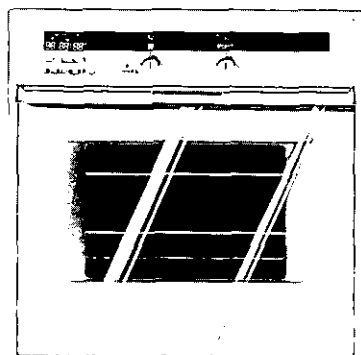


SIEMENS

Gebrauchsanweisung
Operating Instructions
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Betjeningsvejledning
Istruzioni per l'uso
Instrucciones para el uso
Instruções de serviço



HB 490 ..

D

GB

F

NL

DK

I

E

P

Hinweis zur Uhr:

Wird die Uhrzeit nicht exakt angezeigt, so liegt kein technischer Defekt am Gerät vor. Die Zeitbasis für die Uhren ist die Netzfrequenz der öffentlichen Stromversorgung. Diese Frequenz beträgt in Europa einheitlich 50 Hz (Hertz).

Versorgungsnetze, die aus Kraftwerken in Osteuropa gespeist werden, weisen in diesem Punkt Schwankungen auf. Die Frequenz liegt etwas niedriger, etwa 49,4 Hz. Das bedeutet, daß die Uhren in 24 Stunden bis zu 20 Minuten nachgehen können, etwa 1 Minute pro Stunde.

Auf die Gerätefunktion und Programmabläufe hat die Abweichung keinen Einfluß.

Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien für Funkentstörung Nr. 76/889-EEC und Nr. 87/308-EEC.

This appliance complies with EC directives on radio interference suppression, Nos. 76/889-EEC and 87/308-EEC.

Cet appareil est conforme aux directives de la Communauté européenne n° 76/889-CEE ainsi qu'à l'additif n° 87/308-CEE sur l'antiparasitage des appareils électriques.

Dit apparaat is ontstoord volgens de EG-richtlijn nr. 76/889-EEC en de aanvullende richtlijn nr. 87/308.

Dette apparat er i overensstemmelse med EF – direktiv nr. 76/889-EEC for radiostøjdæmpning sammen med supplerende direktiv nr. 87/308-EEC.

Questo apparecchio corrisponde alle normative della CEE per la schermatura contro i radiodisturbi no. 76/889 EEC e no. 87/308-EEC.

Este aparato concuerda con las recomendaciones comunitarias sobre el radiodesparasitaje N° 76/889-EEC y N° 87/308-EEC.

Este aparelho corresponde às normas da CE relativas ao sistema antiparasitário N° 76/889-EEC e N° 87/308-EEC.

Mit diesem Herd wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Sie gilt für Herde verschiedener Länderausführungen und ist deshalb mehrsprachig. Das Heft ist mit einem Sprachenregister versehen, damit Sie die Gebrauchsanweisung in Ihrer Sprache immer schnell zur Hand haben.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was er alles kann und wie Sie ihn bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, daß Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr, die Einschubhöhe und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Herd lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tips zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte – auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun – viel Spaß beim Kochen.

Worauf Sie achten müssen

Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät	6
Vor dem Anschluß des neuen Gerätes	6
Sicherheitshinweise	7
So können Sie Schäden am Gerät vermeiden	7

Das ist Ihr neuer Herd

Das Bedienfeld	8
Die Heizarten	10
Die Schnellaufheizung	11
Backofen und Zubehör	12

Vor der ersten Benutzung

Einhängen der katalytischen Seitenteile	13
Uhrzeit einstellen	14
Elektronik-Uhr abschalten	15
Backofen aufheizen	15

Wecker 16**Backofen einstellen**

So stellen Sie ein	
wenn Sie von Hand ein- und ausschalten	17
wenn der Backofen automatisch ausschalten soll	17
wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll	18

Tabellen

Kuchen und Gebäck	19
Tips zum Backen	21
Fleisch, Geflügel, Fisch	23
Tips zum Braten und Grillen	26
Aufläufe, Gratins, Toast	27
Tiefkühl-Fertigprodukte	27

Bratautomatik

So stellen Sie ein	28
--------------------	----

Brattabelle	30
-------------	----

Tips zur Bratautomatik	31
------------------------	----

Auftauen	31
-----------------	----

Dörren	32
---------------	----

Einkochen	32
------------------	----

So pflegen Sie Ihren Herd

Pflege	34
--------	----

Störungen, Reparatur

Eine Störung, was tun?	36
------------------------	----

Backofenbeleuchtung auswechseln	37
---------------------------------	----

Türdichtung auswechseln	39
-------------------------	----

Reparatur, E-Nr. und FD-Nr.	39
-----------------------------	----

Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät

- ❑ Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht: Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartons bestehen aus 80 bis 100 % Altpapier. Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar.

Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden.

In Deutschland können Sie die Verpackung zur Verwertung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

- ❑ Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar. Führen Sie es dann einem Wertstoffcenter zu. Die Anschrift des nächstgelegenen Wertstoffcenters erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem Anschluß des neuen Gerätes

- ❑ Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- ❑ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- ❑ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- ❑ Montage und Anschluß des Gerätes bitte nur nach beiliegenden Anweisungen und dem Anschlußbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen lassen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- ❑ Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Sicherheitshinweise

- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Anschlußkabel von Elektrogeräten dürfen nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- ☐ Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung aus.
- ☐ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden.

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

- ☐ Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ☐ Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- ☐ Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Verwenden Sie zum Backen die tiefere Universalpfanne.
- ☐ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür oder den Backwagen.
- ☐ Die Backofentür muß gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.

Das ist Ihr neuer Herd

Das Bedienfeld

Die Schalter sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff. Dabei muß der Schalter in Aus-Stellung sein.

Der Drehknopf an der Elektronik-Uhr ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten auf den Drehknopf drücken.

Funktionswähler

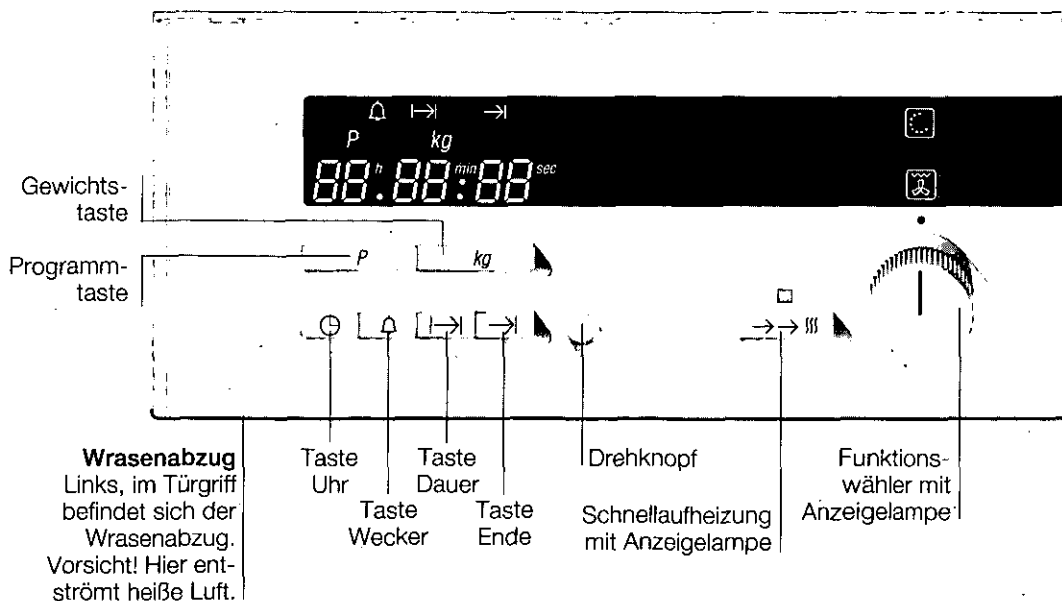
Er hat die Stellungen

- | | | | |
|---|----------------------|---|---------------------|
|  | Ober- und Unterhitze |  | Grill kleine Fläche |
|  | Heißluft |  | Grill große Fläche |
|  | 3D-Heißluft |  | Bratautomatik |
|  | Umluftgrillen | | |

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen leuchtet im Display die Legende und die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet.

Die Symbole über Funktionswähler und Temperaturwähler sind beleuchtet.

Schalten Sie den Funktionswähler nach der Benutzung des Backofens immer aus.



Das ist Ihr neuer Herd

Hinweise:

- ☐ Beim Backen und beim Aufgießen von Braten kann Wasserdampf entstehen. Ein großer Teil dieses Wasserdampfes tritt durch den Wrasenabzug aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.
- ☐ Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn Sie das Gerät über lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben. Das Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte.

Temperaturwähler

Er hat die Stellungen

50–250 Temperatur in °C

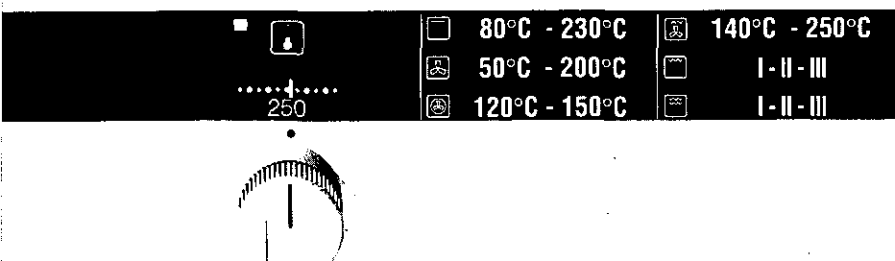
I = Grill schwach

II = Grill mittel

III = Grill stark

Die Grillstufen **I** bis **III** gelten für die große Grillfläche  und für die kleine Grillfläche .

Wenn Sie den Temperaturwähler einschalten, leuchtet die Anzeigelampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen wieder auf. Wenn Sie grillen, leuchtet die Lampe nicht.



Temperaturwähler
mit Anzeigelampe

Die Heizarten

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung.



Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten. Brot, Biskuittorte oder saftiger Obstkuchen auf einer Ebene gelingen Ihnen so am besten. Auch für magere Bratenstücke ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



Heißluft

Ein Ventilator in der Rückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen. Heißluft ist ideal zum Backen auf einer Ebene und für viele Kuchen in Formen. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Sie können Energie sparen.



3D-Heißluft

Im Unterschied zu Heißluft wird die Wärme von 3 Heizkörpern erzeugt; Oberhitze, Unterhitze und Ringheizkörper an der Rückwand. Mit 3D-Heißluft können Sie auf zwei oder drei Ebenen gleichzeitig backen. Zum Auftauen, Einkochen und Dörren ist 3D-Heißluft bestens geeignet.



Umluftgrillen

Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Während der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun. Das Umluftgrillen ist besonders für große Bratenstücke und Geflügel geeignet.



Flachgrillen - große Fläche

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.



Flachgrillen - kleine Fläche

Dabei ist nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet.

Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes. Sie sparen Energie.



Bratautomatik

Der Bratvorgang läuft automatisch, ganz ohne Ihre Aufsicht. Sie geben nur die Programm-Nummer und das Gewicht ein.

Die Bratautomatik ist nur für geschlossenes Geschirr geeignet. Der Backofen bleibt sauber. Sie sparen Energie.

Schnellaufheizung

Damit können Sie den Backofen schnell aufheizen. Ringheizkörper, Unterhitze und Grill sind in Betrieb.

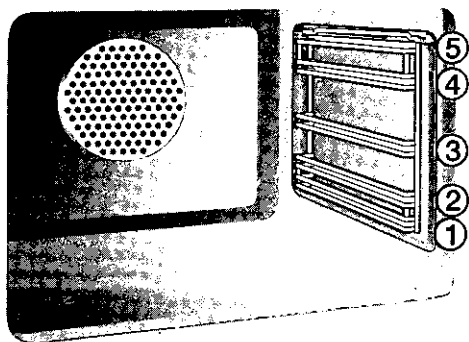
Die Schnellaufheizung kann bei Ober- und Unterhitze  oder Heißluft  eingesetzt werden.

So funktioniert die Schnellaufheizung:

1. Funktionswähler einstellen.
2. Temperaturwähler einstellen.
3. Taste Schnellaufheizung drücken. Die Kontrollampe leuchtet.

Die Schnellaufheizung schaltet sich ab, kurz bevor die eingestellte Temperatur erreicht ist. Die Kontrollampe erlischt. Erst wenn am Temperaturwähler die Kontrollampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.

Backofen und Zubehör



Der **Backofen** hat 5 Höhen für das Zubehör.

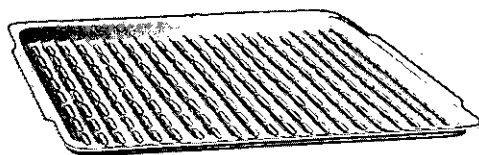
Kippsicherheit:

Der Rost kann zu zwei Drittel herausgezogen werden ohne zu kippen. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen. Sie müssen nicht tief in den heißen Backofen greifen.

Zubehör erhalten Sie beim Fachhandel. Geben Sie bitte E-Nr. und FD-Nr. Ihres Gerätes an.

Backblech oder Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wurde oder Tiefgefrorenes, wie z. B. Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

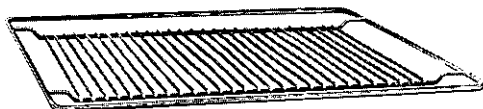
Der Verzug geht bereits während des Backens, Bratens oder Grillens wieder zurück.



Grillblech für Fisch, Toast, Würstchen oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden.



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



Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



Backblech für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofenrückwand bis zum Anschlag in den Backofen schieben.

Vor der ersten Benutzung

Einhängen der katalytischen Seitenwände

1. Gestell aushängen

Die dem Zubehör beigelegten Seitenteile müssen Sie vor der ersten Benutzung einhängen.

2. Katalytische Seiten einhängen

Fassen Sie das Gestell in der Mitte an, heben es 90° (waagrecht) hoch und hängen Sie es aus.

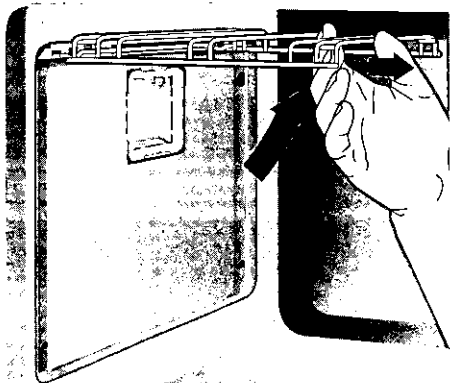
3. Gestell einhängen

Hängen Sie die katalytischen Seitenwände in die 2 Haken unter der Schiene ein:

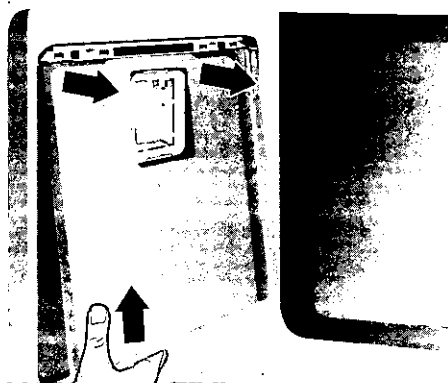
Das Gestell in der Mitte anfassen, waagrecht zwischen Haken und Schiene einführen. Achten Sie darauf, daß das Gestell hinten und vorne richtig in die Nut paßt. Gestell nach unten klappen.

Die katalytischen Seitenteile und das Einhängegestell müssen gut anliegen.

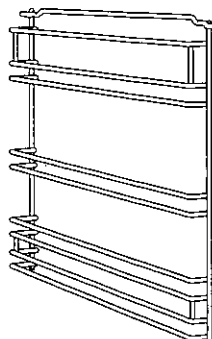
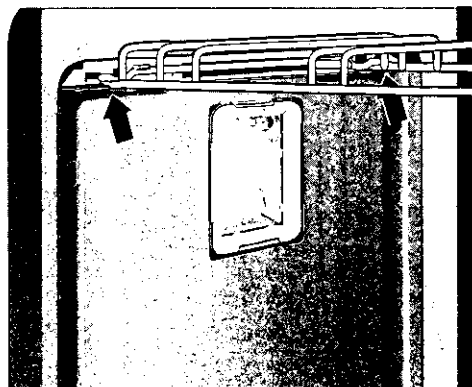
1.



2.



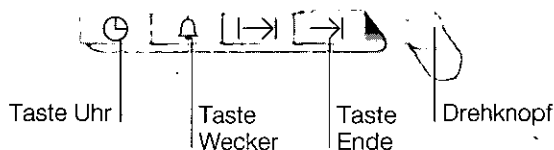
3.



Die **Gestelle** können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Fortsetzung nächste Seite

Uhrzeit



wenn in der Anzeige drei Nullen blinken

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige drei Nullen.

Stellen Sie die Uhrzeit ein oder schalten Sie die Elektronik-Uhr ab.

Uhrzeit einstellen:

1. Taste Wecker und Taste Ende gleichzeitig kurz drücken.
2. Gleich darauf mit dem Drehknopf die Uhrzeit in Stunden und Minuten einstellen.

Elektronik-Uhr ausschalten:

Drücken Sie die Taste . Das Anzeigefeld ist dunkel.

wenn die Anzeige dunkel ist

Die Elektronik-Uhr ist ausgeschaltet, das Anzeigefeld ist dunkel.

Drücken Sie die Taste Uhr und stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

Ändern der Uhrzeit

(z. B. von Winter- auf Sommerzeit)

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

Hinweise:

- ☐ Wenn Sie die Uhrzeit einstellen, haben Sie zwischen Punkt 1 und 2 drei Sekunden Zeit. Wird während dieser Zeit nicht mit Punkt 2 begonnen, blinken die drei Nullen wieder und Sie müssen nochmal von vorne beginnen.
- ☐ Zwischen 22.00 und 6.00 Uhr leuchtet die Anzeige für die Uhr schwächer.

Elektronik-Uhr

abschalten

Achtung: Alle Einstellungen, die über die Uhr laufen werden gelöscht.

Wenn Sie die Elektronik-Uhr nicht benötigen, kann sie ausgeschaltet werden. Sie sparen Energie.
Drücken Sie dazu die Taste Uhr .
Das Anzeigefeld ist dunkel.

wieder einschalten

Der Funktionswähler muß ausgeschaltet sein, sonst wird ein bereits laufender Backofenbetrieb unterbrochen.

Taste Uhr  drücken.
In der Anzeige erscheinen drei Nullen. Sie können Uhrzeit, Wecker oder Dauer einstellen.

Hinweis:

- ☐ Die Taste Ende  kann nur benutzt werden, wenn eine Uhrzeit eingestellt ist.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Backofen 60 Minuten lang auf. Stellen Sie dazu den Funktionswähler auf  und den Temperaturswähler auf 250.

Der Wecker

Bei eingeschalteter Elektronik-Uhr kann der Wecker unabhängig von anderen Einstellungen ablaufen. Deshalb hat er einen besonderen Signalton. Sie können Ihren Rinderbraten mit der Bratautomatik zubereiten und zugleich den Wecker benutzen, um die Kochzeit für die Nudeln einzustellen.

So stellen Sie ein:



Taste Wecker



Drehknopf

1. Taste Wecker  drücken.
2. In den nächsten drei Sekunden mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.
Mit dem Wecker können Sie auch Sekunden einstellen.
3. Taste Wecker  nochmals drücken.

Nach Ablauf der Zeit ertönt für ca. 1/2 Minute ein Signal. Sie können es mit der Taste Wecker vorzeitig ausschalten.

Löschen:

Zweimal kurz die Taste Wecker  drücken.

Hinweise:

- ☐ Wenn Sie zwischendurch die restliche Dauer wissen wollen, drücken Sie die Taste Wecker . Die Dauer erscheint für 3 Sekunden in der Anzeige.
- ☐ Wenn keine Uhrzeit und kein Programm eingestellt ist, läuft die Weckerzeit sichtbar in der Anzeige ab.
- ☐ Sie können maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

So stellen Sie ein wenn Sie von Hand ein- und ausschalten wollen

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Wenn das Gericht fertig ist Funktionswähler und Temperaturwähler ausschalten.

wenn der Backofen automatisch ausschalten soll: dazu muß die Uhrzeit eingestellt sein.



Taste
Dauer

Taste
Ende

Drehknopf

1. Funktionswähler und Temperaturwähler einstellen.
2. Taste Dauer drücken.
In den nächsten drei Sekunden müssen Sie mit dem Einstellen der Dauer beginnen.
3. Mit dem Drehknopf die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.

Der Vorgang läuft, die Uhrzeit erscheint wieder. Ist keine Uhrzeit eingestellt, läuft in der Anzeige die Zeit ab.

Korrektur der Dauer:

Einstellen wie in Punkt 2 und 3.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ca. 1/2 Minute lang ein Signal. Schalten Sie Funktionswähler und Temperaturwähler aus.

Hinweis:

- ☐ Die Restdauer können Sie abfragen, indem Sie die Taste Dauer drücken. Die Zeit erscheint für 3 Sekunden.

wenn der Backofen automatisch ein- und ausschalten soll dazu muß die Uhrzeit eingestellt sein.

Sie müssen dringend weg, das Essen soll trotzdem pünktlich auf dem Tisch stehen. Das ist ganz einfach:

Stellen Sie ein, wie vorher beschrieben. Geben Sie jetzt noch die Uhrzeit ein, zu der das Gericht fertig sein soll.

Beachten Sie bitte, daß leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen sollen.

4. Taste Ende →I drücken.

In der Anzeige erscheint für drei Sekunden der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist.

Diesen Zeitpunkt verschieben Sie auf später.

5. Die neue Ausschaltzeit mit dem Drehknopf einstellen.
Die Uhrzeit erscheint wieder.

Der Backofen schaltet sich zur richtigen Zeit ein und aus.

Korrektur:

Stellen Sie neu ein.

Nach Ablauf der Zeit ertönt für 20 Sekunden ein Signal. Schalten Sie Funktionswähler und Temperaturwähler aus.

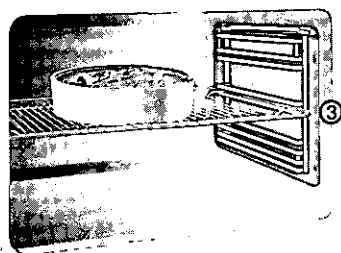
Hinweis:

- Restdauer und Ende können Sie abfragen, indem Sie die Taste Dauer I→I oder Taste Ende →I drücken. Die Zeit erscheint für drei Sekunden.

Beispiel:

Nudelauflauf

Tabelle: Aufläufe und Grätins



Stellen Sie den Nudelaufauf auf den Rost in Höhe 3 Backofentür schließen.

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Temperaturwähler auf 210 °C drehen.
3. Taste Dauer I→I drücken.
4. Mit dem Drehknopf 35 Minuten einstellen.

Nach 35 Minuten ist der Nudelaufauf fertig.

Es ist 10.30 Uhr. Sie haben noch einiges zu erledigen. Der Nudelaufauf soll um 12.00 Uhr fertig sein. Das ist kein Problem. Sie müssen dazu die Uhrzeit eingestellt haben.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4.

5. Taste Ende →I drücken.

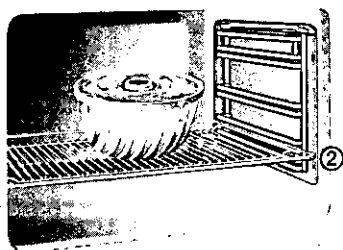
In der Anzeige erscheint für 3 Sekunden 11.05 Uhr, der Zeitpunkt, zu dem das Gericht fertig ist.

6. Mit dem Drehknopf 12.00 Uhr einstellen.
Die Uhrzeit erscheint wieder.

Der Backofen schaltet automatisch um 11.25 Uhr ein und um 12.00 Uhr aus.
Sie können essen.

Tabellen

Kuchen und Gebäck



Welche Backformen können Sie verwenden?

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Bei Heißluft können Sie auch helle Backformen verwenden, dann verlängern sich die Backzeiten.

Die Tabellen:

Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wollen Sie doch vorheizen, benutzen Sie die Schnellaufheizung. Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten.

Temperatur und Dauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.

Übrigens, eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofenrückwand bis zum Anschlag in den Backofen schieben.

Stellen Sie Kuchenformen immer in die Mitte des Rostes.

Kuchen in Formen	Form auf dem Rost	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Rührkuchen, einfach fein (z. B. Sandkuchen)*	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		150 – 170	50 – 60
		2		140 – 160	60 – 70
Tortenboden mit Rand aus Mürbteig	Springform	1		170 – 190	25 – 35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		140 – 160	20 – 30
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	1		160 – 180	25 – 35
Obst- oder Quarktorte, Mürbteig*	dunkle Springform	2		170 – 200	70 – 90
Obstkuchen, fein Rührteig	Springform Napfform	2		150 – 170	50 – 60
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		150 – 170	60 – 80

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Fortsetzung nächste Seite

Kuchen und Gebäck

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
mit trockenem Belag (Rührteig)	1 Blech	3		140 – 160	25 – 35
	2 Bleche	2 + 4		150 – 170	35 – 45
mit saftigem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)	1 Blech*	3		170 – 190	35 – 45
	2 Bleche	2 + 4		140 – 160	50 – 60
Biskuitrolle (vorheizen)	1 Blech	3		170 – 190	12 – 20
Hefezopf mit 500 g Mehl	1 Blech	3		150 – 170	25 – 35
Stollen mit 500 g Mehl	1 Blech	3		140 – 160	55 – 65
Pizza	1 Blech	3		180 – 200	30 – 40
	2 Bleche	2 + 4		160 – 180	40 – 50
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	2		190 – 210	40 – 50
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl**, (vorheizen)	Universalpfanne	3		250	8 – 10
				190 – 200	+ 45 – 50

* Für sehr saftige Obstkuchen die Universalpfanne verwenden.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Plätzchen	1 Blech	3		160 – 180	10 – 25
	2 Bleche	2 + 4		140 – 160	25 – 35
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		140 – 160	30 – 40
Spritzgebäck	1 Blech	3		150 – 170	25 – 30
	1 Blech	3		130 – 150	20 – 25
	2 Bleche	2 + 4		130 – 150	35 – 45
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		130 – 150	40 – 50
Baiser	1 Blech	3		80 – 90	120 – 150
Windbeutel	1 Blech	2		160 – 180	30 – 40
Makronen	1 Blech	2		120 – 140	30 – 40
	2 Bleche	2 + 4		100 – 120	35 – 45
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		100 – 120	40 – 50

* In der Mitte die Universalpfanne einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

Kuchen und Gebäck / Tips zum Backen

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Blätterteig	1 Blech	3		170 – 190	20 – 30
	2 Bleche	2 + 4		170 – 190	25 – 35
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		170 – 190	30 – 40
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	1 Blech	3		180 – 200	25 – 35

* In der Mitte die Universalpfanne einschieben. Das oberste Blech kann früher entnommen werden.

Tips zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Tabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

Der Kuchen fällt zusammen.

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.

Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

Der Kuchen wird unten zu dunkel.

Schieben Sie ihn höher ein und stellen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur ein.

Der Obstkuchen ist unten zu hell. Der Obstsaft läuft über.

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.

Der Kuchen ist zu trocken.

Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.

Fortsetzung nächste Seite

Tips zum Backen

Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit feuchtem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden. Lassen Sie die unteren Bleche 5 bis 10 Minuten nachbacken oder schieben Sie diese früher ein.

Die Plätzchen lösen sich nicht vom Blech.

Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen und lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.

Lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

Tips zum Energiesparen:

- ☐ Verwenden Sie dunkle Backformen, weil sie die Hitze besser aufnehmen.
- ☐ Heizen Sie nur vor, wenn es im Rezept angegeben ist.
- ☐ Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten und die Nachwärme zum Fertigbacken nutzen.
- ☐ Wenn Sie mehrere Kuchen backen wollen, backen Sie die Kuchen nacheinander oder nebeneinander.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Welches Geschirr können Sie verwenden?

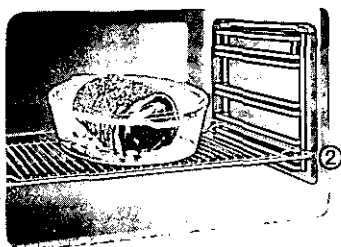
Grundsätzlich jedes hitzebeständige Geschirr.

Das Geschirr wird in die Mitte des Rostes gestellt.

Für große Braten können Sie auch die Universalpfanne verwenden.

Stellen Sie Glasgeschirr beim Herausnehmen auf einem trockenen Küchentuch ab und nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage. Das Glas könnte springen.

Hinweise zum Braten.



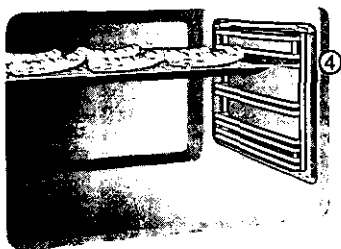
Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Geben Sie bei magerem Fleisch 2 bis 3 Eßlöffel Flüssigkeit dazu; bei Schmorbraten 8 bis 10 Eßlöffel, je nach Größe.

Wenden Sie große Braten nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

Hinweise zum Grillen.



Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Die Grillstücke sollten möglichst gleich dick sein, mindestens 2 bis 3 cm, damit sie gleichmäßig bräunen und schön saftig bleiben. Grillen Sie Steaks immer ungesalzen.

Die Grillstücke werden direkt auf den Rost gelegt. Haben Sie nur ein Grillstück, so legen Sie es in den mittleren Bereich des Rostes. So wird es am besten.

Wenn Sie auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie Grillstücke nach zwei Drittel der Zeit, die in den Tabellen angegeben ist.

Vielleicht werden Sie bemerken, daß sich der Grillheizkörper während der Grillzeit automatisch aus und einschaltet. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich danach, welche Leistungsstufe Sie eingestellt haben.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Fleisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

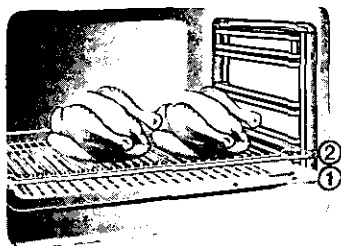
Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches.

Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		210 – 230	80
	1,5 kg		2		210 – 230	90
	2 kg		2		210 – 230	100
Rinderlende	1 kg	offen	2		200 – 220	70
	1,5 kg		2		190 – 210	80
	2 kg		2		180 – 200	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	2		220 – 240	40
Steaks, durchgegart		Rost	5		Stufe III	20
Steaks, rosa		Rost	5		Stufe III	15
Schweinefleisch ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1 kg	offen	2		180 – 200	100
	1,5 kg		2		170 – 190	140
	2 kg		2		160 – 180	160
Schweinefleisch mit Schwarte**	1 kg	offen	2		190 – 210	100
	1,5 kg		2		180 – 200	140
	2 kg		2		180 – 200	160
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210 – 230	70
Hackbraten	750 g	offen	2		150 – 170	70
Würstchen	ca. 750 g	Grillblech und Universalpfanne	4		Stufe III	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		180 – 200	80
	2 kg		2		160 – 180	150
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	2		160 – 180	120

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

** Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es, wenn es gewendet werden soll, zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Geflügel



Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

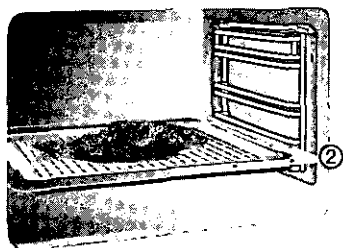
Wenden Sie ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Grillzeit.

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

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

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Grillblech und Universalpfanne	2		200 – 220	40 – 60
Hähnchenteile	500 g	Grillblech und Universalpfanne	2		200 – 220	30 – 40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2		190 – 210	50 – 80
Ente	1,7 kg	Rost	2		190 – 210	90 – 100
Gans	3 kg	Rost	2		160 – 180	110 – 130
	4 kg		2		150 – 170	140 – 160
Babypute	3 kg	Rost	2		170 – 190	80 – 100
2 Putenkeulen	je 800 g	Grillblech und Universalpfanne	2		180 – 200	90 – 110

Fisch



Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Fisch, gegrillt	à 300 g	Grillblech und	3		Stufe II	18 – 20
	1 kg	Universalpfanne	2		190 – 200	45 – 50
	1,5 kg		2		180 – 190	50 – 60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	à 300 g	Grillblech und Universalpfanne	4		Stufe III	20 – 25

Tips zum Braten und Grillen

Der Braten ist zu dunkel geworden und die Kruste stellenweise verbrannt.

Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.

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

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Für das Gewicht des Bratens finde ich keine Angabe in der Tabelle.

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

Aufläufe, Gratins, Toast / Tiefkühl-Fertigprodukte

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Aufläufe süß (z. B. Quark-Auflauf mit Obst)	Auflaufform	3		160 – 180	45 – 55
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufguss)	Auflaufform oder Universalpfanne	3		210 – 230	30 – 40
		3		210 – 230	20 – 30
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform oder Universalpfanne	2		150 – 170	55 – 70
		2		150 – 170	55 – 70
Strudel, süß	Auflaufform oder Universalpfanne	2		150 – 170	55 – 65
Toast bräunen 4 Stück 9 Stück	Rost oder Grillblech	5		Stufe III	6 – 7
		5		Stufe III	4 – 5
Toast überbacken 4 Stück 9 Stück	Rost oder Grillblech	4		Stufe III	7 – 10
		4		Stufe III	5 – 8

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung*	Backblech	2		170 – 190	40 – 50
Strudel mit sonst. Füllung*	Backblech	2		150 – 170	50 – 60
Fertigkuchen	Originalverp. auf dem Rost	2		190 – 200	50 – 60
Pommes Frites	Grillblech	3		240 – 250	25 – 30
Pizza	Grillblech	2		170 – 190	20 – 30
Pizza-Baguette	Rost	3		190 – 210	15 – 20

* Belegen Sie bei Strudel das Backblech mit Backpapier.

Die Bratautomatik für Schmorgerichte

Sie ist nur für das Braten im geschlossenen Geschirr geeignet. Verwenden Sie also immer Bratformen mit passendem Deckel. Ihr Vorteil: Der Backofen bleibt sauber. Bei allen Programmen heizt der Backofen in den letzten 30 Minuten nicht und die Backofenlampe ist ausgeschaltet. Diese Standzeit zum Nachgaren wird benötigt. So wird Ihr Schmorgericht besonders gut.

Das sollten Sie zum Geschirr wissen

Benutzen Sie Geschirr aus Gußeisen, emailliertem Stahlblech, feuerfestem Glas und Keramik oder aus glasiertem Ton.

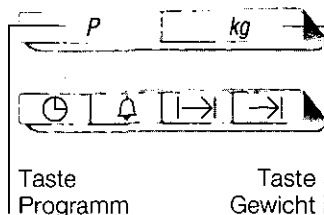
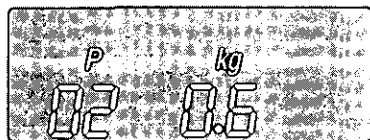
Nicht geeignet ist Geschirr aus Aluminium, Edelstahl, unglasiertem Ton und Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen, die nicht hitzebeständig sind.

So bereiten Sie vor:

- ☐ Wiegen Sie das frische oder gefrorene Fleisch ab und suchen Sie in der Brattabelle das passende Programm. Merken Sie sich Programmnummer und Gewicht des Bratens.
- ☐ Wählen Sie das Geschirr groß genug, da Fleisch während des Bratens aufgehen kann. Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte etwa 4 cm betragen.
- ☐ Würzen Sie das Fleisch und geben Sie es mit soviel Wasser, daß der Boden bedeckt ist, in die Bratform. Vergessen Sie nicht, die Bratform zu schließen.
- ☐ Schieben Sie das Fleisch in Höhe 2 in den kalten Backofen.

Wenn Sie vorher wissen wollen, wie lange Ihr Braten dauert, müssen Sie einstellen wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben. In der Anzeige erscheint die Bratzeit. Sie können das Programm abbrechen, indem Sie den Funktionswähler ausschalten.

So stellen Sie ein:



1. Funktionswähler auf stellen.
In der Anzeige blinkt das Symbol P.

Die Bratautomatik

2. Taste Programm drücken.
Das Symbol P leuchtet, in der Anzeige erscheint 01 für Programm 1.
Hinweis: Zwischen den einzelnen Eingabeschritten haben Sie jeweils 3 Sekunden Zeit, sonst müssen Sie korrigieren.
3. Die gewünschte Programm-Nummer mit dem Drehknopf einstellen.
In der Anzeige blinkt das Symbol kg.
4. Taste Gewicht drücken.
Das Symbol kg leuchtet. Es erscheint 0.5 für das kleinstmögliche Gewicht.
5. Mit dem Drehknopf das Gewicht eingeben.
Die Uhr übernimmt die Eingabe. Die Bratzeit erscheint in der Anzeige. Das Programm läuft ab.

Korrektur:

Funktionswähler ausschalten und neu einstellen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt 20 Sekunden lang ein Signal. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Wenn Sie für längere Zeit weggehen wollen, können Sie so einstellen, daß der Backofen automatisch ein- und ausschaltet.

Dazu muß die Uhrzeit eingestellt sein!

Verwenden Sie dafür nur frisches Fleisch. Bedenken Sie, daß Fleisch ungekühlt leicht verderblich ist.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 5 beschrieben.

6. Taste Ende → drücken.
In der Anzeige erscheint für drei Sekunden der Zeitpunkt zu dem der Braten fertig ist. Diesen Zeitpunkt verschieben Sie auf später.
7. Die gewünschte Ausschaltzeit mit dem Drehknopf einstellen.

Der Backofen schaltet nun zum richtigen Zeitpunkt ein und aus.

Korrektur:

Funktionswähler ausschalten und neu einstellen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt für 20 Sekunden ein Signal. Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Hinweis:

- ☐ Wollen Sie zwischendurch Programm-Nummer oder Gewicht abfragen, drücken Sie die Taste Programm bzw. Gewicht. Die gewünschte Information wird für 3 Sekunden angezeigt.

Die Bratautomatik

Brattabelle

Sie gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Fleisch, frisch	Programmtaste drücken	Programmnummer	Gewichtstaste drücken	Gewichtsbereich in kg
Rindfleisch	x	1	x	0,5–4,0
Schweinefleisch	x	2	x	0,5–4,0
Kalbfleisch	x	3	x	0,5–2,5
Lammfleisch	x	4	x	0,5–2,5
Geflügel, Kasseler mit Knochen	x	5	x	0,5–2,5
Hirsch, Hammel, Wildschwein	x	6	x	0,5–2,5
Reh, Kleinwild	x	7	x	0,5–3,0

Fleisch, gefroren	Programmtaste drücken	Programmnummer	Gewichtstaste drücken	Gewichtsbereich in kg
Rindfleisch	x	8	x	0,5–3,0
Schweinefleisch	x	9	x	0,5–2,0
Kalbfleisch	x	10	x	0,5–2,5
Lammfleisch	x	11	x	0,5–2,5
Geflügel, Kasseler mit Knochen	x	12	x	0,5–2,5
Hirsch, Hammel, Wildschwein	x	13	x	0,5–2,5
Reh, Kleinwild	x	14	x	0,5–3,0

Tips zur Bratautomatik

Der Braten ist oben nicht genügend gebräunt.

Entweder ist das Geschirr ungeeignet (Edelstahl?) oder das Geschirr ist zu hoch. Übergrillen Sie den Braten im offenen Geschirr und lassen Sie ihn kurz nachziehen.

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

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.

Auftauen

Vorbereiten:

Lebensmittel aus der Verpackung nehmen, auf einen Teller geben oder direkt auf den Rost stellen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

So stellen Sie ein:

Empfindliches Gefriergut:

Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- bzw. Zuckerglasur, Früchte usw.

1. Gefriergut auf Höhe 2 einschieben.
2. Funktionswähler auf  stellen.

Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet.

Sonstige Tiefkühlprodukte:

Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck.

Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen. Gefriergut mit einer temperaturbeständigen Folie abdecken.

1. Gefriergut auf Höhe 2 einschieben.
2. Funktionswähler auf  stellen.
3. Temperaturwähler auf 50 °C stellen.

Hinweis: Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Dörren

Vorbereiten:

- ☐ Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.
- ☐ Lassen Sie es gut abtropfen oder trocknen Sie es ab.
- ☐ Legen Sie die Backbleche mit Back- oder Pergamentpapier aus.

So stellen Sie ein:

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Temperaturwähler nach Tabelle einstellen.

Lebensmittel, Menge	Einschubhöhe	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	2 + 4	50 – 80	ca. 5
800 g Birnenspalten	2 + 4	50 – 80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	2 + 4	50 – 80	ca. 10
800 g Champignons in Scheiben	2 + 4	50 – 80	ca. 5
200 g Küchenkräuter geputzt	2 + 4	50 – 60	ca. 3

Hinweis: Sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals wenden. Dörrgut nach dem Trocknen sofort vom Papier lösen.

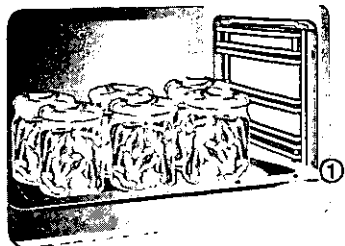
Einkochen

Vorbereiten:

- ☐ Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.
- ☐ Benutzen Sie Gläser und Gummiringe die sauber und einwandfrei sind.
Die Gläser sollten möglichst gleich groß sein.
Die Angaben beziehen sich auf 1 Liter-Rundgläser.
- ☐ Füllen Sie das Einkochgut in die Gläser und achten Sie darauf, daß die Glasränder sauber sind. Legen Sie den Gummiring und den Deckel naß auf die gefüllten Gläser und verschließen Sie jedes Glas mit einer Klammer.
- ☐ Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte. Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts sind unterschiedlich. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, daß es in den Gläsern richtig perlt.

Einkochen

So stellen Sie ein:



1. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben und Gläser so in die Pfanne stellen, daß sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80°C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofen schließen.
4. Funktionswähler auf  stellen.
5. Temperaturwähler auf 140–150 °C stellen.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen (nach etwa 30–40 Min.), schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus.

Nach 25–30 Minuten Nachwärme sollten Sie die Gläser aus dem Backofen nehmen. Bei längerem Abkühlen im Backofen wird die Keimbildung und Säuerung des Einmachgutes begünstigt.

Einkochen von Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, stellen Sie den Temperaturwähler zurück auf etwa 120–140 °C.

Wann Sie den Backofen ausschalten können, entnehmen Sie der Tabelle.

Lebensmittel Einlitergläser	vom Perlen an, Minuten	Nachwärme, Minuten
--------------------------------	---------------------------	-----------------------

Obst

- Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren
- Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche
Stachelbeeren
- Apfelmus, Birnen, Pflaumen

abschalten

ca. 25

abschalten

ca. 30

abschalten

ca. 35

Gemüse mit kaltem Sud

- Gurken
- Rote Beete
- Rosenkohl
- Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl
- Erbsen

abschalten

ca. 25

ca. 30

ca. 30

ca. 40

ca. 30

ca. 50

ca. 30

ca. 60

ca. 30

Hinweis: Die Gläser beim Herausnehmen nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage abstellen. Sie können springen.

Pflege

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät nur feucht abwischen. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollten solche Mittel versehentlich auf das Gehäuse gelangen, wischen Sie diese sofort mit Wasser ab.

Geringe Farbunterschiede an der Gerätevorderseite sind bedingt durch die Verwendung verschiedener Materialien, wie Glas, Kunststoff, Metall.

Die Backofenscheibe ist herstellungsbedingt nicht ganz eben. Diese Unebenheiten sind bei Geräten mit Spiegel-front – je nach Blickwinkel – zu sehen.

Backofen

Der Backofen ist emailliert. Email muß bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren und können deshalb rauh sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

Ihr Backofen bleibt lange Zeit schön, wenn Sie folgendes beachten:

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken. Sie lassen sich auch mit Backofenreiniger nicht mehr entfernen. Wenn Sie sehr feuchten Obstkuchen backen wollen, dürfen Sie die Bleche nicht überbelegen. Benutzen Sie zum Backen lieber die tiefere Bratpfanne.

Reinigung von katalytischem Email

Rückwand, Decke und Seitenteile sind mit selbstreinigendem, katalytischen Email beschichtet. Sie reinigen sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist.

Es kann jedoch vorkommen, daß größere Spritzer erst nach mehrmaliger Benutzung des Backofens verschwinden.

Rückstände von Gewürzen und ähnlichem können Sie mit einer weichen Bürste oder einem trockenen Lappen entfernen.

Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluß.

So pflegen Sie Ihren Herd

Reinigung der übrigen Emailflächen

Den leicht verschmutzten Backofen wischen Sie nur mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus. Den stark verschmutzten Backofenboden reinigen Sie am besten mit Backofenreiniger.

- ☐ Den kalten Backofen damit behandeln.
- ☐ Das Mittel einwirken lassen.
Den Backofen bei besonders hartnäckigen Flecken höchstens 2 Minuten lang auf 50 °C aufheizen – nicht länger – das Email wird sonst fleckig.
- ☐ Den Backofen gründlich auswischen.

Die Glasabdeckung der Backofenlampe wird wie der übrige Backofen mitgereinigt.

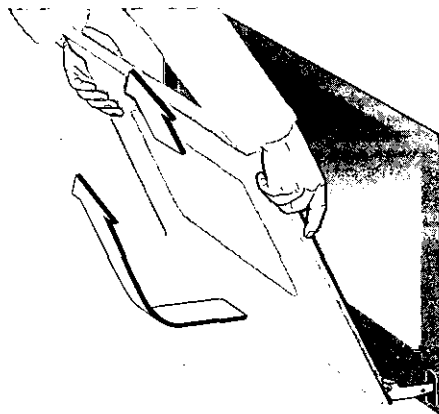
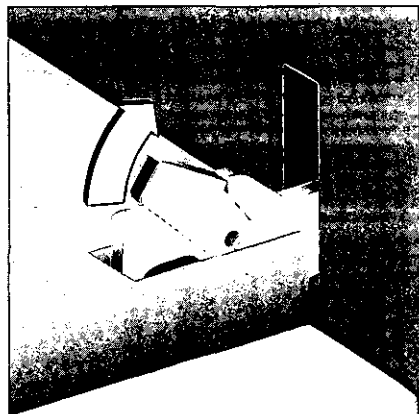
Reinigung der Einhängestelle

Hängen Sie die Gestelle aus. Benutzen Sie zum Reinigen Spülmittel und Spülschwamm. Für hartnäckige Verschmutzungen verwenden Sie Putzschwämme. Nach dem Reinigen die Gestelle wieder einhängen.

Zubehör

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit den üblichen Reinigungsmitteln ein. Dann können Sie Schmutzreste ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen.

Zur leichteren Reinigung



- ☐ Sie können die Backofentür abnehmen. Sperrhebel bis Anschlag nach oben schwenken. Tür soweit schließen, daß sie nach oben herausgezogen werden kann.
- ☐ Sie können die Backofenbeleuchtung einschalten. Dazu stellen Sie den Funktionswähler auf .

Eine Störung was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

Der Herd läßt sich nicht einschalten:

- ☐ Sehen Sie nach, ob die Sicherungen für den Herd in Ordnung sind.
- ☐ Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.

Die Elektronik-Uhr läßt sich nicht einstellen:

- ☐ Wenn die Uhranzeige dunkel ist, drücken Sie die Taste Uhr. Jetzt können Sie einstellen.
- ☐ Die drei Nullen blinken. Stellen Sie die Uhrzeit oder das Programm neu ein.

Die Uhranzeige ist plötzlich dunkel:

- ☐ Sie haben versehentlich die Taste Uhr gedrückt und damit die Elektronik-Uhr weggeschaltet. Alle Eingaben sind gelöscht, aber der eingestellte Backofenbetrieb läuft weiter. Der Backofen schaltet aus, wenn Sie Funktionswähler und Temperaturwähler ausschalten.

Die Ausschaltzeit läßt sich nicht verschieben:

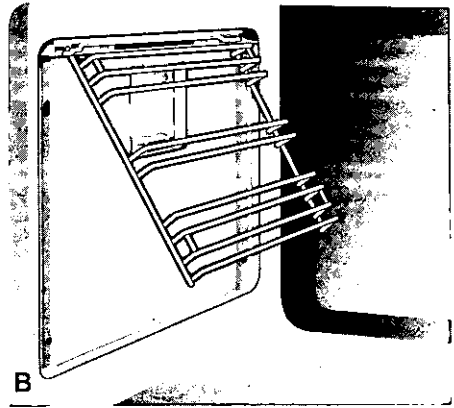
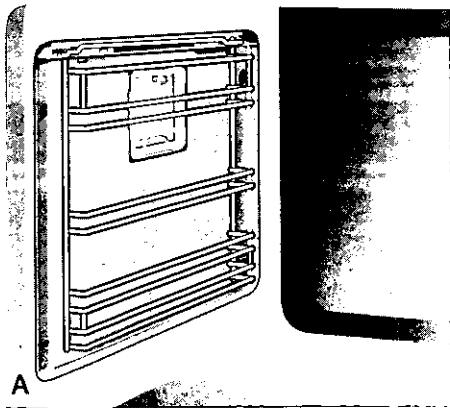
- ☐ Dazu muß eine Uhrzeit eingestellt sein.

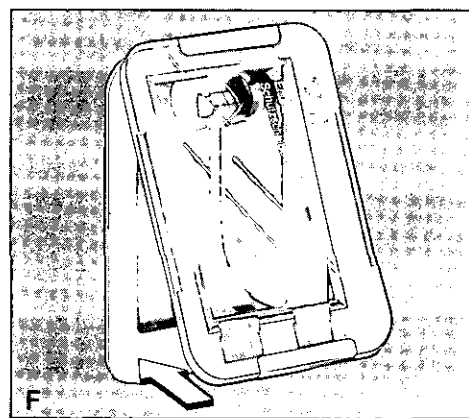
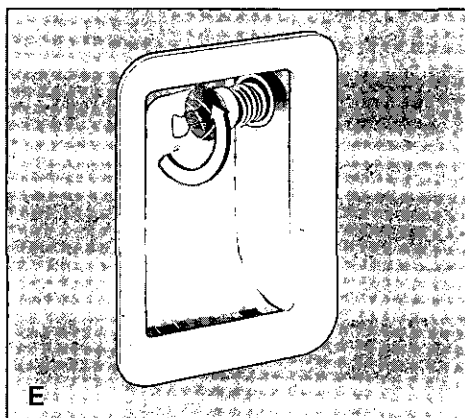
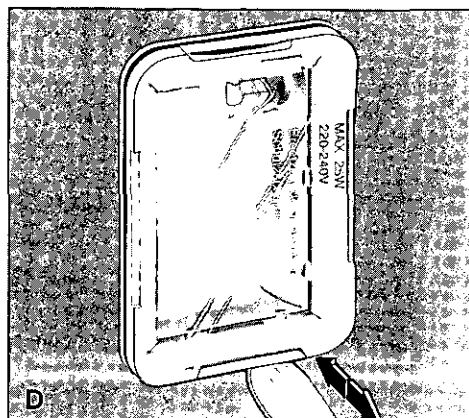
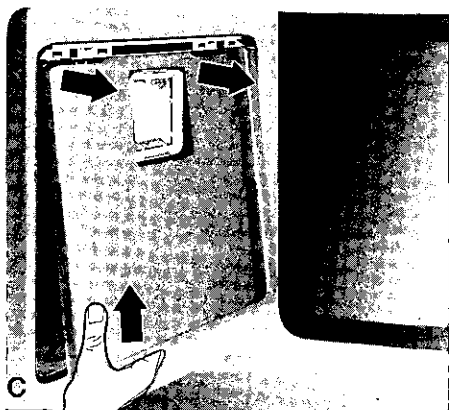
Backofenbeleuchtung auswechseln

Ist eine Lampe der Backofenbeleuchtung ausgefallen, so muß sie ausgetauscht werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Geben Sie E-Nr. und FD-Nr. Ihres Gerätes an. Verwenden Sie nur diese Lampen.

So gehen Sie vor:

- 1. Herdsicherungen im Sicherungskasten ausschalten.**
2. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Einhängegestelle und katalytisches Blech aushängen (A, B, C).
4. Glasabdeckung abziehen. Dazu einen Löffelstiel ansetzen und drehen (D).
5. Lampe durch Linksdrehen herausschrauben und durch den gleichen Lampentyp ersetzen (E).
6. Glasabdeckung wieder aufsetzen (F). Achten Sie darauf, daß alle drei Federn einrasten.
7. Einhängegestell und katalytisches Blech wieder einhängen.
8. Geschirrtuch herausnehmen.
9. Sicherungen einschalten und Uhr neu einstellen.

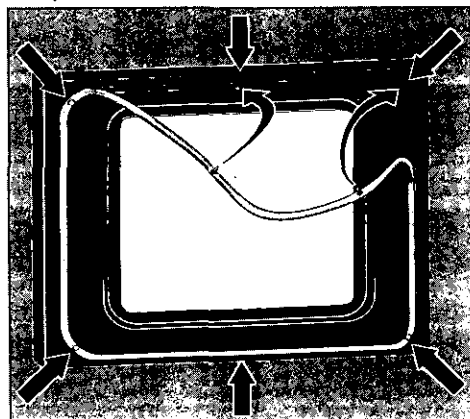




Türdichtung auswechseln

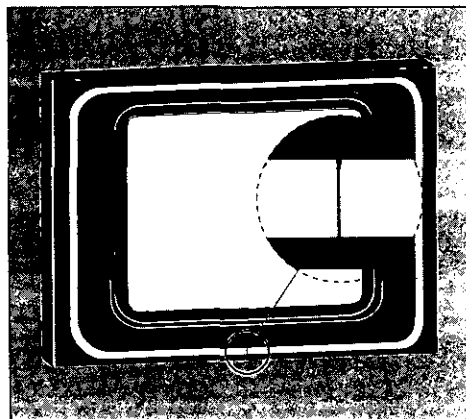
Ist die Türdichtung defekt, kann sie ausgewechselt werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an.

An der Türdichtung sind 6 Haken befestigt. Diese werden an der Tür eingehängt.



Hinweis:

Die Stoßstelle an der Türdichtung unten in der Mitte ist technisch bedingt.



