Constructa

[de]	Gebrauchsanleitung	2
[fr]	Notice d’utilisation	19
[nl]	Gebruiksaanwijzing	37
[en]	Instruction manual	54

Einbaubackofen CF232253
Four encastrable CF232253
Inbouwoven CF232253
Built-in oven CF232253

de Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise ... 2
Umweltgerecht entsorgen ... 3
Ihr neues Gerät ... 4
Ihr Zubehör ... 5
Vor dem ersten Benutzen ... 5
Gerät bedienen ... 6
Elektronikuhr ... 6
Backen ... 8
Braten ... 11
Grillen ... 12
Auftauen ... 13
Joghurt ... 14
Reinigung und Pflege ... 14
Störungen und Reparaturen ... 16
Prüfgerichte ... 18

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Verletzungsgefahr!

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

Stromschlaggefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (wate electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichet.

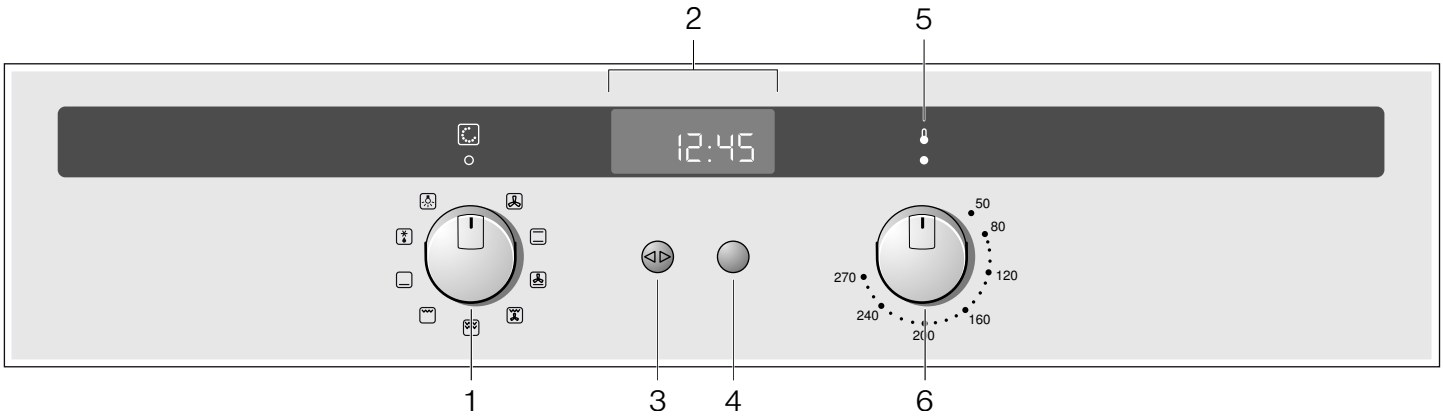
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über das Gerät.

Bedienfeld

Drücken Sie auf die versenkbaren Bedienknebel, um sie ein- und auszurasten.



Bedienelement		Verwendung
Backofen		
1	Betriebsartenwähler	Betriebsart wählen (siehe Kapitel: Gerät bedienen)
5	Anzeigelampe für Temperaturwähler	Anzeigelampe leuchtet, wenn das Gerät aufheizt und bei jedem Nachheizen
6	Temperaturwähler	Temperatur wählen
Elektronikuhr		
2	Uhrendisplay	Uhrzeit oder Uhrfunktion wird angezeigt
3	Uhrfunktionstaste	Uhrfunktion wählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
4	Drehwähler	Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen

Betriebsarten

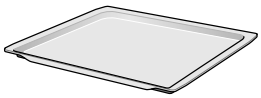
Betriebsart	Anwendung
Umluft	zum Backen und Braten auf einer oder zwei Ebenen
Ober-/Unterhitze	zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen)
Pizzastufe	für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen (siehe Kapitel: Backen)
Rundum-Grillen	für Geflügel und größere Fleischstücke
Großflächengrill	für flaches, kleines Grillgut (z.B. Steaks, Würstchen)
Kleinflächengrill	für kleine Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Toast)
Unterhitze	für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen. Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu
Auftaustufe	zum schonenden Auftauen von Fleischstücken, Brot und empfindlichem Gebäck (z.B. Sahnetorte)
Backofenbeleuchtung	unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums

Ihr Zubehör

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über das Zubehör, das richtige Einschieben des Zubehörs in den Garraum, die Einschubebenen und das Sonderzubehör.

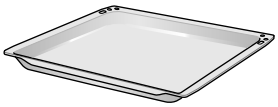
Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



Backblech, Aluminium
zum Backen von Blechkuchen und Kleingebäck

Rost
zum Backen in Formen, zum Braten im Bratgeschirr und zum Grillen



Universalpfanne, emailliert
zum Backen von saftigen Kuchen, zum Braten, zum Grillen und zum Auffangen abtropfender Flüssigkeiten

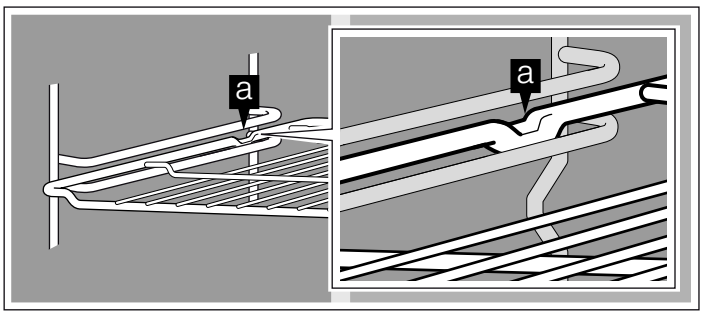
Hinweis: Backblech und Universalpfanne können sich durch große Temperaturunterschiede (z.B. bei Tiefgekühltem im heißen Garraum) verziehen.

Zubehör einschieben

Das Zubehör ist mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

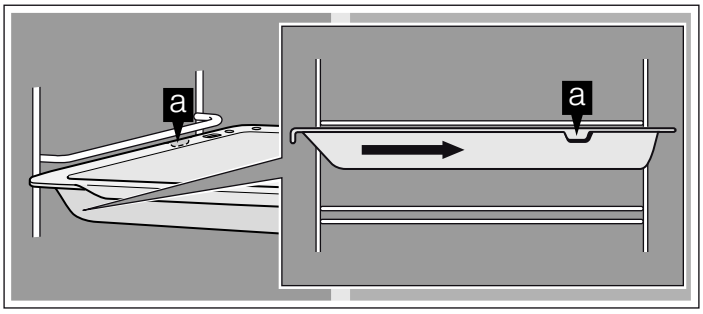
Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

- dass die Rastnase (a) nach unten zeigt
- dass die Rastnase (a) im hinteren Bereich des Rostes ist



Achten Sie beim Einschieben des Backblechs oder der Universalpfanne darauf,

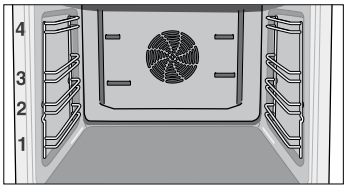
- dass die Rastnase (a) im hinteren Bereich des Zubehörs ist
- dass die Abschrägung des Zubehörs beim Einschieben nach vorne zur Gerätetür zeigt



Einschubhöhen

Der Garraum hat vier Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Beim Backen und Braten mit Umluft die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Back- und Bratergebnis verschlechtert sich.



Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

Zubehör	Bestellnr.
Backblech, Aluminium	CZ 1332 X0
Backblech, emailliert	CZ 1342 X0
Universalpfanne mit Einlegerost	CZ 1242 X1
Einlegerost zum Braten und Grillen, zur Verwendung in der Universalpfanne	740766
Back- und Bratrost	CZ 1432 X1
Pizzaform	CZ 1352 X0
System-Dampfgarer	CZ 1282 X3
Teleskopauszug, 2-fach	CZ 1702 X2
Teleskopauszug, 3-fach	CZ 1742 X2
Teleskop-Vollauszug, 4-fach	CZ 1755 X2

Vor dem ersten Benutzen

Stellen Sie die Uhrzeit und reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen.

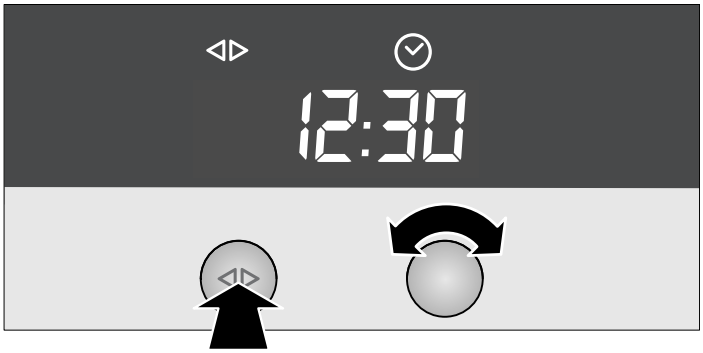
Uhrzeit einstellen

Hinweis: Wenn Sie die Uhrfunktionstaste ◁▷ drücken, haben Sie 3 Sekunden Zeit, um die Uhrzeit mit dem Drehwähler einzustellen. War Ihnen die Zeit zu kurz, können Sie die Uhrzeit nachträglich ändern.

Im Uhrendisplay blinkt 0:00.

1. Uhrfunktionstaste ◁▷ kurz drücken, um in den Einstellmodus zu gelangen.
   Die Symbole ◁▷ und ⏲ leuchten. Im Uhrendisplay erscheint 12:00.
2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
   Ihre Einstellung wird nach 3 Sekunden automatisch übernommen.

Uhrzeit ändern
Um die Uhrzeit nachträglich zu ändern, drücken Sie so oft die Uhrfunktionstaste ◁▷, bis die Symbole ◁▷ und ⏲ wieder leuchten. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit ändern.



Gerät reinigen

Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Betrieb.

1. Zubehör und Verpackungsrückstände aus dem Garraum entfernen.
2. Zubehör und Garraum mit heißer Spüllauge reinigen (siehe Kapitel: Reinigung und Pflege).
3. Ober-/Unterhitze ⊟ mit 240 °C 60 Minuten lang heizen.
4. Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge nachwischen.
5. Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch und Spüllauge reinigen.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie, wie Sie Ihr Gerät ein- und ausschalten und eine Betriebsart und die Temperatur wählen.

Gerät einschalten

1. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart eingestellt ist.
2. Temperaturwähler drehen, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist.

Die Anzeigelampe ⍗ leuchtet, während das Gerät aufheizt und bei jedem Nachheizen.

Gerät ausschalten

1. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
2. Temperaturwähler auf Stellung ● zurückdrehen.

Nach dem Ausschalten kann das Kühlgebläse nachlaufen.

Elektronikuhr

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie den Kurzzeitwecker stellen
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ausschalten (Betriebsdauer und Betriebsende)
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ein- und ausschalten (Vorwahl-Betrieb)
- wie Sie die Uhrzeit einstellen

Uhrendisplay

Uhrfunktion		Verwendung
🔔	Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus
I→I	Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus
→I	Betriebsende	Das Gerät schaltet zu einem eingestellten Zeitpunkt (z.B. 12:30 Uhr) automatisch aus
	Vorwahl-Betrieb	Das Gerät schaltet automatisch ein und aus. Betriebsdauer und Betriebsende werden kombiniert
⏲	Uhrzeit	Uhrzeit einstellen

Hinweise

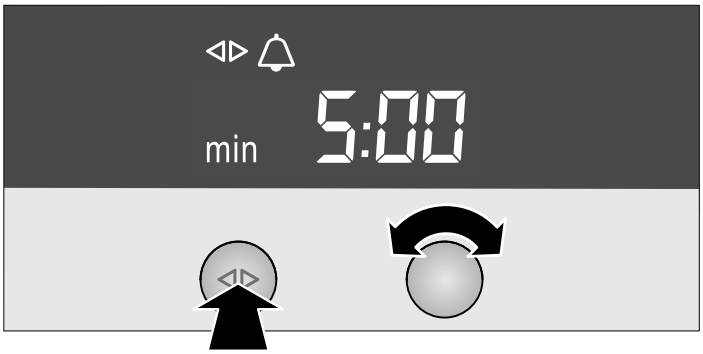
- Zwischen 22:00 und 5:59 Uhr wird das Uhrendisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Wenn Sie eine Uhrfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen (z.B. Betriebsdauer bis 1:00h minutengenau, über 1:00h 5-Minuten-genau einstellbar).
- Bei den Uhrfunktionen Kurzzeitwecker 🔔, Betriebsdauer I→I, Betriebsende →I und Vorwahl-Betrieb ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das Symbol 🔔 bzw. →I blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Uhrfunktionstaste ◁▷.
- Drücken Sie immer nur kurz auf die Uhrfunktionstaste ◁▷, um eine Uhrfunktion auszuwählen. Sie haben dann 3 Sekunden Zeit, um die ausgewählte Uhrfunktion einzustellen. Danach wird der Einstellmodus automatisch verlassen.

Uhrendisplay aus- und einschalten

1. Uhrfunktionstaste ◁▷ 6 Sekunden lang drücken.
   Das Uhrendisplay schaltet aus. Ist eine Uhrfunktion aktiv, bleibt das zugehörige Symbol beleuchtet.
2. Uhrfunktionstaste ◁▷ kurz drücken.
   Das Uhrendisplay schaltet ein.

Kurzzeitwecker

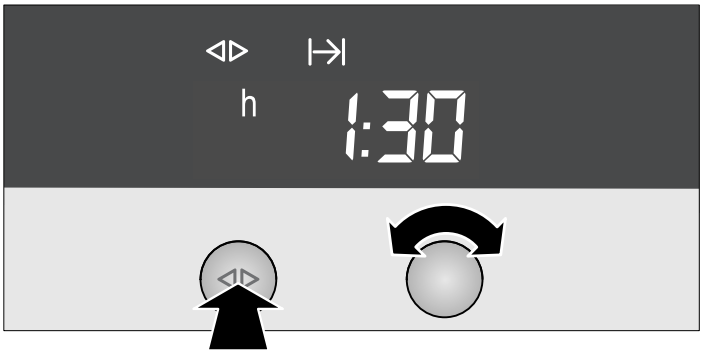
1. Uhrfunktionstaste ◁▷ so oft drücken, bis die Symbole ◁▷ und 🔔 leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z.B. 5:00 Minuten).
   Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.



Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
   Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste ◁▷ so oft drücken, bis die Symbole ◁▷ und |→| leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. 1:30 Stunden).
   Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und die eingestellte Betriebsdauer läuft ab.



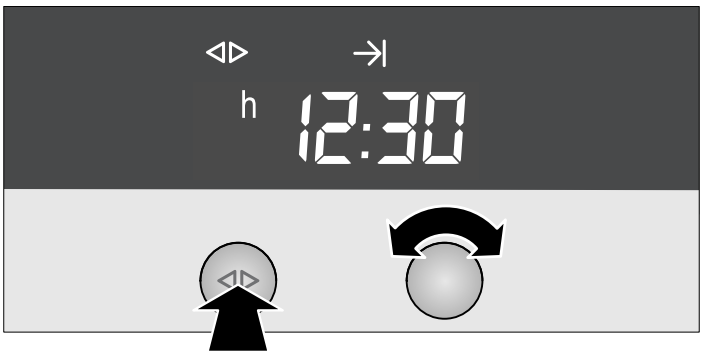
Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

1. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung o zurückdrehen.
2. Uhrfunktionstaste ◁▷ drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

Betriebsende

Automatisches Ausschalten zu einem eingestellten Zeitpunkt.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
   Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste ◁▷ so oft drücken, bis die Symbole ◁▷ und →| leuchten.
3. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. 12:30 Uhr).
   Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt.



Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus.

1. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung o zurückdrehen.
2. Uhrfunktionstaste ◁▷ drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

Vorwahl-Betrieb

Das Gerät schaltet automatisch ein und zum vorgewählten Betriebsende aus. Kombinieren Sie dazu die Uhrfunktionen Betriebsdauer und Betriebsende.

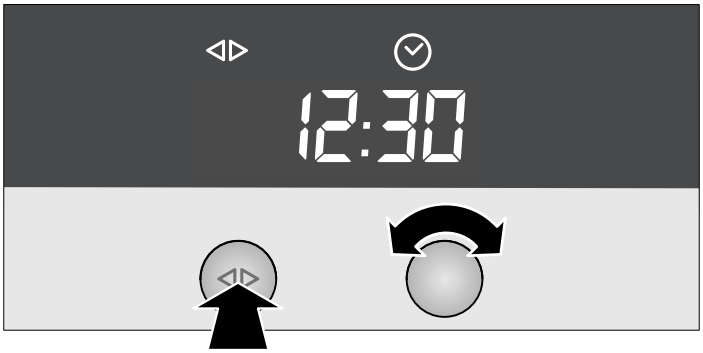
Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Garraum stehen dürfen.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
   Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste ◁▷ so oft drücken, bis die Symbole ◁▷ und |→| leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. 1:30 Stunden).
   Die Einstellung wird automatisch übernommen.
4. Uhrfunktionstaste ◁▷ so oft drücken, bis die Symbole ◁▷ und →| leuchten.
5. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. 12:30 Uhr).
   Das Gerät schaltet ab und wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um einzuschalten (im Beispiel um 11:00 Uhr). Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus (12:30 Uhr).
6. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung o zurückdrehen.
7. Uhrfunktionstaste ◁▷ drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

Uhrzeit einstellen

Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn keine andere Uhrfunktion aktiv ist.

1. Uhrfunktionstaste ◁▷ so oft drücken, bis die Symbole ◁▷ und 🕒 leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
   Die Einstellung wird automatisch übernommen.



Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen

1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, drücken Sie die Uhrfunktionstaste ◁▷ so oft, bis das entsprechende Symbol leuchtet.
2. Bei Bedarf können Sie Ihre Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.
3. Wenn Sie Ihre Einstellung löschen wollen, drehen Sie den Drehwähler nach links auf den Ursprungswert zurück.

Backen

Beim Backen mit Umluft die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Backergebnis verschlechtert sich.

Backzubehör

Backformen

Verwenden Sie dunkle Backformen aus Metall. Weißblechformen und Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit Weißblechformen und Ober-/Unterhitze backen wollen, dann verwenden Sie die Einschubhöhe 1.

Stellen Sie eine Kastenform immer diagonal und eine runde Backform immer in die Mitte des Rostes.

Backbleche

Wir empfehlen Ihnen nur Originalbleche zu verwenden, da diese optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt sind.

Schieben Sie Backbleche immer vorsichtig bis zum Anschlag ein. Achten Sie darauf, dass die Abschrägung des Backbleches immer zur Gerätetür zeigt.

Backen auf zwei Ebenen

Verwenden Sie beim Backen auf zwei Ebenen vorzugsweise Backbleche und schieben Sie diese gleichzeitig ein.

Beachten Sie, dass Ihr Gebäck auf den jeweiligen Ebenen unterschiedlich schnell bräunen kann. Das Gebäck auf der obersten Ebene bräunt am schnellsten und kann früher entnommen werden.

Backtabelle für Grundteige

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für Backbleche aus Aluminium sowie dunkle Backformen. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

Die Werte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.

Wir empfehlen beim ersten Versuch, die niedrigere der angegebenen Temperaturen einzustellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Wenn Sie nach eigenen Rezepten backen, orientieren Sie sich an ähnlichen Gebäcken in der Tabelle.

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

	Umluft			Ober-/Unterhitze	
Grundteig	**Einschub-höhe**	**Temperatur in °C**	**Backdauer in Minuten**	**Einschub-höhe**	**Temperatur in °C**
Rührteig					
Blechkuchen mit Belag	1	150 - 160	30 - 40	1	180 - 190
	1 + 3	150 - 160	35 - 45	-	-
Spring-/Kastenform	1	150 - 160	55 - 70	2	160 - 170
Mürbeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	160 - 170	45 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguß	1	160 - 170	70 - 80	1	190 - 200
Springform, z. B. Quarktorte	1	160 - 180	50 - 90	2	170 - 180
Obstbodenform	1	160 - 170*	25 - 35	2	170 - 180*
Biskuitmasse					
Biskuitrolle	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Biskuit (6 Eier)	1	150 - 160	25 - 40	2	160 - 170
Biskuit (3 Eier)	1	150 - 160*	25 - 35	2	160 - 170*

* Backofen vorheizen

Grundteig	Umluft			Ober-/Unterhitze	
	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub-höhe	Temperatur in °C
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	160 - 180	45 - 55	1	180 - 200
	1 + 3	170 - 180	50 - 60	-	-
Hefekranz/-zopf (500 g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Springform	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Napfkuchenform	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Backofen vorheizen

Kleingebäck	Umluft			Ober-/Unterhitze	
	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub-höhe	Temperatur in °C
Hefeteig	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Baisermasse	1	80	130 - 150	2	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Blätterteig/Brandteig	1	190 - 210*	20 - 30	1	200 - 220*
	1 + 3	190 - 210*	25 - 35	-	-
Rührteig, z.B. Muffins	1	150 - 160*	25 - 35	1	170 - 180*
	1 + 3	150 - 160*	30 - 40	-	-
Mürbeteig, z.B. Butterplätzchen	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-

* Backofen vorheizen

Brot/Brötchen	Umluft			Ober-/Unterhitze	
	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub-höhe	Temperatur in °C
Brötchen	1	220*	15 - 25	1	240*
Fladenbrot	1	220*	15 - 25	1	240*
Brotteig 750 - 1000 g					
Fertigbacken	1	220*	35 - 40	2	220*
Brotteig 1000 - 1250 g					
Anbacken	1	220*	10 - 15	2	240*
Fertigbacken	1	180	40 - 45	2	200
Brotteig 1250 - 1500 g					
Anbacken	1	220*	10 - 15	2	240*
Fertigbacken	1	180	40 - 50	2	200

* Backofen vorheizen

Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte

Die Pizzastufe eignet sich besonders gut für frisch zubereitete Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen, und für Tiefkühl-Fertigprodukte.

Beachten Sie folgende Punkte:

- Belegen Sie das Backblech mit Backpapier
- Legen Sie Pommes frites nicht übereinander
- Wenden Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte nach der Hälfte der Backdauer
- Würzen Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte erst nach dem Backen
- Lassen Sie zum Aufbacken von Brötchen etwas Platz zwischen den einzelnen Teiglingen. Legen Sie nicht zu viele auf ein Backblech
- Beachten Sie die Herstellerangaben

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für Backbleche aus Aluminium. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

Wir empfehlen beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen einzustellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen.

Mit der Pizzastufe können Sie nicht auf zwei Ebenen backen.

	Umluft			Pizzastufe	
Gerichte	**Einschub-höhe**	**Temperatur in °C**	**Backdauer in Minuten**	**Einschub-höhe**	**Temperatur in °C**
Pizza, frisch	1	180 - 190	20 - 30	1	190 - 210*
	1 + 3	170 - 180	30 - 40	-	-
Flammkuchen	1	190 - 200*	15 - 25	1	210 - 230*
Quiche	1	170 - 180	45 - 55	1	180 - 200*
Tarte	1	190 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Schweizer Wähe	1	170 - 190*	45 - 60	1	170 - 190
Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln	1	180 - 190	60 - 70	1	170 - 180
Strudel, tiefgekühlt	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, tiefgekühlt	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Kartoffelprodukte, tiefgekühlt					
Pommes frites	1	190 - 210	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Kroketten/Rösti	1	180 - 200	25 - 35	1	200 - 220
Backwaren					
Brötchen, tiefgekühlt	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*
Aufbackbrötchen, vorgebacken, tiefgekühlt	1	180 - 200	10 - 20	1	170 - 190*
Aufbackbrötchen, vorgebacken	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*

* Backofen vorheizen

Tipps und Tricks

Der Kuchen ist zu hell	Einschubhöhe und empfohlenes Backgeschirr überprüfen. Backform auf den Rost und nicht auf das Backblech stellen. Backdauer verlängern oder Temperatur erhöhen.
Der Kuchen ist zu dunkel	Einschubhöhe überprüfen. Backdauer verkürzen oder Temperatur reduzieren.
Der Kuchen in der Backform ist ungleichmäßig gebräunt	Einschubhöhe und Temperatur überprüfen. Backform nicht direkt vor den Luftaustritten der Garraumrückwand stellen. Richtige Lage der Backform auf dem Rost prüfen.
Der Kuchen auf dem Backblech ist ungleichmäßig gebräunt	Einschubhöhe und Temperatur überprüfen. Beim Backen von Kleingebäck gleiche Größen und Dicken verwenden.
Der Kuchen ist zu trocken	Backdauer verkürzen und Temperatur etwas erhöhen.
Der Kuchen ist innen zu feucht	Temperatur reduzieren. Merke: Backzeiten verkürzen sich durch höhere Temperaturen nicht (außen gar, innen roh). Backdauer verlängern und Kuchenteig länger gehenlassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben.
Der Kuchen fällt nach dem Herausnehmen zusammen	Weniger Flüssigkeit in den Teig geben. Backdauer verlängern oder Temperatur reduzieren.
Die angegebene Backdauer stimmt nicht	Bei Kleingebäck die Menge auf dem Backblech prüfen. Das Kleingebäck darf sich nicht berühren.
Tiefkühlprodukt ist nach dem Backen unterschiedlich stark gebräunt	Bei Tiefkühlprodukten bleibt eine unterschiedlich starke Vorbräunung nach dem Backen erhalten.
Tiefkühlprodukt hat keine Bräunung, ist nicht knusprig oder die Zeitangaben stimmen nicht	Eis an Tiefkühlprodukten vor dem Backen entfernen. Keine stark vereisten Tiefkühlprodukte verwenden.

