finden Sie die für die Zubereitung der Kuchen oder Teigwaren beste Heizart. Temperatur und Backzeit hängen von der Menge und der Konsistenz des Teigs ab. Daher wird in den Rezepten stets eine Zeitspanne für das Backen genannt. Versuchen Sie es zunächst mit dem niedrigsten Wert. Mit einer niedrigeren Temperatur erhält man eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn nötig, die Temperatur beim nächsten Mal erhöhen.

Im Abschnitt "Praktische Hinweise zum Backen" nach den Tabellen finden Sie weitere Informationen.

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		170-190	50-60
Rührkuchen fein (z.B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-70
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		150-170	20-30
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	1		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Pikante Kuchen* (z.B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Email-Backblech	2		160-180	20-30
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Email-Backblech	3		170-190	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Email-Backblech	3		170-190	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Email-Backblech	2		170-190	30-40

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Stollen mit 500 g Mehl	Email-Backblech	3		160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Email-Backblech	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Email-Backblech	2		180-200	55-65
Pizza	Email-Backblech	2		220-240	25-35

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backzeit in Minuten
Hefebrot aus 1,2 kg Mehl* (Vorheizen)	Email-Backblech	2		270 200	8 35-45
Sauerteigbrot aus 1,2 kg Mehl* (Vorheizen)	Email-Backblech	2		270 200	8 40-50
Brötchen (z. B. aus Roggen)	Email-Backblech	3		200-220	20-30

* Niemals Wasser direkt in den heißen Ofen geben.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen und Kekse	Email-Backblech	3		150-170	10-20
Baiser	Email-Backblech	3		70-90	100-120
Windbeutel	Email-Backblech	2		200-220	30-40
Makronen	Email-Backblech	3		100-120	30-40
Blätterteig	Email-Backblech	3		200-220	20-30

Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen

Wenn Sie ein eigenes Rezept verwenden möchten

Sie können sich an einem Ihrem Gericht ähnlichen Rezept orientieren, das in der Tabelle aufgeführt ist.

Wie prüfe ich, ob der Kuchen fertig ist?

Stechen Sie mit einem feinen Holzstäbchen etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit in die höchste Stelle des Kuchens hinein. Wenn am Holzstäbchen keine Teigreste haften, ist der Kuchen fertig.

Der Kuchen ist nicht aufgegangen.	Verwenden Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit für das Rezept oder wählen Sie eine um 10 Grad niedrigere Temperatur zum Backen. Beachten Sie auch die Zeiträume, in denen 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 tiefere Stufe, 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 nun einige Tropfen Fruchtsaft oder Alkohol darüber. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur um 10 Grad und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder Backwerk (zum Beispiel Quarkkuchen) sieht außen gut aus, ist innen aber klebrig (feucht, mit nassen Stellen).	Nehmen Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit und lassen Sie die Speise 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 Backzeiten.
Die Plätzchen haben eine unregelmäßige Bräunung.	Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein; die Plätzchen werden so gleichmäßiger gebacken. Empfindliche Plätzchen mit Ober- und Unterhitze  auf einer Stufe backen. Überstehendes Backpapier kann Einfluss auf die Luftzirkulation haben. Schneiden Sie es immer auf die Größe des Backbleches zu.
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 hängt von der jeweiligen Situation ab.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

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

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr stellen Sie am besten auf einem trockenen Küchentuch ab. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.

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.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.






















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

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

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

Fleisch

Die Tabellen gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches abhängig.

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Rinderlende	1 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	2		220-240	40
Steaks, durchgegart		Rost***	5		3	20
Steaks, rosa		Rost***	5		3	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150
Schweinefleisch mit Schwarte** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	geschlossen	2		230-250	130
	1,5 kg		2		220-240	160
	2 kg		2		210-230	180
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	70
Hackbraten	750 g	offen	2		200-220	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost***	4		3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		180-200	120

* Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Wickeln Sie es nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es im Backofen 10 Minuten ruhen.

** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

*** Emailblech in Höhe 1 einschieben.

Geflügel








Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

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





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

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

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost	2		220-240	50-60
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	2		220-240	30-40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2		220-240	60-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		210-230	90-100
Gans	3 kg	Rost	2		200-220	100-120
Babypute	3 kg	Rost	2		210-230	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	2		210-230	100-120

Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	à 300 g		3		2	20-25
Fisch, im Ofen zubereitet	1 kg	Rost*	2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	je 300 g	Rost*	4		3	20-25

* Emailblech in Höhe 1 einschieben.

Praktische Ratschläge für die Zubereitung von Braten im Backofen und unter dem Grill

Es gibt in der Tabelle keinen Hinweis auf das Gewicht des Bratens, den Sie zubereiten möchten.

Stellen Sie den nächstniedrigen Wert ein und verlängern Sie die Garzeit.

Wie kann ich prüfen, ob der Braten gar ist?

Verwenden Sie ein Bratenthermometer (erhältlich im Fachhandel) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Wenn das Fleisch nicht nachgibt, ist der Braten fertig; andernfalls sollte das Fleisch noch eine Weile im Ofen bleiben.

Der Braten ist zu dunkel und die Kruste ist an einigen Stellen verbrannt.

Prüfen Sie, ob die Einschubhöhe und die Temperatur richtig eingestellt sind.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist verbrannt.

Verwenden Sie beim nächsten Mal ein kleineres Gefäß oder geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist nicht gebräunt und sieht verwässert aus.

Verwenden Sie beim nächsten Mal ein größeres Gefäß oder geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu.

Beim Zubereiten der Bratensoße entsteht Wasserdampf.

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 hängt von der jeweiligen Situation ab.

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer Minuten
Aufläufe süß (z.B. Quarkauflauf mit Obst)	Auflaufform	2		180-200	40-50
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z.B. Nudelaufauf)	Auflaufform,	3		210-230	30-40
	Email-Backblech, flach	3		210-230	20-30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten* (z.B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder	2		160-180	50-60
	Email-Backblech, flach	2		160-180	50-60
Toast bräunen	Rost	5		3	4-5
Toast überbacken	Rost**	4		3	5-8

* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

** Email-Backblech in Höhe 1 einschieben

Tiefkühl- Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Email-Backblech	3		200-220	30-40
Pommes Frites*	Email-Backblech	3		210-230	25-30
Pizza*	Rost	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette*	Rost	3		200-220	20-25

* Belegen Sie das Zubehör mit Backpapier. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.

Hinweis

Das Email-Backblech kann sich während des Backens von Tiefgefrorenem verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Der Verzug geht bereits während des Backens wieder zurück.

Einkochen von Marmelade

Vorbereitung:

Nur saubere und einwandfreie Einweckgläser und Gummiringe verwenden. Die Einweckgläser sollten, wenn möglich, gleich groß sein. Die Werte in der Tabelle beziehen sich auf runde Einweckgläser mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter. Achtung! Keine größeren oder höheren Einweckgläser verwenden. Die Deckel könnten zerplatzen.

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

Obst oder Gemüse in die Einweckgläser füllen. Wenn nötig, die Außenseite der Gläser erneut säubern. Die Ränder müssen sauber sein. Den nassen Gummiring und Deckel auf die vollen Einweckgläser legen. Einweckgläser mit einem Bügel verschließen. Niemals mehr als sechs Gläser gleichzeitig in den Backofen stellen.

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Die Raumtemperatur, Anzahl an Gläsern und die Temperatur des Inhaltes der Gläser können diese Werte beeinflussen. Bevor Sie den Backofen abschalten, stellen Sie sicher, dass der Inhalt der Gläser Blasen schlägt.

So stellen Sie die Funktion ein

1. Das flache Email-Backblech auf Höhe 2 einschieben. Die Einweckgläser so auf das Blech stellen, dass sie sich untereinander nicht berühren.
2. Einen halben Liter heißes Wasser (etwa 80°C) auf das flache Email-Backblech geben.
3. Die Backofentür schließen.
4. Den Funktionswähler auf stellen.
5. Mit dem Temperaturwähler 170 bis 180°C einstellen.

Einkochen von Marmelade

Sobald der Inhalt in den Einweckgläsern in kurzen Abständen Blasen wirft – nach ca. 40 bis 50 Minuten - die Temperatur mit dem Temperaturwähler ausschalten. Der Funktionswähler bleibt eingeschaltet.

Nach 25 bis 35 Minuten in der Restwärme des Backofens können die Einweckgläser entnommen werden. Wenn sie längere Zeit im Backofen abkühlen, wird die Bildung von Keimen und die Ansäuerung der Marmelade gefördert. Den Funktionswähler abschalten.

Obst in Einweckgläsern mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter	bei 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 der Inhalt in den Einweckgläsern Blasen wirft, die Temperatur mit dem Temperaturwähler auf 140–120°C stellen. Sehen Sie in der Tabelle nach, wann der Temperaturwähler abgeschaltet werden sollte. Lassen Sie das Gemüse noch etwa 30–35 Minuten im Backofen. In dieser Zeit bleibt der Funktionswähler eingeschaltet.

Gemüse mit kalter Brühe in Einweckgläsern mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter	bei Blasenbildung 120-140°C	Nachhitze
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

Nach der Entnahme die Einweckgläser nicht auf eine kalte oder feuchte Unterlage stellen; die Gläser könnten zerplatzen.

Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer Minuten
Spritzgebäck	Email-Backblech	3		150-170	20-30
Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen)	Email-Backblech	3		160-180	20-30
Wasserbiskuit	Springform	1		160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Email-Backblech	3		170-180	25-35
Gedeckter Apfelkuchen	Email-Backblech + 2 Weißblech Springformen Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

* Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf die Email-Backblech.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer Minuten
Toast bräunen (10 Min. vorheizen)	Rost	5		3	1-2
Beefburger 12 Stück*	Rost	4		3	25-30

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Inhoudsopgave

Tips en waarschuwingen omtrent de veiligheid	38
Voor de montage	38
Instructies voor uw veiligheid	39
Schadeoorzaken	40
Uw nieuwe oven	42
Bedieningspaneel	42
Functiekeuzeknop	42
Temperatuurknop	43
Kookwekker	44
Binnenkant van de oven	44
Accessoires	45
Voor het eerste gebruik	47
De oven verwarmen	47
Reiniging van de accessoires	47
De oven instellen	47
Soort verwarming en temperatuur	48
Onderhoud en reiniging	49
Reinigingsmiddelen	49
Lichtfunctie	51
Roosters afnemen en ophangen	51
De ovendeur afnemen en ophangen	52
Wat te doen in geval van een storing	54
Storingstabel	54
Vervangen van het lampje uit de bovenplaat van de oven	54
Beschermglas	55
Technische dienst	55

Inhoudsopgave

Tips omtrent energiebesparing en milieu	56
Energie besparen	56
Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze	57
Tabellen en suggesties	57
Taarten en banket	57
Tips voor het bakken	60
Vlees, gevogelte, vis	61
Praktische tips voor gewoon braden en braden op de grill	64
Soufflé's, gratineerde gerechten, toast	65
Kant-en-klare diepvriesproducten	66
Jam koken	67
Testgerechten	69

Tips en waarschuwingen omtrent de veiligheid

Lees de instructies in deze handleiding aandachtig door. Bewaar de gebruiks- en montage-instructies. Indien u het apparaat aan een ander overdraagt, geef er dan ook de bijbehorende handleiding bij.

Deze gebruiksaanwijzing is geldig zowel voor solo ovens als voor combinatieovens. Lees voor combinatieovens de bij de kookplaat geleverde gebruiksaanwijzing, om de werking van de knoppen daarvan te leren kennen.

Voor de montage

Schade opgelopen tijdens het vervoer

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat tijdens het vervoer schade heeft opgelopen, zet het dan niet aan.

Elektrische aansluiting

Het apparaat mag alleen worden aangesloten door een bevoegde technicus. Schade die ontstaan is als gevolg van een onjuiste aansluiting maakt de garantie ongeldig.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u zich te ervan te verzekeren dat de elektrische installatie van uw woning aarding heeft en voldoet aan alle geldende veiligheidsvoorwaarden. De montage en aansluiting van uw apparaat dient te worden uitgevoerd door een erkend vakman. Het gebruik van dit apparaat zonder de aarding of met een niet correcte installatie kan, hoewel dit onwaarschijnlijk is, omvangrijke schade veroorzaken (persoonlijke letsels en overlijden ten gevolge van elektrocutie). De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor de ongeschikte werking en eventuele schade als gevolg van niet geschikte elektrische installaties.

Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Ovendeur

De ovendeur dient gesloten te blijven wanneer de oven in werking is. Uit voorzorg wordt aanbevolen om de ovendeur altijd gesloten te houden, ook als de oven uit staat.

Hete ovenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete binnenvlakken en verwarmingselementen van de oven aanraken. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Kans op verbrandingen!

Nooit water in de hete ovenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

Verbrandingsgevaar!
Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de ovenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Hete toebehoren en vormen

Verbrandingsgevaar!
Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannelappen uit de ovenruimte nemen.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Wanneer het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Extra deurbeveiliging

Bij de bereiding van bepaalde recepten, waarbij de oven lang op hoge temperatuur moet worden gebruikt, kan de ovendeur erg heet worden.

Indien er kleine kinderen thuis zijn, houd dan altijd toezicht als de oven aan staat.

Er bestaat een beveiligingsmechanisme waardoor directe aanraking met de ovendeur niet mogelijk is. Dit optionele accessoire (671383) kan worden aangevraagd via onze Technische Dienst.

Schadeoorzaken

Accessoires, schalen, plastic folie, bakpapier of aluminiumfolie op de bodem van de oven

Plaats geen enkel accessoire op de bodem van de oven. Bedek de bodem van de oven niet met plastic folie of papier. Zet geen schalen op de bodem van de oven als de temperatuur is afgesteld op meer dan 50 °C.

Deze worden te heet. De bereidingstijden zijn dan niet meer geldig en het email raakt beschadigd.

Water in de hete oven	Giet geen water in de oven als deze warm is. Er ontstaat waterdamp. De temperatuurschommeling kan schade aan het email en aan de accessoires veroorzaken.
Vloeibaar voedsel	Bewaar vloeibaar voedsel niet lange tijd in de oven met de deur gesloten. Het email raakt beschadigd.
Vruchtensap	Doe de bakplaat niet te vol bij het bereiden van sappige vruchtentaarten. Vruchtensap dat uit de bakplaat lekt veroorzaakt vlekken die niet meer te verwijderen zijn. Gebruik zo mogelijk de diepe geëmailleerde bakplaat.
Afkoelen met de deur open	Laat de oven alleen afkoelen met de deur gesloten. De meubels naast de oven kunnen mettertijd aan de voorzijde beschadigd raken, zelfs als de ovendeur maar een klein beetje openstaat.
Afdichting van de oven is erg vies	Als de afdichting van de oven erg vies is, sluit de ovendeur niet goed af tijdens de werking. De meubels naast de oven kunnen aan de voorzijde beschadigd raken. Zorg ervoor dat de afdichting van de oven altijd schoon is.
Ovendeur als steunoppervlak	Leun niet op de geopende ovendeur en ga er niet op zitten. Zet geen schalen of accessoires op de ovendeur.
Vervoer van het apparaat	Vervoer het apparaat niet aan de ovendeur en houd het daar ook niet aan vast; <ul style="list-style-type: none"> ■ de handgreep houdt het gewicht van de oven niet en kan afknappen ■ het glas van de deur kan verschuiven, waardoor de voorzijde van de oven en het glas niet meer in rechte lijn tot elkaar staan.