Reparatur

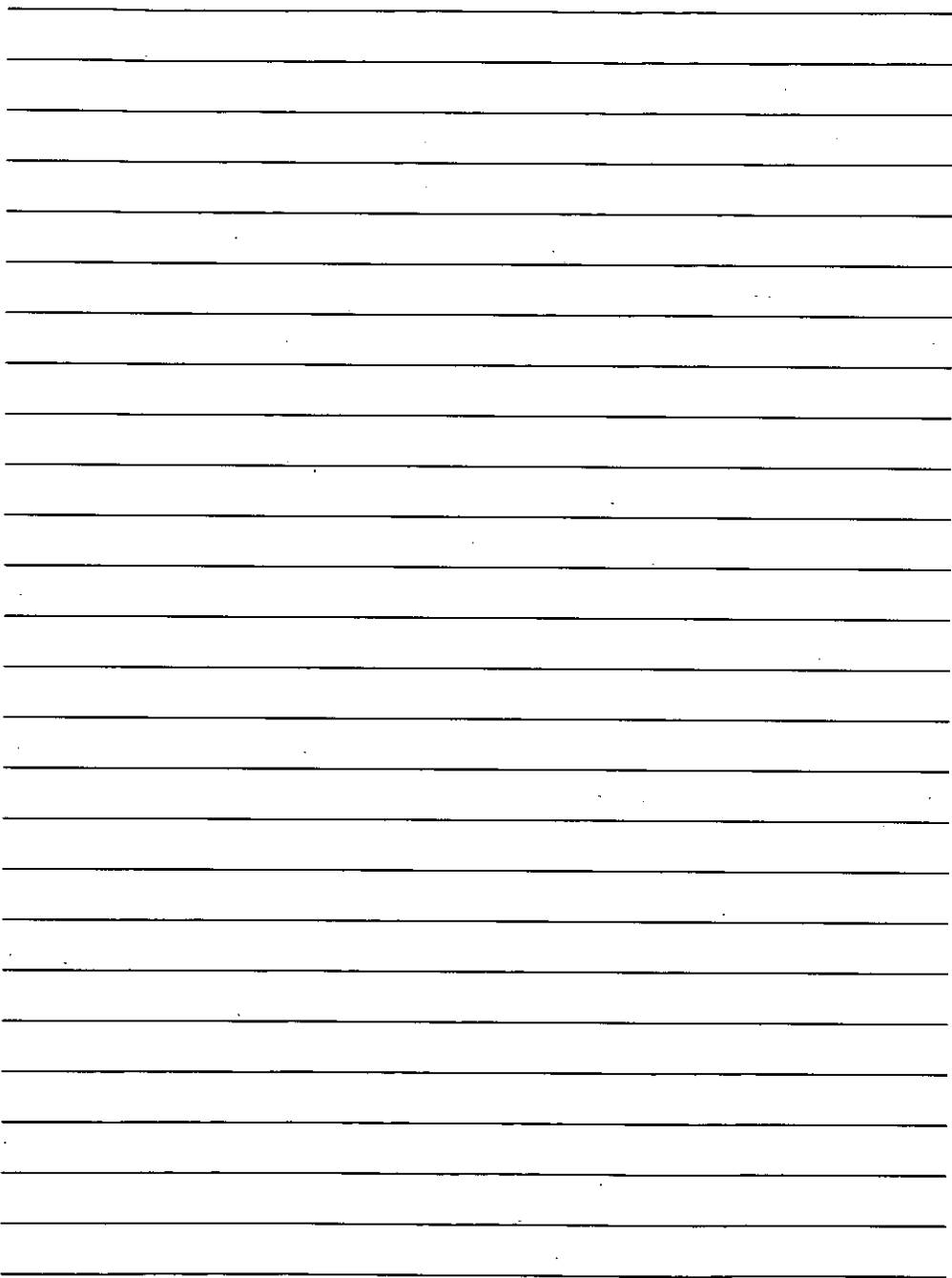
Sollten die Tips zur Abhilfe nicht zum Erfolg geführt haben, ist der Kundendienst für Sie da. Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendiensttechnikern vornehmen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gerne eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern sehen Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.

FD

Notizen



A series of horizontal lines for taking notes, spanning the width of the page. There are 20 lines in total, providing ample space for writing.

Cooking will be fun with your new cooker. Please read these instructions carefully so that you can take full advantage of all the functions available.

These instructions are valid for all the different overseas models and are therefore multilingual. You will find an index for your particular language so that you can quickly find the right instructions.

We first of all broach the important subject of safety in these instructions. You will then learn about the individual parts of the cooker and how to use it to its full potential. The tables in the manual are written in such a way that you can follow them step by step. They include recipes; the correct utensils, shelf levels and optimum settings to use, all of which have been tested in our kitchens.

We provide some tips regarding cleaning so that you can keep your oven looking good. If a fault should occur, you will find information on the last page on how you can cure small faults yourself.

Please use the manual, it will provide quick solutions to any queries you may have.

We hope that you enjoy cooking with your new oven.

Contents

	Page
Important Notes	
Disposing of packing material and old appliance	44
Before connecting the new appliance	44
Safety instructions	45
Precautions	45
Your New Cooker	
The control panel	46
Cooking methods	48
Quick heating	49
Oven and accessories	50
Before using for the first time	
Catalytic side panels with shelfer	51
Setting the time	52
Switching off the electronic clock	53
Heating the oven	53
Alarm	54
Setting the oven	
To set	
Switching the oven on and off manually	55
Switching off the oven automatically	55
Switching the oven on and off automatically	56
Tables	
Cakes and pastries	57
Baking	59
Meat, poultry, fish	61
Roasting and grilling	64
Sweet and Savoury dishes	65
Frozen menu meals	65

Contents

	Page
Automatic roasting	
To set	66
Tables	68
Handy tips	69
Defrosting	69
Drying	70
Preserving	70
Looking after your appliance	
Care	71
Faults, Repairs	
What do do if a fault occurs	74
Changing the oven light	75
Changing the door seal	77
Repair E-Nr. and FD Nr.	77

Important Notes

Disposal of packaging material and old appliance.

- ☐ Please ensure that you dispose of the packing material responsibly.
Our products have protective packaging for transportation etc., but we only use what is necessary. All packing material is environmentally friendly and can be recycled. The wood is not chemically treated.
The cardboard is made up of 80–100% recycled paper. The plastic wrapping is made of polythene, the banding is polypropylene and the CFC free packing chips from polystyrene foam.
All these materials are hydrocarbon compounds and fully recyclable.
By recycling we can conserve raw materials and cut down on waste. Please take the packaging to a recycling centre in your area.
- ☐ Before disposing of your old appliance, render it unusable and take it to a recycling centre, if possible. You can contact your local authority to find out if you have a site near you.

Before connecting the new appliance.

- ☐ Before using your new appliance please read the instruction manual carefully. This manual contains important information regarding the safety, use and care of your machine.
- ☐ Please keep the operating and installation manuals in a safe place.
- ☐ Do not use if the appliance is damaged in any way.
- ☐ The appliance must be installed by a qualified electrician in accordance with the installation instructions and wiring diagram provided. The guarantee will be invalidated if the appliance is connected incorrectly.
- ☐ Our appliances meet the appropriate safety regulations for electrical appliances. Repairs should only be carried out by a qualified engineer. Incorrect repairs can be dangerous and can cause considerable damage.

Important Notes

Safety Instructions

- ☐ Only use the appliance for preparing food.
- ☐ The surfaces of heating and cooking equipment become hot during operation. The inside surfaces of the oven, elements and steam outlet become very hot. Always keep children well away.
- ☐ The electric cables must not get caught in the hot oven door. *The insulation could be damaged.*
- ☐ Switch the appliance off at the mains in the event of a fault.
- ☐ Do not keep any inflammable items in the oven. If the appliance is accidentally switched on, they could catch fire.

Precautions.

- ☐ Never place a baking tray on the bottom of the oven or line the bottom of the oven with foil, otherwise a build up of heat will occur, which in turn will effect cooking times and can damage the enamel.
- ☐ Never pour water directly into the hot oven. It can damage the enamel.
- ☐ Fruit juice can drip from the baking tray and leave behind stains which cannot be removed. We advise use of the deeper universal pan if you want to bake a particularly moist fruit cake.
- ☐ Do not stand or sit on the open oven door or drawer.
- ☐ The oven door must shut tightly. Always keep the oven door seals clean.

The control panel

This model includes pushaway control knobs. Press the control knob to release it, press again to return the knob – remember, the control knob must always be in the off position.

The control knob for the electronic functions is also a pushaway control.

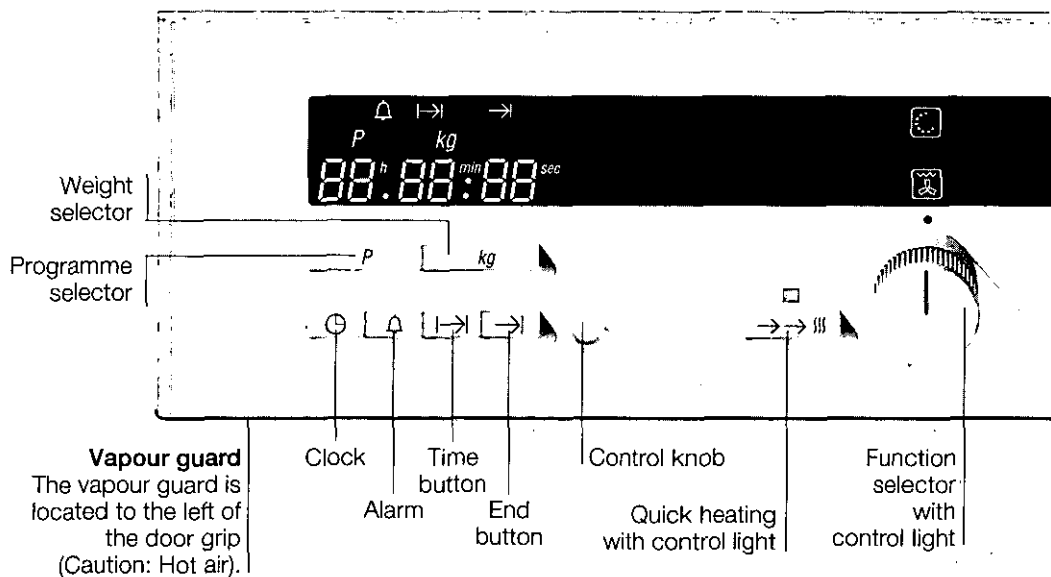
Function selector.

The following functions can be selected:

- | | |
|---|--|
|  Conventional Heating
(top and bottom heat) |  Grill (inner and
outer element) |
|  Fan assisted system |  Grill
(inner element only) |
|  Hot air system |  Automatic roasting |
|  Fan assisted grilling | |

When you set the function selector the legend lights up in the display and the baking oven lighting is switched on. The symbols above the function selector and temperature selector are lit up.

Always return the function selector to 0 when you have finished using the oven.



Your new cooker

Important:

- ☐ When baking and basting roasts, steam may be generated.
Much of this steam exits through the steam outlet. It may settle on the colder control panel or panels of nearby kitchen units, dripping off as condensation. This is a question of physics.
- ☐ Switches and oven handle become hot if you run the appliance at a high temperature for any length of time.
The appliance complies with the regulations for heating appliances.

Temperature selector

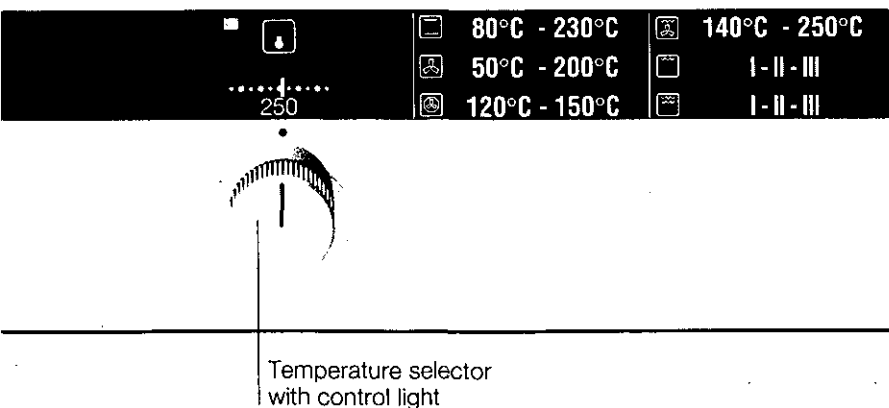
The following temperatures can be selected:

50–270 temperature in °C

- I** = low grill
- II** = medium grill
- III** = high grill

The grill setting **I – III** can be used with both grill function  settings.

On selecting a temperature, the control light (thermostat) will come on. This light will go out once the temperature has been reached and will come on again while the oven reaches temperature. This light does not come on when grilling.



Cooking methods

This oven provides various different cooking methods.



Conventional system (top and bottom heat)

Heat radiates from the top and bottom elements. This is ideally suited for baking cakes or roasting; for bread, whisked sponges or fruit cakes baked on one level only. The conventional system is also particularly suitable for lean cuts of meat.



Fan Assisted System

A fan at the back of the oven ensures that the heat from the top and bottom elements is evenly distributed throughout the oven. The fan assisted system is ideal for baking on one level only. This system uses lower oven temperatures than the conventional system and so is energy efficient.



Hot Air system

The fan is surrounded by a heating element. Air will be heated by this circular element as well as by the top and bottom elements. This system is ideal for baking on two or three levels simultaneously.

The hot air system is also suited for defrosting, preserving and drying.



Hot Air grilling

With this system the grill element and the fan switch on and off alternately. Whilst the element is off the fan distributes the heat over the food, ensuring that the meat is evenly cooked.

Hot air grilling is particularly suited to cooking large pieces of meat and poultry.



Grilling (inner & outer element)

The whole grill element will become hot. Several steaks, sausages, fish or pieces of bread can be grilled.



Grilling (inner element)

Only the middle part of the grill element is active.

This is particularly suited for cooking smaller portions.

Place the food in the middle of the wire shelf. This method is energy efficient.



Automatic Roasting

The oven can be programmed especially for roasts. All you have to do is enter the programme number and weight of the meat.

The automatic roasting function is ideal for pot roasts. This method is energy efficient and the oven will stay cleaner.

Quick heating

With this you can heat up food quickly. The ring heating element, heat from below and the grill are in operation.

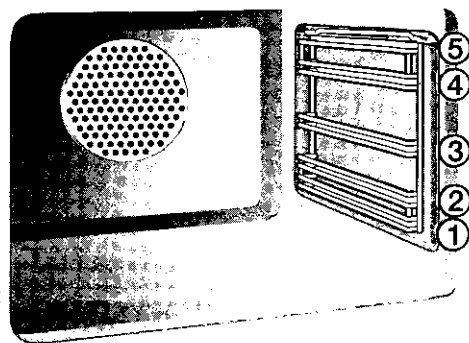
Quick heating can be used with heating from above and below  or hot air .

This is how quick heating works:

1. Set the function switch.
2. Set the temperature switch.
3. Press the quick heating switch. The control light lights up.

Quick heating switches itself off shortly before the set temperature is reached. The control lamp goes out. The set temperature is reached only when the control lamp on the temperature selector goes out.

Oven and accessories



The **oven** has five levels.

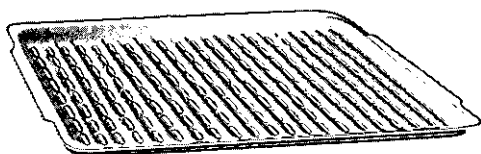
Anti tilt shelves:

The shelves can be pulled two thirds of the way out without tipping. Food can be removed easily from the oven without you having to reach right inside the hot oven.

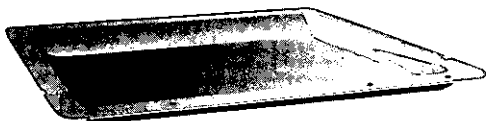
Accessories can be bought from your local dealer. Always provide the E.Nr. of the appliance and the FD Nr.

The baking tray or universal pan may distort while the oven is operating. This is caused by major temperature differences on the utensil. These differences may occur if only one part of the utensil was covered or if deep-frozen food, e. g. pizza, was placed on the utensil.

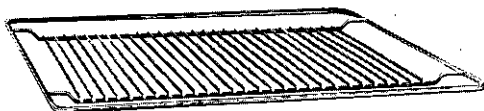
The distortion will already subside again during baking, roasting or grilling.



Grill pan. For use when cooking fish, toast, sausages or as a splash tray. Always place the grill pan in the universal pan.



Universal pan. For use when cooking moist cakes and large roasts. It can also be used as a drip tray to catch fat if you are cooking directly on the wire shelf.



Wire shelf. Stand dishes, cake tins, roasts and food for grilling on the wire shelf.



Baking tray. For use when cooking cakes and biscuits. Place the baking tray with the slope facing down towards the back of the oven.

Before using for the first time

Inserting the cook-clean side panels (catalytic)

1. Remove the oven shelf

Before using for the first time, you must insert the side panels included with the accessories.

Hold the oven shelf in the middle, lift it vertically (keeping it level) and remove it.

2. Insert the cook-clean side panels

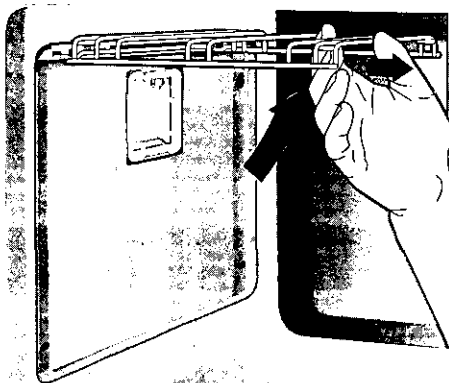
Insert the cook-clean side panels into the 2 hooks beneath the support rail:

3. Insert the oven shelf

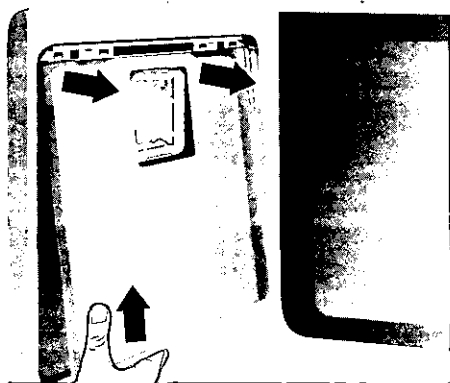
Hold the oven shelf in the middle and insert it between hook and support rail, keeping it level. Make sure that the oven shelf slots exactly into the grooves at both ends. Tilt the oven shelf down.

The cook-clean side panels and the oven shelf must be properly seated.

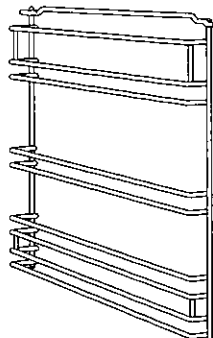
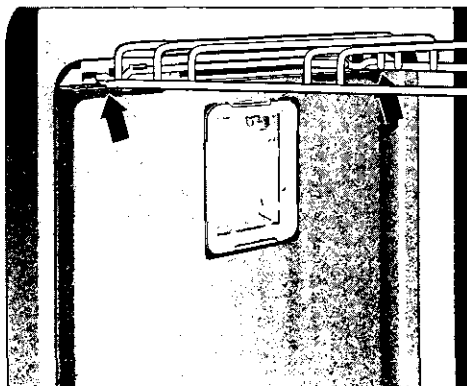
1.



2.



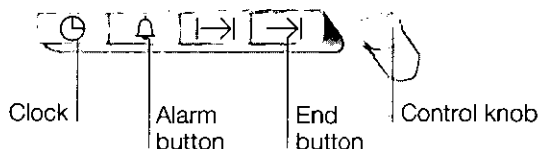
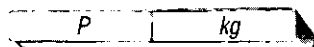
3.



The insert shelves may be taken out for cleaning.

Continued on the next page

Clock



Whenever three zeros flash in the display

After the appliance has been connected to the mains or after a power failure, three zeros will flash in the display. Set clock time or switch off the electronic clock.

Setting clock time:

1. Hit the timer and end buttons simultaneously.
2. You must then set the clock time in hours and minutes immediately, using the adjustment knob.

Switch off electronic clock:

Press the button . The display will go dark.

Whenever the display is dark

The electronic clock is switched off and the display field is dark.

Press button denoting clock and set as described under points 1 and 2.

Changing clock time

(e. g. from winter to summer time):

Set clock as described in points 1 and 2.

Please note:

- ☐ When setting clock time, you have three seconds between points 1 and 2. if you do not start point 2 within this time, the three zeros will flash and you have to start once again from the beginning.
- ☐ The clock display is dimmed between 22.00 and 6.00 hrs.

Before using for the first time

Switching off the electronic clock

Note: All settings which run via the clock are cancelled.

If you do not need the electronic clock, you can switch it off and save energy.

Press the clock button .

The display will go blank.

Switching on again

The function selector must be switched off, otherwise operation of the baking oven which has already started is interrupted.

Press the clock button .

Three zeros will appear in the display. You can set either the clock, alarm or time.

Important:

- ☐ The End button  can only be used if the clock has been set.

Heating the oven

Heat the oven for 1 hour. The oven should be empty and the door close. Select the function  and the temperature to 250. This will get rid of the "new" smell.

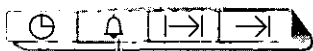
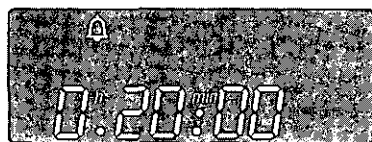
Alarm

The alarm

The alarm runs independently of all other settings. It therefore has a special tone.

You can run the automatic programme for your roast whilst using the alarm to time your pasta to perfection.

To set:



Alarm button



Control knob

1. Press the alarm button .
2. Set the time within the next 3 seconds with the control knob.
You can set the time in minutes and seconds for the alarm.
3. Press the alarm button  again.

When the time is up a signal will sound for approx. 1/2 minute. You can cancel the signal by pressing the alarm button .

Cancelling:

Press the alarm button  twice.

Important:

- ☐ If you want to know how long the alarm has to run, press the alarm button  and the time remaining will appear in the display for 3 seconds.
- ☐ If you have not set the clock or a programme, the time left will tick away in the display.
- ☐ You can enter a maximum time of up to 23 hours 59 minutes.

To set

Manual on and off

1. Set the cooking method with the function selector.
2. Set the temperature or the grill level with the temperature selector.

Always remember to return the function and temperature selector to 0 **when you have finished using the oven.**

Switching off automatically (the clock must be set)



Time
button

End
button

Control knob

1. Set the function and temperature selector.
 2. Press the time button I→.
- Start entering the length of cooking time within 3 seconds.*
3. Set the cooking time in hours and minutes by turning the control knob.

The programme will run and the clock will reappear in the display. If the clock has not been set, the display will show the time running.

Correcting the time:

Follow points 2 and 3 again.

When the time is up a signal will sound for approx. ½ minute. Return the function and temperature selector to 0. You can switch off the signal by pressing the alarm button 🔔.

Important:

- ❑ If you want to know how long the programme has to run, press the time button I→. The time remaining will appear on the display for 3 seconds.

Setting the oven

Switching on and off automatically (the clock must be set)

Imagine, you have to go out but the meal should still be ready on time – no problem. Set the oven as previously described but this time enter when the meal should be ready, (finished cooking time).

Make sure that perishable food does not stand in the oven for too long.

4. Press the end button →I.

The time when the meal will be ready will be displayed for 3 seconds.

Set this time to later if required.

5. Enter the time that you require the oven to switch off by turning the control knob.

The clock appears in the display again.

The oven will then switch itself on and off at the pre-arranged times.

Making corrections:

Make entries again.

When the time is up a signal will sound for approx. ½ minute. Return the function and temperature selector to 0. You can cancel this signal by pressing the alarm button .

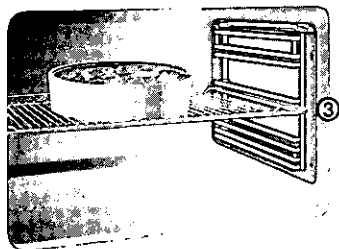
Important:

- If you want to know how long the programme has to run or when it will end, press the time button I→I or the end button →I respectively and the time will appear for 3 seconds.

Example:

Pasta bake

Table: Savoury dishes



Place the pasta bake on the wire shelf, level 3. Close the oven door.

1. Set the function selector to .
2. Set the temperature to 210 °C.
3. Press the time button I→I.
4. Set 35 minutes with the control knob.

The pasta bake will be ready after 35 minutes.

It is 10.30 a.m. and you still have things to do. The pasta bake should be ready at 12.00, this poses no problem. The clock must be set to alter the finished cooking time.

Follow points 1–4.

5. Press the end button →I.

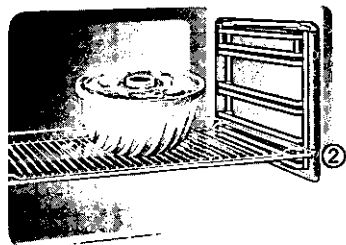
11.05 will appear in the display for 3 seconds, the time when the meal should be ready.

6. To alter, set the time to 12.00 with the control knob. The clock will appear in the display again.

The oven will then automatically come on at 11.25 and switch off at 12.00. All you have to do is eat the meal!

Tables

Cakes and pastries



Which baking tins are suitable?

Dark metal tins are best suited. If you use the fan assisted method you can use pale tins but do not forget that cooking times will take longer.

Tables:

The tables are based on the oven being used from cold, an energy saving measure. If you want to preheat the oven, then take 5–10 minutes off of the cooking times.

The temperature and cooking time depend on the quantity and composition of the mixture. Values are always given in ranges in the tables – always start with the lowest value and then if necessary set to a higher value the next time. A lower temperature will in any case ensure a more even browning.

Place the baking tray with the slope facing down towards the back of the oven.

Always place the cake tin in the middle of the wire shelf.

Cakes in tins	Baking tin on wire shelf	Shelf position	Cooking method	Temperature °C	Time minutes
Sponge cake (eg. Madeira Cake)	ring square	2		150 – 170	50 – 60
		2		140 – 160	60 – 70
Short Crust Pastry case	springform	1		170 – 190	25 – 35
Victoria Sponge base	flan tin	2		140 – 160	20 – 30
Whisked Sponge	springform	1		160 – 180	25 – 35
Fruit flan Short Crust pastry*	dark springform	2		170 – 200	70 – 90
Fruit cakes	springform/ ring	2		150 – 170	50 – 60
Quiche*	springform	1		150 – 170	60 – 80

* Leave cake to stand for approx. 20 minutes in oven.

Continued on the next page

Cakes and Pastries

Cakes in baking trays		Shelf position	Cooking method	Temperature °C	Time minutes
with dry topping (eg. sponge)	1 tray	3		140 – 160	25 – 35
	2 trays	2 + 4		150 – 170	35 – 45
with moist topping (eg. apple)	1 tray*	3		170 – 190	35 – 45
	2 trays	2 + 4		140 – 160	50 – 60
Swiss Roll (preheat)	1 tray	3		170 – 190	12 – 20
Danish Pastry (500 g flour)	1 tray	3		150 – 170	25 – 35
Stollen (500 g flour)	1 tray	3		140 – 160	55 – 65
Pizza	1 tray	3		180 – 200	30 – 40
	2 trays	2 + 4		160 – 180	40 – 50
Bread** (1,2 kg flour) preheat	universal pan	2		190 – 210	40 – 50

* Use the universal pan for very moist fruit cakes.

** Never pour water into the hot oven.

Pastries		Shelf position	Cooking method	Temperature °C	Cooking time
Biscuits	1 tray	3		160 – 180	10 – 25
	2 trays	2 + 4		140 – 160	25 – 35
	3 trays*	1 + 3 + 4		140 – 160	30 – 40
Viennese Whirls	1 tray	3		150 – 170	25 – 30
	1 tray	3		130 – 150	20 – 25
	2 trays	2 + 4		130 – 150	35 – 45
	3 trays*	1 + 3 + 4		130 – 150	40 – 50
Meringues	1 tray	3		80 – 90	120 – 150
Cream Puffs	1 tray	2		160 – 180	30 – 40
Macaroons	1 tray	2		120 – 140	30 – 40
	2 trays	2 + 4		100 – 120	35 – 45
	3 trays*	1 + 3 + 4		100 – 120	40 – 50

* Place the universal pan in the middle. The baking tray on the highest level can be taken out of the oven early.

Cakes and pastries / Baking tips

Pastries		Shelf position	Cooking method	Temperature °C	Cooking time
Puff pastry	1 tray	3		170 – 190	20 – 30
	2 trays	2 + 4		170 – 190	25 – 35
	3 trays*	1 + 3 + 4		170 – 190	30 – 40
Bread Rolls	1 tray	3		180 – 200	25 – 35

* Place the universal pan in the middle. The baking tray on the highest level can be taken out of the oven early.

Baking tips

You want to bake your own recipe.

Choose a similar cake in the table for comparison purposes.

How do you know if a cake is done.

10 minutes before the end of the baking time, place a skewer in the highest point of the cake. If the skewer comes out clean you can switch the oven off and let the residual heat in the oven finish off the cake.

The cake collapses.

Next time use less liquid in the mixture or set the temperature to 10 °C lower. Pay particular attention to the recipe and how long you should mix the cake.

The cake is nice and high at the edges but sinks in the middle.

Do not grease the sides of the cake tin next time. After baking, loosen the cake carefully with a knife.

The cake is too dark on top.

Place the cake on a lower level in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer. Use a dark cake tin.

The cake is too dark on the bottom.

Place the cake on a higher level in the oven and choose a lower temperature next time.

The fruit cake is too light on top and juice is seeping out.

Use the deeper universal pan next time and place the cake a level higher in the oven.

The cake is too dry.

Pierce small holes in the finished cake with a skewer, then sprinkle it with fruit juice or alcohol. Next time set the temperature 10 °C higher and shorten the cooking time.

Continued on the next page

Baking tips

The bread or cake (eg. cheese cake) looks done but is not cooked on the inside.

Use less liquid next time and bake at a lower temperature for a longer period. For cakes with a moist topping, first cook the base. Then sprinkle the base with almonds or breadcrumbs and then add the topping. Always check the recipe and cooking time.

You have baked on 2 or 3 levels and the cake baked on the higher level is darker than the cake baked on the lower.

Select a slightly lower temperature and the cakes will bake more evenly. Cakes baked at the same time do not necessarily have to finish at the same time. Leave the lower cake to bake for a further 5–10 minutes or put in the oven a little earlier.

The biscuits stick to the baking tray.

Put the baking tray back into the oven for a short time and then turn out the biscuits straight away.

The cake will not turn out of the tin.

Loosen the sides of the cake carefully with a knife. Turn the cake tin upside down and cover the tin with a cold damp cloth a few times. Next time don't forget to grease the tin well and sprinkle with breadcrumbs.

Hints on saving energy:

- ☐ Use dark cake tins because they absorb heat more efficiently.
- ☐ Only preheat the oven if stated in the recipe.
- ☐ Switch the oven off 10 minutes before the end of long cooking times and the residual heat in the oven will finish off the cooking.
- ☐ If you are making more than one cake, bake the cakes either side by side or one after the other.

Meat, Poultry, Fish

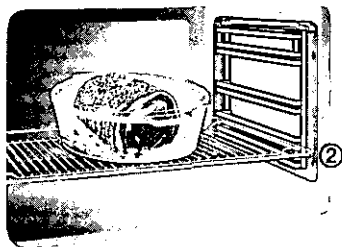
Which cookware is suitable?

Usually any heat resistant cookware.

The dish should be placed in the middle of the wire shelf. For large roasts of meat, you can also use the universal pan.

When removing the dish from the oven, place the dish on a dry kitchen cloth and not onto a cold or damp cloth – the glass could shatter.

Tips on roasting.  



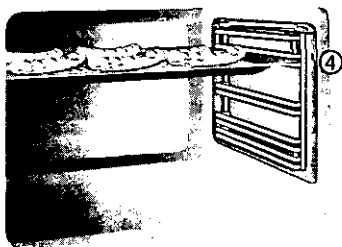
Results are dependant on the type and quality of meat.

Add 2 to 3 tablespoons of fluid to lean cuts of meat, 8 to 10 tablespoons to casseroles according to the cut.

Always turn larger cuts of meat halfway through the cooking time.

When the roast is done, it should be left to stand for a further 10 minutes once the oven has been switched off.

Tips on grilling.  



Always grill with the oven door closed.

The portions of meat should be of even thickness if possible, at least 2–3 cm thick so that they brown evenly and remain succulent. When grilling steaks, remember do not add any salt.

Place the portions of meat directly on the wire shelf. If there is only one portion to grill, place it in the middle of the wire shelf.

Place the universal pan on level 1 of the oven to catch any fat and help keep the bottom of the oven clean.

Turn the meat two thirds of the way through the cooking time given in the tables.

You will probably notice that the grill elements switch on and off during cooking. This is quite normal. How often this happens depends on the grill setting you have chosen.

Meat, Poultry, Fish

Meat

The tables are based on the oven being used from cold.

The times given in the tables are approximate and depend on the quality and type of meat.

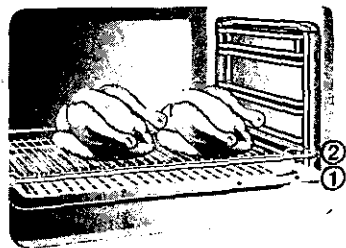
Meat	Weight	Dish	Shelf position	Cooking method	Temperature °C, grill	Cooking time
Beef casserole	1 kg	covered	2		210 – 230	80
	1.5 kg		2		210 – 230	90
	2 kg		2		210 – 230	100
Beef loin	1 kg	open	2		200 – 220	70
	1.5 kg		2		190 – 210	80
	2 kg		2		180 – 200	90
Roast beef (rare)*	1 kg	open	2		220 – 240	40
Steak well done steak rare		wire shelf	5		level III	20
		wire shelf	5		level III	15
Pork, no rind (eg. neck)	1 kg	open	2		180 – 200	100
	1.5 kg		2		170 – 190	140
	2 kg		2		160 – 180	160
Pork with rind (eg. shoulder)**	1 kg	open	2		190 – 210	100
	1.5 kg		2		180 – 200	140
	2 kg		2		180 – 200	160
Pork loin	1 kg	covered	2		210 – 230	70
Meat loaf	750 g	open	2		150 – 170	70
Sausages	c. 750 g	grill pan and universal pan	4		level III	15
Roast veal	1 kg	open	2		180 – 200	80
	2 kg		2		160 – 180	150
Lamb chops boned	1.5 kg	open	2		160 – 180	120

* Turn the roast beef halfway through the cooking time. After cooking wrap in foil and leave to stand in the oven for 10 minutes.

** Score the pork rind and if the meat needs turning, first place with the rind side down in the dish.

Meat, Poultry, Fish

Poultry



The tables are based on the oven being used from cold.

For crisp brown results we suggest basting poultry with butter, salted water, fat from the bird or orange juice.

Turn the poultry two thirds of the way through the cooking time.

If cooking goose, always remember to prick the skin under the wings so that the fat can escape.

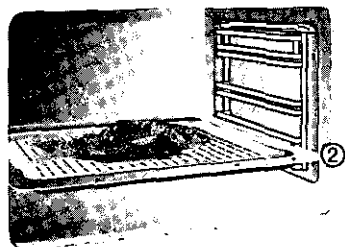
If you want to grill directly on the wire shelf, remember to place the universal pan containing the grill pan on level 1.

Poultry	Weight	Dish	Shelf position	Cooking method	Temperature °C, grill	Cooking time
Half chicken 1-4 portions	400 g each	grill pan and universal pan	2		200 - 220	40 - 60
Chicken portions	500 g	grill pan and universal pan	2		200 - 220	30 - 40
Whole chicken	1 kg each	wire shelf	2		190 - 210	50 - 80
Duck	1.7 kg	wire shelf	2		190 - 210	90 - 100
Goose	3 kg	wire shelf	2		160 - 180	110 - 130
	4 kg		2		150 - 170	140 - 160
Turkey	3 kg	wire shelf	2		170 - 190	80 - 100
2 Turkey legs	800 g each	grill pan and universal pan	2		180 - 200	90 - 110

Continued on the next page

Fish / Tips for roasting and grilling

Fish



The tables are based on the oven being used from cold.

Fish	Weight	Dish	Shelf position	Cooking method	Temperature °C, grill	Cooking time
Fish grilled	300 g each	grill pan and	3	☐	level II	18 – 20
	1 kg	universal pan	2	☐	190 – 200	45 – 50
	1.5 kg		2	☐	180 – 190	50 – 60
Fish fillets	300 g each	grill pan and universal pan	4	☐	level III	20 – 25

Tips for roasting and grilling

The roast is too dark and the top is burnt in places.

Check the shelf position and the temperature.

The roast looks good but the sauce is burnt.

Next time use a smaller dish or add more fluid.

The roast looks good but the sauce is too watery.

Next time use a larger dish and add less fluid.

I cannot find any examples in the tables for the weight of meat I have.

Select an example for the next weight down in the table and add to the cooking time.

Sweet and savoury dishes / Frozen menu dishes

Sweet and savoury dishes

The tables are based on the oven being used from cold.

	Dish	Shelf position	Cooking method	Temperature °C, grill	Cooking time
Sweet dishes (eg. curd cheese with fruit)	Casserole dish	3		160 – 180	45 – 55
Savoury dishes using cooked ingredients (pasta bake)	Casserole dish	3		210 – 230	30 – 40
	Universal pan	3		210 – 230	20 – 30
Savoury dishes using raw ingredients (potato pan au gratin)	Casserole dish	2		150 – 170	55 – 70
	Universal pan	2		150 – 170	55 – 70
Strudel, sweet	Casserole dish or universal pan	2		150 – 170	55 – 65
Toast 4 pieces 9 pieces	Wire shelf or grill pan	5		level III	6 – 7
		5		level III	4 – 5
Toast with topping 4 pieces 9 pieces	Wire shelf or grill pan	4		level III	7 – 10
		4		level III	5 – 8

Frozen menu meals

Always read the manufacturers instructions on the label.

The tables are based on the oven being used from cold.

		Shelf position	Cooking method	Temperature °C, grill	Cooking time
Strudel pastry with fruit filling*	Universal pan	2		170 – 190	40 – 50
Strudel pastry with other filling*	Universal pan	2		150 – 170	50 – 60
Ready made cake	Place original packing on the wire shelf	2		190 – 200	50 – 60
Oven chips	Grill pan and universal pan	3		240 – 250	25 – 30
Pizza	Grill pan or universal pan	2		170 – 190	20 – 30
French bread pizza	Wire shelf	3		190 – 210	15 – 20

* Cover the universal pan with greaseproof paper when cooking strudel.

Automatic roasting programme

Automatic roasting for pot roasts

This programme is only suitable for pot roasts, i.e. meat cooked in a covered container. Always use roasting tins/casserole dishes with lids. The oven will remain cleaner. The oven does not heat in the last 30 minutes and the oven lighting switches off. This waiting time is needed for continued cooking. This assures that your braised dish will be particularly good.

Which cookware is suitable?

Use containers made of cast iron, enamelled steel, heat resistant glass and glazed earthen ware.

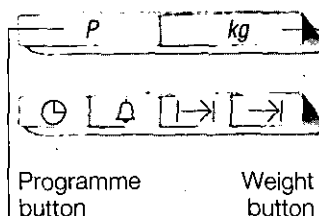
Utensils made from aluminium, stainless steel and un-glazed earthen ware are not suitable for use, neither are utensils with non-heat resistant plastic handles.

Preparation:

- ☐ Weigh the fresh or frozen meat and find the appropriate programme in the roasting chart. Note programme number and weight of the meat to be roasted.
- ☐ Select a container large enough to allow the meat to swell during cooking. The distance between the meat and the lid should be at least 4 cm.
- ☐ Season the meat and add enough water to cover the base of the roasting tin. Do not forget the lid.
- ☐ Place the roast on level two into a cold oven.

If you already know how long the roast will need, follow points 1-5. The roasting time will appear in the display. You can interrupt the programme by turning the function selector to 0.

To set:



1. Set the function selector to . *P will flash in the display.*

Automatic roasting programme

2. Press the programme button.

The P will light up and 01 will appear in the display for programme 1.

Please note: you have 3 seconds in which to make each entry, otherwise you will have to make corrections.

3. Set the required programme number by turning the control knob.

Kg will now flash in the display.

4. Press the weight button.

Kg will light up. 0.5 will appear in the display, this is the smallest weight possible.

5. Enter the weight with the control knob.

The clock takes over the input. The roasting time will appear in the display and the programme will run.

Correcting:

Switch the function selector to 0 and set again.

Once the roasting time is up a signal will sound for approx. 1/2 minute. Turn the function selector to 0.

If you have to go out, you can set the oven to switch on and off automatically.

The clock must have been set.

Only use fresh meat. Always remember that meat can go off easily if not refrigerated.

Follow points 1-5.

6. Press the end button →I.

The time when the roast will be ready will appear in the display for 3 seconds. Set this time to later.

7. Set the time when the roast should be ready by turning the control knob.

The oven will now come on and switch off at the correct times.

Correcting:

Set the function selector to 0 and start again.

Once the roasting time is up a signal will sound for approx. 1/2 minute. Turn the function selector to 0.

Important:

- If you need to look up the programme number selected or the weight of the meat, press the programme button or weight button respectively. The information will appear in the display for 3 seconds.

Continued on the next page

Automatic roasting programme

Roasting table

The tables are based on the oven being used from cold.

Fresh meat	Press the programme button	Programme number	Press the weight button	Weight in kg
Beef	x	1	x	0.5-4.0
Pork	x	2	x	0.5-4.0
Veal	x	3	x	0.5-2.5
Lamb	x	4	x	0.5-2.5
Poultry, pork loin	x	5	x	0.5-2.5
Venison, mutton	x	6	x	0.5-2.5
Game	x	7	x	0.5-3.0

Frozen meat	Press the programme button	Programme number	Press the weight button	Weight in kg
Beef	x	8	x	0.5-3.0
Pork	x	9	x	0.5-2.0
Veal	x	10	x	0.5-2.5
Lamb	x	11	x	0.5-2.5
Poultry, pork loin	x	12	x	0.5-2.5
Venison, mutton	x	13	x	0.5-2.5
Game	x	14	x	0.5-3.0

Tips for using the automatic roasting programme

The roast is not brown on top.

The container is unsuitable (stainless steel) or the container is too high. Place the roast under the grill in an open container and allow to cook through.

The roast looks good, but the sauce is burnt.

Next time use a smaller container and add more liquid.

The roast looks good, but the sauce is too watery.

Next time use a larger container and add less liquid.

Defrosting

Preparation:

Remove the food from its packaging and place on a plate or straight on to the wire shelf.

Always read the instructions on the labels.

To start:

Sensitive frozen foods:

Cream cakes, cakes filled with butter cream, cakes iced with chocolate or fondant icing, fruit etc.

1. Place the frozen food on level 2.
2. Set the function selector to .

Leave the temperature selector in the off position.

Other frozen foods:

Chicken, sausage and meat, bread, bread rolls, cakes and other pastries.

Place poultry breast side down on a plate.
Cover the frozen food with foil.

1. Place the frozen food on level 2.
2. Set the function selector to .
3. Set the temperature selector to 50 °C.

Important: Defrost times depend on the type and quantity of the food.

Drying

Preparation:

- ☐ Only use fresh fruit and vegetables and wash thoroughly.
- ☐ Let it drain or dry.
- ☐ Line the baking tray with greaseproof paper.

To set:

1. Set the function selector to .
2. Set the temperature selector as per the table.

Food, quantity	Shelf position	Temperature °C	Time in hours
600 g apple rings	2 + 4	50 – 80	approx. 5
800 g pear segments	2 + 4	50 – 80	approx. 8
1.5 kg plums	2 + 4	50 – 80	approx. 10
800 g sliced mushrooms	2 + 4	50 – 80	approx. 5
200 g veg./herbs, cleaned	2 + 4	50 – 60	approx. 3

Tips: Turn very moist fruit several times. Remove dried fruit or vegetables from the paper straight away after drying.

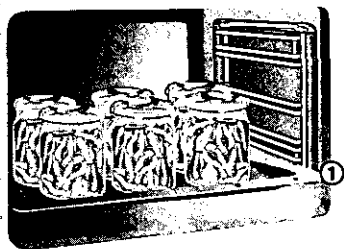
Preserving

Preparation:

- ☐ Only use fresh fruit and vegetables and wash thoroughly.
- ☐ Only use clean jars and rubber seals in perfect condition.
The glasses should, as far as possible, be the same size. The instructions refers to 1 litre round glasses.
- ☐ Fill the jars, making sure that you keep the lip of the jar completely clean. Place the rubber seal and the top on to the filled jars, making sure that they are both wet and clamp the jars shut.
- ☐ The times stated are intended for guidance. The ambient temperature, the number of glasses, the quantity and temperature of the contents of the glass vary.
Before switching over or switching off, ensure that it is really bubbling in the glasses.

Preserving

To set:



1. Place the universal pan on level 1 of the oven and place the jars in the pan so that they do not touch.
2. Pour $\frac{1}{2}$ litre of hot water (approx. 80 °C) into the universal pan.
3. Close the oven.
4. Set the function selector to
5. Set the temperature selector to 140–150 °C.

Preserving fruit

As soon as small bubbles start forming and rising at regular intervals, usually after about 30–40 minutes, turn the function and temperature selector to 0.

You should take the glasses out of the oven following 25–30 minutes after heating. Leaving preserved foods to cool down in the oven encourages the growth of germs and acidification.

Preserving vegetables

As soon as small bubbles start forming and rising, turn the temperature selector back to approx. 120–140 °C.

The table below shows when the oven should be switched off from the time when the bubbles start forming.

Food 1 litre jars	from when bubbles start in minutes	leave in oven minutes
Fruit		
– apples, blackcurrants, strawberries	switch off	approx 25
– Cherries, apricots, peaches, gooseberries	switch off	approx 30
– Apple puree, pears, plums	switch off	approx. 35
Vegetables with cold juice		
– Cucumber	switch off	approx. 25
– Beetroot	approx. 30	approx. 30
– Brussel Sprouts	approx. 40	approx. 30
– Beans, kohlrabi, red cabbage	approx. 50	approx. 30
– Peas	approx. 60	approx. 30

Tips: Do not stand the jars on cold or damp surfaces when you take them out of the oven, they could shatter.

Care

Exterior

It is quite sufficient to wipe over the external surface with a damp cloth. Never use abrasive cleaners, otherwise you will cause dull spots. If you should use such a cleaner by accident, wipe off immediately with water.

Slight colour differences on the front of the appliances are due to the use of different materials such as glass, plastic and metal.

Due to the way it is manufactured, the oven window is not quite even. Depending on the angle you look at it, these irregularities are visible on appliances with reflector panels.

Oven

The oven is enamelled. Enamel has to be baked at very high temperatures, which may result in slight colour differences.

Edges of thin trays cannot be enamelled entirely and may therefore be rough. Corrosion protection is ensured.

You can keep your oven looking good by following a few simple rules:

Never use abrasive pads to clean the oven.

Fruit juices falling from the baking tray can leave behind marks which cannot be removed, even with oven cleaner. When you intend cooking very juicy fruit, do not overfill the baking tray but use the deeper universal pan instead.

Cleaning the catalytic enamel

The back, roof and side panels of the oven are coated with a self-clean catalytic enamel, which cleans automatically while the oven is on.

Stubborn stains and marks may only disappear after the oven has been used on several occasions and not straight away.

Residues from spices and the like can be removed easily with a soft brush or dry cloth.

Discolouration will not effect the self cleaning properties.

Cleaning the other enamel surfaces

Any light stains on the oven floor can simply be wiped away with hot soapy water or vinegar solution. If the surface is heavily stained, the best thing to use is oven cleaner.

- ☐ Only use on a cold oven.
- ☐ Leave the cleaner to work.
For particularly stubborn stains heat the oven up for 2 minutes at 50 °C, no longer – otherwise the enamel will mark.
- ☐ Wipe out the oven with a damp cloth.

The glass cover over the oven light can be cleaned in the same way as the rest of the oven.

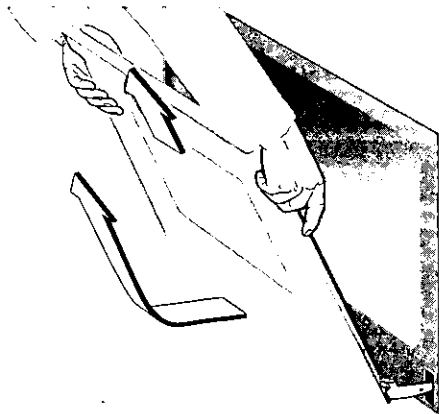
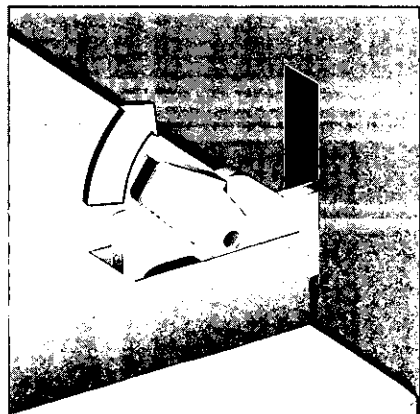
Cleaning the shelf inserts

Remove the shelves and clean with detergent and a washing-up sponge, or else use a household sponge in the event of stubborn stains. After cleaning, put the shelves back into the oven.

Accessories:

Clean accessories straight away after each use with your usual detergent. You can then easily remove any stains or spillages with a soft brush or detergent.

For easy cleaning



- ☐ You can easily remove the oven door. Lift safety lever until you reach the stop. Close the door just far enough for it to be lifted out from the top.
- ☐ You can switch on the oven light whilst cleaning. Set the function selector to .

What to do if a fault occurs?

Faults, should they occur, are usually caused by something quite minor. Before contacting your local customer service centre, please check the following:

The cooker will not come on:

- ☐ Check the fuse.
- ☐ Check the electricity supply.

The electronic clock cannot be set:

- ☐ The display is blank – press clock button. You should now be able to enter the time.
- ☐ The 3 zeros are flashing. Enter the time or the programme once again.

The clock suddenly goes blank:

- ☐ Perhaps you have pressed the clock button and switched off the electronic clock. All entries will be deleted but the oven will continue on its setting. The oven will switch off if you turn the function and temperature selector to 0.

The switch off time cannot be changed:

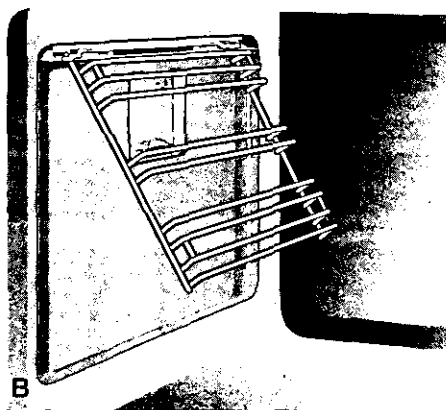
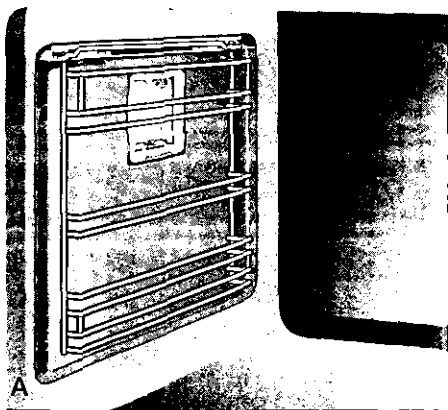
- ☐ First set the correct time.

Changing the oven light.

You can change the oven light yourself. You can buy spare heat resistant bulbs from your local customer service centre or dealer. Always supply the E. Nr. and the FD. Nr. of your appliance when ordering. Only use these bulbs.

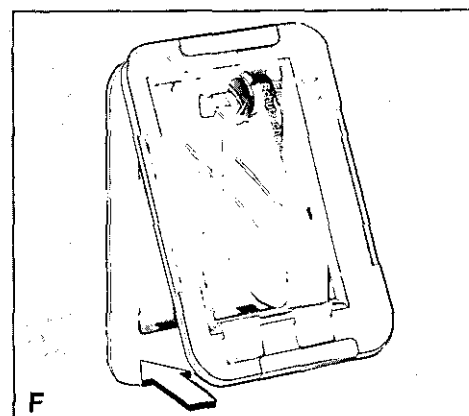
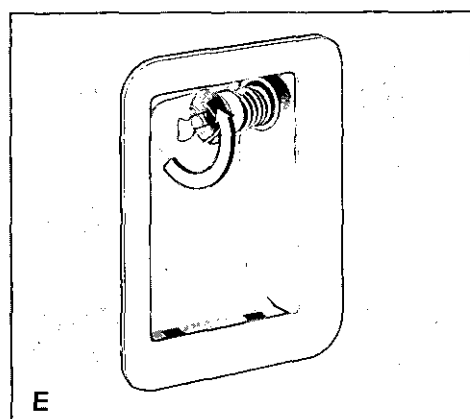
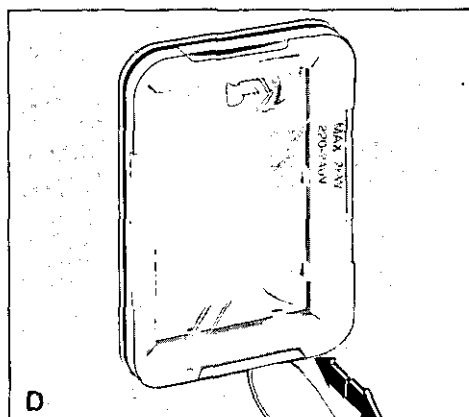
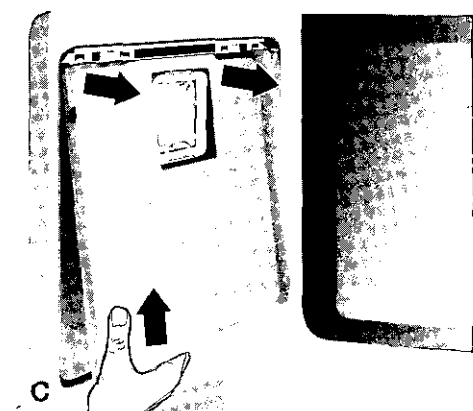
Proceed as follows:

1. **Disconnect the stove fuses in the fuse box.**
2. Place a tea towel in the cold baking oven to prevent damage.
3. Remove the insert shelves and catalytic panel (A, B, C).
4. Remove the glass covering. To do this, apply a spoon handle and turn (D).
5. Unscrew the lamp by turning it anticlockwise and replace with a lamp of the same type (E).
6. Put back the glass covering (F). Ensure that all three springs lock into position.
7. Reinsert the insert shelf and catalytic panel.
8. Remove the tea towel.
9. Reconnect fuses and reset the clock.



Continued on the next page

Faults, repair



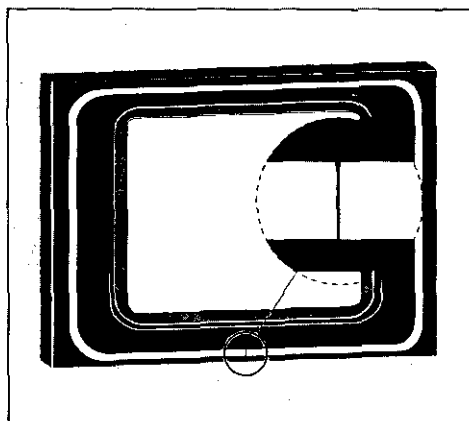
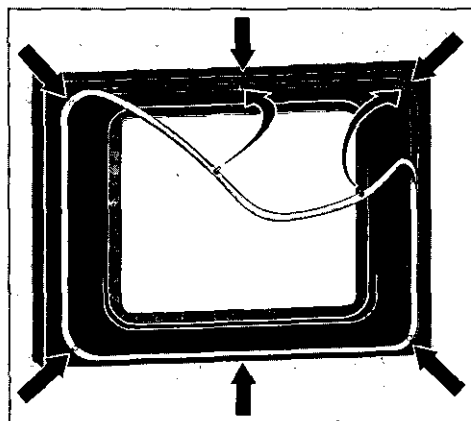
Changing the door seal

If the door seal is defective, it can be exchanged. Replacement seals for your appliance are obtainable from customer service. Please quote the product number and manufacturing number of your appliance.

6 hooks are attached to the seal. These are inserted into the door.

Please note:

There are technical reasons for the irregularity at the door seal's lower centre.