Braten

⚠ Verletzungsgefahr durch nicht hitzebeständiges Bratgeschirr!
Verwenden Sie nur Bratgeschirr, das speziell für den Backofenbetrieb ausgezeichnet ist.

Beim Braten mit Umluft die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Bratergebnis verschlechtert sich.

Offenes Braten

Für das Offene Braten wird ein Bratgeschirr ohne Deckel verwendet.

Geben Sie bei Bedarf Flüssigkeit in das Bratgeschirr. Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig heiße Flüssigkeit nach.

Beim Braten mit Ober-/Unterhitze wenden Sie den Braten nach ca. der Hälfte bzw. zwei Drittel der Bratdauer.

Braten in der Universalpfanne

Während des Bratens in der Universalpfanne entsteht ein Bratensatz. Diesen Bratensatz können Sie als Grundlage für eine schmackhafte Soße verwenden.

Beim Braten in der Universalpfanne können Sie auch Beilagen (z.B. Gemüse) mitgaren.

Bei kleineren Braten können Sie anstelle der Universalpfanne ein kleineres Bratgeschirr verwenden. Stellen Sie dieses direkt auf den Rost.

Geschlossenes Braten

Für das Geschlossene Braten wird ein Bratgeschirr mit Deckel verwendet. Geschlossenes Braten ist besonders geeignet für Schmorgerichte.

Brattabelle

Die Bratdauer und Temperatur ist abhängig von der Größe, Höhe, Art und Qualität des Bratens.

Generell gilt: Je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Bratdauer.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und beziehen sich auf das Offene Braten. Die Werte können je nach Art und Menge des Bratens und je nach Bratgeschirr variieren.

Beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Lassen Sie nach dem Ende der Bratdauer den Braten zur Ruhezeit ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum. In der angegebenen Bratdauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

	Umluft			Ober-/Unterhitze	
Bratgut	**Einschub-höhe**	**Temperatur in °C**	**Bratdauer in Minuten**	**Einschub-höhe**	**Temperatur in °C**
Hackbraten (aus 500 g Fleisch)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Fisch, ganz (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
Fisch, ganz (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
Schwein					
Filet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Braten mit Schwarte (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Braten mager (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Kassler	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210
Rind					
Filet, medium (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Rostbeef, medium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Schmorbraten (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Kalb					
Kalbsbraten/-brust (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Haxe	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Geflügel (ungefüllt)					
Hähnchen, ganz (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Ente, ganz (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Gans, ganz (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200

* Schmorbraten geschlossen braten

** bei hohem Gargut Einschubhöhe 1 verwenden

Tipps und Tricks

Kruste zu dick und/oder Braten zu trocken	Einschubhöhe prüfen. Temperatur reduzieren oder Bratdauer verkürzen.
Kruste zu dünn	Temperatur erhöhen oder nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Das Fleisch ist innen nicht gar	Nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum nehmen. Bratdauer verlängern. Mit Hilfe eines Fleischthermometers die Kerntemperatur des Bratens prüfen.
Wasserdampf im Garraum schlägt sich an der Gerätetür nieder	Im Laufe des Gerätebetriebs trocknet der Wasserdampf ab. Bei sehr viel Wasserdampf können Sie kurz und vorsichtig die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf schneller abzieht.

Grillen

Achtung!

Sachschäden durch Hitzeeinwirkung: Im Garraum entsteht eine sehr hohe Temperatur. Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Verwenden Sie zum Grillen immer den Rost und die Universalpfanne. Schieben Sie den Rost in die Einschubhöhe ein, die in der Grilltabelle angegeben wird. Um Verschmutzungen zu vermeiden, schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene tiefer ein. Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.

Hinweis: Die Universalpfanne immer in normaler Gebrauchslage (nicht umgekehrt) verwenden.

Achten Sie darauf, dass Sie beim Grillen mehrerer Fleischstücke die gleiche Fleischsorte mit ähnlicher Dicke und Gewicht verwenden.

Rundum-Grillen

Rundum-Grillen ist besonders geeignet für Geflügel oder Fleisch (z.B. Schweinebraten mit Schwarte), das rundum knusprig gegrillt werden soll.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte bis zwei Drittel der Grilldauer.

Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln und Keulen ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

Beim Rundum-Grillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Garraumverschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Garraum nach jedem Benutzen, damit der Schmutz nicht einbrennt.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für die emaillierte Universalpfanne mit Rost. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

Beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen einstellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Lassen Sie nach dem Ende das Grillgut zur Ruhezeit ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen. In der angegebenen Grilldauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Roastbeef, medium	2	220 - 240	40 - 50
Lammkeule ohne Knochen, medium	2	170 - 190	120 - 150
Schwein			
Schweinebraten mit Schwarte	2	170 - 190	140 - 160
Schweinehaxen	2	180 - 200	120 - 150
Geflügel (ungefüllt)			
Hähnchenhälfte, 1 - 2 Stück	2	210 - 230	40 - 50
Hähnchen, ganz, 1 - 2 Stück	2	200 - 220	60 - 80
Ente, ganz, 2 - 3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Gans, ganz, 3 - 4 kg	1	150 - 170	130 - 160

Flächengrillen

Verwenden Sie für große Mengen an flachem Grillgut den Großflächengrill .

Verwenden Sie für kleine Mengen an flachem Grillgut den Kleinflächengrill . Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes. Durch die Verwendung des kleinen Flächengrills sparen Sie Energie.

Streichen Sie das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte bis zwei Drittel der Grilldauer.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren. Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen und für Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Grillgut	Einschub-höhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Würste	4	250	10 - 14	Leicht einschneiden
Gemüse	4	270	15 - 20	
Toast mit Belag	3	220	10 - 15	Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags
Schwein				
Filetsteaks, medium (3 cm dick)	4	270	12 - 15	
Steak, durch (2 cm dick)	4	270	15 - 20	
Rind				
Filetsteaks (3 - 4 cm dick)	4	270	15 - 20	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Tournedos	4	270	12 - 15	
Lamm				
Filets	4	270	8 - 12	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Koteletts	4	270	10 - 15	
Geflügel				
Hähnchenkeulen	3	250	25 - 30	Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung beim Grillen verhindert werden
Hähnchenkleinteile	3	250	25 - 30	
Fisch				
Steaks	4	220	15 - 20	Teile sollten gleich dick sein
Koteletts	4	220	15 - 20	
Ganze Fische	3	220	20 - 25	

Auftauen

In diesem Kapitel lesen Sie, wie Sie mit Umluft oder mit der Auftaustufe auftauen.

Auftauen mit Umluft

Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- und Tiefkühlprodukten die Betriebsart Umluft.

Beachten Sie hierbei folgende Punkte:

- Aufgetaute Gefrier- und Tiefkühlprodukte (vor allem Fleisch) benötigen kürzere Garzeiten als frische Produkte
- Die Garzeit von gefrorenem Fleisch verlängert sich um die Auftauzeit
- Tauen Sie gefrorenes Geflügel vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können
- Garen Sie gefrorenen Fisch mit den gleichen Temperaturen wie frischen Fisch
- Sie können Tiefkühl-Fertiggemüse in Aluschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Garraum geben
- Verwenden Sie beim Auftauen auf einer Ebene die Einschubhöhe 1 und auf zwei Ebenen die Einschubhöhen 1 + 3
- Beachten Sie bei tiefgekühlten Lebensmitteln die Angaben des Herstellers

Tiefkühlgericht	Temperatur in °C	Auftaudauer in Minuten
Rohe Tiefkühlprodukte/ Gefrorene Lebensmittel	50	30 - 90
Brot/Brötchen (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Trockene Tiefkühlblechkuchen	60	45 - 60
Feuchte Tiefkühlblechkuchen	50	50 - 70

Auftaustufe

Mit der Betriebsart Auftaustufe können Sie besonders gut empfindliche Gebäcke (z.B. Sahnetorten) auftauen.

1. Betriebsart Auftaustufe einschalten.
2. Tiefkühlprodukt je nach Art und Größe 25 - 45 Minuten auftauen.
3. Tiefkühlprodukt aus dem Garraum nehmen und 30 - 45 Minuten nachtauen lassen.

Bei kleinen Mengen (Stückchen) verkürzt sich die Auftauzeit auf 15 - 20 Minuten und die Nachtauzeit auf 10 - 15 Minuten.

Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt auch selbst herstellen. Hierzu wird die Wärme der Backofenbeleuchtung genutzt.

1. Zubehör und Einhängegitter, Teleskopauszüge oder Einzelstecksysteme entfernen.
2. 1 Liter H-Milch (3,5% Fett) oder pasteurisierte Frischmilch auf 40 °C erwärmen
   oder
   1 Liter Frischmilch einmal aufkochen und auf 40 °C abkühlen lassen.
3. 150 g stichfesten Joghurt zur erwärmten Milch geben, unterrühren und gleichmäßig in Gläser oder Schalen füllen. Nicht mehr als 200 ml in ein Gefäß füllen.
4. Die befüllten Gefäße mit passendem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken.
5. Backofen mit dem Großflächengrill für 15 Minuten bei 100 °C vorheizen.
6. Anschließend Betriebsartenwähler auf Backofenbeleuchtung stellen.
7. Gefäße in gleichmäßigen Abständen auf den gesamten Garraumboden verteilt aufstellen und Gerätetür schließen.
8. Nach 8 Stunden die Backofenbeleuchtung ausschalten und die Gefäße für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Reinigung und Pflege

⚠ Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

Achtung!

Oberflächenschäden durch falsches Reinigen: Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- scheuernden Reinigungshilfen wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Beachten Sie die Angaben in den Tabellen.

Hinweis: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegeprodukte können Sie über den Kundendienst beziehen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Gerät außen reinigen

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Geräteteil/Oberfläche	Reinigungsmittel/-hilfe
Edelstahlflächen	Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starken Verschmutzungen Reiniger für mattierten Edelstahl verwenden.
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger oder Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Die innere Türscheibe der Gerätetür hat eine Beschichtung, die wie ein heller Belag wirken kann.

Garraum reinigen

Achtung!

Oberflächenschäden! Keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durchführen.

Hinweise

- Das Email kann technisch bedingt Farbunterschiede aufweisen, was keinen Einfluss auf die Funktion hat.
- Die Kanten dünner Bleche können rau sein. Der Korrosionsschutz ist jedoch gewährleistet.

Geräteteil	Reinigungsmittel/-hilfe
Emailflächen	Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel aufweichen. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger. Bei der Reinigung mit einem Backofenreiniger die Angaben des Herstellers beachten.
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Einhängegitter	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Teleskopauszüge	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit Bürste und Spülschwamm reinigen oder im Geschirrspüler spülen.

Verschmutzungen vermeiden

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch, da sich Verschmutzungen beim nächsten Aufheizen einbrennen und sich nur schwer entfernen lassen. Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke-, und Eiweißflecken immer sofort.

Verwenden Sie nach Möglichkeit die Betriebsart Umluft. Die Verschmutzung ist bei dieser Betriebsart geringer.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

⚠ Verletzungsgefahr!

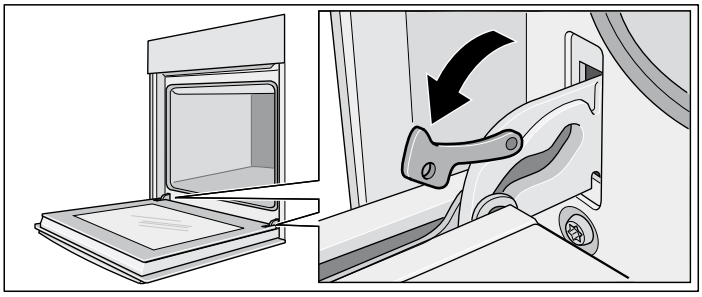
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

⚠ Verletzungsgefahr!

Hat sich die Gerätetür einseitig ausgehängt, greifen Sie nicht ins Scharnier. Das Scharnier kann mit großer Kraft zurückklappen. Rufen Sie den Kundendienst.

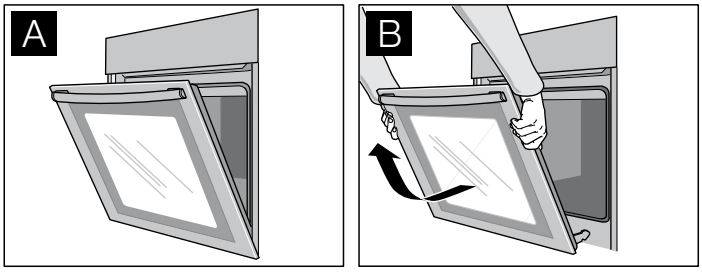
Gerätetür aushängen

1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen.



Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.

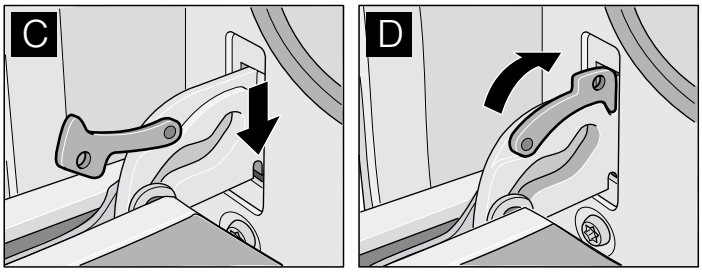
3. Gerätetür soweit schließen, bis Sie einen Widerstand spüren (Bild A).
4. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



Gerätetür einhängen

1. Scharniere in die Halterungen links und rechts einsetzen (Bild C).

   Die Kerbe an beiden Scharnieren muss einrasten.
2. Gerätetür ganz öffnen.
3. Sperrhebel links und rechts ganz zuklappen (Bild D).



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.

4. Gerätetür schließen.

Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die inneren Türscheiben der Gerätetür ausbauen.

⚠ Verletzungsgefahr!

Die Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Sie könnten sich Schnittverletzungen zufügen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

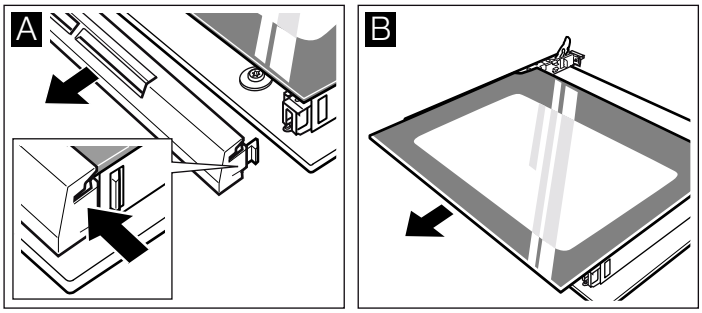
⚠ Verletzungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn Türscheiben und Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind.

Türscheibe ausbauen

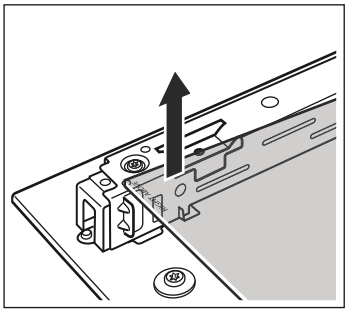
Hinweis: Merken Sie sich vor dem Ausbau, in welcher Position die Türscheibe eingebaut ist, damit Sie sie später nicht falsch herum einbauen.

1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einbauen).
2. Abdeckung oben an der Gerätetür abziehen. Dazu links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken (Bild A).
3. Türscheibe leicht anheben und herausziehen (Bild B).



Zwischenscheibe ausbauen

Zwischenscheibe leicht anheben und nach vorne herausziehen.



Reinigen

Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

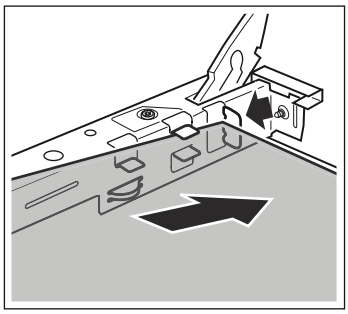
⚠ Verletzungsgefahr!

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

Zwischenscheibe einbauen

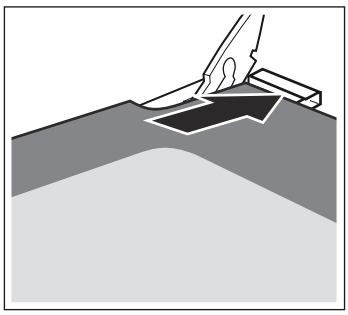
Hinweis: Achten Sie beim Einbauen darauf, dass links unten der Schriftzug “right above“ auf dem Kopf steht.

Zwischenscheibe schräg nach hinten bis zum Anschlag einschieben.



Türscheibe einbauen

1. Türscheibe schräg nach hinten in beide Halterungen bis zum Anschlag einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.



2. Abdeckung aufsetzen und andrücken, bis sie einrastet.
3. Gerätetür wieder einbauen.

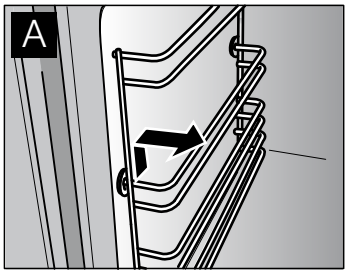
Einhängegitter reinigen

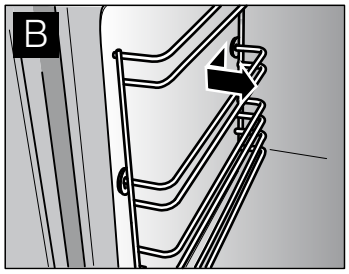
Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

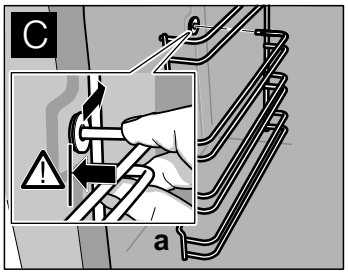
Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

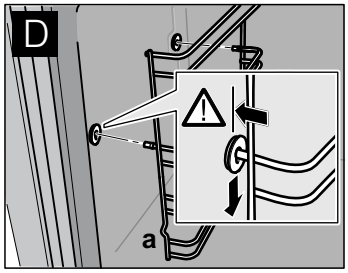
1. Einhängegitter vorne nach oben drücken und seitlich aushängen (Bild A).
2. Einhängegitter hinten nach vorne ziehen und seitlich aushängen (Bild B).





3. Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.
4. Einhängegitter mit der Ausbuchtung (a) nach unten ausrichten, damit die Einschubhöhen stimmen.
5. Einhängegitter hinten bis zum Anschlag einstecken und nach hinten drücken (Bild C).
6. Einhängegitter vorne bis zum Anschlag einstecken und nach unten drücken (Bild D).





Störungen und Reparaturen

Prüfen Sie bei einer Störung die Tipps in der nachfolgenden Tabelle, bevor Sie den Kundendienst rufen.

⚠ Stromschlaggefahr!

- Arbeiten an der Geräteelektronik dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Bei Arbeiten an der Geräteelektronik Gerät unbedingt stromlos machen. Sicherungsautomatik betätigen oder Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung herausdrehen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Elektrische Funktion ist gestört (z.B. Anzeigelampen leuchten nicht mehr)	Sicherung defekt	Sicherungen im Sicherungskasten prüfen, ggf. austauschen
Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig verteilt sich stark einseitig	Gerät nicht waagrecht eingebaut	Geräteeinbau überprüfen (siehe Montageanweisung)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00	Stromzufuhr war unterbrochen	Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Elektronisch gesteuerte Funktionen sind gestört	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag)	Entsprechende Funktion neu einstellen
Beim Braten oder Grillen entsteht Qualm	Fett am Grillheizkörper verbrennt	Weiter Grillen oder Braten, bis das Fett am Grillheizkörper verbrannt ist
	Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben	Einschubebenen prüfen (siehe Kapitel: Braten oder Grillen)

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Im Garraum tritt verstärkt Kondenswasser auf	Normale Erscheinung (z.B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag oder einem großen Braten)	Gerätetür während des Betriebs ab und zu kurz öffnen
Emaillierte Einschubteile haben mattierte, helle Flecken	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleisch- oder Obstsaft	Nicht möglich
Türscheiben sind beschlagen	Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht	Gerät auf 100 °C aufheizen und nach 5 Minuten wieder ausschalten

Backofenlampe wechseln

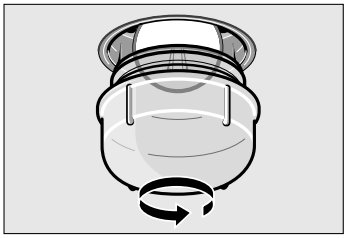
Wechseln Sie eine defekte Backofenlampe aus.

Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel: E14, 220 - 240 V, 40 W, hitzebeständig bis 300 °C. Verwenden Sie nur diese Backofenlampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Gerät stromlos machen. Betätigen Sie den Sicherungsautomaten oder drehen Sie die Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung heraus.

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links drehen und abnehmen.



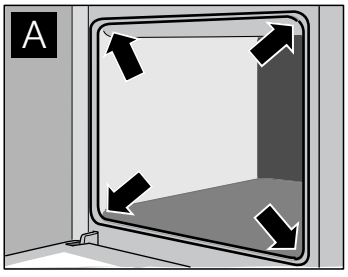
3. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

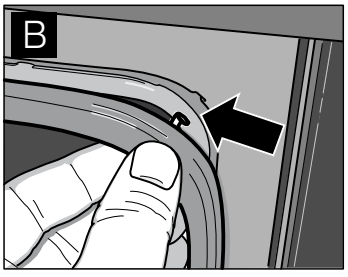
Hinweis: Verwenden Sie Gummihandschuhe, wenn sich die Glasabdeckung nicht aufdrehen lässt. Oder bestellen Sie eine Demontagehilfe beim Kundendienst (Bestell-Nr. 613634).

Türdichtung austauschen

Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgetauscht werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst.

Die Türdichtung ist an vier Stellen eingehängt (Bild A). Zum Wechseln die Haken an allen vier Stellen aus- bzw. einhängen (Bild B).





Sitz der Dichtung vor allem in den Ecken noch einmal überprüfen.

Kundendienst

Bei Störungen und Reparaturen, die Sie nicht selbst beheben können, ist der Kundendienst für Sie da.

Die Anschriften finden Sie im Kundendienststellenverzeichnis.

Hinweis: Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen.

Bei Kundendienstfällen bitte die E-Nummer und die FD-Nummer angeben.

Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild hinter der Gerätetür links unten am seitlichen Rand.

E-Nr.	FD

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.constructa.de** und Online-Shop: **www.constructa-eshop.com**

Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar.
Nur in Deutschland gültig!
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen oder unter info@constructa-energy.de

ConLine©
089 54 020 755

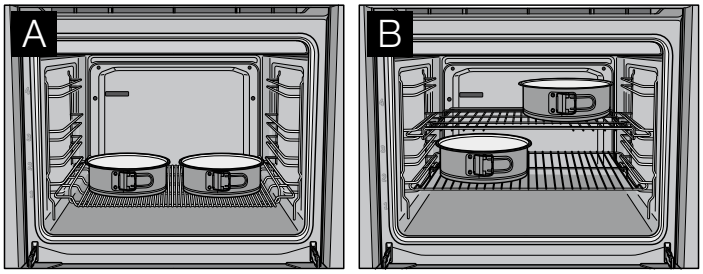
Prüfgerichte

Prüfgerichte nach Norm EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350. Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen.

Backen	Einschub-höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	2		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	15 - 25
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
Small Cakes (20 Stück pro Blech)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
Wasserbiskuit	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Gedeckter Apfelkuchen (Formen nebeneinander, Bild A)	1		160 - 170	65 - 75
Gedeckter Apfelkuchen (Formen diagonal versetzt, Bild B)	1 + 3		170 - 180	60 - 70

* Backofen vorheizen

** 10 Minuten vorheizen



Grillen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Toast (Universalpfanne + Rost)	3 + 4		275*	1 - 2
Beefsteaks, 12 Stück (Universalpfanne + Rost)	3 + 4		275	20 - 25**

* 10 Minuten vorheizen

** nach ⅔ der Zeit wenden

fr Table des matières

Précautions de sécurité importantes **19**
Elimination écologique **20**
Votre nouvel appareil **21**
Vos accessoires **22**
Avant la première utilisation **22**
Utilisation de l'appareil **23**
Horloge électronique **23**
Cuisson de pain et de pâtisseries **25**
Rôtissage **28**
Grillades **29**
Décongélation **31**
Yaourt **31**
Nettoyage et entretien **32**
Pannes et réparations **34**
Plats tests **36**

⚠ Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlures !

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

Risque de blessure !

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

Risque de choc électrique !

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

Causes de dommages

Attention !

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

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE.