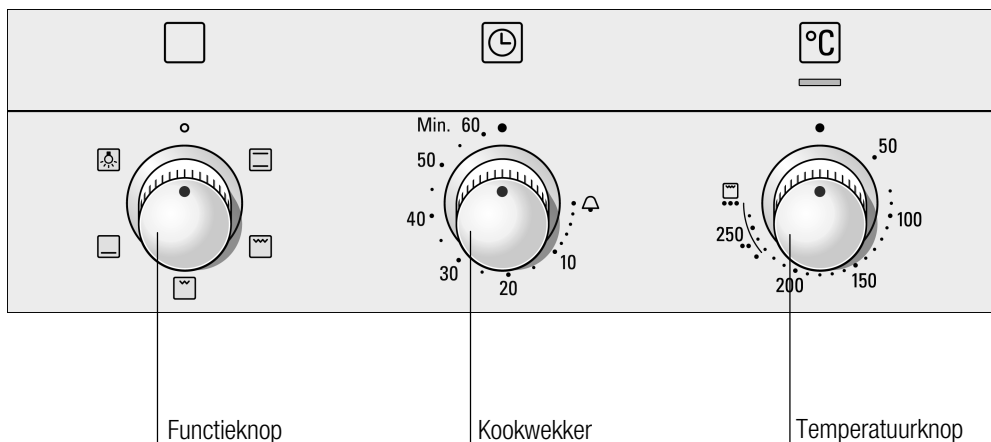
Uw nieuwe oven

Wij presenteren 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

Wij presenteren u een algemeen overzicht van het bedieningspaneel.

De elementen kunnen variëren afhankelijk van het model van het apparaat.



Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand




- Nulstand
- Boven-/onderwarmte*
- Grill, groot

Gebruik

- De oven is uitgeschakeld.
- Voor taarten, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild.
De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
- Het grillen van steaks, sneetjes brood en stukjes vis.
Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.

Stand

Gebruik

 Grill, klein	Het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
 Onderwarmte	Inkoken en nabakken of -bruinen. De hitte komt van onderen.
 Ovenlamp	Ovenlamp inschakelen.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.



Wanneer u de functiekeuzeknop instelt, gaat het lampje in de oven aan.

Temperatuurknop

De temperatuurknop dient ervoor om de temperatuur of het grillniveau te selecteren.

Stand

Betekenis

● Nulstand	De oven verwarmt niet.
50-270 Temperatuurmarge	De temperatuur binnen in de oven in °C.
•, ••, ••• Grillniveaus	De niveaus voor de grill met klein oppervlak  en groot oppervlak  <ul style="list-style-type: none">• = niveau 1, laag•• = niveau 2, middelhoog••• = niveau 3, hoog

Als de oven aan het verwarmen is, blijft het indicatielampje van de temperatuurknop branden. Tijdens de pauzes in de verwarming gaat het uit. Het indicatielampje gaat niet aan met de lichtfunctie .



Stel de temperatuurknop, bij het gebruik van de grill met baktijden van meer dan 15 minuten, af op langzaam grillen.

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijdsduur programmeren tot 60 minuten. Deze werkt onafhankelijk van de overige oveninstellingen.

Stand		Betekenis
●	Nulstand	De kookwekker is gedeactiveerd.
Min.	Einde van de geprogrammeerde tijdsduur	Signaal dat verschijnt na het verstrijken van de geprogrammeerde tijdsduur van de kookwekker.
🔔 - 60	Schaal in minuten	Tijdmarges.

Zo wordt dit geprogrammeerd

Draai de kookwekker naar rechts totdat de gewenste tijd wordt ingesteld.

Na 60 kan hij niet verder. Draai hem niet verder.

Na het verstrijken van de tijdsduur


Na het verstrijken van de tijd, klinkt er een akoestisch signaal.

Draai de knop naar de nulstand.

Binnenkant van de oven

De oven heeft van binnen een ventilator en een lampje.

Lampje

De ovenlamp blijft aan zolang de oven aan staat. De lamp kan echter ook aangaan als de oven uit staat met de functieknop op de stand .

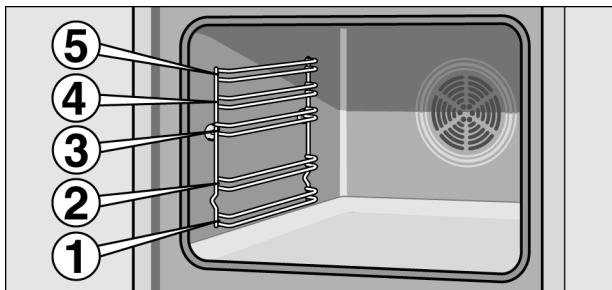
Ventilator

De ventilator gaat aan of uit naargelang de noodzaak. De warme lucht ontsnapt via de bovenzijde van de deur. Opgelet! Bedek de ventilatieopening niet. De oven kan anders oververhit raken.

Accessoires

De accessoires kunnen in de oven worden geplaatst, op 5 verschillende hoogtes.

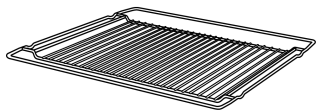
Maximaal 2/3 deel van het accessoire kan worden uitgeschoven zonder dat het kantelt. Op die manier kunt u het voedsel gemakkelijk uit de oven halen.



Als de accessoires heet worden, kunnen ze vervormen. Eenmaal afgekoeld verdwijnt de vervorming. Dit heeft geen invloed op de werking.

Uw oven beschikt alleen over sommige van de volgende accessoires.

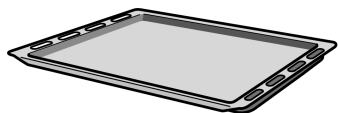
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.



Rooster

Voor schalen, bakvormen, gebraad, stukken voor roosters en diepvriesgerechten.

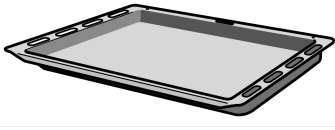
Plaats het rooster met de kromming naar beneden .



Vlakte geëmailleerde bakplaat

Voor taarten, gebakjes en koekjes.

Doe de bakplaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.



Diepe geëmailleerde bakplaat

Voor sappige taarten, banket, diepvriesgerechten en groot gebrad. Deze kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet bij het braden rechtstreeks op het rooster.

Doe de diepe geëmailleerde bakplaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.

Speciale accessoires

Speciale accessoires kunnen worden aangeschaft in gespecialiseerde handelszaken of via de Technische Dienst.

De beschikbaarheid van de speciale accessoires is afhankelijk van het land. Raadpleeg daarvoor de documenten van aankoop.

Emailen bakplaat HZ 361000	voor gebak en koekjes.
Braadslede HZ 362000	voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Deze kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.
Rooster HZ 364000	voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.
Glazen pan HZ 366000	Een diep bakplaat van glas. Is zeer geschikt als servies voor het opdienen.
Pizzaplaat HZ 317000	ideaal voor pizza's, diepvriesproducten of grote ronde taarten. In plaats van de braadslede kunt u ook de pizzaplaat gebruiken. Zet de plaat op het rooster en houd u aan de informatie in de tabellen.
Metalen braadpan HZ 26000	De braadpan is afgestemd op de braadzone van de kookplaat van glaskeramiek. Hij is geschikt voor de kooksensor maar ook voor de braadautomaat. De braadpan is aan de buitenkant geëmailleerd en van binnen voorzien van een anti-aanbaklaag.
Glazen braadpan HZ 915001	De glazen pan is geschikt voor stoofgerechten en soufflés die u klaarmaakt in de oven. Hij is bijzonder geschikt voor de braadautomaat.
3-voudige telescopische uitschuifvoorziening HZ 338356	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

Hierna worden de stappen uitgelegd die moeten worden opgevolgd alvorens de oven voor de eerste keer te gebruiken.

Lees eerst het hoofdstuk *Tips en waarschuwingen omtrent de veiligheid*.

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 op een temperatuur hoger en lager dan 240 °C. Zorg ervoor dat er zich geen resten van verpakkingsmateriaal binnen in de oven bevinden.

1. Kies een hogere en lagere temperatuur met de functieknop.
2. Zet de temperatuurknop op 240 °C.

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 instellen

Met de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop stelt u de oven heel eenvoudig in.

In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende verwarmingsmethode en temperatuur.

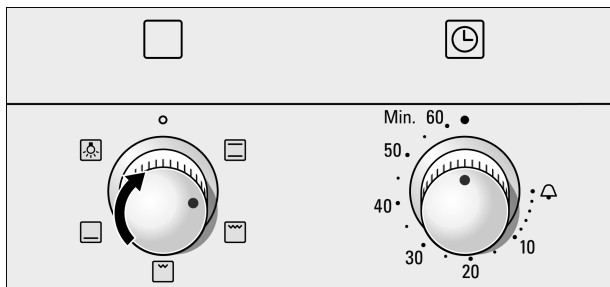
N.B.

Aanbevolen wordt om de oven altijd voor te verwarmen alvorens het voedsel erin te zetten, om een teveel aan condens op het glas te voorkomen.

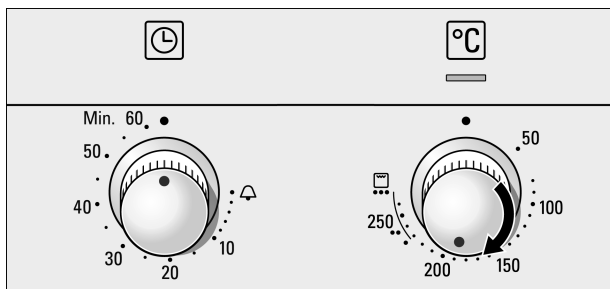
Soort verwarming en temperatuur

Voorbeeld van de afbeelding: warmte hoger en lager dan 190 °C.

1. Kies het soort verwarming met de functieknop.



2. Kies met de temperatuurknop de temperatuur of het grillniveau.



De oven begint te verwarmen.

De oven uitzetten

Zet de functieknop op de nulstand.

Instellingen wijzigen

Het soort verwarming en de temperatuur of het grillniveau kunnen op ieder moment worden gewijzigd met de overeenkomstige knop.

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.

Tips en waarschuwingen

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,
- 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.
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 oppervlaktes. Breng het reinigingsmiddel met een heel fijn, zacht doekje aan.
Glas	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper.
Glazen van de deur	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper.
Beschermglas van de ovenlamp	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje.
Afdichting (niet verwijderen)	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje. Niet wrijven.
Roosters	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet het in de week en reinig het met een doekje of een borstel.
Accessoires	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet het in de week en reinig het met een doekje of een borstel.

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 dit uitsluitend als de oven koud is.

Lichtfunctie

Aanzetten van de ovenlamp

Om de reiniging van de oven te vereenvoudigen, kan de lamp binnen in de oven worden aangezet.

Draai de functieknop naar de stand .

De lamp gaat aan. De temperatuurknop moet uitgeschakeld zijn.

Uitzetten van de ovenlamp

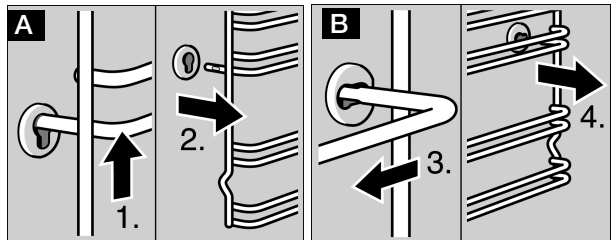
Draai de functieknop naar de stand .

Roosters afnemen en ophangen

De roosters afnemen

De roosters kunnen worden uitgenomen om ze schoon te maken. De oven moet koud zijn.

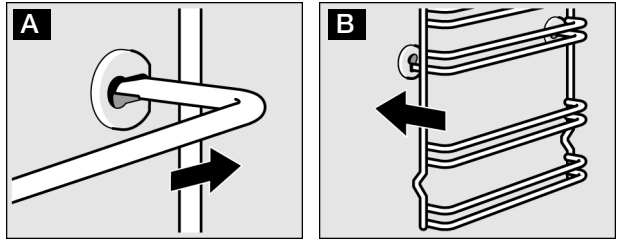
1. Til het rooster aan de voorzijde op
2. en neem het af. (afbeelding A)
3. Trek het rooster vervolgens helemaal naar voren.
4. en neem het uit. (afbeelding B)



Maak de roosters schoon met afwasmiddel en een spons. Voor hardnekkige vlekken wordt aanbevolen om een borstel te gebruiken.

De roosters ophangen

1. Doe het rooster eerst in de achterste gleuf door hem een beetje naar achteren te trekken (afbeelding A)
2. en doe hem vervolgens in de voorste gleuf. (afbeelding B)

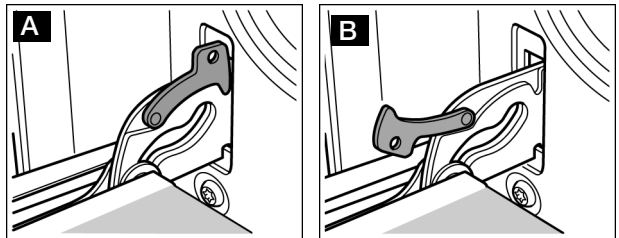


De roosters kunnen naar links en naar rechts worden bijgesteld. De kromming moet naar onderen wijzen.

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.



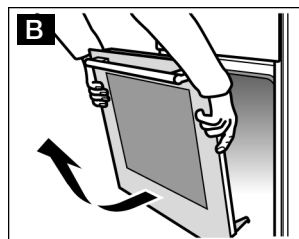
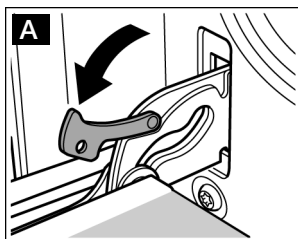
Risico op verwonding! Als de scharnieren niet geblokkeerd zijn met de hendel, dan kunnen ze plotseling sluiten.

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 rechts en links bevinden uit. (Afbeelding A)

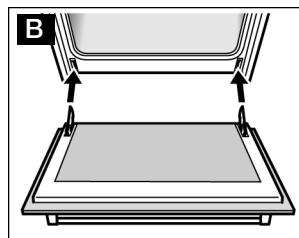
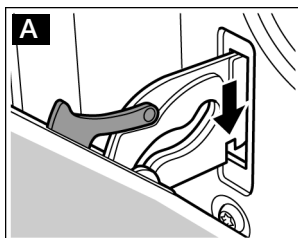
3. Doe de ovendeur dicht tot hij niet verder kan.
(afbeelding B)
Pak de deur met beide handen, rechts en links beet. Doe de deur een beetje verder dicht en neem hem uit.



De deur ophangen

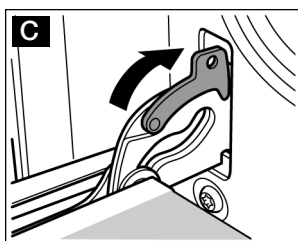
Hang de deur weer op, door dezelfde stappen in omgekeerde volgorde op te volgen.

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 blokkeerhendels opnieuw. (Afbeelding C)
Sluit de ovendeur.





Risico op verwonding! Raak de scharnieren niet aan in geval de deur per ongeluk valt of als een scharnier plotseling sluit.

Neem contact op met de Technische Dienst

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.