Repair

If the hints do not help then you can turn to our Customer Service network. Repairs must only be carried out by authorized service agents. Incorrect repairs can be dangerous and can cause considerable damage. You will find the addresses and telephone numbers of the service centres in the telephone directory. The Service Centres listed will be happy to tell you of your closest service centre.

Always have the E-Nr. and the FD-Nr. of your appliance ready when you phone the service centres. You will find the numbers on a rating plate on the right hand side of your oven door as you open it. In case of break-down why not enter the details below so that you will have them ready when you phone the service centre.

E-Nr.

FD

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

Avec cet appareil, cuisiner devient un véritable plaisir! Lisez attentivement cette notice d'utilisation pour profiter pleinement de toutes les qualités techniques de votre appareil.

Cette notice est également valable pour les modèles destinés à l'exportation. C'est pour cette raison qu'elle comporte plusieurs langues et est articulée en fonction des diverses langues, ceci afin d'en faciliter l'utilisation.

Au début de cette notice figurent d'importants conseils de sécurité. Ensuite vous apprenez à connaître votre nouvel appareil détail après détail. Nous vous montrons tout ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

Les tableaux sont construits de telle sorte que vous pouvez régler votre appareil au fur et à mesure. Vous trouverez également des plats usuels, la vaisselle adéquate, la hauteur d'enfournement et les valeurs optimales de réglage, tout cela testé auparavant dans notre laboratoire. Pour que votre four reste en bon état, nous vous donnons de nombreux conseils sur l'entretien et le nettoyage. Et si une anomalie de fonctionnement devait se produire, consultez les dernières pages de cette notice. Vous y trouverez des informations pour remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Vous avez des questions? Regardez toujours dans la table des matières. Vous vous y retrouverez très facilement.

Et maintenant, nous vous souhaitons beaucoup de plaisir pour cuisiner.

En contribution à la protection de l'environnement, nous utilisons du papier blanchi, sans chlore, ainsi que du papier recyclé.

Table des matières

Page

Remarques importantes

Mise au rebut de l'emballage et de votre ancien appareil	82
Avant de brancher votre appareil	82
Consignes de sécurité	83
Prenez soin de votre appareil	83

Votre nouveau four

Le bandeau de commande	84
Les modes de cuisson	86
Chauffage rapide	87
Le four et accessoires	88

Avant la première utilisation

Parois catalytiques avec supports	89
Réglage de l'heure	90
Couper la minuterie électronique	91
Chauffer le four	91

Minuterie 92

Réglage du four

Arrêt manuel	93
Arrêt automatique	93
Mise en service et arrêt automatiques	94

Tableaux

Gâteaux et autres pâtisseries	95
Conseils pour la pâtisserie	97
Viande, volailles, poisson	99
Conseils pour la rôtisserie et le gril	102
Gratins, toasts	103
Plats cuisinés congelés	103

Table des matières

	Page
Rôtisserie automatique	
Mise en service	104
Tableau de rôtisserie	106
Conseils pour la rôtisserie	107
Décongeler	107
Déshydrater	108
Stériliser	108
Entretien de votre four	
Entretien	110
Pannes, réparation	
Que faire en cas de perturbation?	112
Changer la lampe du four	113
Changer le joint de porte	115
Réparation, Nr E et Nr FD	115

Remarques importantes

Mise au rebut de l'emballage et de votre ancien appareil

- ☐ Si vous vous débarrassez de l'emballage de votre appareil, ayez soin de respecter l'environnement: nos produits sont emballés soigneusement pour le transport. De par leur conception, les emballages ne sont pas dangereux pour l'environnement. Ils peuvent être récupérés. Ce sont des produits écologiques. En réutilisant l'emballage, vous contribuez d'une part à une économie de matières premières et d'autre part à réduire le volume des déchets. Vous pouvez reporter l'emballage au revendeur qui vous a vendu l'appareil.
- ☐ Rendez votre appareil inutilisable avant de vous en débarrasser. Prenez contact avec votre Mairie ou avec un centre compétent pour la mise au rebut de l'appareil.

Avant de brancher votre appareil

- ☐ Lisez la notice d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi pour l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
- ☐ Conservez les notices d'emploi et d'utilisation. Elles pourraient servir éventuellement à un autre utilisateur.
- ☐ Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- ☐ Le montage et le raccordement de votre appareil doivent être effectués par un spécialiste, et cela conformément à la notice de montage et aux schémas électriques. Si ces consignes ne sont pas respectées, vous risquez de perdre vos droits de garantie.
- ☐ Nos appareils sont conformes aux dispositions de sécurité régissant les appareils électroménagers. Seuls les techniciens compétents en la matière sont habilités à intervenir. Votre sécurité en dépend!

Remarques importantes

Consignes de sécurité

- ☐ Cet appareil ne doit être utilisé que pour des préparations culinaires.
- ☐ Les surfaces des appareils chauffants ou des appareils de cuisson chauffent également pendant la cuisson. Les surfaces intérieures du four, les éléments de chauffe et la sortie de la bouche d'aération sont très chauds.
S'assurer que les enfants ne se trouvent pas à proximité de l'appareil.
- ☐ Ne vous éloignez pas lorsque vous préparez des plats avec de la graisse ou de l'huile. Ces matières peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.
- ☐ Les câbles électriques des appareils électroménagers ne les coinciez pas dans la porte du four car vous risqueriez d'abîmer la gaine isolante.
- ☐ En cas de panne, retirez le fusible.
- ☐ Ne stockez pas de matières inflammables dans le four. Ces matières risqueraient de s'enflammer si vous allumiez votre four sans les retirer auparavant.

Prenez soin de votre appareil

- ☐ Ne posez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne la revêtez pas non plus d'une feuille de papier aluminium. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- ☐ Ne versez pas d'eau directement dans le four chaud. Vous risqueriez d'endommager l'émail.
- ☐ Le jus de fruits qui coule sur la plaque du four risque de faire des taches indélébiles. Ne remplissez pas le moule jusqu'au bord lorsque vous faites un gâteau aux fruits. Utilisez de préférence une plaque universelle.
- ☐ Ne vous appuyez pas contre la porte du four lorsqu'elle est ouverte.
- ☐ La porte du four doit fermer correctement. Laissez les joints de porte propres.

Le bandeau de commande

es boutons sont escamotables. Il suffit d'appuyer sur le bouton pour le faire sortir avant l'utilisation et le faire rentrer après l'utilisation.

Le bouton de la minuterie électronique est également escamotable.

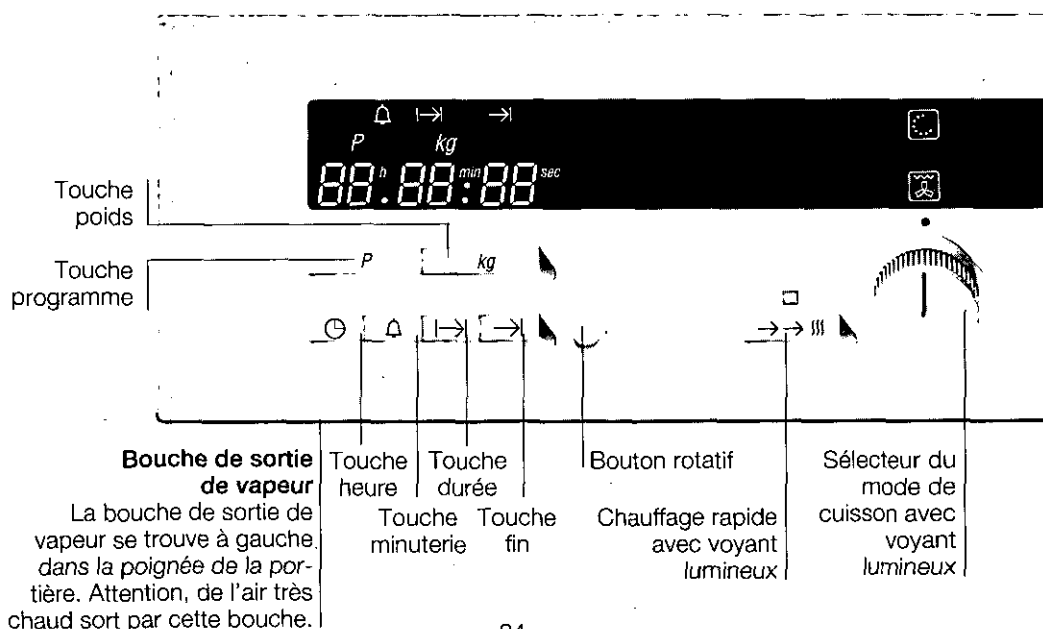
Sélecteur du mode de cuisson

Positions:

	soie et voûte		gril, petite surface
	chaleur tournante		gril, grande surface
	chaleur tournante 3 D		rôtisserie automatique
	gril ventilé		

Lors du réglage du sélecteur de fonctions, la légende s'allume sur le cadran et l'allumage du four se met en marche.

Les symboles se trouvant au dessus du sélecteur de fonctions et du sélecteur de température sont éclairés. Coupez le sélecteur après chaque utilisation.



Votre nouveau four

Remarques:

- ☐ Il est possible que la cuisson ou le fait d'humidifier les rôtis provoquent un dégagement de vapeur. Une grande partie de la vapeur s'échappe par le biais de la bouche d'aération. Elle peut également se déposer sur le front des interrupteurs plus froid ou sur le front de meubles se trouvant à proximité, former de l'eau condensée et s'égoutter. Ceci est une simple réaction chimique.
- ☐ L'interrupteur et la poignée de la porte du four chauffent lorsque l'appareil fonctionne longtemps à une température élevée. L'appareil est conforme aux normes réglementant les appareils dégageant de la chaleur.

Sélecteur de température

Positions:

50-270 température en °C

I = gril, faible

II = gril, moyen

III = gril, fort

Les positions I à III sont valables pour le gril grande surface ☐ et pour le gril petite surface ☐.

Lorsque vous enclenchez le sélecteur de température, le voyant lumineux s'allume. Il s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte et se rallume lorsque le four chauffe à nouveau. En position gril, la lampe n'est pas allumée.



Sélecteur de température avec voyants lumineux

Les modes de cuisson

Votre four vous propose plusieurs modes de cuisson.



Sole et voûte

La chaleur arrive uniformément de la sole et de la voûte sur les gâteaux ou les rôtis. Cela convient tout à fait au pain, aux tartes, aux gâteaux cuits sur un seul niveau d'enfournement. Vous pouvez également cuire des rôtis maigres avec ce mode de cuisson.



Chaleur tournante

Un ventilateur situé sur la paroi arrière répartit uniformément la chaleur émanant de la sole et la voûte. La chaleur tournante est idéale pour les gâteaux cuits sur un niveau. Les températures sont plus basses que celles utilisées en cuisson par sole et voûte. Vous économisez ainsi de l'énergie.



Chaleur tournante 3D

A la différence de la chaleur tournante, la chaleur est produite par 3 résistances: sole, voûte et résistance circulaire sur la paroi arrière. Avec la chaleur tournante 3D, vous pouvez cuire vos gâteaux sur 2 ou 3 niveaux. La chaleur tournante 3D est idéale pour décongeler, stériliser et déshydrater.



Gril ventilé

La résistance du gril et le ventilateur se mettent en marche et s'arrêtent alternativement. Lorsque la résistance est à l'arrêt, le ventilateur envoie la chaleur qui émane de la résistance sur le plat. Les morceaux de viande sont particulièrement croustillants et dorés. La grillade ventilée convient tout particulièrement aux gros morceaux de viande et aux volailles.



Gril traditionnel, grande surface

Toute la surface qui se trouve sous la résistance est chauffée. Vous pouvez griller plusieurs steaks, des saucisses, du poisson ou des toasts.



Gril traditionnel, petite surface

Seule la partie centrale de la résistance du gril s'allume. Ce mode de cuisson convient particulièrement aux petites quantités. Posez les pièces de viande à griller au centre de la grille. Vous économisez de l'énergie.



Cuisson automatique

Le processus de rôtisserie fonctionne automatiquement, sans surveillance. Indiquez seulement le Nr du programme et le poids de la viande.

La rôtisserie automatique est conçue pour la cuisson en récipient fermé. Le four reste propre. Vous économisez de l'énergie.

Chauffe rapide

Ce système vous permet de chauffer rapidement.

L'élément tubulaire, la sole et le gril fonctionnent.

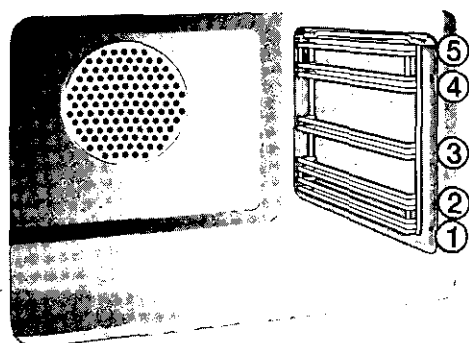
Le système de chauffe rapide peut être utilisé avec le mode de chauffe par voûte et par la sole  ou avec la cuisson à air chaud .

Ce système fonctionne de la façon suivante:

1. Régler le sélectionneur.
2. Programmer la température par le biais du bouton prévu à cet effet.
3. Appuyer sur la touche «chauffe rapide». Le témoin lumineux s'allume.

Le système de chauffe rapide s'arrête peu de temps avant que la température réglée soit atteinte. Le témoin lumineux s'éteint. La température réglée n'est cependant atteinte que lorsque le témoin lumineux du régulateur de température s'éteint.

Le four et ses accessoires



5 hauteurs pour accrocher les accessoires.

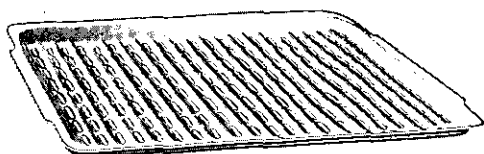
Stabilité de l'appareil:

L'accessoire peut être sorti au deux tiers sans pour cela basculer. Vous pouvez ainsi sortir facilement les plats. N'empoignez pas le four chaud.

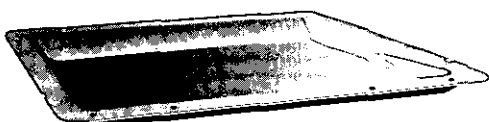
Vous pouvez vous procurer **les accessoires** dans le commerce. Indiquez le E-Nr. et le FD de l'appareil.

La tôle du four ou la plaque universelle peuvent se déformer pendant que le four fonctionne. Ceci est dû aux importants changements de températures: Ceci arrive notamment lorsque seule une partie de la tôle est recouverte ou si l'on y a déposé des produits congelés tels que par exemple une pizza.

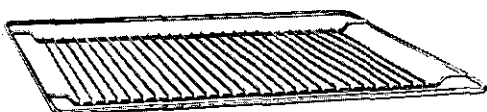
Cette déformation se remet en place d'elle-même durant la cuisson, le rôtissage ou pendant que la grill fonctionne.



Lêchefrite pour poisson, toasts, saucisses. Le lêchefrite peut être utilisé pour les volailles de taille importante en protection contre les projections. Placez le lêchefrite dans la plaque universelle.



Plaque universelle pour gâteaux «juteux» et gros rôtis. Vous pouvez l'utiliser pour récupérer la graisse lorsque vous faites des grillades directement sur la grille.



Grille pour récipients, moules à gâteaux, rôtis et grillades.



Tôle à pâtisseries pour tartes et petits gâteaux. Introduire la tôle à pâtisseries en orientant son côté biseauté vers l'arrière du four et la pousser jusqu'à la butée.

Votre nouveau four

Comment accroches les parois catalytiques

1. Comment décroche le support.

Les parties latérales jointes aux accessoires doivent être accrochées avant le premier emploi du four.

Prenez le support par le milieu soulevez le de 90° (horizontalement) et décroches-le.

2. Comment accrocher les parois catalytiques.

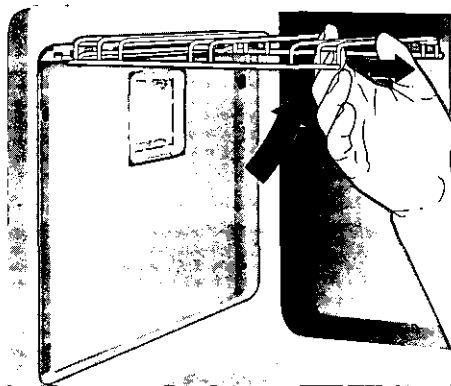
Accrocher les parois catalytiques sur les 2 crochets sous le rail.

3. Comment accrocher le support.

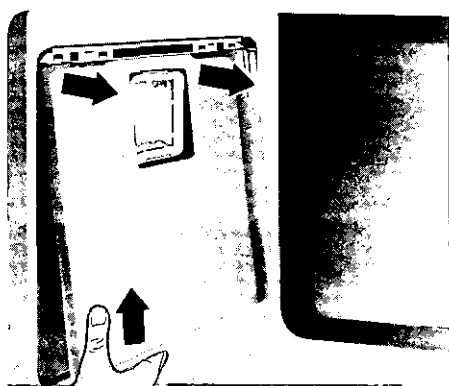
Prenez le support au milieu, le faire glisser orizontalement entre le crochet et les rails. Veillez à ce que le support être bien dans la rainure devant et derrière. Le faire pivoter vers le bas.

Les parties latérales catalytiques et le support doivent être bien en place.

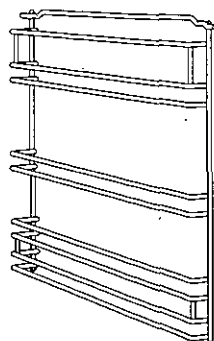
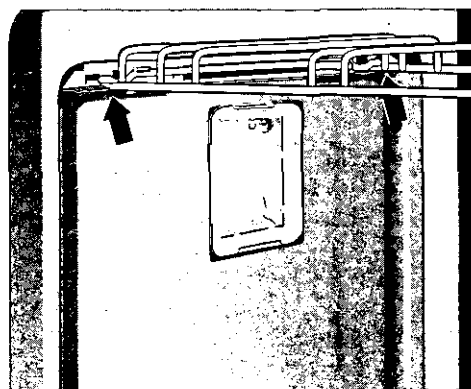
1.



2.

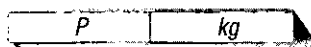
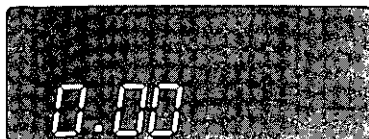


3.



Vous pouvez retirer le **support** pour le nettoyer.

Heure



Touche heure

Touche
minuterie

Touche
fin

Bouton rotatif

**Lorsque trois zéros
clignotent sur l'écran**

Lorsque l'appareil vient d'être branché ou après une panne de courant, trois zéros clignotent sur l'écran.

Régler l'heure ou arrêter l'horloge électronique.

Réglage de l'heure:

1. Appuyer un court instant simultanément sur la touche minuteur et la touche arrêt .
2. Juste après, régler les heures et les minutes par le biais du bouton rotatif.

Comment arrêter l'horloge électronique:

Appuyer sur la touche . L'écran est éteint.

Lorsque l'écran est éteint

L'horloge électronique est arrêtée, l'écran est éteint.

Appuyer sur la touche heure et procéder au réglage de la façon décrite dans les points 1 et 2.

Modification de l'heure:

(Par exemple, pour passer de l'heure d'été à l'heure d'hiver)
Procéder au réglage de la façon décrite dans les points 1 et 2.

Nota:

- ❑ Pendant le réglage de l'heure, vous disposez de trois secondes pour passer du point 1 au point 2. Si lorsque ces trois secondes sont écoulées et que le point 2 n'a pas commencé, les trois zéros se mettent alors à clignoter et il convient de recommencer le réglage dès le début.
- ❑ Entre 22 heures et 6 heures, la luminosité de l'écran affichant l'heure est moins forte.

Avant la première utilisation

Coupez l'horloge

électronique

Attention: Tous les réglages qui s'effectuent par le biais de l'horloge sont annulés.

Coupez l'horloge électronique si vous ne vous en servez pas. Vous économisez ainsi de l'énergie.
Appuyez sur la touche Heure 
Le bandeau d'affichage devient sombre.

Remise en service

Le sélecteur de fonctions doit être débranché, sinon le fonctionnement en cours du four serait interrompu.

Appuyez sur la touche Heure 
Trois zéros s'affichent.
Vous pouvez régler l'heure, la minuterie ou la durée.

Observation:

- ☐ Vous pouvez utiliser la touche Fin → quand vous avez indiqué l'heure.

Chauffer le four

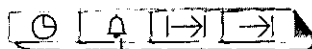
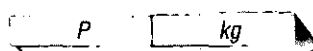
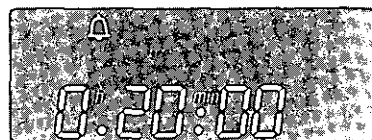
Chauffez le four à vide pendant 60 minutes. Positionnez le sélecteur du mode de cuisson sur  et le sélecteur de température sur 250. Vous éliminerez ainsi les odeurs de neuf.

Minuterie

Minuterie

La minuterie fonctionne indépendamment des autres réglages. C'est pour cette raison qu'elle possède un signal sonore particulier.
Vous pouvez cuire un rôti de bœuf en rôtisserie automatique et utiliser en même temps la minuterie pour la cuisson des pâtes.

Réglage:



Touche minuterie

Bouton rotatif

1. Appuyez sur la touche minuterie .
2. Vous avez 3 secondes pour commencer à indiquer la durée.
Avec la minuterie, vous pouvez programmer un temps en secondes.
3. Appuyez encore sur la touche minuterie .

Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit pendant env. 1/2 minute. Pour le stopper avant, actionnez la touche minuterie .

Annulation:

Appuyez 2 fois brièvement sur la touche minuterie .

Observations:

- ☐ Si vous désirez connaître entre-temps la durée restante, actionnez la touche minuterie . La durée s'affiche pendant 3 secondes.
- ☐ Si vous n'avez pas indiqué de programme ni d'heure, le temps de la minuterie s'affiche sur le bandeau lumineux.
- ☐ Vous pouvez programmer au max. 23 heures et 59 minutes.

Réglage

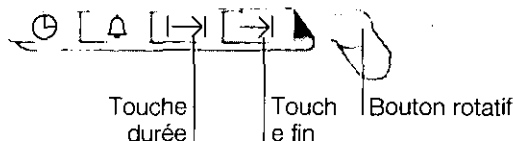
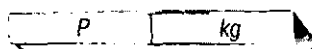
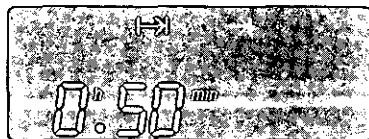
Arrêt manuel

1. Sélectionnez le mode de cuisson avec le sélecteur Fonction.
2. Sélectionnez la température ou la puissance du gril avec le sélecteur de température.

Dès que le plat est cuit, coupez le sélecteur Fonction et le sélecteur de température.

Arrêt automatique du four

Pour cela, l'heure doit être affichée.



1. Positionnez le sélecteur Fonction et le sélecteur de température.
2. Appuyez sur la touche Durée I→I.
Vous avez 3 secondes pour commencer à entrer les données.
3. Entrez la durée en heures et en minutes avec le bouton rotatif.

Le processus s'enclenche. L'heure réapparaît. Si vous n'avez pas indiqué l'heure, le temps qui s'écoule s'affiche sur le bandeau lumineux.

Modifier la durée:

Procédez comme aux points 2 et 3.

Après écoulement du temps de cuisson, un signal sonore retentit pendant env. 1/2 minute. Coupez le sélecteur Fonction et le sélecteur de température.
Vous pouvez couper le signal avant la fin en appuyant une fois sur la touche Minuterie Δ.

Observation:

- Appuyez sur la touche Durée I→I pour interroger la durée restante. Le temps s'affiche pendant 3 secondes.

Réglage du four

Mise en service et arrêt automatiques

Pour cela, l'heure doit être
affichée.

Vous devez vous absenter mais votre plat doit être impérativement cuit. C'est très simple:

Procédez au réglage comme décrit précédemment. Maintenant, indiquez l'heure à laquelle le plat doit être cuit.

Veillez à ce que les aliments fragiles ne restent pas trop longtemps dans le four.

4. Appuyez sur la touche Fin →I.

L'heure à laquelle le plat doit être cuit s'affiche pendant 3 secondes.

Retardez cette heure à plus tard.

5. Avec le bouton rotatif, sélectionnez l'heure à laquelle le four doit s'arrêter.

L'heure réapparaît.

Le four s'allume et s'arrête au bon moment.

Correction:

Recommencez le réglage.

Après écoulement du temps, un signal sonore retentit pendant env. 1/2 minute. Coupez le sélecteur Fonction et le sélecteur de température.

Vous pouvez couper le signal sonore avant qu'il ait fini de retentir: appuyez une fois sur la touche Minuterie Δ.

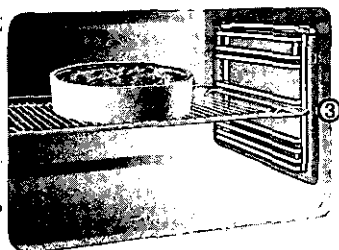
Observation:

- ☐ Pour consulter la durée restante ou la fin de cuisson, appuyez sur la touche Durée I→I ou la touche Fin →I. La durée restante s'affiche pendant 3 secondes.

Exemple:

Gratin de pâtes

Tableau: soufflés et gratins



Posez le plat sur la grille, hauteur 3. Fermez la porte du four.

1. Positionnez le sélecteur de Fonction sur □.

2. Réglez le sélecteur de température sur 210 °C.

3. Appuyez sur la touche Durée I→I.

4. Avec le bouton rotatif, sélectionnez 35 minutes.

Le gratin est prêt au bout de 35 minutes.

Il est 10.30. Vous avez autre chose à faire. Le gratin doit être prêt à 12.00. C'est très simple, indiquez l'heure correspondante.

Procédez comme aux points 1 à 4.

5. Appuyez sur la touche Fin →I.

«11.05» apparaît pendant 3 secondes sur le bandeau lumineux (il s'agit de l'heure à laquelle le plat est cuit).

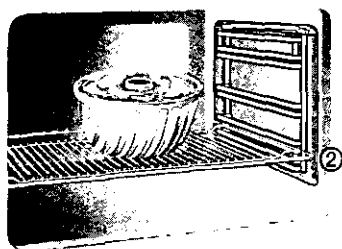
6. Indiquez 12.00 avec le bouton rotatif.

L'heure réapparaît.

Le four s'allume automatiquement à 11.25 et s'arrête à 12.00. Vous pouvez manger.

Tableaux

Gâteaux et pâtisseries



Quels moules devez-vous utiliser?

Utilisez de préférence des moules en métal sombre. Pour la cuisson ventilée, vous pouvez utiliser des moules de couleur claire. Augmentez les temps de cuisson.

Les tableaux:

Les tableaux tiennent compte d'un enfournement à four froid. Si vous voulez préchauffer le four, réduisez les temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

La température et la durée sont fonction de la quantité de pâte. Les tableaux indiquent des fourchettes de température.

Commencez par la valeur minimale et si nécessaire, augmentez la durée la fois suivante. Pour obtenir un gâteau uniformément doré, utilisez une température assez basse.

Introduire la tôle à pâtisseries en orientant son côté biseauté vers l'arrière du four et la pousser jusqu'à la butée.

Toujours placer le moule au centre de la grille.

Cuisson dans un moule	Moules placés sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Cuisson en minutes
Gâteau sablé	moule à savarin	2		150 - 170	50 - 60
	couronne	2		140 - 160	60 - 70
Fond de tarte avec rebord pâte brisée	moule à gâteau	1		170 - 190	25 - 35
Fond de tarte (pâte plus liquide)	moule pour fond de tarte	2		140 - 160	20 - 30
Biscuit roulé	moule à gâteau	1		160 - 180	25 - 35
Tarte aux fruits ou au fromage blanc pâte brisée*	moule à gâteau sombre	2		170 - 200	70 - 90
Gâteau aux fruits	moule à gâteau moule à savarin	2		150 - 170	50 - 60
Gâteaux salés* (quiches, gâteau aux oignons)	moule à gâteau	1		150 - 170	60 - 80

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

suite page suivante

Gâteaux et autres pâtisseries

Cuisson sur la tôle à pâtisserie		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Cuisson en minutes
Gâteau à garniture sèche	1 tôle 2 tôles	3 2 + 4	 	140 – 160 150 – 170	25 – 35 35 – 45
Gâteau à garniture humide (pâte avec levure et pommes)	1 tôle* 2 tôles	3 2 + 4	 	170 – 190 140 – 160	35 – 45 50 – 60
Biscuit roulé (préchauffer)	1 tôle	3		170 – 190	12 – 20
Tresse avec 500 g de farine	1 tôle	3		150 – 170	25 – 35
Brioche avec 500 g de farine	1 tôle	3		140 – 160	55 – 65
Pizza	1 tôle 2 tôles	3 2 + 4	 	180 – 200 160 – 180	30 – 40 40 – 50
Pain avec 1,2 kg de farine** (préchauffer)	Plaque universelle	2		190 – 210	40 – 50
Pain au levain avec 1,2 kg de farine** (préchauffer)	Plaque universelle	2	 	250 190 – 200	8 – 10 + 45 – 50

* Pour les gâteaux aux fruits très juteux, utilisez la plaque universelle.

** Ne pas verser d'eau directement dans le four chaud.

Petits gâteaux		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Cuisson en minutes
Petits gâteaux secs	1 tôle 2 tôles 3 tôles*	3 2 + 4 1 + 3 + 4	 	160 – 180 140 – 160 140 – 160	10 – 25 25 – 35 30 – 40
Gâteaux disposés à l'aide d'une poche à douille	1 tôle 1 tôle 2 tôles 3 tôles*	3 3 2 + 4 1 + 3 + 4	 	150 – 170 130 – 150 130 – 150 130 – 150	25 – 30 20 – 25 35 – 45 40 – 50
Meringue	1 tôle	3		80 – 90	120 – 150
Choux	1 tôle	2		160 – 180	30 – 40
Macarons	1 tôle 2 tôles 3 tôles*	2 2 + 4 1 + 3 + 4	 	120 – 140 100 – 120 100 – 120	30 – 40 35 – 45 40 – 50

* Placez la plaque universelle au centre. La tôle supérieure peut être retirée plus tôt.

Gâteaux et autres pâtisseries / Conseils pour la pâtisserie

Petits gâteaux		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Cuisson en minutes
Pâte feuilletée	1 tôle	3		170 - 190	20 - 30
	2 tôles	2 + 4		170 - 190	25 - 35
	3 tôles*	1 + 3 + 4		170 - 190	30 - 40
Petits pains (pain au son)	1 tôle	3		180 - 200	25 - 35

* Placez la plaque universelle au centre. La tôle supérieure peut être retirée plus tôt.

Conseils pour la pâtisserie

Vous avez votre propre recette.

Orientez-vous d'après les gâteaux des tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifier la cuisson du gâteau.

Piquer le gâteau à sa partie supérieure, à l'aide d'un bâtonnet en bois, environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indique dans la recette. Si le bâtonnet est sec et ne présente aucune trace de pâte, le gâteau est cuit.

Le gâteau retombe au sortir du four.

La fois suivante, mettez moins de liquide dans la pâte ou diminuez la température du four de 10 degrés. Vérifiez les temps de mélange dans la recette.

Le gâteau se creuse au centre et est gonflé sur les bords.

Ne beurrez pas les bords de votre moule. Après la cuisson, détachez la pâte des bords avec précaution à l'aide d'un couteau pointu.

Le dessus du gâteau est trop foncé.

Vérifiez la hauteur d'enfournement, baissez la température et faites cuire votre gâteau un peu plus longtemps.

Le dessous du gâteau est foncé.

Enfournez le gâteau plus haut et réduisez la température.

Le dessous du gâteau est trop clair. Le jus déborde.

Utiliser de préférence, la prochaine fois, la plaque universelle plus profond pour faire cuire.

Le gâteau est trop sec.

Faites plusieurs petits trous dans le gâteau. Versez du jus de fruits ou du liquide légèrement alcoolisé. Pour la fois d'après, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson.

suite page suivante

Conseils pour la pâtisserie

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) ont un bel aspect, mais l'intérieur est mal cuit.

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson en diminuant la température. Pour les gâteaux à garniture humide, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes effilées et mettez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Vous avez placé les gâteaux sur plusieurs niveaux. Le dessus du gâteau qui se trouve en haut est plus sombre que celui qui se trouve sur la tôle inférieure.

Choisissez une température plus basse. Les tôles enfournées au même moment ne sont pas obligatoirement cuites en même temps. Laissez cuire les tôles inférieures 5 à 10 minutes de plus ou enfournez-les plus tôt.

Les gâteaux ne se détachent pas de la tôle.

Remettez la tôle quelques secondes dans le four et retirez les gâteaux immédiatement.

Les gâteau ne se démoule pas.

Décolliez la pâte avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez le gâteau et recouvrez le moule d'un torchon humide. La fois suivante, beurrez votre moule et saupoudrez de chapelure.

Conseils pour économiser de l'énergie:

- ☐ Utilisez des moules sombres car ils gardent mieux la chaleur.
- ☐ Ne préchauffez le four que lorsque la recette le mentionne.
- ☐ Pour des temps de cuisson très longs, éteignez votre four 10 minutes avant la fin et utilisez la chaleur pour réchauffer des plats.
- ☐ Si vous voulez cuire plusieurs gâteaux, placez-les côte à côte ou faites-les cuire les uns après les autres.

Viande, volailles, poisson

Quelle vaisselle utiliser?

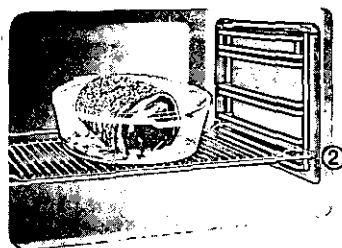
Utiliser la vaisselle résistant aux températures élevées.

Le plat doit être posé au centre de la grille.

Vous pouvez également utiliser la plaque universelle pour faire rôtir de grosses pièces.

Au sortir du four, placez la vaisselle sur un torchon. Ne la posez jamais sur une surface humide et froide. Le verre pourrait éclater.

Conseils pour la rôtisserie.

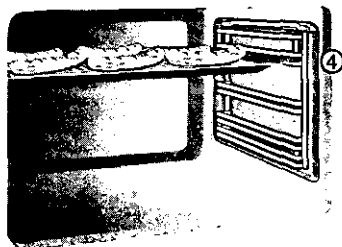


Le résultat de la rôtisserie dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Versez 2 à 3 cuillères à soupe de liquide sur la viande maigre. Versez 8 à 10 cuillères à soupe de liquide sur les pièces de bœuf.

Retournez les pièces de taille moyenne à la moitié du temps de cuisson.

Conseils pour le gril.



Griller toujours le four fermé.

Les pièces à griller doivent être de taille égale et d'une épaisseur de 2 à 3 cm pour qu'elles soient bien juteuses et uniformément dorées. Grillez les steaks sans les saler.

Posez la viande directement sur la grille. Si vous n'avez qu'un morceau de viande, posez-le au centre de la grille.

Placez en plus la plaque universelle hauteur 1. Le jus de la viande est ainsi récupéré et le four reste propre.

Retournez les morceaux de viande au deux tiers des temps indiqués dans les tableaux.

Vous remarquerez peut-être que la résistance du gril s'allume et s'éteint automatiquement pendant la durée de cuisson. Ceci est tout à fait normal. La fréquence de ce phénomène dépend du degré de puissance sélectionné.

Viande, volailles, poisson

Viande

Le tableau tient compte d'un enfournement à four froid.

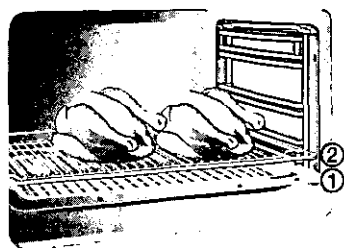
Les tableaux donnent des valeurs indicatives. Le temps de cuisson dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Viande	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée minutes
Rôti de boeuf	1 kg	fermé	2		210 - 230	80
	1,5 kg		2		210 - 230	90
	2 kg		2		210 - 230	100
Rôti d'ailou	1 kg	ouvert	2		200 - 220	70
	1,5 kg		2		190 - 210	80
	2 kg		2		180 - 200	90
Rosbif, saignant*	1 kg	ouvert	2		220 - 240	40
Steaks, cuits		grille	5		Position III	20
Steaks, saignants		grille	5		Position III	15
Viande de porc sans couenne (échine)	1 kg	ouvert	2		180 - 200	100
	1,5 kg		2		170 - 190	140
	2 kg		2		160 - 180	160
Viande de porc avec couenne** (épaule, palette)	1 kg	ouvert	2		190 - 210	100
	1,5 kg		2		180 - 200	140
	2 kg		2		180 - 200	160
Saucisses	750 g	lèche-frite et plaque universelle	4		Position III	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		180 - 200	80
	2 kg		2		160 - 180	150
Gigot d'agneau sans os	1,5 kg	ouvert	2		160 - 180	120

* Retournez le ros-bif à la moitié du temps de cuisson. Après la cuisson, enroulez-le dans une feuille de papier aluminium et laissez reposer 10 minutes dans le four.

** Pour la viande de porc, coupez la couenne et posez la viande avec la couenne d'abord au fond du récipient (quand la viande doit être retournée).

Volailles



Le tableau tient compte d'un enfournement à four froid.

La volaille aura une belle croûte particulièrement dorée si vous la badigeonnez vers la fin du temps de rôtiage à l'aide de beurre, d'eau salée, de la graisse qui s'est écoulée ou de jus d'orange.

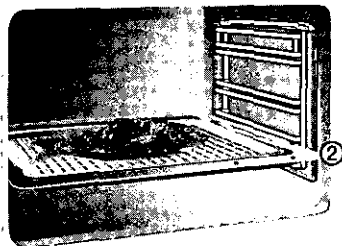
Retournez les volailles au deux tiers du temps de cuisson.

Pour le canard ou l'oie, coupez la peau sous les ailes pour que la graisse s'écoule.

Si vous posez la viande directement sur la grille, placez la plaque universelle avec le lèche-frite à la hauteur 1.

Volailles	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Moitiés de poulet 1 à 4 morceaux	400 g chacune	Lèche-frite et plaque universelle	2		200 - 220	40 - 60
Poulet en morceaux	500 g	Lèche-frite et plaque universelle	2		200 - 220	30 - 40
Poulet entier 1 à 4 pièces	1 kg chacun	Grille	2		190 - 210	50 - 80
Canard	1,7 kg	Grille	2		190 - 210	90 - 100
Oie	3 kg	Grille	2		160 - 180	110 - 130
	4 kg		2		150 - 170	140 - 160
Dindonneau	3 kg	Grille	2		170 - 190	80 - 100
2 Cuisse de dinde	800 g chacune	Lèche-frite et plaque universelle	2		180 - 200	90 - 110

Poisson



Le tableau tient compte d'un enfournement à four froid.

Poisson	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Poisson, grillé	à 300 g	Lèche-frite et plaque universelle	3		Position II	18 - 20
	1 kg		2		190 - 200	45 - 50
	1,5 kg		2		180 - 190	50 - 60
Tranches de poisson filets	à 300 g	Lèche-frite et plaque universelle	4		Position III	20 - 25

Conseils pour la rôtisserie et le grill

Le rôti est trop sombre et le dessus brûlé par endroits.

Vérifiez la hauteur d'enfournement et la température.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

La fois suivante, utilisez un récipient plus petit ou ajoutez du liquide.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est trop claire.

La fois suivante, prenez un plat plus grand et mettez.

Je ne trouve pas de valeurs correspondant au poids de mon rosbif.

Choisissez les valeurs correspondant au poids le plus bas et augmentez le temps de cuisson.

Soufflés, gratins, toasts / Plats cuisinés surgelés

Soufflés, gratins, toasts

Le tableau tient compte d'un enfournement à four froid.

Plat	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Soufflés sucrés (ex. soufflé au fromage blanc avec fruits)	Moule à soufflé	3		160 – 180	45 – 55
Gratins avec aliments cuits (gratin de pâtes)	Moule à soufflé ou plaque universelle	3		210 – 230	30 – 40
		3		210 – 230	20 – 30
Gratins avec aliments crus (gratin de pommes de terre)	Moule à soufflé ou plaque universelle	2		150 – 170	55 – 70
		2		150 – 170	55 – 70
Strudel, sucré	Moule à soufflé ou plaque universelle	2		150 – 170	55 – 65
Toasts, dorés 4 pièces 9 pièces	Grille ou lèchefrite	5		Position III	6 – 7
		5		Position III	4 – 5
Toasts, gratinés 4 pièces 9 pièces	Grille ou lèchefrite	4		Position III	7 – 10
		4		Position III	5 – 8

Plats cuisinés surgelés

Reportez-vous aux indications figurant sur le paquet.

Le tableau tient compte d'un enfournement à four froid.

Plat		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Strudel avec garniture aux fruits*	Plaque universelle	2		170 – 190	40 – 50
Strudel avec autre garniture*	Plaque universelle	2		150 – 170	50 – 60
Gâteau (tout prêt)	Emballage d'origine posé sur la grille	2		190 – 200	50 – 60
Frites	Lèchefrite et plaque universelle	3		240 – 250	25 – 30
Pizza	Lèchefrite ou plaque universelle	2		170 – 190	20 – 30

* Pour la cuisson du Strudel, recouvrez la plaque universelle de papier sulfurisé.

Rôtisserie automatique

La rôtisserie automatique

pour le bœuf en daube

Ce que vous devez savoir sur la vaisselle

Elle est conçue pour la cuisson de rôtis en récipient fermé. Utilisez donc un récipient pourvu d'un couvercle adéquat. Son avantage: le four reste propre.

Le four ne chauffe pas au cours des 30 dernières minutes et l'éclairage du four s'éteint. Ce temps standard est nécessaire pour terminer la cuisson. Votre plat mijoté sera ainsi particulièrement bon.

Utilisez des récipients en fonte, en tôle d'acier émaillé, en verre allant au four, en céramique ou en terre vernie.

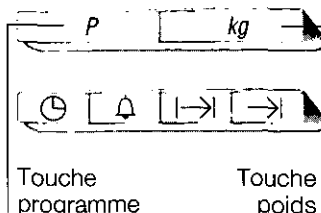
Ne conviennent pas: les récipients en aluminium, en inox, en terre non vernie et les récipients avec poignées en plastique qui ne résistent pas à la chaleur.

Préparation:

- ☐ Pesez la viande fraîche ou congelée et choisissez le programme dans la table de cuisson. Retenez le numéro du programme et le poids du rôti.
- ☐ Choisissez un récipient assez grand car la viande peut gonfler en cuisant. Il doit y avoir un espace de 4 cm environ entre la viande et le couvercle.
- ☐ Assaisonnez la viande et versez de l'eau de façon à recouvrir le fond du récipient. N'oubliez pas de fermer le plat.
- ☐ Posez la viande à la hauteur 2 dans le four froid.

Si vous désirez connaître avant la durée de la cuisson, programmez en suivant les explications décrites aux points 1 à 5. La durée de cuisson s'affiche sur le bandeau lumineux. Vous pouvez interrompre le programme en coupant le sélecteur de Fonction.

Réglage:



1. Positionnez le sélecteur Fonction sur .
Le symbole P clignote sur le bandeau lumineux.

2. Appuyez sur la touche Programme.

Le symbole P clignote, «01» (pour Programme 1) s'affiche sur le bandeau.

Nota: vous disposez de 3 secondes entre chaque étape de programmation, vous devez le cas échéant procéder à une correction.

3. Choisissez le numéro de programme souhaité avec le bouton rotatif.

Le symbole kg clignote sur le bandeau lumineux.

4. Appuyez sur la touche Poids.

Le symbole s'allume. «0.5» apparaît pour le plus petit poids possible.

5. Entrez le poids avec le bouton rotatif.

La minuterie prend en charge la valeur programmée. La durée de la cuisson apparaît sur le bandeau lumineux. Le programme se déroule.

Correction:

Coupez le sélecteur Fonction et recommencez.

Dès que le temps est écoulé un signal sonore retentit pendant env. 1/2 minute. Coupez le sélecteur Fonction.

Si vous devez vous absenter pour un certain temps, vous pouvez programmer votre four de telle sorte qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement.

Pour cela, l'heure doit être indiquée.

Pour cela, n'utilisez que de la viande fraîche. N'oubliez pas que la viande se périmé rapidement si elle n'est pas au frais.

Pour le réglage, procédez conformément aux points 1 à 5.

6. Appuyez sur la touche Fin →I.

L'heure à laquelle votre plat est cuit s'affiche pendant 3 secondes. Vous pouvez repousser cette heure.

7. Avec le bouton, indiquez l'heure à laquelle le four doit s'éteindre.

Le four s'allume et s'éteint au moment voulu.

Correction:

Coupez le sélecteur Fonction et recommencez.

Dès que le temps est écoulé, un signal sonore retentit pendant env. 1/2 minute. Coupez le sélecteur Fonction.

Observation:

- ☐ Si vous désirez interroger entre-temps le N° de programme ou le poids, appuyez soit sur la touche programme soit sur la touche poids. L'information souhaitée s'affiche pendant 3 secondes.

Rôtisserie automatique

Tableau de rôtisserie

Le tableau tient compte d'un enfournement à four froid.

Viande, poisson	Appuyer sur la touche programme	Numéro de programme	Appuyer sur la touche poids	Poids en kg
Bœuf	x	1	x	0,5-4,0
Porc	x	2	x	0,5-4,0
Veau	x	3	x	0,5-2,5
Agneau	x	4	x	0,5-2,5
Volailles	x	5	x	0,5-2,5
Cerf, mouton, sanglier	x	6	x	0,5-2,5
Chevreuil, petit gibier	x	7	x	0,5-3,0

Viande, congelée	Appuyer sur la touche programme	Numéro de programme	Appuyer sur la touche poids	Poids de kg
Bœuf	x	8	x	0,5-3,0
Porc	x	9	x	0,5-2,0
Veau	x	10	x	0,5-2,5
Agneau	x	11	x	0,5-2,5
Volailles	x	12	x	0,5-2,5
Cerf, mouton, sanglier	x	13	x	0,5-2,5
Chevreuil, petit gibier	x	14	x	0,5-3,0

Conseils pour la rôtisserie automatique

Le rôti n'est pas assez doré sur le dessus.

La vaisselle ne convient pas (inox ?) ou le récipient est trop haut. Faites griller la viande à récipient ouvert et laissez reposer quelques instants.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

La fois suivante, choisissez un plat plus petit ou ajoutez plus de liquide.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est trop claire.

La fois suivante, choisissez un plat plus grand et versez moins de liquide.

Décongeler

Préparation:

Sortir le produit alimentaire de son emballage et le poser sur la grille dans un plat approprié.

Regardez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Réglage:

Produits surgelés fragiles:

Gâteaux à la crème, gâteaux avec une crème au beurre, gâteaux avec un glaçage au chocolat ou avec du sucre glace, fruits etc.

1. Posez les aliments, hauteur 2 et enclenchez l'interrupteur principal.
2. Positionnez le sélecteur Fonction sur ☒.

Le sélecteur de température reste coupé.

Autres produits congelés:

Poulet, saucisse et viande, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries.

Posez les volailles avec la poitrine contre l'assiette. Recouvrir les produit congelés d'une feuille résistant aux températures élevées.

1. Enfouissez le produit surgelé, hauteur 2. Enclenchez l'interrupteur principal.
2. Positionnez le sélecteur Fonction sur ☒.
3. Positionnez le sélecteur de température sur 50 °C.

Observation: les temps de décongélation varient selon la nature et la quantité du produit.

Déshydrater

Préparation:

- ☐ Prenez des fruits et des légumes de bonne qualité. Lavez-les correctement.
- ☐ Laissez-les égoutter et essuyez-les.
- ☐ Recouvrez la tôle à pâtisserie de papier sulfurisé.

Réglage:

1. Positionnez le sélecteur Fonction sur .
2. Réglez le sélecteur de température en fonction du tableau.

Aliments, quantité	Hauteur d'enfournement	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	2 + 4	50 - 80	env. 5
800 g de quartiers de poires	2 + 4	50 - 80	env. 8
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2 + 4	50 - 80	env. 10
800 g de champignons en lamelles	2 + 4	50 - 80	env. 5
200 g d'herbes potagères nettoyées	2 + 4	50 - 60	env. 3

Nota: Tournez plusieurs fois les fruits et légumes à haute teneur en humidité. Retirer tout de suite les produits après la déshydratation.

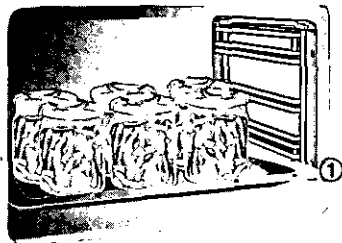
Stériliser

Préparation:

- ☐ Prenez des fruits et des légumes de bonne qualité. Lavez-les correctement.
- ☐ Utilisez des bocaux et des joints de caoutchouc correctement lavés.
Les bocaux devraient de préférence être de la même taille. Les indications se réfèrent à des bocaux ronds d'un litre.
- ☐ Remplissez les bocaux en veillant à garder le rebord propre. Posez le joint en caoutchouc et fermez chaque bocal avec une pince.
- ☐ Les durées mentionnées sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocaux, la quantité contenue dans le bocal et sa température sont des paramètres variables. Avant de commuter ou d'éteindre le four, assurez-vous que des gouttes se sont bien formées à l'intérieur du bocal.

Stérilisation

Réglage:



1. Enfourez la plaque universelle, hauteur 1. Placez les bocaux sur la plaque universelle de telle sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez 1/2 litre d'eau chaude (env. 80 °C) dans la plaque universelle.
3. Fermez le four.
4. Positionnez le sélecteur Fonction sur
5. Positionnez le sélecteur de température sur 140–150 °C.

Stérilisation de fruits

Eteignez le four dès que des gouttelettes perlent dans les bocaux, des petites bulles se produisent à de petits intervalles 30–40 min. après). Coupez le sélecteur Fonction et le sélecteur de température.

Nous recommandons de retirer les bocaux du four au bout de 25–30 minutes de maintien en chaleur. Un refroidissement plus lent au four favorise la croissance de germes sur l'aliment en bocal ainsi que son acidification.

Stérilisation de légumes

Repositionnez le sélecteur de température sur env. 120–140 °C dès que des bulles se produisent dans les bocaux.

Consultez le tableau suivant pour retirer les bocaux.

Aliments, bocaux d'un litre	A partir des gouttelettes, minutes	Chaleur, minutes
Fruits		
– pommes, groseilles, fraises	Eteindre le four	env. 25
– cerises, abricots, pêches groseilles à maquereau	Eteindre le four	env. 30
– compote de pommes, poires, prunes	Eteindre le four	env. 35
Légumes au bouillon froid		
– cornichons	Eteindre le four	env. 25
– betteraves rouges	env. 30	env. 30
– choux de Bruxelles	env. 40	env. 30
– haricots, chou-rave, chou rouge	env. 50	env. 30
– petits pois	env. 60	env. 30

Nota: Au sortir du four, ne posez pas les bocaux sur une surface froide ou humide. Le verre pourrait éclater.

Entretien

Partie extérieure de l'appareil

Pour nettoyer les parois extérieures, il suffit d'utiliser une éponge humide. N'utilisez jamais de produits détergents ou abrasifs car les surfaces risqueraient de ternir. Si par erreur, vous versiez de ces produits sur le four, rincez immédiatement avec de l'eau.

Les légères différences au niveau de la teinte de la partie avant de l'appareil sont dues à l'utilisation de divers matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Pour des questions techniques, le disque du four n'est pas plat. Ceci se remarque notamment, en fonction de l'angle de vue, sur les appareils dotés d'une partie frontale à glace.

Four

Le four est émaillé. A de très hautes températures, l'émail doit être cuit, ce qui provoque de légères différences au niveau de la teinte.

Les bords des tôles fines ne peuvent être émaillés complètement et c'est pourquoi ils sont parfois rugueux. Ils sont cependant dotés d'une couche anticorrosive.

Pour garder votre four en bon état, respectez les consignes suivantes:

N'utilisez pas de brosses ou d'éponges dures.

Le jus des fruits qui coule sur la tôle à pâtisserie fait des taches qui ne partent pas avec du produit de nettoyage pour fours. Si vous faites cuire des gâteaux très juteux, veillez à ce qu'ils ne débordent pas. Utilisez la plaque universelle la plus profonde.

Nettoyage de l'émail catalytique

La paroi du fond, le couvercle et les parties latérales sont recouverts d'émail catalytiques. Ces pièces s'autonettoient lorsque le four est en marche.

Elle se nettoie d'elle-même lorsque le four fonctionne. Il se peut, après plusieurs utilisations, que d'importantes projections salissent cette paroi. Vous pouvez retirer les restes d'épices ou autres corps avec une brosse souple ou une éponge sèche.

Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'autonettoyage.

Nettoyage des autres émaillées

Essuyer la sole du four légèrement encrassée avec une eau savonneuse chaude ou de l'eau vinaigrée. Si votre four est très sale, prenez du produit pour nettoyer le four.

☐ Lavez le four lorsqu'il est froid.

☐ Laissez agir le produit.

Pour les taches tenaces, faites préchauffer le four pendant 2 minutes à 50 °C (pas plus longtemps car l'émail risque de se tacher).

☐ Rincez le four.

Le cache en verre de la lampe est nettoyé en même temps que le four.

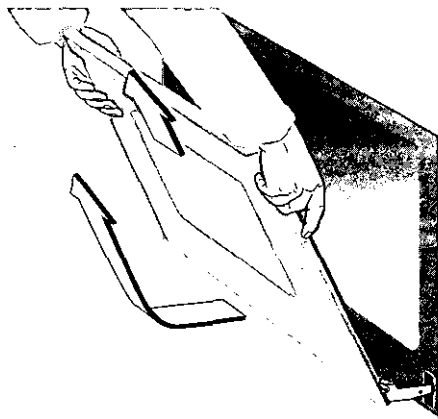
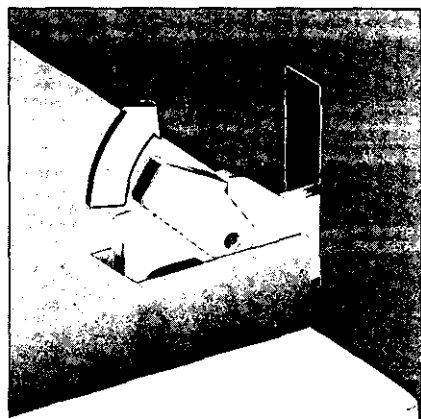
Nettoyage du support

Décrocher le support. Utiliser du produit vaisselle ou une éponge pour procéder au nettoyage. En cas de fort encrassement, utiliser une éponge plus rugueuse. Raccrocher le support après l'avoir nettoyé.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation avec du produit de nettoyage habituel. Pour les taches particulièrement tenaces, utilisez une brosse ou une éponge.

Pour un nettoyage facile



☐ Vous pouvez retirer la porte du four. Tournez le levier d'arrêt vers le haut. Fermez la porte de telle sorte qu'elle puisse être retirée par le haut.

☐ Vous pouvez éclairer l'intérieur du four. Pour cela, positionnez le sélecteur Fonction sur .

Que faire en cas de panne?

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, suivez les conseils suivants:

Le four ne s'allume pas:

- ☐ Vérifiez les fusibles.
- ☐ Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.