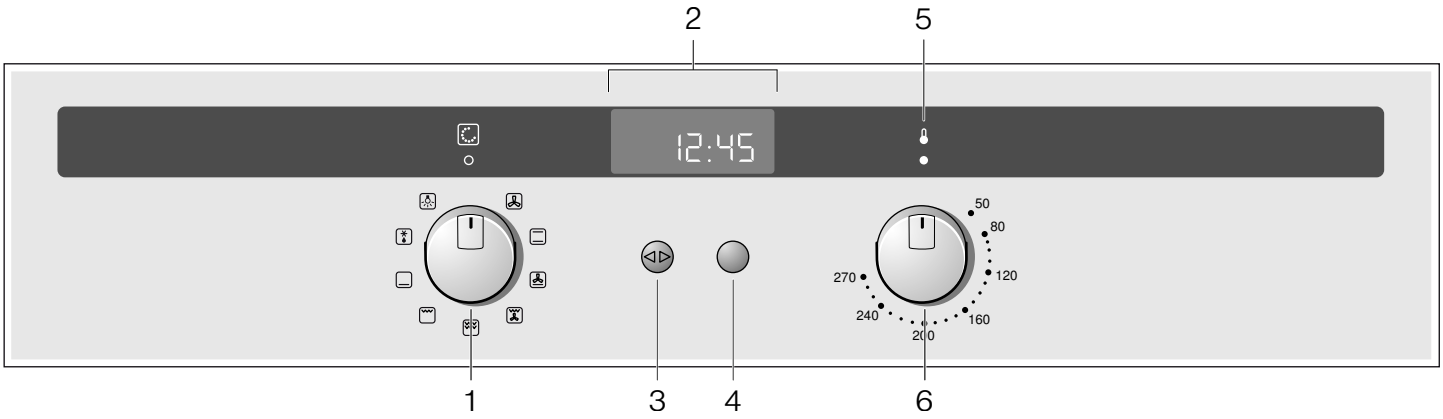
La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Votre nouvel appareil

Vous trouverez dans ce chapitre des informations sur l'appareil.

Bandeau de commande

Appuyez sur les manettes de commande escamotables pour les faire rentrer et sortir.



Elément de réglage		Usage
Four		
1	Sélecteur du mode de fonctionnement	Pour sélectionner un mode de fonctionnement (voir le chapitre : Utilisation de l'appareil)
5	Voyant lumineux pour le thermostat	Le voyant lumineux est allumé lorsque l'appareil chauffe et lors de chaque réchauffement.
6	Thermostat	Pour sélectionner la température
Horloge électronique		
2	Affichage de l'heure	Pour afficher l'heure ou une fonction d'horloge
3 ◁▷	Touche de fonction d'horloge	Pour sélectionner une fonction d'horloge (voir le chapitre : Horloge électronique)
4	Sélecteur rotatif	Pour procéder aux réglages dans une fonction d'horloge

Modes de fonctionnement

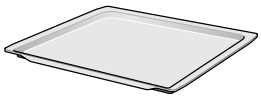
Mode de fonctionnement		Application
	Chaleur brassée	Pour faire cuire et rôtir sur un ou deux niveaux
	Chaleur voûte/sole	Pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (par ex. gâteau au fromage blanc)
	Position Pizza	Pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous (voir le chapitre : Cuisson de pain et de pâtisseries)
	Gril air pulsé	Pour de la volaille et des grandes pièces de viande
	Gril grande surface	Pour griller des mets peu épais et de petite taille (par ex. steaks, saucisses)
	Gril petite surface	Pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (par ex. steaks, toasts)
	Chaleur de sole	Pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés ou croustillants sur le dessous. N'activez la chaleur de sole que brièvement à la fin du temps de cuisson
	Position décongélation	Pour décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et des pâtisseries délicates (par ex. tarte à la crème)
	Eclairage du four	Aide pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson

Vos accessoires

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur les accessoires, l'enfournement correct de l'accessoire, les hauteurs d'enfournement et les accessoires en option.

Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



Plaque à pâtisserie, aluminium
Pour la cuisson de gâteaux et de petites pâtisseries

Grille
pour la cuisson de pâtisseries dans un moule, pour le rôtissage dans un plat à rôtir et des grillades

Lèchefrite, émaillée
pour la cuisson de gâteaux juteux, pour le rôtissage, des grillades et pour récupérer du liquide qui s'égoutte

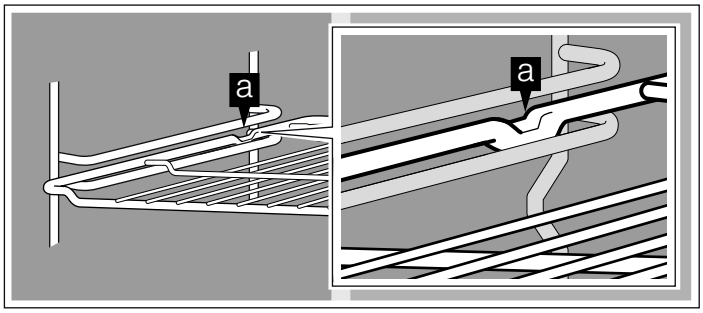
Remarque : La plaque à pâtisserie et la lèchefrite peuvent se déformer en cas de variations importantes de température (par ex. si vous placez un produit surgelé directement sur l'accessoire lorsque le four est chaud).

Introduction de l'accessoire

L'accessoire est doté d'une fonction d'arrêt. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

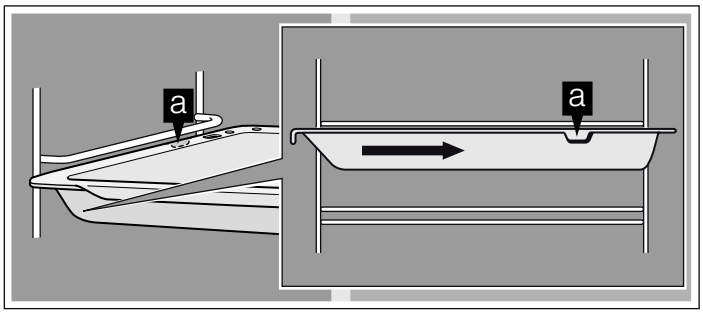
En enfournant la grille, veillez à ce que

- le taquet d'arrêt (a) soit orienté vers le bas
- le taquet d'arrêt (a) se trouve au niveau arrière de la grille



En enfournant la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite, veillez à ce que

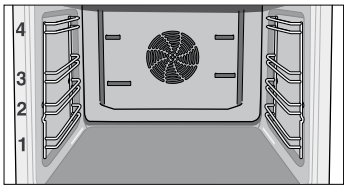
- le taquet d'arrêt (a) se trouve au niveau arrière de l'accessoire
- partie inclinée de l'accessoire soit orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil lors de l'enfournement



Hauteurs d'enfournement

Le compartiment de cuisson possède quatre niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 pour la cuisson et le rôtissage en mode Chaleur brassée. Cela gêne la circulation de l'air et le résultat de cuisson sera moins bon.



Accessoire spécial

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Accessoire	Référence
Plaque à pâtisserie, aluminium	CZ 1332 X0
Plaque à pâtisserie, émaillée	CZ 1342 X0
Lèchefrite avec grille d'insertion	CZ 1242 X1
Grille d'insertion pour le rôtissage et des grillades, à utiliser dans la lèchefrite	740766
Grille à pâtisserie/de rôtissage	CZ 1432 X1
Moule à pizza	CZ 1352 X0
Système de cuisson à vapeur	CZ 1282 X3
Double rail télescopique	CZ 1702 X2
Triple rail télescopique	CZ 1742 X2
Quadruple rail télescopique à sortie totale	CZ 1755 X2

Avant la première utilisation

Réglez l'heure et nettoyez votre appareil avant la première utilisation.

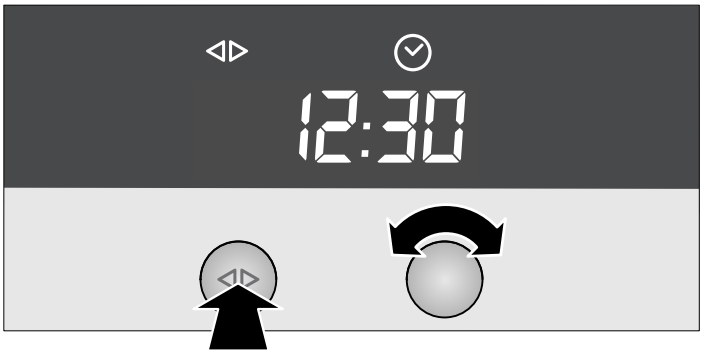
Réglage de l'heure

Remarque : Lorsque vous appuyez sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, vous avez 3 secondes pour régler l'heure avec le sélecteur rotatif. Si ce temps est trop court, vous pouvez modifier l'heure ultérieurement.

0:00 clignote dans l'affichage de l'heure.

1. Appuyer brièvement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷ pour parvenir au mode réglage.
   Les symboles ◁▷ et ⏲ s'allument. 12:00 apparaît dans l'affichage de l'heure.
2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
   Votre réglage est automatiquement validé après 3 secondes.

Modification de l'heure
Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et ⏲ se rallument. Modifier l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.



Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre appareil avant de le faire fonctionner pour la première fois.

1. Retirer les accessoires et les restes des emballages du compartiment de cuisson.
2. Nettoyer les accessoires et le compartiment de cuisson avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle (voir chapitre : Nettoyage et entretien).
3. Chauffer pendant 60 minutes en mode chaleur voûte/sole ⌸ à 240 °C.
4. Nettoyer le compartiment de cuisson avec de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.
5. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide et de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre vous apprendrez comment allumer et éteindre votre appareil et comment sélectionner un mode de fonctionnement et la température.

Mettre l'appareil en service

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré soit réglé.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que la température désirée soit réglée.

Le voyant lumineux ⍐ est allumé pendant la chauffe de l'appareil et lors de chaque réchauffement.

Mettre l'appareil hors service

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position ○.
2. Ramener le thermostat à la position ●.

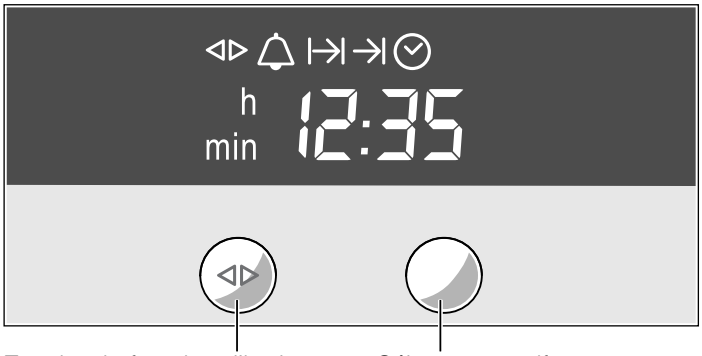
Une fois l'appareil éteint, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la minuterie
- comment arrêter automatiquement votre appareil (durée de fonctionnement et fin de fonctionnement)
- comment mettre votre appareil automatiquement en service et hors service (fonctionnement préprogrammé)
- comment régler l'heure

Affichage de l'heure



Fonction d'horloge		Utilisation
🔔	Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.
I→I	Durée de fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. *1:30* heures)
→I	Fin du fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service à l'heure réglée (p.ex. *12:30* heures)
	Fonctionnement préprogrammé	L'appareil se met automatiquement en service et hors service. La durée et la fin de fonctionnement sont combinées
⏲	Heure	Réglage de l'heure

Remarques

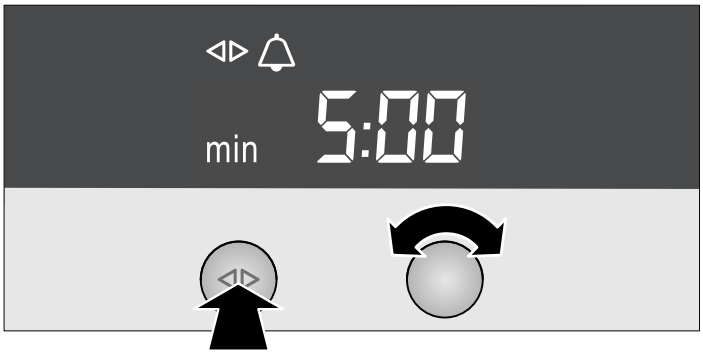
- Entre 22:00 et 5:59 heures, l'affichage de l'heure sera obscurci, si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Lorsque vous réglez une fonction d'horloge, l'intervalle du temps accroît si vous réglez des valeurs supérieures (p.ex. durée de fonctionnement jusqu'à 1:00h à la minute précise, au-dessus de 1:00h en pas de 5 minutes).
- Lors des fonctions d'horloge Minuterie 🔔, durée de fonctionnement I→I, fin du fonctionnement →I et fonctionnement préprogrammé, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole 🔔 ou →I clignote. Pour couper le signal prématurément, appuyez sur la touche de fonction d'horloge ◁▷.
- N'appuyez toujours que brièvement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, pour sélectionner une fonction d'horloge. Vous disposez ensuite de 3 secondes pour régler la fonction d'horloge sélectionnée. Le mode réglage est ensuite quitté automatiquement.

Activer et désactiver l'affichage de l'heure

1. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◁▷ pendant 6 secondes.
   L'affichage de l'heure s'éteint. Si une fonction d'horloge est active, le symbole correspondant reste allumé.
2. Appuyer brièvement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷.
   L'affichage de l'heure s'allume.

Minuterie

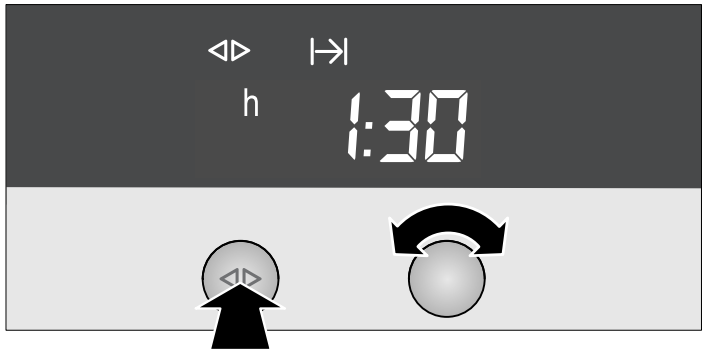
1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et 🔔 s'allument.
2. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. 5:00 minutes).
   Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure est réaffichée et le temps de la minuterie s'écoule.



Durée de fonctionnement

Arrêt automatique après une durée réglée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
   L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et I→I s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. 1:30 heures).
   Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure est réaffichée et la durée de fonctionnement réglée s'écoule.



L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée de fonctionnement.

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur la position o.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◁▷ pour quitter la fonction d'horloge.

Fin du fonctionnement

Arrêt automatique à une heure réglée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
   L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et →I s'allument.
3. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. 12:30 heures).
   Le réglage est automatiquement validé. Puis, l'heure s'affiche de nouveau.

L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée.

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur la position o.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◁▷ pour quitter la fonction d'horloge.

Fonctionnement présélectionné

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à la fin du fonctionnement préprogrammée. Pour cela, combinez les fonctions d'horloge durée de fonctionnement et fin de fonctionnement.

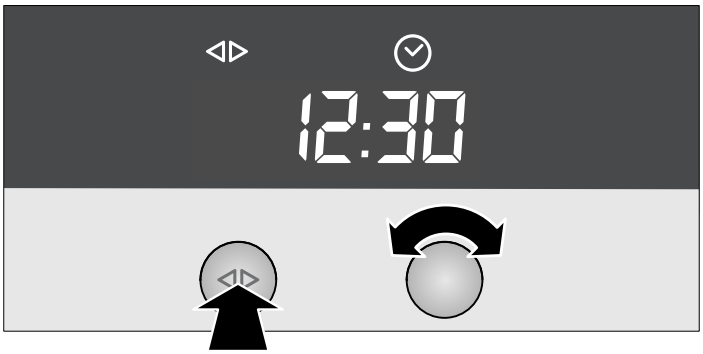
Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
   L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et I→I s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. *1:30* heures).
   Le réglage est automatiquement validé.
4. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et →I s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. *12:30* heures).
   L'appareil se met hors service et attend jusqu'à l'heure appropriée pour se mettre en marche (dans l'exemple à *11:00* heures). L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée (*12:30* heures).
6. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur la position o.
7. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, pour quitter la fonction d'horloge.

Réglage de l'heure

Vous ne pouvez modifier l'heure que si aucune autre fonction d'horloge n'est active.

1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷ , jusqu'à ce que les symboles ◁▷ et ⏲ s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.
   Le réglage est automatiquement validé.



Contrôle, correction ou annulation des réglages

1. Pour contrôler vos réglages, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◁▷, jusqu'à ce que le symbole correspondant s'allume.
2. Le cas échéant, vous pouvez corriger votre réglage à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Si vous souhaitez annuler votre réglage, tournez le sélecteur rotatif vers la gauche pour le faire revenir à la valeur initiale.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 pour la cuisson de pâtisseries en mode Chaleur brassée 🖷. La circulation de l'air est entravée et le résultat de votre cuisson sera moins bon.

Accessoire pour pâtisseries

Moules

Utilisez des moules métalliques de couleur sombre. Les moules en fer-blanc et les moules en verre augmentent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément. Si vous désirez cuire vos gâteaux dans des moules en fer-blanc avec la chaleur voûte/sole ⊟, vous devez alors utiliser la hauteur d'enfournement 1.

Placez un moule à cake toujours en diagonale et un moule rond toujours au milieu de la grille.

Plaques à pâtisserie

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des plaques d'origine, car celles-ci sont parfaitement adaptées au compartiment de cuisson et aux modes de fonctionnement.

Il faut toujours enfourner les plaques à pâtisserie avec soin jusqu'à la butée. Veillez à ce que l'inclinaison de la plaque à pâtisserie soit toujours dirigée vers la porte de l'appareil.

Cuisson sur deux niveaux

Pour la cuisson sur deux niveaux, il est conseillé d'utiliser des plaques à pâtisserie et de les enfourner en même temps.

Tenez compte du fait que votre pâtisserie peut brunir plus ou moins rapidement selon les divers niveaux. La pâtisserie sur le niveau le plus haut brunit le plus rapidement et peut être enlevée plus tôt.

Tableau de cuisson pour pâtes de base

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent les plaques à pâtisserie en aluminium ainsi que les moules à pâtisserie sombres. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Les valeurs pour les pâtes à pain sont valables aussi bien pour des pâtes cuites sur la plaque à pâtisserie que pour des pâtes cuites dans un moule à cake.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Si vous préparez une de vos recettes, réglez votre appareil avec les valeurs établies pour la préparation qui s'y apparente le plus.

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Pâte	Chaleur brassée			Chaleur voûte/sole	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pâte à cake					
Gâteau sur plaque avec garniture	1	150 - 160	30 - 40	1	180 - 190
	1 + 3	150 - 160	35 - 45	-	-
Moule démontable/à cake	1	150 - 160	55 - 70	2	160 - 170
Pâte brisée					
Gâteaux sur plaque à garniture sèche, p.ex. crumble	1	160 - 170	45 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Gâteaux sur plaque avec garniture juteuse, p.ex. coulis de crème	1	160 - 170	70 - 80	1	190 - 200
Moule démontable, p.ex. gâteau au fromage blanc	1	160 - 180	50 - 90	2	170 - 180
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	160 - 170*	25 - 35	2	170 - 180*
Pâte à biscuit					
Biscuit roulé	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Génoise (6 oeufs)	1	150 - 160	25 - 40	2	160 - 170
Génoise (3 oeufs)	1	150 - 160*	25 - 35	2	160 - 170*
Pâte à la levure du boulanger					
Gâteaux sur plaque à garniture sèche, p.ex. crumble	1	160 - 180	45 - 55	1	180 - 200
	1 + 3	170 - 180	50 - 60	-	-
Couronne briochée/brioche (500 g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Moule démontable	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Moule à kouglof	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Préchauffer le four

Petites pâtisseries	Chaleur brassée			Chaleur voûte/sole	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pâte à la levure du boulanger	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Meringue	1	80	130 - 150	2	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Pâte feuilletée/Pâte à choux	1	190 - 210*	20 - 30	1	200 - 220*
	1 + 3	190 - 210*	25 - 35	-	-
Pâte à cake, p.ex. Muffins	1	150 - 160*	25 - 35	1	170 - 180*
	1 + 3	150 - 160*	30 - 40	-	-
Pâte brisée, p.ex. petits gâteaux au beurre	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-

* Préchauffer le four

Pain/petits pains	Chaleur brassée			Chaleur voûte/sole	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Petits pains	1	220*	15 - 25	1	240*
Fougasse	1	220*	15 - 25	1	240*
Pâte à pain 750 - 1000 g					
Finition de la cuisson	1	220*	35 - 40	2	220*

* Préchauffer le four

Pain/petits pains	Chaleur brassée			Chaleur voûte/sole	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pâte à pain 1000 - 1250 g					
Début de cuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
Finition de la cuisson	1	180	40 - 45	2	200
Pâte à pain 1250 - 1500 g					
Début de cuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
Finition de la cuisson	1	180	40 - 50	2	200

* Préchauffer le four

Tableau de cuisson pour des plats et plats cuisinés surgelés

La position Pizza convient particulièrement bien aux plats fraîchement préparés, qui ont besoin d'une grande quantité de chaleur par le bas, et aux produits surgelés.

Veuillez respecter les points suivants :

- Recouvrez la plaque à pâtisserie de papier cuisson
- Ne posez pas les frites les unes sur les autres
- Retournez les produits de pommes de terre surgelés à mi-cuisson
- Assaisonnez les produits de pommes de terre surgelés seulement après la cuisson
- Espacez suffisamment les pâtons pour la cuisson des petits pains. N'en disposez pas trop sur une plaque à pâtisserie
- Respectez les indications du fabricant

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent les plaques à pâtisserie en aluminium. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Les données indiquées dans le tableau concernent l'enfournement à four froid.

La position pizza ne permet pas de cuisiner sur deux niveaux.

Mets	Chaleur brassée			Position Pizza	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pizza, fraîche	1	180 - 190	20 - 30	1	190 - 210*
	1 + 3	170 - 180	30 - 40	-	-
Tarte flambée	1	190 - 200*	15 - 25	1	210 - 230*
Quiche	1	170 - 180	45 - 55	1	180 - 200*
Tarte	1	190 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Gâteau suisse (Wähe)	1	170 - 190*	45 - 60	1	170 - 190
Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues	1	180 - 190	60 - 70	1	170 - 180
Strudel, surgelé	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, surgelée	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	1	190 - 210	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Croquettes/Rösti	1	180 - 200	25 - 35	1	200 - 220
Pain et pâtisserie					
Petits pains, surgelés	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*
Petits pains à réchauffer, précuits, surgelés	1	180 - 200	10 - 20	1	170 - 190*
Petits pains à réchauffer, précuits	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*

* Préchauffer le four

Conseils et astuces

Le gâteau est trop clair	Vérifier la hauteur d'enfournement et le plat à pâtisserie recommandé. Posez le moule à pâtisserie sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie. Allonger la durée de cuisson ou augmenter la température.
Le gâteau est trop foncé	Vérifier la hauteur d'enfournement. Réduire la durée de cuisson ou baisser la température.
Le gâteau n'est pas doré uniformément dans le moule à pâtisserie	Vérifier le niveau d'enfournement et la température. Ne posez pas le moule à pâtisserie directement devant les sorties d'air de la paroi du compartiment de cuisson. Vérifier si le moule est correctement positionné sur la grille.
Le gâteau n'est pas doré uniformément sur la plaque à pâtisserie	Vérifier le niveau d'enfournement et la température. Pour la cuisson de petites pâtisseries, veiller à ce que les pâtons soient de taille et d'épaisseur identiques.
Le gâteau est trop sec	Réduire le temps de cuisson et augmenter légèrement la température.
Le gâteau est trop humide à l'intérieur	Réduire la température. Nota : Les temps de cuisson se réduisent par des températures supérieures (extérieur cuit, intérieur cru). Allonger la durée de cuisson et laisser lever la pâte plus longtemps. Mettre moins de liquide dans la pâte.
Le gâteau s'affaisse après le défournement	Mettre moins de liquide dans la pâte. Allonger la durée de cuisson ou réduire la température.
Le temps de cuisson indiqué est incorrect	En cas de petites pâtisseries, vérifier la quantité sur la plaque à pâtisserie. Les petites pâtisseries ne doivent pas se toucher.
Le plat surgelé n'est pas doré uniformément après la cuisson	Les plats surgelés conservent une dorure irrégulière après la cuisson.
Le plat surgelé n'a pas bruni, n'est pas croustillant ou les temps de cuisson indiqués sont incorrects	Retirer le givre sur les plats surgelés avant la cuisson. N'utilisez pas de plats surgelés trop givrés.

Rôtissage

⚠ Risque de blessure par des ustensiles de rôtissage ne résistant pas à la chaleur !

N'utilisez que des plats à rôtir spécialement conçus pour le fonctionnement du four.

Pour le rôtissage avec la Chaleur brassée, n'utilisez pas la hauteur d'enfournement 2. Cela gêne la circulation de l'air et le résultat de la cuisson sera moins bon.

Rôtissage à découvert

Pour le rôtissage à découvert, on utilise un plat à rôtir sans couvercle.

Si nécessaire, versez du liquide dans le plat à rôtir. Le liquide s'évapore pendant le rôtissage. Rajoutez prudemment de l'eau chaude si nécessaire.