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanbevelingen
De oven doet het niet.	De zekering is defect.	Controleer in de stoppenkast of de zekering zich in goede staat bevindt.
	Stroomuitval.	Controleer of het licht in de keuken aan gaat en of andere huishoudelijke apparaten werken.



Gevaar voor elektrische schokken!

Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door behoorlijk opgeleid personeel van de Technische Dienst.

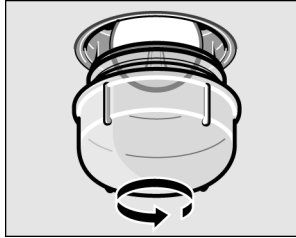
Vervangen van het lampje uit de bovenplaat van de oven

Als het ovenlampje beschadigd is, moet het worden vervangen. U kunt hittebestendige reserVELAMPJES verkrijgen via de Technische Dienst of bij gespecialiseerde handelszaken.

Gebruik uitsluitend deze lampjes.



1. Gevaar voor elektrische schokken!
Sluit de oven af van het lichtnet. Controleer of de oven goed uitgeschakeld is.
2. Leg een keukendoek in de koude oven om schade te voorkomen.
3. Verwijder het beschermglas door het naar links te draaien.



4. Vervang het lampje door een soortgelijk exemplaar.
5. Draai het beschermglas er weer op.
6. Haal de keukendoek weg en sluit het apparaat weer aan op het lichtnet.

Beschermglas

Beschadigde beschermglazen moeten worden vervangen.

Beschermglazen zijn verkrijgbaar bij de technische dienst. Vermeld het productnummer en het fabrieksnummer van het apparaat.

Technische dienst


Onze technische dienst staat ter beschikking van de gebruiker voor het uitvoeren van reparaties aan het apparaat, de aanschaf van accessoires of onderdelen en voor alle vragen met betrekking tot onze producten of diensten.

De gegevens van onze technische dienst kunt u vinden in de bijgeleverde documentatie.

Product- en fabrieksnummer

Indien u contact opneemt met onze technische dienst, vermeld dan het productnummer (E) en het fabrieksnummer (FD) van het apparaat. Het typeplaatje met de overeenkomstige nummers bevindt zich aan de rechterzijkant van de ovendeur. Om onnodig ongemak te voorkomen, raden wij u aan om de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de Technische Dienst in te vullen in de volgende alinea.

Productnummer.	FD nr.:
----------------	---------

Technische Dienst 

Tips omtrent energiebesparing en milieu

In dit hoofdstuk geven we u tips over energiebesparing tijdens de bak- en braadcyclus alsmede over de juiste manier om het apparaat af te danken.

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.

Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken, 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. Ook kunnen er twee rechthoekige bakvormen tegelijk worden gebruikt.

Bij lange bereidingstijden kan de oven 10 minuten voor het verstrijken van de baktijd worden uitgezet. De restwarmte kan dan gebruikt worden om het gerecht gaar te maken.

Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze



Gooi het verpakkingsmateriaal op een ecologische manier weg.

Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG.

Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recyclage en het opnieuw gebruiken van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

Tabellen en suggesties

Hier vindt u een selectie gerechten en de optimale instellingen om ze te bereiden. U kunt raadplegen welke accessoires u kunt gebruiken en op welke hoogte ze geplaatst moeten worden. Bovendien vindt u er suggesties over de schalen en de bereiding, en tips over wat u kunt doen als er iets mis gaat.

Als u een eigen recept wilt gebruiken, kunt u zich oriënteren aan de hand van een soortgelijk product uit de kooktabel.

Taarten en banket

Bakvormen

De meest geschikte bakvormen zijn die van donker metaal.

Plaats de bakvorm altijd op het rooster.









Tabellen

De volgende kooktabel is uitsluitend uitgewerkt voor de plaatsing van het voedsel in een koude oven. Dit werkt energiebesparend. Als de oven wordt voorverwarmd, worden de aangegeven baktijden met 5 tot 10 minuten verkort.









In de tabellen kan men het soort verwarming raadplegen die het meest geschikt is voor het soort taart of gebakjes.




De temperatuur en de baktijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de stevigheid van het deeg. Daarom worden in de kooktabellen altijd tijdsmarges aangehouden. Probeer eerst met de laagste waarde. Een lagere temperatuur geeft een gelijkmatigere, goudgele kleur. Indien nodig kan de temperatuur de volgende keer worden verhoogd.

In de paragraaf "Praktische tips voor het bakken", na de tabellen, vindt u meer informatie.






Taarten en cakes in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/krans-/ cakevorm	2		170-190	50-60
Fijne cake (ook zandtaart)	Tulband-/krans-/ cakevorm	2		150-170	60-70
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		170-190	25-35
Taartbodemp van roerdeeg	Vorm voor vruchtenbodemp	2		150-170	20-30
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg*	Donkere springvorm	1		170-190	70-90
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Springvorm/ Tulbandvorm	2		160-180	50-60
Pikante taart (bijv. quiche-/uientaart)	Springvorm	1		180-200	50-60

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

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met droge bovenkant (bijv. tulband)	Geëmailleerde bakvorm	2		160-180	20-30
Roer- of gistdeeg met vochtige vulling of bovenkant (vruchten)	Geëmailleerde bakvorm	3		170-190	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Geëmailleerde bakvorm	3		170-190	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Geëmailleerde bakvorm	2		170-190	30-40
Kerststol van 500 g bloem	Geëmailleerde bakvorm	3		160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Geëmailleerde bakvorm	3		150-170	90-100
Strudel, zoet	Geëmailleerde bakvorm	2		180-200	55-65
Pizza	Geëmailleerde bakvorm	2		220-240	25-35

Brood en broodjes		Hoog- te	Soort verwar- ming	Tempera- tuur °C	Baktijd, minuten
Gistbrood met 1,2 kg meel*, (voorverwarmen)	Geëmailleerde bakplaat	2		270 200	8 40-50
Zuurdesembrood met 1,2 kg meel*, (voorverwarmen)	Geëmailleerde bakplaat	2		270 200	8 35-45
Broodjes (bv. roggebrood)	Geëmailleerde bakplaat	4		200-220	20-30

* Giet nooit water direct in de warme oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Koekjes	Geëmailleerde bakvorm	3		150-170	10-20
Schuimgebak	Geëmailleerde bakvorm	3		70-90	100-120
Soesjes	Geëmailleerde bakvorm	2		200-220	30-40
Bitterkoekjes	Geëmailleerde bakvorm	3		100-120	30-40
Bladerdeeg	Geëmailleerde bakvorm	3		200-220	20-30

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.

Het gebak zakt in.

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.

Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.

Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.

Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.

Het gebak is te droog.

Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.


Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).

Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.

Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.

Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.

Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.

Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gevoelig gebak bakt u met boven- en onderwarmte  op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.

Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.

Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is. Voor grote stukken vlees is ook de email plaat geschikt.

Zet het servies altijd midden op het rooster.

Heet serviesgoed van glas kunt u het beste op een droge keukendoek. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Het braadresultaat is afhankelijk van het soort en de kwaliteit van het vlees.

Voeg 2 of 3 eetlepels vloeistof toe bij mager vlees en 8 tot 10 eetlepels bij stoofvlees, afhankelijk van de grootte.

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

Wanneer het vlees klaar is, dient u het nog 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven te laten staan. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.
















Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt. Voer bovendien de email plaat in op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Keer het te grillen vlees na tweederde van de opgegeven tijd.

Het grillelement wordt steeds weer in en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Vlees

De tabel geldt voor gerechten die in de koude oven worden geplaatst. De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de toestand van het vlees.

Vlees	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Gestoofd rundvlees (bijv. klapstuk)	1 kg	gesloten	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Runderlende	1 kg	open	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbief rosé*	1 kg	open	2		220-240	40
Steaks, doorgebakken		Rooster***	5		3	20
Steaks, rosé		Rooster***	5		3	15
Varkensvlees zonder zwaard (b.v. halsstuk)	1 kg	open	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150
Varkensvlees met zwaard** (bijv. schouder, schenkel)	1 kg	open	2		230-250	130
	1,5 kg		2		220-240	160
	2 kg		2		210-230	180

Vlees	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Casseler met been	1 kg	gesloten	2		210-230	70
Gehakt	750 g	open	2		200-220	70
Worstjes	ca. 750 g	Rooster***	4		3	15
Kalfsvlees	1 kg	open	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lamsbout zonder been	1,5kg	open	2		180-200	120

* Keer rosbief halverwege de bereidingstijd om. Wikkel het na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

** Snijd het zwoerd van het varkensvlees in. Als het vlees moet worden omgekeerd, leg het dan eerst met het zwoerd naar beneden in de schaal.

*** Email plaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Gevogelte








De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

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




Als u direct op het rooster grilt, schuif dan de email plaat op hoogte 1 in de oven.

Steek bij eend of gans het vel onder de vleugels vast, dan kan het vet weglopen.

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, gezouten water of sinaasappelsap.

Gevogelte	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Halve kippen 1 tot 4 stuks	400 g per stuk	Rooster	2		220-240	50-60
Kip in stukken	250 g per stuk	Rooster	2		220-240	30-40
Kip, heel 1 tot 4 stuks	1 kg per stuk	Rooster	2		220-240	60-80
Eend	1,7 kg	Rooster	2		210-230	90-100
Gans	3 kg	Rooster	2		200-220	100-120
Babykalkoen	3 kg	Rooster	2		210-230	80-100
2 kalkoenbouten	800 g per stuk	Rooster	2		210-230	100-120

Vis De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Vis	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Gegrilde vis	à 300 g		3		2	20-25
	1 kg	Rooster*	2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Vis in plakken, bijv. koteletten	300 g per stuk	Rooster*	4		Stand 3	20-25

* Email plaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Praktische tips voor gewoon braden en braden op de grill






Er zijn geen referenties in het oriëntatieschema met betrekking tot het gewicht van het te bereiden gebrad.



Programmeer het lagere gewicht dat er het dichtstbij in de buurt komt en verleng de braadcyclus.

Hoe kan ik controleren of het gebräad gaar is?	Gebruik een vleesthermometer (beschikbaar in gespecialiseerde handelszaken) of doe de "lepeltest". Druk met een lepel op het gebräad. Als het vlees stevig aanvoelt tegen de door de lepel uitgeoefende druk, dan is het gaar; zo niet, dan moet het nog enige tijd in de oven blijven.
Het gebräad is te donker geworden en de korst is op verschillende punten aangebrand.	Controleer of de hoogte en de gekozen temperatuur juist zijn.
Het gebräad ziet er goed uit, maar de saus is aangebrand.	Gebruik de volgende keer een kleinere schaal of gebruik meer vloeistof.
Het gebräad ziet er goed uit, maar de saus is nog niet bruin en lijkt waterig.	Gebruik de volgende keer een grotere schaal of gebruik minder vloeistof.
Bij het bereiden van de braadsaus ontstaat waterdamp.	Een gedeelte van deze damp wordt afgevoerd via de dampopening, waarbij op bedieningspaneel of aan de voorzijde van de meubels naast de oven condens, in de vorm van waterdruppels te zien is. Dit heeft een natuurkundige oorzaak.

Soufflé's, gratineerde gerechten, toast

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur minuten
Zoete soufflés (bijv. kwarksoufflé met fruit)	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Hartige soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	Vuurvaste schaal,	3		210-230	30-40
	Email plaat	3		210-230	20-30
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	Vuurvaste schaal of	2		160-180	50-60
	Email plaat	2		160-180	50-60

Gerecht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur minuten
Brood roosteren	Rooster	5		3	4-5
Toast gratineren	Rooster**	4		3	5-8





* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** Email plaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Strudel met vruchtenvulling*	Geëmailleerde bakvorm	3		200-220	30-40
Patates frites*	Geëmailleerde bakvorm	3		210-230	25-30
Pizza*	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza, stokbrood*	Rooster	3		200-220	20-25

* Leg bakpapier op de toebehoren. Let erop dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen.

N.B.

De bakvorm kan tijdens het bakken van diepvriesgerechten iets kromtrekken. Dit wordt veroorzaakt door de grote temperatuurverschillen. De vervorming verdwijnt al tijdens het bakken.

Jam koken

Vorbereidingen:

Gebruik schone potten en rubberen ringen, in perfecte staat. De potten moeten, zo mogelijk, dezelfde afmetingen hebben. De waarden van de tabel hebben betrekking op ronde potten met een inhoud van 1 liter.

Opgelet! Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels kunnen springen.


Gebruik uitsluitend fruit en groente in perfecte staat. Was ze altijd goed.

Doe het fruit of de groente in de potten. Maak de randen van de pot, zo nodig nogmaals schoon. Ze moeten schoon zijn. Plaats de rubberen ring en het deksel, als ze nat zijn, op de gevulde pot. Sluit de potten met een beugel.

Zet nooit meer dan zes potten tegelijk in de oven.

De aangeduide tijden zijn slechts ter oriëntatie. De omgevingstemperatuur, het aantal potten en de temperatuur van de inhoud van de pot kunnen invloed hebben op deze waarden, waardoor ze kunnen afwijken. Controleer, alvorens de oven uit te zetten, of de inhoud van de potten werkelijk borrelt.

Zo wordt dit geprogrammeerd

1. Plaats de geëmailleerde vlakke bakplaat op hoogte
2. Zet de potten op de bakplaat, zodanig dat ze elkaar niet aanraken.
2. Giet een halve liter warm water (ca. 80 °C) in de vlakke geëmailleerde bakplaat.
3. Sluit de ovendeur.
4. Zet de functieknop op .
5. Stel de temperatuurknop af tussen 170 en 180 °C.

Jam koken

Zet de temperatuurknop uit als er met korte tussenpozen belletjes verschijnen binnen in de potten, - na 40 tot 50 minuten. De functieknop blijft ingeschakeld.

Neem de potten na 25 tot 35 minuten op restwarmte uit de oven. Door de potten gedurende langere tijd af te koelen in de oven ontstaan er kiemen en wordt de jam zuur. De functieknop uitzetten.

Fruit in potten met een inhoud van 1 liter	vanaf het verschijnen van belletjes	Nadien verwarmen
Appels, bessen, aardbeien	Uitschakelen	ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, bessen	Uitschakelen	ca. 30 minuten
Appel-, peren-, pruimenmoes	Uitschakelen	ca. 35 minuten

Groente koken

Verlaag de temperatuur zodra er belletjes in de pot verschijnen, tot 120–140 °C met de temperatuurknop. Kijk in de tabel wanneer de temperatuurknop moet worden uitgezet. Laat de groente nog ongeveer 30-35 minuten in de oven staan. Gedurende deze tijd blijft de functieknop ingeschakeld.

Groenten met koude bouillon in potten met een inhoud van een liter	vanaf het verschijnen van belletjes 120–140 °C	Nadien verwarmen
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






Zet de potten, als u ze uit de oven haalt, niet op een koude of vochtige ondergrond; de potten kunnen anders kapotspringen.

Testgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken



De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Spritsgebak	Aluminium plaat	2		150-170	20-30
Small cakes 20 stuks per plaat (voorverwarmen)	Aluminium plaat	3		160-180	20-30
Waterbiscuit	Springvorm	1		160-180	30-40
Plaatkoek met gist	Aluminium plaat	3		170-180	25-35
Appeltaart	Aluminium plaat + 2 springvormen van blik Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

* Zet het gebak diagonaal op het aluminium plaat.