L'horloge électronique ne fonctionne pas:

- ☐ Si le bandeau d'affichage est sombre, appuyez sur la touche Horloge. Maintenant vous pouvez entrer vos valeurs.
- ☐ Les trois zéros clignotent. Indiquez l'heure ou le programme.

Le bandeau d'affichage de l'heure devient tout à coup sombre:

- ☐ Vous avez malencontreusement appuyé sur la touche Horloge et coupé par conséquent l'horloge électronique. Toutes les données sont annulées mais le four fonctionne encore. Le four se coupe quand vous coupez le sélecteur Fonction et le sélecteur de température.

Vous ne pouvez repousser l'arrêt de cuisson à une heure ultérieure:

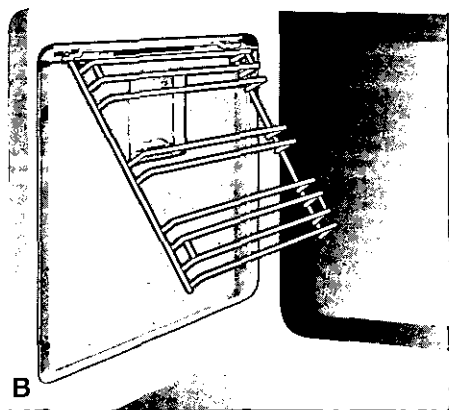
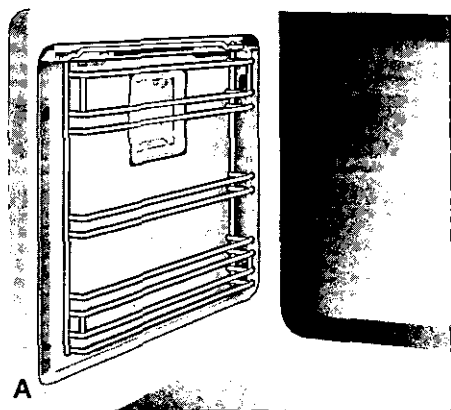
- ☐ Pour pouvoir repousser à une heure ultérieure, vous devez afficher l'heure.

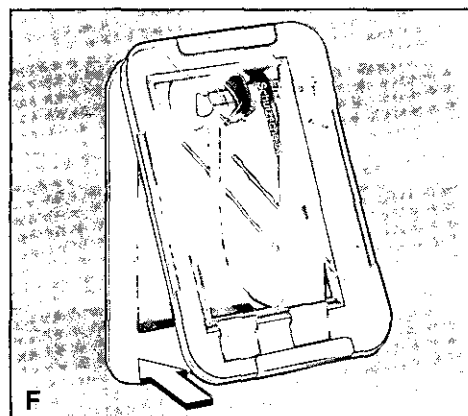
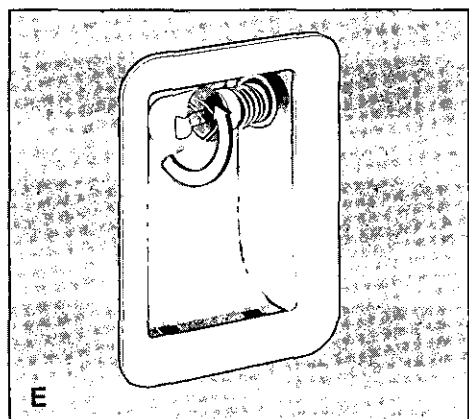
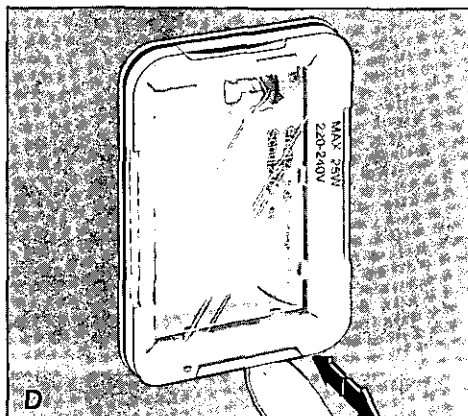
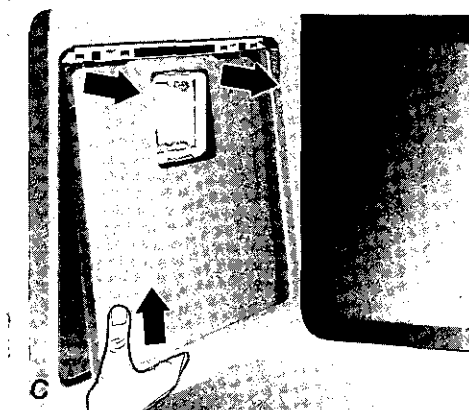
Changer la lampe du four

Vous pouvez remplacer vous-même une lampe défectueuse. Vous pouvez vous procurer l'ampoule auprès du service après-vente ou dans le commerce. Indiquez le n° E et le FD de votre appareil. N'utilisez que ces ampoules!

Procéder de la façon suivante:

1. Débrancher les fusibles de la cuisinière se trouvant dans la boîte à fusibles.
2. Etaler un torchon dans le fond du four froid afin d'éviter tout dommage.
3. Enlever le support et la tôle catalytique (A, B, C).
4. Retirer le verre à l'aide de la queue d'une cuillère et en la faisant tourner (D).
5. Dévisser la lampe en la tournant vers la gauche et la remplacer par le même type de lampe (E).
6. Remettre le verre en place (F). Veiller à ce que les trois ressorts enclenchent.
7. Raccrocher le support et la tôle catalytique.
8. Retirer le torchon.
9. Rebrancher les fusibles et procéder à nouveau au réglage de l'heure.





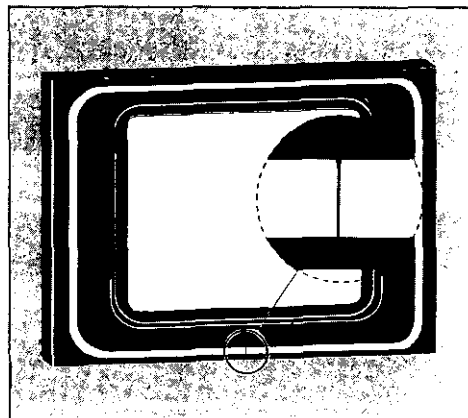
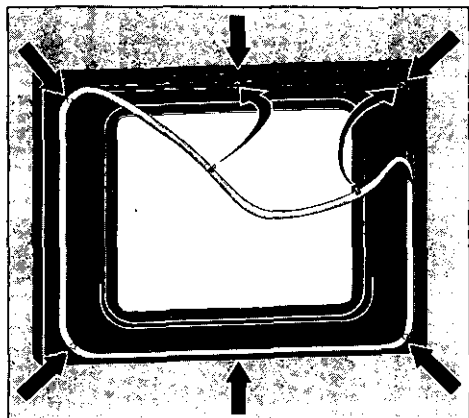
Changer le joint de porte

Si le joint de portière est défectueux, il peut être remplacé. Procurez-vous des joints de rechange auprès du service après-vente. Indiquez-lui les numéros E et FD de votre appareil.

6 crochets sont fixés contre le joint de portière. Ceux-ci viennent s'accrocher contre la portière.

Remarque:

Les raisons de la jointure du joint de portière, en bas au milieu, sont d'ordre technique.



Réparation

Si les conseils ne vous ont pas permis de remédier à la panne, vous devez faire appel au service après-vente. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens spécialistes en la matière. Un appareil mal réparé peut être très dangereux. Vous trouverez l'adresse du SAV dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV indiqués vous donneront l'adresse de la station la plus proche.

Indiquez au service après-vente le n° E et le FD de l'appareil. La plaque signalétique comportant tous les numéros se trouve à droite, sur le côté de la porte du four. Indiquez maintenant les références sur la plaque signalétique figurant ci-dessous pour éviter de chercher au moment de la panne.

N° E

FD.

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal lines.

Met dit fornuis zult u veel plezier hebben bij het koken. Lees a.u.b. de gebruiksaanwijzing door, zodat u van alle technische snufjes gebruik kunt maken.

Deze fornuizen worden geleverd in verschillende landen. Daarom is de gebruiksaanwijzing in een aantal talen vertaald. Het boekje bevat een talenregister, zodat u de gebruiksaanwijzing in uw taal altijd snel bij de hand hebt.

Om te beginnen vertellen wij u een paar belangrijke dingen m.b.t. de veiligheid. U leert dan elk onderdeel van uw nieuwe fornuis beter kennen. Wij laten u zien wat het allemaal kan en hoe u het moet bedienen.

De tabellen zijn zodanig samengesteld dat u stap voor stap kunt instellen. U vindt erin de gebruikelijke gerechten, het passende serviesgoed, de inschuifhoogte en de beste instelling. Dit is natuurlijk allemaal in onze kookstudio getest.

Wij geven u veel tips bij het onderhoud en schoonmaken, zodat uw fornuis lange tijd mooi blijft. En mocht er zich ooit een storing voordoen: op de laatste bladzijden vindt u informatie over hoe u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

Hebt u vragen? Sla altijd eerst de uitvoerige inhoudsopgave erop na. Die wijst u snel de weg.

Wij wensen u veel plezier bij het koken!

Onze bijdrage aan het beschermen van het milieu: wij maken gebruik van papier dat zonder chloor is gebleekt en van kringlooppapier.

Waar u op moet letten

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat	120
Vóór het aansluiten van uw nieuwe apparaat	120
Aanwijzingen voor de veiligheid	121
Zo voorkomt u schade aan uw apparaat	121

Dit is uw nieuwe fornuis

Het bedieningspaneel	122
De verwarmingsmethoden	124
Snelvoorverwarming	125
Oven en toebehoren	126

Voordat u het apparaat in gebruik neemt

Ophangen van den katalytische zijplaten	127
Instellen van de klok	128
Uitschakelen van de elektronische klok	129
Oven verwarmen	129

De kookwekker 130

Instellen van de oven

Zo stelt u in	
De oven moet met de hand worden in- en uitgeschakeld	131
De oven moet automatisch worden uitgeschakeld	131
De oven moet automatisch worden in- en uitgeschakeld	132

Tabellen

Taart en gebak	133
Tips bij het bakken	135
Vlees, gevogelte, vis	137
Tips bij het braden en grillen	140
Soufflé, gegratineerde gerechten, toast	141
Kant-en-klare diepvriesprodukten	141

Inhoud

	blz.
De braadautomaat	
Zo stelt u in	142
Braadtabelen	144
Tips bij de braadautomaat	145
Ontdooien	145
Drogen	146
Wecken	146
Onderhoud van het fornuis	
Onderhoud en schoonmaken	148
Storingen, reparatie	
Kleine storingen zelf verhelpen	150
Vervangen van het ovenlampje	151
Vervangen van de deurafdichting	153
Reparatie, E-nr. en FD-nr.	153

Afvoeren van de verpakking en van uw oude apparaat

- ☐ Voer het verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze af: onze producten moeten tijdens het transport doeltreffend verpakt zijn om beschadigingen te voorkomen. Wij beperken ons hierbij tot het allernoodzakelijkste. Alle voor de verpakking gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen opnieuw worden verwerkt. Wanneer hout gebruikt is, is dat niet chemisch behandeld. Het karton bestaat uit 80 % tot 100 % oudpapier. Het foliemateriaal is gemaakt van polyethéén (PE), de banden van polypropreen (PP) en het opvulmateriaal van CFK-vrij geschuimd polystyreen (PS). Deze materialen zijn zuivere koolwaterstofverbindingen en dus te recycleren.

Door het verwerken en het opnieuw gebruiken kan op grondstoffen bespaard worden, zodat de hoeveelheid afval vermindert.

- ☐ Maak eerst het oude apparaat onbruikbaar, voordat u het laat afvoeren. U kunt bij de reinigingsdienst in uw gemeente informeren waar u deze waardevolle grondstoffen het beste kunt afgeven.

Vóór het aansluiten van uw nieuwe apparaat

- ☐ Lees voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt de gebruiksaanwijzing nauwkeurig door. U vindt daarin belangrijke informatie over veiligheid, gebruik en onderhoud van het apparaat.
- ☐ Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift voor een eventuele latere bezitter van het apparaat.
- ☐ Een (bijv. tijdens het transport) beschadigd apparaat niet in gebruik nemen.
- ☐ Het apparaat uitsluitend volgens het bijgesloten installatievoorschrift en aansluitschema door een vakkundig monteur laten plaatsen en aansluiten. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid als het apparaat verkeerd wordt aangesloten.
- ☐ Onze apparaten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen alleen door door de fabrikant opgeleide monteurs worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparatie kan er gevaar voor de gebruiker ontstaan.

Waar u op moet letten

Aanwijzingen voor de veiligheid

- ☐ Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van gerechten.
- ☐ De oppervlakken van verwarmings- en kookapparatuur worden tijdens gebruik heet. De binnenkant van de oven, de verwarmingselementen en de dampafvoer worden zeer heet.
Houdt kinderen altijd uit de buurt.
- ☐ Aansluitsnoeren van elektrische apparaten mogen nooit in aanraking komen met de tussen de deur van de hete oven beklemd raken. Hierdoor kan de isolatie beschadigd worden.
- ☐ Bij een defect de zekering in de meterkast losdraaien of uitschakelen.
- ☐ Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren. Deze kunnen vlam vatten als u het apparaat per ongeluk inschakelt.

Zo voorkomt u schade aan uw apparaat

- ☐ Schuif geen bakplaat op de bodem van de oven en bekleed hem niet met aluminiumfolie. Hierdoor ontstaat er een opeenhoping van warmte waardoor de bak- en braadtijden niet meer kloppen en het email wordt aangetast.
- ☐ Giet nooit water direct in de hete oven. Hierdoor kan het email beschadigen.
- ☐ Vruchtesap dat van de bakplaat druppelt, veroorzaakt vlekken die niet meer verwijderd kunnen worden. U kunt beter de gecombineerde braadslede/bakplaat gebruiken die dieper is.
- ☐ Niet op de open ovendeur of de uitgetrokken ovenwag gaan zitten of leunen.
- ☐ De ovendeur moet goed sluiten. Houd daarom de deurafdichting en omlijsting goed schoon.

Dit is uw nieuwe fornuis

Het bedieningspaneel

De schakelaars kunnen verzonken worden. Om ze te laten uitspringen of verzinken drukt u de schakelknop in. Daarbij moet de schakelaar in stand 0 staan.

Ook de draaiknop bij de elektronische klok kan verzonken worden.

Functiekiezer

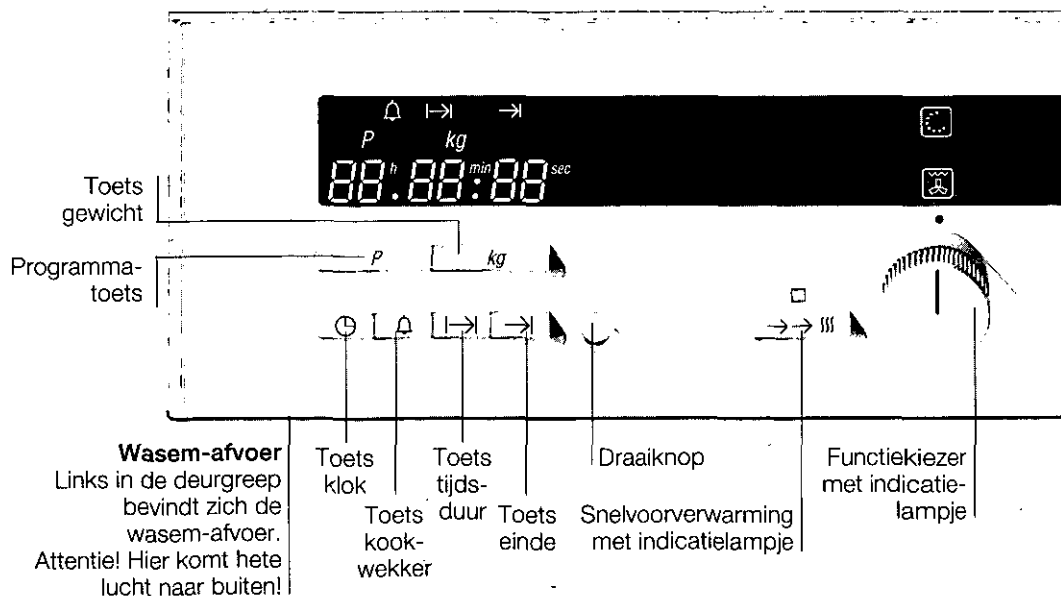
De functiekiezer heeft de volgende standen:

	Boven- en onderwarmte		Grill klein oppervlak
	Hetelucht		Grill groot oppervlak
	3D-hetelucht		Braadautomaat
	Circulatie-grilleren		

Wanneer u de functiekeuzeknop instelt, wordt de aanduiding in het display zichtbaar en de ovenverlichting gaat aan.

De symbolen boven de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop zijn verlicht.

Na gebruik van de oven altijd de functiekiezer uitschakelen.



Dit is uw nieuwe fornuis

Wat u verder nog moet weten:

- ❑ Bij het bakken en het overgieten van braadstukken kan waterdamp ontstaan.

Een groot gedeelte van deze waterdamp verdwijnt via de dampafvoer. De damp kan op het koude schakelaargedeelte of op naburige gedeelten van het meubel neerslaan en als condenswater naar beneden druppelen. Dit is een normaal natuurkundig verschijnsel.

- ❑ Schakelaars en deurgreep van de oven worden warm wanneer u het apparaat langdurig bij een hoge temperatuur gebruikt. Het apparaat voldoet aan de voorschriften voor verwarmingsapparatuur.

Temperatuurkiezer

De temperatuurkiezer heeft de volgende standen:

50-270 temperatuur in °C

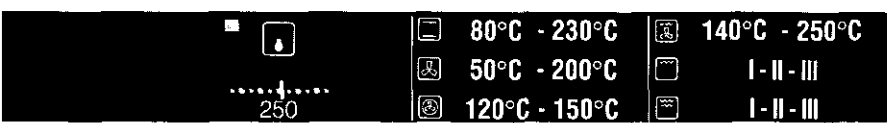
I = grill laagste stand

II = grill middelste stand

III = grill hoogste stand

De grill-standen **I** tot **III** gelden zowel voor het grote  als voor het kleine grill-oppervlak .

Als u de temperatuurkiezer inschakelt, gaat het indicatielampje branden. Het gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt. Zodra de oven weer bijverwarmd wordt, gaat het lampje weer branden. Als u de grill gebruikt, brandt het niet.



Temperatuurkiezer
met indicatielampje

Verwarmingsmethoden

U kunt voor de oven uit een aantal verwarmingsmethoden kiezen.



Boven- en onderwarmte

De warmte bereikt gelijkmatig van boven en van onderen de taart of het braadstuk. Brood, biscuittaart of sappige vruchtentaart op één niveau lukken zo het beste. Boven- en onderwarmte is ook geschikt voor het braden van mager stukken vlees.



Hetelucht

De ventilator in de achterwand zorgt voor een gelijkmatige verdeling in de oven van de boven- en onderwarmte. Instellen op hetelucht is ideaal om op één niveau te bakken en voor verscheidene koeken in bakvormen. De oven-temperaturen zijn lager dan bij de instelling op boven- en onderwarmte, waardoor u energie bespaart.



3D-hetelucht

In tegenstelling tot hetelucht wordt bij dit systeem de warmte door 3 hittebronnen geproduceerd: bovenwarmte, onderwarmte en een ringverwarmingselement in de achterwand van de oven. Met 3D-hetelucht kunt u tegelijkertijd op twee of drie niveaus bakken. 3D-hetelucht is bijzonder geschikt om te ontdooien, te wekken en te drogen.



Circulatie-grilleren

Grill-element en ventilator schakelen afwisselend in en uit. Tijdens de verwarmingspauze blaast de ventilator de door de grill afgegeven hete lucht om het gerecht heen. Zo wordt het vlees aan alle kanten knapperig en bruin. Circulatie-grilleren is bij uitstek geschikt voor grote stukken vlees en gevogelte.



Vlakgrill – groot oppervlak

De hele oppervlakte onder het grill-element wordt heet. U kunt een aantal biefstukken, worstjes, vis of toast grillen.



Vlakgrill – klein oppervlak

Alleen het middelste gedeelte van het grill-element is ingeschakeld.

Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Leg de grillades op het middelste gedeelte van het rooster. U bespaart hierdoor energie.



Braadautomaat

Het braadproces verloopt automatisch, zonder dat u erbij bent. U hoeft alleen maar het programmanummer en het gewicht in te toetsen.

De braadautomaat is alleen geschikt voor gesloten serviesgoed. Hierdoor blijft de oven schoon en bespaart u energie.

De snelvoorverwarming

Hiermee kunt u de oven snel verwarmen. Ring-verwarmingselement, onderwarmte en grill zijn ingeschakeld.

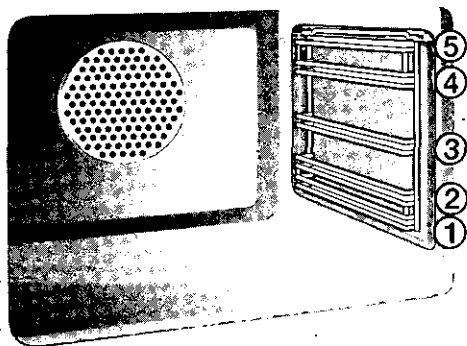
De snelvoorverwarming kan bij boven- en onderwarmte  of bij hetelucht  worden gebruikt.

Zo werkt de snelvoorverwarming:

1. Functiekeuzeknop instellen.
2. Temperatuurkeuzeknop instellen.
3. Toets snelverwarming indrukken. Het controlelampje gaat branden.

De snelverwarming wordt uitgeschakeld kort voor het bereiken van de ingestelde temperatuur. Het controlelampje gaat uit. Pas wanneer het controlelampje op de temperatuurkeuzeknop uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

Oven met toebehoren



De **oven** heeft 5 inschuifhoogten voor het toebehoren.

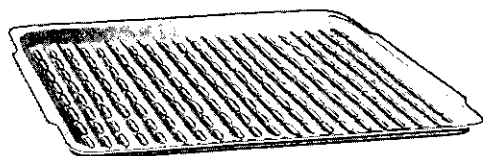
Beveiliging tegen kantelen

Het rooster kan voor twee derde worden uitgetrokken zonder te kantelen. Op deze manier kunt u de gerechten gemakkelijk uit de oven halen en hoeft u niet diep in de hete oven te grijpen.

Toebehoren is tegen meerprijs bij uw leverancier verkrijgbaar.
Geef het E-nr. en FD-nr. van uw apparaat op.

Bakplaat en braadslede/bakplaat kunnen tijdens gebruik in de oven krom trekken. De oorzaak hiervan zijn de grote temperatuurverschillen op het toebehoren. Ze kunnen ontstaan wanneer slechts een gedeelte van het toebehoren bedekt is of wanneer bevroren etenswaar, een pizza bijv., op het toebehoren is gelegd.

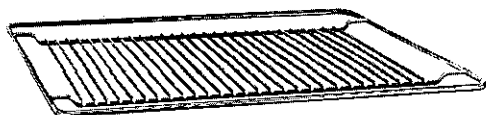
De kromming wordt reeds tijdens het bakken, braden of grillen minder.



Grillplaat voor vis, toast en worstjes of te gebruiken als spatblik voor groot gevogelte. De grillplaat altijd in de gecombineerde braadslede/bakplaat leggen.



Gecombineerde braadslede/bakplaat voor vochtig gebak en grote braadstukken. Hij kan ook gebruikt worden om het vet op te vangen als u direct op het rooster grilleert.



Rooster voor serviesgoed, bakvormen, braadstukken en grillades.



Bakplaat voor gebak en koekjes. De bakplaat met de afgeschuinde kant naar de achterwand van de oven in de oven schuiven tot u niet verder kunt.

Dit is uw nieuwe fornuis

Ophangen van den katalytische zijplaten

1. Rek verwijderen.

De bij toebehoren meegeleverde zijplaten moet u voor het eerste gebruik aanbrengen.

Pak het rek in het midden vast, draai het 90 ° (horizontaal) omhoog en neem het weg.

2. Katalytische zijplaten ophangen.

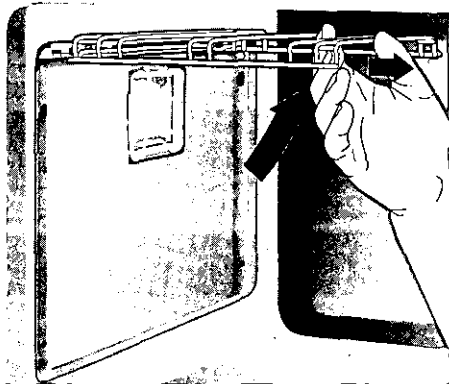
Hang de katalytische zijplaten aan de 2 haken onder de rail.

3. Rek aanbrengen.

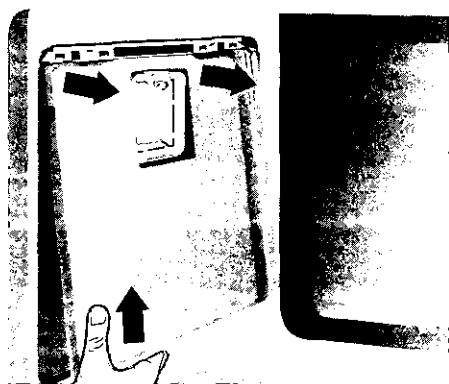
Het rek in het midden vastpakken en horizontaal tussen haken en rail naar binnen schuiven. Let er daarbij op dat het rek achter en voor goed in de gleuf past. Rek naar beneden klappen.

De katalytische zijplaten en het rek moeten goed op hun plaats zitten.

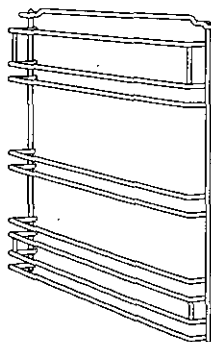
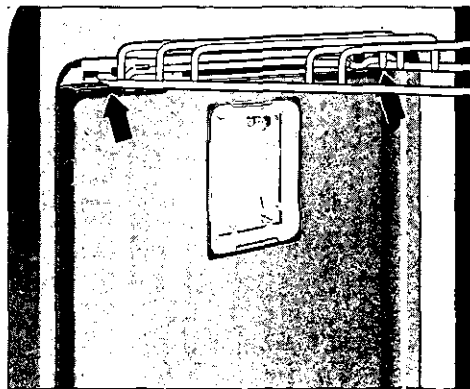
1.



2.

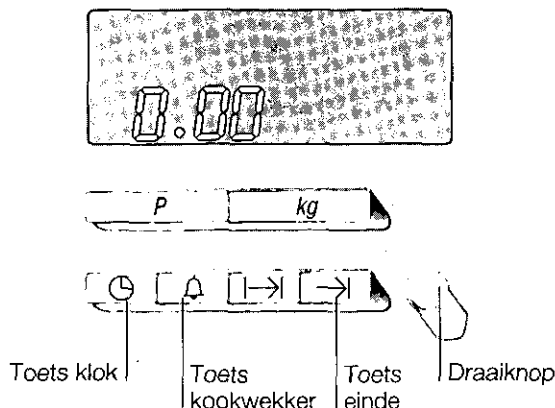


3.



De rekjes kunt u verwijderen om ze schoon te maken.

Instellen van de klok



Wanneer in het display drie nullen knipperen

Nadat het apparaat aangesloten is of nadat de stroom is uitgevallen, knipperen in het display drie nullen.

Stel de tijd van de dag in of schakel de elektronische klok uit.

Tijd van de dag instellen:

1. Wekkertoets en toets einde tegelijkertijd kort indrukken.
2. Meteen daarna met de draaiknop de tijd van de dag in uren en minuten instellen.

Elektronische klok uitschakelen:

Druk de toets klok in. Het display is donker.

Wanneer het display donker is

De elektronische klok is uitgeschakeld, het display is donker.

Druk de toets klok in en stel in zoals beschreven onder punt 1 en 2.

Veranderen van de tijd van de dag:

(bijv. van winter- naar zomertijd)

Stel in zoals beschreven onder punt 1 en 2.

Aanwijzingen:

- ☐ Wanneer u de tijd van de dag instelt, heeft u tussen punt 1 en 2 drie seconden tijd. Wanneer gedurende deze tijd niet met punt 2 wordt begonnen, gaan de drie nullen weer knipperen en moet u nog een keer vanaf het begin beginnen.
- ☐ Tussen 22.00 en 6.00 uur brandt het display voor de tijd minder helder.

Voordat u het apparaat in gebruik neemt

Uitschakelen van de elektronische klok

Let op: Alle instellingen die met behulp van de klok werken worden gewist.

Als u de elektronische klok niet nodig hebt, kunt u deze uitschakelen, waarmee u energie bespaart.

Toets klok  indrukken.

Het indicatievenster is donker.

Opnieuw inschakelen

De functiekiezer moet uitgeschakeld zijn, anders wordt het lopende ovenprogramma onderbroken.

Toets klok  indrukken.

Op het indicatievenster verschijnen drie nullen. U kunt de dagtijd, kookwekker of de tijdsduur instellen.

Attentie:

- ☐ De toets einde  kan alleen gebruikt worden als u de dagtijd hebt ingesteld.

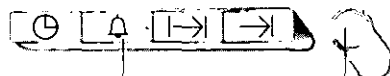
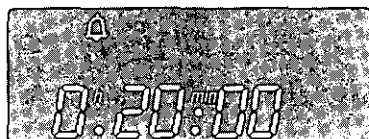
Oven verwarmen

De gesloten, lege oven gedurende 60 minuten verwarmen. Functiekiezer op , temperatuurkiezer op 250 zetten. Hierdoor wordt de reuk ten gevolge van nieuwheid geneutraliseerd.

De kookwekker

De kookwekker kunt u te allen tijde gebruiken, ook wanneer een programma is ingesteld op de elektronische klok. Daarom heeft hij een speciaal signaal. U kunt de rosbief automatisch laten uitschakelen en tegelijkertijd de kookwekker gebruiken om de kooktijd voor de macaroni in te stellen.

Zo stelt u in:



Toets kookwekker

Draaiknop

1. Toets kookwekker indrukken.
2. Binnen 3 seconden moet u met de draaiknop de tijdsduur instellen.
U kunt met de kookwekker ook seconden instellen.
3. De toets kookwekker opnieuw indrukken.

Als de tijd is verstreken, hoort u gedurende ca. $\frac{1}{2}$ minuut een signaal dat u met de toets kookwekker kunt uitschakelen.

Wissen:

De toets kookwekker twee keer kort indrukken.

Wat u verder nog moet weten:

- ☐ Als u tussendoor de resterende tijd wilt weten, dan drukt u de toets kookwekker in. Gedurende drie seconden verschijnt de resterende tijd op het indicatievenster.
- ☐ Als u geen dagtijd en geen programma hebt ingesteld, dan kunt u het verloop van de kookwekker op het indicatievenster aflezen.
- ☐ U kunt een tijd instellen tot maximaal 23 uur en 59 minuten.

Zo stelt u in

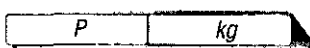
De oven moet de hand worden in- en uitgeschakeld:

1. Met de functiekiezer de gewenste verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkiezer de gewenste temperatuur of grill-stand instellen.

Als het gerecht klaar is: functiekiezer en temperatuurkiezer uitschakelen.

De oven moet automatisch worden uitgeschakeld:

De dagtijd moet ingesteld zijn



Toets
tijdsduur

Toets
einde



Draaiknop

1. Functiekiezer en temperatuurkiezer instellen.
2. Toets tijdsduur $\rightarrow$ indrukken.
Binnen 3 seconden moet u met het instellen van de tijd beginnen.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur in uren en minuten instellen.

Het programma loopt. De dagtijd verschijnt weer. Als u de dagtijd niet hebt ingesteld, dan ziet u op het indicatievenster het verloop van de ingestelde tijdsduur.

Corrigeren van de tijdsduur:

instellen zoals onder punt 2 en 3 beschreven.

Als de tijd is verstreken hoort u gedurende ca. $\frac{1}{2}$ minuut een signaal. Functiekiezer en temperatuurkiezer uitschakelen.

U kunt het signaal voortijdig uitschakelen door de toets kookwekker $\triangle$ één keer in te drukken.

Wat u verder nog moet weten:

- ☐ U kunt de resterende tijd op het indicatievenster laten verschijnen door de toets tijdsduur $\rightarrow$ in te drukken. Gedurende 3 seconden verschijnt de tijd.

zie volgende blz.

De oven moet automatisch worden in- en uitgeschakeld

De dagtijd moet ingesteld zijn

U moet dringend weg. Toch moet het eten precies op tijd op tafel staan. Dit is heel eenvoudig.

U stelt in zoals hiervoor beschreven. Nu stelt u nog het tijdstip in waarop het gerecht klaar moet zijn.

Let erop dat levensmiddelen die snel bederven, niet te lang in de oven staan.

4. Toets einde →I indrukken.

Op het indicatievenster verschijnt gedurende 3 seconden het tijdstip waarop het gerecht klaar is.

U kunt dit tijdstip naar later verschuiven.

5. Met de draaiknop de tijd instellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld.

De dagtijd verschijnt weer.

De oven schakelt op het juiste tijdstip in en uit.

Corrigeren:

stel opnieuw in.

Als de tijd is verstreken, hoort u gedurende ca. 1/2 minuut een signaal. Functiekiezer en temperatuurkiezer uitschakelen.

U kunt het signaal voortijdig uitschakelen door de toets kookwekker  één keer in te drukken.

Wat u verder nog moet weten:

- ☐ U kunt gedurende een lopend programma de resterende tijd en de eindtijd op het indicatievenster laten verschijnen door toets tijdsduur I→I of toets einde →I in te drukken. De tijd verschijnt gedurende drie seconden.

Zet de macaronisoufflé op het rooster op hoogte 3. Ovendeur sluiten.

1. Functiekiezer op  zetten.
2. Temperatuurkiezer op 210 °C zetten.
3. Toets tijdsduur I→I indrukken.

4. Met de draaiknop 35 minuten instellen.

Na 35 minuten is de macaronisoufflé klaar.

Het is 10.30 uur en u hebt nog het een en ander te doen. De macaronisoufflé moet om 12.00 uur klaar zijn. Dat is geen probleem. U moet wel de dagtijd hebben ingesteld. Instellen zoals onder punt 1 tot 4 beschreven.

5. Toets einde →I indrukken.

Op het indicatievenster verschijnt gedurende 3 seconden 11.05 uur, het tijdstip waarop de macaronisoufflé klaar is.

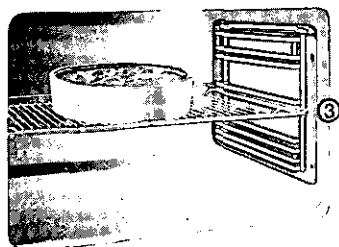
6. Met de draaiknop 12.00 uur instellen.

De dagtijd verschijnt weer.

De oven schakelt automatisch om 11.25 uur in en om 12.00 uur uit.

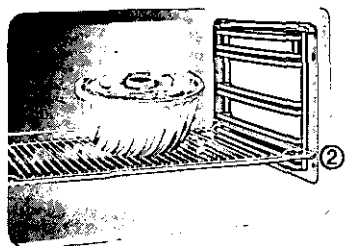
U kunt gaan eten.

Bijvoorbeeld:
macaronisoufflé
tabel: soufflé en gegratineerde gerechten



Tabellen

Taart en gebak



Welke bakvormen zijn geschikt?

Zwart metalen bakvormen zijn het meest geschikt. Bij hetelucht kunt u ook lichte bakvormen gebruiken. De baktijd is dan langer.

De tabellen:

de gegevens zijn van toepassing op gebak dat in een koude oven wordt geschoven. Hiermee bespaart u energie. Als u de oven toch wilt voorverwarmen, dan moet u de baktijden met 5–10 min. bekorten.

Temperatuur en baktijd zijn afhankelijk van soort en hoeveelheid deeg. Daarom zijn in de tabellen minimum- en maximumtijden/temperaturen aangegeven. Begin met de laagste instelling en verleng of verhoog deze de volgende keer als dat nodig mocht blijken.

Overigens: bij een lagere temperatuur wordt het gebak gelijkmatiger bruin.

De bakplaat met de afgeschuinde kant naar de achterwand van de oven in de oven schuiven tot u niet verder kunt.

Zet de bakvormen altijd in het midden op het rooster.

Cake/taart in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Baktijd, minuten
Cake (roerbeslag)	tulband-/ krans-/ cakevorm	2		150 – 170	50 – 60
		2		140 – 160	60 – 70
Taartbodem van zandtaartdeeg	springvorm	1		170 – 190	25 – 35
Taartbodem van roerbeslag	open vruchten-taartvorm	2		140 – 160	20 – 30
Biscuit-taart (water-biscuit), klopbeslag	springvorm	1		160 – 180	25 – 35
Kwark- of vruchtentaart*	zwarte springvorm	2		170 – 200	70 – 90
Vruchtencake (roerbeslag)	cakevorm/ tulbandvorm	2		150 – 170	50 – 60
Hartige taart* (bijv. quiches)	springvorm/ pievorm	1		150 – 170	60 – 80

* De taart ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

zie volgende blz.

Taart en Gebak

Gebak van de bakplaat		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Baktijd, minuten
Met droge garnering (roerbeglag)	1 bakplaat	3		140 - 160	25 - 35
	2 bakplaten	2 + 4		150 - 170	35 - 45
Met vochtige garnering (bijv. appelplaatkoek)	1 bakplaat*	3		170 - 190	35 - 45
	2 bakplaten	2 + 4		140 - 160	50 - 60
Biscuitrol (voorverwarmen)	1 bakplaat	3		170 - 190	12 - 20
Broodvlecht met 500 g meel	1 bakplaat	3		150 - 170	25 - 35
Broodstol met 500 g meel	1 bakplaat	3		140 - 160	55 - 65
Pizza	1 bakplaat	3		180 - 200	30 - 40
	2 bakplaten	2 + 4		160 - 180	40 - 50
Brood met 1,2 kg meel** (voorverwarmen)	braadslede/ bakplaat	2		190 - 210	40 - 50
Zuurdesembrood met 1,2 kg meel** (voorverwarmen)	braadslede/ bakplaat	2		250	8 - 10
				190 - 200	+ 45 - 50

* Voor erg vochtig vruchtengebak de braadslede/bakplaat gebruiken.

** Giet nooit water direct in de hete oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Baktijd, minuten
Koekjes	1 bakplaat	3		160 - 180	10 - 25
	2 bakplaten	2 + 4		140 - 160	25 - 35
	3 bakplaten*	1 + 3 + 4		140 - 160	30 - 40
Sprits	1 bakplaat	3		150 - 170	25 - 30
	1 bakplaat	3		130 - 150	20 - 25
	2 bakplaten	2 + 4		130 - 150	35 - 45
	3 bakplaten*	1 + 3 + 4		130 - 150	40 - 50
Schuimgebak	1 bakplaat	3		80 - 90	120 - 150
Soesjes	1 bakplaat	2		160 - 180	30 - 40
Makronen	1 bakplaat	2		120 - 140	30 - 40
	2 bakplaten	2 + 4		100 - 120	35 - 45
	3 bakplaten*	1 + 3 + 4		100 - 120	40 - 50

* De braadslede/bakplaat in het midden schuiven. De bovenste bakplaat kan eerder uit de oven worden gehaald.

Taart en gebak / Tips bij het bakken

Klein gebak		Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Baktijd minuten
Bladerdeeg	1 bakplaat	3		170 - 190	20 - 30
	2 bakplaten	2 + 4		170 - 190	25 - 35
	3 bakplaten*	1 + 3 + 4		170 - 190	30 - 40
Broodjes (bijv. kadetjes)	1 bakplaat	3		180 - 200	25 - 35

* De braadslede/bakplaat in het midden schuiven. De bovenste bakplaat kan eerder uit de oven worden gehaald.

Tips bij het bakken

U wilt uw eigen recept bakken.

Oriënteer u aan de hand van de gegevens in de tabellen voor soortgelijk gebak.

Zo stelt u vast of het gebak gaar is.

Prik 10 min. voor het einde van de baktijd met een satéprikker in het gebak op de plaats waar dit het hoogst is. Als er geen deeg aan de prikker blijft kleven, dan is het gebak gaar.

Het gebak zakt in elkaar.

Gebruik de volgende keer minder vocht of stel de temperatuur 10 graden lager in. Houd u aan de roertijden die in het recept worden aangegeven.

Het gebak is in het midden prachtig hoog maar aan de rand ingezakt.

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

Het gebak wordt aan de bovenkant te donker.

Schuif het gebak lager in de oven, kies een lagere temperatuur en laat het gebak iets langer bakken.

Het gebak wordt aan de onderkant te donker.

Schuif het gebak hoger in de oven en stel de volgende keer een lagere temperatuur in.

De vruchtentaart is aan de onderkant te licht. Het sap loopt over de rand van de bakplaat.

Gebruik de braadslede/bakplaat die dieper is.

Het gebak is te droog.

Als het gebak klaar is met een prikker gaatjes erin prikken. Met vruchtesap of alcoholhoudende drank besprenkelen. Stel de volgende keer de temperatuur 10 graden hoger in en bekort de baktijd.

zie volgende blz.

Tips bij het bakken

Het brood of gebak (bijv. kwarktaart) ziet er prachtig uit maar is van binnen nog klef.

Gebruik de volgende keer minder vocht en laat het gebak bij een lagere temperatuur iets langer bakken. Bij een vochtige garnering de taartbodem eerst voorbakken, met gemalen amandelen of paneermeel bestrooien en pas daarna de garnering erop leggen. Houd u aan het recept en de aangegeven baktijden.

U hebt op 2 of 3 niveaus gebakken. Het gebak op de bovenste bakplaat is donkerder dan dat op de onderste plaat.

Kies een lagere temperatuur. Het gebak wordt dan gelijkmatiger bruin. Ook al zijn de bakplaten tegelijkertijd in de oven geschoven, toch is het gebak niet altijd tegelijkertijd gaar. Laat de onderste bakplaten 5–10 min. langer bakken of schuif ze iets eerder in de oven.

De koekjes plakken aan de bakplaat vast.

Schuif de bakplaat nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm.

Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek hem een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

Tips om energie te besparen:

- ☐ Gebruik zwart metalen bakvormen. Deze nemen de hitte beter op.
- ☐ Alleen voorverwarmen als dit in het recept staat aangegeven.
- ☐ Bij langere baktijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en de nog aanwezige warmte benutten om het gebak verder gaar te bakken.
- ☐ Als u meer dan één taart wilt bakken, bak ze dan naast elkaar of na elkaar.

Vlees, gevogelte, vis

Welk serviesgoed is geschikt?

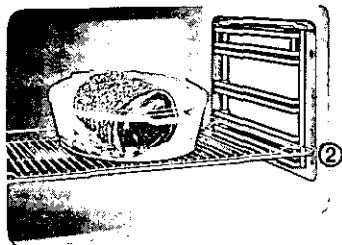
In principe elk serviesgoed, dat ovenvast is.

Het serviesgoed in het midden op het rooster zetten.

Voor grote braadstukken kunt u ook de braadslede/bakplaat gebruiken.

Zet glazen serviesgoed, nadat u het uit de oven hebt gehaald, op een droge doek. Niet op een koude of natte ondergrond. Het glas kan springen.

Aanwijzingen bij het braden.



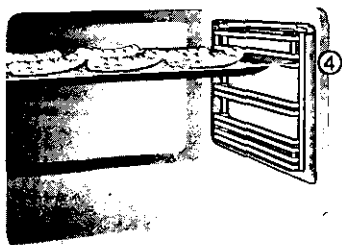
Het braadresultaat is afhankelijk van soort en kwaliteit van het vlees.

Aan mager vlees 2-3 eetlepels vocht toevoegen; aan stoofvlees 8-10 eetlepels, afhankelijk van de grootte.

Vlees na de helft van de braadtijd keren.

Na afloop van de braadtijd het braadstuk nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten rusten.

Aanwijzingen bij het grillen.



Altijd in een gesloten oven grillen!

De grillades moeten ongeveer even dik zijn (min. 2-3 cm). Ze worden dan gelijkmatig bruin en blijven van binnen sappig. Biefstuk altijd ongezoeten grillen.

De grillades worden direct op het rooster gelegd. Hebt u maar één stuk te grillen, leg het dan op het middelste gedeelte van het rooster. U verkrijgt dan het beste resultaat.

Om het vleessap op te vangen en de bodem van de oven schoon te houden, schuift u ook nog de braadslede/bakplaat eronder op hoogte 1 in de oven.

De grillades na ca. twee derde van de in de tabellen aangegeven tijd keren.

U zult misschien merken dat het grill-element tijdens het grillen automatisch aan- en uitgaat. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de grill-stand die u hebt ingesteld.

zie volgende blz.

Vlees, gevogelte, vis

Vlees

De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.

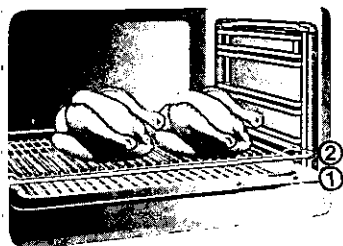
De in de tabellen aangegeven tijden zijn richttijden. Ze zijn afhankelijk van soort en kwaliteit van het vlees.

Soort vlees	Gewicht	Servies-goed	Hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur °C, grill	Duur, minuten
Gestoofd rundvlees (bijv. ribstuk)	1 kg	gesloten	2		210 - 230	80
	1,5 kg		2		210 - 230	90
	2 kg		2		210 - 230	100
Rundvlees (lendestuk)	1 kg	open	2		200 - 220	70
	1,5 kg		2		190 - 210	80
	2 kg		2		180 - 200	90
Rosbief, rosé*	1 kg	open	2		220 - 240	40
Biefstuk, doorbakken		rooster	5		stand III	20
Biefstuk, rosé		rooster	5		stand III	15
Varkensvlees zonder zwaard (bijv. schouderstuk)	1 kg	open	2		180 - 200	100
	1,5 kg		2		170 - 190	140
	2 kg		2		160 - 180	160
Varkensvlees met zwaard **	1 kg	open	2		190 - 210	100
	1,5 kg		2		180 - 200	140
	2 kg		2		180 - 200	160
Casselerrib met been	1 kg	gesloten	2		210 - 230	70
Gehakt	750 g	open	2		150 - 170	70
Worstjes	ca. 750 g	grillplaat en braadslede/ bakplaat	4		stand III	15
Kalfsfricandeau	1 kg	open	2		180 - 200	80
	2 kg		2		160 - 180	150
Lamsbout zonder been	1,5 kg	open	2		160 - 180	120

* Rosbief na de helft van de tijd keren. Als het vlees gaar is, in aluminiumfolie verpakken en 10 minuten in de oven laten rusten.

** Bij varkensvlees het zwaard insnijden. Het vlees, als het gekeerd moet worden, eerst met het zwaard naar onderen in het serviesgoed leggen.

Gevogelte



De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.

Het gevogelte wordt prachtig knapperig en bruin als u het tegen het einde van de braadtijd bestrijkt met boter, zout water, het opvangen vet of met sinaasappelsap.

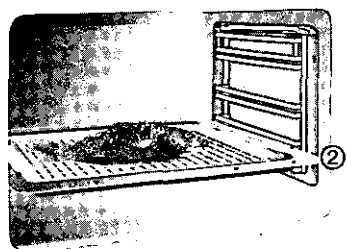
Heel gevogelte na twee derde van de grilleertijd keren.

Bij eend of gans de huid onder de vleugels inprikken, zodat het vet eruit kan lopen.

Als u direct op het rooster grilleert: braadslede/bakplaat samen met de grillplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Gevogelte	Gewicht	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Duur, minuten
Halve kip 1-4 stuks	à 400 g	grillplaat en braadslede/ bakplaat	2		200 - 220	40 - 60
Kippebouten	500 g	grillplaat en braadslede/ bakplaat	2		200 - 220	30 - 40
Hele kip 1-4 stuks	à 1 kg	rooster	2		190 - 210	50 - 80
Eend	1,7 kg	rooster	2		190 - 210	90 - 100
Gans	3 kg 4 kg	rooster	2 2	 	160 - 180 150 - 170	110 - 130 140 - 160
Babykalkoen	3 kg	rooster	2		170 - 190	80 - 100
2 Kalkoen- bouten	à 800 g	grillplaat en braadslede/ bakplaat	2		180 - 200	90 - 110

Vis



De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.

Vis	Gewicht	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Duur, minuten
Vis, gegrilleerd	à 300 g	grillplaat en	3		stand II	18 – 20
	1 kg	braadslede/	2		190 – 200	45 – 50
	1,5 kg	bakplaat	2		180 – 190	50 – 60
Vis in moten Koteletten	à 300 g	grillplaat en braadslede/ bakplaat	4		stand III	20 – 25

Tips bij het braden en grillen

Het braadstuk is te donker geworden en het korstje is hier en daar verbrand.

Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.

Het braadstuk ziet er prachtig uit maar de jus is aangebrand.

Gebruik de volgende keer een kleinere pan/schaal of voeg iets meer vocht toe.

Het braadstuk ziet er prachtig uit maar de jus is te licht en waterig.

Gebruik de volgende keer een grotere pan/schaal en voeg iets minder vocht toe.

Ik vind in de tabel geen gegevens over het gewicht van het braadstuk.

Gebruik de gegevens die bij een iets lager gewicht horen en verleng de braad- of grilleertijd.

Soufflé, gegratineerde gerechten, toast / Kant-en-klare diepvriesprodukten

Soufflé, gegratineerde gerechten, toast

De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.

Gerecht	Serviesgoed	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Duur, minuten
Zoete soufflé (bijv. kwarksoufflé met vruchten)	soufflévorm	3		160 - 180	45 - 55
Hartige soufflé met gare ingrediënten (bijv. macaronisoufflé)	soufflévorm of braadslede/bakplaat	3 3	 	210 - 230 210 - 230	30 - 40 20 - 30
Hartige soufflé met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	soufflévorm of braadslede/bakplaat	2 2	 	150 - 170 150 - 170	55 - 70 55 - 70
Strudel, zoet	soufflévorm of braadslede/bakplaat	2		150 - 170	55 - 65
Toast bruinen 4 stuks 9 stuks	rooster of grillplaat	5 5	 	stand III stand III	6 - 7 4 - 5
Toast gratineren 4 stuks 9 stuks	rooster of grillplaat	4 4	 	stand III stand III	7 - 10 5 - 8

Kant-en-klare diepvriesprodukten

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

De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een koude oven.

Gerecht		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Duur, minuten
Strudel met vruchten*	braadslede/bakplaat	2		170 - 190	40 - 50
Strudel met een andere vulling*	braadslede/bakplaat	2		150 - 170	50 - 60
Kant-en-klare gebak	originele verpakking op het rooster	2		190 - 200	50 - 60
Patates frites	grillplaat en braadslede/bakplaat	3		240 - 250	25 - 30
Pizza	grillplaat of braadslede/bakplaat	2		170 - 190	20 - 30
Pizza-baguette	rooster	3		190 - 210	15 - 20

* Bij strudel de braadslede/bakplaat met bakpapier bekleden.

De braadautomaat voor stoofvlees

De braadautomaat is alleen geschikt voor het braden van vlees in gesloten serviesgoed. Gebruik daarom altijd braadschalen met een passend deksel. Het voordeel: de oven blijft schoon.

Tijdens de laatste 30 minuten verwarmt de bakoven niet meer en de verlichting van de bakoven schakelt uit. Gedurende die tijd gaart uw schotel na. Op die manier gaat het gerecht bijzonder lekker smaken.

Welk serviesgoed is geschikt?

Gebruik serviesgoed van gietijzer, geëmailleerd plaatstaal, vuurvast glas en ceramiek of geglazuurd aardewerk.

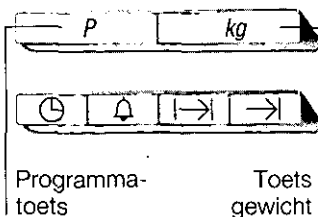
Niet geschikt is serviesgoed van aluminium, roestvrij staal, ongeglaazuurd aardewerk en kookgerei met kunststof handvaten die niet bestand zijn tegen hitte.

Zo bereidt u voor:

- ☐ Weeg het verse of bevroren vlees en zoek in de braadtabel het bijpassende programma. Onthoud het nummer van het programma en het gewicht van het braadvlees.
- ☐ Kies serviesgoed dat groot genoeg is. Het vlees kan namelijk tijdens het braden uitzetten. Tussen vlees en deksel moet ca. 4 cm ruimte zijn.
- ☐ Het vlees kruiden en met zoveel water in de schaal leggen dat de bodem bedekt is. Vergeet niet de schaal te sluiten.
- ☐ Schuif het vlees op hoogte 2 in de koude oven.

Als u vooraf wilt weten hoe lang het duurt tot het vlees gaar is: instellen zoals onder punt 1 tot 5 beschreven. Op het indicatievenster verschijnt de braadtijd. U kunt het programma afbreken door de functiekiezer uit te schakelen.

Zo stelt u in:



Draaiknop

1. Functiekiezer op  zetten.
Op het indicatievenster knippert symbool P.

De braadautomaat

2. Programmatoets indrukken.
Symbool P brandt. Op het indicatievenster verschijnt 01 voor programma 1.
Opmerking: tussen de verschillende in te toetsen waarden heeft u telkens 3 seconden tijd, anders moet u corrigeren.
3. Het gewenste programmanummer met de draaiknop instellen.
Op het indicatievenster knippert symbool kg.
4. Toets gewicht indrukken.
Symbool kg brandt. Op het indicatievenster verschijnt 0.5 voor het laagste gewicht.
5. Met de draaiknop het juiste gewicht instellen.
De klok neemt het invoeren over. Op het indicatievenster verschijnt de braadtijd. Het programma loopt.

Corrigeren:

functiekiezer uitschakelen en opnieuw instellen.

Als de tijd is verstreken hoort u gedurende ca. 1/2 minuut een signaal. Functiekiezer uitschakelen.

Als u langere tijd weg wilt gaan, dan kan de oven automatisch worden in- en uitgeschakeld.

Wel moet de dagtijd zijn ingesteld!

Gebruik uitsluitend vers vlees. Niet gekoeld vlees is al gauw aan bederf onderhevig.

Instellen zoals onder punt 1 tot 5 beschreven.

6. Toets einde → indrukken.
Op het indicatievenster verschijnt gedurende drie seconden het tijdstip waarop het vlees klaar is. U kunt dit tijdstip naar later verschuiven.
7. De gewenste tijd voor het uitschakelen van de oven met de draaiknop instellen.

De oven schakelt op het juiste tijdstip in en uit.

Corrigeren:

functiekiezer uitschakelen en opnieuw instellen.

Als de tijd is verstreken hoort u gedurende ca. 1/2 minuut een signaal. Functiekiezer uitschakelen.

Wat u verder nog moet weten:

- ☐ Als u tussendoor het programmanummer of het gewicht wilt opvragen, druk dan de toets programma, resp. gewicht in. Gedurende 3 seconden verschijnen de gegevens op het indicatievenster.

zie volgende blz.

De braadautomaat

Braadtabel

De braadtabel geldt voor het inschuiven van gerechten in een koude oven.