Pour le rôtissage avec la chaleur voûte/sole, retournez le rôti à environ la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Rôtissage sur la lèchefrite

Du jus de cuisson se forme dans la lèchefrite au cours du rôtissage. Ce jus de cuisson peut être utilisé pour réaliser de délicieuses sauces.

Lors du rôtissage dans la lèchefrite, vous pouvez y faire cuire une garniture (p.ex. des légumes) en même temps.

Pour des petits rôtis, vous pouvez utiliser un plat à rôtir plus petit à la place de la lèchefrite. Posez-le directement sur la grille.

Rôtissage à couvert

Pour le rôtissage à couvert, on utilise un plat à rôti avec couvercle. Le rôtissage à couvert convient particulièrement aux plats braisés.

Tableau de rôtissage

Le temps de cuisson et la température dépendent de la taille, de la hauteur, de la nature et de la qualité du rôti.

Il est généralement valable : Plus le rôti est gros, plus la température doit être sélectionnée basse et plus la durée de rôtissage est longue.

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent le rôtissage à découvert. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de la pièce à rôtir et en fonction du plat à rôti.

Pour le premier essai, utilisez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Après la fin du rôtissage, laissez le rôti reposer environ 10 minutes dans le compartiment de cuisson éteint et fermé. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

Les données contenues dans le tableau concernent un enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à rôtir	Chaleur brassée			Chaleur voûte/sole	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Rôti de viande hachée (500 g de viande)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Poisson, entier (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
Poisson, entier (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
Porc					
Filet, moyen (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Rôti avec la couenne (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Rôti maigre (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Kassler	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210
Boeuf					
Filet, moyen (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Rosbif, médium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Rôti à braiser (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Veau					
Rôti/poitrine de veau (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Jarret	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Volaille (non farcie)					
Poulet, entier (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Canard, entier (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Oie, entière (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200

* Faire rôtir à couvert le rôti à braiser

** Utilisez la hauteur d'enfournement 1 pour la cuisson d'un mets haut

Conseils et astuces

Croûte trop épaisse et/ou rôti trop sec	Vérifiez la hauteur d'enfournement. Baissez la température ou réduisez le temps de cuisson.
Croûte trop fine	Augmentez la température ou mettez le gril en marche un court instant après écoulement du temps de cuisson.
La viande n'est pas cuite à l'intérieur	Retirez les accessoires inutiles du compartiment de cuisson. Augmentez le temps de cuisson. Vérifiez la température à coeur à l'aide d'un thermomètre à viande.
La vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil à l'intérieur du compartiment de cuisson	La vapeur d'eau sèche pendant le fonctionnement de l'appareil. S'il y a beaucoup de vapeur d'eau, vous pouvez ouvrir la porte prudemment un court instant afin de laisser la vapeur d'eau s'échapper plus rapidement.

Grillades

Attention !

Dégâts matériels dus à la chaleur : Une température très élevée est produite dans le compartiment de cuisson. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement du gril.Ne jamais se servir du gril avec la porte de l'appareil ouverte.

Pour des grillades, utilisez toujours la grille et la lèchefrite. Enfournez la grille à la hauteur qui est indiquée dans le tableau de grillades. Pour éviter des salissures, enfournez la lèchefrite un niveau plus bas. Placez les pièces à griller toujours au centre de la grille.

Remarque : Utiliser la lèchefrite toujours dans la position d'emploi normale (non à l'envers).

Pour faire griller plusieurs pièces de viande, utilisez le même type de viande d'une épaisseur et d'un poids similaires.

Gril air pulsé

Le mode Gril air pulsé est idéal pour de la volaille ou de la viande (p.ex. rôti de porc avec couenne) qui doit être grillée croustillante tout autour.

Tournez la pièce à griller à la moitié ou aux deux-tiers du temps de cuisson.

Piquez la peau du canard et de l'oie sous les ailes et les cuisses de façon à pouvoir bien cuire la graisse.

En mode gril air pulsé sur la grille, le compartiment de cuisson peut être plus fortement sali, selon les pièces à griller. Vous devez donc nettoyer le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin d'éviter que les résidus ne cuisent et n'imprègnent la paroi.

Les données contenues dans ce tableau sont fournies à titre indicatif et concernent l'ensemble lèchefrite émaillée - grille. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité.

Pour le premier essai, réglez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Après la fin de la cuisson, laissez la viande reposer environ 10 minutes dans le four éteint et fermé. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

Les indications se réfèrent à un enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Rosbif, médium	2	220 - 240	40 - 50
Gigot d'agneau sans os, médium	2	170 - 190	120 - 150
Porc			
Rôti de porc avec couenne	2	170 - 190	140 - 160
Jarrets de porc	2	180 - 200	120 - 150
Volaille (non farcie)			
Demi-poulet, 1 - 2 pièces	2	210 - 230	40 - 50
Poulet, entier, 1 - 2 pièces	2	200 - 220	60 - 80
Canard, entier, 2 - 3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Oie, entière, 3 - 4 kg	2	150 - 170	130 - 160

Grillades à plat

Pour des grandes quantités de pièces à griller peu épaisses, utilisez le gril grande surface.

Pour les petites quantités de pièces à griller plates, utilisez le gril petite surface. Placez les pièces à griller au centre de la grille. L'utilisation du gril petite surface vous permet de réaliser des économies d'énergie.

Badigeonnez légèrement les pièces à griller d'huile à votre convenance.

Tournez la pièce à griller à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité. Elles sont valables pour l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Remarques
Saucisses	4	250	10 - 14	Entailler légèrement
Légumes	4	270	15 - 20	
Toast avec garniture	3	220	10 - 15	Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture
Porc				
Steaks dans le filet, médium (3 cm d'épaisseur)	4	270	12 - 15	
Steak, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	4	270	15 - 20	
Bœuf				
Steaks dans le filet (3 - 4 cm d'épaisseur)	4	270	15 - 20	En fonction du degré de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Tournedos	4	270	12 - 15	
Agneau				
Filets	4	270	8 - 12	En fonction du degré de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Côtelettes	4	270	10 - 15	
Volaille				
Cuisses de poulet	3	250	25 - 30	Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de cloques pendant la cuisson
Petits morceaux de poulet	3	250	25 - 30	

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Remarques
Poisson				
Steaks	4	220	15 - 20	Les pièces devront être de la même épaisseur
Côtelettes	4	220	15 - 20	
Poissons entiers	3	220	20 - 25	

Décongélation

Ce chapitre vous indique comment décongeler avec la Chaleur brassée ou avec la position décongélation.

Décongélation avec la Chaleur brassée

Pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés, utilisez le mode de fonctionnement Chaleur brassée

tout en respectant les points suivants :

- Des produits congelés et surgelés une fois décongelés (surtout de la viande) demandent des temps de cuisson plus courts que des produits frais
- Le temps de cuisson de la viande congelée s'ajoute au temps de décongélation
- Faites toujours décongeler la volaille congelée avant la cuisson, afin de pouvoir retirer les abats.
- Faites cuire du poisson congelé aux mêmes températures que du poisson frais.
- Vous pouvez mettre en même temps dans le compartiment de cuisson une plus grande quantité de légumes surgelés cuisinés, conditionnés dans des barquettes alu
- Lors de la décongélation sur un niveau, utilisez la hauteur d'enfournement 1 et pour la décongélation sur deux niveaux, les hauteurs 1 + 3
- Pour les produits surgelés, respectez les indications du fabricant

Plat surgelé	Température en °C	Durée de décongélation en minutes
Produits surgelés crus/ aliments congelés	50	30 - 90
Pain/petits pains (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Gâteaux secs sur plaque, surgelés	60	45 - 60
Gâteaux fondants sur plaque, surgelés	50	50 - 70

Position décongélation

Le mode de fonctionnement Position décongélation est particulièrement approprié pour décongeler des pâtisseries délicates (p.ex.tarte à la crème fraîche.

1. Activer le mode de fonctionnement Position décongélation.
2. Décongeler le produit surgelé 25 à 45 minutes selon le type et la taille.
3. Enlever le produit surgelé du compartiment de cuisson et le laisser dégeler à coeur pendant 30 - 45 minutes.

Pour les petites quantités (petits morceaux), la durée de décongélation se réduit à 15 – 20 minutes et le temps de post-décongélation à 10 – 15 minutes.

Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez confectionner vos yaourts en utilisant la chaleur de l'éclairage du four.

1. Enlever les accessoires et grilles supports, les rails télescopiques ou les systèmes individuels enfichables.
2. Chauffer 1 l de lait UHT (3,5 % de m.g.) ou du lait frais pasteurisé, à 40 °C
   ou
   porter 1 l de lait frais à ébullition et le laisser refroidir à 40 °C.
3. Délayer 150 g de yaourt ferme dans le lait et verser le mélange uniformément dans des pots ou des coupelles. Ne versez pas plus de 200 ml dans chaque récipient.
4. Couvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou avec du film alimentaire.
5. Préchauffer le four pendant 15 minutes en mode Gril grande surface à 100 °C.
6. Régler ensuite le sélecteur du mode de fonctionnement sur Eclairage.
7. Disposer les récipients à égale distance sur tout le fond du compartiment de cuisson et fermer la porte de l'appareil.
8. Eteindre l'éclairage du four au bout de 8 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

Nettoyage et entretien

⚠ Risque de court-circuit !

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

Attention !

Endommagements de la surface en raison d'un nettoyage inadapté : N'utilisez aucun

- produit de nettoyage agressif ou abrasif
- produit de nettoyage contenant de l'alcool
- accessoire de nettoyage abrasif tel que laine d'acier ou éponge abrasive.

Respectez les spécifications indiquées dans les tableaux.

Remarque : Des produits d'entretien et de nettoyage particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications du fabricant respectif.

Nettoyer l'extérieur de l'appareil

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Elément de l'appareil/surface	Produit/accessoire de nettoyage
Surfaces en inox	Appliquer le produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, utiliser un nettoyant pour inox mat.
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ou de grattoir pour vitres.
Vitres du four	Appliquer du nettoyant pour vitres ou du produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. La vitre intérieure de la porte de l'appareil est dotée d'un revêtement qui peut ressembler à une couche claire.

Nettoyage du compartiment de cuisson

Attention !

Dommages de la surface ! Ne pas effectuer un nettoyage à chaud avec des produits de nettoyage pour four prévus à cet effet.

Remarques

- Pour des raisons techniques l'émail peut présenter des différences de teinte, ce qui n'a aucune influence sur le fonctionnement.
- Les bords de plaques minces peuvent présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est cependant garantie.

Elément de l'appareil	Produit/accessoire de nettoyage
Surfaces émaillées	Appliquer du produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux et humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollir les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche. En cas d'encrassement important, nous recommandons du produit de nettoyage pour four. Pour le nettoyage avec un produit de nettoyage pour four, respecter les indications du fabricant.
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Grilles supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Rails télescopiques	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas mettre à tremper ni nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoire	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse et une éponge à vaisselle ou laver au lave-vaisselle.

Eviter des encrassements

Nettoyer le compartiment de cuisson après chaque utilisation, car les salissures s'incrusteront à la prochaine chauffe et pourront difficilement être éliminées. Eliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf.

Utilisez dans la mesure du possible le mode de fonctionnement Chaleur brassée. Les encrassements sont moindres lors de ce mode de fonctionnement.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

⚠ Risque de blessure !

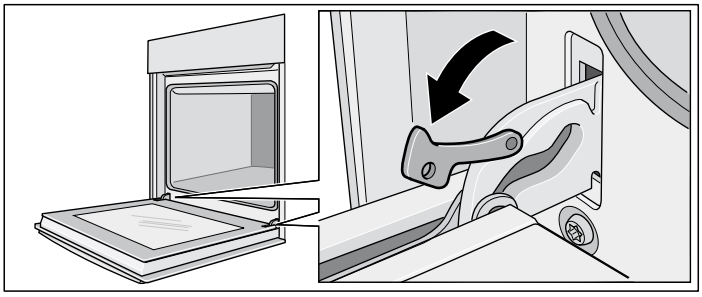
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.

⚠ Risque de blessure !

Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

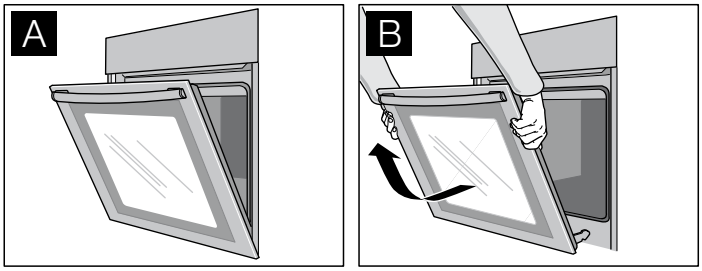
Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite.



Les charnières sont verrouillées et ne pourront pas se fermer.

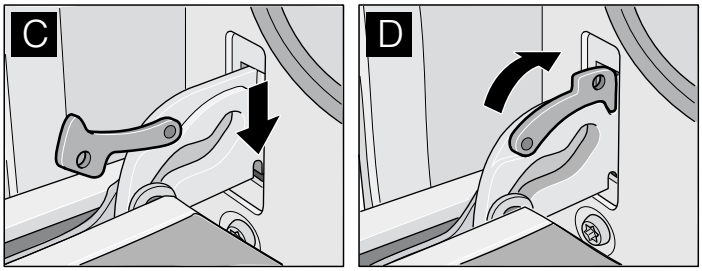
3. Fermer la porte, jusqu'à ce qu'une résistance soit perceptible (fig. A).
4. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite, refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



Accrocher la porte de l'appareil

1. Introduire les charnières dans les fixations à gauche et à droite (fig. C).

   L'encoche dans les deux charnières doit s'enclencher.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
3. Fermer complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. D).



La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.

4. Fermer la porte de l'appareil.

Nettoyage des vitres de porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

⚠ Risque de blessure !

Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

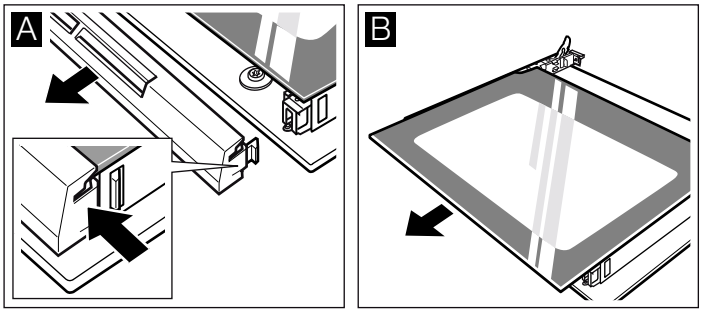
⚠ Risque de blessure !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque les vitres de la porte de l'appareil et la porte de l'appareil sont correctement montées.

Dépose de la vitre de porte

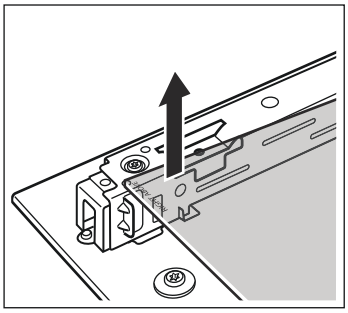
Remarque : Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre de porte, afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.

1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).
2. Retirer le cache en haut à la porte de l'appareil. Pour cela, enfoncer la languette à gauche et à droite avec les doigts (fig. A).
3. Soulever légèrement la vitre de la porte et la retirer (fig. B).



Dépose de la vitre intermédiaire

Soulever légèrement la vitre intermédiaire et la retirer par l'avant.



Nettoyage

Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

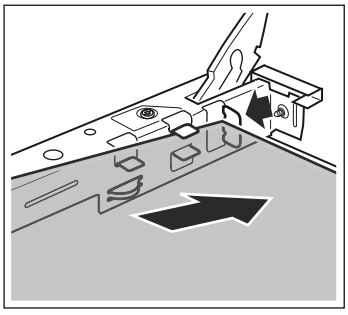
⚠ Risque de blessure !

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

Pose de la vitre intermédiaire

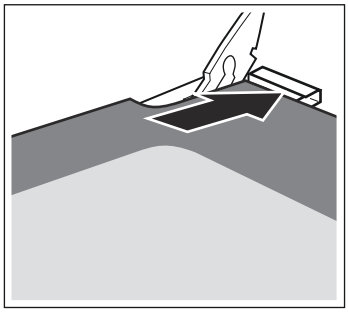
Remarque : Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription “Right above" en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

Introduire la vitre intermédiaire vers l'arrière jusqu'en butée en l'inclinant.



Pose de la vitre de porte

1. Introduire la vitre de la porte vers la l'arrière dans les deux fixations jusqu'en butée en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur.



2. Poser le cache et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette.
3. Remonter la porte de l'appareil.

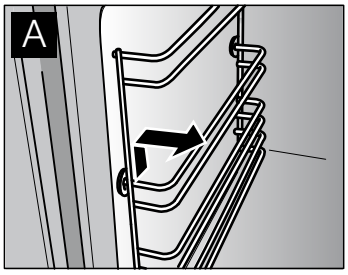
Nettoyage des grilles supports

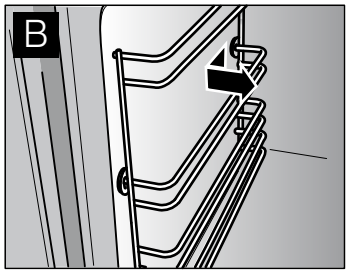
Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

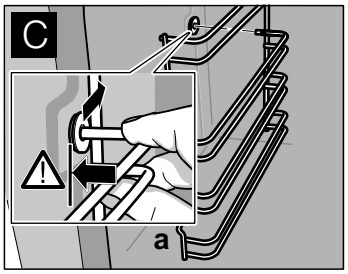
Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

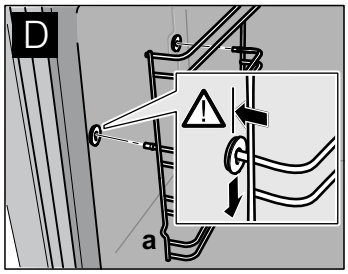
1. Appuyer sur les grilles supports vers l'avant et vers le haut et les décrocher de façon latérale (fig. A).
2. Tirer les grilles supports d'arrière en avant et les décrocher de façon latérale (fig. B).





3. Nettoyer les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.
4. Toujours orienter les grilles supports avec l'indentation (a) vers le haut afin d'accorder les niveaux d'enfournement.
5. Emboîter les grilles supports au fond jusqu'à venir en butée et appuyer vers l'arrière (fig. C).
6. Emboîter les grilles supports à l'avant jusqu'à venir en butée et appuyer vers le bas (fig. D).





Pannes et réparations

En cas d'incident, reportez-vous aux conseils donnés dans le tableau suivant avant d'appeler le service après-vente.

⚠ Risque de choc électrique !

- Les travaux sur l'électronique de l'appareil doivent uniquement être effectués par un spécialiste.
- Couper impérativement l'alimentation de l'appareil avant de procéder aux travaux de réparation sur la commande électronique. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible dans le tableau de fusibles de votre domicile.

Anomalie de fonctionnement	Cause possible	Remède
La fonction électrique est dérangée (p.ex. les voyants lumineux ne s'allument plus)	Fusible défectueux	Contrôler les fusibles dans le boîtier à fusibles, les remplacer si nécessaire
De la pâte liquide ou fluide se répartit de façon importante sur un côté	L'appareil n'est pas installé horizontalement	Vérifier le montage de l'appareil (voir la notice de montage)
0:00 clignote dans l'affichage de l'heure	L'alimentation électrique a été coupée	Régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
Des fonctions à pilotage électronique ne fonctionnent pas	Impulsions énergétiques (p.ex. foudre)	Procéder à un nouveau réglage de la fonction concernée
De la fumée se dégage au rôtissage ou lors des grillades	De la graisse brûle sur la résistance du gril	Continuer le rôtissage ou la grillade jusqu'à combustion complète de la graisse sur la résistance du gril
	Grille ou lèchefrite mal enfournée	Vérifier les niveaux d'enfournement (voir le chapitre : Rôtissage ou grillade)
De la condensation apparaît de façon importante dans le compartiment de cuisson	Phénomène normal (par ex. pour les gâteaux à garniture très humide ou pour les gros rôtis)	Ouvrir de temps en temps brièvement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement
Les accessoires émaillés ont des taches mates, claires	Phénomène normal dû au gouttage du jus de viande ou des fruits	Impossible
Les vitres de porte sont embuées	Phénomène normal, résultant des différences de température	Préchauffer l'appareil à 100 °C, puis l'éteindre après 5 minutes

Changer la lampe du four

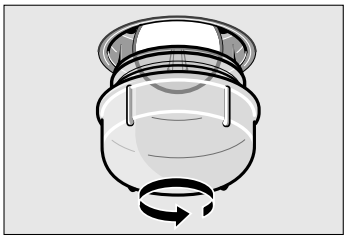
Remplacez toujours la lampe du four si elle est défectueuse.

Vous pouvez vous procurez des ampoules de rechange auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14, 220 - 240 V, 40 W, résistantes aux températures jusqu'à 300 °C. Utilisez exclusivement ces ampoules pour four.

⚠ Risque de choc électrique !

Couper l'alimentation électrique de l'appareil. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible du tableau de fusibles de votre domicile.

1. Etaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des dégâts.
2. Visser le couvercle en verre vers la gauche, puis le retirer.



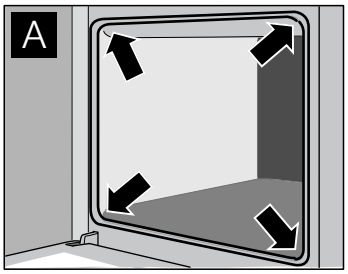
3. Remplacer l'ampoule du four par un type d'ampoule identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

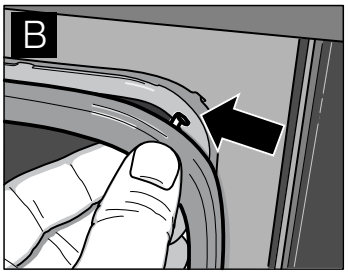
Remarque : Utiliser des gants en caoutchouc si le cache en verre est difficile à dévisser. Ou commandez un accessoire de démontage auprès du service après-vente (référence 613634).

Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, il faut le remplacer. Des joints de rechange pour votre appareil sont disponibles auprès du service après-vente.

Le joint de porte est fixé à quatre endroits (fig.A). Pour le remplacer, il faut retirer, puis remettre les crochets aux quatre emplacements (fig. B).





Vérifiez encore une fois si le joint est placé correctement dans les coins.

Service après-vente

Le service après-vente se tient à votre disposition pour tous les incidents que vous ne pouvez pas résoudre vous-même.

Vous trouverez les adresses dans le répertoire des bureaux de service après-vente.

Remarque : Si vous appelez le service après-vente pour une erreur de manipulation, les frais seront à votre charge.

Pour tous les cas requérant le service après-vente, veuillez indiquer le numéro E ainsi que le numéro FD.

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique de l'appareil située derrière la porte de l'appareil, en bas du rebord latéral.

N° E	FD

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.constructa.de** et la boutique en ligne : **www.constructa-eshop.com**

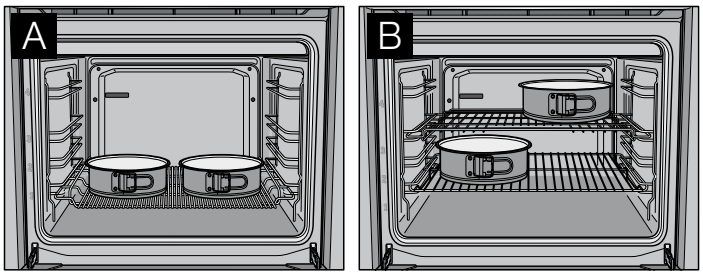
Plats tests

Plats test selon la norme EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350. Respectez les consignes de préchauffage indiquées dans les tableaux.

Cuisson de pain et de pâtisseries	Hauteur d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	2		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	15 - 25
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
Petits gâteaux (20 pièces par plaque)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
Biscuit à l'eau	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Tourte aux pommes (moules placés l'un à côté de l'autre, fig. A)	1		160 - 170	65 - 75
Tourte aux pommes (moules en diagonale, fig. B)	1 + 3		170 - 180	60 - 70

* Préchauffer le four

** Préchauffer pendant 10 minutes



Grillades	Hauteur d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Toast (lèchefrite + grille)	3 + 4		275*	1 - 2
Biftecks, 12 pièces (lèchefrite + grille)	3 + 4		275	20 - 25**

* Préchauffer 10 minutes

** Retourner aux ⅔ du temps

nl Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften **37**
Milieuvriendelijk afvoeren **38**
Uw nieuwe apparaat **39**
De toebehoren **40**
Voor het eerste gebruik **40**
Apparaat bedienen **41**
Elektronische klok **41**
Bakken **43**
Braden **45**
Grillen **47**
Ontdooien **48**
Yoghurt **48**
Reiniging en onderhoud **49**
Storingen en reparaties **51**
Testgerechten **53**

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risico van brand!

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

Risico van verbranding!

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

Kans op verbranding!

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

Risico van letsel!

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

Kans op een elektrische schok!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd.Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd.