Grillen

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur minuten
Toast roosteren (10 min. voorverwarmen)	Rooster	5		3	1-2
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	4		3	25-30

* Na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren. De aluminium plaat altijd op hoogte 1 inschuiven.

Table de matières

dConsignes de sécurité	72
Avant l'assemblage	72
Indications pour votre sécurité	73
Causes des dommages	74
Votre nouveau four	76
Bandeau de commande	76
Sélecteur des fonctions	76
Bouton de commande température	77
Minuterie	78
Compartiment de cuisson	78
Accessoires	79
Avant la première utilisation	81
Chauffer le four	81
Nettoyage des accessoires	81
Réglage du four	81
Mode de cuisson et température	82
Entretien et nettoyage	83
Produits de nettoyage	83
Fonction lumière	85
Décrocher et accrocher les supports	85
Démonter et remonter la porte du four	86
Que faire en cas d'incident	88
Tableau d'incidents	88
Changer l'ampoule de la plaque supérieure du four	89
Vitre protectrice	89
Service technique	90

Table de matières

Conseils pour économiser de l'énergie et concernant l'environnement	90
Économiser de l'énergie	90
Élimination des résidus de manière écologique	91
Tableaux et suggestions	91
Gâteaux et pâtisseries	92
Conseils pour la pâtisserie	94
Viande, volaille, poisson	95
Conseils pratiques pour le rôtissage conventionnel et la grillade	99
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	99
Produits cuisinés surgelés	100
Élaboration de confitures	101
Plats tests	103

Consignes de sécurité

Lisez attentivement les instructions de ce manuel. Conservez les notices d'utilisation et de montage. Si cet appareil est cédé à une autre personne, le manuel correspondant doit l'accompagner.

Ces notices d'instructions sont valides autant pour les fours indépendants que pour les fours polyvalents. Si votre four est polyvalent, lisez la notice d'utilisation de la plaque concernant l'utilisation de son bandeau de commande.

Avant l'assemblage

Dommages pendant le transport

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. En cas de dommages dus au transport, ne branchez pas l'appareil.

Branchement électrique

L'appareil doit uniquement être branché par un technicien spécialisé et agréé. La garantie ne couvre pas les dommages occasionnés par une erreur de branchement.

Avant la première utilisation de votre appareil, vérifiez que l'installation électrique de votre maison possède une prise de terre et réunit toutes les conditions de sécurité en vigueur. L'assemblage et la connexion de votre appareil doivent être effectués par un technicien agréé.

L'utilisation de cet appareil sans prise de terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer, bien que dans des circonstances très peu probables, de graves dommages (blessures personnelles et décès par électrocution).

Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement inadéquat et des possibles dommages provoqués par des installations électriques non conformes.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Porte du four

La porte du four doit rester fermée quand le four est en fonctionnement. Comme mesure de précaution, il est recommandé de laisser la porte du four toujours fermée, même quand le celui-ci est éteint.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Risque de brûlures !
Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlures !
Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution !
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, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Sécurité supplémentaire de la porte

Pour certaines recettes qui requièrent de longs temps d'utilisation du four à des températures élevées, la porte du four peut atteindre une forte température.

S'il y a des enfants en bas âge dans votre foyer, surveillez-les bien lorsque le four est en fonctionnement.

Il existe également un dispositif de protection qui interdit tout contact avec la porte du four. Cet accessoire en option (671383) est disponible auprès de notre Service technique.

Causes des dommages

Accessoires, récipients, film, papier sulfurisé ou papier en aluminium sur la sole du four

Ne placez aucun accessoire sur la sole du four. Ne placez aucun film ni papier d'aucune sorte sur la sole du four pour la couvrir. Ne placez aucun récipient sur la sole du four si la température est réglée sur plus de 50 °C

car il surchaufferait. Les temps de cuisson ne seraient alors plus applicables et l'émail serait endommagé.

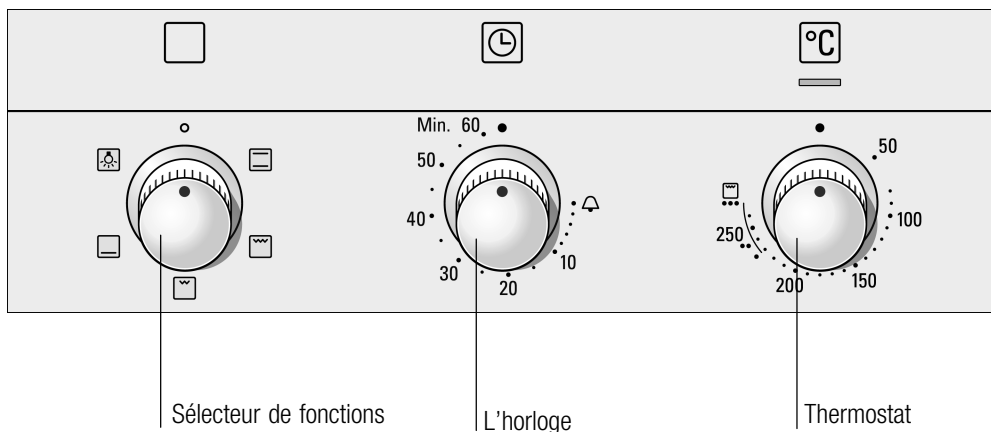
Eau dans le four chaud	Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud car de la vapeur se formerait. Les variations thermiques peuvent endommager l'émail et les accessoires.
Aliments liquides	Ne conservez pas d'aliments liquides longtemps à l'intérieur du four avec la porte fermée au risque d'endommager l'émail.
Jus de fruits	Ne remplissez pas trop le bac pour préparer des gâteaux aux fruits moelleux. Si du jus de fruits venait à goutter du bac, il laisserait des taches indélébiles. Si vous le pouvez, utilisez la tôle de cuisson émaillée profonde.
Refroidir avec la porte ouverte	Ouvrez toujours la porte pour laisser refroidir le four. Les façades des meubles contigus pourraient s'altérer avec le temps même lorsque la porte du four n'est qu'entrouverte.
Joint du four très sale	Lorsque le joint du four est très sale, la porte ne peut se fermer correctement pendant le fonctionnement du four. Les façades des meubles contigus peuvent alors s'altérer. Veillez à toujours maintenir le joint du four propre.
Porte du four comme surface d'appui	Ne vous appuyez ni ne vous asseyez sur la porte du four ouverte. Ne placez aucun récipient ni accessoire sur la porte du four.
Transport de l'appareil	Ne transportez ni ne tenez pas le four par la poignée de porte : <ul style="list-style-type: none"> ■ la poignée ne supporterait pas le poids de l'appareil et elle pourrait se rompre, ■ la plaque en verre de la porte pourrait se déplacer et se décaler par rapport à la façade du four.

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 l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Sélecteur des fonctions

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

Position

- Position zéro
- ☐ Convection naturelle*
- ☐ Gril, grande surface

Utilisation

Le four est éteint.

Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier.
La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.


Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson.
Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.

Position

 Gril, petite surface

Utilisation

Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités.
La partie centrale de la résistance du gril chauffe.

 Chaleur de sole

Mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux.
La chaleur est diffusée par la sole.

 Lampe du four

Allumer la lampe du four.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer le classement selon l'efficacité énergétique selon EN50304.

Lorsque vous réglez le sélecteur des fonctions, la lampe à l'intérieur du four s'allume.

Bouton de commande température

Le bouton de commande température vous permet de choisir la température ou le niveau de gril.

Position

● Position zéro



Sens

Le four ne chauffe pas.


50-270 Marge de température

La température du compartiment intérieur du four en °C.

●, ●●, ●●● Niveaux de gril

Les niveaux pour le gril de petite surface  et de grande surface 

- = niveau 1, doux
- = niveau 2, moyen
- = niveau 3, puissant

Quand le four chauffe, le voyant lumineux du bouton de commande température s'allume. Il s'éteint lors des pauses de réchauffement. Le voyant lumineux ne s'allume pas avec la fonction lumière .



Si vous souhaitez utiliser le gril plus de 15 minutes, réglez le bouton température sur gril doux.

Minuterie

La minuterie vous permet de programmer des temps allant jusqu'à 60 minutes. Elle fonctionne indépendamment du reste des réglages du four.

Position		Sens
●	Position zéro	La minuterie est désactivée.
Min.	Fin du temps programmé	Signal qui apparaît lorsque le temps programmé sur la minuterie est terminé.
🔔 - 60	Plage des minutes	Marges de temps.

La programmation s'effectue de la façon suivante :

Tournez la minuterie vers la droite pour régler le temps voulu.

Le temps maximum est de 60 minutes. Veillez à ne pas tourner la minuterie au-delà.

Quand le temps s'est écoulé

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit.

Tournez le bouton sur la position zéro.


Compartment de cuisson

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

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

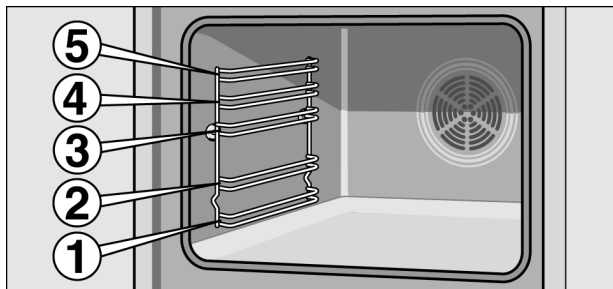
Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. En réglant le sélecteur des fonctions sur la position  vous pouvez allumer la lampe sans chauffage.

Accessoires

Les accessoires peuvent être placés dans le four à 5 hauteurs différentes.

Il est possible d'extraire l'accessoire d'environ 2/3 sans qu'il se renverse. Ainsi, les aliments peuvent être retirés facilement.




Si les accessoires chauffent, ils peuvent se déformer. Une fois refroidis, ils reprendront leur forme originale et leur fonction n'en sera pas altérée.

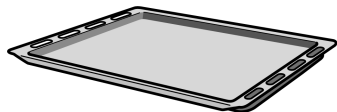
Votre four est fourni avec quelques-uns des accessoires suivants.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HZ.



Grille

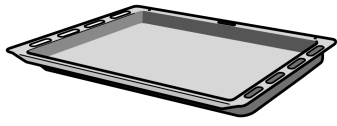
Pour récipients, moules, rôtis, pièces à griller et plats surgelés. Introduisez la grille en orientant la courbure vers le bas .



Tôle de cuisson émaillée plate

Pour gâteaux, petits-fours et petits gâteaux.

Introduisez la tôle dans le four en veillant à ce que le bord incliné se trouve vers la porte du four.



Tôle de cuisson émaillée profonde

Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Vous pouvez également utiliser cette tôle pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.

Introduisez la tôle de cuisson émaillée profonde en veillant à ce que le bord incliné se trouve vers la porte du four.

Accessoires spéciaux

Par la suite, vous pouvez acquérir les accessoires spéciaux dans un commerce spécialisé ou auprès du Service technique.

La disponibilité des accessoires spéciaux varie en fonction du pays. Pour en savoir davantage, consultez la documentation d'achat.

Plaque à pâtisserie émaillée
HZ 361000

pour gâteaux et petits fours.

Lèche-frite HZ 362000

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

Grille HZ 364000

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

Poêle en verre HZ 366000

Une plaque à pâtisserie haute en verre. Convient également comme vaisselle de service.

Plaque à pizza HZ 317000

Idéale pour des pizzas, produits surgelés ou de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèche-frite. Placez la plaque sur la grille et basez-vous sur les indications dans les tableaux.

Cocotte en métal HZ 26000

La cocotte est adaptée à la zone pour poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Elle convient pour le système sensoriel de cuisson, mais aussi pour le rôtissage automatique.

La cocotte est émaillée à l'extérieur et possède un revêtement anti-adhérent intérieur.

Cocotte en verre HZ 915001

La cocotte en verre convient pour des plats braisés et des gratins préparés au four.

Elle est idéale pour le rôtissage automatique.

Triple rail télescopique complet
HZ 338356

Les rails télescopiques au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer complètement les accessoires, sans qu'ils ne basculent.

Avant la première utilisation

Nous vous présentons ci-après les différentes étapes à suivre avant d'utiliser votre four pour la première fois.

Commencez par lire le chapitre *Consignes de sécurité*.

Chauffer le four

Pour supprimer l'odeur de neuf, chauffez le four à vide et fermé. La meilleure solution consiste à chauffer le four pendant une heure avec la chaleur de voûte et la chaleur de sole ☐ à 240 °C.

Vérifiez qu'il ne reste aucun élément d'emballage à l'intérieur du four.

1. Sélectionnez la chaleur de voûte et celle de sole ☐ à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionnez 240 °C avec le bouton température.

Éteignez le four après 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, et frottez-les avec une lavette.

Réglage du four

Le réglage du four se fait simplement au moyen du sélecteur du mode de cuisson et du thermostat.

Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez le mode de cuisson et la température appropriés à de nombreux plats.

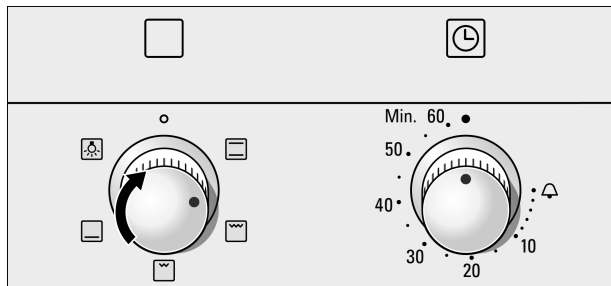
Remarque

Il est recommandé de préchauffer toujours le four avant d'introduire l'aliment pour éviter la création excessive de condensations sur la vitre.

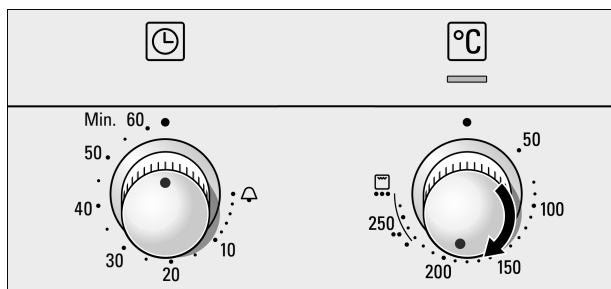
Mode de cuisson et température

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

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur du mode de cuisson.



2. Régler la température ou la position gril à l'aide du thermostat.



Le four commence à chauffer.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur du mode de cuisson sur la position zéro.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

Entretien et nettoyage

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

Conseils et avertissements

Il est possible que des nuances apparaissent sur la façade du four à cause des différents matériaux (verre, matière plastique ou métal).

Les ombres que peut présenter 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 très élevées. 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 brosses ou éponges dures,
- des nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.

Lavez soigneusement les éponges neuves avant de les utiliser.

Zone

Produits de nettoyage

Façade du four

Eau chaude avec un peu de savon :
Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.