Vers vlees	Programmatoets indrukken	Programma- nummer	Toets gewicht indrukken	Gewicht in kg
Rundvlees	x	1	x	0,5-4,0
Varkensvlees	x	2	x	0,5-4,0
Kalfsvlees	x	3	x	0,5-2,5
Lamsvlees	x	4	x	0,5-2,5
Gevogelte, casselerrib met been	x	5	x	0,5-2,5
Hert, schapevlees, wildzwijn	x	6	x	0,5-2,5
Ree, klein wild	x	7	x	0,5-3,0

Ingevroren vlees	Programmatoets indrukken	Programma- nummer	Toets gewicht indrukken	Gewicht in kg
Rundvlees	x	8	x	0,5-3,0
Varkensvlees	x	9	x	0,5-2,0
Kalfsvlees	x	10	x	0,5-2,5
Lamsvlees	x	11	x	0,5-2,5
Gevogelte, casselerrib met been	x	12	x	0,5-2,5
Hert, schapevlees, wildzwijn	x	13	x	0,5-2,5
Ree, klein wild	x	14	x	0,5-3,0

Tips bij de braadautomaat

Het braadstuk is aan de bovenkant niet bruin genoeg.

Het serviesgoed is niet geschikt (roestvrijstaal?) of te hoog. Zet het braadstuk in open serviesgoed nog een tijdje onder de grill.

Het braadstuk ziet er prachtig uit maar de saus is aangebrand.

Gebruik de volgende keer een kleinere schaal of gebruik meer vocht.

Het braadstuk ziet er prachtig uit maar de saus is te licht en waterig.

Gebruik de volgende keer een grotere schaal en gebruik minder vocht.

Ontdooien

Vorbereiden:

Levensmiddelen uit de verpakking nemen en met een passend vaatwerk op het rooster leggen.

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

Zo stelt u in:

Temperatuurgevoelige diepvriesprodukten:

slagroom- en crèmegebak, gebak met chocolade- of suikerglazuur, vruchten enz.

1. Diepvriesprodukten op hoogte 2 in de oven schuiven.
2. Functiekiezer op  zetten.

De temperatuurkiezer blijft uitgeschakeld.

Andere diepvriesprodukten:

Kip, worst en vlees, brood, broodjes, taart en ander gebak.

Gevogelte met de borst naar onderen op het bord leggen.

Diepvriesprodukten met hittebestendige folie afdekken.

1. Diepvriesprodukten op hoogte 2 in de oven schuiven.
2. Functiekiezer op  zetten.
3. Temperatuurkiezer op 50 °C zetten.

Wat u verder nog moet weten: de ontdooitijden zijn afhankelijk van soort en hoeveelheid van de levensmiddelen.

Drogen

Vorbereiden:

- ☐ Gebruik alleen eersteklas fruit en groente. Grondig wassen.
- ☐ Goed laten afdruipeu of afdrogeu.
- ☐ Bedek de bakplaat met bakpapier.

Zo stelt u in:

1. Functiekiezer op  zetten.
2. Temperatuurkiezer instellen zoals in de tabellen aangegeven.

Soort, hoeveelheid	Hoogte	Temperatuur °C	Duur, uren
600 g appels in ringen	2 + 4	50 – 80	ca. 5
800 g peren in stukken	2 + 4	50 – 80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	2 + 4	50 – 80	ca. 10
800 g champignons in plakjes	2 + 4	50 – 80	ca. 5
200 g schoongemaakte keukenkruiden	2 + 4	50 – 60	ca. 3

Attentie: erg vochtig fruit of groente een aantal malen keren. Na het drogeu de levensmiddelen onmiddellijk van het papier losmaken.

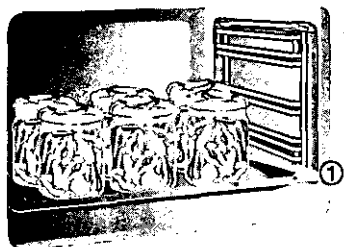
Wecken

Vorbereiden:

- ☐ Gebruik alleen eersteklas fruit en groente. Grondig wassen.
- ☐ De inmaakglazen en weckringen moeten schoon en onbeschadigd zijn.
De glazen dienen liefst even groot te zijn. De hoeveelheden hebben betrekking op ronde glazen van 1 liter.
- ☐ Let erop dat de rand van het inmaakglas na het vullen met de levensmiddelen schoon is. Rubber ring en deksel nat maken, op de gevulde inmaakglazen leggen en de glazen met een beugel afsluiten.
- ☐ De aangegeven tijden zijn richtwaarden.
Kamertemperatuur, aantal glazen, hoeveelheid en temperatuur van de inhoud van de glazen zijn verschillend. Kijkt u voordat u over- of uitschakelt eerst of de inhoud van de glazen echt borrelt.

Wecken

Zo stelt u in:



1. Braadslede/bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven. De inmaakglazen met wat tussenruimte in de braadslede/bakplaat zetten.
2. Braadslede/bakplaat vullen met $\frac{1}{2}$ l heet water (ca. 80 °C).
3. Oven sluiten.
4. Functiekiezer op  zetten.
5. Temperatuurkiezer op 140–150 °C zetten.

Inmaken van fruit

Zodra het vocht in de glazen gaat borrelen (er stijgen kort na elkaar belletjes op) – dit is na ca. 30–40 min. – functiekiezer en temperatuurkiezer uitschakelen.

Na 25 tot 30 minuten moet u de glazen uit de oven nemen. Wanneer de afkoeling langer duurt, kan kiemvorming en verzuring plaats vinden.

Inmaken van groente

Zodra het vocht in de glazen gaat borrelen, de temperatuurkiezer terugzetten op ca. 120–140 °C.

In de tabellen kunt u zien wanneer u de oven kunt uitschakelen.

Soort levensmiddelen glazen van 1 liter	Vanaf het borrelen, minuten	Nawarmte, minuten
Fruit		
– appels, aalbessen, aardbeien	uitschakelen	ca. 25
– kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	uitschakelen	ca. 30
– appelmoes, peren, pruimen	uitschakelen	ca. 35
Groente met koud kook vocht		
– komkommers	uitschakelen	ca. 25
– rode bietjes	ca. 30	ca. 30
– spruitjes	ca. 40	ca. 30
– bonen, koolrabi, rode kool	ca. 50	ca. 30
– erwten	ca. 60	ca. 30

Attentie: de inmaakglazen, nadat u ze uit de oven hebt genomen, niet op een koude of natte ondergrond zetten. De glazen kunnen springen.

Onderhoud

Buitenkant van het apparaat

Het apparaat alleen met een vochtig doekje afnemen. Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen. Hierdoor kunnen matte plekken ontstaan. Mocht zo'n middel per ongeluk toch op het apparaat komen, was het dan onmiddellijk met water af.

Kleine kleurverschillen aan de voorkant van het apparaat ontstaan door het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.

Het ovenglas is in verband met de produktie niet helemaal vlak. Deze oneffenheden zijn bij apparaten met een spiegellende voorkant afhankelijk van de gezichtshoek zichtbaar.

Oven

De oven is geëmailleerd. Email moet bij zeer hoge temperaturen worden ingebrand. Daardoor kunnen kleine kleurverschillen ontstaan.

Zijkanten van dun plaatmateriaal kunnen niet compleet worden geëmailleerd en kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen roest is gewaarborgd.

Uw oven blijft langer mooi als u de volgende instructies opvolgt:

Gebruik geen harde schuursponsjes.

Vruchtesap dat van de bakplaat druppelt, veroorzaakt vlekken die ook met een ovenreiniger niet meer verwijderd kunnen worden. Bij het bakken van erg vochtig vruchtengebak de bakplaat niet overbeladen.

U kunt beter de diepere braadslede/bakplaat gebruiken.

Reiniging van katalytisch email

De achter- en bovenwand en delen van de zijwand hebben een laag zelfreinigend, katalytisch email. Ze reinigen zichzelf terwijl de oven in gebruik is.

Toch kan het wel eens voorkomen dat flinke vetspatten pas verdwijnen na herhaald gebruik van de oven.

Restanten van kruiden e.d. kunt u met een zacht borsteltje of droog doekje verwijderen.

Lichte verkleuringen van het email hebben geen invloed op het zelfreinigingsproces.

Het reinigen van de andere geëmailleerde delen

Wanneer de vloer van de oven niet al te vuil is, kunt u haar schoonvegen met een doek en een heet sopje of azijnwater.

Bij ernstige vervuiling kunt u het beste een ovenreiniger gebruiken.

☐ De koude oven hiermee behandelen.

☐ Het middel laten inwerken.

Bij hardnekkige vlekken de oven max. 2 minuten op 50 °C verwarmen. Vooral niet langer! Er ontstaan anders vlekken op het email.

☐ De oven met een nat doekje afnemen.

Het lampglasje van het ovenlampje wordt net als de rest van de oven schoongemaakt.

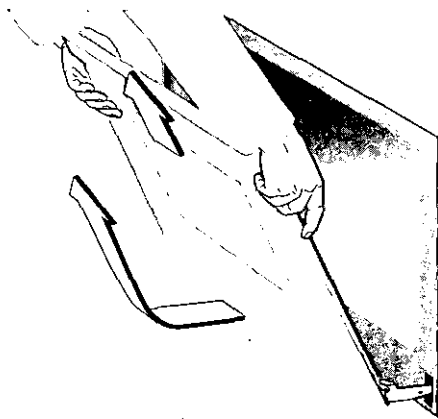
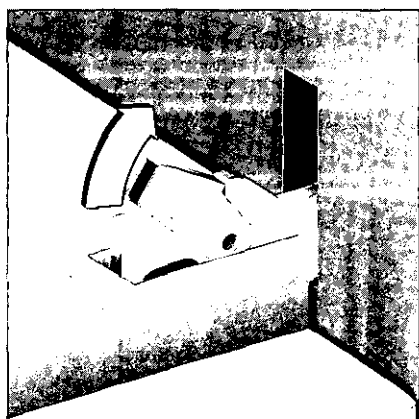
Reinigen van de rekjes

Rekjes uit de oven verwijderen. Gebruik een spons en afwasmiddel voor het schoonmaken. Gebruik poetsponsjes voor hardnekkig vuil. Na het reinigen de rekjes weer aanbrengen.

Toebehoren

Het toebehoren onmiddellijk na gebruik in een sopje laten weken. Eventuele restanten kunt u daarna eenvoudig met een borstel of sponsje verwijderen.

Meer gemak bij het schoonmaken



☐ U kunt de ovendeur eraf halen: grendel tot aan de aanslag naar boven trekken. Deur zover sluiten tot ze er naar boven kan worden uitgetrokken.

☐ U kunt de ovenverlichting inschakelen: de functiekiezer op ☒ zetten.

Kleine storingen zelf verhelpen

Bij een storing gaat het vaak maar om een kleinigheid. Neem a.u.b. de volgende aanwijzingen in acht, voordat u de hulp van de Servicedienst inroept.

Het fornuis kan niet worden aangezet:

- ☐ Controleer of de zekeringen voor het fornuis in orde zijn.
- ☐ Controleer of de stroom is uitgevallen.

De elektronische klok kan niet worden ingesteld:

- ☐ De drie nullen knipperen. Stel de dagtijd of het programma opnieuw in.
- ☐ Als het indicatievenster donker is, drukt u de toets klok in. U kunt nu instellen.

De indicatie van de dagtijd is plotseling donker:

- ☐ U hebt per ongeluk de toets klok ingedrukt, waardoor u de elektronische klok hebt uitgeschakeld. Alles wat u hebt ingetoetst is nu gewist, maar de oven blijft werken. U kunt de oven uitschakelen door de functiekiezer en de temperatuurkiezer uit te schakelen.

U kunt de uitschakeltijd niet naar een later tijdstip verschuiven:

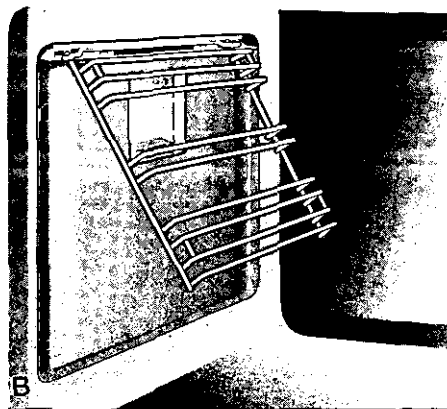
- ☐ De dagtijd moet ingesteld zijn.

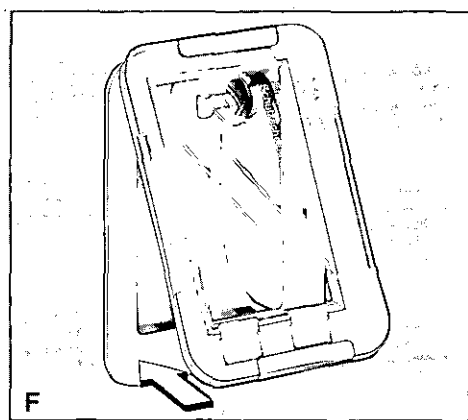
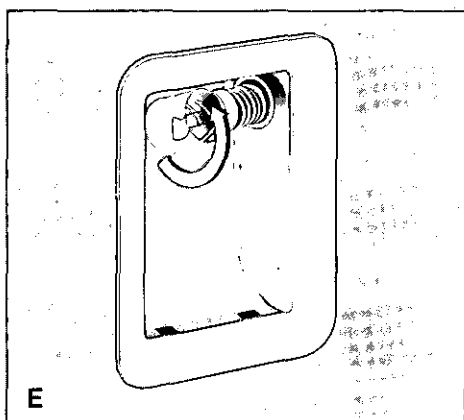
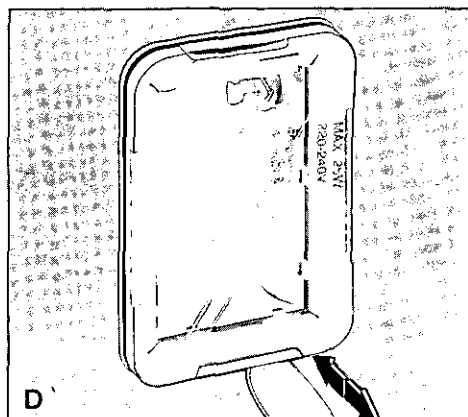
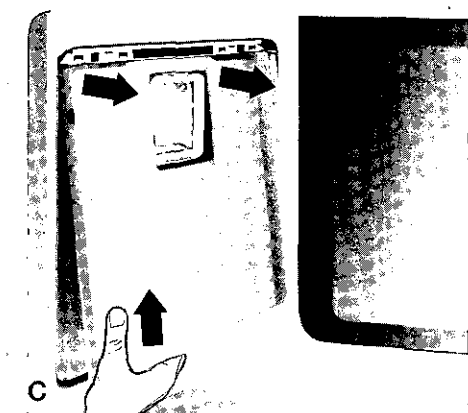
Vervangen van het ovenlampje

Als een ovenlampje niet brandt, dan moet het vervangen worden. Dit kunt u zelf. Hittebestendige lampjes zijn tegen meerprijs verkrijgbaar bij de Servicedienst of bij uw leverancier. Geef altijd het E-nr. en FD-nr. van uw apparaat op. Alleen deze lampjes gebruiken.

U gaat als volgt te werk:

1. Zekeringen van de oven in de zekeringenkast uitschakelen.
2. Een vaatdoek in de koude oven leggen om beschadiging te voorkomen.
3. Rekjes en katalytische plaat verwijderen (A, B, C).
4. Glazen afscherming verwijderen. Gebruik daarvoor de steel van een lepel (D).
5. Lamp losschroeven door linksom draaien en vervangen door een lamp van hetzelfde type (E).
6. Glazen afscherming weer aanbrengen (F). Zorg dat de drie veren vastklikken.
7. Rekjes en katalytische plaat weer aanbrengen.
8. Vaatdoek uit de oven nemen.
9. Zekeringen inschakelen en tijd opnieuw instellen.





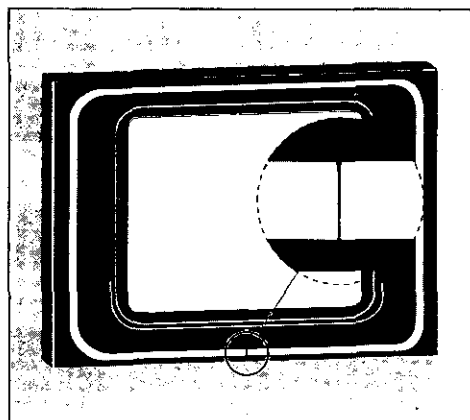
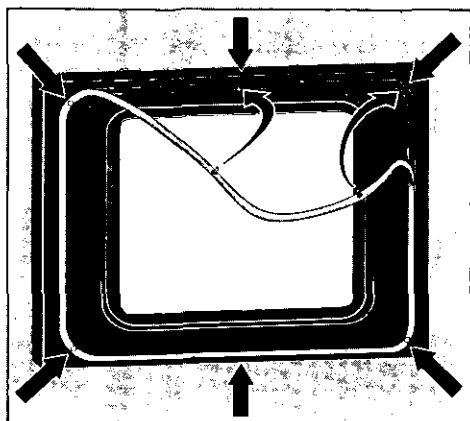
Vervangen van de deurafdichting

Een defecte afdichting van de deur kan worden vervangen. Een nieuwe afdichting voor uw apparaat is verkrijgbaar bij de Servicedienst. Geef het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat aan:

Aan de afdichting zijn 6 haakjes bevestigd. Deze worden aan de deur vastgemaakt.

Aanwijzing:

De las onder in het midden van de afdichting is normaal.



Reparatie

Als de tips u niet geholpen hebben, schakel dan de Servicedienst in. Reparaties mogen alleen door een door de fabriek opgeleid monteur worden uitgevoerd. Ondeskundige reparaties kunnen gevaar voor de gebruiker opleveren. Adres en telefoonnummer van de Servicedienst kunt u vinden in het telefoonboek of in de meegeleverde brochure met serviceadressen.

Als u de hulp van de Servicedienst inroept, geef dan het E-nummer en het FD-nummer op. U vindt deze nummers op het typeplaatje aan de rechterzijde van de ovendeur. Vul meteen hier de gegevens van uw apparaat in, zodat u in geval van storing niet lang hoeft te zoeken.

E-nr.

FD-nr.

Aantekening

Med Deres nye ovn får De endnu mere glæde ved madlavningen.

For at få glæde af alle de tekniske fordele, bør De læse denne betjeningsvejledning.

Betjeningsvejledningen gælder for komfurer i forskellige landudførelser, og er derfor flersproglig. Bogen er forsynet med et register over de forskellige sprog, så De hurtigt kan finde frem til det sprog De ønsker.

I starten af betjeningsvejledningen er der omtalt vigtige ting for Deres sikkerhed. De vil lære de enkelte dele på Deres nye komfur at kende. Vi viser hvad komfuret kan og hvordan det betjenes. Tabellerne er bygget op således, at De skridt for skridt, kan indstille Deres nye ovn. De finder den ret De ønsker at lave, det passende service, hvilken lille retten skal placeres på, og den optimale indstillingsværdi, alt er naturligvis testet i vort Kogestudie.

For at Deres nye ovn forbliver pæn i mange år, giver vi nogle tips til vedligeholdelse og rengøring. Skulle der opstå en fejl – kan de på de sidste sider finde informationer, hvordan De selv kan afhjælpe mindre fejl.

Har De spørgsmål? Slå da først op i indholdsfortegnelsen. Her finder De hurtigt det De har brug for.

Vi ønsker dem god fornøjelse med madlavningen.

Vigtige bemærkninger

Hvordan De kommer af med emballagen og det gamle komfur	158
Opstilling og tilslutning	158
Sikkerhedsanvisninger	159
Således undgår De at skade apparatet	159

Det er Deres nye ovn

Betjeningspanelet	160
Ovnfunktioner	162
Lynopvarmning	163
Bageovn og tilbehør	164

Før første anvendelse

Montage af katalytiske sidevægge	165
Indstilling af klokkeslet	166
Sluk for elektronikur	167
Opvarmning af bageovn	167

Minutur

	168
--	-----

Indstilling af bageovn

Således indstiller De:	
når De selv skal slukke	169
når ovnen skal slukke automatisk	169
når ovnen selv skal starte og slukke på automatik	170

Tabeller

Kager og bagværk	171
Tips ved bagning	173
Kød, fjerkræ, fisk	175
Tips til stegning og grillning	178
Gratin, toast	179
Dybrosne færdigretter	179

Indholdsfortegnelse

	side
Stegeautomatik	
Således indstiller De	180
Stegetabel	182
Tips ved stegeautomatik	183
Optøning	183
Tørring	184
Henkogning	184
Således vedligeholder De Deres komfur	
Vedligeholdelse	186
Forstyrrelser, reparation	
En fejl – hvad skal man gøre?	188
Udskiftning af pæren	189
Udskiftning af dørpakning	191
Reparation, E-nr. og FD-nr.	191

Udsmidning af emballage og det gamle komfur

- ☐ For at vore produkter kan transporteres, har de en god beskyttende emballage, dette er nødvendigt, for at der ikke skal opstå skader på apparaterne under transport. Alle anvendte materialer er miljøvenlige og kan genbruges. Trædele er ikke kemisk behandlet. Pap består af 80 til 100% genbrugsmateriale. Plastic er af Polyethylen (PE), bånd er af Polypropylen (PP), og flamingo er af freonfrit Polystyrol (PS). Materialerne er rene kulbrinte forbindelser og kan genbruges. Gennem rensning og videreanvendelse, kan der spares råstoffer, og affaldsmængden formindskes. De kan aflevere emballagen til den forhandler, hvor De har købt apparatet.
- ☐ Kontakt Deres genbrugscenter før det gamle komfur smides ud.

Tilslutning

- ☐ Før De anvender Deres nye apparat, bør De læse betjeningsvejledningen grundigt igennem. Denne indeholder vigtige informationer for Deres sikkerhed, brugen af apparatet samt vedligeholdelse.
- ☐ Gem betjenings- og opstillingsvejledning. De kan få brug for dem på et senere tidspunkt.
- ☐ Er apparatet beskadiget, må dette ikke tages i brug.
- ☐ Opstilling og tilslutning af apparatet, skal foretages af en fagmand. Bliver apparatet fejltilsluttet, og der derved opstår skader på apparatet, bortfalder garantien.
- ☐ Vore apparater opfylder de nødvendige sikkerhedsbestemmelser for elektriske apparater. Reparationer bør kun gennemføres af faguddannet reparatører. Hvis et apparat bliver repareret af en ukyndig, kan der opstå fare for Dem selv.

Dette bør De være opmærksom på

Sikkerhedsinstrukser

- ☐ Anvend kun ovnen til madlavning.
- ☐ Overfladerne på varme- og kogegrej bliver varme under brug. Bageovnens indvendige overflader, varmeelementerne og ventilationsudgangen bliver meget varme. Derfor skal børn principielt holdes borte herfra.
- ☐ Overophedet fedt og olie kan antænde sig selv. Bliv i nærheden, når De tilbereder retter med fedt og olie – f. eks. pommes frites.
- ☐ Ledninger til elektriske apparater må ikke komme i berøring med de varme kogeplader, eller komme i klemme i den varme ovndør. Dette kan skade kabelisoleringen.
- ☐ Ved defekter skal komfuret straks sættes ud af drift. Slå sikringen fra.
- ☐ Opbevar ikke brandbare genstande i ovnen eller på kogepladerne. De kan utilsigtet komme til at tænde for komfuret.

Således undgår De at skade ovnen

- ☐ Der må ikke lægges en bageplade i bunden af ovnen, bunden må heller ikke beklædes med alufolie. Der kan opstå varmophobning, så bage og stegetiderne ikke passer mere, og emaljen beskadiges.
- ☐ Hæld ikke vand direkte ind i den varme bageovn. Dette kan medføre emalje skader.
- ☐ Frugtsaft, som drypper fra bagepladen, efterlader pletter, som ikke kan fjernes mere. Anvend derfor altid den dybe universalbradepande.
- ☐ Stil eller sæt Dem aldrig på ovndøren eller spisevognen.
- ☐ Døren til bageovnen skal slutte godt til. Fjern derfor smuds omkring dørpakning og – flader.

Dette er Deres nye ovn

Betjeningspanel

Betjeningsknapperne er forsænkbare. Der trykkes på knappen, og denne kommer ud eller forsænkes. For at forsænke betjeningsknapperne, skal disse være i nulstilling.

Drejeknappen til elektronikuret er forsænkbar, tryk på knappen, og denne kommer ud eller forsænkes.

Funktionsvælger

7 forskellige ovnfunktioner



Over-/undervarme



Varmluft



3D-varmluft



Varmluft/impulsgrill



Grill med lille flade



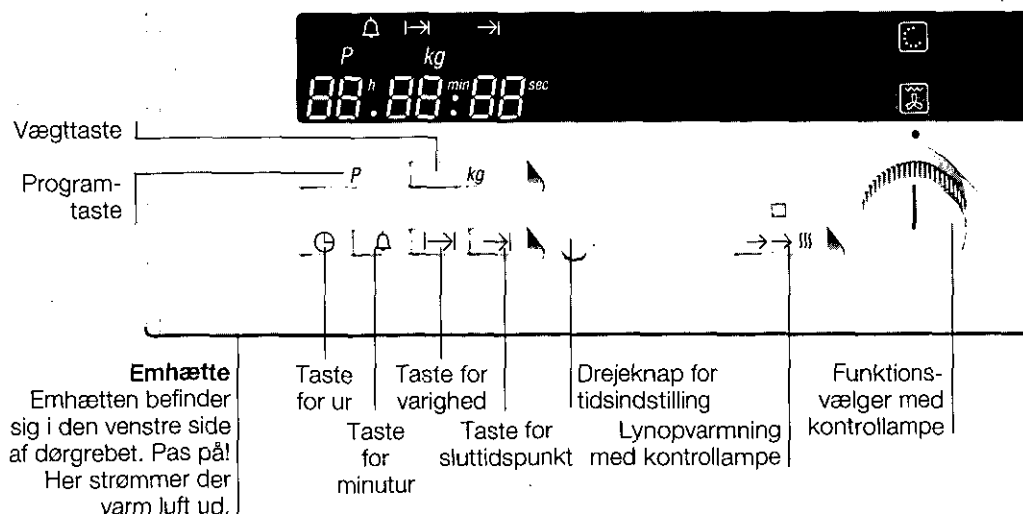
Grill med stor flade



Stegeautomatik

Når De indstiller funktionstasten, lyser displayteksten, og bageovnsbelysningen er tændt. Symbolerne over funktionstaste og temperaturtaste er oplyst.

Sluk altid for funktionsvælgeren, når De er færdig med at bruge ovnen.



Dette er Deres nye ovn

Tips:

- ❑ Vanddamp kan opstå under bagning og opspædning af stege. En stor del af denne vanddamp forsvinder ud gennem ventilationsgitteret. Dampen kan sætte sig på den koldere kontaktfront eller på tilgrænsende møbel-fronter, hvor det omsættes til kondensvand. Dette sker af fysikalske grunde.
- ❑ Kontakter og bageovnsdørgreb opvarmes, når apparaterne udsættes for høje temperaturer i længere tid. Apparatet overholder gældende bestemmelser for varmeapparater.

Temperaturvælger

Temperatur indstillinger

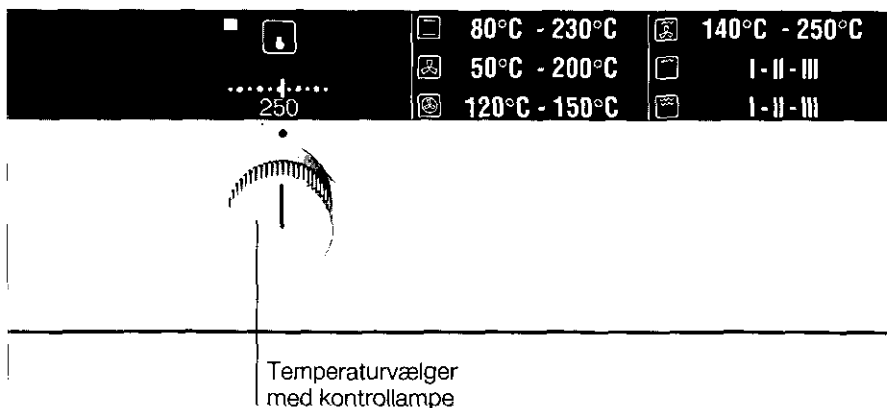
50-270 Temperatur i °C

- ❑ I = Grill med lav effekt
- II = Grill med middel effekt
- III = Grill med fuld effekt

Grill trin I til III gælder både for den store grillflade  og den lille grillflade .

Når der tændes for temperaturvælgeren, tænder kontrollampen. Denne slukker når den ønskede temperatur er opnået.

Når De griller lyser lampen ikke.



Dette er Deres nye ovn

Ovnfunktioner

Der er 6 forskellige ovnfunktioner at vælge imellem.



Over-/undervarme

Her fordeles varmen ens, over og under bagværk og stege. Bagning af gærbrød, roulader eller saftige frugtkager i en etage, bliver bedst med denne ovnfunktion. Også for magre kødstykker, er over-/undervarme velegnet.



Varmluft

En ventilator i bagvæggen fordeler varmen fra over- og undervarmen jævnt i hele ovnrummet. Varmluft er ideelt til bagning i en etage. Ovntemperaturen her er lavere end ved bagning med over-/undervarme. Herved spares der energi.



3D-varmluft

I modsætning til varmluft kommer varmen fra 3 varmelegemer: overvarme, undervarme og ringvarmelegeme i bagvæggen. Med 3D-varmluft kan De bage og stege i 2 eller 3 etager. Til optøning, henkogning og tørring er 3D-varmluft bedst egnet.



Varmluft/impulsgrill

Grillelement og ventilator kobles skiftevis ind. Der grilles indtil temperaturen er opnået, grillen kobler fra og ventilatorhjulet cirkulerer den varme, der nu er i ovnen, rundt om stegen, så alle sider brunes. Denne funktion er velegnet til store stege og fjerkræ.



Grill med stor flade

Hele grillelementet er tændt, herved bliver alt der ligger på grillristen grillet. Til grillning af mange steaks, pølser, fisk eller toast.



Grill med lille flade

Her er kun det midterste af grillen tændt, anvendes til grillning af færre stykker kød. Der spares energi.



Stegeautomatik

Stegeforløbet fungerer automatisk, helt uden overvågning. Indstil blot programnummer og vægt. Stegeautomatikken er beregnet til stegning i lukket stegeservice. Ovnens forbliver ren og pæn. Og De sparer energi.

Dette er Deres nye ovn

Lynopvarmning

Hermed kan De opvarme ovnen hurtigt. Ringvarmelegeme, undervarme og grill er i funktion. Lynopvarmning kan foretages på over-/undervarme  eller varmluft .

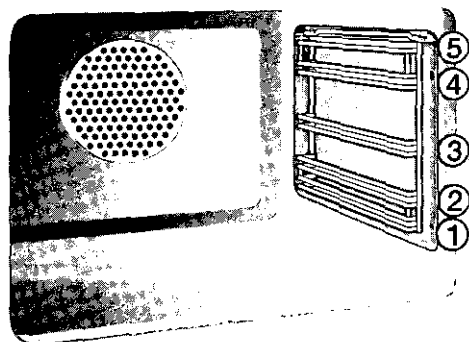
Sådan fungerer hurtigopvarmningen.

1. Indstil funktionsknappen.
2. Indstil temperaturknappen.
3. Tryk på knappen hurtigopvarmning. Kontrollampen lyser. Hurtigopvarmningen slukker, kort før den indstillede temperatur nås.

Kontrollampen slukker.

Den indstillede temperatur er nået, når kontrollampen slukker på temperaturknappen.

Bageovn og tilbehør



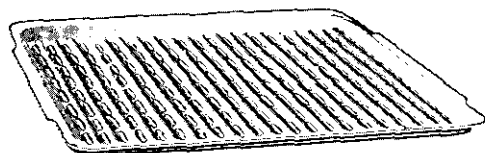
Bageovnen har 5 riller til tilbehør.

Vippesikkert:

Tilbehøret kan rist $\frac{2}{3}$ ud, uden at vippe. Dette letter udtagningen af rettn. De skal ikke række ind i den varme ovn.

Tilbehør kan købes i specialforretninger. Opgiv altid E-nr. og FD-nr. på apparatet.

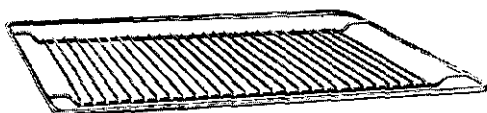
Bageplade eller universalbradepande kan deformeres under ovndriften. Dette skyldes store temperaturforskelle på tilbehøret. Sådanne forskelle kan opstå, hvis kun en hvis del af tilbehøret benyttes eller hvis dybfrosne varer som f. eks. pizza er blevet placeret på tilbehøret. Deformeringen forsvinder allerede under bagning, stegning eller grilning.



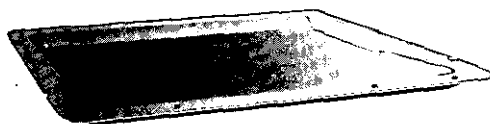
Grillrist til fisk, toast, pølser, eller som stænkbeskyttelse ved stegning af fjerkræ. Grillristen kan kun anvendes i universalbradepanden.



Universalbradepande til saftige kager og store stege. Den kan også anvendes som fedtopsamlers.



Rist til service, kageforme, stege eller grillstykker.



Bageplade til bagværk. Bagepladen placeres med den skrå kant mod bagvæggen.

Før apparatet tages i brug for første gang

Montage af katalytiske sidevægge

1. Demontage af stel

De sidedele, som er vedlagt sidedelene, skal monteres, før apparatet tages i brug for første gang.

2. Montage af de katalytiske sider

Grib fat i midten af stellet, løft det 90° (vandret) og demonter det.

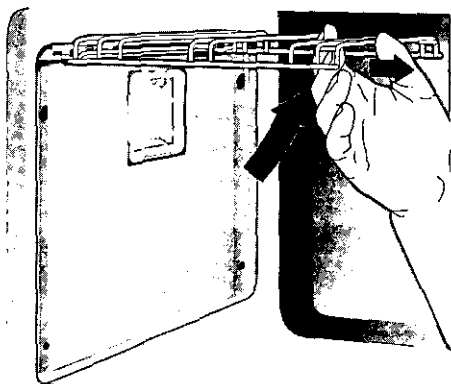
3. Stellet monteres

Monter de katalytiske sidevægge i de to kroge under skinne:

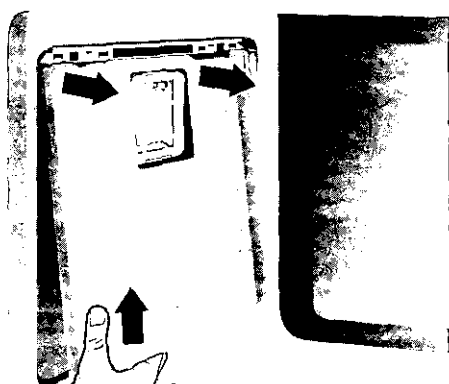
Tag fat i midten af stellet og før det vandret ind mellem kroge og skinne. Vær opmærksom på, at stellet passer rigtigt ind i den forreste og den bageste not. Klap stellet ned.

De katalytiske sidedele og stellet skal ligge tæt op til hinanden.

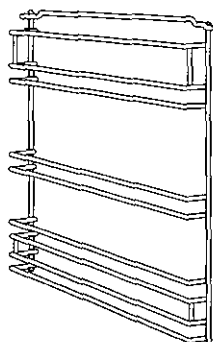
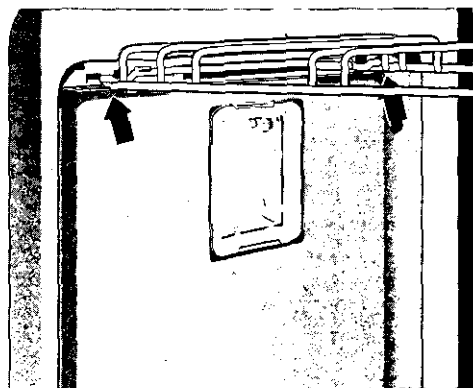
1.



2.

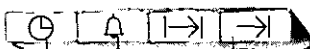
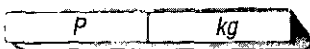


3.



lhængningsstellige
kan tages ud i forbindelse med rengøring.

Klokkeslet



Taste for ur

Taste for
minutur

Taste for
sluttidspunkt

Drejeknap for
tidsindstillinger

Når der blinker tre nuller i på displayet

Efter den elektriske tilslutning eller efter strømsvigt blinker tre nuller på displayet.

Indstil klokken eller sluk for elektronikuret.

Sådan indstiller De:

1. Tryk kort på taste køkkenur og sluttaste på en gang.
2. Indstil umiddelbart derefter med indstillingsknappen klokken i timer og minutter.

Sådan slukker De for elektronikuret:

Tryk på taste . Displayfeltet er mørkt.

Når displayet er mørkt

Elektronikuret er slukket, displayfeltet er mørkt.

Tryk på taste klokken og indstil klokken som beskrevet under punkt 1 og 2.

Sådan ændrer De klokken:

(f. eks. fra vinter- til sommertid)

Indstil som beskrevet under punkt 1 og 2.

Det bør De også vide:

- ☐ Når De indstiller klokken, har De 3 sekunders tid mellem punkt 1 og 2. Startes der ikke med punkt 2 inden for denne tid, blinker de tre nuller, hvilket betyder, at De bliver nødt til at starte forfra.
- ☐ Fra kl. 22.00–06.00 mindskes displayets lysstyrke for klokken.

Elektronikur

sluk

Pas på: Alle indstillinger, som løber gennem uret, slettes.

Når de ikke har brug for uret, kan dette slukkes.

Det sparer energi

Tryk på tasten for ur .

Displayet er mørkt.

tænd

Funktionstasten skal være slukket, ellers afbrydes en allerede igangværende ovndrift.

Tryk på tasten for ur .

I displayet lyser der tre nuller. De kan indstille klokkeslet, minutur eller tider på automatik.

Tips:

Tasten for sluttidspunkt kan kun benyttes, hvis klokkeslettet er indstillet.

Opvarmning af bageovn

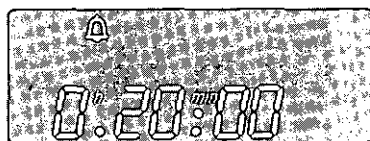
Opvarm den lukkede tomme bageovn i 60 min. Indstil funktionsvælgeren på  og temperaturvælgeren på 250. Det forhindrer lugten fra nye genstande.

Minutur

Når der er tændt for elektronikuret, kan minuturet fungerer uafhængig af andre indstillinger. Ydermere har minuturet en anden signaltone.

De kan tilberede oksestegen med stegeautomatik og samtidig anvende minuturet.

Således indstiller De:



Taste for minutur



Knap for tidsindstilling

1. Tryk på tasten .
2. Indenfor de næste 3 sek. indstilles det ønskede antal minutter med drejeknappen. Der kan også indstilles sek.
3. Tryk på tasten  igen.

Til slut lyder der et signal i ca. 1/2 minutter. De kan slette ved at trykke på tasten for minutur.

Annullering:

To korte tryk på tasten .

Tips:

- ☐ Mens tiden går, kan De med taste  spørge om den resterende tid. Resttiden vises i tre sekunder.
- ☐ Hvis der ikke er indstillet program eller klokkeslet vises minutterne under hele forløbet i displayet.
- ☐ Der kan max. indstilles 23 timer og 59 minutter.

Således indstiller De:

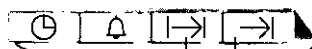
når De selv slukker

1. Indstil med funktionsvælgeren på den ønskede ovn-funktion.
2. Indstil med temperaturvælgeren på den ønskede temperatur eller grill-trin.

Når maden er færdig Sluk for både funktionsvælger og temperaturvælger.

når bageovnen skal slukke automatisk

her skal klokkeslettet være indstillet.



Taste for
varighed

Taste for
sluttidspunkt

Drejeknap for
tidsindstilling

1. Indstil funktions- og temperaturvælger.
2. Tryk på tasten for varighed . Begynd indstillingen indenfor 3 sek.
3. Drej tidsindstillingknappen til den ønskede varighed. Forløbet er igang. Klokkeslettet vises igen. Bageovnen slukker automatisk.

Ændring:

Indstil som under pkt. 2 og 3.

Når tiden er gået høres en signaltone i ca. 1/2 minutter. Sluk funktions- og temperaturvælger.

Tips:

De kan ved at trykke på tasten for varighed , se hvor lang tid der er tilbage. Denne lyser i 3 sek.

Når bageovnen skal starte og stoppe automatisk her skal klokkeslettet være indstillet.

Indstil som beskrevet på forrige side, men her skal sluttidspunktet også indstilles.

Sørg for at ømfindtlige madvarer, ikke skal stå forlænge i ovnen.

4. Tryk på tasten for sluttidspunkt →I.

I displayet lyser sluttidspunktet i 3 sek.

Dette tidspunkt kan ændres til et senere tidspunkt.

5. Med tidsindstillingsknappen indstiller De det ønskede sluttidspunkt.

Bageovnen tænder og slukker nu på det rigtige tidspunkt.

Ændring:

Indstil på ny.

Når tiden er gået høres en signaltone i ca. 1/2 minutter. Sluk funktions- og temperaturvælger.

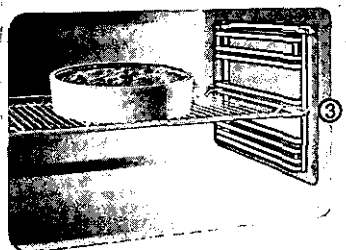
Tips:

- ☐ De kan til enhver tid spørge om resterende varighed, eller sluttidspunkt ved at trykke på tasten I→I eller →I.

Eksempel:

Nuddeigratin

Tabel: Gratin



Placer nuddeigratinen på risten i rille 3. Luk ovndøren.

1. Stil funktionsvælgeren på ☐.

2. Indstil temperaturen på 210 °C.

3. Tryk på tasten for varighed.

4. Med tidsindstillingsknappen indstilles 35 min.

Efter 35 minutter er gratinen færdig.

Hvis nuddeigratinen sættes ind kl. 10.30 og den først skal være færdig kl. 12.00.

Indstil som beskrevet i pkt. 1 til 4.

5. Tryk på tasten for sluttidspunkt →I.

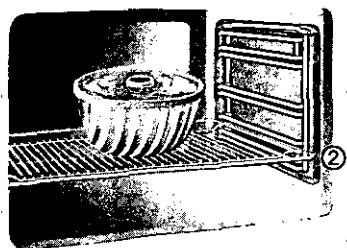
I displayet lyser 11.05 i 3 sek., tidspunktet hvor gratinen er færdig.

6. Drej med indstillingsknappen til 12.00 lyser i displayet. Klokkeslettet vises igen.

Ovnen starter automatisk kl. 11.05 og slukker kl. 12.00.

Tabeller

Kager og bagværk



Hvilke bageforme kan der anvendes?

Mørke bageforme er mest velegnede. Ved brug af varmluft kan der også anvendes lyse bageforme, dette forlænger blot bagetiden.

Tabeller

Tabellerne gælder for isætning i kold ovn.

Herved sparer De energi. Hvis De alligevel ønsker at forvarme, forkortes bagetiderne med 5 – 10 minutter.

Bagetiderne er afhængige af dejens art og mængde, og kan derfor variere lidt.

Begynd med den laveste værdi, og indstil næste gang, hvis det er nødvendigt. En lav temperatur giver en regelmæssig bruning.

Placer altid bageformen midt på risten.

Til bagning med 1 plade, anvendes bagepladen med beslag i rille 3. Ved bagning i 2 etager indsættes bagepladen med beslag i rille 2 og pladeholderen med bageplade i rille 4.

Kager i form	Formen på risten	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Bagetid, minutter
Rørkage f. eks. sandkage	Randform, alm. form	2		150 – 170	50 – 60
		2		140 – 160	60 – 70
Kagebunde med kant af mørdej	Springform	1		170 – 190	25 – 35
Kagebunde af røredej	Tærteform	2		140 – 160	20 – 30
Kiksekage	Springform	1		160 – 180	25 – 35
Frugt eller kvarkkage, mørdej*	Mørk Springform	2		170 – 200	70 – 90
Frugtkage	Springform, høj randform	2		150 – 170	50 – 60
Krydderkage*	Springform	1		150 – 170	60 – 80

* Lad kagen hvile i ovnen i ca. 20 minutter.

Fortsættes næste side

Kager og bagværk

Kager på plade		Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Bagtid, minutter
med tørt overtræk (rørt dej)	1 plade	3		140 – 160	25 – 35
	2 plader	2 + 4		150 – 170	35 – 45
med fugtigt fyld* (gærdej med f. eks. æbler)	1 plade	3		170 – 190	35 – 45
	2 plader	2 + 4		140 – 160	50 – 60
Roulade (varm ovn)	bageplade	3		170 – 190	12 – 20
Fletbrød 500 g mel	bageplade	3		150 – 170	25 – 35
Pizza	1 plade	3		180 – 200	30 – 40
	2 plader	2 + 4		160 – 180	40 – 50
Gærbrød 1,2 kg mel (varm ovn)**	bradepande	2		190 – 210	40 – 50

* Til meget saftige frugtkager anvendes bradepanden.

** Hæld ikke vand direkte ind i den varme ovn.

Småkager		Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C	Bagetid, minutter
Pleskner	1 plade	3		160 – 180	10 – 25
	2 plader	2 + 4		140 – 160	25 – 35
	3 plader*	1 + 3 + 4		140 – 160	30 – 40
Kager formet med dejsprøjte	1 plade	3		150 – 170	25 – 30
	1 plade	3		130 – 150	20 – 25
	2 plader	2 + 4		130 – 150	35 – 45
	3 plader*	1 + 3 + 4		130 – 150	40 – 50
Marengs	1 plade	3		80 – 90	120 – 150
Vandbakkelser	1 plade	2		160 – 180	30 – 40
Markroner	1 plade	2		120 – 140	30 – 40
	2 plader	2 + 4		100 – 120	35 – 45
	3 plader*	1 + 3 + 4		100 – 120	40 – 50
Butterdej	1 plade	3		170 – 190	20 – 30
	2 plader	2 + 4		170 – 190	25 – 35
	3 plader*	1 + 3 + 4		170 – 190	30 – 40
Rundstykker	1 plade	3		180 – 200	25 – 35

* Placer bradepanden i midten, Den øverste plade kan tages ud først.

Tips ved bagning

Hvis De vil bage efter Deres egen opskrift.

Sådan finder De ud af, om kagen er gennembagt.

Kagen falder sammen.

Kagen er fin høj i kanten men er faldet sammen på midten.

Kagen bliver mørk ovenpå.

Kagen bliver for mørk i bunden.

Kagen er for tør.

Frugtkagen er for lys i bunden. Frugtsaften løber over.

Brødet eller kagen ser godt ud, men er klæg indeni.

De har bagt i flere etager. På den øverste plade bliver bagværket mørkere end på den nederste.

Plesknerne vil ikke løsne sig fra pladen.

Kagen vil ikke løsne sig, når man vender den.

Find det, der minder mest om Deres opskrift i tabellerne.

10 minutter inden bagetiden er udløbet, stikkes en træpind ned i kagen, hvor den er højst. Hvis der ikke klæber dej fast på træet, kan De slukke for ovnen og udnytte eftervarmen til at bage færdig med.

Brug mindre væske næste gang, eller sæt ovntemperaturen 10° lavere. Bemærk altid de angivne røretider i opskriften.

Springformens kant skal ikke smøres. Efter bagning løsnes kagen forsigtigt med en kniv.

Placer den en lille længere nede, vælg en lavere temperatur og bag kagen noget længere. Anvend mørke bageforme.

Placer den en lille højere oppe, og indstil næste gang på en lavere temperatur.

Stik små huller med en tandstikker, i den færdige kage. Dryp frugtsaft eller spiritus hen over kagen. Indstil næste gang temperaturen 10 °C højere, og forkort bagetiden.

Anvend en dybere bradepande.

Anvend næstegang mindre væske og bag med en lavere temperatur i længere tid. Til kager med fugtigt fyld bages bunden først, drys med mandler eller rasp, og hæld derefter fyldet på. Bag igen efter opskriften.

Indstil temperaturen noget lavere, så bliver bagværket mere jævnt. Plader der isættes på samme tid, behøver ikke at være færdige på samme tid. Lad den nederste plade efterbage i 5 til 10 min., eller sæt den før ind.

Sæt bagepladen ind igen i kort tid. Nu kan de straks løsne plesknerne.

Kanten løsnes igen forsigtigt med en kniv. Vend bunden i vejret på kagen igen. Tildæk formen med et fugtigt, koldt klæde flere gange. Smør formen godt næste gang, og kom rasp i den.

Tips ved bagning

Tips til energibesparelse

- ☐ Anvend mørke bageforme, disse modtager varmen bedre end lyse forme.
- ☐ Forvarm kun ovnen, hvis det er angivet i opskriften.
- ☐ Ved længere bagetid, kan de slukke for ovnen 10 min. før endt bagetid, og udnytte eftervarmen.
- ☐ Når der skal bages flere ting, bages disse sammen, eller lige efter hinanden.

Kød, fjerkræ, fisk

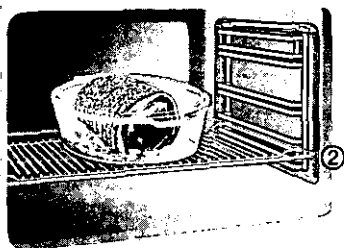
Hvilket service kan der anvendes?

Alt service der er varmebestandigt, kan anvendes.

Servicet placeres på midten af risten.

Stil altid varmt glasservice på et tørt viskestykke, ikke på et koldt og fedtet underlag. Glasset kan springe.

Tips ved stegning



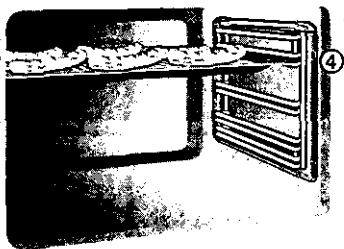
Stegetiderne afhænger af kødets art, vægt og kvalitet.

Hæld 2 til 3 spsk. vand ved magert kød, og 8 til 10 spsk. vand ved store stege.

Ved større stege over 1,5 kg, vendes stegen efter den halve tilberedningstid.

Når stegetiden er slut. Slukkes ovnen og stegen hviler 10 min. i den lukkede ovn.

Tips ved grillning



Grill altid med lukket ovndør.

Grillstykkerne skal helst være lige tykke, mindst 2 til 3 cm, derved bliver de ensartet brunet og saftige. Grill altid steaks uden salt.

Grillstykkerne placeres direkte på risten. Har De kun et stykke, placeres dette midt på risten. Så bliver det bedst.

For at opfange fedtstof, og for at holde bunden i ovnen ren, kan De placere bradepanden i rille 1.

Vend grillstykkerne efter $\frac{2}{3}$ af tilberedningstiden.

Måske vil De bemærke, at grillelementet kobler til og fra under tilberedningen. Dette er normalt. Hvor tit, er afhængig af det indstillede grill trin.

Kød, fjerkræ, fisk

Kød

Tabellerne er baseret på isætning i kold ovn.

Tidsangivelserne i tabellerne er retningslinier.

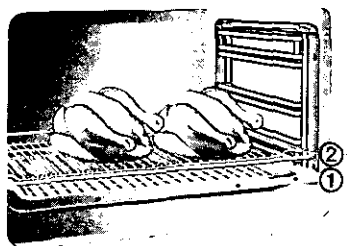
Alt efter kødets art og kvalitet kan tiderne variere.

Kød	Vægt	Service	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, Grill	Varighed, minutter
Grydestegning af f. eks. højreb	1 kg	Lukket fad	2		210 – 230	80
	1,5 kg		2		210 – 230	90
	2 kg		2		210 – 230	100
Oksemørbrad	1 kg	Åbent fad	2		200 – 220	70
	1,5 kg		2		190 – 210	80
	2 kg		2		180 – 200	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	Åbent fad	2		220 – 240	40
Steaks, gennemstegt		Rist	5		Trin III	20
Steaks, rosa		Rist	5		Trin III	15
Kam uden svær f. eks. nakkekam	1 kg	Åbent fad	2		180 – 200	100
	1,5 kg		2		170 – 190	140
	2 kg		2		160 – 180	160
Flæskesteg med svær**	1 kg	Åbent fad	2		190 – 210	100
	1,5 kg		2		180 – 200	140
	2 kg		2		180 – 200	160
Hamburgerryg	1 kg	Lukket fad	2		210 – 230	70
Forloren hare	750 g	Åbent fad	2		150 – 170	70
Pølser	ca. 750 g	Grillrist og bradepande	4		Trin III	15
Kalvesteg	1 kg	Åbent fad	2		180 – 200	80
	2 kg		2		160 – 180	150
Lammekølle uden ben	1,5 kg	Åbent fad	2		160 – 180	120

* Vend roastbeefen efter den halve tid. Efter endt stegetid, pakkes roastbeefen ind i alufolie, og hviler i den slukkede ovn i 10 min.

** Rids sværen på flæskestegen.

Fjerkræ



Tiderne i tabellerne er baseret på isætning i kold ovn.

Fjerkræ bliver mest sprødt hvis. De pensles med smør, saltvand, smeltet fedt eller juice.

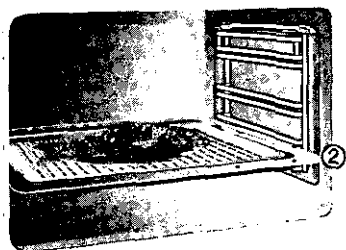
Vend helt fjerkræ efter $\frac{2}{3}$ grilltid.

Ved grillning af and eller gås, stoppes skindet fra halsen, ind under fjerkræet, så kan fedet bedre løbe af.

Når der grilles direkte på risten, placeres bradepanden i rille 1.

Fjerkræ	Vægt	Service	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, Grill	Varighed, minutter
Halve kyllinger 1 til 4 stk.	400 g pr. stk.	Grillrist og bradepande	2		200 – 220	40 – 60
Kylling i stykker	500 g	Grillrist og bradepande	2		200 – 220	30 – 40
Hel kylling 1 til 4 stk.	1 kg pr. stk.	Rist	2		190 – 210	50 – 80
And	1,7 kg	Rist	2		190 – 210	90 – 100
Gås	3 kg	Rist	2		160 – 180	110 – 130
	4 kg		2		150 – 170	140 – 160
Kalkun	3 kg	Rist	2		170 – 190	80 – 100
2 Kalkunkølle	800 g pr. stk.	Grillrist og bradepande	2		180 – 200	90 – 110

Fisk



Tabellerne er baseret på isætning i kold ovn.

Fisk	Vægt	Service	Rille	Ovnfunktion	Temperatur °C, Grill	Varighed, minutter
Grillet fisk	à 300 g	Grillrist og bradepande	3		Trin II	18 - 20
	1 kg		2		190 - 200	45 - 50
	1.5 kg		2		180 - 190	50 - 60
Fiske koteletter	à 300 g	Grillrist og bradepande	4		Trin III	20 - 25

Tips ved stegning og grillning

**Stegen er mørk og sværen
branket.**

Prøv en rille længere nede, og sænk temperaturen.

**Stegen ser godt ud, med
skyen er branket.**

Vælg næste gang et mindre fad, eller hæld mere væde
ved.

**Stegen ser godt ud, men
skyen er for lys og vandholdig.**

Vælg næste gang et større fad, og anvend mindre væde.