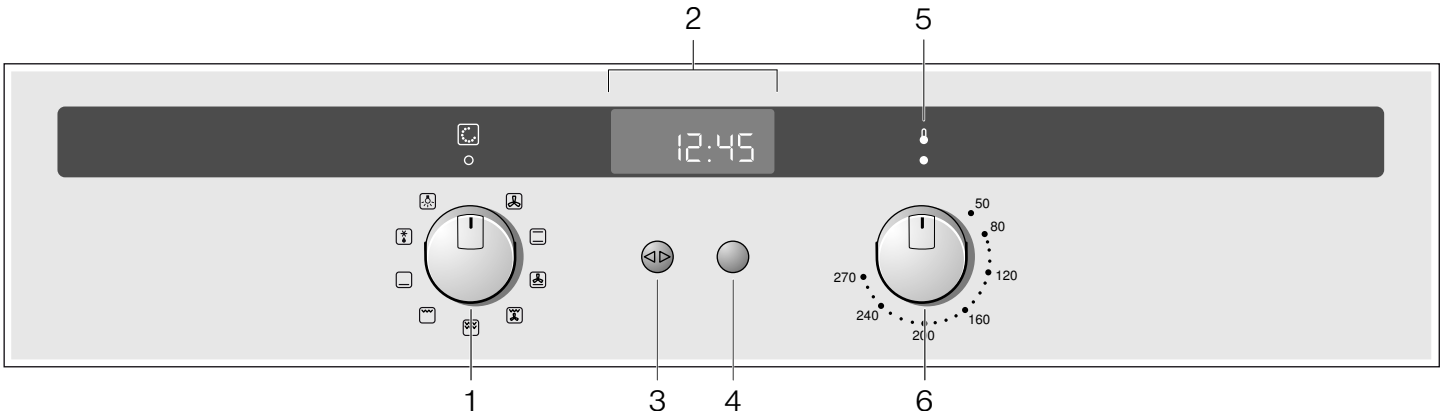
De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over het toestel.

Bedieningspaneel

Druk op de indrukbare bedieningsknoppen om ze in en uit te klikken.



Bedieningselement		Gebruik
Oven		
1	Functiekeuzeknop	Functie kiezen (zie het hoofdstuk: Apparaat bedienen)
5	Indicatielampje voor temperatuurkeuzeknop	Het indicatielampje brandt terwijl het apparaat voorverwarmt en altijd bij het nawarmen.
6	Temperatuurkeuzeknop	Temperatuur kiezen
Elektronische klok		
2	Klokdisplay	Klok of klokfunctie wordt weergegeven
3	Klokfunctietoets	Klokfunctie kiezen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
4	Draaiknop	Instellingen binnen een klokfunctie uitvoeren

Functies

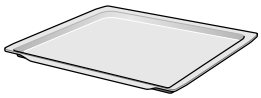
Functie	Toepassing
2D Hetelucht	voor het bakken en braden op één of twee niveaus
Boven- en onderwarmte	voor het bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met een vochtige bedekking (bijv. kwarktaart)
Pizzastand	voor diepvries kant-en-klaar producten en voor gerechten die veel warmte aan de onderkant nodig hebben (zie het hoofdstuk: Bakken)
Rondom-grillen	voor gevogelte en grotere stukken vlees
Grill, groot	voor platte, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, worstjes)
Grill, klein	Voor kleine hoeveelheden platte, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, toast)
Onderwarmte	voor gerechten en bakwaren die aan de onderkant sterker gebruind of krokant moeten worden. Schakel de onderwarmte aan het einde van de baktijd slechts kort in
Ontdooistand	voor het voorzichtig ontdooien van vlees, brood en kwetsbaar gebak (bijv. slagroomtaart)
Ovenverlichting	als hulp bij het onderhoud en schoonmaken van de binnenruimte

De toebehoren

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de toebehoren, de plaatsing van de toebehoren in de binnenruimte, de inschuifhoogtes en de speciale toebehoren.

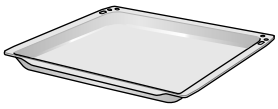
Toebehoren

Bij de levering van uw apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:



Bakplaat, aluminium
voor het bakken van plaatgebak en klein gebak

Rooster
voor het bakken in vormen, het braden in braadservies en het grillen



Braadslede, geëmailleerd
voor het bakken van vochtig gebak, voor het braden, het grillen en het opvangen van afdruipende vloeistof

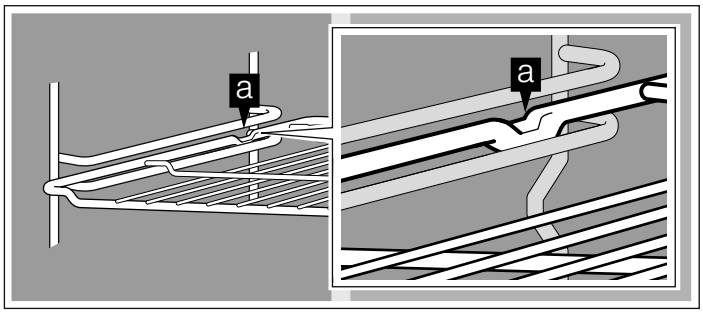
Aanwijzing: Als gevolg van grote temperetuurvershillen (bijv. wanneer diepvriesproducten in de hete binnenruimte worden geplaatst) kunnen de bakplaat en braadslede kromtrekken.

Toebehoren inschuiven

De toebehoren zijn voorzien van een vergrendelingsfunctie. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

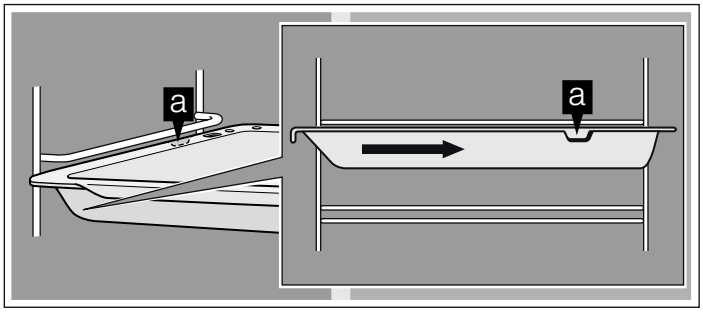
Let er bij het inschuiven van het rooster op

- dat de ontgrendelnok (a) naar beneden wijst
- dat de ontgrendelnok (a) zich achter het rooster bevindt



Let er bij het inschuiven van de bakplaat of de braadslede op

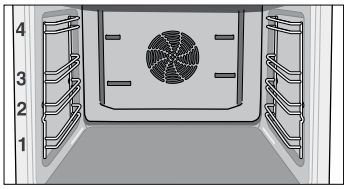
- dat de ontgrendelnok (a) zich achter de toebehoren bevindt
- dat de schuine kant van de toebehoren tijdens het inschuiven naar de deur van het toestel is gericht



Inschuifhoogtes

De binnenruimte heeft vier inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

Bij het bakken en braden met 2D Hetelucht inschuifhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter bak- en braadresultaat.



Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

Toebehoren	Bestelnr.
Bakplaat, aluminium	CZ 1332 X0
Bakplaat, geëmailleerd	CZ 1342 X0
Braadslede met inzetrooster	CZ 1242 X1
Inzetrooster om te braden en te grillen, voor gebruik in de braadslede	740766
Bak- en braadrooster	CZ 1432 X1
Pizzavorm	CZ 1352 X0
Systeem-stoomapparaat	CZ 1282 X3
2-voudige telescopische uitschuifvoorziening	CZ 1702 X2
3-voudige telescopische uitschuifvoorziening	CZ 1742 X2
4-voudige volledig uitschuifbare telescopische voorziening	CZ 1755 X2

Voor het eerste gebruik

Stel de tijd in en maak het apparaat schoon voor de eerste keer dat u het gebruikt.

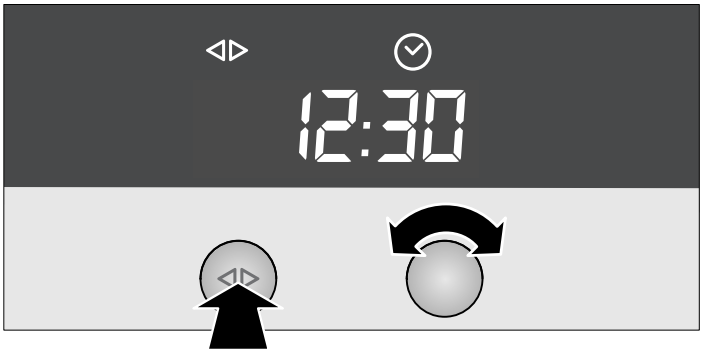
Tijd instellen

Aanwijzing: Wanneer u op de klokfunctietoets ◁▷ drukt, heeft u 3 seconden de tijd om de tijd met de draaiknop in te stellen. Was dit te kort, dan kunt u de tijd later nog veranderen.

Op het klokdisplay knippert 0:00.

1. Klokfunctietoets ◁▷ kort indrukken om naar de instelmodus te gaan.
   De symbolen ◁▷ en ⏲ zijn verlicht. Op het klokdisplay verschijnt 12:00.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
   Uw instelling wordt na 3 seconden automatisch overgenomen.

Tijd wijzigen
Om de tijd achteraf te veranderen, drukt u zo vaak op de klokfunctietoets ◁▷ tot de symbolen ◁▷ en ⏲ weer verlicht zijn. Met de draaiknop de tijd wijzigen.



Apparaat reinigen

Maak het apparaat voor het eerste gebruik schoon

1. Toebehoren en verpakkingsresten uit de binnenruimte verwijderen.
2. Toebehoren en binnenruimte schoonmaken met warm zeepsop (zie het hoofdstuk: Reiniging en onderhoud).
3. Boven- en onderwarmte ⊟ op 240 °C 60 minuten lang verwarmen.
4. De afgekoelde binnenruimte met warm zeepsop afnemen.
5. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek en zeepsop.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u hoe u het apparaat in- en uitschakelt en een functie en de temperatuur kiest.

Apparaat inschakelen

1. Aan de functiekeuzeknop draaien tot de gewenste functie ingesteld is.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot de gewenste temperatuur ingesteld is.

Het indicatielampje ⍐ brandt terwijl het apparaat opwarmt en altijd bij het nawarmen.

Apparaat uitschakelen.

1. Functiekeuzeknop in de stand o terugdraaien.
2. Temperatuurkeuzeknop in de stand ● terugdraaien.

Na het uitschakelen kan de koelventilator nalopen.

Elektronische klok

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u de kookwekker instelt
- hoe u het apparaat automatisch uitschakelt (gebruiksduur en gebruikseinde)
- hoe u het apparaat automatisch in- en uitschakelt (instelling vooraf)
- hoe u de tijd instelt

Klokdisplay

Klokfunctie		Gebruik
🔔	Kookwekker	U kunt de wekker gebruiken als een kook- of eierwekker. Het apparaat gaat niet automatisch aan of uit.
I→I	Gebruiksduur	Het apparaat gaat na een ingestelde gebruiksduur (bijv. 1:30 uur) automatisch uit
→I	Gebruikseinde	Het apparaat gaat op een ingesteld tijdstip (bijv. 12:30 uur) automatisch uit
	Voorkeuze-functie	Het apparaat wordt automatisch in- en uitgeschakeld. Gebruiksduur en gebruikseinde worden gecombineerd
⏲	Tijd	Tijd instellen

Aanwijzingen

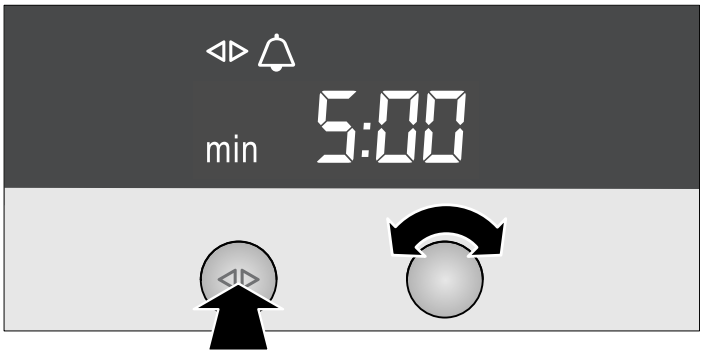
- Tussen 22:00 en 5:59 uur wordt het klokdisplay verduisterd wanneer u in deze tijd niets instelt of als er geen klokfunctie geactiveerd is.
- Bij het instellen van een klokfunctie wordt het tijdsinterval langer wanneer u hogere waarden instelt (bijv. gebruiksduur tot 1:00h met een precisie van één minuut, hoger dan 1:00h met een precisie van 5 minuten in te stellen).
- Bij de klokfuncties Kookwekker 🔔, Gebruiksduur I→I, Gebruikseinde →I en Voorkeuzefunctie klinkt na afloop van de instellingen een signaal en het symbool 🔔 resp. →I knippert. Wilt u het geluidssignaal voortijdig beëindigen, druk dan op de klokfunctietoets ◁▷.
- Druk steeds maar slechts kort op de klokfunctietoets ◁▷ om een klokfunctie te kiezen. U heeft dan 3 seconden de tijd om de geselecteerde klokfunctie in te stellen. Hierna wordt de instelmodus automatisch verlaten.

Klokdisplay uit- en inschakelen

1. Klokfunctietoets ◁▷ 6 seconden lang indrukken.
   Het klokdisplay gaat uit. Is er een klokfunctie actief, dan blijft het bijbehorende symbool verlicht.
2. Klokfunctietoets ◁▷ kort indrukken.
   Het klokdisplay gaat aan.

Kookwekker

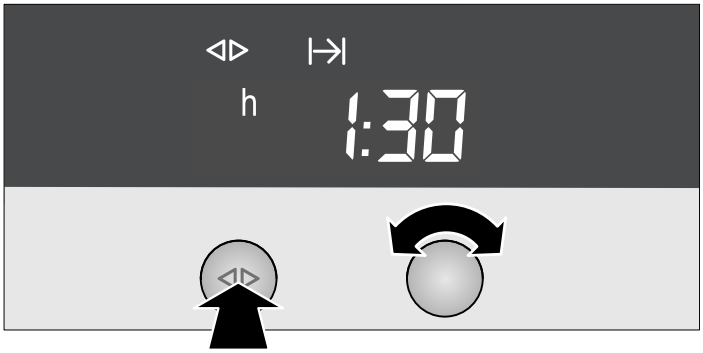
1. KLokfunctietoets ◁▷ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en 🔔 verlicht zijn.
2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen (bijv. 5:00 minuten).
   De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven en de kookwekker loopt af.



Gebruiksduur

Automatisch uitschakelen na een ingestelde tijdsduur.

1. Functie en temperatuur instellen.
   Het apparaat warmt op.
2. Klokfunctietoets ◁▷ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en I→I verlicht zijn.
3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. 1:30 uur).
   De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven en de ingestelde gebruiksduur loopt af.



Na afloop van de gebruiksduur schakelt het apparaat automatisch uit.

1. Functie- en temperatuurkeuzeknop weer in de stand o draaien.
2. Klokfunctietoets ◁▷ indrukken om de klokfunctie te beëindigen.

Gebruikseinde

Automatisch uitschakelen op een ingesteld tijdstip.

1. Functie en temperatuur instellen.
   Het apparaat warmt op.
2. KLokfunctietoets ◁▷ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en →I verlicht zijn.
3. Met de draaiknop het gebruikseinde instellen (bijv. 12:30 uur).
   De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven.

Op het tijdstip van het ingestelde gebruikseinde schakelt het apparaat automatisch uit.

1. Functie- en temperatuurkeuzeknop weer in de stand o draaien.
2. Klokfunctietoets ◁▷ indrukken om de klokfunctie te beëindigen.

Voorkeuze-functie

Het apparaat schakelt automatisch in en op het tijdstip van het gekozen gebruikseinde uit. Combineer hiervoor de klokfuncties Gebruiksduur en Gebruikseinde.

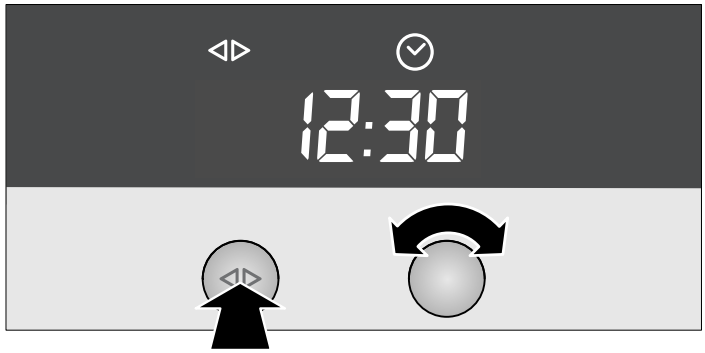
Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de binnenruimte mogen staan.

1. Functie en temperatuur instellen.
   Het apparaat warmt op.
2. Klokfunctietoets ◁▷ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en I→I verlicht zijn.
3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. 1:30 uur).
   De instelling wordt automatisch overgenomen.
4. KLokfunctietoets ◁▷ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en →I verlicht zijn.
5. Met de draaiknop het gebruikseinde instellen (bijv. 12:30 uur).
   Het apparaat schakelt uit en wacht op het juiste tijdstip om in te schakelen (in het voorbeeld om 11:00 uur). Op het ingestelde gebruikseinde schakelt het apparaat automatisch uit (12:30 uur).
6. Functie- en temperatuurkeuzeknop weer in de stand o draaien.
7. Klokfunctietoets ◁▷ indrukken om de klokfunctie te beëindigen.

Tijd instellen

U kunt de tijd alleen wijzigen wanneer er geen andere klokfunctie actief is.

1. Klokfunctietoets ◁▷ zo vaak indrukken tot de symbolen ◁▷ en 🕒 verlicht zijn.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
   De instelling wordt automatisch overgenomen.



Instellingen controleren, corrigeren of wissen

1. Om uw instellingen te controleren drukt u zo vaak op de klokfunctietoets ◁▷ tot het betreffende symbool verlicht is.
2. Zo nodig kunt u de instelling met de draaiknop corrigeren.
3. Wanneer u de instelling wilt wissen, draait u de draaiknop naar links terug op de oorspronkelijke waarde.

Bakken

Bij het bakken met 2D Hetelucht inschuifhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter bak- en braadresultaat.

Toebehoren voor het bakken

Bakvormen

Gebruik donkere bakvormen van metaal. Blikken en glazen vormen verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wilt u met blikken vormen en boven- en onderwarmte bakken, gebruik dan inschuifhoogte 1.

Plaats een rechthoekige vorm altijd diagonaal en een ronde bakvorm altijd in het midden van het rooster.

Bakplaten

Wij raden u aan uitsluitend de originele bakplaten te gebruiken, omdat deze optimaal op de binnenruimte en de functies zijn afgestemd.

Schuif de bakplaten altijd voorzichtig in tot de aanslag. Let erop dat de schuine kant van de bakplaat altijd naar de apparaatdeur wijst.

Bakken op twee niveaus

Gebruik bij het bakken op twee niveaus bij voorkeur bakplaten en schuif deze tegelijkertijd in.

Houd er rekening mee dat uw gebak op de verschillende niveaus niet even snel bruin wordt. Het gebak op het onderste niveau wordt het snelst bruin en kan vroeger uit de oven worden genomen.

Baktabel voor basisdeeg

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor bakplaten van aluminium en donkere bakvormen. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van de soort en hoeveelheid deeg en de bakvorm.

De waarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.

Wij raden u aan om de eerste keer de laagste van de opgegeven temperaturen in te stellen. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Wanneer u gerechten bakt volgens eigen recept, houd dan de waarden van gelijksoortig gebak in de tabel aan.

Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabel in acht.

	2D Hetelucht			Boven- en onderwarmte	
Basisdeeg	**Inschuif-hoogte**	**Tempera-tuur in °C**	**Tijdsduur in minuten**	**Inschuif-hoogte**	**Tempera-tuur in °C**
Roerdeeg					
Plaatgebak met bedekking	1	150 - 160	30 - 40	1	180 - 190
	1 + 3	150 - 160	35 - 45	-	-
Spring-/rechthoekige vorm	1	150 - 160	55 - 70	2	160 - 170
Zandtaartdeeg					
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel	1	160 - 170	45 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Plaatgebak met vochtige bedekking, bijv. roomglazuur	1	160 - 170	70 - 80	1	190 - 200
Springvorm, bijv. kwarttaart	1	160 - 180	50 - 90	2	170 - 180
Vorm vruchtentaartbodem	1	160 - 170*	25 - 35	2	170 - 180*
Biscuitbeslag					
Biscuitrol	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Biscuit (6 eieren)	1	150 - 160	25 - 40	2	160 - 170
Biscuit (3 eieren)	1	150 - 160*	25 - 35	2	160 - 170*

* Oven voorverwarmen

Basisdeeg	2D Hetelucht			Boven- en onderwarmte	
	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C
Gistdeeg					
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel	1	160 - 180	45 - 55	1	180 - 200
	1 + 3	170 - 180	50 - 60	-	-
Gistkrans/-vlecht (500g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Springvorm	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Tulbandvorm	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Oven voorverwarmen

Klein gebak	2D Hetelucht			Boven- en onderwarmte	
	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C
Gistdeeg	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Baisermassa	1	80	130 - 150	2	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Bladerdeeg/soezendeeg	1	190 - 210*	20 - 30	1	200 - 220*
	1 + 3	190 - 210*	25 - 35	-	-
Roerdeeg, bijv. muffins	1	150 - 160*	25 - 35	1	170 - 180*
	1 + 3	150 - 160*	30 - 40	-	-
Zandtaartdeeg, bijv. boterkoekjes	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-

* Oven voorverwarmen

Brood/broodjes	2D Hetelucht			Boven- en onderwarmte	
	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C
Broodjes	1	220*	15 - 25	1	240*
Plat rond brood	1	220*	15 - 25	1	240*
Brooddeeg 750 - 1000 g					
Afbakken	1	220*	35 - 40	2	220*
Brooddeeg 1000 - 1250 g					
Voorbakken	1	220*	10 - 15	2	240*
Afbakken	1	180	40 - 45	2	200
Brooddeeg 1250 - 1500 g					
Voorbakken	1	220*	10 - 15	2	240*
Afbakken	1	180	40 - 50	2	200

* Oven voorverwarmen

Baktabel voor gerechten en kant-en-klare diepvriesproducten

De pizzastand is zeer geschikt voor het bereiden van verse gerechten, waarvoor veel warmte van de onderkant nodig is, en voor kant-en-klare diepvriesproducten.

Let op de volgende punten:

- Bekleed de bakplaat met bakpapier
- Leg frites niet op elkaar
- Keer diepvries-aardappelproducten na de helft van de baktijd om.
- Kruid diepvries-aardappelproducten pas na het bakken
- Zorg ervoor dat er wat ruimte tussen voorgebakken broodjes is wanneer u deze afbakt. Leg er niet te veel op de bakplaat
- Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor bakplaten van aluminium. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van de soort en hoeveelheid deeg en de bakvorm.

Wij raden u aan om de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in te stellen. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

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

Met de pizzastand kunt u niet op meerdere niveaus bakken.

Gerechten	2D Hetelucht			Pizzastand	
	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C
Pizza, vers	1	180 - 190	20 - 30	1	190 - 210*
	1 + 3	170 - 180	30 - 40	-	-
Flammkuchen	1	190 - 200*	15 - 25	1	210 - 230*
Quiche	1	170 - 180	45 - 55	1	180 - 200*
Taart	1	190 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Zwitserse vruchtentaart	1	170 - 190*	45 - 60	1	170 - 190
Gegratineerde aardappels van ongekookte aardappels	1	180 - 190	60 - 70	1	170 - 180
Strudel, diepvries	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, diepvries	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-
Aardappelproducten, diepvries					
Frites	1	190 - 210	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Kroketten/Rösti	1	180 - 200	25 - 35	1	200 - 220
Brood en banket					
Broodjes, diepvries	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*
Voorgebakken broodjes, diepvries	1	180 - 200	10 - 20	1	170 - 190*
Voorgebakken broodjes	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*

* Oven voorverwarmen

Tips en trucs

Het gebak is te licht	Inschuifhoogte en aanbevolen bakgerei controleren. De bakvorm op het rooster en niet op de bakplaat plaatsen. Langere baktijd of hogere temperatuur aanhouden.
Het gebak is te donker	Inschuifhoogte controleren. Een kortere baktijd of lagere temperatuur aanhouden.
Het gebak in de bakvorm is ongelijkmatig bruin geworden	Inschuifhoogte en temperatuur controleren. Bakvorm niet direct voor de luchtuitlaat van de achterwand van de binnenruimte plaatsen. Controleer of de bakvorm goed op het rooster staat.
Het gebak op de bakplaat is ongelijkmatig bruin geworden	Inschuifhoogte en temperatuur controleren. Bij het bakken van klein gebak gelijke groottes en diktes aanhouden.
Het gebak is te droog.	Een kortere baktijd en een wat hogere temperatuur aanhouden.
Het gebak is van binnen te vochtig	Temperatuur verlagen Let op: baktijden kunnen door hogere temperaturen niet korter worden (van buiten gaar, van binnen niet). Baktijd verlengen en het deeg langer laten rijzen. Minder vloeistof aan het deeg of beslag toevoegen.
Het gebak zakt in nadat u het uit de oven heeft genomen.	Minder vloeistof aan het deeg of beslag toevoegen. Baktijd verlengen of de temperatuur verlagen.
De opgegeven baktijd is niet juist	Controleer bij klein gebak de hoeveelheid op de bakplaat. Klein gebak mag elkaar niet raken.
Diepvriesproduct is na het bakken niet overal gelijkmatig bruin geworden	Wanneer diepvriesproducten na het voorbakken in ongelijke mate bruin zijn geworden blijft dit zo na het bakken.
Diepvriesproduct is niet bruin, niet knapperig of de opgegeven tijd is niet juist	Verwijder voor het bakken het ijs van het diepvriesproduct. Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten.