Zone	Produits de nettoyage
Acier inoxydable	<p>Eau chaude avec un peu de savon :</p> <p>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.</p> <p>Nettoyer immédiatement les taches d'eau, de graisse, de maïzena et de blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne corrodent les surfaces.</p> <p>Vous pouvez acquérir dans les centres de Service technique ou commerces spécialisés des produits spécialement prévus pour l'entretien des surfaces chaudes en acier inoxydable. Appliquer le produit de nettoyage avec un chiffon doux très fin.</p>
Plaques en verre	<p>Produits de nettoyage de vitres :</p> <p>Nettoyer avec un chiffon doux.</p> <p>Ne pas utiliser de grattoirs pour verre</p>
Plaques en verre de la porte	<p>Produits de nettoyage de vitres :</p> <p>Nettoyer avec un chiffon doux.</p> <p>Ne pas utiliser de grattoirs pour verre</p>
Couvercle en verre de la lampe du four	<p>Eau chaude avec un peu de savon :</p> <p>Nettoyer avec une lavette.</p>
Joint (ne pas démonter)	<p>Eau chaude avec un peu de savon :</p> <p>Nettoyer avec une lavette. Ne pas frotter.</p>
Clayettes	<p>Eau chaude avec un peu de savon :</p> <p>Laisser tremper puis nettoyer avec une lavette ou une brosse.</p>
Accessoires	<p>Eau chaude avec un peu de savon :</p> <p>Laisser tremper puis nettoyer avec une lavette ou une brosse.</p>

Nettoyer la sole du four et les parois émaillées

Utilisez 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, utilisez une éponge métallique fine ou un produit de nettoyage spécialement destiné aux fours. Procédez toujours à ce nettoyage lorsque le compartiment intérieur du four est froid.

Fonction lumière

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

Allumer l'ampoule du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position .

L'ampoule s'allume. Le bouton température doit être éteint.

Eteindre l'ampoule du four

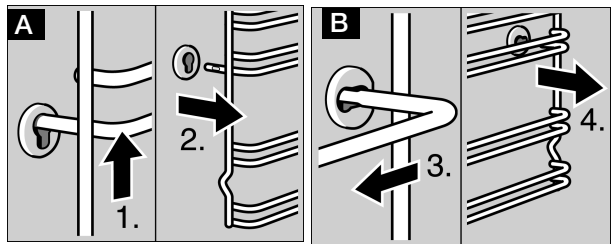
Tournez le bouton de fonctions sur la position .

Décrocher et accrocher les supports

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

Décrocher les supports

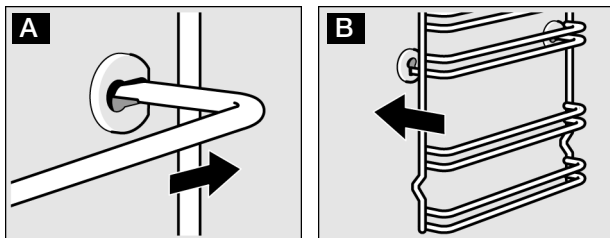
1. Lever les supports à l'avant vers le haut
2. et les décrocher. (Fig. A)
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et l'enlever. (Fig. B)



Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (Fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant. (Fig. B)



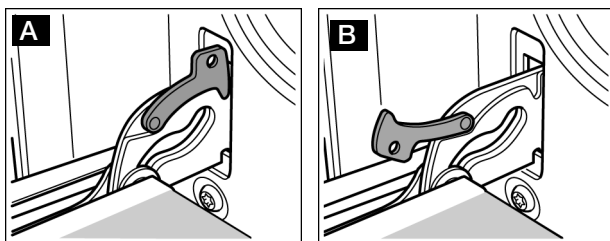
Les supports s'adaptent à droite et à gauche.
La courbure doit toujours être en bas.

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.

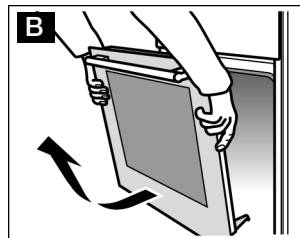
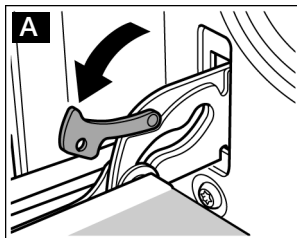


Danger de lésions ! Si les charnières ne sont pas bloquées à l'aide du taquet, la porte pourrait se refermer brusquement.

Vérifiez que les taquets se trouvent toujours en position verrouillée à moins que vous ne souhaitiez démonter la porte.

Démonter la porte

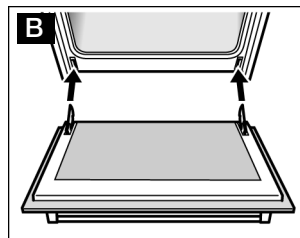
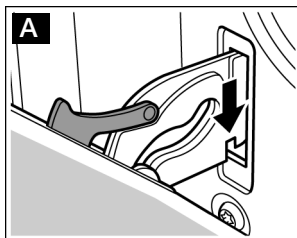
1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Sortez les deux taquets de verrouillage situés à droite et à gauche. (Schéma A)
3. Refermez la porte du four jusqu'à la butée. (Schéma B)
Tenez la porte par les côtés avec les deux mains. Refermez-la légèrement, puis sortez-la.



Remonter la porte

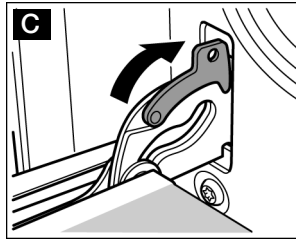
Remplacez la porte en suivant les mêmes étapes mais en sens inverse.

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'encaster des deux côtés. (Schéma B)



Si les charnières ne sont pas correctement mises en place, la porte pourrait ne pas être alignée.

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



Danger de lésions ! Ne touchez pas la charnière si la porte venait à tomber ou que la charnière se refermait brusquement.
Prévenez le Service technique.

Que faire en cas d'incident

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

Tableau d'incidents

Incident	Cause possible	Solution / conseils
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifier dans le disjoncteur automatique que le fusible est en bon état.
	Coupure de courant.	Vérifier que la lumière de la cuisine s'allume ou que d'autres appareils électroménagers fonctionnent.



Danger de décharge électrique !
Les dépannages non appropriés sont dangereux. Ils ne peuvent être effectués que par un personnel du Service technique dûment formé.

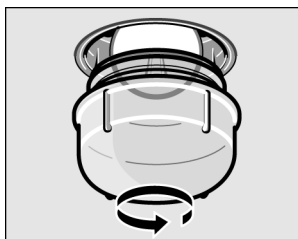
Changer l'ampoule de la plaque supérieure du four

L'ampoule du four doit être remplacée si elle est détériorée. Des ampoules de rechange résistantes à la température peuvent être achetées auprès du Service Technique ou dans des commerces spécialisés.

N'utilisez que ces ampoules.



- 1.** Danger de décharge électrique !
Débranchez l'appareil du réseau électrique.
Assurez-vous qu'il soit bien débranché.
- 2.** Placez un chiffon de cuisine dans le four froid, pour éviter des dommages.
- 3.** Retirez la vitre protectrice en la dévissant vers la gauche.



- 4.** Remplacez l'ampoule par une autre de type similaire.
- 5.** Revissez la vitre protectrice.
- 6.** Retirez le chiffon de cuisine et rebranchez l'appareil au réseau électrique.

Vitre protectrice

Vous devez remplacer les vitres protectrices lorsqu'elles sont endommagées.

Les vitres protectrices sont disponibles auprès du Service technique. Indiquez le n° de produit ainsi que le n° de fabrication de l'appareil.

Service technique

Notre Service technique est à la disposition des utilisateurs pour effectuer des réparations de l'appareil, réaliser l'achat d'accessoires ou de pièces détachées et répondre à toute question sur nos produits ou services.

Les informations de notre Service technique sont disponibles sur la documentation jointe.

N° de produit et n° de fabrication

Si vous contactez notre Service technique, indiquez le numéro de produit (E) et de fabrication (FD) de l'appareil.

L'étiquette de caractéristiques reprenant ces numéros est collée sur le côté droit de la porte du four.

Pour éviter tout ennui, nous vous recommandons d'annoter les informations de votre appareil ainsi que le numéro de téléphone du Service technique ci-dessous.

N° de produit.	N° de fab. :
----------------	--------------

Service technique ☎

Conseils pour économiser de l'énergie et concernant l'environnement

Ce chapitre reprend quelques conseils pour économiser de l'énergie pendant le cycle de cuisson et de rôtissage, ainsi que des consignes pour la mise au rebut de l'appareil.

Économiser de 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.

Ouvrez le moins possible la porte du four pendant le cycle de cuisson et de rôtissage.

Si vous enfournez plusieurs gâteaux, faites–le de préférence un par un. Le four sera encore chaud et vous réduirez ainsi le temps de cuisson du second gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules rectangulaires 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.

Élimination des résidus de manière écologique



Jetez l'emballage de manière écologique.

Cet appareil est identifié conformément à la Directive de Résidus des Appareils Électriques et Électroniques WEEE 2002/96/CE.

Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés dans tout le territoire européen.

Tableaux et suggestions

Vous trouverez ci–après tout un choix de plats et les réglages optimaux pour les élaborer. Les accessoires que vous pouvez utiliser ainsi que la hauteur de cuisson sont indiqués. Nous y présentons également quelques suggestions sur les récipients et la préparation et vous donnons quelques astuces au cas où le résultat ne serait pas à la hauteur de vos espoirs.

Si vous souhaitez utiliser votre propre recette, reportez–vous à un produit équivalent du tableau de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Moules à pâtisserie

Idéalement, utilisez des moules métalliques de couleur sombre.

Placez toujours le moule sur la grille.

Tableaux




Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les aliments dans le four froid. Ainsi vous économisez de l'énergie. Si vous souhaitez préchauffer le four, raccourcissez les temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

Vous pouvez consulter dans les tableaux le mode de cuisson qui convient le mieux au type de gâteau ou petits-fours en question.









La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la consistance de la pâte. C'est pourquoi nous indiquons toujours des marges de temps dans les tableaux de cuisson. Commencez avec la valeur la plus faible. Les gâteaux sont dorés plus uniformément avec une température faible. Si vous le désirez, vous pourrez augmenter la température la prochaine fois.

Vous trouverez des informations supplémentaires au paragraphe « Conseils pratiques de cuisson » qui se trouve après les tableaux.

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux à pâte levée simple	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	2	☐	170-190	50-60
Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés)	Moule à kouglof/ à savarin/à cake	2	☐	150-170	60-70
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1	☐	170-190	25-35
Fonds de tarte en pâte levée fine	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	☐	150-170	20-30
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2	☐	160-180	30-40

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	Moule démontable en couleur foncée	1		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/ moule à kouglof	2		160-180	50-60
Tartes salées* (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1		180-200	50-60

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

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche	Moule émaillé	2		160-180	20-30
Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante (fruits)	Moule émaillé	3		170-190	40-50
Biscuit roulé (préchauffer)	Moule émaillé	3		170-190	15-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Moule émaillé	2		170-190	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Moule émaillé	3		160-180	60-70
Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine	Moule émaillé	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Moule émaillé	2		180-200	55-65
Pizza	Moule émaillé	2		220-240	25-35

Pain et petits pains		Hauteur	Mode de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Pain à la levure de boulanger avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Tôle de cuisson émaillée	2		270 200	8 35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Tôle de cuisson émaillée	2		270 200	8 40-50
Petits pains (au seigle, par ex.)	Tôle de cuisson émaillée	3		200-220	20-30

* Ne versez jamais d'eau directement à l'intérieur du four chaud.

Pain et petits pains		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits gâteaux secs	Moule émaillé	3		150-170	10-20
Meringue	Moule émaillé	3		80-100	90-180
Pâte à chou	Moule émaillé	2		200-220	30-40
Macarons	Moule émaillé	3		100-120	30-40
Pâte feuilletée	Moule émaillé	3		200-220	20-30

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.


Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Le gâteau s'affaisse.

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle  . Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La moule émaillé convient également très bien au gros rôti.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour les rôtis

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Retournez à mi-temps de la cuisson les morceaux de viande.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.






















Enfournez en plus la moule émaillé au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Viande

Le tableau s'entend enfournement dans le four froid. Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

V viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Rôti de bœuf à braiser (p.ex. noix entrecôte)	1 kg	fermé	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Aloyau	1 kg	ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbif, à point*	1kg chacune	ouvert	2		220-240	40
Steaks, bien cuits		Grille***	5		3	20
Steaks, à point		Grille***	5		3	15
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1 kg	ouvert	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150
Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret)	1 kg	fermé	2		230-250	130
	1,5 kg		2		220-240	160
	2 kg		2		210-230	180
Carré de porc avec l'os	1kg chacune	fermé	2		210-230	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2		200-220	70
Saucisses	750 g env.	Grille***	4		3	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Gigot d'agneau désossé	1,5kg	ouvert	2		180-200	120

* Tournez le ros bif à mi-cuisson. Une fois le ros bif cuit, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

** Entaillez la couenne de la viande de porc puis, au moment de la retourner, posez la viande avec la couenne au contact du plat.

*** Enfourez la moule émaillé au niveau 1.

Volaille








Le tableau s'entend pour un enfouement dans le four froid.

Les indications de poids figurant dans le tableau s'entendent pour de la volaille non farcie, prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfourez la moule émaillé au niveau 1.





Percez la peau sous les ailes des canards ou des oies afin que la graisse puisse s'écouler.

Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange en fin de cuisson.

Volaille	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés	de 400 g	Grille	2		220-240	50-60
Morceaux de poulet	de 250 g	Grille	2		220-240	30-40
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille	2		220-240	60-80
Canard	1,7 kg	Grille	2		210-230	90-100
Oie	3 kg	Grille	2		200-220	100-120
Dindonneau	3 kg	Grille	2		210-230	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g	Grille	2		210-230	100-120

Poisson

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Poisson	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Poisson, grillé	de 300 g	Grille*	3		2	20-25
Poisson, frit	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille*	4		2	20-25

* Enfourez la moule émaillée au niveau 1.

Conseils pratiques pour le rôtissage conventionnel et la grillade

Aucune référence n'apparaît dans le tableau d'orientation concernant le poids du rôti que je souhaite préparer.

Programmez le poids inférieur le plus proche et allongez le cycle de cuisson.

Comment vérifier que le rôti est à point ?

Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les commerces spécialisés) ou effectuez le « test de la cuillère ». Pressez la cuillère contre le rôti. Si la viande est consistante au toucher, elle est à point ; sinon, vous devrez la laisser rôtir encore quelque temps.

Le rôti est trop sombre et il est même brûlé à plusieurs endroits.

Vérifiez que la hauteur et la température choisies sont bien les bonnes.

Le rôti est joli mais le jus est brûlé.

La prochaine fois, utilisez un récipient plus petit ou ajoutez plus de liquide.

Le rôti est joli mais le jus n'a pas bruni, il est trop clair.




La prochaine fois, utilisez un récipient plus grand ou ajoutez moins de liquide.

Au moment de faire le jus de rôti, de la vapeur d'eau s'échappe.

Grande partie de cette vapeur est évacuée par l'évent de anti-buée et peut se condenser sous forme de gouttes d'eau dans le bandeau de commande, qui lui est plus froid, ou sur les façades des meubles adjacents. Ce phénomène est normal et inévitable.

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée minutes
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	2		180-200	40-50
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	Plat à gratin, moule émaillé	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30

Mets	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée minutes
Soufflés salés à base d'ingrédients crus* (p.ex. gratin de pommes de terre)	Moule à soufflé ou,	2		160-180	50-60
	l'moule émaillé	2		160-180	50-60
Brunir des toasts	Grille	5		3	4-5
Gratiner des toasts	Grille**	4		3	5-8

* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.
** Enfourez la moule émaillée au niveau 1

Produits cuisinés surgelés

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

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits*	Moulé émaillé	3		200-220	30-40
Pommes frites*	Moulé émaillé	3		210-230	25-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Grille	3		200-220	20-25

* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

Remarque

Pendant la cuisson d'aliments surgelés, la Moulé émaillé peut se déformer. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l'accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson ou le rôtissage.