**Når vægten ikke findes i
stegetabellen.**

Vælg den angivne vægt, lige under det De ønsker at
stege, og forlæng tiden.

Gratin, toast / Dybfrosne færdigretter

Gratin og toast

Tabellerne er baseret på isætning i kold ovn.

Art	Service	Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, Grill	Varighed minutter
Kartoffelgratin	Gratinform	2		150 – 170	55 – 70
		2		150 – 170	55 – 70
Bruning 4 stk.	Rist eller	5		Trin III	6 – 7
af toast 9 stk.	Grillrist	5		Trin III	4 – 5
Lune toast 4 stk.	Rist eller	4		Trin III	7 – 10
9 stk.	Grillrist	4		Trin III	5 – 8

Dybfrosne færdigretter

Følg tilberedningsmetoden på emballagen.

Tabellerne er baseret på isætning i kold ovn.

Art		Rille	Ovnfunktion	Temperatur i °C, Grill	Varighed minutter
Færdige kager	I emballagen på risten	2		190 – 200	50 – 60
Pommes frites	Grillrist og bradepande	3		240 – 250	25 – 30
Pizza	Grillrist og bradepande	2		170 – 190	20 – 30
Pizza brød	Rist	3		190 – 210	15 – 20

Stegeautomatik til stegning i lukket fad

Stegeautomatikken anvendes når der steges i lukket stege-service. Anvend derfor altid fad med et låg der passer.

Deres fordel: Ovnen forbliver ren.

På alle programmer varmer ovnen ikke og lyset er slukket i de sidste 30 minutter.

I denne tid hviler retten, så denne forbliver saftig.

Det bør De vide om servicet

Anvend service af støbejern, emaileret stål, varmefast glas eller keramik.

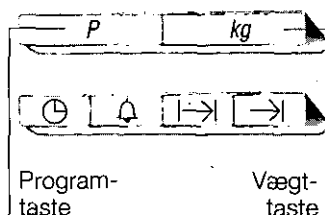
Ikke egnet er service af aluminium, stål, uglasseret keramik eller service med kunststofhåndtag der ikke er varmefaste.

Forberedelse:

- ☐ Afvej det friske eller nedfrosne kød og udvælg det passende program i stegetabellen. Notér programnummer og kødets vægt.
- ☐ Vælg et fad der er stort nok. Afstanden mellem kød og låg skal være ca. 4 cm.
- ☐ Krydr det kød og hæld vand ved. Vandet skal kunne dække bunden i stegefadet. Glem ikke at lægge låg på fadet.
- ☐ Placer stegefadet på risten i rille 2, i den kolde ovn.

Hvis De ved, hvor lang tid stegen skal have, indstilles som beskrevet før i punkterne 1 til 5. I displayet vises stegetiden. Programmet kan afbrydes ved at slukke for funktionsvælgeren.

Således indstiller De:



Tidsindstillingsknap

1. Funktionsvælgeren stilles på .
I displayet blinker symbol p:

2. Tryk på tasten for program.
Symbolet P lyser, i displayet lyser 01 for program nr. 1.
Henviſning: De har 3 sekunder mellem de enkelte indtastningsskridt, ellers skal De korrigere.
3. Indstil med indstillingsknappen det ønskede program.
I displayet blinker symbolet kg.
4. Tryk på tasten for vægt.
Symbolet kg lyser. Det lyser med 0.5 for den lavest mulige vægt.
5. Med indstillingsknappen angives den ønskede vægt.
Uret overtager indtastningen. Stegetiden lyser i displayet. Forløbet er igang.

Ændring:

Sluk funktionsvælgeren og indstil på ny.

Til slut lyder der et signal i 20 sek. Sluk funktionsvælgeren.

De kan også indstille ovnen til at tænde og slukke automatisk

Klokkeslettet skal være indstillet.

Anvend kun frisk kød. Tænk på at kødet ikke længere er på køl.

Indstil som beskrevet i pkt. 1 til 5.

6. Tryk på tasten for sluttidspunkt 
I displayet vises på hvilket tidspunkt stegen er færdig. Dette tidspunkt rykkes til senere.

7. Det ønskede sluttidspunkt indstilles med drejeknappen.
Ovnen tænder og slukker på de rigtige tidspunkter.

Ændring:

Funktionsvælgeren slukkes. Indstil på ny.

Til slut lyder der et signal i 20 sek. Sluk funktionsvælgeren.

Tips:

Ønsker De at vide vægt eller program nr. under forløbet, trykker De blot på tasten for vægt eller for program nr. Den ønskede information vises i displayet i 3 sek.

Stegeautomatik

Stegetabel

Gælder for isættelse i kold ovn.

Kød, frisk	Tryk program-tasten	Program-nummer	Tryk vægt-tasten	Vægt område i kg
Oksekød	x	1	x	0,5 – 4,0
Svinekød	x	2	x	0,5 – 4,0
Kalvekød	x	3	x	0,5 – 2,5
Lammekød	x	4	x	0,5 – 2,5
Fjerkræ, hamburger-ryg med ben	x	5	x	0,5 – 2,5
Dådyr, vildsvin	x	6	x	0,5 – 2,5
Små vildt	x	7	x	0,5 – 3,0

Kød, frossen	Tryk program-tasten	Program-nummer	Tryk vægt-tasten	Vægt område i kg
Oksekød	x	8	x	0,5 – 3,0
Svinekød	x	9	x	0,5 – 2,0
Kalvekød	x	10	x	0,5 – 2,5
Lammekød	x	11	x	0,5 – 2,5
Fjerkræ, hamburger-ryg med ben	x	12	x	0,5 – 2,5
Dådyr, vildsvin	x	13	x	0,5 – 2,5
Små vildt	x	14	x	0,5 – 3,0

Tips til stegeautomatik

Stegen er ikke brun på oversiden.

Enten er servicet uegnet (stål?) eller servicet er for højt. Grill stegen i åbent fad og lad stegen hvile kort.

Stegen ser godt ud, men skyen er branket.

Vælg næste gang et mindre fad eller hæld mere væde ved.

Stegen ser godt ud, men skyen er lys og fedtet.

Vælg næste gang et større fad og anvend mindre væde.

Optøning

Forberedelse:

Tag dybfrostvaren ud af emballagen, placer den på en tallerken eller direkte på risten.

Se tilberedningsmetode på emballagen.

Optøningstiden er afhængig af art og mængde på fødevaren.

Således indstiller De:

Ømfindtlige madvarer:

Kager med smørcreme, kager med chokolade, glassur eller frugt.

1. Placering i rille 2.

2. Indstil funktionsvælgeren på .

Temperaturvælgeren forbliver slukket.

Andet dybfrost:

Kylling, pølser, og kød, brød, kager og andet bagværk.

Fjerkræ med brystsiden nedad på en tallerken. Tildæk med varmebestandigt folie.

1. Placering i rille 2.

2. Indstil funktionsvælgeren på .

3. Indstil temperaturvælgeren på 50 °C.

Tørring

Forberedelse:

- ☐ Anvend kun frugt og grøntsager uden kærnehus, og vask dem grundigt.
- ☐ Lad dem dryppe af eller tør dem godt, inden De begynder tørringen.
- ☐ Tildæk bagepladen med bagepapir.

Således indstiller De:

1. Indstil funktionsvælgeren på ☼.
2. Indstil temperaturen efter tabellen.

Art og mængde	Isætningsrille	Temperatur i °C	Varighed, timer
600 g æbler i ringe	2 + 4	50 – 80	ca. 5
800 g pærer i både	2 + 4	50 – 80	ca. 8
1,5 kg blommer	2 + 4	50 – 80	ca. 10
800 g champignon i skiver	2 + 4	50 – 80	ca. 5
200 g krydderurter, rengjorte	2 + 4	50 – 60	ca. 3

Tips: Meget fugtige frugter eller grøntsager skal have lidt længere tid. Når tørretiden er slut, løsnes frugt eller grøntsager straks fra papiret.

Henkogning

Forberedelse:

- ☐ Anvend kun frugt og grøntsager uden kærnehus, og vask dem grundigt.
- ☐ Anvend kun rene glas og gummiringe. Glassene skal helst være lige store. Angivelserne er beregnet til 1 liter – runde glas.
- ☐ Fyld glassene med det der skal henkoges, sørg for at kanten er helt ren. Gummiringe og låg lægges våde på de fyldte glas, hvert glas lukkes med en klemme.
- ☐ De angivene tider er vejledende værdier. Rumtemperatur, antal glas, mængde og glasindholdets varme er forskellige. Før De skifter om hhv. slukker skal De være sikker på, at det perler rigtigt i glassene.

Henkogning

Således indstiller De:



1. Bradepanden placeres i rille 1, glassene stilles så de ikke rør ved hinanden.
2. 1/2 ltr. varmt vand (ca. 80 °C) hældes i bradepanden.
3. Bageovnen lukkes.
4. Funktionsvælgeren indstilles på .
5. Temperaturvælgeren indstilles på 140–150 °C.

Henkogning af frugt

Så snart der stiger bobler op med korte mellemrum (efter ca. 30–40 min.) slukker De for funktions- og temperaturvælger.

Efter 25–30 minutter's eftervarme bør De tage glassene ud af ovnen, da kimdannelse fremmes og sylteindholdet hurtigere bliver surt, hvis de afkøles over længere tid i ovnen.

Henkogning af grøntsager

Så snart der stiger bobler op i glassene, indstilles temperaturvælgeren på til ca. 120–140 °C.

Hvornår De kan slukke for ovnen, kan De aflæse i tabellen.

Art 1 ltr. glas	fra det bobler, minutter	Eftervarme minutter
Frugt		
– Æbler, solbær, jordbær	Slukkes	ca. 25
– Kirsebær, abrikoser, ferskner stikkelsbær	Slukkes	ca. 30
– Æblemos, pærer, blommer	Slukkes	ca. 35
Grøntsager med koldt afkog		
– Agurker	Slukkes	ca. 25
– Rødbeder	ca. 30	ca. 30
– Rosenkål	ca. 40	ca. 30
– Bønner, kålrabi, rødkål	ca. 50	ca. 30
– Ærter	ca. 60	ca. 30

Tips: Når De tager glassene ud, må disse ikke stilles på et koldt og fedtet underlag. Glassene kan springe.

Rengøring

Komfuret udvendigt

Det er tilstrækkeligt, hvis De blot tørrer komfuret af med en fugtig klud.

Brug aldrig skarpe eller skurende rengøringsmidler, der kan opstå matte steder. Hvis der alligevel skulle komme sådanne midler på komfuret, skal de straks tørres af med vand.

Mindre farvenuancer på apparatets forside skyldes brug af forskellige materialer så som glas, kunststof og metal.

Ovnfronten er af produktionstekniske grunde ikke helt lige. Disse ujævnheder ses afhængigt af synsvinklen ved apparater med spejlfront.

Bageovn

Bageovnen er emaljeret. Emalje skal påbrændes ved meget høje temperaturer, hvilket er grunden til, at der kan opstå mindre farvenuancer.

Kanter af tyndt metal kan ikke emaljeres helt og kan derfor være ru. Sådanne kanter er dog korrosionsbeskyttet.

Frugtsaft der drypper ned på ovnbunden, giver pletter der ikke kan fjernes med ovnrens. Når der bages meget fugtige frugtkager, så lad være med at komme for meget frugt på. Det er bedre at bruge en dybere bradepande.

Ovnrensemidler må kun anvendes på ovnens emaljeblade.

Ovnvægge

Ovnvæggene har en selvrensende katalytisk emalje belægning. Den engører sig selv, mens ovnen er igang. Det kan forekomme, at større pletter først forsvinder, efter at ovnen har været igang flere gange.

Bliver rester af f.eks. krydderier eller lign. siddende på overfladen, skal disse blot fjernes med en blød børste eller en tør klud. En svag misfarvning af den katalytiske emalje, har ingen indflydelse på selvrensningen.

Er den katalytiske emalje dækket af et tykt lag fedt, mister den sin virkning. Rengøring kan foretages med rent varmt vand.

Sidepladerne kan tages ud for rengøring. Anvend ikke ovnrensemidler.

Ovnbund

Ved let tilsmudsning er det tilstrækkeligt at tørre bunden af med varmt opvaskevand eller eddikevand.

Ved stærk tilsmudsning bruges der ovnrensmedler.

- ☐ Den kolde ovn indsprayes.
- ☐ Midlet skal have tid til at virke.

Er fedt – eller madrester brændt meget fast, skal ovnen varmes op i højst 2 min. til 50 °C – ikke længere, emaljen kan blive plettet.

- ☐ Ovnen tørres af.

Lampeglasset i ovnen rengøres på samme måde som resten af ovnen.

Tilbehør

Den bedste måde at gøre det rent på, er at lægge det i blød i vand med almindelige rengøringsmidler, straks efter brug. Herefter fjernes eventuelle rester med en opvaske-svamp eller opvaskebørste.

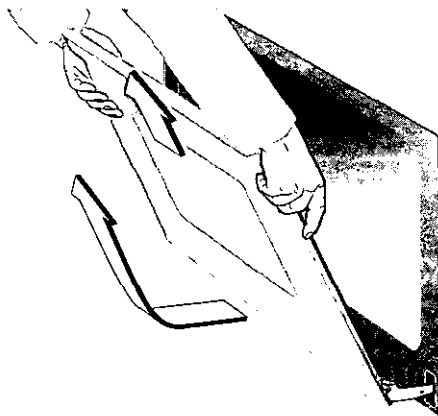
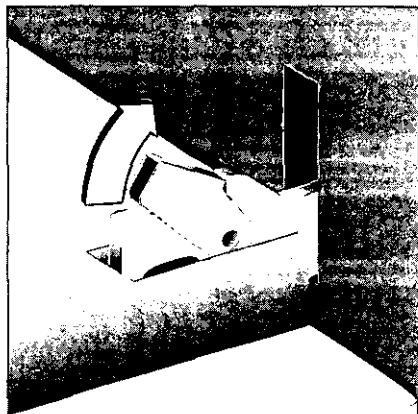
Rengøring af katalytisk emalje

Løft stellerne af og rengør dem med opvaskemiddel og svamp.

Fastsiddende snavs fjernes med en rengøringssvamp.

De katalytiske sidevægge rengøres med en børste eller en tør klud.

Lettere rengøring



- ☐ Ovndøren kan tages af. Skub låsepalen opad. Luk døren så meget til, at denne kan tages af ved at trække opad.
- ☐ Der tændes for lyset i bageovnen. Her indstilles funktionsvælgeren på .

En fejl hvad gør man?

Hvis der opstår en fejl, kan det ofte være p.g.a. en bagatel. Inden De tilkalder en servicemontør, bør De undersøge følgende:

Komfuret vil ikke tænde:

- ☐ Kontroller, om sikringerne er i orden.
- ☐ Undersøg om der er strømsvigt i resten af boligen.

Uret kan ikke indstilles:

- ☐ Når displayet er mørkt, trykkes der på tasten for ur. Så kan De indstille.
- ☐ Der blinker tre nuller. Indstil klokkeslet eller program.

Klokkeslettet er mørkt:

- ☐ De er kommet til at trykke på tasten for ur. Alle angivelser er slettet, men det indstillede ovnforløb fortsætter. Ovnslukker, når De slukker for funktions- og temperaturvælger.

Sluttiden kan ikke stilles:

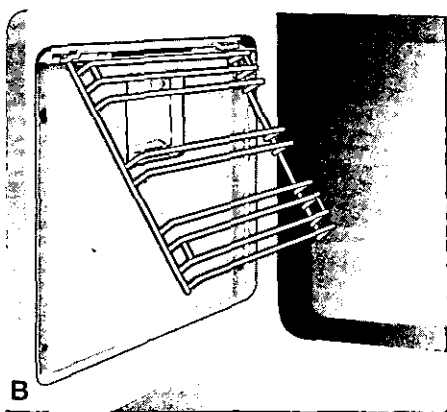
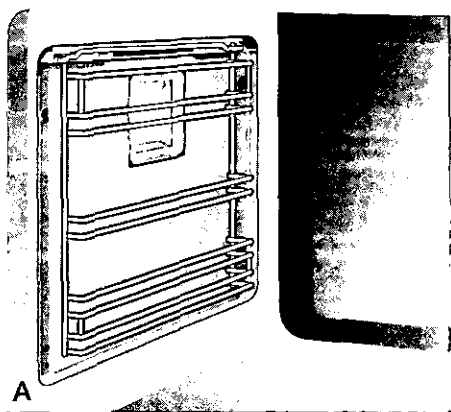
- ☐ Klokkeslettet skal være indstillet.

Udskiftning af bageovnsbelysning

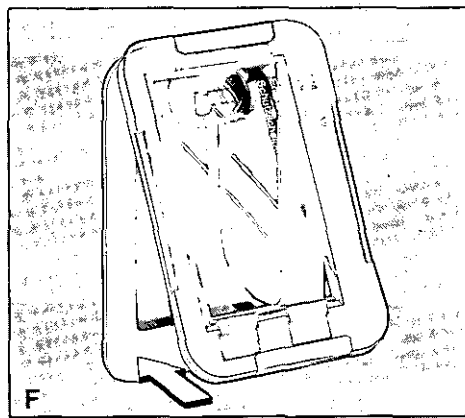
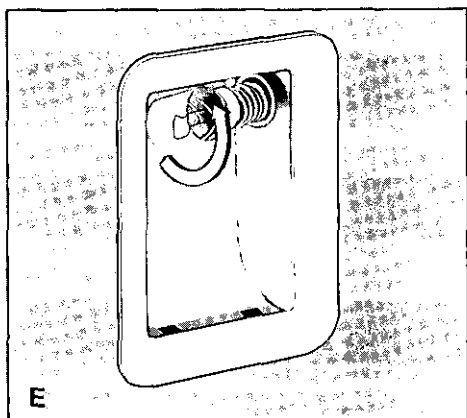
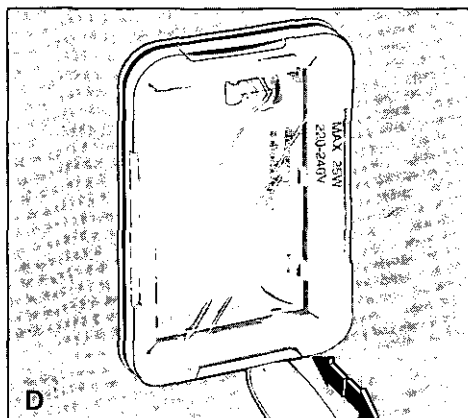
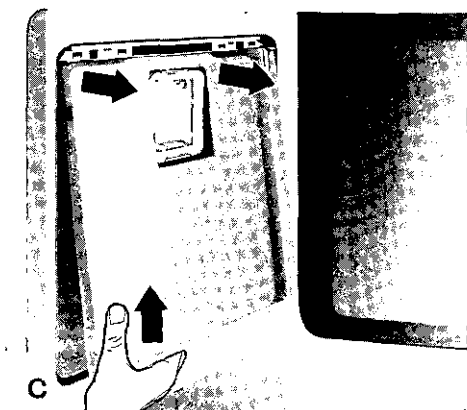
Hvis en pære i ovnbelysningen er sprunget, så skal den udskiftes. Det kan De selv gøre. Temperaturbestandige pærer, kan De købe i vor Serviceafdeling eller i specialforretninger. Anvend kun disse pærer. Opgiv venligst E-nr. og FD-nr. på Deres komfur.

Fremgangsmåde:

1. Sluk for komfursikringerne i sikringskassen.
2. Læg et viskestykke ind i den kolde bageovn for at undgå skader.
3. Løft ihængningsstel og katalytisk metalstykke af (A, B, C).
4. Fjern glaslåget ved at stikke en kogeske ind og dreje den (D).
5. Skru lampen ud ved at dreje den til venstre og isæt en lampe af samme type (E).
6. Monter glaslåget igen (F). Vær opmærksom på, at alle tre fjedre falder rigtigt i hak.
7. Fastgør ihængningsstel og katalytisk metalstykke igen.
8. Tag viskestykket ud af ovnen.
9. Tænd for sikringerne og indstil uret igen.



Fejl, reparation



Fejl, reparation

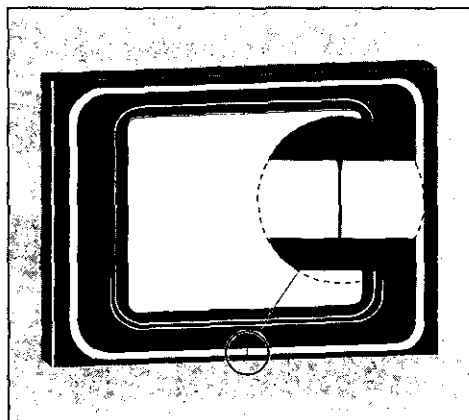
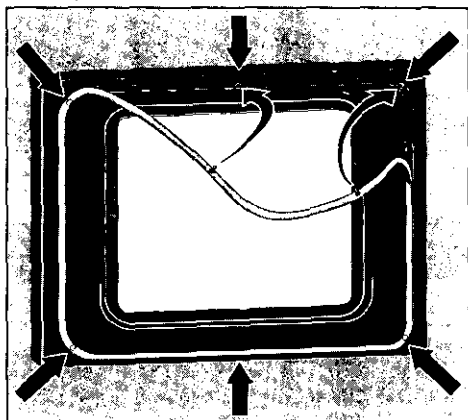
Udskiftning af dørpakning

Dørpakningen kan udskiftes, hvis den er defekt. Reservepakninger til Deres apparat fås ved henvendelse til serviceafdelingen under angivelse af E-nummer og FD-nummer på Deres apparat.

Dørpakningen er forsynet med 6 kroge, som fastgøres på døren.

Bemærk:

Dørpakningen har et stødsted i midten forinden. Dette har tekniske årsager.



Reparation

Skulle førnævnte tips ikke afhjælpe fejlen på Deres komfur, er der landsdækkende servicenet for Dem. Reparationer bør kun gennemføres af faguddannet reparatører. Hvis et apparat bliver repareret af en ukyndig, kan der opstå fare for driftsforstyrrelser og ikke mindst for Dem-selv.

Har De behov for et servicebesøg, er det vigtigt at opgive E-nr. og FD-nr. på Deres apparat. Nummeret står på inder-siden af ovndør.

Hvis De i tilfælde af fejl, vil undgå at skulle lede efter numre-ne, kan De notere typebetegnelsen og fabrikations-nummeret på Deres apparat her.

E-Nr.

FD

Con questo forno cucinare sarà un divertimento. Affinchè possiate sfruttare tutti i vantaggi tecnici, leggete le istruzioni per l'uso.

Esse sono valide per le versioni di forni di diversi paesi e sono quindi in più lingue. L'opuscolo è provvisto di un indice per le lingue in modo che abbiate velocemente a portata di mano le istruzioni per l'uso nella Vostra lingua.

All'inizio delle istruzioni per l'uso Vi comunicheremo alcune cose importanti relative alla sicurezza. Conoscerete quindi da vicino le singole parti del Vostro nuovo forno. Vi mostreremo tutto quello che sa fare e come utilizzarlo.

Le tabelle sono presentate in modo da consentire la regolazione dell'apparecchio punto per punto. Troverete le pietanze tradizionali, i recipienti adatti, le altezze di inserimento e i valori di posizionamento ottimali, che sono stati ovviamente sperimentati nella nostra cucina.

Affinchè il Vostro forno rimanga bello a lungo Vi diamo molti suggerimenti per la cura e la pulizia. E se per caso si dovesse verificare un guasto, nelle ultime pagine troverete informazioni per eliminare da soli piccoli guasti.

Avete domande? Innanzitutto consultate sempre l'indice per prima cosa. Vi orienterete velocemente.

E ora – buon divertimento in cucina.

Un contributo alla tutela dell'ambiente – noi utilizziamo carta sbiancata senza cloro e carta riciclata.

A che cosa dovete fare attenzione

Smaltimento del materiale d'imballaggio e del vecchio apparecchio	196
Prima di allacciare il nuovo apparecchio	196
Avvertenze relative alla sicurezza	197
Ecco come si possono evitare danni all'apparecchio	197

Questo è il Vostro nuovo forno

Quadro di comando	198
Tipi di cottura	200
Riscaldamento rapido	201
Forno ed accessori	202

Prima della prima utilizzazione

Installazione delle fiancate catalitiche	203
Regolazione dell'orologio	204
Disinserimento dell'ora elettronica	205
Riscaldamento del forno	205

Suoneria

Regolazione del forno

Ecco come si regola	
Accensione e spegnimento manuale	207
Spegnimento automatico del forno	207
Accensione e spegnimento automatico del forno	208

Tabelle

Dolci e biscotti	209
Consigli per cuocere al forno	211
Carne, pollame, pesce	213
Consigli per gli arrosti e per cuocere alla griglia	216
Sformati, gratinati, toast	217
Prodotti surgelati pronti	217

Programma automatico per gli arrosti

Ecco come si regola	218
---------------------	-----

Tabella per gli arrosti	220
-------------------------	-----

Consigli per il programma automatico per gli arrosti	221
--	-----

Scongelare	221
-------------------	-----

Seccare	222
----------------	-----

Cuocere per conservare	222
-------------------------------	-----

Ecco come va curato il Vostro forno

Manutenzione	224
--------------	-----

Guasti, riparazioni

Un guasto, che fare?	226
----------------------	-----

Sostituzione dell'illuminazione del forno	227
---	-----

Sostituzione della guarnizione dello sportello	229
--	-----

Riparazione, no. prod. e no. fabbr.	229
-------------------------------------	-----

Smaltimento del materiale d'imballaggio e del vecchio apparecchio

- ☐ Smaltite ecologicamente il materiale d'imballaggio. I nostri prodotti hanno bisogno di un imballaggio di protezione efficace per il trasporto. Noi cerchiamo di limitarci all'indispensabile. Tutti i materiali di imballaggio utilizzati sono ben tollerati dall'ambiente e riciclabili. Le parti in legno non sono state trattate chimicamente. Gli imballaggi di cartone sono costituiti all'80 - 100 % di carta riciclata. I fogli di protezione sono di polietilene (PE), i nastri di polipropilene (PP) e le imbottiture di polistirolo espanso (PS) non contenente fluoro-idrocarburi. I materiali sono costituiti da composti di idrocarburi e sono riciclabili. Grazie al riciclaggio e alla riutilizzazione si possono risparmiare materie prime e si può ridurre il volume dei rifiuti.
- ☐ Prima di smaltire il vecchio apparecchio rendetelo inutilizzabile. Portatelo poi in un centro adibito alla raccolta di materiale riciclabile. Potrete richiedere al Vostro comune l'indirizzo del centro di raccolta più vicino.

Prima di allacciare il nuovo apparecchio

- ☐ Prima di utilizzare il nuovo apparecchio siete pregati di leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Esse contengono importanti informazioni per la Vostra sicurezza nonché per l'uso e per la pulizia dell'apparecchio.
- ☐ Conservate bene le istruzioni per l'uso e di montaggio per un eventuale secondo proprietario.
- ☐ Se l'apparecchio è danneggiato non dovete accenderlo.
- ☐ Fate eseguire il montaggio e il collegamento dell'apparecchio solo da personale autorizzato sulla base delle presenti istruzioni e dello schema di collegamento. Se l'apparecchio non viene collegato correttamente viene meno il diritto di garanzia in caso di danni.
- ☐ I nostri apparecchi rispondono alle relative norme di sicurezza per elettrodomestici. Le riparazioni devono essere effettuate solo da tecnici del servizio assistenza addestrati dal produttore. Se il Vostro apparecchio non viene riparato appropriatamente possono derivare gravi pericoli per Voi.

Avvertenze relative alla sicurezza

- ☐ Utilizzate l'apparecchio solo per la preparazione di cibi.
- ☐ Le superfici degli utensili di riscaldamento e di cottura durante il funzionamento si surriscaldano. Le superfici interne, i termoelementi e l'uscita del vapore diventano roventi.
Impedire assolutamente ai bambini di avvicinarsi.
- ☐ I cavi di collegamento degli elettrodomestici non devono venire a contatto con lo sportello caldo del forno. L'isolamento potrebbe venirne danneggiato.
- ☐ In caso di guasto disinserite la valvola di sicurezza.
- ☐ Non conservate oggetti infiammabili nel forno: essi potrebbero prendere fuoco se il forno viene acceso involontariamente.

Ecco come si possono evitare danni all'apparecchio

- ☐ Non inserite le teglie del forno alla base del forno nè ricoprite quest'ultima con fogli di alluminio, altrimenti potrebbe verificarsi un accumulo di calore. I tempi di cottura poi non coincidono più e lo smalto viene danneggiato.
- ☐ Non versate mai acqua direttamente nel forno caldo: potreste danneggiare lo smalto.
- ☐ Succhi di frutta che fuoriescono dalla teglia del forno lasciano macchie che non è più possibile rimuovere. Utilizzate a tale scopo la leccarda che è più profonda.
- ☐ Non mettetevi in piedi nè sedetevi sullo sportello aperto del forno o sul carrello.
- ☐ Lo sportello del forno deve chiudersi bene. Tenete pulite le superfici delle guarnizioni dello sportello.

Questo è il Vostro nuovo forno

Quadro di comando

Gli interruttori sono rientranti. Per l'innesto ed il disinnesto va premuto l'interruttore, che dovrà trovarsi in posizione disinserita.

La manopola dell'ora elettronica è rientrante. Per l'innesto ed il disinnesto si deve premere la manopola.

Selettore del tipo di cottura

Ha le posizioni

 Cottura con calore proveniente dall'alto e dal basso

 Cottura con aria calda

 Cottura con aria calda 3D

 Cottura alla griglia con aria di ricircolo

 Cottura alla griglia - superficie piccola

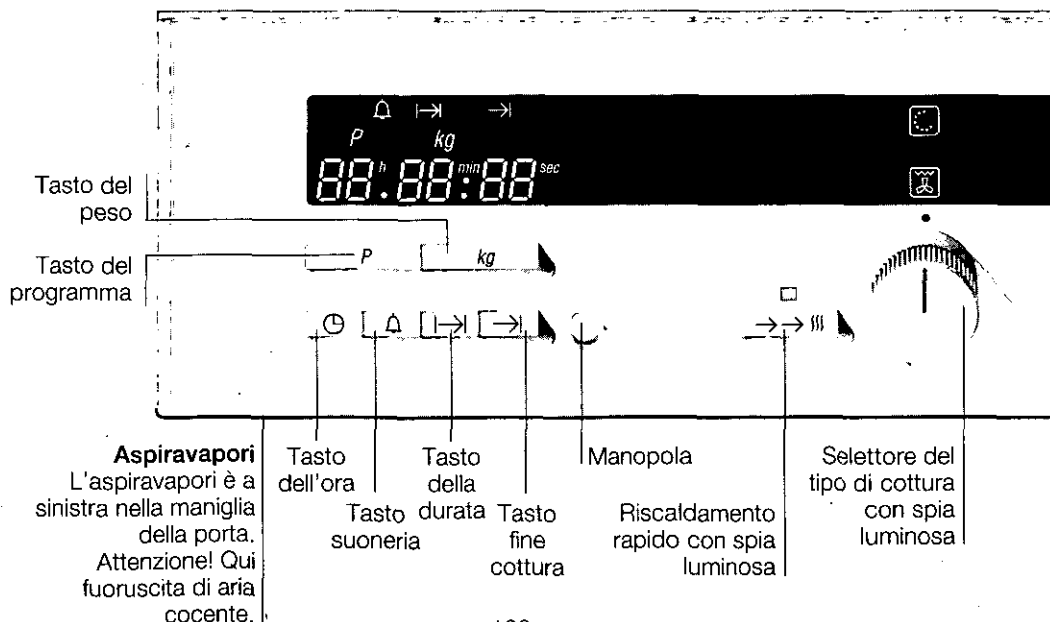
 Cottura alla griglia - superficie grande

 Cottura automatica per gli arrosti

Quando impostate il selettore del tipo di cottura, sul display si accende il quadro e si inserisce l'illuminazione del forno.

I simboli sul selettore del tipo di cottura e sul selettore della temperatura sono illuminati.

Disinserite sempre il selettore del tipo di cottura dopo aver utilizzato il forno.



Questo è il Vostro nuovo forno

Avvertenze:

- ❑ Nella cottura e quando irrorate l'arrosto con il sugo, si può formare vapore acqueo. Una gran parte di questo vapore acqueo fuoriesce attraverso l'aspiravapori. Esso può depositarsi sulla parte anteriore più fredda degli interruttori o sulle superfici frontali di mobili contigui, e poi gocciolare come acqua di condensa. Questa è una conseguenza fisica.
- ❑ Gli interruttori e la maniglia della porta del forno si riscaldano, se fate funzionare il forno a lungo ad alta temperatura. L'apparecchio è conforme alle norme per gli apparecchi a calore.

Selettore della temperatura

Ha le posizioni

50-270 Temperatura in °C

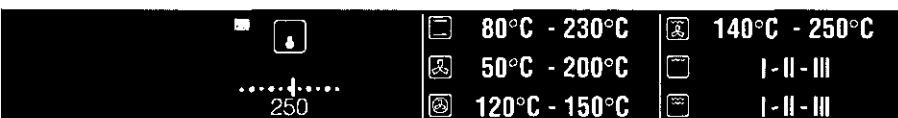
I = Cottura alla griglia debole

II = Cottura alla griglia media

III = Cottura alla griglia forte

I livelli di cottura alla griglia da **I** a **III** valgono per la superficie grande  e per la superficie piccola della griglia .

Quando inserite il selettore della temperatura si accende la spia luminosa. Essa si spegne quando viene raggiunta la temperatura impostata e si accende nuovamente durante il post-riscaldamento. Non si accende invece quando cuocete alla griglia.



Selettore della temperatura
con spia luminosa

Questo è il Vostro nuovo forno

I tipi di cottura

Per il forno avete a disposizione diversi tipi di cottura.



Cottura con calore proveniente dall'alto e dal basso

Il calore proviene dall'alto e dal basso avvolgendo uniformemente dolci o arrostiti. Questo tipo di cottura è l'ideale per pane, torte biscottate o per dolci succosi alla frutta ad un livello; è inoltre molto adatto per cucinare i pezzi di arrosto magro.



Cottura con aria calda

Una ventola nella parete posteriore distribuisce uniformemente nel forno il calore proveniente dall'alto e dal basso. La cottura con aria calda è l'ideale sia per cuocere su un livello che per cuocere diversi dolci negli stampi. Le temperature necessarie sono inferiori a quelle richieste dalla cottura con calore proveniente dall'alto e dal basso. Potete risparmiare energia. Particolarmente adatta per scongelare.



Cottura con aria calda 3D

A differenza della cottura con aria calda, qui il calore proviene da 3 elementi radianti: calore proveniente dall'alto, dal basso e anello radiante sulla parete posteriore. Con l'aria calda 3D potete cucinare contemporaneamente su due o tre livelli.

E' particolarmente adatta per cuocere per conservare e per seccare.



Cottura alla griglia con aria di ricircolo

La griglia radiante e la ventola si accendono e si spengono a turno. Durante la pausa di cottura la ventola fa girare intorno ai cibi il calore emanato dal grill, così i pezzi di carne diventano croccanti e prendono colore da ogni lato. Questo tipo di cottura è particolarmente adatto per cucinare grossi arrostiti e pollame.



Cottura alla griglia - superficie grande

L'intera superficie sotto la griglia radiante diventa molto calda. Potete cuocere alla griglia diverse bistecche, salsicce, pesce o toast.



Cottura alla griglia - superfici piccole

Solo la parte centrale della griglia radiante è attivata. Questo tipo di cottura è adatto per le piccole quantità. Mettete i pezzi da cucinare alla griglia al centro della griglia. Risparmiate energia.



Cottura automatica per gli arrosti

La cottura dell'arrosto si svolge automaticamente, senza che sia necessaria la Vostra presenza. Dovete soltanto impostare il numero del programma e il peso. La cottura automatica per gli arrosti è adatta solo per stoviglie con coperchio. Il forno rimane pulito. Risparmiate energia.

Riscaldamento rapido

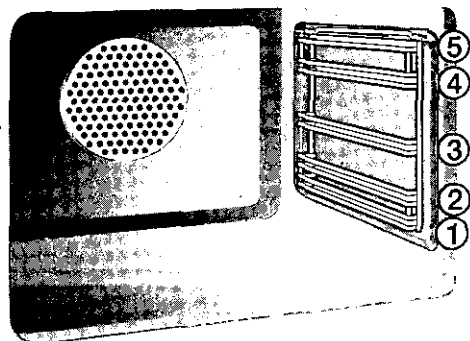
In questo modo potete riscaldare. L'anello radiante, il calore proveniente dal basso e la griglia sono in esercizio. Il riscaldamento rapido può essere azionato inserendo il calore proveniente dall'alto e dal basso  oppure inserendo l'aria calda .

Ecco come funziona il riscaldamento rapido:

1. Impostare il selettore del tipo di cottura.
2. Impostare il selettore della temperatura.
3. Premere il tasto del riscaldamento rapido. La spia luminosa di controllo si accende.

Il riscaldamento rapido si disinserisce poco prima del raggiungimento della temperatura impostata; la spia luminosa di controllo si spegne. La temperatura impostata viene raggiunta solo quando la spia luminosa di controllo posta sul selettore della temperatura si spegne.

Forno ed accessori



Il forno ha 5 altezze per gli accessori.

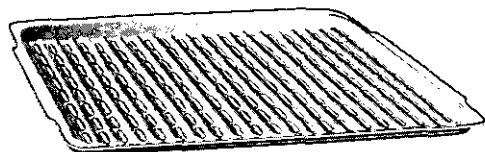
Sicurezza contro il ribaltamento:

Gli griglia possono essere estratti per due terzi senza che si ribaltino. In questo modo è facile estrarre le pietanze. Non avete più bisogno di entrare in profondità nel forno caldissimo.

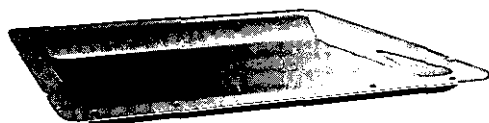
Potete ottenere gli **accessori** presso i rivenditori specializzati. Indicate il no. prod. e il no. fabbr. del Vostro apparecchio.

La lamiera del forno o la padella universale durante il funzionamento del forno si possono deformare. Causa di ciò sono le grandi differenze di temperatura sugli accessori. Queste possono verificarsi quando solo una parte dell'accessorio è stata occupata, oppure sull'accessorio è stato deposto un prodotto surgelato, come p. es. pizza.

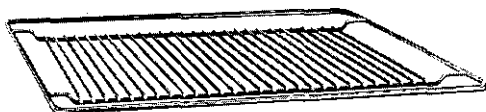
La deformazione si riduce già durante la cottura al forno, l'arrosto o la cottura al grill.



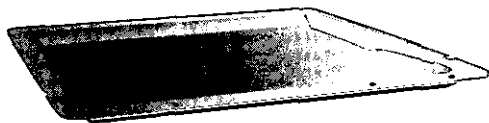
Lamiera grigliata per pesce, toast, salsicce o come protezione dagli sprizzi del pollame più grosso. Usare la lamiera grigliata solo nella leccarda.



Leccarda per dolci succosi e arrosti più grossi. Può essere utilizzata anche per raccogliere il grasso se cucinate alla griglia direttamente sulla griglia.



Griglia per stoviglie, stampi per dolci, arrosti e cibi da cuocere alla griglia.



Teglia per dolci e biscotti. Spingere la teglia nel forno fino alla battuta con l'inclinazione rivolta verso la parete posteriore del forno.

Prima della prima utilizzazione

Applicazione delle fiancate catalitiche

Le fiancate, fornite in dotazione come accessori, devono essere agganciate prima della prima utilizzazione.

1. Sganciare la rastrelliera

Prendere la rastrelliera al centro, alzarla di 90° (orizzontalmente) ed estrarla.

2. Agganciare le fiancate catalitiche

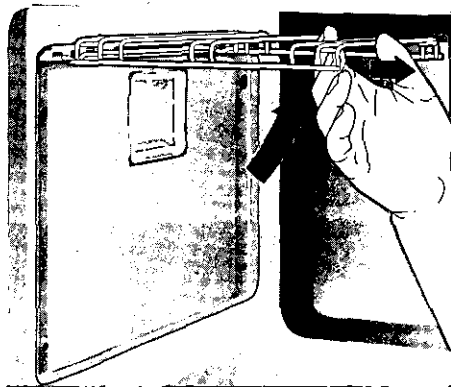
Agganciare le fiancate catalitiche nei 2 ganci posti sotto la guida:

3. Agganciare la rastrelliera

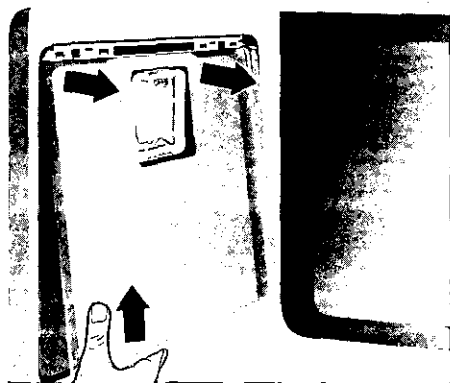
Prendere la rastrelliera al centro e introdurla orizzontalmente tra il gancio e la guida. Fare attenzione a posizionare correttamente la rastrelliera nella scanalatura sia posteriormente che anteriormente. Ribaltare quindi la rastrelliera verso il basso.

Le fiancate catalitiche e la rastrelliera di sospensione devono essere ben adiacenti.

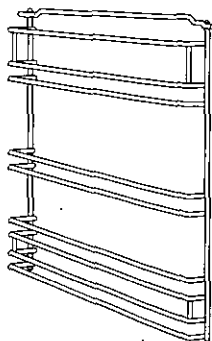
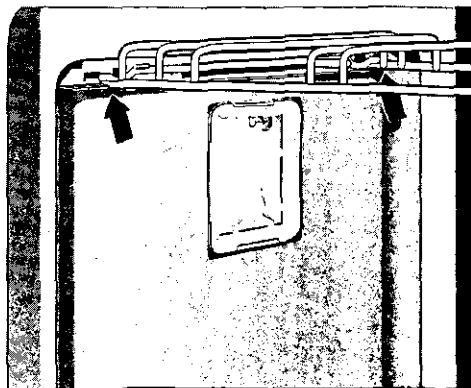
1.



2.



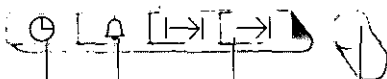
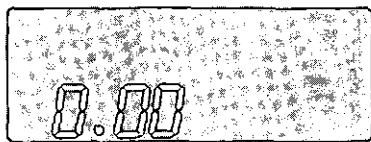
3.



Potete **togliere** le rastrelliere di sospensione per effettuare la loro pulizia.

Continua alla pagina seguente

Ora



Tasto dell'ora

Tasto
suoneria

Tasto fine
cottura

Manopola

Se nel display lampeggiano tre zeri

Dopo avere collegato l'apparecchio, oppure dopo una interruzione di corrente, nel display lampeggiano tre zeri.

Regolate l'ora, oppure disinserite l'orologio elettronico.

Regolazione dell'ora:

1. Premere brevemente insieme il tasto sveglia  ed il tasto fine .
2. Subito dopo, con la manopola, regolate l'ora esatta in ore e minuti.

Disinserizione dell'orologio elettronico:

Premete il tasto . Il display si spegne.

Quando il display è spento

L'orologio elettronico è disinserito, il display è spento.

Premete il tasto orologio  e regolate l'ora come descritto sotto il punto 1 e 2.

Variazione dell'ora:

(p. es. da ora solare a ora legale)

Regolate come descritto sotto il punto 1 e 2.

Nota:

- ❑ Quando regolate l'ora, tra i punti 1 e 2 avete tre secondi di tempo. Se in questo tempo non avete iniziato con il punto 2, i tre zeri lampeggiano di nuovo e bisogna ricominciare dall'inizio.
- ❑ Tra le ore 22.00 e le 6.00 la luminosità del display dell'ora è più debole.

Prima della prima utilizzazione

Disinserimento dell'ora elettronica

Attenzione: Si cancellano tutte le impostazioni che funzionano per mezzo dell'orologio.

Se non avete bisogno dell'ora elettronica potete disinserirla. Risparmiate energia.
Premete a tale scopo il tasto dell'ora .
Il quadro è scuro.

Reinserimento

Il selettore del tipo di cottura deve essere disinserito, altrimenti si interrompe un programma già in corso di svolgimento.

Premete il tasto dell'ora .
Sul display appaiono tre zeri. Potete impostare l'ora, la suoneria o la durata.

Avvertenza:

- ☐ Il tasto fine cottura  può essere utilizzato soltanto se l'ora è stata impostata.

Riscaldamento del forno

Riscaldare il forno chiuso e vuoto per 60 minuti. Mettete a tale scopo il selettore del tipo di cottura su  e il selettore della temperatura su 250. Questo impedisce l'odore di nuovo.

La suoneria

Se è inserita l'ora elettronica, la suoneria funziona indipendentemente da altra impostazioni. Per questo motivo è corredata di un segnale acustico speciale. Potete cucinare il Vostro arrosto di manzo con il programma automatico per gli arrosti e impostare contemporaneamente la suoneria per il tempo di cottura della pasta.

Ecco come si regola la suoneria:



Tasto della suoneria

Manopola

1. Premere il tasto suoneria .
2. Immettere la durata nei 3 secondi successivi mediante la manopola.
Con la suoneria potete impostare anche i secondi.
3. Premere nuovamente il tasto suoneria .

Alla scadenza del tempo un segnale acustico suonerà per ca. 1/2 min. Potete farlo cessare anzitempo con il tasto suoneria.

Cancellazione:

Premere brevemente due volte il tasto suoneria .

Avvertenze:

- ☐ Se nel frattempo volete sapere la durata rimanente premete il tasto suoneria . La durata compare sul display per 3 secondi.
- ☐ Se non è stata impostata né l'ora né un programma, l'ora della suoneria appare chiaramente sul display.
- ☐ Potete impostare un tempo massimo di 23 ore e 59 minuti.

Ecco come si regola

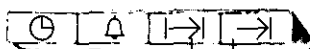
Accensione e spegnimento manuale

Spegnimento automatico del forno:

a tale scopo deve essere impostata l'ora.

1. Selezionare il tipo di cottura con il selettore del tipo di cottura.
2. Impostare la temperatura o il tipo di cottura alla griglia desiderati con il selettore della temperatura.

Quando la pietanza è pronta disinserire i selettori del tipo di cottura e della temperatura.



Tasto della
durata

Tasto fine
cottura



Manopola

1. Regolare i selettori del tipo di cottura e della temperatura.
2. Premere il tasto della durata . *Nei 3 secondi successivi dovete iniziare l'immissione della durata.*
3. Impostare la durata in ore e minuti con la manopola.

Il processo ha inizio, l'ora appare nuovamente. Se non è stata impostata nessun'ora, sul display appare il tempo.

Correzione della durata:

Impostare secondo quanto riportato ai punti 2 e 3.

Alla scadenza del tempo un segnale acustico suonerà per ca. 1/2 minuti. Disinserire i selettori del tipo di cottura e della temperatura.

Avvertenza:

- ☐ Durante la cottura potete sapere il tempo che ancora rimane premendo il tasto della durata . Il tempo appare per tre secondi.

Continua alla pagina seguente

Accensione e spegnimento automatico del forno

a tale scopo deve essere impostata l'ora.

Dovete assentarvi urgentemente, ma le pietanze devono arrivare comunque puntuali in tavola. E' molto semplice:

Regolate secondo quanto descritto precedentemente. Impostate adesso ancora l'ora in cui la pietanza dovrà essere pronta.

Osservate che gli alimenti facilmente deperibili non devono rimanere troppo tempo nel forno.

4. **Premere il tasto fine cottura** →I.

Sul display appare per tre secondi l'ora in cui la pietanza sarà pronta.

Prolungare questo tempo.

5. **Impostare il nuovo tempo di fine cottura con la manopola.**

L'ora appare nuovamente.

Il forno si accende e si spegne automaticamente al momento giusto.

Correzione:

Impostare nuovamente.

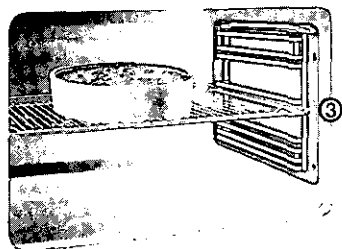
Alla scadenza del tempo un segnale acustico suonerà per 20 secondi. Disinserire i selettori del tipo di cottura e della temperatura.

Avvertenza:

- ☐ Durante la cottura potete sapere il tempo che ancora rimane o il momento in cui terminerà la cottura premendo il tasto della durata I→I o il tasto fine cottura →I. Il tempo appare per 3 secondi.

Esempio:

Sformato di pasta
tabella "sformati e gratinati"



Mettere lo sformato di pasta sulla griglia all'altezza 3. Chiudere lo sportello del forno.

1. Mettere il selettore del tipo di cottura su .
2. Girare il selettore della temperatura su 210 °C.
3. Premere il tasto della durata I→I.
4. Con la manopola regolare su 35 minuti.

Dopo 15 minuti lo sformato di pasta è pronto.

Sono le 10.30 e avete ancora dei lavori da sbrigare. Lo sformato di pasta deve essere pronto alle 12.00. Non c'è alcun problema. A tale scopo dovete aver impostato l'ora.

Effettuare la regolazione seguendo i punti da 1 a 4.

5. **Premere il tasto fine cottura** →I.

Sul display appare per 3 secondi 11.05, l'ora in cui lo sformato di pasta sarà pronto.

6. **Con la manopola regolare sulle 12.00.**

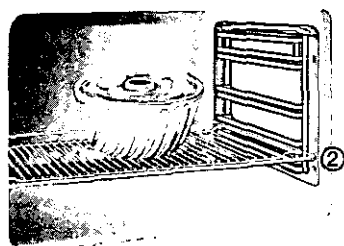
L'ora appare nuovamente.

Il forno si accenderà automaticamente alle 11.25 e si spegnerà alle 12.00.

Buon appetito.

Tabelle

Dolci e biscotti

**Che tipo di stampo potete utilizzare?**

I più adatti sono gli stampi metallici di colore scuro. Se usate l'aria calda potete utilizzare anche stampi per dolci di colore chiaro; i tempi di cottura sono più lunghi.

Le tabelle:

valgono per l'introduzione nel forno freddo. Così risparmiate energia. Se ciò nonostante volete riscaldare, utilizzate il riscaldamento rapido. I tempi di cottura si abbrevieranno di 5 - 10 minuti.

Temperatura e durata dipendono dal tipo e dalla quantità dell'impasto. Perciò nelle tabelle non sono riportati valori assoluti. Incominciate con il valore più basso e, se necessario, regolate uno più elevato la volta successiva. Una temperatura più bassa dà una doratura più uniforme.

Spingere la teglia nel forno fino alla battuta con l'inclinazione rivolta verso la parete posteriore del forno.

Mettete sempre gli stampi per dolci al centro della griglia.

Dolci negli stampi	Stampi sulla griglia	Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C	Durata di cottura, minuti
Paste al lievito semplici (ad es. pan di Spagna)*	Stampo per focacce/ciambelle/rettangolare	2		150 - 170	50 - 60
		2		140 - 160	60 - 70
Fondo di torta con bordo di pasta frolla	Stampo a fondo mobile	1		170 - 190	25 - 35
Fondo di torta di pasta al lievito	Stampo per fondo alla frutta	2		140 - 160	20 - 30
Torta biscottata	Stampo a fondo mobile	1		160 - 180	25 - 35
Torta alla frutta o alla ricotta, pasta frolla*	Stampo a fondo mobile scuro	2		170 - 200	70 - 90
Dolci alla frutta, pasta al lievito	Stampo a fondo mobile o per focacce	2		150 - 170	50 - 60
Torta salata* (ad es. quiche/torta di cipolle)	Stampo a fondo mobile	1		150 - 170	60 - 80

* Lasciare raffreddare i dolci nel forno per ca. 20 minuti.

Continua alla pagina seguente

Dolci e biscotti

Dolci nella teglia	Stoviglie	Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C	Durata di cottura, minuti
asciutti (pasta al lievito)	1 teglia 2 teglie	3 2 + 4		140 - 160 150 - 170	25 - 35 35 - 45
ricoperti di frutta o di crema (ad es. pasta lievitata con mele e granelli di zucchero)	1 teglia* 2 teglie	3 2 + 4	 	170 - 190 140 - 160	35 - 45 50 - 60
Strudel di pasta biscottata (preriscaldare)	1 teglia	3		170 - 190	12 - 20
Treccia di pasta lievitata con 500 g di farina	1 teglia	3		150 - 170	25 - 35
Dolce natalizio tedesco con 500 g di farina	1 teglia	3		140 - 160	55 - 65
Pizza	1 teglia 2 teglie	3 2 + 4	 	180 - 200 160 - 180	30 - 40 40 - 50
Pane con lievito con 1,2 kg di farina** (preriscaldare)	leccarda	2		190 - 210	40 - 50
Pane con pasta lievitata con 1,2 kg di farina** (preriscaldare)	leccarda	3	 	250 190 - 200	8 - 10 + 45 - 50

* Per dolci alla frutta molto succosi utilizzare la leccarda.

** Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Biscotti	Stoviglie	Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C	Durata di cottura, minuti
Biscotti natalizi	1 teglia 2 teglie 3 teglie*	3 2 + 4 1 + 3 + 4	  	160 - 180 140 - 160 140 - 160	10 - 25 25 - 35 30 - 40
Frittelle	1 teglia 1 teglia 2 teglie 3 teglie*	3 3 2 + 4 1 + 3 + 4	   	150 - 170 130 - 150 130 - 150 130 - 150	25 - 30 20 - 25 35 - 45 40 - 50
Meringhe	1 teglia	3		80 - 90	120 - 150
Bigné alla crema	1 teglia	2		160 - 180	30 - 40
Amaretti	1 teglia 2 teglie 3 teglie*	2 2 + 4 1 + 3 + 4	  	120 - 140 100 - 120 100 - 120	30 - 40 35 - 45 40 - 50

* Introdurre la leccarda al centro. La teglia superiore può essere tolta prima.

Dolci e biscotti / Consigli per cuocere al forno

Biscotti	Stoviglie	Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C	Durata di cottura, minuti
Pasta sfoglia	1 teglia	3		170 - 190	20 - 30
	2 teglie	2 + 4		170 - 190	25 - 35
	3 teglie*	1 + 3 + 4		170 - 190	30 - 40
Panini (ad es panini di segala)	1 teglia	3		180 - 200	25 - 35

* Introdurre la leccarda al centro. La teglia superiore può essere tolta prima.

Consigli per la cottura di dolci

Volete cuocere un dolce con la Vostra ricetta.

Orientatevi sulla base di un dolce simile nelle tabelle.

Così potete vedere se il dolce con la pasta al lievito è cotto.

Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura indicato nella ricetta infilate uno stuzzicadenti nel punto più alto della torta. Quando la pasta non rimane più attaccata la torta è pronta.

La torta si sgonfia.

La volta successiva utilizzate meno liquido o abbassate la temperatura del forno di 10 gradi. Rispettate i tempi di mescolazione indicati nella ricetta.

La torta è molto alta al centro e bassa al bordo.

Non ungete il bordo dello stampo a fondo mobile. Dopo la cottura staccate accortamente la torta con un coltello.

La torta sopra è troppo scura.