Braden

⚠ Kans op letsel door gebruik van niet hittebestendige schalen!

Gebruik alleen braadvormen die speciaal voor de oven bestemd zijn.

Bij het braden met 2D Hetelucht inschuifhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter braadresultaat.

Open braden

Voor het open braden wordt een vorm zonder deksel gebruikt.

Giet zo nodig wat vloeistof in de braadvorm. Tijdens het braden verdampt de vloeistof. Voeg zo nodig voorzichtig hete vloeistof toe.

Keer het vlees bij het braden met boven- en onderwarmte om nadat ca. de helft of twee derde van de braadtijd verstreken is.

Bakken in de braadslede

Tijdens het braden in de braadslede ontstaat braadsap. Dit braadsap kunt u als basis voor een smakelijke saus gebruiken.

Bij het braden in de braadslede kunt u ook bijgerechten (bijv. groenten) mee laten garen.

Bij kleinere stukken vlees kunt u in plaats van de braadslede een kleinere braadvorm gebruiken. Plaats deze direct op het rooster.

Gesloten braden

Voor het gesloten braden wordt een braadvorm met deksel gebruikt. Gesloten braden is zeer geschikt voor stoofgerechten.

Braadtabel

De braadtijd en temperatuur zijn afhankelijk van de grootte, de hoogte, de kwaliteit en het soort vlees.

In het algemeen geldt: Hoe groter het braadstuk, des te lager de temperatuur en des te langer de braadduur.

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden en gelden voor het braden zonder deksel. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van het soort en de hoeveelheid vlees en de braadvorm.

Stel de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Laat het vlees na afloop van de braadtijd nog ca. 10 minuten rusten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte. Bij de opgegeven braadtijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

De opgaven in de tabel gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

	2D Hetelucht			Boven- en onderwarmte	
Vlees	**Inschuif-hoogte**	**Tempera-tuur in °C**	**Braadtijd in minuten**	**Inschuif-hoogte**	**Tempera-tuur in °C**
Gehakt (van 500 g vlees)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Vis, heel (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
Vis, heel (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
Varkensvlees					
Filet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Braadstuk met zwoerd (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Braadstuk, doorregen, zonder zwoerd, bijv. nek (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Braadstuk mager (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Casselerrib	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210
Rundvlees					
Filet, medium (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Rosbief, medium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Stoofvlees (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Kalfsvlees					
Kalfsvlees/-borst (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Schenkel	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Gevogelte (ongevuld)					
Kip, heel (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Eend, heel (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Gans, heel (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200

* Stoofvlees gesloten braden

** bij een hoog gerecht inschuifhoogte 1 gebruiken

Tips en trucs

Korst te dik en/of vlees te droog	Inschuifhoogte controleren. Lagere temperatuur of kortere braadtijd aanhouden.
Korst te dun	Temperatuur verhogen of na afloop van de braadtijd de grill even inschakelen.
Het vlees is van binnen niet gaar	Neem de toebehoren die niet nodig zijn uit de binnenruimte. Braadtijd verlengen. Controleer met behulp van een vleesthermometer de kerntemperatuur van het vlees.
Waterdamp in de binnenruimte slaat neer op de apparaatdeur	Wanneer het apparaat aan is, verdwijnt de waterdamp geleidelijk. Bij zeer veel waterdamp kunt u kort en voorzichtig de apparaatdeur openen, zodat hij sneller verdwijnt.

Grillen

Attentie!

Schade door hoge temperaturen: In de binnenruimte ontstaat een zeer hoge temperatuur. Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Gebruik om te grillen altijd het rooster en de braadslede. Plaats het rooster op de inschuifhoogte die in de grilltabel wordt aangegeven. Om verontreiniging te voorkomen plaatst u de braadslede een niveau lager. Leg de te grillen producten altijd in het midden van het rooster.

Aanwijzing: De braadslede altijd in de normale toestand (niet omgekeerd) gebruiken.

Let erop dat bij het grillen van meerdere stukken vlees gelijke vleessoorten met gelijke dikte en gewicht wordt gebruikt.

Rondom-grillen

Rondom grillen is bijzonder geschikt voor gevogelte of vlees (bijv. varkensvlees met zwoerd), dat rondom knapperig gegrild moet worden.

Keer de gerechten van de grill na ca. de helft tot twee derde van de grilltijd om.

Steek bij eend en gans het vel onder de vleugels en bouten vast, zodat het vet er goed uit kan braden.

Bij het rondom-grillen op het rooster kan al naargelang het te grillen gerecht de binnenruimte sterker vervuild raken. Maak de binnenruimte na gebruik daarom altijd schoon, zodat het vuil niet inbrandt.

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor de geëmailleerde braadslede met rooster. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid gerechten variëren.

Stel de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Laat de gerechten van de grill aan het einde nog ca. 10 minuten rusten in de uitgeschakelde, gesloten oven. Bij de opgegeven grilltijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

De opgaven gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Gerechten van de grill	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Grilltijd in minuten
Rosbief, medium	2	220 - 240	40 - 50
Lamsbout zonder been, medium	2	170 - 190	120 - 150
Varkensvlees			
Gebraden varkensvlees met zwoerd	2	170 - 190	140 - 160
Varkensschenkel	2	180 - 200	120 - 150
Gevogelte (niet gevuld)			
Halve kippen, 1 - 2 stuks	2	210 - 230	40 - 50
Kip, heel (1 - 2 stuks)	2	200 - 220	60 - 80
Eend, heel (2 - 3 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Gans, heel (3 - 4 kg)	2	150 - 170	130 - 160

Vlakgrillen

Gebruik voor grote hoeveelheden platte grillproducten het grote grilloppervlak.

Gebruik voor kleine hoeveelheden platte grillproducten het kleine grilloppervlak. Leg de te grillen producten op het midden van het rooster. Door het kleine grilloppervlak te gebruiken bespaart u energie.

Bestrijk het te grillen product indien gewenst licht met olie.

Keer het te grillen vlees na de helft tot twee derde van de grilltijd.

De opgaven in de tabellen zijn richtwaarden. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid gerechten variëren. Deze gelden uitsluitend voor het plaatsen in een koude oven en voor vlees direct uit de koelkast.

Gerechten van de grill	Inschuif-hoogte	Tempera-tuur in °C	Grilltijd in minuten	Aanwijzingen
Worsten	4	250	10 - 14	Licht insnijden
Groente	4	270	15 - 20	
Toast met bedekking	3	220	10 - 15	De inschuifhoogte wordt bepaald door de hoogte van het product
Varkensvlees				
Filetsteaks, medium (3 cm dik)	4	270	12 - 15	
Steak, doorbakken (2 cm dik)	4	270	15 - 20	
Rundvlees				
Filetsteaks (3 - 4 cm dik)	4	270	15 - 20	Afhankelijk van de gewenste garing kunnen grilltijden worden verkort of verlengd
Tournedos	4	270	12 - 15	

Gerechten van de grill	Inschuif-hoogte	Tempera-tuur in °C	Grilltijd in minuten	Aanwijzingen
Lamsvlees				
Filets	4	270	8 - 12	Afhankelijk van de gewenste garing kunnen grilltijden worden verkort of verlengd
Koteletten	4	270	10 - 15	
Gevogelte				
Kippenbouten	3	250	25 - 30	Door de huid in te steken kan blaasvorming bij het grillen worden voorkomen
Kleine kipdelen	3	250	25 - 30	
Vis				
Steaks	4	220	15 - 20	Delen moeten even dik zijn
Koteletten	4	220	15 - 20	
Hele vis	3	220	20 - 25	

Ontdooien

In dit hoofdstuk leest u hoe u met 2D Hetelucht of met de ontdooistand ontdooit.

Ontdooien met 2D Hetelucht

Gebruik voor het ontdooien en garen van diepvriesproducten de functie 2D Hetelucht.

Houd hierbij rekening met het volgende:

- Ontdooide diepvriesproducten (vooral vlees) hebben kortere bereidingstijden nodig dan verse producten
- De bereidingstijd van diepvriesvlees wordt verlengd met de tijd die nodig is voor het ontdooien
- Diepvriesgevogelte dient u voor de bereiding altijd te ontdooien om de ingewanden te kunnen verwijderen
- Maak diepvriesvis op dezelfde temperatuur klaar als verse vis
- U kunt kant-en-klare diepvriesgroente in aluminiumschalen in grotere hoeveelheden gelijktijdig in de binnenruimte plaatsen
- Gebruik bij het ontdooien op één niveau inschuifhoogte 1 en op twee niveaus inschuifhoogte 1 + 3
- Houd u bij diepvrieslevensmiddelen aan de aanwijzingen van de fabrikant

Diepvriesgerecht	Tempera-tuur in °C	Ontdooitijd in minuten
Rauwe diepvriesproducten/ diep-vrieslevensmiddelen	50	30 - 90
Brood/broodjes (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Droog diepvriesplaatgebak	60	45 - 60
Vochtig diepvriesplaatgebak	50	50 - 70

Ontdooistand

Met de functie Ontdooistand kunt u bijzonder goed gevoelig gebak (bijv. slagroomtaart) ontdooien.

1. De functie Ontdooistand inschakelen.
2. Diepvriesproduct afhankelijk van de soort en grootte 25 - 45 minuten ontdooien.
3. Diepvriesproduct uit de binnenruimte nemen en 30 - 45 minuten laten rusten.

Bij kleine hoeveelheden (stukjes) wordt de ontdooitijd 15 - 20 minuten en de rusttijd 10 - 15 minuten korter.

Yoghurt

Met uw apparaat kunt u de yoghurt ook zelf maken. Hiervoor wordt de warmte van de ovenverlichting gebruikt.

1. Toebehoren en inhangroosters, telescooprails of afzonderlijke insteeksystemen verwijderen.
2. 1 Liter gesteriliseerde melk (3,5 % vet) of gepasteuriseerde melk tot 40 °C opwarmen
   of
   1 Liter gepasteuriseerde melk één keer opkoken en tot 40 °C laten afkoelen.
3. 150 g yoghurt bij de warme melk doen, er doorheen roeren en hier gelijkmatig potjes of kommen mee vullen. Niet meer dan 200 ml per glas/schaaltje.
4. De potjes of kommen met een passend deksel of plasticfolie afdekken.
5. Oven met groot grill-oppervlak 15 minuten bij 100 °C voorverwarmen.
6. Vervolgens de functiekeuzeknop op Ovenverlichting zetten.
7. Vormen op gelijke afstand van elkaar verdelen over de hele bodem van de binnenruimte en de apparaatdeur sluiten.
8. Na 8 uur de ovenverlichting uitschakelen en de vormpjes minimaal 12 uur in de koelkast plaatsen.

Reiniging en onderhoud

⚠ Risico van kortsluiting!

Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat om uw apparaat schoon te maken.

Attentie!

Schade aan het oppervlak door verkeerde reiniging: Gebruik geen

- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen
- alcoholhoudende schoonmaakmiddelen
- schurende reinigingshulpen zoals staalwol of schuursponzen.

Houd u aan de opgaven in de tabellen.

Aanwijzing: Via de klantenservice kunt u bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en onderhoudsmiddelen betrekken. Neem de betreffende aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Het apparaat van buiten reinigen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd raken, dient u zich te houden aan de opgaven in de tabel.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Apparaatonderdeel/ Oppervlak	Reinigingsmiddel/-hulp
Roestvrijstalen oppervlakken	Schoonmaakmiddelen met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik bij sterke vervuiling een reinigingsmiddel voor gematteerd roestvrij staal.
Voorzijde van de oven	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Ruiten van de deur	Glasreinigings- of schoonmaakmiddelen met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. De binnenste deurruit van de apparaatdeur heeft een coating die een lichte uitstraling kan hebben.

Binnenruimte reinigen

Attentie!

Schade aan het oppervlak! Maak geen gebruik van speciaal voor ovens bestemde schoonmaakmiddelen.

Aanwijzingen

- Op het email kunnen om technische redenen kleurverschillen te zien zijn. Dit heeft geen invloed op de werking.
- De randen van dunne platen kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

Apparaatonderdeel	Reinigingsmiddel/-hulp
Emaillen vlakken	Schoonmaakmiddelen of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en schoonmaakmiddel losweken. De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen. Bij sterke verontreiniging adviseren wij het gebruik van een ovenreiniger. Bij het schoonmaken met ovenreiniger dient u zich te houden aan de opgaven van de fabrikant.
Deurdichting	Warm zeepsop
Inhangroosters	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Telescooprails	Warm zeepsop: reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet laten weken of schoonmaken in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Weken in warm zeepsop. Met borstel en spons schoonmaken of in de vaatwasmachine reinigen.

Vervuiling vermijden

Maak de binnenruimte na gebruik altijd schoon, omdat het vuil bij later gebruik inbrandt en moeilijk kan worden verwijderd. Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.

Gebruik zo mogelijk de functie 2D Hetelucht. Bij deze functie treedt minder vervuiling op

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

⚠ Risico van letsel!

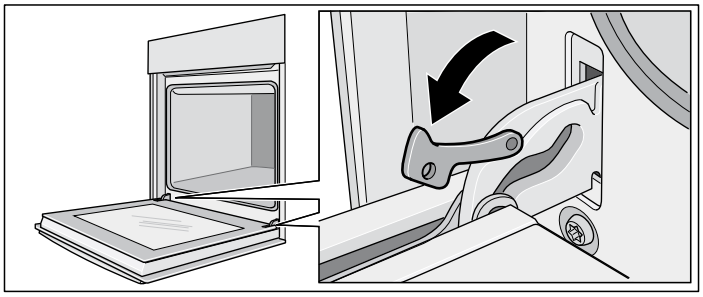
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan het scharnier.

⚠ Risico van letsel!

Hangt de apparaatdeur er aan één kant uit, kom dan niet met uw handen aan het scharnier. Het scharnier kan met grote kracht terugklappen. Neem contact op met de klantenservice.

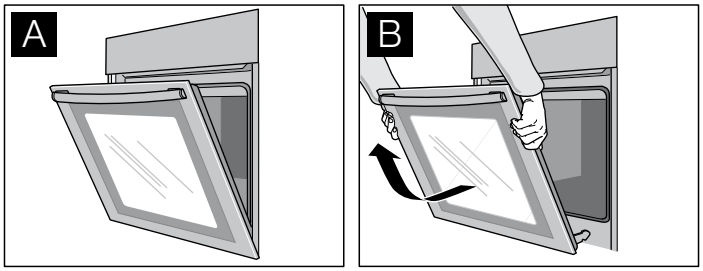
Apparaatdeur verwijderen

1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openklappen.



De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.

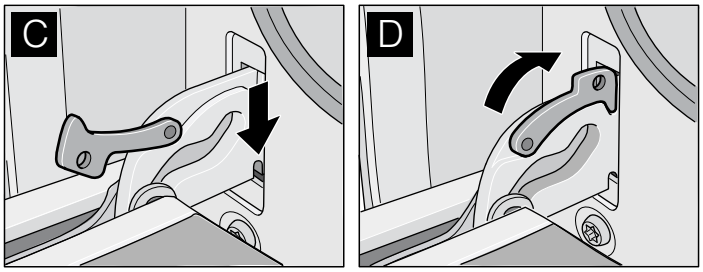
3. De apparaatdeur zó ver sluiten tot u merkt dat er een weerstand is (Afbeelding A).
4. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten en eruit trekken (Afbeelding B).



Apparaatdeur inbrengen

1. De scharnieren in de houders links en rechts plaatsen (Afbeelding C).

   De keep van beide scharnieren moet inklikken.
2. Apparaatdeur helemaal openen.
3. Blokkeerhendels links en rechts helemaal dichtklappen (Afbeelding D).



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet meer worden verwijderd.

4. Apparaatdeur sluiten.

Ruiten van de deur schoonmaken

Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de binnenste ruiten van de apparaatdeur verwijderen.

⚠ Risico van letsel!

De componenten van de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben. Hierdoor kunt u snijwonden oplopen. Draag veiligheidshandschoenen.

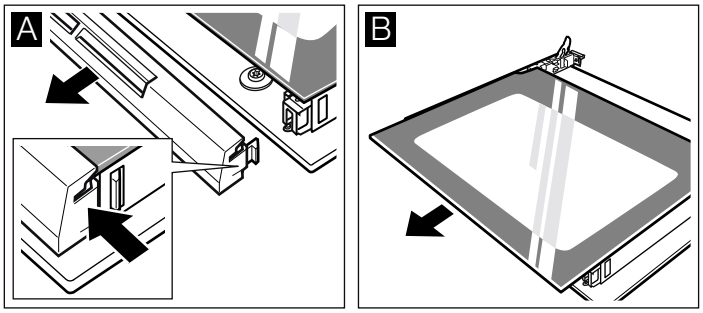
⚠ Risico van letsel!

Gebruik het apparaat pas weer wanneer de ruiten en de apparaatdeur naar behoren zijn aangebracht.

Deurruit verwijderen

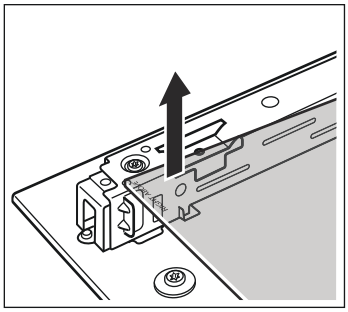
Aanwijzing: Let er voordat u de ruit verwijdert op in welke positie hij is ingebracht, zodat u hem later niet verkeerd plaatst.

1. Apparaatdeur verwijderen en met de voorkant naar beneden op een zachte, schone ondergrond leggen (zie het hoofdstuk: Apparaatdeur verwijderen en inbrengen).
2. De afscherming bovenaan de apparaatdeur afnemen. Hiervoor links en rechts het lipje met de vingers indrukken (Afbeelding A).
3. Deurruit licht optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



Middelste ruit verwijderen

Middelste ruit iets optillen en er naar voren uittrekken.



Reinigen

Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

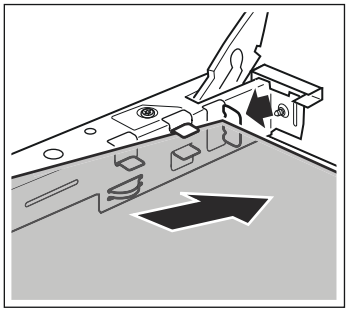
⚠ Risico van letsel!

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

Middelste ruit inbrengen

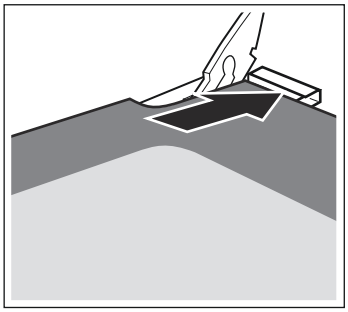
Aanwijzing: Let er bij het inbrengen op dat “right above“ linksonder ondersteboven staat.

Middelste ruit schuin naar achteren tot de aanslag inschuiven.



Deurruit inbrengen

1. Deurruit schuin naar achteren in beide houders inschuiven tot de aanslag. Het gladde vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.



2. De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij vergrendeld is.
3. Apparaatdeur weer inbrengen.

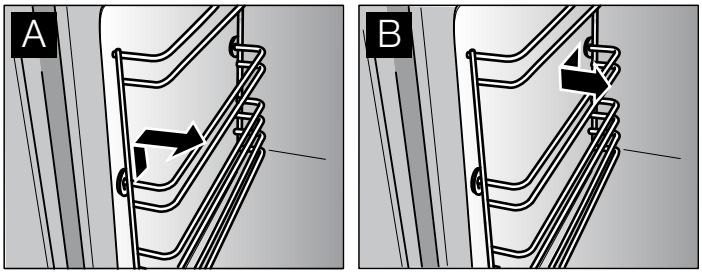
Inhangroosters reinigen

U kunt de inhangroosters verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

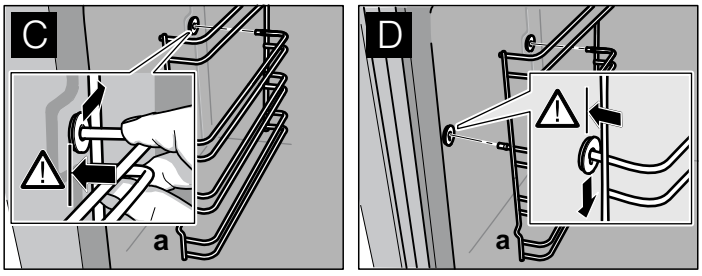
⚠ Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

1. Inhangroosters aan de voorkant naar boven drukken en naar opzij verwijderen (Afbeelding A).
2. Inhangroosters aan de achterkant naar voren trekken en naar opzij verwijderen (Afbeelding B).



3. Inhangroosters met afwasmiddel en spons of een borstel reinigen.
4. De inhangroosters altijd met de welving (a) naar beneden inbrengen, zodat de inschuifhoogtes kloppen.
5. Inhangroosters achter tot de aanslag inbrengen en naar achteren drukken (Afbeelding C).
6. Inhangroosters voor tot de aanslag inbrengen en naar beneden drukken (Afbeelding D).



Storingen en reparaties

Ga voordat u de klantenservice belt na of de tips in de volgende tabellen van nut kunnen zijn.

⚠ Kans op een elektrische schok!

- Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd.
- Bij het werken aan de elektronica van het apparaat beslist de netstekker uit het stopcontact halen. Automatische beveiliging activeren of de zekering in de meterkast van uw woning eruit draaien.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Elektrische functie vertoont een storing (bijv. indicatielampjes branden niet meer)	Zekering defect	Zekeringen in de meterkast controleren, eventueel vervangen
Vloeistof of dunvloeibaar deeg wordt zeer eenzijdig verdeeld	Apparaat niet waterpas ingebouwd	Inbouw van het apparaat controleren (zie Installatievoorschrift)
Op het klokdisplay knippert 0:00	Stroomtoevoer is onderbroken	Tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
Elektronisch gestuurde functies werken niet	Energetische impulsen (bijv. blikseminslag)	Betreffende functie opnieuw instellen
Bij het braden of grillen ontstaat een walm	Vet op het grillelement verbrandt	Verder grillen of braden tot het vet op het grillelement verbrand is
	Rooster of braadslede verkeerd ingeschoven	Inschuifhoogtes controleren (zie het hoofdstuk: Braden of grillen)
In de binnenruimte treedt meer condenswater op	Normaal verschijnsel (bijv. bij gebak met zeer vochtige vulling of een groot braadstuk)	Apparaatdeur tijdens het gebruik af en toe kort openen
Geëmailleerde toebehoren vertonen matte, lichte vlekken	Normaal verschijnsel door afdruipend vlees- of vruchtensap	Niet mogelijk
Deurruiten zijn beslagen	Normaal verschijnsel, dat ontstaat door temperatuurverschillen	Apparaat bij 100 °C opwarmen en na 5 minuten weer uitschakelen

Ovenlamp vervangen

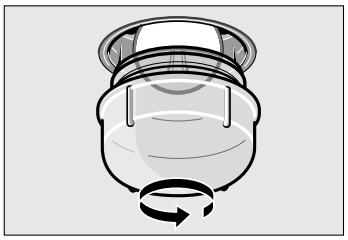
Een defecte ovenlamp dient te worden vervangen.

Reservelampen kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak: E14, 220 - 240 V, 40 W, hittebestendig tot 300 °C. Gebruik uitsluitend originele ovenlampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Maak het apparaat stroomloos. Activeer de zekeringsautomaat of draai de zekering van de meterkast van uw woning eruit.

1. Theedoek in de koude binnenruimte leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming naar links draaien en afnemen.



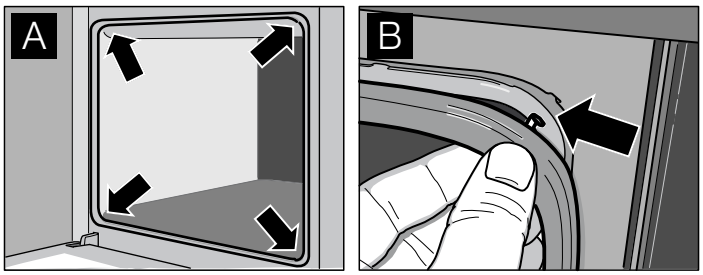
3. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Aanwijzing: Gebruik rubberhandschoenen wanneer de glazen afscherming er niet afgedraaid kan worden. Of bestel een demontagehulp bij de klantendienst (Bestelnr. 613634).

Deurdichting vervangen

Is de deurdichting defect, dan moet deze worden vervangen. Vervangende afdichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice.