Élaboration de confitures

Préparatifs :

Utilisez des pots et rondelles de caoutchouc propres et en parfait état. Les pots doivent être, dans la mesure du possible, de même taille. Les valeurs du tableau se rapportent à des pots ronds d'un litre. Attention ! N'utilisez pas de pots de plus grande contenance ou plus hauts car les couvercles pourraient éclater.

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

Versez les fruits ou légumes dans les pots. Nettoyez à nouveau les bords des pots, si besoin est. Il est important que ceux-ci soient toujours propres. Placez la rondelle de caoutchouc et le couvercle humides sur le pot rempli. Fermez les pots avec une bride.

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

Les temps indiqués sont des valeurs indicatives. La température ambiante, le nombre de pots et la température de leur contenu peuvent faire varier ces valeurs. Avant d'éteindre le four, assurez-vous que le contenu des pots bouillonne réellement.

La programmation s'effectue de la façon suivante :

1. Placez la tôle de cuisson émaillée plate à la hauteur 2. Placez les pots sur la tôle en évitant qu'ils se touchent.
2. Versez un demi-litre d'eau chaude (env. 80 °C) sur la tôle de cuisson émaillée.
3. Fermez la porte du four.
4. Réglez le bouton de fonctions sur .
5. Réglez le bouton température entre 170 et 180 °C.

Confitures

Dès que des bulles commencent à apparaître à intervalles courts dans les pots (après 40 à 50 minutes), éteignez le bouton température. Laissez le bouton de fonctions en marche.

Après 25 à 35 minutes (chaleur résiduelle), retirez les pots du four. Les laissez refroidir longtemps dans le four favoriserait l'apparition de germes et les confitures seraient plus acidulées. Éteignez le bouton de fonctions.

Fruits dans des pots de 1 litre	Dès que des bulles apparaissent	Réchauffement postérieur
Pommes, groseilles, fraises	Déconnexion	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles	Déconnexion	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	Déconnexion	env. 35 minutes

Cuisson de légumes

Dès que des bulles commencent à monter du pot, réduisez la température de 140 à 120 °C avec le bouton température. Consultez le tableau pour savoir à quel moment éteindre le bouton température. Laissez les légumes dans le four pendant encore 30-35 minutes. Laissez le bouton de fonctions en marche pendant ce temps.

Légumes avec bouillon froid dans des pots d'un litre	Dès que des bulles apparaissent	Réchauffement postérieur
	120-140 °C	
Concombres	-	env. 35 minutes
Betteraves rouges	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots, choux-raves, choux rouges	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits-pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Retirer les pots du four

Après avoir retiré les pots du four, ne les placez pas sur une surface froide ou humide car ils pourraient éclater.

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Tôle de cuisson en aluminium	2		150-170	20-30
Petits gâteaux 20 pièces par plaque (préchauffer)	Tôle de cuisson en aluminium	3		160-180	20-30
Biscuit à l'eau	Moule démontable	1		160-180	30-40
Gâteau à la levure de boulangier sur la plaque	Tôle de cuisson en aluminium	3		170-180	25-35
Tourte aux pommes	Tôle de cuisson en aluminium + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

* Placez les gâteaux décalés en diagonale sur la tôle de cuisson en aluminium.

Grillades

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Position de gril	Durée minutes
Brunir des toasts (préchauffer 10 min)	Grille	5		3	1-2
Beefburger 12 pièces*	Grille	4		3	25-30

* Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Índice

d Instruções de segurança	106
Antes da montagem	106
Indicações de segurança	107
Causas dos danos	108
O seu novo forno	110
Painel de comandos	110
Selector de funções	110
Comando de temperatura	111
Relógio temporizador	112
Interior do forno	112
Acessórios	113
Antes da primeira utilização	115
Aquecer o forno	115
Limpeza dos acessórios	115
Regular o forno	115
Tipo de aquecimento e temperatura	116
Manutenção e limpeza	117
Produtos de limpeza	117
Função luz	119
Engatar e desengatar as estruturas de suporte	119
Montar e desmontar a porta do forno	120
O que fazer em caso de avaria	122
Tabela de avarias	122
Mudar a lâmpada da placa superior do forno	123
Vidro de protecção	123
Serviço de Assistência Técnica	124

Índice

Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente	124
Poupar energia	124
Eliminação de resíduos não poluente	125
Tabelas e sugestões	125
Bolos e bolachas	126
Conselhos para fazer bolos	128
Carne, aves, peixe	129
Conselhos práticos para os assados convencionais e os grelhados	133
Soufflés, gratinados, tostas	133
Alimentos cozinhados e ultracongelados	134
Cozedura de doces	135
Refeições de teste	137

Instruções de segurança

Leia atentamente as instruções deste manual. Guarde as instruções de serviço e montagem. Se der o aparelho a outra pessoa, inclua o manual correspondente.

Estas instruções de serviço são válidas tanto para fornos independentes como polivalentes. No caso dos fornos polivalentes, leia as instruções de serviço que acompanham a placa para ficar a conhecer o funcionamento dos elementos de comando da mesma.

Antes da montagem

Danos durante o transporte

Verifique o aparelho depois de o retirar da embalagem. Caso haja danos provocados durante o transporte, não ligue o aparelho.

Ligação eléctrica

Só um técnico especialista autorizado pode ligar o aparelho. A garantia é anulada em caso de danos devidos a uma ligação incorrecta.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve certificar-se de que a instalação eléctrica da sua residência possui uma tomada de terra e que reúne todas as condições de segurança vigentes. A montagem e a ligação do aparelho devem ser realizadas por um técnico autorizado.

A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode causar, ainda que em circunstâncias muito pouco prováveis, sérios danos (lesões e morte por electrocussão).

O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado nem pelos eventuais danos originados por instalações eléctricas incorrectas.

Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos.

Não podem utilizar o aparelho, sem vigilância, os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Porta do forno

A porta do forno deve ficar fechada enquanto estiver a funcionar. Por precaução, recomenda-se que mantenha a porta do forno sempre fechada, incluindo quando estiver apagado.

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

Nunca toque nas superfícies interiores do forno nem nos elementos de aquecimento. Abra a porta do aparelho com cuidado, Pode sair vapor quente. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do forno.

Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa.

Perigo de curto-circuito!

Nunca entale cabos de ligação de electrodomésticos na porta quente do aparelho. O isolamento do cabo pode derreter.

Perigo de queimaduras!

Nunca deite água para dentro do aparelho quente. Cria vapor de água quente.

Perigo de queimaduras!
Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool. Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior do forno. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool e abra a porta do aparelho com cuidado.

Acessórios e recipientes quentes

Perigo de queimaduras!
Nunca retire acessórios ou recipientes quentes do forno sem pegas de cozinha.

Reparações indevidas

Perigo de choque!
As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Caso o aparelho esteja avariado, retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Segurança extra da porta

Com determinadas receitas que exigem tempos de cozedura prolongados a altas temperaturas, a porta do forno pode atingir uma temperatura elevada.

Se tiver crianças pequenas em casa, vigie-as enquanto o forno estiver em funcionamento.

Além disso, existe um dispositivo de protecção que impede o contacto directo com a porta do forno. Pode solicitar este acessório opcional (671383) através do nosso Serviço de Assistência Técnica.

Causas dos danos

Acessórios, recipientes, película aderente, papel vegetal ou papel de alumínio na base do forno

Não coloque acessórios na base do forno. Não cubra a base do forno com qualquer tipo de película aderente nem papel. Não coloque recipientes na base do forno se a temperatura regulada for superior a 50 °C.

Aquecem demasiado. Os tempos de cozedura deixam de ser válidos e o esmalte fica danificado.

Água no forno quente	Não derrame água no interior do forno enquanto estiver quente. Forma-se vapor de água. A oscilação térmica pode provocar danos no esmalte e nos acessórios.
Alimentos líquidos	Não conserve alimentos líquidos durante um período de tempo prolongado no interior do forno com a porta fechada. O esmalte ficaria danificado.
Sumo de fruta	Não encha demasiado o tabuleiro quando fizer bolos de fruta sumarentos. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas impossíveis de eliminar. Sempre que possível, utilize o tabuleiro esmaltado fundo.
Arrefecer com a porta aberta	Deixe arrefecer o forno apenas com a porta fechada. As partes frontais dos móveis contíguos podem danificar-se pouco a pouco mesmo com a porta do forno ligeiramente aberta.
Vedante do forno muito sujo	Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fica bem fechada durante o funcionamento. As partes frontais dos móveis contíguos podem deteriorar-se. Mantenha o vedante do forno sempre limpo.
Porta do forno como superfície de apoio	Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta. Não coloque recipientes nem acessórios sobre a porta do forno.
Transportar o aparelho	Não transporte nem segure o aparelho pelo puxador da porta: <ul style="list-style-type: none"> ■ o puxador não aguenta o peso do aparelho e pode partir-se ■ o vidro da porta pode deslocar-se e ficar desalinhado com a parte frontal do forno.

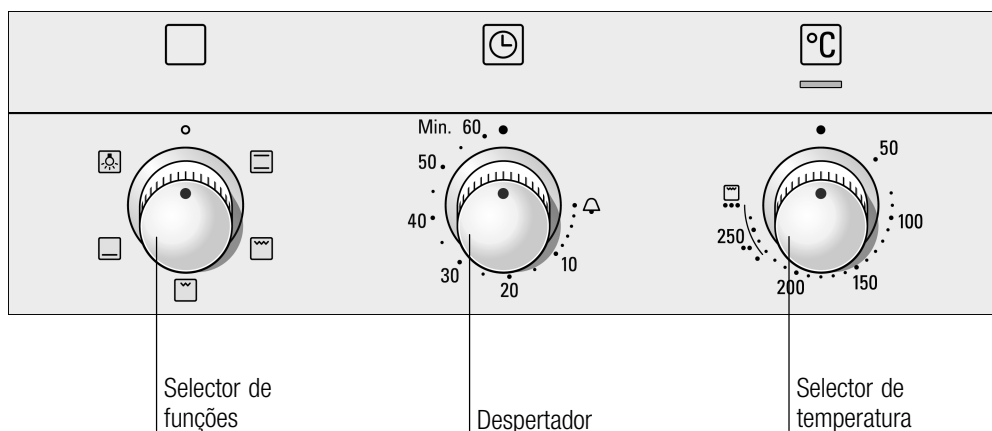
O seu novo forno

Apresentamos-lhe o seu novo forno. Este capítulo descreve as funções do painel de comandos e dos respectivos elementos individuais. Também inclui informações sobre os acessórios e os componentes do espaço interior do forno.

Painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos.

Em função do tipo do aparelho, poderão existir pequenas divergências nos pormenores.



Selector de funções

O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento.

Posição

- Posição "zero"
- ☐ Calor superior/inferior*

- ☐ Grelhar, grande superfície


Utilização

O forno está desligado.

Para preparar, num nível, bolos, soufflés ou assados magros, p. ex., carne de vaca ou de caça.
O calor provém uniformemente de cima e de baixo.

Para grelhar bifes, salsichas, tostas ou postas de peixe.
Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.

Posição

 Grelhar, pequena superfície

Utilização

Para grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas, tostas ou postas de peixe.

A parte central da resistência do grelhador fica quente.

 Calor inferior

Para fazer conservas, bem como assar ou dourar posteriormente.

O calor provém de baixo.

 Lâmpada do forno

Ligar a lâmpada do forno.

* Tipo de aquecimento com o qual foi determinada a classe de eficiência energética, de acordo com a Norma EN50304.

Ao regular o forno, a lâmpada do forno acende,

Comando de temperatura

O comando de temperatura permite seleccionar a temperatura ou o nível do grelhador.

Posição



● Posição zero

O forno não aquece.

50-270 Margem de temperatura

A temperatura do interior do forno em °C.


•, ••, ••• Níveis do grelhador

Os níveis para o grelhador de pequena superfície  e de grande superfície 

• = nível 1, suave

•• = nível 2, médio

••• = nível 3, forte

Quando o forno aquece, a lâmpada indicadora do comando de temperatura acende-se e nas pausas do aquecimento apaga-se. A lâmpada indicadora não se acende com a função luz .



Quando utilizar o grelhador, em tempos de cozedura superiores a 15 minutos, regule o comando de temperatura para grelhador suave.

Relógio temporizador

Com o relógio temporizador pode programar um tempo máximo de 60 minutos. Funciona de forma independente em relação ao resto das regulações do forno.

Posição		Significado
●	Posição zero	O relógio temporizador está desactivado.
Min.	Fim do tempo programado	Sinal que aparece quando termina o tempo programado do relógio temporizador.
🔔 - 60	Escala em minutos	Margens de tempo.

Como programar?

Rode o relógio temporizador para a direita até regular o tempo desejado.

A seguir a 60 existe um travão. Não o ultrapasse rodando o comando.

Uma vez decorrido o tempo


Uma vez decorrido o tempo, é emitido um aviso sonoro.

Rode o comando até à posição zero.

Interior do forno

A lâmpada do forno situa-se no interior do forno. Uma ventoinha de arrefecimento protege o forno de sobreaquecimento.

Lâmpada do forno

Enquanto o forno está a trabalhar, a lâmpada no interior do forno fica acesa. Com a posição  no selector de funções, poderá acender a lâmpada sem ligar o aquecimento.

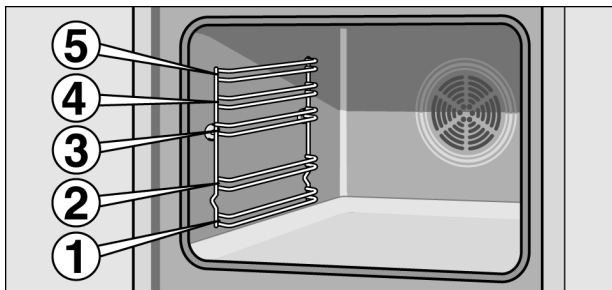
Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga e desliga-se quando necessário. O ar quente sai por cima da porta. Atenção! Não tape as fendas de ventilação. O forno pode sobreaquecer.

Acessórios

Pode colocar os acessórios no forno em 5 alturas diferentes.

É possível extrair 2/3 do acessório sem que ele caia. Deste modo, os alimentos podem retirar-se com facilidade.



Se os acessórios aquecerem, podem deformar-se. Depois de arrefecidos, desaparece a deformação sem afectar o funcionamento.

O seu forno só está equipado com alguns dos seguintes acessórios.

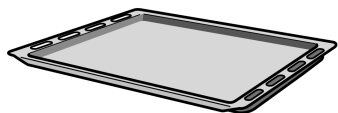
Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet. Indique sempre a referência HZ.



Grelha

Para recipientes, formas, assados, peças de grelha e pratos congelados.

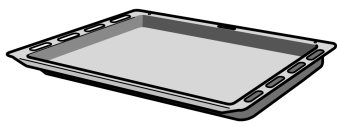
Introduza a grelha com a curvatura voltada para baixo .



Tabuleiro esmaltado plano

Para bolos e bolinhos.

Introduza o tabuleiro no forno com a parte do desnível na direcção da porta do forno.