Infilatela più in alto nel forno e scegliete una temperatura più bassa la volta successiva.

La torta sotto è troppo scura.

La prossima volta mettetela su un livello più alto e scegliete una temperatura più bassa.

La torta alla frutta sotto è troppo chiara. Il succo della frutta fuoriesce.

La volta successiva è meglio utilizzare la leccarda più profonda per cuocere al forno.

Il dolce è troppo scuro.

Con uno stuzzicadenti fate dei buchini nella torta pronta. Poi versateci sopra a gocce del succo di frutta o qualcosa di alcolico. La volta successiva selezionate una temperatura di 10 gradi più alta e riducete i tempi di cottura.

Continua alla pagina seguente

Consigli per cuocere al forno

Il pane o il dolce (ad es. torta alla ricotta) hanno un bell'aspetto ma dentro sono collosi (molli, con strisce acquose).

La prossima volta utilizzate meno liquido e cuocete più a lungo con una temperatura più bassa. Per i dolci ricoperti di frutta o di crema cuocete prima il fondo, poi cospargetelo con mandorle o pangrattato e metteteci quindi sopra la frutta o la crema. Tenete presenti le ricette e i tempi di cottura.

Avete cotto su più livelli. I dolci sul livello superiore sono più scuri di quelli cotti sul livello inferiore.

Scegliete una temperatura più bassa e i dolci riusciranno più uniformi. Le teglie inserite contemporaneamente non devono per forza essere pronte contemporaneamente. Fate cuocere i dolci sulle teglie più basse per altri 5 – 10 minuti oppure mettetele dentro prima.

I pasticcini non si staccano dalla teglia.

Rimettete brevemente la teglia nel forno e staccate quindi immediatamente i pasticcini.

Rovesciandola, la torta non si stacca.

Staccate ancora una volta il bordo con cautela usando un coltello. Rovesciate nuovamente la torta e coprite lo stampo più volte con un panno umido freddo. La volta successiva ungete bene lo stampo e cospargetelo inoltre di pangrattato.

Consigli per risparmiare energia:

- ☐ Utilizzate stampi scuri perchè assorbono meglio il calore.
- ☐ Riscaldare il forno solo se indicato nella ricetta.
- ☐ Per tempi di cottura più lunghi potete spegnere il forno 10 minuti prima del termine di cottura indicato e utilizzare il calore residuo per terminare la cottura.
- ☐ Se desiderate cuocere più dolci, cuoceteli uno accanto all'altro o uno dopo l'altro.

Carne, pollame, pesce

Quali stoviglie potete usare?

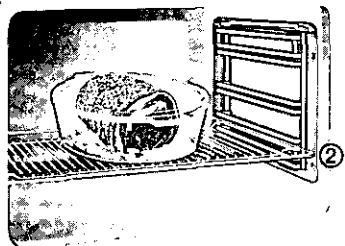
In linea di massima potete utilizzare qualsiasi stoviglia resistente al calore.

Le stoviglie vanno messe al centro della griglia.

Per gli arrosti grossi potete anche utilizzare la leccarda.

Quando togliete le stoviglie di vetro dal forno appoggiatele su un canovaccio asciutto e non su una superficie fredda o bagnata. Il vetro potrebbe rompersi.

Avvertenze per la cottura di arrosti.  



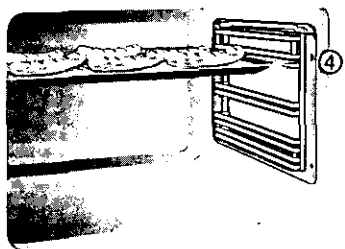
La buona riuscita di un arrosto dipende da tipo e dalla qualità della carne.

Per carni magre aggiungete da 2 a 3 cucchiaini di liquido; per lo stufato aggiungetene 8 - 10 cucchiaini, a seconda della quantità di carne.

Girate l'arrosto a metà cottura.

Quando l'arrosto è pronto dovrebbe rimanere a riposare nel forno chiuso e spento per altri 10 minuti.

Avvertenze per cuocere alla griglia.  



Quando cuocete alla griglia il forno deve essere sempre chiuso.

I pezzi da cucinare alla griglia devono essere possibilmente di uguale spessore, almeno 2 - 3 cm, affinché la doratura sia uniforme e rimangano ben succosi. Cucinate le bistecche sempre senza sale.

I pezzi da cucinare alla griglia vengono messi direttamente sulla griglia. Se avete solo un pezzo da cuocere alla griglia mettetelo al centro della griglia. Così riesce nel modo migliore.

Se cuocete direttamente sulla griglia inserite anche la leccarda nell'altezza 1. Il sugo della carne verrà così raccolto e il forno rimane più pulito.

Girate i pezzi da cucinare alla griglia quando sono trascorsi i due terzi del tempo di cottura riportato nelle tabelle.

Vi accorgete forse che la griglia radiante si spegne e si accende automaticamente durante la cottura alla griglia. Questo è normale. La frequenza con cui questo si ripete dipende dalla potenza impostata.

Continua alla pagina seguente

Carne, pollame, pesce

Carne

La tabella vale per l'introduzione nel forno freddo.

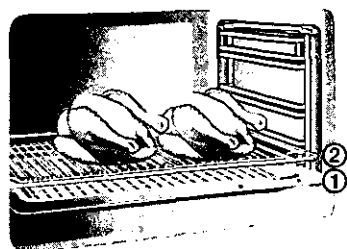
I tempi di cottura riportati nelle tabelle sono valori indicativi. Essi dipendono dalla qualità e dal tipo di carne.

Carne	Peso	Stoviglie	Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Stufato di manzo (ad es. costola alta)	1 kg	chiuso	2		210 - 230	80
	1,5 kg		2		210 - 230	90
	2 kg		2		210 - 230	100
Lombo di manzo	1 kg	aperto	2		200 - 220	70
	1,5 kg		2		190 - 210	80
	2 kg		2		180 - 200	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	aperto	2		220 - 240	40
Bistecca ben cotta		griglia	5		livello III	20
Bistecca al sangue		griglia	5		livello III	15
Carne di maiale senza cotenna (ad es. testa)	1 kg	aperto	2		180 - 200	100
	1,5 kg		2		170 - 190	140
	2 kg		2		160 - 180	160
Carne di maiale con cotenna**	1 kg	aperto	2		190 - 210	100
	1,5 kg		2		180 - 200	140
	2 kg		2		180 - 200	160
Cotoletta di maiale in salamoia	1 kg	chiuso	2		210 - 230	70
Polpettone	750 g	aperto	2		150 - 170	70
Salsicce	ca. 750 g	lamiera grigliata e leccarda	4		livello III	15
Arrosti di vitello	1 kg	aperto	2		180 - 200	80
	2 kg		2		160 - 180	150
Coscia di agnello senza osso	1,5 kg	aperto	2		160 - 180	120

* Girate il roastbeef a metà cottura. Al termine della cottura avvolgetelo in un foglio di alluminio e lasciatelo riposare nel forno per 10 minuti.

** Per la carne di maiale incidete la cotenna e, al momento di girarla, mettete la carne nella stoviglia con la cotenna rivolta verso il basso.

Pollame



La tabella vale per l'introduzione nel forno freddo.

Il pollame diventa particolarmente croccante e dorato se verso la fine della cottura lo cospargete di burro, acqua salata, grasso sgocciolato o succo di arancia.

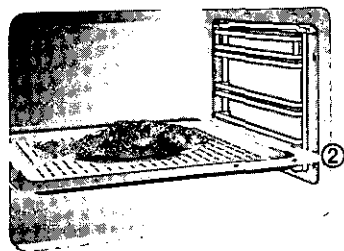
Girate l'intero pezzo quando sono trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura alla griglia riportato nelle tabelle.

Per l'anatra o per l'oca pungete la pelle sotto le ali in modo che il grasso possa scendere.

Se cuocete direttamente sulla griglia inserite anche la leccarda con la lamiera grigliata nell'altezza 1.

Pollame	Peso	Stoviglie	Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Mezzi polli da 1 a 4 pezzi	400 g ciascuno	lamiera grigliata e leccarda	2		200 - 220	40 - 60
Pezzi di pollo	500 g	lamiera grigliata e leccarda	2		200 - 220	30 - 40
Polli interi da 1 a 4 pezzi	1 kg ciascuno	griglia	2		190 - 210	50 - 80
Anatra	1,7 kg	griglia	2		190 - 210	90 - 100
Oca	3 kg	griglia	2		160 - 180	110 - 130
	4 kg		2		150 - 170	140 - 160
Tacchina giovane	3 kg	griglia	2		170 - 190	80 - 100
2 cosce di tacchino	800 g ciascuna	lamiera grigliata e leccarda	2		180 - 200	90 - 110

Pesce



La tabella vale per l'introduzione nel forno freddo.

Pesce	Peso	Stoviglie	Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Pesce alla griglia	300 g ciascuno	lamiera grigliata e leccarda	3		livello II	18 - 20
	1 kg		2		190 - 200	45 - 50
	1,5 kg		2		180 - 190	50 - 60
Pesce a fette ad es. filetto	300 g ciascuna	lamiera grigliata e leccarda	4		livello III	20 - 25

Consigli per cucinare arrosti e alla griglia

L'arrosto è diventato troppo scuro e la crosta è in parte bruciacchiata.

Controllate l'altezza di inserimento e la temperatura.

L'arrosto ha un bell'aspetto ma la salsa si è attaccata sul fondo.

La volta successiva scegliete una teglia per arrosti più piccola o aggiungete più liquido.

L'arrosto ha un bell'aspetto ma la salsa si è troppo chiara ed acquosa.

La volta successiva scegliete una teglia per arrosti più grande e aggiungete meno liquido.

Per il peso dell'arrosto non trovo alcuna indicazione nella tabella.

Scegliete l'indicazione corrispondente al peso che più si avvicina per difetto al peso del Vostro arrosto e prolungate il tempo di cottura.

Sformati, gratinati, toast / Prodotti surgelati pronti

Sformati, gratinati, toast

La tabella vale per l'introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Stoviglie	Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Sformati dolci (ad es. sfornato alla ricotta con frutta)	stampo per sfornati	3		160 - 180	45 - 55
Sformati salati con ingredienti già cotti (ad es. sfornato di pasta)	stampo per sfornati o leccarda	3		210 - 230	30 - 40
		3		210 - 230	20 - 30
Sformati salati con ingredienti crudi (ad es. gratin di patate)	stampo per sfornati o leccarda	2		150 - 170	55 - 70
		2		150 - 170	55 - 70
Strudel dolci	stampo per sfornati o leccarda	2		150 - 170	55 - 65
Pane da toast 4 pezzi tostato 9 pezzi	griglia o lamiera grigliata	5		livello III	6 - 7
		5		livello III	4 - 5
Pane da toast 4 pezzi gratinato 9 pezzi	griglia o lamiera grigliata	4		livello III	7 - 10
		4		livello III	5 - 8

Prodotti surgelati pronti

Attenetevi alle indicazioni del produttore stampate sulla confezione.

La tabella vale per l'introduzione nel forno freddo.

Pietanza	Stoviglie	Altezza	Tipo di cottura	Temperatura °C, grill	Durata, minuti
Strudel con ripieno alla frutta*	teglia da forno	2		170 - 190	40 - 50
Strudel con altri ripieni*	teglia da forno	2		150 - 170	50 - 60
Dolci pronti	confezione originale sulla griglia	2		190 - 200	50 - 60
Patatine fritte	lamiera grigliata	3		240 - 250	25 - 30
Pizza	lamiera grigliata	2		170 - 190	20 - 30
Pizza-baguette	griglia	3		190 - 210	15 - 20

* Per lo strudel coprite la teglia da forno con carta da forno.

Programma automatico per gli arrosti

Programma automatico per gli arrosti

Ricette per stufati

Cosa dovete sapere sulle stoviglie

Preparazione:

Questi programmi per gli arrosti sono adatti soltanto alla cottura in recipienti chiusi. Utilizzate quindi sempre recipienti con coperchi della giusta misura. Il Vostro vantaggio: il forno rimane pulito.

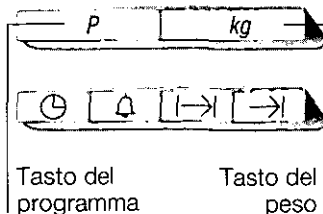
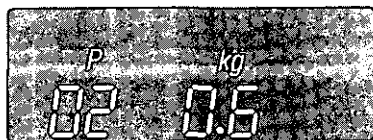
In tutti i programmi il forno non scalda più negli ultimi 30 minuti e l'illuminazione del forno è spenta. Questo tempo di permanenza è necessario a cottura ultimata. Così il Vostro stufato riuscirà particolarmente bene.

Utilizzate stoviglie di ghisa, di lamiera in acciaio smaltata, di vetro e di ceramica refrattaria o di terracotta smaltata. Non sono adatte le stoviglie di alluminio, di acciaio legato, di terracotta non smaltata nonché le stoviglie da cucina con manici sintetici non resistenti al calore.

- ☐ Pesate la carne fresca o congelata e cercate nella tabella degli arrosti il programma giusto. Annotatevi il numero di programma ed il peso dell'arrosto.
- ☐ Utilizzate stoviglie sufficientemente grandi poiché la carne potrebbe aumentare di volume durante la cottura. La distanza tra la carne e il coperchio dovrà essere di ca. 4 cm.
- ☐ Insaporite la carne e mettetela nello stampo per l'arrosto, aggiungendovi tanta acqua da coprire il fondo. Non dimenticatevi di chiudere lo stampo per l'arrosto.
- ☐ Introducete la carne nel forno freddo all'altezza 2.

Se volete sapere in precedenza la durata del Vostro arrosto, dovete effettuare l'impostazione seguendo i punti da 1 a 5. Sul display appare il tempo di cottura. Potete interrompere il programma disinserendo il selettore del tipo di cottura.

Ecco come si regola:



Manopola

1. Mettere il selettore del tipo di cottura su . Sul display lampeggia il simbolo P.

Programma automatico per gli arrosti

2. Premere il tasto del programma.

Il simbolo P è acceso, sul display appare 01 per il programma 1.

Avvertenza: tra i singoli passi di introduzione avete ogni volta 3 secondi di tempo, altrimenti dovete correggere.

3. Impostare il numero del programma desiderato con la manopola, vedi tabella di cottura per gli arrosti.
Sul display lampeggia il simbolo kg.

4. Premere il tasto del peso.

Il simbolo kg è acceso, sul display appare 0.5 per il peso minimo possibile.

5. Immettere il peso con la manopola.

L'orologio acquisisce i dati introdotti. Il tempo di cottura appare sul display. Il programma ha inizio.

Correzione:

Disinserire il selettore del tipo di cottura e impostare nuovamente.

Alla scadenza del tempo un segnale acustico suonerà per 20 secondi. Disinserire il selettore del tipo di cottura.

Se desiderate assentarvi per lungo tempo potete regolare il forno in modo tale che si accenda e si spenga automaticamente.

A tale scopo è necessario che l'ora sia stata impostata!

Utilizzate solo carne fresca. Ricordatevi che la carne non refrigerata si guasta facilmente.

Regolate secondo quanto descritto ai punti da 1 a 5.

6. Premere il tasto fine cottura →I.

Sul display appare per 3 secondi l'ora in cui la pietanza sarà pronta. Prolungate questo tempo.

7. Impostare il nuovo tempo di fine cottura con la manopola.

Il forno si accende e si spegne automaticamente al momento giusto.

Correzione:

Disinserire il selettore del tipo di cottura e impostare nuovamente.

Alla scadenza del tempo un segnale acustico suonerà per 20 secondi. Disinserire il selettore del tipo di cottura.

Avvertenza:

- ☐ Se durante la cottura volete sapere il numero del programma o il peso, premete il tasto del programma oppure quello del peso. L'informazione desiderata apparirà per 3 secondi.

Continua alla pagina seguente

Programma automatico per gli arrosti

Tabella per gli arrosti

La tabella vale per l'introduzione nel forno freddo.

Carne fresca	Premere il tasto del programma	Numero del programma	Premere il tasto del peso	Peso in kg
Carne bovina	x	1	x	0,5-4,0
Carne di maiale	x	2	x	0,5-4,0
Carne di vitello	x	3	x	0,5-2,5
Carne di agnello	x	4	x	0,5-2,5
Pollame, cotolette di maiale in salamoia	x	5	x	0,5-2,5
Cervo, montone, cinghiale	x	6	x	0,5-2,5
Capriolo, piccola selvaggina	x	7	x	0,5-3,0

Carne congelata	Premere il tasto del programma	Numero del programma	Premere il tasto del peso	Peso in kg
Carne bovina	x	8	x	0,5-3,0
Carne di maiale	x	9	x	0,5-2,0
Carne di vitello	x	10	x	0,5-2,5
Carne di agnello	x	11	x	0,5-2,5
Pollame, cotolette di maiale in salamoia	x	12	x	0,5-2,5
Cervo, montone, cinghiale	x	13	x	0,5-2,5
Capriolo, piccola selvaggina	x	14	x	0,5-3,0

Consigli per la cottura automatica degli arrosti

L'arrosto sopra non è sufficientemente dorato.

O la stoviglia non è adatta (acciaio legato?) oppure la stoviglia è troppo alta. Cuocete ancora l'arrosto alla griglia in una stoviglia aperta e lasciatelo brevemente nel forno.

L'arrosto ha un bell'aspetto ma la salsa si è attaccata sul fondo.

La volta successiva scegliete una teglia per arrosti più piccola o aggiungete più liquido.

L'arrosto ha un bell'aspetto ma la salsa è troppo chiara ed acquosa.

La volta successiva scegliete una teglia per arrosti più grande e aggiungete meno liquido.

Scongellare

Preparativi:

Togliete i cibi surgelati dalla confezione e metteteli sulla griglia in una stoviglia adatta.

Attenetevi alle indicazioni del produttore stampate sulla confezione.

Ecco come si regola:

Cibi congelati delicati:

Torte alla panna, torte alla crema, torte con glassa di cioccolato o di zucchero, frutta ecc.

1. Mettere il cibo congelato all'altezza 2.
2. Mettere il selettore del tipo di cottura su .

Il selettore della temperatura rimane disinserito.

Altri prodotti congelati:

Polli, salsicce e carne, pane, panini, torte e altri dolci.

Posare il pollame con il petto rivolto verso il piatto.
Coprire il cibo congelato con un foglio resistente al calore.

1. Mettere il cibo congelato all'altezza 2.
2. Mettere il selettore del tipo di cottura su .
3. Mettere il selettore della temperatura su 50 °C.

Avvertenza: I tempi di scongelamento dipendono dal tipo e dalla quantità di cibo.

Seccare

Preparazione:

- ☐ Utilizzate solo frutta e verdura di ottima qualità e lavatela accuratamente.
- ☐ Lasciatela sgocciolare bene o asciugatela.
- ☐ Ricoprite le teglie del forno con carta da forno o con carta pergamenata.

Ecco come si regola:

1. Mettere il selettore del tipo di cottura su .
2. Regolare il selettore della temperatura secondo la tabella.

Vivande, quantità	Altezza di inserimento	Temperatura °C	Durata, ore
600 g anelli di mele	2 + 4	50 – 80	ca. 5
800 g spicchi di pere	2 + 4	50 – 80	ca. 8
1,5 kg di susine o prugne	2 + 4	50 – 80	ca. 10
800 g di champignons a fette	2 + 4	50 – 80	ca. 5
200 g di erbe aromatiche ripulite	2 + 4	50 – 60	ca. 3

Avvertenza: Girare più volte frutta e verdura molto succosa. Dopo l'essiccazione staccare subito le vivande dalla carta.

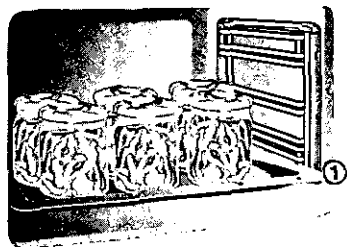
Cuocere per conservare

Preparazione:

- ☐ Utilizzate solo frutta e verdura di ottima qualità e lavatela accuratamente.
- ☐ Utilizzate vasi e guarnizioni di gomma puliti e in perfetto stato.
I vasetti dovrebbero essere possibilmente di uguale grandezza.*
I dati si riferiscono a vasetti tondi da 1 litro.
- ☐ Mettete i cibi cotti in vasi di vetro e fate attenzione che i bordi dei vasi siano puliti. Mettete la guarnizione di gomma e il coperchio bagnati sui vasi pieni e chiudete ogni vaso con una graffa.
- ☐ I tempi indicati sono valori orientativi. La temperatura ambiente, il numero dei vasetti, quantità e calore del contenuto del vasetto sono differenti. Prima di commutare o spegnere accertatevi che nei vasetti vi sia abbondante formazione di bollicine.

Cuocere per conservare

Ecco come si regola:



1. Introdurre la leccarda nell'altezza 1 e mettere i vasi nella leccarda in modo che non si tocchino tra di loro.
2. Versare $\frac{1}{2}$ litro di acqua bollente (ca. 80 °C) nella leccarda.
3. Chiudere il forno.
4. Mettere il selettore del tipo di cottura su .
5. Mettere il selettore della temperatura su 140 – 150 °C.

Cuocere la frutta

Appena cominciano a formarsi e a salire delle bollicine nei vasi (dopo ca. 30 – 40 min.), spegnete i selettori del tipo di cottura e della temperatura.

Dopo 25 – 30 minuti di calore residuo, dovrete prelevare i vasetti dal forno. Il raffreddamento lento nel forno favorisce la germinazione e l'acidificazione.

Cuocere la verdura

Appena cominciano a formarsi delle bollicine nei vasi abbassate la temperatura a ca. 120 – 140 °C.

Leggete sulla tabella quando potete spegnere il forno.

Generi alimentari Vasi da un litro	Dal momento della formazione delle bollicine, minuti	Lasciare al caldo ancora per minuti
Frutta		
– mele; ribes, fragole	spegner	ca. 25
– ciliege, albicocche, pesche, uva spina	spegner	ca. 30
– Purè di mele, pere, prugne	spegner	ca. 35
Verdura con acqua di cottura fredda		
– cetrioli	spegner	ca. 25
– rape rosse	ca. 30	ca. 30
– cavoletti di Bruxelles	ca. 40	ca. 30
– fagioli, cavolo rapa, cavolo rosso	ca. 50	ca. 30
– piselli	ca. 60	ca. 30

Avvertenza: quando togliete i vasi dal forno non posateli su una superficie fredda o bagnata. Potrebbero rompersi.

Pulizia

Apparecchio esterno

E' sufficiente passare un panno umido sull'apparecchio. Non utilizzate mai detergenti forti o abrasivi, altrimenti si formano macchie opache. Sciacquate immediatamente con acqua se tali sostanze vengono versate per sbaglio sull'involucro esterno.

Le limitate differenze cromatiche nella parte anteriore dell'apparecchio dipendono dall'impiego di materiali diversi, come vetro, plastica, metallo.

Il vetro del forno, a causa della fabbricazione, non è completamente piano. Queste aplanarità – secondo l'angolo di osservazione – si possono notare negli apparecchi con fronte a specchio.

Forno

Il forno è smaltato. Lo smalto deve essere cotto a temperature molto alte. Con ciò possono verificarsi limitate differenze cromatiche.

È difficile smaltare completamente gli spigoli di lamiere sottili, che perciò possono essere ruvidi. La protezione anticorrosiva è assicurata.

Il vostro forno rimane bello a lungo se osservate le seguenti indicazioni:

Non utilizzate pagliette abrasive o pagliette per stoviglie. Succhi di frutta che fuoriescono dalla teglia del forno lasciano macchie che non è più possibile rimuovere neanche con il detergente per forni. Se volete cuocere dolci alla frutta molto succosi non dovete riempire troppo le teglie. Utilizzate piuttosto la leccarda che è più profonda.

Pulizia dello smalto catalitico

La parete posteriore, il soffitto e le fiancate sono rivestiti di smalto catalitico autopulente che si autopulisce quando il forno è in esercizio.

Se residui di cibo vanno a depositarsi sulla superficie delle fiancate, ad es. resti di aromi o simili, pulite le fiancate soltanto a secco con una spazzola morbida o con un panno. Può però accadere che gli spruzzi più grossi non spariscano subito, ma soltanto dopo un certo periodo di tempo, ad es. cuocendo al forno la volta successiva. Un leggero cambiamento di colore dello "smalto catalitico" non influenzerà minimamente l'autopulizia del forno.

Se lo "smalto catalitico" viene ricoperto di grasso su una vasta superficie, ne viene pregiudicato l'effetto autopulente. La pulizia verrà effettuata con acqua bollente pulita. A tale scopo potete facilmente estrarre dal forno le fiancate. Non utilizzare detergenti per forni.

Ecco come va curato il Vostro forno

Fondo del forno

Se il forno è leggermente sporco sarà sufficiente lavarlo con liscivia per stoviglie bollente o con acqua e aceto. Se il fondo del forno è invece molto sporco sarà meglio lavarlo con detergente per forni.

☐ Trattare il forno con l'apposito detergente per forni.

☐ Lasciarlo agire.

In caso di macchie particolarmente tenaci far scaldare il forno per max. 2 minuti a 50 °C, non oltre altrimenti lo smalto si macchia.

☐ Pulire a fondo il forno.

La protezione in vetro della lampada del forno viene pulita come il resto del forno.

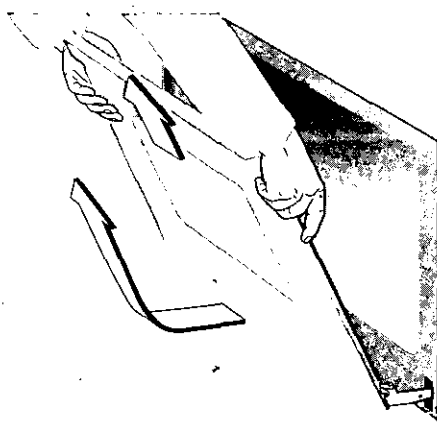
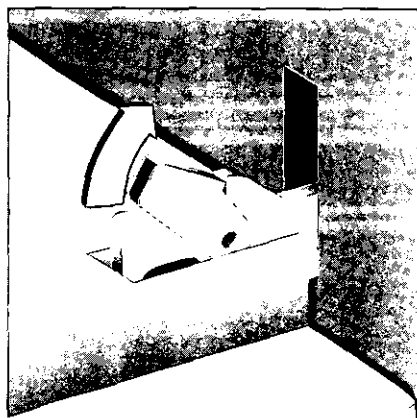
Pulizia delle rastrelliere di sospensione

Sganciare le rastrelliere. Pulirle lavandole con detergente e usando una spugna per stoviglie. Utilizzare la paglietta per stoviglie per le macchie tenaci.

Accessori

Ammorbidite gli accessori subito dopo l'uso impiegando detersivi comunemente in commercio. Potrete quindi rimuovere molto facilmente i residui di sporco con una spazzola o con una spugna per stoviglie.

Per pulire con facilità



☐ Potete estrarre lo sportello del forno. Spostate verso l'alto la leva di bloccaggio fino alla battuta. Chiudete lo sportello finchè sia possibile estrarlo tirandolo verso l'alto.

☐ Potete inserire l'illuminazione del forno. Posizionate a tale scopo il selettore del tipo di cottura su ☐.

Un guasto, che fare?

I guasti dipendono spesso solo da piccoli inconvenienti. Prima di rivolgervi al servizio assistenza, osservate le seguenti avvertenze.

Non è possibile inserire il forno:

- ☐ Controllate che i fusibili del forno siano a posto.
- ☐ Controllate se manca la corrente.

Non è possibile regolare l'ora elettronica:

- ☐ Se il display dell'ora è scuro premete il tasto dell'ora. Adesso potete effettuare la regolazione.
- ☐ I tre zeri lampeggiano. Impostate nuovamente l'ora o il programma.

Il display dell'ora è improvvisamente scuro:

- ☐ Avete premuto involontariamente il tasto dell'ora, disinserendo così l'ora elettronica. Tutte le impostazioni sono state cancellate ma il programma selezionato del forno continua a funzionare. Il forno si spegne quando disinserite i selettori del tipo di cottura e della temperatura.

Non è possibile spostare il tempo di fine cottura:

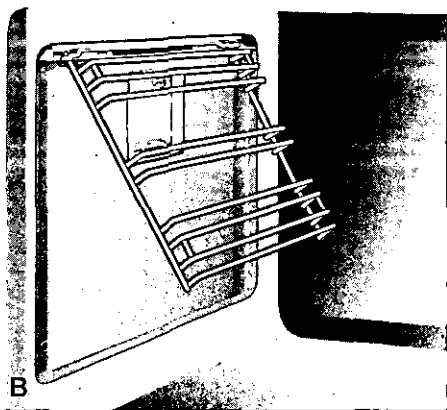
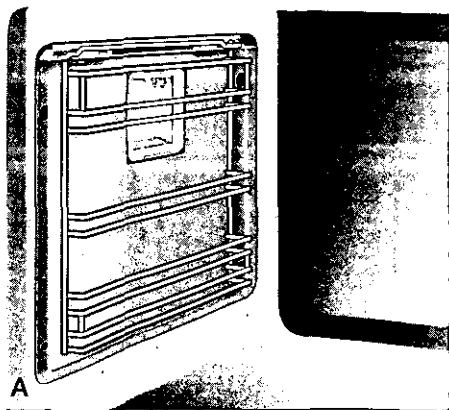
- ☐ A tale scopo è necessario che l'ora sia stata impostata.

Sostituzione dell'illuminazione del forno

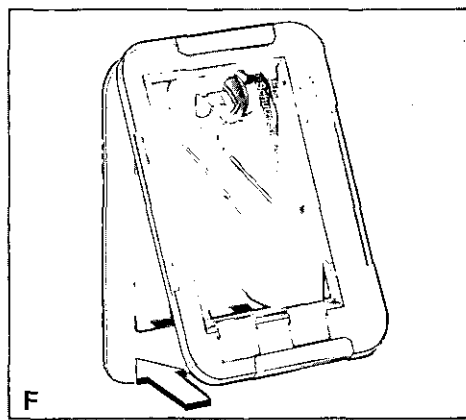
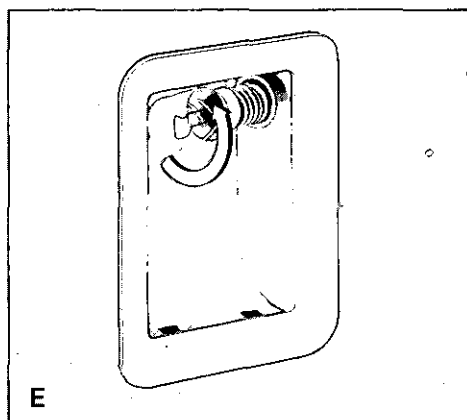
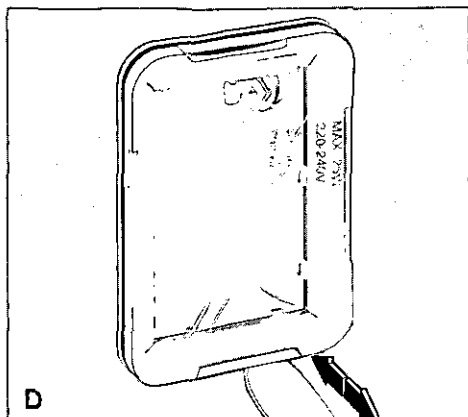
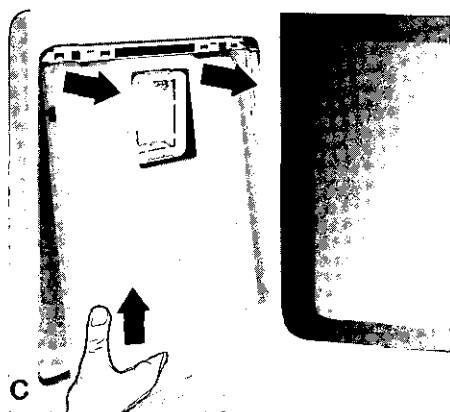
Se una lampadina dell'illuminazione del forno non funziona più, bisogna sostituirla. Potete fare da soli questa operazione. Le lampadine di ricambio resistenti al calore le potete acquistare presso il servizio assistenza o dai rivenditori specializzati. Indicate il no. prod. e il no. fabbr. del Vostro apparecchio. Utilizzate solo queste lampadine.

Procedete come segue:

1. Disinserire i fusibili del forno nella cassetta delle valvole.
2. Per evitare danni, deporre un canovaccio per stoviglie nel forno freddo.
3. Sganciare i telaietti di sospensione e la lamiera catalitica (A, B, C).
4. Estrarre la copertura di vetro. A tal fine appoggiare un manico di cucchiaino e girare (D).
5. Svitare la lampada girando verso sinistra e sostituirla con una lampada dello stesso tipo (E).
6. Rimettere la copertura di vetro (F). Badare che s'innestino tutte e tre le molle.
7. Agganciare di nuovo i telaietti di sospensione e la lamiera catalitica.
8. Togliere il canovaccio.
9. Inserire i fusibili e regolare l'orologio.



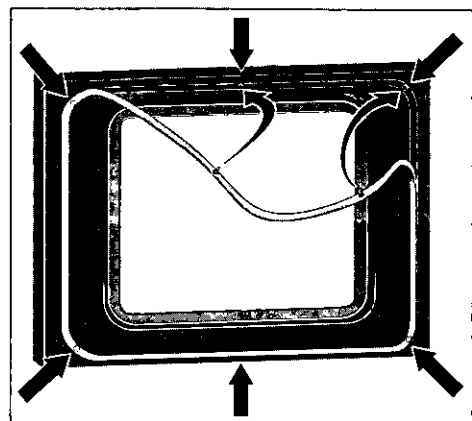
Continua alla pagina seguente



Cambiare la guarnizione della porta

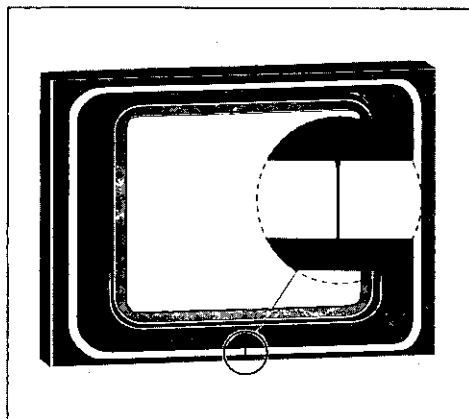
Se la guarnizione della porta è difettosa, può essere sostituita. Trovate guarnizioni di ricambio per il Vostro apparecchio presso il servizio assistenza. Siete pregati d'indicare il numero E ed il numero FD del Vostro apparecchio.

Sulla guarnizione della porta sono fissati 6 ganci. Questi vengono agganciati alla porta.



Avvertenza:

il giunto della guarnizione della porta, sotto al centro dipende dalla tecnologia.



Riparazione

Se i consigli che Vi abbiamo dato non avessero successo, potete rivolgervi al servizio assistenza. Le riparazioni devono essere eseguite solo dai tecnici addestrati del servizio assistenza. Se il Vostro apparecchio non viene riparato appropriatamente possono derivare gravi pericoli per Voi. Nell'elenco telefonico troverete l'indirizzo più vicino. Anche i centri di assistenza indicati Vi forniranno volentieri l'indirizzo di un servizio assistenza nelle Vostre vicinanze.

Indicate sempre al servizio assistenza il numero del prodotto (no. prod.) e il numero di fabbricazione (no. fabbr.) del Vostro apparecchio. Troverete la targhetta con i numeri di identificazione a destra, a lato dello sportello del forno. Affinchè non dobbiate cercare a lungo in caso di guasto, riportate subito qui i dati del Vostro apparecchio.

no. prod.

no. fabbr.

Con este aparato se sentirá usted muy a gusto al estar preparando sus comidas.

Sírvase leer las instrucciones para el uso incluidas en este manual para que pueda aprovechar plenamente de todas las ventajas técnicas que le ofrece.

Dicho manual ha sido preparado para la diversas versiones que se fabrican del aparato con destino a diferentes países, razón por la cual está redactado en varios idiomas. El manual lleva un índice de idiomas que le permitirá hallar rápidamente las instrucciones en el lenguaje suyo.

Al principio del manual están dichas unas cuantas cosas importantes para su seguridad. Con su lectura usted llegará a conocer mejor los diferentes componentes de su nuevo aparato. A su vez se le da a conocer todo lo que él es capaz de hacer, y cómo hay que manejarlo.

Los cuadros están estructurados de forma tal que usted pueda efectuar paso por paso los ajustes necesarios. Ahí encontrará usted informaciones sobre los menús más usuales, la vajilla adecuada, la altura de colocación y los valores óptimos para cada ajuste en particular. Y naturalmente todo ello puesto a prueba y ensayado en nuestro centro propio de arte culinario.

Para que su aparato pueda conservar por mucho tiempo su aspecto estético, le brindamos numerosos consejos para su cuidado, conservación y limpieza. Y para el caso de que se presente algún día una avería – en las últimas páginas hallará usted las informaciones necesarias a fin de que usted misma la pueda remediar, si es una de menor importancia.

¿Se le plantea alguna pregunta? Consulte siempre en primer lugar el índice amplio y extenso. El mismo le permitirá orientarse rápidamente.

Pues bien, que se divierta mucho con su nuevo aparato y ¡a cocinar!

Nuestra contribución a la protección del medio ambiente – el papel que empleamos está blanqueado sin cloro y es papel reciclado.

Cosas en las que usted debe fijarse

Gestión del embalaje y deshacerse de aparatos desechados	234
Antes de la conexión de su aparato nuevo	234
Precauciones de seguridad	235
Lo que usted puede contribuir para que su aparato no quede dañado	235

Así se presenta su aparato nuevo

El panel de mando	236
Las clases de calentamiento	238
Calentamiento rápido	239
El horno y sus accesorios	240

Antes del primer uso

Enganchar los laterales catalíticos	241
Poner la hora	242
Desconectar el reloj electrónico	243
Precalentar el horno	243

El reloj avisador 244

Ajustar el horno

Manera de efectuar el ajuste	
si usted lo conecta y desconecta a mano	245
si se desea que el horno quede automáticamente desconectado	245
si el horno deberá quedar conectado y desconectado automáticamente	246

Cuadros

Pastelería y repostería	247
Consejos prácticos para preparaciones al horno	249
Carne, aves pescado	251
Consejos prácticos para asar y usar el grill	254
Pastelería soplada, gratinados, tostadas	255
Alimentos precocinados y congelados	255

Asar automáticamente

Manera de efectuar el ajuste	256
Tabla para asar	258
Consejos prácticos asar automáticamente	259

Descongelar	259
--------------------	-----

Desecar	260
----------------	-----

Preparar conservas	260
---------------------------	-----

La conservación de su aparato

Cuidados y conservación	262
-------------------------	-----

Averías, Reparaciones

Una avería, ¿qué hacer?	264
Sustituir la bombilla para iluminar el horno	265
Sustituir la junta de la puerta	267
Reparaciones, N° E y N° FD	267

Gestión del embalaje y deshacerse de aparatos desechados

- ❑ Cuide de una gestión idónea del embalaje que no contamine el medio ambiente: Durante su transporte, nuestros productos necesitan de un embalaje protector eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible. Todo el material de embalaje empleado no es susceptible de contaminar el medio ambiente y es perfectamente reciclable. Las piezas de madera no quedaron sometidas a tratamiento químico alguno. Los cartones están fabricados en un 80 al 100 % de papel usado. Las láminas están fabricadas a base de polietileno (PE), los flejes a base de polipropileno (PP), y los elementos acolchadores a base de un poliestireno (PS) que no contiene CFC (clorofluorocarbono). Se trata, pues, de unos materiales plásticos que son unos auténticos compuestos a base de hidrocarburos, perfectamente reciclables.

Mediante el tratamiento posterior y la reutilización se pueden economizar materias primas, y a su vez se aminora la producción de basuras.

- ❑ Antes de que usted se deshaga de un aparato desechado, cuide de inutilizar el mismo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materiales reciclables. Las señas de este centro más próximo le podrán ser indicadas por su administración municipal.

Antes de la conexión de su aparato nuevo

- ❑ Antes de que usted empiece a utilizar su aparato nuevo, lea detenidamente las instrucciones para su uso. Las mismas contienen unas informaciones importantes para su seguridad, así como sobre la manera de emplearlo y cuidarlo.
- ❑ Tenga la amabilidad de guardar bien las instrucciones tanto para el uso como para el montaje, también para poder entregárselas junto con el aparato, si el mismo cambia de dueño.
- ❑ Si el aparato acusa deterioros o desperfectos, absténgase de ponerlo en funcionamiento.
- ❑ Mandar realizar el montaje y la conexión del aparato exclusivamente de acuerdo con las instrucciones y el diagrama de conexiones adjunto por un técnico especialista autorizado. Si se cometen errores en la conexión habrá caducado toda garantía en caso de producirse algún daño.

Cosas en las que usted debe fijarse

- ☐ Nuestros aparatos concuerdan con las normas pertinentes en materia de seguridad que rigen para los aparatos eléctricos. Las reparaciones deberán ser efectuadas únicamente por técnicos del Servicio Postventa que fueron instruidos debidamente por el fabricante. Cualesquier reparaciones inexpertas pueden implicar serios peligros para el usuario.

Precauciones de seguridad

- ☐ Utilice este aparato únicamente para la preparación de comidas.
- ☐ Las superficies de instrumentos calefactores y para cocinar se calientan durante el servicio. Las superficies interiores del horno, los elementos calentadores y la salida de vahos se ponen sumamente calientes. Mantenga siempre alejados a los niños.
- ☐ Los cables de conexión de los electrodomésticos no deben quedar atrapados en la puerta caliente del horno. De otro modo habrá peligro que se destruya el aislamiento de los mismos.
- ☐ Si ha aparecido algún defecto, desconecte los fusibles.
- ☐ No guarde en el horno objetos que se pueden quemar. De otro modo es posible que se enciendan al conectarse desintencionalmente el horno.

Lo que usted puede contribuir para que su aparato no quede dañado

- ☐ En el fondo del horno no conviene colocar ni bandejas de enhornar ni láminas de aluminio, para evitar acumulaciones de calor. En su consecuencia habrán cambiado los tiempos de preparación indicados, y a su vez se producirán daños en el esmalte.
- ☐ No vierta nunca agua directamente en el horno caliente ya que esto puede dañar el esmalte.
- ☐ Las manchas producidas por el zumo de frutas que haya goteado desde la bandeja de enhornar son imposibles de eliminarlas. Utilice por ello la sartén universal, que es más honda.
- ☐ En la puerta abierta del horno y en el carrito interior no hay que treparse, ni tampoco se deben utilizar estos elementos como asiento.
- ☐ La puerta del horno tiene que cerrarse herméticamente. Mantenga limpias las superficies de las juntas de dicha puerta.

Así se presenta su nuevo aparato

El panel de mando

Los selectores son escamoteables. Para dejarlos enclavados o des prenderlos hay que pulsar el selector. A su vez éste debe ocupar para ello la posición desconectada.

El pomo del reloj electrónico es escamoteable. Pulsar dicho pomo para dejarlo enclavado o para des prenderlo.

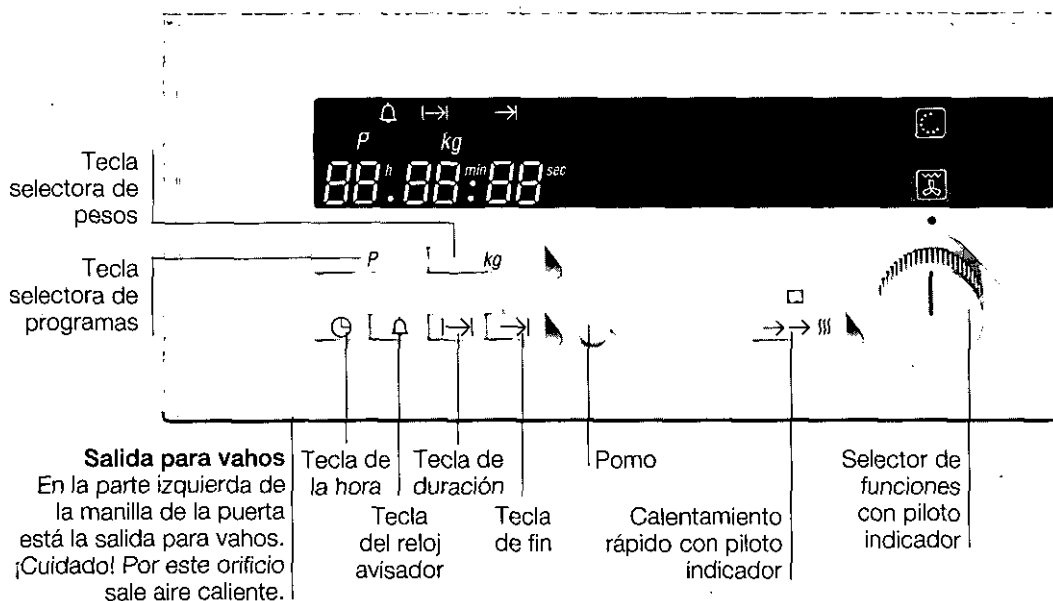
Selector de funciones

Este cuenta con las siguientes posiciones posibles

- | | |
|--|---|
|  Calentamiento superior e inferior |  Grill superficial - pequeño |
|  Aire caliente |  Grill superficial - grande |
|  Aire caliente perimetral |  Asar automáticamente |
|  Grill con aire caliente circulante | |

Si usted se pone a graduar el selector de funciones, notará que se encuentra encendida la leyenda correspondiente en el display, a la par con la iluminación del horno. Los símbolos situados por encima del selector de funciones y del selector de temperaturas se encuentran iluminados.

Desconecte siempre el selector de funciones después de haber terminado de utilizar el horno.



Así se presenta su nuevo aparato

Notas:

- ☐ Al usar el horno y al echarle agua a los asados puede producirse vapor.
Una gran parte de este vapor sale por la salida para vahos. Seguidamente puede precipitarse en el panel frontal de mandos o en las caras frontales de los muebles vecinos, formando gotas de agua condensada. Este es un proceso de orden físico.
- ☐ Los mandos y la manilla de la puerta del horno se calientan si se hace funcionar el aparato a temperatura elevada durante un largo período de tiempo. Este aparato concuerda con las disposiciones para aparatos térmicos.

Selector de temperaturas

Este cuenta con las siguientes posiciones posibles

• 50-270 Temperatura en °C

- I = grill débil
- II = grill mediano
- III = grill potente

Los escalonamientos I hasta III del grill son válidos para la superficie de grill tanto grande  como pequeña .

Si usted conecta el selector de temperaturas, notará que el piloto indicador estará encendido. El mismo se apaga una vez alcanzada la temperatura deseada y se vuelve a encender durante los recalentamientos. Ahora bien, no está encendido al estar usando el grill.



Selector de temperaturas
con piloto indicador

Así se presenta su nuevo aparato

Las clases de calentamiento

Para el uso de su horno cuenta usted con diferentes clases de calentamiento.



Calentamiento superior e inferior

Usando este método, el calor llega uniformemente desde arriba y abajo a su tarta o asado, pan, bizcocho o tarta sabrosa de frutas, que le saldrán perfectamente estando todos a un mismo nivel. También para los asados de carne magra es muy conveniente utilizar el calentamiento superior e inferior.



Aire caliente

Un ventilador situado en la pared de fondo se encarga de distribuir uniformemente dentro del horno el calor procedente desde arriba y abajo. El método del aire caliente es ideal para hornear a un mismo nivel, y también para repostería que se prepara en moldes. Las temperaturas que se requieren en el horno son más bajas que en el caso del calentamiento superior e inferior, de modo que usted podrá economizar energía. El método del aire caliente se presta también mucho para descongelar.



Aire caliente perimetral

La diferencia con respecto al aire caliente normal consiste en que el calor procede en este caso de tres resistencias calentadoras; la del calentamiento superior, la del inferior y una resistencia circular que está situada en la pared de fondo. Al servirse usted del aire caliente perimetral, le será posible estar horneando simultáneamente en dos o incluso tres niveles. Muy ideal es también el aire caliente perimetral para preparar conservas y desecar.



Grill con aire caliente circulante

La resistencia del grill y el ventilador se estarán conectando y desconectando alternadamente. Durante el período de descanso de la resistencia, el ventilador hace circular en torno al alimento el calor cedido por el grill. De este modo los asados adquieren un apetitoso color dorado en toda su superficie.

El grill con aire caliente circulante viene a ser ideal para asar piezas grandes de carne, y también pollos.



Grill superficial – grande

Se calienta toda la superficie situada debajo de la resistencia del grill. Usted podrá preparar y llevar simultáneamente a su punto varios bistecs, salchichas, pescados o empanadas tostadas.



Grill superficial – pequeño

Lo que está conectado es únicamente la parte media de la resistencia del grill.

Esta clase de calentamiento es idónea para cantidades pequeñas. Coloque, por ello, los alimentos en la parte central de la parrilla. A su vez estará economizando energía.



Asar automáticamente

La carne se estará asando automáticamente sin requerir ninguna intervención suya. Basta con que usted elija el número del programa y el peso de la carne.

El método automático de asar es idóneo únicamente para vasijas cerradas (recipientes con tapadera). A su vez el horno se conserva limpio y usted economizará energía.

Calentamiento rápido

Este método está previsto para que usted pueda calentar su horno con rapidez. Durante esta fase estarán funcionando la resistencia circular, el calentamiento inferior y el grill. Del calentamiento rápido se podrá servir podrá servir usted junto con el calentamiento superior e inferior  o el método del aire caliente .

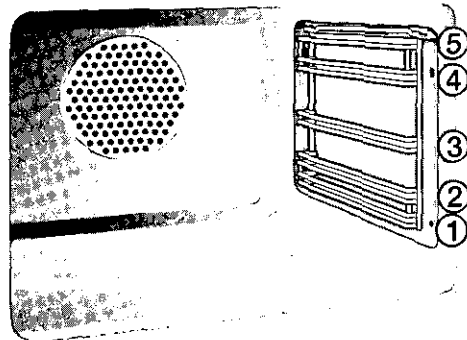
Manera de funcionar el calentamiento rápido:

1. Ajustar el selector de funciones.
2. Ajustar el selector de temperaturas.
3. Apretar la tecla para el calentamiento rápido. Observar cómo se enciende el piloto de control.

El calentamiento rápido queda desconectado poco antes de haberse alcanzado la temperatura elegida. A su vez se apagará el piloto de control. La temperatura deseada se habrá alcanzado tan sólo después de que se haya apagado el piloto de control del selector de temperaturas.



El horno y sus accesorios



El **horno** cuenta con cinco alturas para los accesorios.

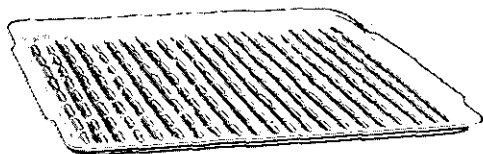
Seguridad contra vuelcos:

Los parilla podrán ser extraídos en hasta dos tercios, sin que se vuelquen. Ello le facilitará la tarea de quitar los alimentos, ya que no tendrá que meter las manos hasta el fondo del horno.

Los **accesorios** los podrá conseguir usted en el comercio del ramo.
Al comprarlos, sírvase mencionar el N° E y el N° FD de su aparato.

Es posible que durante el funcionamiento del horno se deformen la bandeja de enhornado o la sartén universal. Las causas de ello son grandes diferencias de temperatura en los accesorios. Estas diferencias pueden aparecer si se cubrió solamente una parte del accesorio, o si se pusieron productos ultracongelados (como p. ej. una pizza) en los accesorios.

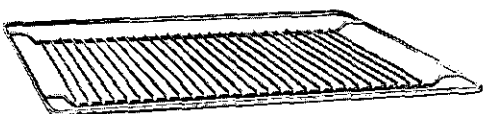
La deformación vuelve a desaparecer durante el horneado, asado o la preparación al grill.



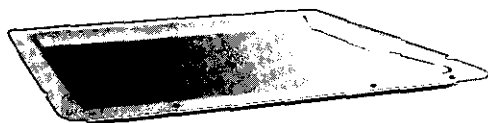
La **bandeja para grill**, que es idónea para pescados, tostadas, salchichas asadas o para proteger contra las salpicaduras si se asan pollos o aves grandes, se empleará únicamente en la sartén universal.



Sartén universal para tartas sabrosas y asados grandes. Se podrá utilizar también para retener la grasa que gotea de los asados que se preparan directamente en la parrilla.



Parrilla en la que se pueden colocar recipientes varios, moldes, carnes para asar y también para preparar al grill.



Bandeja de enhornado para pastelería y repostería. Esta bandeja introducirla en el horno, hasta el tope, con su parte oblicua hacia la pared de fondo.

Enganchar los laterales catalíticos

Los laterales incluidos entré los accesorios tendrán que ser enganchados por usted en su sitio, antes del primer uso.

1. Desenganchar el bastidor

Asir el bastidor por su parte media, elevarlo en 90° (a la posición horizontal) y desengancharlo.

2. Enganchar los laterales catalíticos

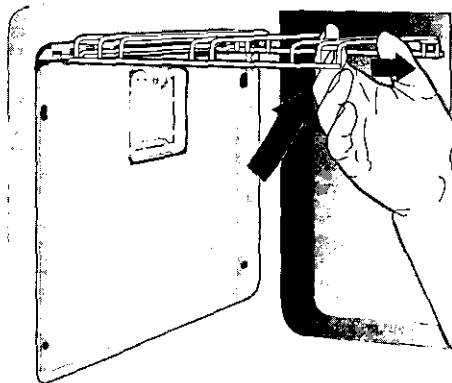
Enganchar los laterales catalíticos en los dos ganchos situados debajo del riel:

3. Enganchar el bastidor

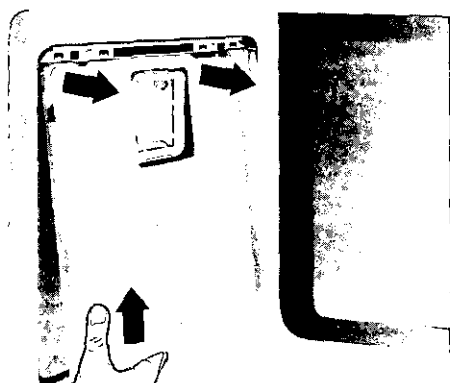
Asir el bastidor por su parte media, introducirlo horizontalmente entre el gancho y el riel. Prestar atención a que el bastidor encaje correctamente en la ranura, tanto en su parte trasera como delantera. Abatir el bastidor.

Los laterales catalíticos y el bastidor tienen que quedar bien apoyados.

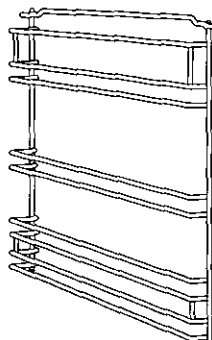
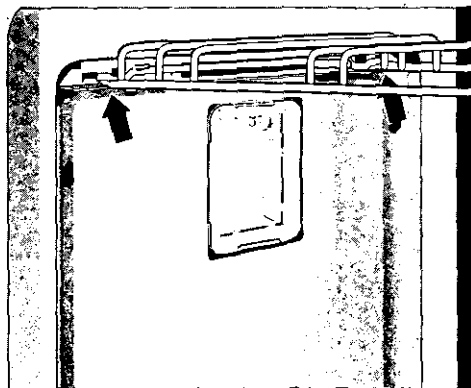
1.