De deurdichting is op vier punten bevestigd (Afbeelding A). Om de dichting te vervangen de haken op alle vier de plaatsen losmaken resp. bevestigen (Afbeelding B).



De bevestiging van de dichting vooral in de hoeken nog eens controleren.

Servicedienst

Bij storingen en reparaties die u niet zelf kunt oplossen, staat de servicedienst voor u klaar.

De contactgegevens vindt u in de lijst met klantenservicebureaus

Aanwijzing: Het kost u geld wanneer u wegens een bedieningsfout contact opneemt met de klantenservice.

Wanneer u contact opneemt met de klantenservice het E-nummer en FD-nummer opgeven.

U vindt deze op het typeplaatje achter de apparaatdeur linksonder aan de zijkant.

E-nr.	FD

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.constructa.de** en in de online-shop: **www.constructa-eshop.com**

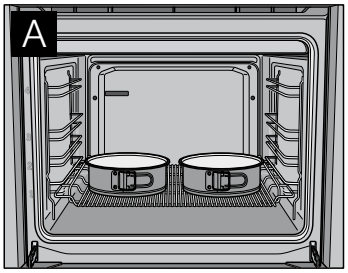
Testgerechten

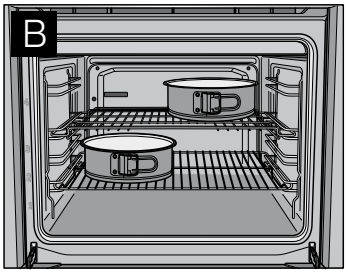
Testgerechten volgens de norm EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350. Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht.

Bakken	Inschuif-hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	2		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	15 - 25
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
Small cakes (20 stuks per plaat)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
Waterbiscuit	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Bedekte appeltaart (vormen naast elkaar, afbeelding A)	1		160 - 170	65 - 75
Bedekte appeltaart (vormen diagonaal geplaatst, afbeelding B)	1 + 3		170 - 180	60 - 70

* Oven voorverwarmen

** 10 minuten voorverwarmen





Grillen	Inschuifhoogte	Functie	Temperatuur in °C	Grilltijd in minuten
Toast (braadslede + rooster)	3 + 4		275*	1 - 2
Beefsteaks, 12 stuks (braadslede + rooster)	3 + 4		275	20 - 25**

* 10 minuten voorverwarmen

** na ⅔ van de tijd keren

en Table of contents

Important safety information 54
Environmentally-friendly disposal 55
Your new appliance 56
Your accessories 57
Before using the appliance for the first time 57
Operating the appliance 58
Electronic clock 58
Baking 60
Roasting 62
Grilling 63
Defrost 65
Yoghurt 65
Cleaning and care 65
Faults and repairs 68
Test dishes 69

⚠ Important safety information

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Risk of burns!

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

Risk of scalding!

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

Risk of injury!

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

Risk of electric shock!

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

Causes of damage

Caution!

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

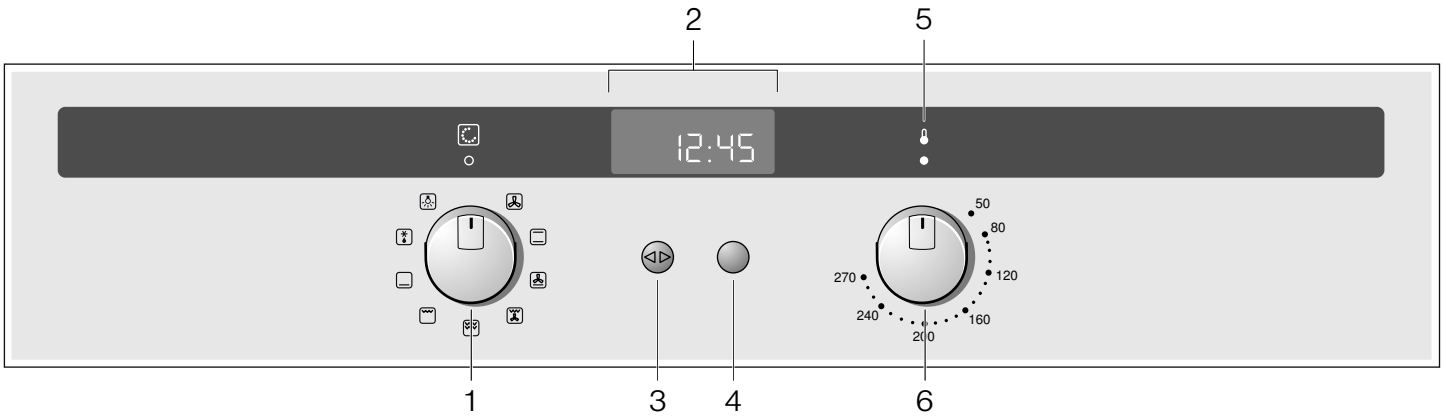
The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Your new appliance

In this section, you will find information about the appliance.

Control panel

Press the retractable control knob to pop it in or out.



Control element		Use
Oven		
1	Operating mode selector	Selects operating mode (see section: Operating the appliance)
5	Temperature selector indicator light	The indicator light lights up when the appliance is heating up and during any subsequent heating
6	Temperature selector	Selects a temperature
Electronic clock		
2	Clock display	The time of day or clock function is displayed
3	Clock function button	Selects the clock function (see section: Electronic clock)
4	Rotary selector	Makes settings within a clock function

Operating modes

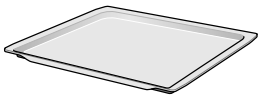
Operating mode		Use
	2D-Hot air	For baking and roasting on one or two levels
	Top/bottom heat	For baking and roasting on one level. Ideal for cakes with moist toppings (e.g. cheesecake)
	Circotherm intensive	For frozen convenience products and for dishes that require a lot of heat from underneath (see section: Baking)
	All-round grilling	For poultry and larger pieces of meat
	Full-surface grill	For flat, small items for grilling (e.g. steaks, sausages)
	Centre-area grill	For small amounts of flat, small items for grilling (e.g. steaks, bread)
	Bottom heat	For food and baked goods which should form a crust or which require more browning on the underside. Switch on "Bottom heat" at the end of the baking time for a brief period only
	Defrost	For gentle defrosting of pieces of meat, bread and delicate desserts (e.g. cream gateau)
	Light	Helps with the care and cleaning of the cooking compartment

Your accessories

In this section, you will find information about the accessories, the right way to insert them into the cooking compartment, the shelf positions and the optional accessories.

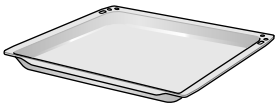
Accessories

The following accessories are supplied with your appliance:



Aluminium baking tray
for baking tray bakes and small baked products

Wire rack
for baking in baking tins, roasting in roasting dishes and grilling



Universal pan, enamelled
for baking moist cakes, roasting, grilling and collecting drops of liquid during cooking

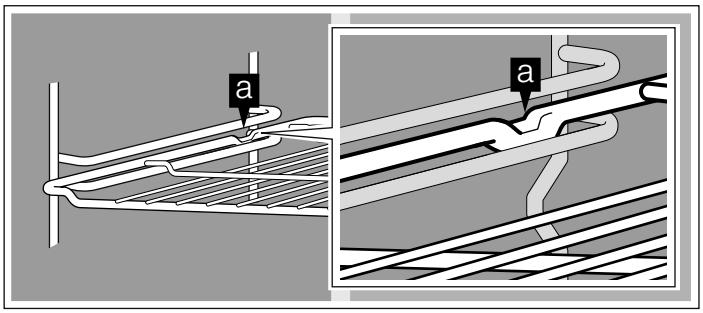
Note: The baking tray and universal pan may become distorted if subjected to significant temperature differences (e.g. with frozen foods in the hot cooking compartment).

Inserting accessories

The accessories are equipped with a locking function. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

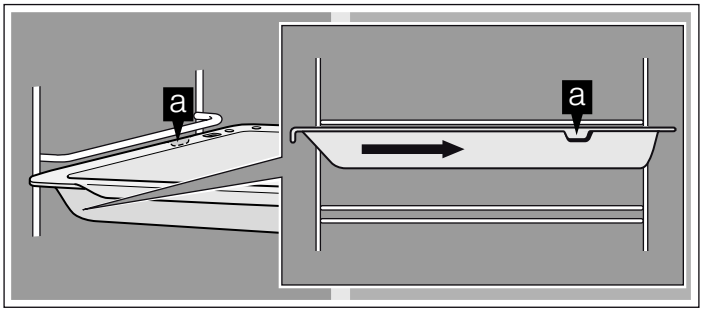
When inserting the wire rack, check

- that the lug (a) is pointing downwards
- that the lug (a) is in the rear part of the wire rack



When inserting the baking tray or the universal pan, check

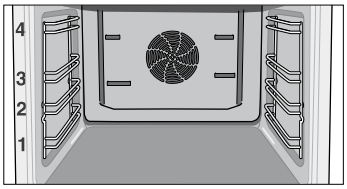
- that the lug (a) is in the rear part of the of the accessory
- that the sloping edge of the accessory faces towards the appliance door when it is inserted



Shelf heights

The cooking compartment has four shelf heights. The shelf heights are counted from the bottom up.

Do not use shelf height 2 when baking and roasting with 2D-Hot air. This will adversely affect air circulation and your baking and roasting results will not be as good.



Optional accessories

You can purchase optional accessories from the after-sales service or specialist retailers.

Accessories	Order no.
Baking tray, aluminium	CZ 1332 X0
Baking tray, enamelled	CZ 1342 X0
Universal pan with wire insert	CZ 1242 X1
Wire insert for roasting and grilling, to be used in the universal pan	740766
Baking and roasting wire rack	CZ 1432 X1
Pizza tray	CZ 1352 X0
System steamer	CZ 1282 X3
Telescopic shelf x2	CZ 1702 X2
Telescopic shelf x3	CZ 1742 X2
Telescopic shelf with full extension x4	CZ 1755 X2

Before using the appliance for the first time

Set the clock and clean your appliance before first use.

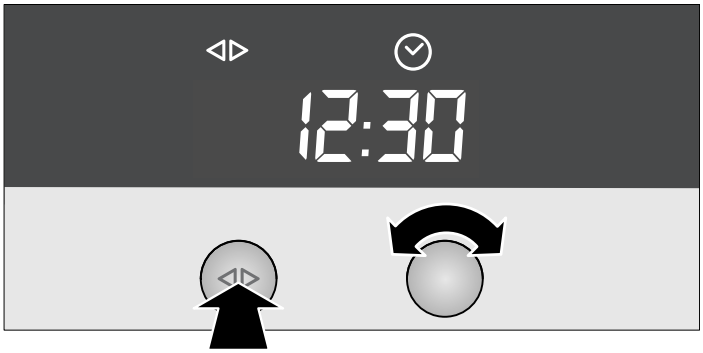
Setting the clock

Note: When you press the ◁▷ clock function button, you have 3 seconds to set the clock using the rotary selector. Should this have been insufficient for you, you can amend the clock time later.

0:00 flashes in the clock display.

1. Briefly press the ◁▷ clock function button to go to the setting mode.
   The ◁▷ and ⏲ symbols light up. 12:00 appears in the clock display.
2. Set the current time using the rotary selector.
   Your setting is accepted after 3 seconds.

Changing the clock
To subsequently change the time, press the ◁▷clock function button repeatedly until the ◁▷ and ⏲ symbols light up again. Change the time with the rotary selector.



Cleaning the appliance

Clean your appliance before using it for the first time.

1. Remove accessories and any remaining packaging from the cooking compartment.
2. Clean the accessories and cooking compartment with hot soapy water (see section: Cleaning and care).
3. Heat with ⊟ Top/bottom heat at 240°C for 60 minutes.
4. Afterwards, wipe the cooled cooking compartment with hot, soapy water.
5. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth and soapy water.

Operating the appliance

In this section, you will find out how to switch your appliance on and off, and how to select an operating mode and temperature.

Switching on the appliance

1. Turn the operating mode selector until the desired operating mode is selected.
2. Turn the temperature selector until the desired temperature is selected.

The ⍐ indicator lamp lights up while the appliance is heating up and during any subsequent heating.

Switching off the appliance

1. Turn the operating mode selector back to the o position.
2. Turn the temperature selector back to the ● position.

After the appliance is switched off, the cooling fan may continue to run.

Electronic clock

In this section, you can read about

- how to set the timer
- how to switch your appliance off automatically (cooking time and end of operation)
- how to switch your appliance on and off automatically (preset operation)
- how to set the time

Clock display

Clock function		Use
🔔	Minute minder	You can use the minute minder as an egg timer or a kitchen timer. The appliance does not switch on or off automatically
I→I	Cooking time	The appliances switches off automatically after a cooking time setting has elapsed (e.g. 1:30 hours)
→I	End of operation	The appliance switches off automatically at a set time (e.g. 12:30 o'clock)
	Preset operation	The appliance switches on and off automatically. Cooking time and end of operation have been combined.
⏲	Clock	Setting the clock

Notes

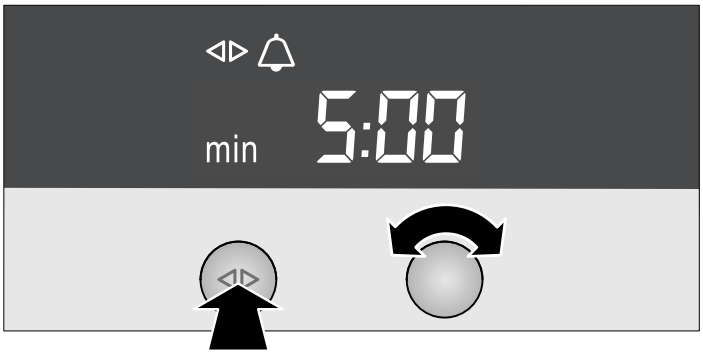
- Between the times 22:00 and 5:59 the clock display is dimmed if you do not make any settings in that period or no clock function is activated.
- When you set a clock function, the time interval increases when you set higher values (e.g. cooking time up to 1:00h to the minute, using 1:00h to the nearest 5 minutes).
- For the 🔔 minute minder, I→I cooking time, →I end of operation and preselection mode clock functions, a signal sounds when the settings have elapsed and the 🔔 or →I symbol flashes. To cancel the audible signal before it ends, press the ◁▷ clock function button.
- Briefly press the ◁▷ clock function button to select a clock function. You then have 3 seconds to set the selected clock function. After this time, the setting mode is exited automatically.

Switching the clock display on and off

1. Press and hold the ◁▷clock function button for 6 seconds.
   The clock display switches off. If a clock function is active, the associated symbol remains lit.
2. Press the ◁▷clock function button briefly.
   The clock display switches on.

Timer

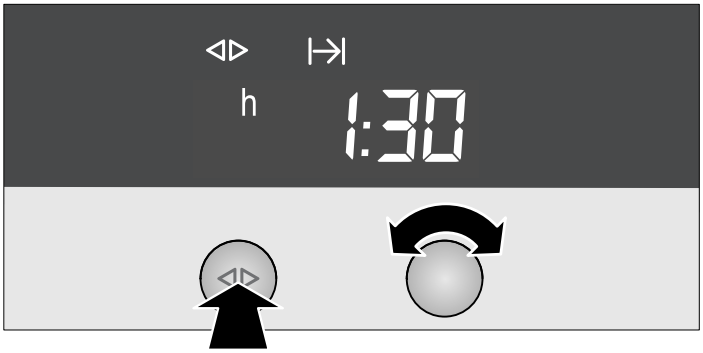
1. Press the ◁▷clock function button repeatedly until the ◁▷ and 🔔 symbols light up.
2. Set the duration using the rotary selector (e.g. 5:00 minutes).
   The setting is applied automatically. Then the clock is displayed again and the minute minder starts counting down.



Cooking time

Automatic switch-off after a cooking time setting has elapsed.

1. Set the operating mode and temperature.
   The appliance heats up.
2. Press the ◁▷clock function button repeatedly until the ◁▷and I→I symbols light up.
3. Set the cooking time with the rotary selector (e.g. 1:30 hours).
   The setting is applied automatically. The time is then displayed again and the set cooking time counts down.



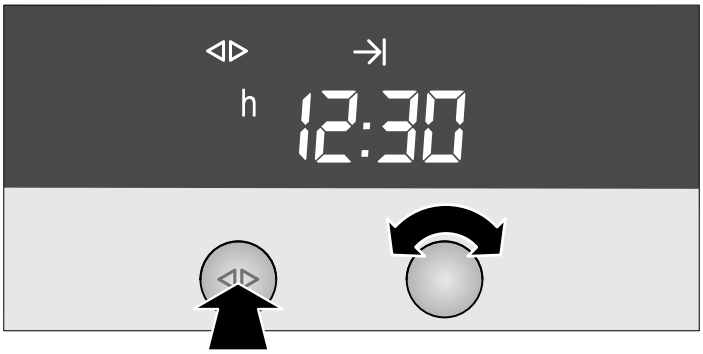
Once the cooking time has elapsed, the appliance switches off automatically.

1. Turn the operating mode and temperature selector back to the o position.
2. Press the ◁▷ clock function button to exit the clock function.

End of operation

Automatic switch-off at a set time.

1. Set the operating mode and temperature.
   The appliance heats up.
2. Press the ◁▷clock function button repeatedly until the ◁▷ and →I symbols light up.
3. Set the end of operation using the rotary selector (e.g. 12:30 o'clock).
   The setting is applied automatically. The clock is then displayed again.



The appliance switches off automatically at the time set for the end of operation.

1. Turn the operating mode and temperature selector back to the o position.
2. Press the ◁▷ clock function button to exit the clock function.

Preset operation

The appliance switches on automatically, then switches off automatically at the time preselected for the end of operation. To set this function, combine the cooking time and end of operation clock functions.

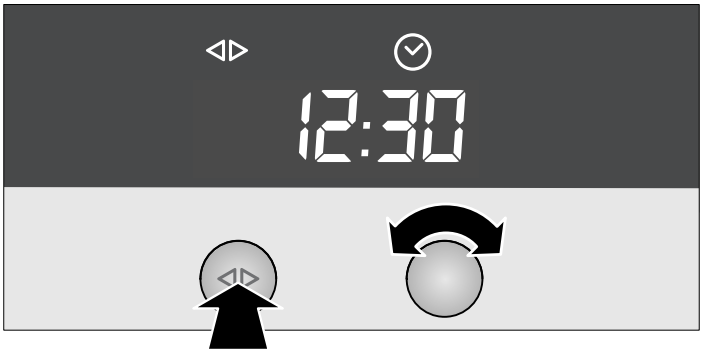
Bear in mind that food which spoils easily should not be left in the cooking compartment for too long.

1. Set the operating mode and temperature.
   The appliance heats up.
2. Press the ◁▷clock function button repeatedly until the ◁▷and I→I symbols light up.
3. Set the cooking time with the rotary selector (e.g. 1:30 hours).
   The setting is applied automatically.
4. Press the ◁▷clock function button repeatedly until the ◁▷and →I symbols light up.
5. Set the end of operation using the rotary selector (e.g. 12:30 o'clock).
   The appliance switches off and waits until the appropriate time to switch on (11:00 in the example). The appliance switches off automatically at the time set for the end of operation (12:30).
6. Turn the operating mode and temperature selector back to the o position.
7. Press the ◁▷ clock function button to exit the clock function.

Setting the clock

You can only change the clock when no other clock function is active.

1. Press the ◁▷ clock function button repeatedly until the ◁▷and 🕒 symbols light up.
2. Set the clock using the rotary selector.
   The setting is applied automatically.



Checking, correcting or deleting settings

1. To check your settings, press the ◁▷ clock function button repeatedly until the corresponding symbol lights up.
2. If necessary, you can correct your setting using the rotary selector.
3. If you wish to cancel your setting, turn the rotary selector anti-clockwise to the original value.

Baking

Do not use shelf height 2 when baking with the 2D-Hot air operating mode. The air circulation would be impaired and this will have a negative effect on your baking.

Baking accessories

Baking tins

Use dark-coloured metal baking tins. Tinplate and glass dishes increase the baking time required and the cake will not brown evenly. If you wish to bake using tinplate tins and Top/bottom heat, you should use shelf height 1.

Always place a loaf tin diagonally and a round baking tin in the centre of the wire rack.

Baking trays

We recommend that you only use original baking trays, as these have been optimally designed for the cooking compartment and the operating modes.

Always carefully push the baking trays in as far as they will go. Make sure that the sloping edge of the baking tray is facing the appliance door.

Baking on two levels

When baking on two levels, you should preferably use baking trays and put them in at the same time.

Bear in mind that your items may brown at different rates on each level. The items on the top level will brown most quickly and can be taken out earlier.

Baking table for basic doughs/cake mixtures

The information in the table is a guideline and applies to both aluminium baking trays and dark-coloured baking tins. The values may vary depending on the type and amount of dough/mixture and on the baking tin.

The values for bread dough apply to both dough placed on a tray and dough placed in a loaf tin.

We recommend that you set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

If you are baking with your own recipe, use similar recipes in the table as a guide.

Observe the notes in the table about preheating.

	2D-Hot air			Top/bottom heat	
Basic dough	**Shelf height**	**Temperature in °C**	**Baking time in minutes**	**Shelf height**	**Temperature in °C**
Rich sponge mixture					
Tray bakes with topping	1	150 - 160	30 - 40	1	180 - 190
	1 + 3	150 - 160	35 - 45	-	-
Springform cake tin/loaf tin	1	150 - 160	55 - 70	2	160 - 170
Shortcrust pastry					
Tray bake with dry topping, e.g. crumble	1	160 - 170	45 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Tray bake with moist topping, e.g. egg custard	1	160 - 170	70 - 80	1	190 - 200
Springform cake tin, e.g. sponge base cheesecake	1	160 - 180	50 - 90	2	170 - 180
Flan tin	1	160 - 170*	25 - 35	2	170 - 180*
Sponge mixture					
Swiss roll	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Sponge (6 eggs)	1	150 - 160	25 - 40	2	160 - 170
Sponge (3 eggs)	1	150 - 160*	25 - 35	2	160 - 170*
Yeast dough					
Tray bake with dry topping, e.g. crumble	1	160 - 180	45 - 55	1	180 - 200
	1 + 3	170 - 180	50 - 60	-	-
Savarin/plaited loaf (500 g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Springform cake tin	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Ring cake tin	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Preheat oven

Small baked items	2D-Hot air			Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Yeast dough	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Meringue mixture	1	80	130 - 150	2	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-
Puff pastry/choux pastry	1	190 - 210*	20 - 30	1	200 - 220*
	1 + 3	190 - 210*	25 - 35	-	-
Sponge mixture, e.g. muffins	1	150 - 160*	25 - 35	1	170 - 180*
	1 + 3	150 - 160*	30 - 40	-	-
Shortcrust pastry, e.g. butter biscuits	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-

* Preheat oven

Bread/bread rolls	2D-Hot air			Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Bread rolls	1	220*	15 - 25	1	240*
Flatbread	1	220*	15 - 25	1	240*
Bread dough 750 - 1,000 g					
Final baking	1	220*	35 - 40	2	220*
Bread dough 1,000 - 1,250 g					
Initial baking	1	220*	10 - 15	2	240*
Final baking	1	180	40 - 45	2	200
Bread dough 1,250 - 1,500 g					
Initial baking	1	220*	10 - 15	2	240*
Final baking	1	180	40 - 50	2	200

* Preheat oven

Baking table for fresh meals and pre-prepared frozen products

Circotherm intensive is particularly suitable for freshly prepared dishes that require a lot of heat from underneath and for frozen convenience products.

Please note the following points:

- Line the baking tray with greaseproof paper
- Spread chips out in a single layer
- Turn frozen potato products half way through the baking time
- Do not season frozen potato products until after baking
- Leave a little space between bread rolls when crisping them up. Do not place too many on a baking tray
- Follow the manufacturer's instructions.

The information in the table is a guideline and applies to aluminium baking trays. The values may vary depending on the type and amount of dough/mixture and on the baking tin.

We recommend that you set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

The values in the table apply to putting food in the cold oven.

The Circotherm intensive setting cannot be used to bake on two levels.