Tabuleiro esmaltado fundo

Para bolos molhados, doçaria, pratos congelados e assados de peças de grande tamanho. Também pode usá-lo como tabuleiro para recolher a gordura quando estiver a assar directamente sobre a grelha.

Introduza o tabuleiro esmaltado fundo no forno com a parte do desnível na direcção da porta do forno.

Acessórios especiais

É possível adquirir os acessórios especiais numa loja especializada ou através do Serviço de Assistência Técnica.

A disponibilidade dos acessórios especiais varia consoante o país. Para tal, consulte a documentação de compra.

Tabuleiro esmaltado HZ 361000

para bolos e biscoitos.

Tabuleiro universal HZ 362000

para bolos sumarentos, biscoitos, refeições ultracongeladas e grandes assados. Também pode ser utilizado para recolha de gordura, sempre que fizer os grelhados directamente sobre a grelha.

Grelha HZ 364000

para colocar os recipientes, formas para bolos, assados, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.

Tabuleiro de vidro HZ 366000

Um tabuleiro fundo de vidro. É também muito útil como loiça de servir.

Tabuleiro para pizzas HZ 317000

Ideal para pizzas, produtos ultracongelados ou bolos grandes e redondos. Pode usar o tabuleiro para pizzas em vez do tabuleiro universal. Coloque o tabuleiro sobre a grelha e oriente-se pelos dados das tabelas.

Assadeira metálica HZ 26000

A assadeira está ajustada à zona de assados da placa de cozinhar de vitrocerâmica. É adequada, não só para o sistema de sensores de cozedura, como também para o automático de assados.

A assadeira é esmaltada por fora e, na parte de dentro, dispõe de um revestimento anti-aderente.

Assadeira de vidro HZ 915001

A assadeira de vidro é adequada para estufados e gratinados que vão ao forno.

É especialmente adequada para o automático de assados.

Extensão integral telescópica tripla HZ 338356


Com as calhas extensíveis nos níveis 1, 2 e 3 é possível puxar o acessório completamente para fora sem o perigo de se virar.


Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, deve seguir os passos abaixo.

Ainda antes disso, leia o capítulo *Instruções de segurança*.

Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno vazio e fechado. O mais eficaz é aquecer o forno durante uma hora com calor superior e inferior  a 240 °C. Verifique se não há restos da embalagem no interior do forno.

1. Seleccione o calor superior e inferior  com o comando de funções.
2. Seleccione 240 °C com o comando de temperatura.

Desligue o forno uma hora depois. Para tal, coloque o comando de funções na posição zero.

Limpeza dos acessórios

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os a fundo com água quente, um pouco de sabão e um pano.

Regular o forno

O forno é facilmente regulado com o selector de funções e o selector de temperatura.

No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra o tipo de aquecimento e a temperatura adequados para muitos pratos.

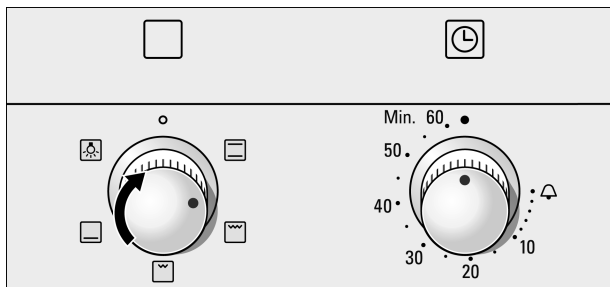
Nota

Recomenda-se que pré-aqueça sempre o forno antes de introduzir o alimento de modo a evitar que se formem condensações em excesso no vidro.

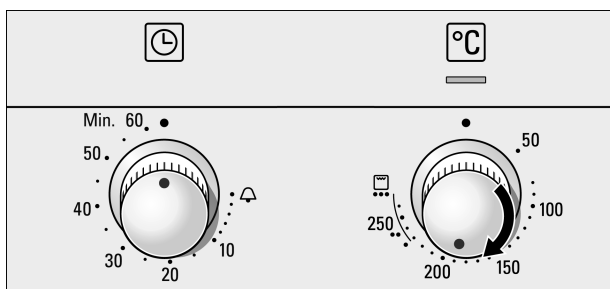
Tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo na imagem: Calor superior/inferior a 190 °C.

1. Com o selector de funções regule o tipo de aquecimento.



2. Com o selector de temperatura regule a temperatura ou a potência do grelhador.



O forno começa a aquecer.

Desligar o forno

Coloque o selector de funções na posição inicial (desligado).

Alterar regulações

Poderá a qualquer altura modificar o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência do grelhador, com o respectivo selector.

Manutenção e limpeza

O forno pode conservar durante muito tempo o aspecto reluzente e a capacidade funcional desde que efectue regularmente a limpeza e a manutenção pertinentes. Segue-se uma descrição de como efectuar o tratamento cuidadoso e a limpeza do forno.

Conselhos e advertências

É possível que a parte frontal do forno apresente tonalidades diferentes devido aos diversos materiais como o vidro, plástico ou metal.

As sombras que surgem no vidro da porta e parecem sujidade são reflexos de luz da lâmpada do forno.

O esmalte queima-se quando o forno atinge uma temperatura muito elevada. Pode provocar ligeiras descolorações. Este fenómeno é normal e não afecta o funcionamento do forno.

Não é possível esmaltar totalmente as bordas dos tabuleiros finos. Deste modo, podem ter um toque áspero o que não afecta a cobertura anticorrosiva.

Produtos de limpeza

Tenha em conta as indicações da tabela para não danificar as diversas superfícies do forno usando um produto de limpeza inadequado.

Não utilize:

- produtos de limpeza abrasivos nem ácidos;
- esfregões nem esponjas duras;
- aparelhos de limpeza de alta pressão ou por jacto de vapor.

Lave bem os panos novos antes de os usar.

Zona	Produtos de limpeza
Parte frontal do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano e seque com outro suave.
Aço inoxidável	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano e seque com outro suave. Limpe imediatamente as manchas de água, gordura, farinha e clara de ovo porque pode formar-se corrosão por baixo das mesmas. Nos centros do Serviço de Assistência Técnica ou em lojas especializadas é possível adquirir produtos específicos para o tratamento cuidadoso do aço inoxidável e que são adequados para as superfícies quentes. Aplique o produto de limpeza com um pano suave muito fino.
Vidro	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.
Vidros da porta	Limpa-vidros: Limpe com um pano suave. Não utilize um raspador para vidro.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano.
Vedante (não retirar)	Água quente com um pouco de sabão: Limpe com um pano. Não esfregue.
Grelhas	Água quente com um pouco de sabão: Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova.
Acessórios	Água quente com um pouco de sabão: Ponha de molho e limpe com um pano ou uma escova.

Limpar a base do forno e as paredes esmaltadas

Use um pano de limpeza e água quente com um pouco de sabão ou vinagre.

Em caso de sujidade forte, utilize um esfregão de aço fino ou um produto de limpeza específico para fornos. Utilize-o apenas quando o espaço interior do forno estiver frio.

Função luz

Acender a lâmpada do forno

Para facilitar a limpeza do forno, é possível acender a lâmpada do interior do forno.

Rode o comando de funções até à posição .

A lâmpada acende-se. O comando de temperatura deve estar desligado.

Apagar a lâmpada do forno

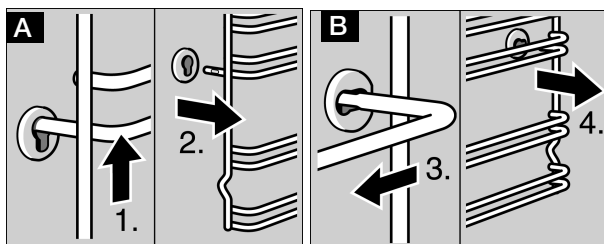
Rode o comando de funções até à posição .

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

Desengatar as estruturas de suporte

Pode retirar as estruturas de suporte para fins de limpeza. O forno tem de estar frio.

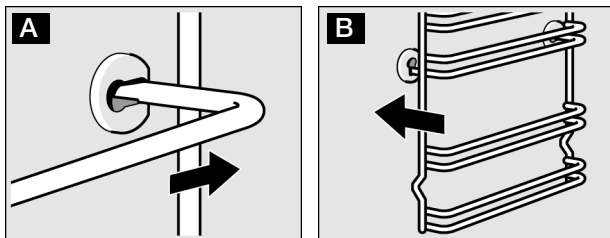
1. Levante as estruturas à frente
2. e desengate-as. (Figura A)
3. Depois, puxe toda a estrutura para a frente
4. e retire-a. (Figura B)



Lave as estruturas com detergente e uma esponja. Em caso de sujidade resistente, utilize uma escova para removê-la.

Engatar as estruturas de suporte

1. Primeiro insira a estrutura na bucha de trás, e empurre um pouco para trás (Figura A)
2. depois engate-a na bucha da frente. (Figura B)



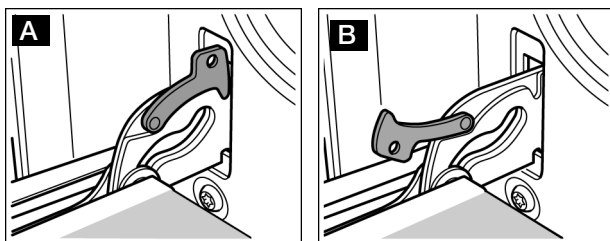
As estruturas servem quer no lado direito quer no lado esquerdo. A reentrância tem de ficar sempre em baixo.

Montar e desmontar a porta do forno

Para facilitar a desmontagem da porta e a limpeza dos vidros, é possível desprender a porta do forno.

As dobradiças da porta do forno estão equipadas com uma alavanca de bloqueio. Se a alavanca de bloqueio estiver fechada (figura A), não é possível desmontar a porta.

Se abrir a alavanca de bloqueio para desmontar a porta (figura B), as dobradiças ficam bloqueadas. Desta forma, não podem fechar-se bruscamente.

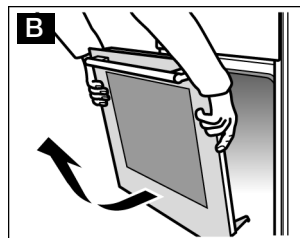
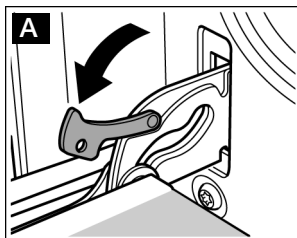


Perigo de lesões! Se as dobradiças não estiverem bloqueadas com a alavanca, podem fechar-se bruscamente.

Verifique sempre se as alavancas de bloqueio estão fechadas, excepto quando desmontar a porta caso em que as alavancas devem estar abertas.

Desmontar a porta

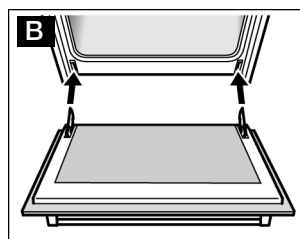
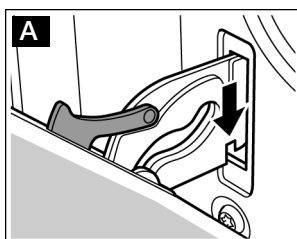
1. Abra totalmente a porta do forno.
2. Retire as duas alavancas de bloqueio situadas à direita e à esquerda. (Figura A)
3. Feche a porta do forno até acima. (Figura B)
Segure na porta com ambas as mãos dos dois lados. Feche-a um pouco mais e retire-a.



Montar a porta

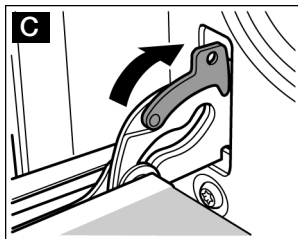
Volte a montar a porta seguindo os mesmos passos pela ordem inversa.

1. Quando voltar a montar a porta, verifique se as duas dobradiças encaixam exactamente dentro das respectivas aberturas. (Figura A)
2. A ranhura inferior das dobradiças deve encaixar dos dois lados. (Figura B)



Se as dobradiças não ficarem correctamente montadas, podem provocar um desalinhamento da porta.

3. Feche novamente as alavancas de bloqueio. (Figura C)
Feche a porta do forno.



Perigo de lesões! Não toque na dobradiça se deixar cair a porta involuntariamente ou se uma dobradiça se fechar bruscamente.

Avise o Serviço de Assistência Técnica.

O que fazer em caso de avaria

Muitas vezes, quando há uma avaria, costuma ser uma pequena anomalia fácil de reparar. Antes de avisar o Serviço de Assistência Técnica, tente resolver a avaria com a ajuda da seguinte tabela.

Tabela de avarias

Avaria	Causa possível	Solução/conselhos
O forno não funciona.	O fusível está defeituoso.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível está em bom estado.
	Falha de corrente.	Verifique se a luz da cozinha acende ou se outros electrodomésticos funcionam.



Perigo de descarga eléctrica!
As reparações inadequadas são perigosas. As reparações só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica com formação adequada.

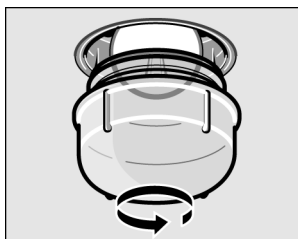
Mudar a lâmpada da placa superior do forno

Se a lâmpada do forno estiver deteriorada, deve substituí-la. É possível adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura através do Serviço de Assistência Técnica ou em lojas especializadas.

Utilize apenas este tipo de lâmpadas.



- 1.** Perigo de descarga eléctrica!
Desligue o aparelho da corrente. Certifique-se de que está bem desligado.
- 2.** Coloque um pano de cozinha dentro do forno frio para evitar danos.
- 3.** Retire o vidro de protecção desenroscando-o para a esquerda.



- 4.** Substitua a lâmpada por um tipo de lâmpada semelhante.
- 5.** Volte a enroscar o vidro de protecção.
- 6.** Retire o pano de cozinha e volte a ligar o aparelho à corrente.

Vidro de protecção

Os vidros de protecção deteriorados têm de ser substituídos.

Pode obter vidros de protecção através do Serviço de Assistência Técnica. Indique o n.º do produto e o n.º de fabrico do aparelho.

Serviço de Assistência Técnica

O nosso Serviço de Assistência Técnica está à disposição do utilizador para efectuar a reparação do aparelho, realizar a compra de acessórios ou peças e realizar qualquer consulta relacionada com os nossos produtos ou serviços.

Pode encontrar os dados do nosso Serviço de Assistência Técnica na documentação anexa.

N.º do produto e n.º de fabrico

Quando contactar o nosso Serviço de Assistência Técnica, indique o número do produto (E) e o número de fabrico (FD) do aparelho.

A etiqueta de características com os números correspondentes está situada do lado direito da porta do forno.

Para evitar incómodos caso seja necessário, recomenda-se que anote os dados do seu aparelho bem como o número de telefone do Serviço de Assistência Técnica no campo seguinte.

N.º do produto.	N.º FD:
-----------------	---------

Serviço de Assistência Técnica ☎

Conselhos para poupar energia e sobre o meio ambiente

Neste capítulo damos conselhos sobre como poupar energia durante o tempo de cozedura, bem como sobre o modo adequado de eliminar o aparelho.

Poupar energia

Pré-aqueça o forno apenas quando vem indicado na receita ou nas tabelas.

Utilize formas escuras, lacadas ou esmaltadas a preto. Absorvem melhor o calor.

Abra a porta do forno o menos possível durante o tempo de cozedura.