Meals	2D-Hot air			Circotherm intensive	
	Shelf position	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf position	Temperature in °C
Pizza, fresh	1	180 - 190	20 - 30	1	190 - 210*
	1 + 3	170 - 180	30 - 40	-	-
Savoury flan	1	190 - 200*	15 - 25	1	210 - 230*
Quiche	1	170 - 180	45 - 55	1	180 - 200*
Tart	1	190 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Swiss flan	1	170 - 190*	45 - 60	1	170 - 190
Potato gratin made from raw potatoes	1	180 - 190	60 - 70	1	170 - 180
Strudel, frozen	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, frozen	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-

* Preheat oven

Meals	2D-Hot air			Circotherm intensive	
	Shelf position	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf position	Temperature in °C
Potato products, frozen					
Chips	1	190 - 210	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Croquettes/Rösti	1	180 - 200	25 - 35	1	200 - 220
Baked goods					
Bread rolls, frozen	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*
Part-baked rolls, frozen	1	180 - 200	10 - 20	1	170 - 190*
Part-baked rolls	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*

* Preheat oven

Tips and tricks

The cake is too light in colour	Check the shelf height and the recommended bakeware. Place the baking tin on the wire rack and not on the baking tray. Increase the baking time or the temperature.
The cake is too dark	Check the shelf height. Shorten the baking time or reduce the temperature.
The cake is unevenly browned in the baking tin	Check the shelf height and the temperature. Do not place the baking tin directly in front of the air outlets in the back wall of the cooking compartment. Check for the correct position of the baking tin on the wire rack.
The cake is unevenly browned on the baking tray	Check the shelf height and the temperature. When baking small items, make sure that they are the same size and thickness.
The cake is too dry	Shorten the baking time and increase the temperature slightly.
The cake is too moist in the centre	Reduce the temperature. Note: Higher temperatures do not mean shorter baking times (cooked on the outside, but not on the inside). Increase the baking time and allow the cake dough to prove longer. Add less liquid to the mixture.
The cake collapses when you take it out of the oven	Add less liquid to the mixture. Increase the baking time or reduce the temperature.
The specified baking time is not correct	For small items, check the amount on the baking tray. The items must not be touching each other.
Frozen products are not browned evenly after baking	If frozen products are unevenly browned when prebaked, then uneven browning is to be expected after baking.
Frozen products are not browned, not crispy or the specified time is not correct	Remove ice from frozen products before baking them. Do not use heavily frosted frozen products.

Roasting

⚠ There is a risk of injury if you use roasting dishes that are not heat-resistant!

Only use roasting dishes that are marked as being suitable for use in the oven.

Do not use shelf height 2 when roasting with 2D-Hot air. This will adversely affect air circulation and your roasting results will not be as good.

Open roasting

For open roasting, a roasting dish without a lid is used.

Add liquid to the roasting dish if required. During roasting, the liquid in the roasting dish will evaporate. If necessary, carefully add more hot liquid.

When you are roasting using Top/bottom heat, turn the roast approximately half to two thirds of the way through the roasting time.

Roasting in the universal pan

Juices escape from the roasting meat and are collected in the universal pan. You can use these juices as the basis for a tasty gravy.

You can also cook side dishes (e.g. vegetables) at the same time as roasting meat in the universal pan.

For smaller joints, you can use a smaller roasting dish instead of the universal pan. Place this directly on the wire rack.

Roasting with a lid

Roasting dishes with lids are used for this kind of roasting. This method is particularly suitable for pot roasts.

Roasting table

The roasting time and temperature depend on the size, height, type and quality of the item.

As a general rule: the larger the item, the lower the temperature and the longer the roasting time.

The information in the table is a guideline, and relates to items cooked without a lid. The values may vary depending on the type and quantity of the meat/fish and on the roasting dish.

You should set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

At the end of the roasting time, switch the oven off and leave the roast to rest for approximately 10 minutes in the cooking compartment with the door closed. The recommended rest time is not included in the given roasting times.

The information in the table is for food placed in a cold oven and for meat/fish taken directly from the refrigerator.

	2D-Hot air			Top/bottom heat	
Item	**Shelf height**	**Temperature in °C**	**Roasting time in minutes**	**Shelf height**	**Temperature in °C**
Meat loaf (made using 500 g meat)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Fish, whole (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
Fish, whole (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
Pork					
Fillet, medium-sized (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Roast with rind (1.5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Joint, marbled, without rind, e.g. neck (1.5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Roast, lean (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Smoked pork	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210
Beef					
Fillet, medium-sized (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Sirloin, medium-sized (1.5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Pot roast (1.5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Veal					
Veal joint/breast (1.5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Knuckle	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Poultry (unstuffed)					
Chicken, whole (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Duck, whole (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Goose, whole (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200

* Roast pot roasts with a lid on the roasting dish

** Use shelf height 1 for tall items

Tips and tricks

Crust too thick and/or roast too dry	Check the shelf height. Reduce temperature or roasting time.
Crust too thin	Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time.
The meat is not cooked right through	Remove any accessories that are not required from the cooking compartment. Increase the roasting time. Check the core temperature of the roast using a meat thermometer.
Steam in the cooking compartment is condensing on the appliance door	The steam dries during the course of the cooking. If there is an excessive volume of steam, you can carefully open the door briefly to dissipate the steam more quickly.

Grilling

Caution!

Material damage due to effect of heat: The temperature generated in the cooking compartment is very high. Keep the appliance door closed when using the grill. Never grill with the appliance door open.

For grilling, always use the wire rack and universal pan. Insert the wire rack at the shelf position indicated in the grilling table. To prevent the oven from becoming dirty, insert the universal pan one level lower. Always place the food to be grilled in the centre of the wire rack

Note: Always use the universal pan in the standard position (not the other way up).

If you are grilling more than one piece of meat, make sure that they are the same sort of meat and that they are of similar thickness and weight.

All-round grilling

All-round grilling is particularly suitable for grilling poultry and meat so that it is crispy all round (e.g. roast pork with crackling).

Turn the items after half to two-thirds of the grilling time.

Pierce duck and goose skin under the wings and legs to allow the fat to escape.

Depending on the food you are cooking, the cooking compartment may become more than usually dirty when you cook food on the wire rack using all-round grilling. You should therefore clean the cooking compartment after every use so that the dirt does not burn on.

The information in the table is a guideline, and applies to the enamelled universal pan with wire rack. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled.

You should set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

At the end of the cooking time, switch the grill off and leave the food to stand for approximately 10 minutes in the cooking compartment with the door closed. The recommended rest time is not included in the grilling times specified.

The values are for food placed in a cold oven and for meat taken directly from the refrigerator.

Grilled food	Shelf position	Temperature in °C	Grilling time in minutes
Sirloin, medium	2	220 - 240	40 - 50
Leg of lamb, boned, medium	2	170 - 190	120 - 150
Pork			
Joint of pork with rind	2	170 - 190	140 - 160
Pork knuckle	2	180 - 200	120 - 150
Poultry (not stuffed)			
Chicken halves, 1 - 2 halves	2	210 - 230	40 - 50
Chicken, whole, 1 - 2 chickens	2	200 - 220	60 - 80
Duck, whole, 2 - 3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Goose, whole, 3 - 4 kg	2	150 - 170	130 - 160

Radiant grilling

For grilling large quantities of flat items, use the full-surface grill.

For grilling small quantities of flat items, use the centre-area grill. Place the food to be grilled in the centre of the wire rack. You will save energy by using the centre-area grill.

Brush the items to be grilled with a little oil according to taste.

Turn the grilling items half to two-thirds of the way through the grilling time.

The details given in the table are guidelines. The values may vary depending on the type and amount of items to be grilled. They apply to meat placed into a cold oven straight from the refrigerator.

Grilled food	Shelf position	Temperature in °C	Grilling time in minutes	Notes
Sausages	4	250	10 - 14	Lightly score skins
Vegetables	4	270	15 - 20	
Toast with topping	3	220	10 - 15	The shelf position should be adapted to the height of the topping
Pork				
Fillet steaks, medium-sized (3 cm thick)	4	270	12 - 15	
Steak, well-done (2 cm thick)	4	270	15 - 20	
Beef				
Fillet steaks (3 - 4 cm thick)	4	270	15 - 20	Grilling times can be increased or reduced, depending on how well cooked the food should be
Tournedos	4	270	12 - 15	
Lamb				
Fillets	4	270	8 - 12	Grilling times can be increased or reduced, depending on how well cooked the food should be
Chops	4	270	10 - 15	
Poultry				
Chicken legs	3	250	25 - 30	Pricking the skin can prevent blistering during grilling
Small chicken portions	3	250	25 - 30	
Fish				
Steaks	4	220	15 - 20	The pieces should be of equal thickness
Chops	4	220	15 - 20	
Whole fish	3	220	20 - 25	

Defrost

In this section, you can find out how to defrost with 2D-Hot air or Defrost.

Defrosting with 2D-hot air

Use the 2D-Hot air operating mode to defrost and cook frozen products.

Please note the following points here:

- Frozen products that have been defrosted (meat in particular) require shorter cooking times than fresh products
- The cooking time for frozen meat increases by the defrosting time
- Always defrost frozen poultry before cooking so that you can remove the giblets
- Cook frozen fish at the same temperatures as fresh fish
- You can place large quantities of ready made frozen vegetables in aluminium dishes in the cooking compartment at the same time
- Use shelf height 1 when defrosting on one level, and shelf heights 1 + 3 when using two levels
- Observe the instructions on the packaging when using frozen foods.

Frozen meals	Temperature in °C	Defrosting time in minutes
Raw frozen products/ foods	50	30 - 90
Bread/Bread rolls (750 - 1,500 g)	50	30 - 60
Dry, frozen tray bakes	60	45 - 60
Moist, frozen tray bakes	50	50 - 70

Defrost

Using defrost setting you can defrost delicate pastries particularly well (e.g. cream cakes).

1. Switch on the Defrost operating mode.
2. Defrost the frozen food for 25-45 minutes, depending on type and size.
3. Remove the frozen food from the cooking compartment and let it thaw for 30 - 45 minutes.

With small quantities (pieces), the defrosting time is shortened to 15-20 minutes and the extended defrosting time is shortened to 10-15 minutes.

Yoghurt

You can also make home-made yoghurt with your appliance. The heat from the light is used for this.

1. Remove accessories and hook-in racks, telescopic shelves or separate fitting systems.
2. Heat 1 litre of long-life milk (3.5 % fat) or fresh pasteurised milk to 40 °C
   or
   Bring 1 litre fresh milk to the boil once and allow to cool down to 40 °C.
3. Add 150 g of set yoghurt to the warm milk, stir in and fill the jars or bowls evenly. Do not pour more than 200 ml into any single container.
4. Cover the filled containers with a suitable lid or cling film.
5. Preheat the oven with the Full-surface grill for 15 minutes at 100 °C.
6. Then move the operating mode selector to Light.
7. Evenly space the containers over the cooking compartment floor, then close the appliance door.
8. Switch off the light after 8 hours and place the containers in the refrigerator for at least 12 hours.

Cleaning and care

⚠ Risk of short circuit!

Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners to clean your appliance.

Caution!

Surface damage due to incorrect cleaning: Do not use any

- harsh or abrasive cleaning agents
- cleaning agents that contain alcohol
- abrasive cleaning aids such as steel wool or scourers.

Observe the specifications in the tables.

Note: Highly recommended cleaning and care products can be purchased through our after-sales service. Observe the manufacturer's instructions.

Cleaning the appliance exterior

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, pay attention to the information in the table.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Appliance part/surface	Cleaning agent/aid
Stainless steel surfaces	Apply washing-up liquid with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Use cleaners for brushed stainless steel finishes if very dirty.
Oven front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers.
Door panels	Apply glass cleaner or detergent with a soft, damp cloth or chamois leather; dry with a soft cloth. The inner door panel of the appliance door has a coating which can have the effect of a light-coloured film.

Cleaning the cooking compartment

Caution!

Risk of damaging the surface. Do not clean the appliance while still warm, even if using oven cleaners specially intended for this purpose.

Notes

- Due to its technical properties, the enamel may exhibit colour variations. However, this has no effect on the function.
- The edges of thin trays may be rough. Anti-corrosion protection is still guaranteed, however.

Appliance part	Cleaning agent/aid
Enamel surfaces	Apply washing-up liquid or vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Soften baked-on food residues with a damp cloth and detergent. Leave the cooking compartment open to dry after cleaning. We recommend using oven cleaner if the oven is very dirty. Observe the manufacturer's instructions when cleaning with an oven cleaner.
Door seal	Hot soapy water
Hook-in racks	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Telescopic shelves	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out – it is best to clean them when they are pushed in. Do not soak or clean in the dishwasher.
Accessories	Soak in hot soapy water. Clean with a brush and sponge or wash in the dishwasher.

Keeping the appliance clean

Clean the cooking compartment after each use, as dirt will bake on the next time it is heated up, and this can only be removed with difficulty. Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.

Where possible use the 2D-Hot air operating mode. This operating mode creates less dirt.

Removing and fitting the appliance door

You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

⚠ Risk of injury!

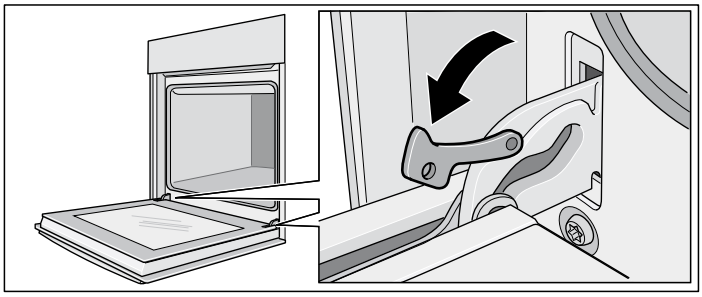
The hinges of the appliance door may snap shut with great force. Always open the hinge locking lever fully when removing the appliance door and close it fully after refitting. Do not reach into the hinge.

⚠ Risk of injury!

If the appliance door has only been unhinged on one side, do not reach into the hinge. The hinge can snap back with great force. Call the after-sales service.

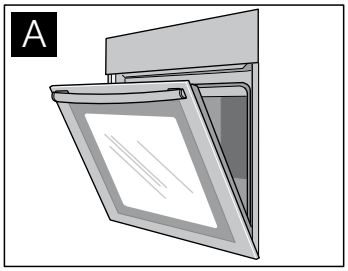
Removing the appliance door

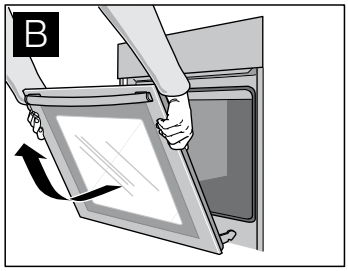
1. Open the appliance door fully.
2. Open the locking levers on the left and right-hand side fully.



The hinges are secured and cannot snap closed.

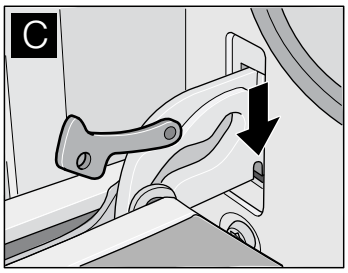
3. Close the appliance door until resistance becomes noticeable (figure A).
4. With both hands, grip the door on the left and right-hand side, close the door a little more and pull it out (figure B).

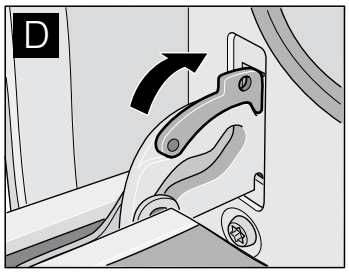




Fitting the appliance door

1. Insert the hinges in the left and right-hand holders (figure C). The notch on both hinges must engage.
2. Open the appliance door fully.
3. Close the locking levers on the left and right-hand side fully (figure D).





The appliance door is secured and can no longer be removed.

4. Close the appliance door.

Cleaning the door panels

To facilitate cleaning, you can remove the inner door panels from the appliance door.

⚠ Risk of injury!

The components inside the appliance door may have sharp edges. Take care not to cut yourself. Wear protective gloves.

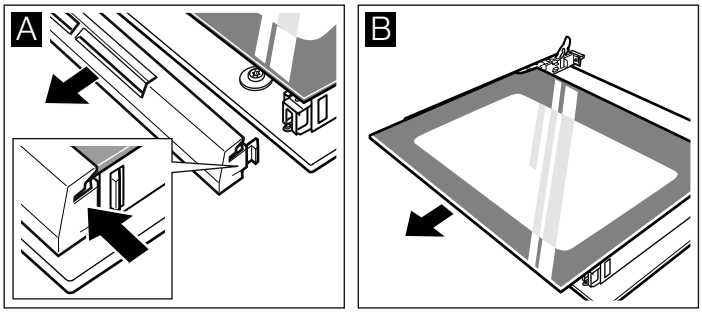
⚠ Risk of injury!

The appliance must not be used again until the door panels and appliance door have been correctly fitted.

Removing the door panel

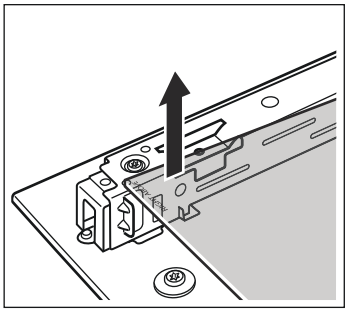
Note: Before removing, make a note of which way round the door panel is fitted, so that it is not refitted the wrong way round.

1. Unhook the appliance door and lay it on a soft, clean surface with the front side facing downwards (see section: Removing and installing the appliance door).
2. Pull off the cover at the top of the appliance door. Press in the tabs on the left and right using your fingers (fig.A).
3. Lift the door panel slightly and pull it out (Fig. B).



Removing the intermediate panel

Lift the intermediate panel slightly and pull it out towards you.



Cleaning

Clean the door panel with glass cleaner and a soft cloth.

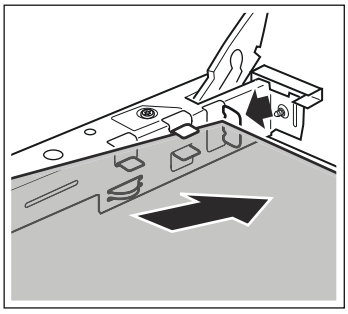
⚠ Risk of injury!

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

Fitting the intermediate panel

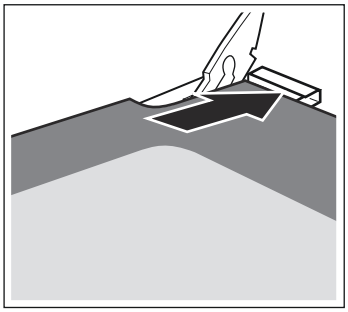
Note: During installation, make sure that the lettering "top right" is upside down at the bottom left.

Insert the intermediate panel towards the back as far as it will go.



Fitting the door panel

1. Insert the door panel at an angle towards the back into both brackets as far as it will go. The smooth surface must face outwards.



2. Put the cover back in place and press on it until it clicks in place.
3. Refit the appliance door.

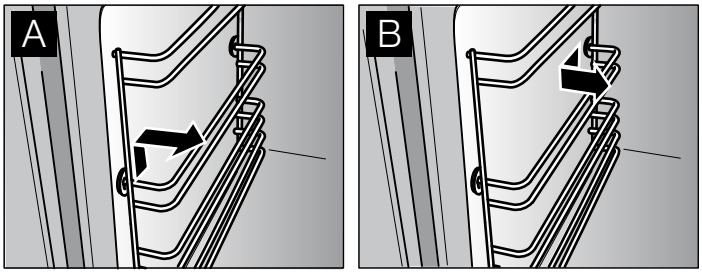
Cleaning the hook-in racks

You can remove the hook-in racks for easier cleaning.

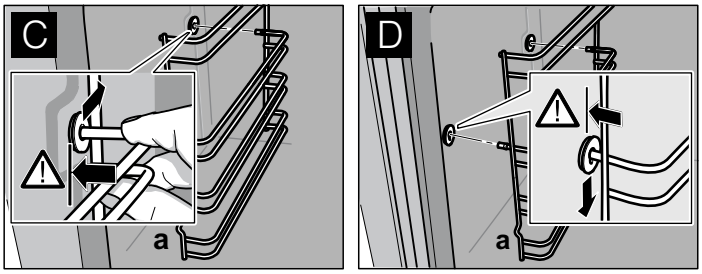
⚠ Risk of burning due to hot components in the cooking compartment!

Wait until the cooking compartment has cooled down.

1. Push the hook-in rack upwards at the front and unhook to the side (figure A).
2. Pull the hook-in rack forwards at the rear and unhook to the side (figure B).



3. Clean the hook-in rack with washing-up liquid and a sponge or brush.
4. Align the hook-in rack with the indentation (a) facing downwards, so that the shelf heights match.
5. Insert the hook-in rack at the rear as far as it will go and push to the rear (figure C).
6. Insert the hook-in rack at the front as far as it will go and push downwards (figure D).



Faults and repairs

In the event of a fault, check the tips in the following table before calling the after-sales service.

⚠ Risk of electric shock!

- Work on the appliance electronics may only be performed by a specialist.
- Always disconnect the appliance from the power supply when work is carried out on the electronics. Switch off the circuit breaker or remove the fuse from your household fuse box.

Problem	Possible cause	Remedial action
Electrical operation is faulty (e.g. indicator lamps no longer light up)	Fuse defective	Check fuses in the fuse box and replace if necessary
Liquid or runny dough runs to one side	Appliance not installed level	Check the appliance installation (see the Installation instructions)
0:00 flashes in the clock display	There was a power cut	Reset the time of day (see section: Electronic clock)
Electronically controlled functions are malfunctioning	Energy surges (e.g. lightning strike)	Reset the function concerned
Smoke is generated during roasting or grilling	Fat is burning on the grill element	Continue grilling or roasting until the fat on the grill element is burnt away
	Wire rack or universal pan inserted incorrectly	Check the shelf heights (see section: Roasting or grilling)
High levels of condensation are generated in the cooking compartment	Normal occurrence (e.g. when baking cakes with very moist toppings or roasting a large joint)	Open the appliance door briefly from time to time during operation
Enamelled accessories have matt, light-coloured marks	Normal occurrence caused by dripping meat or fruit juices	Not possible
Door panels are misted up	Normal occurrence caused by temperature differences	Heat the appliance up to 100 °C and then switch off again after 5 minutes

Replacing the oven light bulb

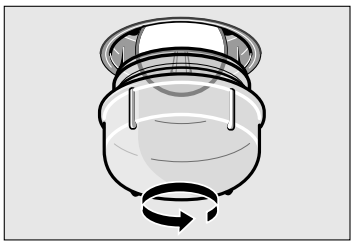
Replace faulty oven light bulbs.

You can obtain replacement light bulbs from customer service or specialist retailers: E14, 220 - 240 V, 40 W, heat resistant to 300 °C. Only use these oven light bulbs.

⚠ Risk of electric shock !

Disconnect the appliance from the power supply. Switch off the circuit breaker or remove the fuse from the household fuse box.

1. Place a tea towel in the cold cooking compartment to prevent damage.
2. Turn the glass cover anticlockwise and remove it.



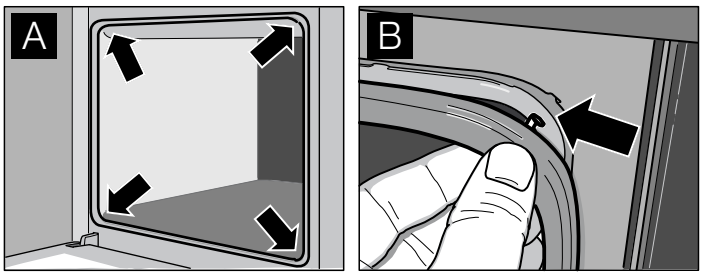
3. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type.
4. Screw on the glass cover again.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Note: If the glass cover cannot be unscrewed: use rubber gloves to turn it. You can order a special removal tool through the after-sales service (order no. 613634)

Changing the door seal

If the door seal is defective, it must be replaced. Replacement seals for your appliance can be obtained from the after-sales service.

The door seal is attached in four places (figure A). When replacing it, disconnect and attach the hooks at all four points (figure B).



Check again to ensure that the seal is seated correctly in the corners in particular.

After-sales service

In the event of faults and repairs that you cannot rectify yourself, please use our after-sales service.

You can find the addresses in the after-sales service directory.

Note: You will be charged for calling the after-sales service regarding an operating error.

When contacting the after-sales service, please specify the E-number and FD number.

You can find these on the rating plate behind the appliance door on the left-hand bottom edge.

E no.	FD no.

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.constructa.de** and in the online shop **www.constructa-eshop.com**

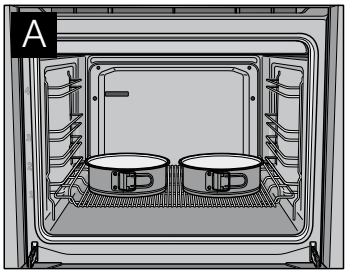
Test dishes

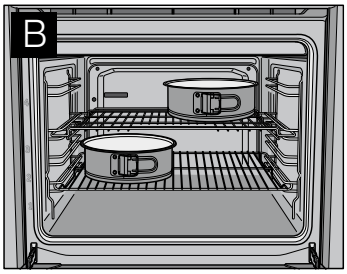
Test dishes tested to standard EN 50304/EN 60350 (2009) and IEC 60350. Please note the information in the tables about preheating.

Baking	Shelf position	Operating mode	Temperature in °C	Baking time in minutes
Piped cookies	2		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	15 - 25
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
Small cakes (20 per tray)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
Hot water sponge cake	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Double crust apple pie (tins placed next to one another, fig. A)	1		160 - 170	65 - 75
Double crust apple pie (tins placed diagonally across from each other, fig. B)	1 + 3		170 - 180	60 - 70

* Preheat oven

** Preheat for 10 minutes





Grilling	Shelf position	Operating mode	Temperature in °C	Grilling time in minutes
Toast (universal pan + wire rack)	3 + 4		275*	1 - 2
Beef steaks, x 12 (universal pan + wire rack)	3 + 4		275	20 - 25**

* Preheat for 10 minutes

** Turn over after ⅔ of the cooking time

9000797547

Constructa Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(930918)