Se tiver vários bolos para cozer, faça-o de preferência um a seguir ao outro. O forno ainda estará quente. Desta forma, reduz-se o tempo de cozedura por cada bolo. Também pode colocar duas formas rectangulares juntas.

Nos tempos de cozedura longos, pode apagar o forno 10 minutos antes de acabar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar.

Eliminação de resíduos não poluente



Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos REEE 2002/96/CE.

Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos usados em todo o território europeu.

Tabelas e sugestões

Aqui encontra uma selecção de pratos e as melhores regulações para os confeccionar. Pode consultar o tipo de acessórios que se pode utilizar e a altura a que se devem colocar. Além disso, encontra sugestões sobre os recipientes e a preparação, bem como uma pequena ajuda caso algo corra mal.

Se quiser preparar uma receita própria, pode orientar-se pela informação de um produto equivalente que conste da tabela de cozedura.

Bolos e bolachas

Formas para bolos

As mais adequadas são as formas pretas de metal.

Coloque sempre a forma para bolos na grelha.







Tabelas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio. Deste modo, poupará energia. Se recorrer ao pré-aquecimento, os tempos de cozedura indicados diminuem 5 a 10 minutos.

As tabelas indicam a duração de cozedura ideal para os vários bolos.

A temperatura e a duração de cozedura dependem da quantidade e do tipo da massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Tente, primeiro, com o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, da próxima vez regule uma temperatura mais elevada.

Encontrará mais informações no capítulo “Conselhos para cozer bolos”, a seguir às tabelas.

Bolos em forma	Forma sobre a grelha	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Bolos batidos simples	Forma de buraco ou forma rectangular	2		170-190	50-60
Bolos batidos finos (por ex., bolo de areia)	Forma de buraco ou forma rectangular	2		150-170	60-70
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola	1		170-190	25-35
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2		150-170	20-30
Torta de biscoito	Forma de mola	2		160-180	30-40
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, massa quebrada*	Forma de mola preta	1		170-190	70-90






Bolos em forma	Forma sobre a grelha	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de buraco	2		160-180	50-60
Salgados* (por ex., quiche/tarte de cebola)	Forma de mola	1		180-200	50-60

* Deixar arrefecer os bolos durante 20 minutos dentro do forno.

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Massa batida ou levedada com cobertura seca	Tabuleiro esmaltado	2		160-180	20-30
Massa batida ou levedada com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro esmaltado	3		170-190	40-50
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro esmaltado	3		170-190	15-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro esmaltado	2		170-190	30-40
“Stollen” com 500 g de farinha	Tabuleiro esmaltado	3		160-180	60-70
“Stollen” com 1 kg de farinha	Tabuleiro esmaltado	3		150-170	90-100
“Strudel”, doce	Tabuleiro esmaltado	2		180-200	55-65
Pizza	Tabuleiro esmaltado	2		220-240	25-35

Pão e pãezinhos		Altura	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Pão de fermento com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecimento)	Tabuleiro esmaltado	2		270 200	8 40-50
Pão de massa fermentada com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecimento)	Tabuleiro esmaltado	2		270 200	8 35-45
Pãezinhos (p ex. de centeio)	Tabuleiro esmaltado	4		200-220	20-30

* Nunca deite água directamente no interior do forno quente.

Bolos pequenos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Bolachas	Tabuleiro esmaltado	3		150-170	10-20
Suspiros	Tabuleiro esmaltado	3		70-90	100-120
Sonhos	Tabuleiro esmaltado	2		200-220	30-40
Bolos de amêndoa	Tabuleiro esmaltado	3		100-120	30-40
Massa folhada	Tabuleiro esmaltado	3		200-220	20-30

Conselhos para fazer bolos

Para fazer um bolo segundo uma receita própria.

Oriente-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.

Para verificar se o bolo de massa batida está cozido.

A cerca de 10 minutos do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não se colar ao palito, significa que o bolo está pronto.

O bolo abateu.

Da próxima vez use menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Respeite os tempos para bater o bolo indicados na receita.

O bolo cresceu mais no meio do que à volta.

Não barre o aro da forma de mola. Depois da cozedura solte o bolo cuidadosamente com uma faca.

O bolo ficou demasiado escuro por cima.

Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.


O bolo está muito seco.

Com o palito, faça pequenos furos no bolo cozido. Depois regue-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, regule uma temperatura 10 graus superior e reduza o tempo de cozedura.

O pão ou o bolo (p. ex., cheesecake) tem bom aspecto, mas está pastoso por dentro (encruado, com marcas de humidade).

Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. Nos bolos com cobertura succulenta, coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e depois coloque a cobertura. Tenha em atenção as receitas e os tempos de cozedura.

O bolo alourou de forma irregular.

Selecione uma temperatura um pouco mais baixa de modo que o bolo aloure uniformemente. Coza os bolos sensíveis com calor superior e inferior  num só nível. O papel anti-aderente também não deve sobressair porque pode influenciar a circulação do ar. Corte o papel anti-aderente sempre ao tamanho do tabuleiro.

O bolo de frutas ficou demasiado claro na parte de baixo.

Da próxima vez, introduza o bolo num nível mais baixo.

Ao cozer bolos suculentos forma-se água de condensação.

Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, que sai por cima da porta. O vapor de água pode depositar-se no painel de comandos ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação. Trata-se de um processo físico.

Carne, aves, peixe

Recipiente

Poderá utilizar todo o tipo de loiça resistente ao calor. O tabuleiro esmaltado também se adequa para assados grandes.

Coloque sempre a loiça no centro da grelha.

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se.

Indicações sobre assar

O resultado do assado depende do tipo e da qualidade da carne.

Adicione 2 a 3 colheres de sopa de caldo à carne magra e 8 a 10 colheres de sopa de caldo à carne para estufar, conforme o tamanho da peça.

As peças de carne devem ser viradas a meio do tempo de assadura.

Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o forno fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

Indicações sobre grelhar

Faça os seus grelhados sempre com o forno fechado.

Grelhe, se possível, peças com a mesma espessura, que deverá ser, pelo menos, de 2 a 3 cm. Deste modo, elas tostam de modo uniforme e mantêm-se suculentas. Os bifés só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

Coloque a peça a grelhar directamente sobre a grelha. Se grelhar uma única peça, o grelhado resultará melhor, se a mesma for colocada no centro da grelha.













Coloque também o tabuleiro esmaltado no nível 1. O suco da carne é recolhido e o forno fica mais limpo.

Decorridos dois terços do tempo indicado, volte a peça que está a ser grelhada.

A resistência do grelhador liga-se e desliga-se alternadamente. Isto é normal. A frequência com que isto acontece depende da fase do grelhador seleccionada.

Carne

Os valores da tabela aplicam-se com o forno frio. Os tempos indicados na tabela são valores de orientação, que dependem da qualidade e do tipo da carne.

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura ° C, Grelhador	Duração, minutos
Carne de vaca estufada (por ex., costeleta do lombo)	1 kg	tapado	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Pá de vaca	1 kg	destapado	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbife, mal passado*	1 kg	destapado	2		220-240	40
Bifés, bem passados		Grelha***	5		3	20
Bifés, rosa		Grelha***	5		3	15
Carne de porco sem toucinho (por ex., cachaço)	1 kg	destapado	2		210-230	110
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura ° C, Grelhador	Duração, minutos
Carne de porco com toucinho** (por ex., espádua, Joelho)	1 kg	tapado	2		230-250	130
	1,5 kg		2		220-240	160
	2 kg		2		210-230	180
Corça com osso	1 kg	tapado	2		210-230	70
Carne picada assada	750 g	destapado	2		200-220	70
Salsichas	cerca de 750 g	Grelha***	4		3	15
Carne de vitela assada	1 kg	destapado	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Perna de borrego sem osso	1,5 kg	destapado	2		180-200	120

* Decorrido metade do tempo, vire o rosbife. Depois de pronto, embrulhe-o em folha de alumínio e deixe-o repousar no forno, durante 10 minutos.

** No caso de carne de porco, dê uns cortes no toucinho e, se a peça tiver de ser virada, coloque-a, primeiro, com a parte do toucinho para baixo.

*** Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Aves








A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Na tabela, as indicações relativas ao peso referem-se a aves não recheadas e prontas a assar.

Se grelhar directamente sobre a grelha, deverá colocar o tabuleiro esmaltado no nível 1.





No caso de pato ou ganso, espete a pele por baixo das asas, para que a gordura possa escorrer.

As aves ficam especialmente estaladiças se, no final do tempo de assadura, forem pinceladas com manteiga, água salgada ou sumo de laranja.

Aves	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Metades de frango 1 a 4 unidades	400 g cada	Grelha	2		220-240	50-60
Frango em pedaços	250 g cada	Grelha	2		220-240	30-40
Frango inteiro, 1 a 4 unidades	1 kg cada	Grelha	2		220-240	60-80
Pato	1,7 kg	Grelha	2		210-230	90-100
Ganso	3 kg	Grelha	2		200-220	100-120
Peru jovem	3 kg	Grelha	2		210-230	80-100
2 pernas de peru	800 g cada	Grelha	2		210-230	100-120

Peixe

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Duração, minutos
Peixe, grelhado	300 g cada	Grelha*	3		2	20-25
Peixe, assado	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Peixe às postas	300 g cada	Grelha*	4		3	20-25

* Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Conselhos práticos para os assados convencionais e os grelhados

No quadro de orientação não há referências ao peso do assado que se deseja preparar.

Programa o peso inferior mais próximo e prolongue o tempo de cozedura.

De que forma se pode verificar se o assado está no ponto?

Utilize um termómetro para carne (disponível em lojas especializadas) ou efectue a “prova da colher”. Pressione o assado com a colher. Se a carne estiver consistente ao ser pressionada pela colher, então o assado está no ponto; se não, deverá permanecer mais algum tempo no forno.

O assado ficou demasiado escuro e a crosta está queimada em vários pontos.

Verifique se a altura e a temperatura seleccionadas estão correctas.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.

Da próxima vez utilize um recipiente mais pequeno ou adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho não tem cor e parece aguado.


Da próxima vez utilize um recipiente maior ou adicione menos líquido.

Ao fazer-se o molho do assado produz-se vapor de água.

Grande parte deste vapor é evacuada através da saída de vapores, podendo condensar-se no painel de comandos que está mais frio ou nas partes frontais dos móveis adjacentes, em forma de gotas de água. Este fenómeno deve-se a motivos físicos.

Soufflés, gratinados, tostas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Tempo de duração minutos
Soufflés doces (por ex., queijo fresco batido com fruta)	Forma de soufflé	2		180-200	40-50

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, Grelhador	Tempo de duração minutos
Soufflés salgados com ingredientes cozinhados (por ex., soufflé de massa)	Forma de ir ao forno, tabuleiro esmaltado	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Soufflés com ingredientes crus* (por ex., gratinado de batata)	Forma de soufflé ou tabuleiro esmaltado	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Dourar tostas	Grelha	5		3	4-5
Gratinar tostas	Grelha**	4		3	5-8

* O prato no forno não deve ter mais de 2 cm de altura.

** Coloque o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Alimentos cozinhados e ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Strudel com recheio de fruta*	Tabuleiro esmaltado	3		200-220	30-40
Batatas fritas*	Tabuleiro esmaltado	3		210-230	25-30
Pizza*	Grelha	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette*	Grelha	3		200-220	20-25

* Forre o acessório com papel vegetal. Verifique se o papel vegetal é adequado para estas temperaturas.

Nota

Durante a cozedura de alimentos ultracongelados o tabuleiro pode empenar. Isto é provocado pelas grandes diferenças de temperatura a que o acessório é sujeito. O empenamento desaparece ainda durante a cozedura.

Cozedura de doces

Preparativos:

Utilize boiões e aros de borracha limpos e em perfeito estado. Os boiões devem ser, na medida do possível, do mesmo tamanho. Os valores da tabela referem-se a boiões redondos com capacidade de 1 litro.

Atenção! Não utilize boiões com um tamanho ou altura maior. As tampas podem estalar.

Use apenas fruta e legumes em perfeito estado. Lave-os sempre a fundo.

Deite a fruta ou os legumes nos boiões. Se necessário, volte a limpar as bordas dos boiões. Têm de estar limpas. Coloque o aro de borracha e a tampa molhados sobre o boião cheio. Feche os boiões com uma braçadeira.

Não coloque mais de seis frascos ao mesmo tempo no forno.

Os tempos indicados são valores de referência. A temperatura ambiente, o número de boiões e a temperatura do conteúdo do boião podem alterar esses valores. Antes de desligar o forno, certifique-se de que o conteúdo dos boiões está realmente a borbulhar.

Como programar?

1. Coloque o tabuleiro esmaltado plano na altura 2. Ponha os frascos sobre o tabuleiro de modo a que não se toquem.
2. Deite meio litro de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro esmaltado plano.
3. Feche a porta do forno.
4. Coloque o comando de funções em .
5. Regule o comando de temperatura entre 170 e 180 °C.

Cozedura de doces

Quando começar a aparecer borbulhas dentro dos boiões a intervalos breves - passados 40 a 50 minutos - desligue o comando de temperatura. Mantenha o comando de funções ligado.

Passados 25 a 35 minutos de calor residual do forno, retire os boiões do mesmo. Se os deixar arrefecer no forno durante um período de tempo prolongado, está a fomentar o aparecimento de germes e a acidulação do doce. Desligue o comando de funções.

Fruta em boiões com 1 litro de capacidade	a partir do aparecimento das borbulhas	Aquecimento posterior
Maçãs, groselhas, morangos	Desligar	aprox. 25 minutos
Cerejas, alperces, pêssegos, groselhas	Desligar	aprox. 30 minutos
Puré de maçã, pêras, ameixas	Desligar	aprox. 35 minutos

Cozedura de legumes

Quando começar a aparecer borbulhas no boião, reduza a temperatura para 120–140 °C com o comando de temperatura. Consulte na tabela o momento em que deve desligar o comando de temperatura. Deixe os legumes no forno mais 30-35 minutos. Durante este tempo, mantenha o comando de funções ligado.

Legumes com caldo frio em boiões com um litro de capacidade	a partir do aparecimento das borbulhas 120-140 °C	Aquecimento posterior
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Beterraba vermelha	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Couve de Bruxelas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Feijões, nabiças, couve lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Ervilhas	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar os boiões do forno






Quando retirar os boiões do forno, não os coloque sobre uma base fria nem húmida; podem estalar.

Refeições de teste

Em conformidade com a norma DIN 44547 e EN 60350

Cozer bolos



A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Acessórios e indicações	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Biscoitos	Tabuleiro esmaltado	3		150-170	20-30
Bolos pequenos 20 unidades por tabuleiro (pré-aquecer)	Tabuleiro esmaltado	3		160-180	20-30
Pão-de-ló	Forma de mola	1		160-180	30-40
Biscoitos de massa levedada	Tabuleiro esmaltado	3		170-190	25-35
Bolo de maçã	Tabuleiro esmaltado + 2 formas de mola de folha-de-flandres Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

* Disponha os bolos na tabuleiro esmaltado em posições desencontradas na diagonal.

Grelhar

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração minutos
Alourar tostas (10 min. pré-aquecimento)	Grelha	5		3	1-2
Hamburguer 12 unidades*	Grelha	4		3	25-30

* Virar a meio do tempo.

www.siemens-international.com

9000356585(1W09QM)00-8807