2.



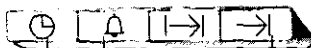
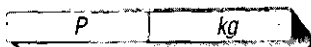
3.



Los **bastidores** enganchables pueden ser quitado por usted para su limpieza.

Continúa en la página siguiente

La hora



Tecla de
la hora

Tecla del
reloj avisador

Tecla
de fin



Si en el display destellan tres ceros

Después de haber sido conectado el aparato, o después de un corte de corriente, estarán destellando tres ceros en el display.

Poner de nuevo la hora o desconectar el reloj electrónico.

Poner la hora:

1. Pulsar simultánea y brevemente las teclas del reloj avisador y de fin .
2. Inmediatamente después de ello, poner la hora mediante el botón giratorio, cuidando de poner bien las horas y los minutos.

Desconectar el reloj electrónico:

Pulsar la tecla . El display estará oscurecido.

Si el display está oscuro

El reloj electrónico está desconectado, el display está oscurecido.

Pulsar la tecla de reloj y poner la hora de la manera descrita en los puntos 1 y 2.

Cambiar la hora:

(p. ej. de hora de invierno a hora de verano)

Efectuar el ajuste de la manera descrita en los puntos 1 y 2.

Advertencias:

- ❑ Al estar poniendo la hora le quedan a usted tres segundos de tiempo entre el punto 1 y el 2. Si no se empieza con el punto 2 dentro de este intervalo, vuelven a destellar los tres ceros y usted tendrá que empezar nuevamente desde el principio.
- ❑ Entre las 22.00 y las 6.00 horas, el display del reloj no está encendido con tanta intensidad.

Desconectar el reloj electrónico

Atención: Todos los ajustes controlados por el reloj quedan borrados.

Usted puede desconectar el reloj electrónico si no lo necesita. De este modo ahorrará energía. Pulse para ello la tecla de la hora . *El display estará apagado.*

Volver a conectar el reloj electrónico

El selector de funciones tiene que estar desconectado, pues de lo contrario quedará interrumpida la operación del horno que se encuentra en marcha.

Pulsar la tecla de la hora .

En el display aparecen tres ceros. Usted podrá poner la hora y ajustar el reloj avisador o el período de duración.

Nota:

- ☐ La tecla de fin  podrá ser utilizada únicamente si se tiene puesta la hora del día.

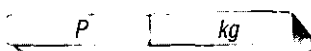
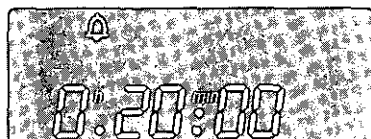
Precalentar el horno

El horno cerrado y vacío se precalentará durante unos 60 minutos. Póngase para ello el selector de funciones en  y el selector de temperaturas en 250. Ello evita el olor a nueva.

El reloj avisador

El reloj avisador puede funcionar independientemente de los demás ajustes si el reloj electrónico está conectado. Por ello cuenta con una señal acústica especial. Usted puede estar preparando un asado sirviéndose del método automático y utilizar simultáneamente el reloj avisador para determinar el tiempo dentro del cual los fideos han de estar en su punto.

Manera de poner el reloj:



Tecla del reloj
avisador



Pomo

1. Pulsar la tecla del reloj avisador .
2. Poner la duración prevista mediante el pomo dentro de los tres segundos siguientes.
Con el reloj avisador se podrán poner también los segundos:
3. Volver a pulsar la tecla del reloj avisador .

Una vez transcurrido el tiempo previsto se escuchará durante aprox. 1/2 minuto una señal. La misma se podrá apagar mediante la tecla del reloj avisador.

Borrar:

Pulsar dos veces la tecla del reloj avisador .

Notas:

- ☐ Si de por medio le interesa saber el tiempo que falta para que haya transcurrido el período seleccionado, pulse la tecla del reloj avisador . El período de tiempo aparecerá reflejado en el display durante tres segundos.
- ☐ Si no se tienen puestas ni la hora ni un programa, el tiempo del reloj avisador estará transcurriendo en forma visible en el display.
- ☐ El período de tiempo máximo ajustable asciende a 23 horas y 59 minutos.

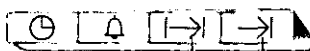
Manera de efectuar el ajuste

si usted lo quiere conectar y desconectar a mano

si se desea que el horno quede automáticamente desconectado: para ello tiene que estar puesta la hora del día.

1. Seleccionar la clase de calentamiento deseada mediante el selector de funciones.
2. Seleccionar la temperatura o el escalonamiento del grill deseados con la ayuda del selector de temperaturas.

Al estar terminada la comida, desconectar el selector de funciones y el selector de temperaturas.



Tecla de duración

Tecla de fin

Pomo

1. Ajustar el selector de funciones y el selector de temperaturas.
2. Pulsar la tecla de la duración I→I.
Dentro de los tres segundos siguientes tendrá que empezar usted a poner la duración.
3. Poner la duración en horas y minutos con la ayuda del pomo.

El tiempo empieza a transcurrir, la hora vuelve a aparecer en el display. Si no se tiene puesta la hora estará transcurriendo en el display la duración ajustada.

Corrección de la duración:

Ajustar al igual como viene indicado bajo los puntos 2 y 3.

Después de transcurrido el tiempo previsto se escuchará durante aprox. 1/2 minuto una señal. Desconectar el selector de funciones y el selector de temperaturas.

Nota:

- El tiempo sobrante de la duración se puede averiguar pulsando la tecla de duración I→I. Dicho tiempo aparecerá reflejado durante tres segundos.

Ajustar el horno

**si el horno deberá
quedar conectado
y desconectado
automáticamente:
para ello tiene que estar
puesta la hora del día.**

Supongamos que usted tiene que salir urgentemente de casa, pero que a pesar de ello la comida deberá estar puntualmente servida. ¡Nada más fácil!

Realice los ajustes de la manera antes descrita.

Seguidamente programe adicionalmente la hora a la cual la comida deberá estar en su punto.

Recuerde que los comestibles de fácil descomposición no deben quedar en el horno durante un tiempo demasiado largo.

4. Pulsar la tecla de fin →I.

En el display aparecerá durante tres segundos la hora a la cual la comida estará en su punto.

Traslade esta hora a un momento posterior.

5. Seleccionar mediante el pomo la nueva hora de desconexión.

La hora del día vuelve a aparecer.

El horno quedará conectado y desconectado en los momentos oportunos.

Corrección:

Ajustar de nuevo.

Después de transcurrido el tiempo previsto se escuchará durante 20 segundos una señal. Desconectar el selector de funciones y el selector de temperaturas.

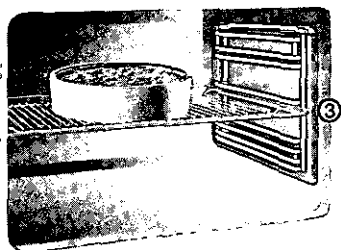
Nota:

☐ Usted podrá averiguar en todo momento el tiempo que falta, o la hora para terminar, pulsando para ello la tecla de duración I→I o la tecla de fin →I. El espacio de tiempo o la hora que se desean saber aparecerán reflejados durante tres segundos.

Ejemplo:

Soufflé de fideos

Cuadro: Soplados y gratinados



Ponga el soufflé de fideos en la parrilla a la altura 3. Cerrar la puerta del horno.

1. Poner el selector de funciones en ☐.

2. Girar el selector de temperaturas a la posición de 210 °C.

3. Pulsar la tecla de duración I→I.

4. Con la ayuda del pomo, ajustar 35 minutos.

El soufflé de fideos estará en su punto al cabo de 35 minutos.

Supongamos que sean las 10.30 horas. A usted le queda todavía algo por hacer. No obstante, el soufflé de fideos deberá estar en su punto a las 12.00 horas. Ningún problema, ni para usted ni para su aparato. No obstante, recuerde que para ello tiene que tener puesta la hora del día. Efectúe los ajustes tal como vienen descritos bajo los puntos 1 hasta 4.

5. Pulsar la tecla de fin →I.

En el display aparecerán reflejadas las 11.05 horas, o sea el momento en el cual el soufflé de fideos estaría en su punto.

6. Poner las 12.00 horas mediante el pomo.

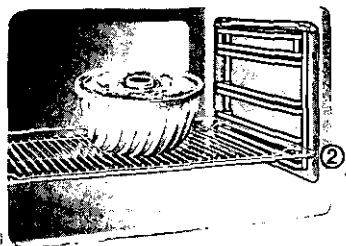
La hora del día vuelve a aparecer.

El horno quedará conectado automáticamente a las 11.25 horas, y desconectado a las 12.00 horas.

Usted podrá sentarse a la mesa para comer.

Cuadros

Pastelería y repostería



¿Qué moldes puede utilizar usted?

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

En caso de servirse el aire caliente, usted podrá utilizar también moldes de color claro, pero entonces se prolongarán los tiempos necesarios.

Los cuadros:

Los mismos presuponen que la colocación en el horno se hará estando frío el mismo. De este modo usted podrá ahorrar energía. No obstante, si usted pretende precalentarlo, sírvase para ello del calentamiento rápido. En este caso los tiempos quedarán acortados en unos 5 hasta 10 minutos.

Tanto la temperatura como la duración dependen de la naturaleza y la cantidad de la masa empleada. Por dicha razón los cuadros contienen siempre unos márgenes de tiempo. Lo más conveniente será comenzar con el valor más bajo y seleccionar la próxima vez uno más alto, si ello fuese necesario.

Si se opta por una temperatura más baja, los pasteles obtendrán un color dorado más uniforme.

Introducir la bandeja de enhornado en el horno, hasta el topo, con su parte oblicua hacia la pared de fondo.

Ponga los moldes siempre en el centro de la parrilla.

Pasteles en moldes	Molde en la parrilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C	Duración de la cocción en el horno, minutos
Pasteles de masa batida, sencillos (p. ej. polvorón)*	Molde escudilla/ para roscas/ rectangular	2		150 - 170	50 - 60
				140 - 160	60 - 70
Basé de tarta con pastaflora en el borde	Molde desarmable	2		170 - 190	25 - 35
Base de tarta de masa batida	Molde para bases de tartas de frutas	1		140 - 160	20 - 30
Tarta bizcocho	Molde desarmable	2		160 - 180	25 - 35
Pastel de frutas o requesón, pastaflora*	Molde desarmable oscuro	1		170 - 200	70 - 90
Tarta de frutas, fina con masa batida	Molde desarmable Escudilla	2		150 - 170	50 - 60

* Dejar que las tartas se enfríen durante 20 minutos, dejándolas dentro del aparato.

Continúa en la página siguiente

Pastelería y repostería

Pasteles en moldes	Molde en la parrilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C	Duración de la cocción en el horno, minutos
Tarta picantes* (p. ej. de cebollas)	Molde desarmable	1		150 - 170	60 - 80

* Dejar que las tartas se enfrien durante 20 minutos, dejándolas dentro del aparato.

Tarta en la bandeja		Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C	Duración de la cocción en el horno, minutos
con guarnición seca (masa batida)	1 bandeja 2 bandejas	3 2 + 4	 	140 - 160 150 - 170	25 - 35 35 - 45
con guarnición húmeda (p. ej. masa con levadura y manzanas picadas)	1 bandeja* 2 bandejas	3 2 + 4	 	170 - 190 140 - 160	35 - 45 50 - 60
Brazo de gitano (precalentar)	1 Bandeja	3		170 - 190	12 - 20
Trenza con 500 g de harina	1 Bandeja	3		150 - 170	25 - 35
Pan dulce con 500 g de harina	1 Bandeja	3		140 - 160	55 - 65
Pizza	1 bandeja 2 bandejas	3 2 + 4	 	180 - 200 160 - 180	30 - 40 40 - 50
Pan de levadura con 1,2 kg de harina** (precalentar)	Sartén universal	2		190 - 210	40 - 50
Pan de masa leudada con 1,2 kg de harina ** (precalentar)	Sartén universal	3	 	250 190 - 200	8 - 10 + 45 - 50

* Emplear la sartén universal si se trata de tartas de frutas muy jugosas.

** No verter nunca agua directamente al horno caliente.

Repostería pequeña		Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C	Duración de la cocción en el horno, minutos
Galletas	1 bandeja 2 bandejas 3 bandejas*	3 2 + 4 1 + 3 + 4	  	160 - 180 140 - 160 140 - 160	10 - 25 25 - 35 30 - 40
Churros	1 bandeja 1 bandeja 2 bandejas 3 bandejas*	3 3 2 + 4 1 + 3 + 4	   	150 - 170 130 - 150 130 - 150 130 - 150	25 - 30 20 - 25 35 - 45 40 - 50

* Introducir en el centro la sartén universal. La bandeja más alta se podrá quitar con cierta antelación.

Pastelería y repostería / Consejos prácticos para preparaciones al horno

Repostería pequeña		Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C	Duración de la cocción en el horno, minutos
Merengues	Bandeja	3		80 - 90	120 - 150
Suspiros de monja	Bandeja	2		160 - 180	30 - 40
Almendrados	1 bandeja	2		120 - 140	30 - 40
	2 bandejas	2 + 4		100 - 120	35 - 45
	3 bandejas*	1 + 3 + 4		100 - 120	40 - 50
Hojaldres	1 bandeja	3		170 - 190	20 - 30
	2 bandejas	2 + 4		170 - 190	25 - 35
	3 bandejas*	1 + 3 + 4		170 - 190	30 - 40
Panecillos (p. ej. de centeno)	1 bandeja	3		180 - 200	25 - 35

* Introducir en el centro la sartén universal. La bandeja más alta se podrá quitar con cierta antelación.

Consejos prácticos para preparaciones al horno

Usted quiere utilizar una receta propia.

Orientese por un producto similar que venga indicado en los cuadros.

Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.

Unos diez minutos antes de concluir el tiempo indicado en la receta, pinchar el pastel en su sitio más alto utilizando un palillo fino de madera. El pastel estará en su punto si en el palillo ya no hay masa adherida alguna.

La tarta quedó aplastada.

Emplee la vez siguiente algo menos de líquido o seleccione una temperatura para el horno que sea 10 grados más baja. Preste atención a los períodos de tiempo indicados en la receta para batir la masa.

La tarta se hinchó bien en el centro pero tiene una altura menor hacia los bordes.

No engrase el lateral del molde desarmable. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde con la ayuda de un cuchillo.

La tarta sale demasiado morena por arriba.

Métala en un nivel más bajo, seleccione una temperatura menor y deje la tarta por más tiempo en el horno.

La tarta sale demasiado morena por abajo.

Métala a un nivel más alto y seleccione la próxima vez una temperatura menor.

La tarta de frutas no ha adquirido suficiente color por abajo. El zumo de las frutas se derrama.

Será mejor que la próxima vez utilice la sartén universal que es más honda.

Continúa en la página siguiente

Consejos prácticos para preparaciones al horno

La tarta sale demasiado seca

Utilizando un palillo de dientes, pinche con éste varias veces la tarta terminada. Luego vierta sobre la misma unas cuantas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. Elija la próxima vez una temperatura que sea diez grados más alta, y acorte en cambio el tiempo de cocción.

El pan o la repostería (p. ej. tarta de requesón) se presentan con buen aspecto, pero por dentro son pastosos (húmedos, con zonas mojas).

Emplee la próxima vez algo menos de líquido y deje el producto algo más de tiempo en el horno con una temperatura más baja. En el caso de pasteles con guarnición húmeda, someta primeramente el fondo a una cocción preliminar. Esparza luego almendras picadas o pan rallado en dicho fondo y póngale luego la guarnición. Fíjese siempre bien en las recetas y los tiempos de preparación.

En la preparación a varias alturas resulta que la repostería en la bandeja superior sale más morena que la que estuvo en la bandeja inferior.

Seleccione una temperatura algo más baja, con lo que la repostería saldrá más uniforme. No se ha de suponer que las bandejas introducidas a un mismo tiempo lleguen a estar en su punto a la vez. Deje las bandejas inferiores durante 5 hasta 10 minutos adicionales en el horno, o bien métales antes.

Las galletas no se quieren desprender de la bandeja.

Vuelva a meter la bandeja en el horno durante un corto espacio de tiempo y despegue luego inmediatamente las galletas.

La tarta no se desprende al volcar el molde.

Vuelva a desprender cuidadosamente el borde con la ayuda de un cuchillo. Vuelque de nuevo el molde y cúbralo varias veces con un paño húmedo y frío. Para la próxima vez, engrase bien el molde y esparza pan rallado en su interior.

Consejos prácticos para ahorrar energía:

- ☐ Emplee moldes de color oscuro porque absorben mejor el calor.
- ☐ Precaliente el horno únicamente si la receta lo recomienda.
- ☐ Si el tiempo previsto para la cocción es largo, desconecte el horno unos 10 minutos antes, aprovechando de este modo el calor residual.
- ☐ Si usted tiene que preparar varios pasteles, hágalo en forma simultánea o en forma sucesiva inmediata.

Carne, aves, pescado

¿Qué vajilla le conviene utilizar?

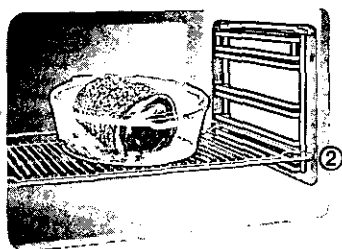
Básicamente toda clase de vajilla termorresistente.

Colocar el recipiente en el centro de la parrilla.

Si se trata de asados mayores, usted podrá emplear también la sartén universal.

Si se trata de recipientes de vidrio, no los ponga sobre una base fría o húmeda al sacarlo del horno, más bien deposítelos sobre un paño de cocina seco. En caso contrario se podría quebrar el vidrio.

Indicaciones para asar.



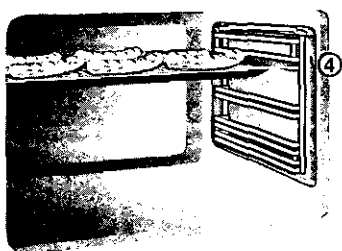
El resultado obtenido al asar depende de la clase y la calidad de la carne.

Agregue de 2 a 3 cucharadas de líquido si se trata de carne magra; mientras que en el caso de estofados se podrán agregar de 8 a 10 cucharadas, según el tamaño.

Al asado habrá que darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo.

Toda vez que el asado se encuentre en su punto, dejarlo reposar otros 10 minutos adicionales en el horno desconectado y con su puerta cerrada.

Indicaciones para usar el grill.



Utilice el grill siempre con el horno cerrado.

Las lonjas deberán tener en lo posible el mismo espesor, con 2 hasta 3 cm como mínimo, para que queden doradas uniformemente y conserven todo su jugo. A los bistecs, nunca hay que ponerles sal.

Las lonjas se colocarán directamente en la parrilla. Si usted tiene una sola lonja, póngala en la parte central de la parrilla. De este modo le saldrá mejor.

Al asar en la parrilla, ponga adicionalmente la sartén universal en la altura 1. L misma interceptará el jugo de la carne que irá cayendo, con lo que el horno quedará más limpio.

A las lonjas habrá que darles vuelta después de transcurridos dos tercios del tiempo indicado en los cuadros.

Es posible que usted note como se enciende y apaga automáticamente la resistencia del grill durante el tiempo de preparación. Ello es absolutamente normal. La frecuencia con la que sucederá esto depende de la potencia que usted haya seleccionado.

Continúa en la página siguiente

Carne, aves, pescado

Carne

El cuadro siguiente está previsto exclusivamente para la colocación en un horno frío.

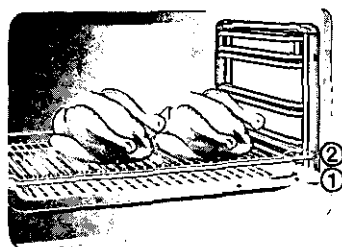
Los tiempos indicados en los cuadros revisten carácter orientativo. Están sujetos a variaciones atribuibles a la calidad y la naturaleza de la carne.

Carne	Peso	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, minutos
Estofado de carne de vaca (p. ej. costillar)	1 kg	cerrada	2		210 - 230	80
	1,5 kg		2		210 - 230	90
	2 kg		2		210 - 230	100
Lomo de res	1 kg	abierta	2		200 - 220	70
	1,5 kg		2		190 - 210	80
	2 kg		2		180 - 200	90
Rosbif, rosado*	1 kg	abierta	2		220 - 240	40
Bistecs, en su punto		Parrilla	5		Escalonam. III	20
Bistecs, rosados		Parrilla	5		Escalonam. III	15
Carne de cerdo sin corteza (p. ej. pescuezo)	1 kg	abierta	2		180 - 200	100
	1,5 kg		2		170 - 190	140
	2 kg		2		160 - 180	160
Carne de cerdo con corteza** (p. ej. espaldilla, piernas)	1 kg	abierta	2		190 - 210	100
	1,5 kg		2		180 - 200	140
	2 kg		2		180 - 200	160
Costillas de cerdo tipo Kasseler con huesos	1 kg	cerrada	2		210 - 230	70
Asado de carne picada	750 g	abierta	2		150 - 170	70
Salchichas	approx. 750 g	Bandeja para grill y sartén universal	4		Escalonam. III	15
Asado de ternera	1 kg	abierta	2		180 - 200	80
	2 kg		2		160 - 180	150
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierta	2		160 - 180	120

* Al rosbif hay que darle vuelta después de la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envuélvalo en lámina de aluminio y déjelo reposar durante diez minutos en el horno.

** Practicarle unas cuantas incisiones a la corteza de la carne de cerdo y colocar dicha carne primeramente en la vajilla con la corteza hacia abajo, si se tiene previsto darle vuelta posteriormente.

Aves



El cuadro siguiente está previsto exclusivamente para la colocación en un horno frío.

Las aves saldrán bien doradas si las mismas se untan con mantequilla, agua salada, grasa que se ha goteado o zumo de naranjas poco antes de concluido el tiempo previsto para dejarlas en el horno.

Después de transcurridos dos tercios del tiempo, darle vuelta a las aves, si se trata de piezas enteras.

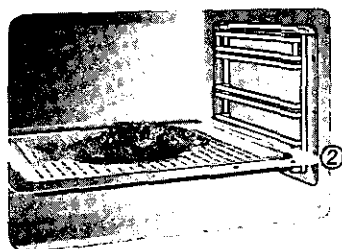
En el caso de patos o gansos, pinchar la piel debajo de las alas para que se pueda escurrir la grasa.

Si usted asará directamente en la parrilla, coloque la sartén universal con la bandeja para grill en la altura 1.

Aves	Peso	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, minutos
1 a 4 mitades de pollo	400 g c/u	Bandeja para grill y sartén universal	2		200 - 220	40 - 60
Pollo trinchado	500 g	Bandeja para grill y sartén universal	2		200 - 220	30 - 40
1 a 4 pollos enteros	1 kg c/u	Parrilla	2		190 - 210	50 - 80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		190 - 210	90 - 100
Ganso	3 kg 4 kg	Parrilla	2		160 - 180	110 - 130
			2		150 - 170	140 - 160
Pavo enano	3 kg	Parrilla	2		170 - 190	80 - 100
2 piernas de pavo	800 g c/u	Bandeja para grill y sartén universal	2		180 - 200	90 - 110

Pescado / Consejos prácticos para asar y usar el grill

Pescado



El cuadro siguiente está previsto exclusivamente para la colocación en un horno frío.

Pescado	Peso	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, minutos
Pescado, a la parrilla	300 g c/u	Bandeja para grill y sartén	3		Escalonam. II	18 - 20
	1 kg	grill y sartén	2		190 - 200	45 - 50
	1,5 kg	universal	2		180 - 190	50 - 60
Pescado en lonjas p. ej. chuletas	300 g c/u	Bandeja para grill y sartén universal	4		Escalonam. III	20 - 25

Consejos prácticos para asar y usar el grill

El asado quedó demasiado moreno y la costra está medio quemada.

Compruebe si la altura de colocación y la temperatura fueron correctas.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.

Elija la próxima vez un recipiente más pequeño para asar o agréguele más líquido.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.

Elija la próxima vez un recipiente más grande para asar o agréguele menos líquido.

Para el peso de lo que deseo asar no encuentro ningún dato en el cuadro.

Opte, al efectuar los ajustes, por el dato incluido en el cuadro para el peso inmediato inferior y prolongue convenientemente el tiempo.

Pastelería soplada, gratinados, tostadas / Alimentos precocinados y congelados

Pastelería soplada, gratinados, tostadas

El cuadro siguiente está previsto exclusivamente para la colocación en un horno frío.

Comida	Vajilla	Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C, escalon. del grill	Duración, minutos
Soufflés dulces (p. ej. de requesón con fruta)	Molde para soufflés	3		160 - 180	45 - 55
Soufflés picantes con ingredientes cocidos (p. ej. soufflés de fideos)	Molde para soufflés o sartén universal	3		210 - 230	30 - 40
		3		210 - 230	20 - 30
Soufflés picantes con ingredientes crudos (p. ej. patatas gratinadas)	Molde para soufflés o sartén universal	2		150 - 170	55 - 70
		2		150 - 170	55 - 70
Enrollado de hojaldre, dulce	Molde para soufflés o sartén universal	2		150 - 170	55 - 65
Dorar 4 tostadas	Parrilla o bandeja para grill	5		Escalonam. III	6 - 7
Dorar 9 tostadas		5		Escalonam. III	4 - 5
Gratinar 4 tostadas	Parrilla o bandeja para grill	4		Escalonam. III	7 - 10
Gratinar 9 tostadas		4		Escalonam. III	5 - 8

Alimentos precocinados y congelados

Por favor fíjese en los datos que ha puesto el fabricante en los envases y/o embalajes.

El cuadro siguiente está previsto exclusivamente para la colocación en un horno frío.

Comida		Altura	Clase de calentamiento	Temperatura °C, escalon. del grill	Duración, minutos
Enrollado con relleno de frutas*	Bandeja de enhornado	2		170 - 190	40 - 50
Enrollado con otros tipos de relleno*	Bandeja de enhornado	2		150 - 170	50 - 60
Pastel ya hecho	En su envase original colocado en la parrilla	2		190 - 200	50 - 60
Patatas fritas	Bandeja para grill	3		240 - 250	25 - 30
Pizza	Bandeja para grill	2		170 - 190	20 - 30
Pizza-Baguette	Parrilla	3		190 - 210	15 - 20

* En el caso de los enrollados, forrar la sartén universal con papel para hornear.

Asar automáticamente platos estofados

Lo que le conviene saber en cuanto a la vajilla

Manera de preparar:

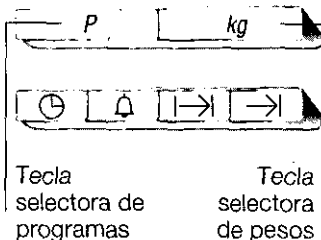
Estos programas son idóneos únicamente para asar en recipientes o vasijas cerradas. Por ello las mismas deberán tener siempre una tapadera adecuada. La ventaja para usted: El horno queda limpio por dentro. En todos los programas el horno no estará calentando durante los últimos 30 minutos, y también la iluminación del horno estará desconectada. Este período de reposo para la cocción suplementaria se requiere necesariamente. De este modo su plato estofado le saldrá mucho mejor.

Utilice vasijas de hierro fundido, chapa de acero esmaltada, vidrio refractario y cerámica o de arcilla vitrificada. No idóneas son las vasijas de aluminio, acero fino, arcilla no vitrificada y recipientes con mangos de plástico que no es resistente al calor.

- ☐ Pesar la carne fresca o congelada y buscar el programa en la tabla para idóneo. Recordar el número del programa y el peso del asado.
- ☐ Cuidar de elegir un recipiente lo suficientemente grande, puesto que la carne puede hincharse mientras la está preparando al horno. La distancia entre la carne y la tapadera deberá ser equivalente a unos 4 cm.
- ☐ La carne hay que sazonarla y agregarle una cantidad suficiente de agua, de modo que el fondo del recipiente quede cubierto. No olvide de ponerle la tapadera.
- ☐ Meta la carne en el horno frío a la altura 2.

Si usted quiere saber de antemano, cuánto tiempo necesitará su asado para estar en su punto, efectúe el ajuste de la manera descrita en los puntos 1 hasta 5. En el display aparecerá el tiempo necesario. Usted podrá poner fin al programa desconectando el selector de funciones.

Manera de efectuar el ajuste:



1. Poner el selector de funciones en . En el display estará destellando el símbolo P.

2. Pulsar la tecla selectora de programas.

El símbolo P está encendido; en el display aparece reflejado 01 significando programa 1.

Nota: Entre los diferentes pasos de ingreso tiene usted cada vez tres segundos de tiempo, de otro modo será necesario que usted corrija.

3. Seleccionar el número del programa deseado mediante el pomo.

En el display estará destellando el símbolo kg.

4. Pulsar la tecla selectora de pesos.

El símbolo kg está encendido; en el display aparecerá reflejado 0.5 significando el peso más pequeño posible.

5. Seleccionar el peso mediante el pomo.

El reloj asume el ingreso efectuado. En el display aparece reflejado el tiempo que requiere el asado para estar en su punto. El programa estará en marcha.

Corrección:

Desconectar el selector de funciones y ajustarlo de nuevo.

Después de transcurrido el tiempo previsto se escuchará durante 20 segundos una señal. Desconectar el selector de funciones.

Si pretende salir de casa por un buen rato, usted podrá ajustar el aparato de modo tal que el horno se conecte y desconecte automáticamente.

¡Para ello tiene que estar puesta la hora del día!

Con este propósito utilice únicamente carne fresca.

Recuerde que la carne se descompone fácilmente si no se mantiene enfriada.

Efectúe los ajustes tal como vienen descritos bajo los puntos 1 hasta 5.

6. Pulsar la tecla de fin →I.

En el display aparecerá durante tres segundos la hora a la cual el asado estará en su punto. Traslade esta hora a un momento posterior.

7. Seleccionar la nueva hora de desconexión con la ayuda del pomo.

El horno quedará conectado y desconectado en los momentos oportunos.

Corrección:

Desconectar el selector de funciones y ajustarlo de nuevo.

Después de transcurrido el tiempo previsto se escuchará durante 20 segundos una señal. Desconectar el selector de funciones.

Nota:

- Si usted quiere averiguar de por medio el número del programa o el peso, pulse para ello la tecla selectora de programas o la tecla selectora de pesos. La información buscada quedará visualizada durante tres segundos.

Asar automáticamente

Tabla para asar

Prevista exclusivamente para la colocación en el horno frío.

Carne, fresca	Pulsar la tecla selectora de programas	Número del programa	Pulsar la tecla selectora de pesos	Margen de pesos en kg
Carne de res	x	1	x	0,5-4,0
Carne de cerdo	x	2	x	0,5-4,0
Carne de ternera	x	3	x	0,5-2,5
Carne de cordero	x	4	x	0,5-2,5
Aves, costilla de cerdo tipo Kasseler con huesos	x	5	x	0,5-2,5
Ciervo, carnero, jabalí	x	6	x	0,5-2,5
Corzo, piezas de caza menor	x	7	x	0,5-3,0

Carne congelada	Pulsar la tecla selectora de programas	Número del programa	Pulsar la tecla selectora de pesos	Margen de pesos en kg
Carne de res	x	8	x	0,5-3,0
Carne de cerdo	x	9	x	0,5-2,0
Carne de ternera	x	10	x	0,5-2,5
Carne de cordero	x	11	x	0,5-2,5
Aves, costilla de cerdo tipo Kasseler con huesos	x	12	x	0,5-2,5
Ciervo, carnero, jabalí	x	13	x	0,5-2,5
Corzo, piezas de caza menor	x	14	x	0,5-3,0

Consejos prácticos asar automáticamente

El asado no salió bien dorado arriba.

Puede ser que la vasija no sea idónea (p. ej. de acero fino?) o que el recipiente es demasiado alto. Exponga el asado a la acción del grill en un recipiente destapado y déjelo reposar seguidamente por un período de tiempo breve.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.

Elija la próxima vez un recipiente más pequeño para asar o agréguele más líquido.

El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.

Elija la próxima vez un recipiente más grande asar o agréguele menos líquido.

Descongelar

Preparativos:

Saque el producto comestible de su envoltura o embalaje y colóquelo en la parrilla estando dentro de un recipiente o una vasija idónea.

Fijese en las indicaciones del fabricante que vienen puestas en el embalaje.

Manera de efectuar el ajuste:

Productos congelados delicados:

Pasteles de nata, tartas de crema, tartas con garapiña a base de chocolate o azúcar, frutas, etc.

1. Colocar los productos congelados en la altura 2.
2. Llevar el selector de funciones a la posición .

El selector de temperaturas debe permanecer desconectado.

Otros productos congelados:

Pollos, embutidos y carne, pan, panecillos, tartas y otros productos de pastelería.

Poner las aves con su pechuga en un plato.

Cubrir los productos congelados con una lámina termorresistente.

1. Colocar los productos congelados en la altura 2.
2. Llevar el selector de funciones a la posición .
3. Llevar el selector de temperaturas a la posición de 50 °C.

Nota: El tiempo necesario para la descongelación se rige por la naturaleza y la cantidad del producto comestible.

Desecar

Preparativos:

- ☐ Emplee únicamente frutas y verduras en estado impecable y lávelas siempre a fondo.
- ☐ Deje escurrir bien el agua o séquelas por completo.
- ☐ Forre las bandejas con papel para hornear o papel pergamino.

Manera de efectuar el ajuste:

1. Poner el selector de funciones en ☼.
2. Regular el selector de temperaturas de acuerdo con el cuadro.

Comestible, cantidad	Altura de colocación	Temperatura °C	Duración, horas
600 g de manzanas en rodajas	2 + 4	50 ~ 80	aprox. 5
800 g de peras segmentadas	2 + 4	50 ~ 80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2 + 4	50 ~ 80	aprox. 10
800 g de champiñones picados	2 + 4	50 ~ 80	aprox. 5
200 g de hierbas aromáticas, aseadas	2 + 4	50 ~ 60	aprox. 3

Nota: Si las frutas o verduras contienen mucho zumo o agua, darles vueltas varias veces. Una vez desecadas, separarlas inmediatamente del papel.

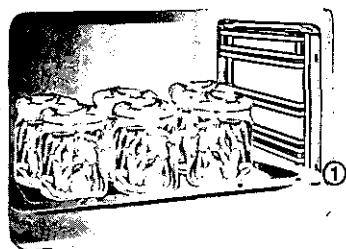
Preparar conservas

Preparativos:

- ☐ Emplee únicamente frutas y verduras en estado impecable y lávelas siempre a fondo.
- ☐ Utilice frascos y aros de goma que estén limpios y en estado impecable.
En lo posible, los frascos deberán tener el mismo tamaño. Los datos precedentes se refieren a frascos redondos con una capacidad de un litro.
- ☐ Ponga las frutas en los frascos y preste atención a que los bordes de los mismos estén limpios. Coloque el aro de goma y la tapa, estando mojados, en los frascos ya llenos y cierre cada uno de los frascos con una abrazadera.
- ☐ Los tiempos indicados son valores orientativos. Puede haber diferencias en la temperatura del compartimiento, el número de los frascos, la cantidad y el calor del contenido del frasco. Antes de conmutar o desconectar, cerciorarse de que realmente los frascos estén burbujeando.

Preparar conservas

Manera de efectuar el ajuste:



1. Colocar la sartén universal a la altura 1, y los frascos de modo tal en la sartén que no establezcan contacto entre sí.
2. Verter medio litro de agua caliente (con aprox. 80 °C) en la sartén universal.
3. Cerrar el horno.
4. Poner el selector de funciones en ⑤.
5. Poner el selector de temperaturas en 140–150 °C.

Preparar conservas de frutas

Tan pronto como empiecen a aparecer burbujas pequeñas a intervalos breves en los tarros (después de unos 25 a 30 minutos), desconectar el selector de funciones y el selector de temperaturas.

Después de unos 25 a 30 minutos de postcalentamiento conviene sacar los frascos del horno, ya que si se dejan por más tiempo en el mismo para enfriarse se fomentará la aparición de gérmenes y la acidulación de la conserva hecha.

Preparar conservas de verduras

Tan pronto como empiecen a aparecer burbujas en los tarros, hacer retroceder el selector de temperaturas a aprox. 120 – 140 °C.

El momento apropiado para desconectar el horno viene indicado en el cuadro siguiente.

Comestibles Tarros de un litro

a partir de la aparición de las burbujas, minutos

Calor residual, minutos

Frutas

- Manzanas, grosellas, fresas
- Cerezas, albaricoques, melocotones, uvas espina
- Puré de manzanas, peras, ciruelas

desconectar
desconectar

aprox. 25
aprox. 30

Verduras con caldo frío

- Pepinos
- Remolacha roja
- Col de Bruselas
- Judías, colinabo, lombarda
- Guisantes

desconectar
aprox. 30
aprox. 40
aprox. 50
aprox. 60

aprox. 25
aprox. 30
aprox. 30
aprox. 30
aprox. 30

Nota: Al sacar los tarros del horno, no depositarlos en una base fría o húmeda, pues los mismos podrían quebrarse.

Cuidados y conservación

El aparato por fuera

Basta por completo el que usted repase en húmedo su aparato. Absténgase imprescindiblemente de utilizar productos agresivos o abrasivos, pues de lo contrario aparecerán manchas deslustradas. Si por descuido tales productos hayan entrado en contacto con su aparato, enjuagarlos y eliminarlos inmediatamente con agua abundante.

Las ligeras diferencias en el color que se pueden notar en la cara anterior del aparato son atribuibles al empleo de diferentes clases de materiales como lo son vidrio, plástico, metal.

Por razones de fabricación, el cristal del horno no es absolutamente plano. Estos desniveles se pueden notar en los aparatos con cara frontal de espejos, dependiendo del ángulo de incidencia de la vista.

Horno

El horno está esmaltado. El esmalte requiere la cochura a temperaturas sumamente altas. La consecuencia puede consistir en unas ligeras variaciones de color.

Los cantos de chapas delgadas no admiten el esmalte completo, razón por la cual pueden presentar una apariencia irregular. No obstante, ello no afecta en modo alguno la protección contra las corrosiones.

Su horno conservará por mucho tiempo su aspecto estético al tener en cuenta los detalles siguientes:

Absténgase de utilizar esponjas abrasivas o duras para la limpieza.

Las manchas producidas por el zumo de frutas que haya goteado desde la bandeja de enhornar son imposibles de eliminarlas, ni siquiera con un agente limpiador especial para hornos. Si usted quiere preparar tartas de frutas que tienen mucho zumo, no cargue demasiado las bandejas. Utilice preferentemente para la preparación la sartén universal, que es más honda.

Limpieza del esmalte catalítico

La pared de fondo, la superior y los laterales llevan como recubrimiento un esmalte catalítico que se limpian solos al estar funcionando el horno.

Si en la superficie de estas piezas aparecen residuos que proceden p. ej. de condimentos y otros productos similares, límitese a repasar estas piezas en seco con un cepillo blando o un trapo seco.

Con todo, aún así puede suceder que las salpicaduras mayores no desaparezcan de inmediato sino tan solo después de algún tiempo, p. ej. al haber utilizado de nuevo el horno. La decoloración ligera del "esmalte catalítico" carece de toda importancia para la autolimpieza. Si el "esmalte catalítico" queda cubierto por grasa en grandes proporciones, ello perjudicará la acción autolimpiante. Efectuar la limpieza con agua clara y caliente. Con este fin usted podrá sacar fácilmente los laterales del horno.

No emplear agentes limpiadores especiales para hornos.

Fondo inferior del horno

Si el fondo inferior del horno está sólo ligeramente sucio, bastará repasarlo con agua jabonosa caliente o vinagre diluido.

Ahora bien, si el fondo inferior del horno está muy sucio, lo mejor será limpiarlo con un agente limpiador especial para hornos.

☐ Emplear dicho agente con el horno en estado frío.

☐ Dejar que actúe el agente.

En caso de manchas rebeldes, calentar el horno durante dos minutos a 50 °C, pero nunca por un período de tiempo mayor, ya que de otro modo las manchas se transmitirán al esmalte.

☐ Repasar a fondo el horno con un paño.

El vidrio cubridor de la iluminación del horno se limpiará al igual como las demás partes del horno.

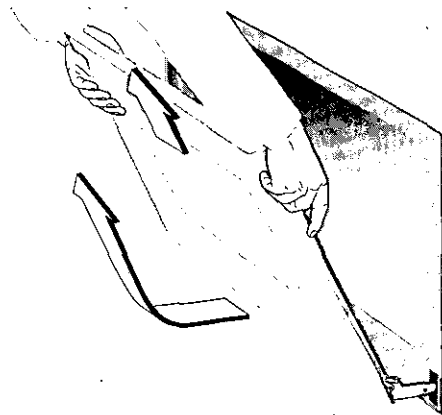
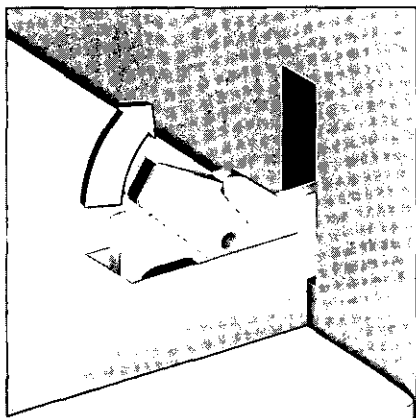
Limpieza de los bastidores enganchables

Desenganche los bastidores. Utilice para la limpieza un detergente o una esponja. Para las manchas rebeldes podrá utilizar usted esponjas para fregar.

Accesorios

Ponga inmediatamente en remojo los accesorios, después de su uso, utilizando para ello uno de los detergentes corrientes. A continuación usted podrá eliminar con toda facilidad la suciedad adherida, utilizando para ello un cepillo o una esponja.

Para facilitar la limpieza



- ☐ Usted podrá desmontar la puerta del horno. Virar hacia arriba la palanca de bloqueo, hasta su tope. Cerrar la puerta a grado tal que pueda ser extraída hacia arriba.
- ☐ Usted podrá conectar la iluminación del horno. Ponga para ello el selector de funciones en .

Una avería ¿qué hacer?

Si se ha presentado una avería, ésta a menudo se debe a una pequeñez. Antes de que usted recurra al Servicio Postventa, fíjese en los consejos siguientes.

La cocina no se deja conectar:

- ☐ Compruebe si los fusibles para la cocina están en orden.
- ☐ Compruebe si no ha habido un corte de corriente.

El reloj electrónico no se deja ajustar:

- ☐ Si el display del reloj está apagado, pulse la tecla de la hora. Seguidamente podrá ajustar usted el reloj.
- ☐ Los tres ceros parpadean. Volver a poner la hora o seleccionar de nuevo el programa.

El display del reloj ha quedado apagado repentinamente:

- ☐ Usted ha pulsado desapercibidamente la tecla de la hora, desconectando de este modo el reloj electrónico. Todas las programaciones estarán borradas, pero el horno continuará en su modo de funcionamiento ajustado. El horno quedará desconectado si usted desconecta tanto el selector de funciones como el selector de temperaturas.

La hora de desconexión no se deja posponer:

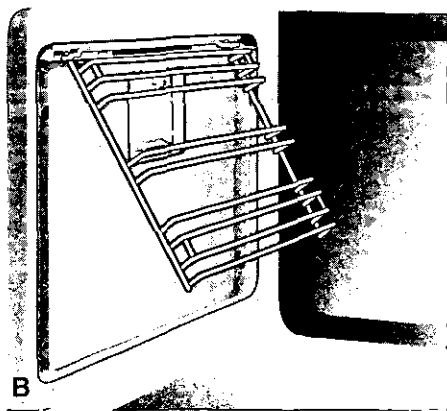
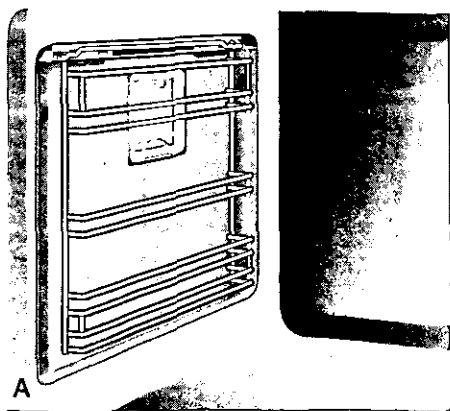
- ☐ Para ello se tiene que tener puesta la hora del día.

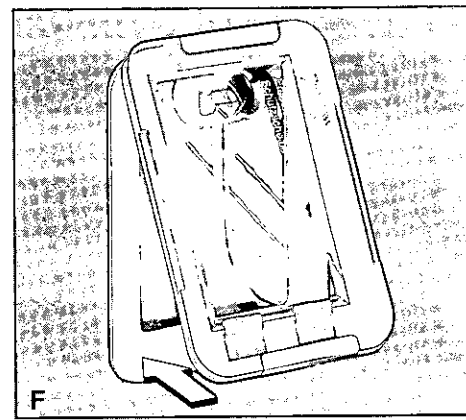
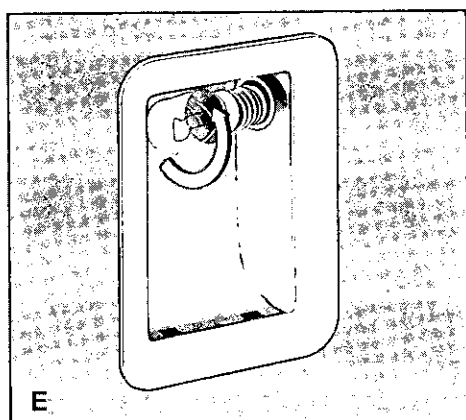
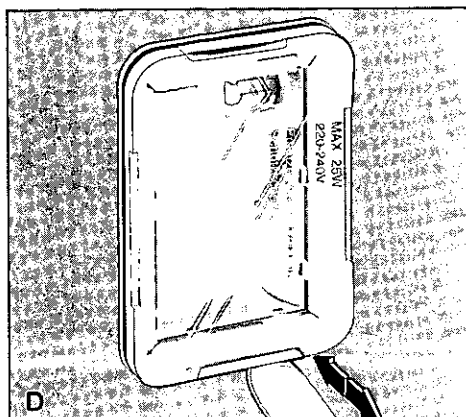
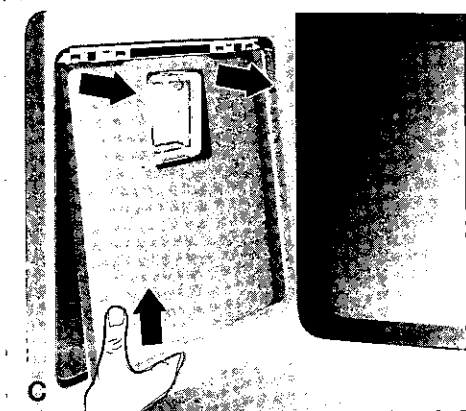
Sustituir la bombilla para iluminar el horno

En caso de haberse quemado una de las bombillas para la iluminación del horno, la misma tendrá que sustituirse. No obstante, ello lo podrá hacer usted misma. Las lámparas de requesto idóneas, termorresistentes, las podrá adquirir usted del Servicio Postventa o en el comercio del ramo. Con este fin mencione el N° E y el N° FD de su aparato. Emplee únicamente estas lámparas.

Proceda del modo siguiente:

1. **Desconectar los fusibles del horno que se encuentran en el cuadro doméstico de fusibles.**
2. Poner un paño de cocina en el horno frío para prevenir deterioros.
3. Desenganchar los bastidores enganchables y la chapa catalítica (A, B, C).
4. Quitar el cristal cubridor. Aplicar para ello el mango de una cuchara y girarlo convenientemente (D).
5. Desenroscar la lámpara girándola hacia la izquierda y sustituirla por otra del mismo tipo (E).
6. Volver a poner el cristal cubridor (F). Prestar atención a que queden enclavados los tres resortes.
7. Volver a enganchar los bastidores enganchables y la chapa catalítica.
8. Quitar el paño de cocina.
9. Conectar los fusibles y poner de nuevo la hora.





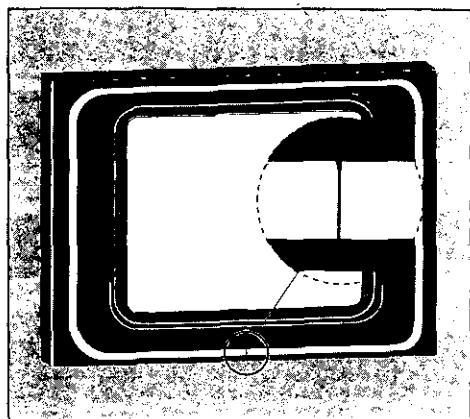
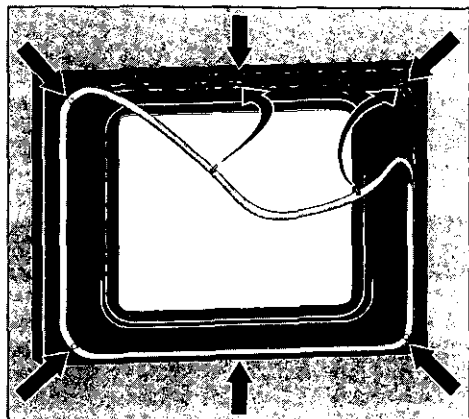
Sustituir la junta de la puerta

Si la junta de la puerta acusa un defecto, la misma puede ser cambiada. Las juntas de repuesto para su horno puede conseguirlas usted dirigiéndose al Servicio Postventa. Indique para ello el número E y el número FD de su aparato.

En la junta de la puerta existen 6 ganchillos. Enganchar estos ganchillos en la puerta.

Nota:

La unión a tope en el centro de la parte inferior de la junta de la puerta debe su existencia a razones de orden técnico.



Reparaciones

Si los consejos indicados no le sirvieron para eliminar la avería, no dude en recurrir a nuestro Servicio Postventa. Las reparaciones las deberá mandar efectuar usted únicamente por los técnicos del Servicio Postventa que están debidamente instruidos. En caso de reparaciones inexpertas de su aparato, ello podrá implicar unos serios peligros para usted. Las señas y el número de teléfono del Servicio Postventa más próximo los podrá hallar usted en el listín telefónico. También los centros de servicio postventa que aparecen en dicho listín le indicarán gustosamente el Servicio Postventa que le quede más cerca a usted.

Al dirigirse al Servicio Postventa, mencione siempre el número de producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) de su aparato. El rótulo de características que contiene estos números lo podrá ver usted en el costado derecho de la puerta del horno. Para que usted no tenga que andar buscando estos datos al haberse presentado una avería, sírvase apuntarlos inmediatamente a continuación.

Nº E

FD

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines.

Vai dar-lhe muito prazer cozinhar com este fogão. Para que possa tirar partido de todas as vantagens técnicas, leia primeiro estas instruções de serviço.

Elas são válidas para diversos modelos de outros países e são, por isso, em várias línguas. O manual contém um índice de línguas para que se possa ter as instruções de serviço sempre à mão na língua desejada.

No início das instruções de serviço fornecemos-lhe informações importantes relativas à segurança. Ficará, então, a conhecer mais de perto as diferentes partes do seu novo fogão. Mostramos-lhe tudo o que pode fazer com ele e como operá-lo.

As tabelas estão compostas de forma a poder regulá-lo passo a passo. Aqui encontrará pratos usuais, a louça adequada, os níveis de introdução dos tabuleiros e os valores de regulação ideais, tudo isso, naturalmente, já testado no nosso estúdio de cozinha.

Para que o seu fogão se mantenha bonito por muito tempo, fornecemos-lhe muitos conselhos relativos aos cuidados a ter e à limpeza do mesmo. E se algum dia surgir uma avaria – na última página encontram-se informações sobre como eliminar por si próprio pequenas avarias.

Tem dúvidas? Procure sempre primeiro no índice pormenorizado. Assim pode orientar-se rapidamente.

E agora – divirta-se muito a cozinhar.

Uma contribuição para a protecção do meio-ambiente – nós utilizamos papel branqueado sem cloro e papel reciclado.

Pontos que deve respeitar

Eliminação do material de embalagem e de aparelhos velhos	272
Antes da ligação do novo aparelho	272
Indicações de segurança	273
Como evitar danos no aparelho	273

Este é o seu novo fogão

Painel de controlo	274
Tipos de aquecimento	276
Aquecimento rápido	277
Forno e acessórios	278

Antes da primeira utilização

Colocar as laterais catalíticas	279
Acertar o relógio	280
Desligar o relógio electrónico	281
Aquecer o forno	281

Temporizador

Regulação do forno

Como regular	
Se quiser ligar e desligar o forno manualmente	283
Se quiser que o forno se desligue automaticamente	283
Se quiser que o forno se ligue e desligue automaticamente	284

Tabelas

Bolos e bolinhos	285
Conselhos para cozer no forno	287
Carne, aves e peixe	289
Conselhos para assar e grelhar	292
Empadões, gratinados e torradas ou tostas	293
Produtos ultra-congelados	293

Automático para assados

Como regular 294

Tabela de assados 296

Conselhos referentes ao automatismo para assados 297

Descongelar 297

Desidratar 298

Conservar 298

Como cuidar do seu fogão

Cuidados a ter 300

Avarias, reparação

O que fazer em caso de avaria? 302

Substituição da lâmpada do forno 303

Substituição da vedação da porta 305

Reparação, N°. E e N°. FD 305

Eliminação do material de embalagem e de aparelhos velhos

- ☐ Elimine o material de embalagem de forma ecológica: Para o transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem protectora eficaz e nós limitamo-nos ao que é realmente necessário. Todos os materiais de embalagem utilizados são compatíveis com o meio-ambiente e podem ser reaproveitados. Peças de madeira não são tratadas com produtos químicos. A cartagem é constituída por 80 a 100% de papel velho. As folhas são de polietileno (PE), as cintas para a embalagem são de polipropileno (PP) e as peças para almofadar são de poliestireno (PS) espumoso sem CFC's. Os materiais são de ligações puras de hidrocarboneto e são recicláveis. Através do tratamento e da reciclagem podem-se economizar matérias-primas e diminuir o volume de lixo.
- ☐ Antes de eliminar o aparelho velho torne-o inutilizável. Envie-o, então, para um centro de recolha de materiais recuperáveis. Informe-se junto da sua administração municipal sobre o endereço do centro de recolha de materiais recuperáveis mais próximo.

Antes da ligação do aparelho novo

- ☐ Antes de utilizar o aparelho novo, é favor ler cuidadosamente as instruções de serviço. Elas contêm informações importantes para a sua segurança, bem como para o uso e a conservação do aparelho.
- ☐ Guarde bem as instruções de serviço e de montagem para um eventual proprietário seguinte.
- ☐ Se o aparelho se encontrar danificado, não deve colocá-lo em funcionamento.
- ☐ A montagem e ligação do aparelho tem de ser feita de acordo com as instruções em anexo e de acordo com o esquema de ligações e só pode ser efectuada por um concessionário especializado. Se o aparelho for instalado de forma errada, perde-se o direito de garantia em caso de avaria.
- ☐ Os nossos aparelhos correspondem às prescrições de segurança para aparelhos eléctricos. As reparações só podem ser efectuadas por um técnico de assistência técnica instruído pelo fabricante. Se o seu aparelho for consertado indevidamente, pode expor-se a graves perigos.

Pontos que deve respeitar

Indicações de segurança

- ☐ Utilize o aparelho só para a preparação de refeições.
- ☐ As superfícies dos aparelhos para cozinhar e aquecer ficam quentes durante o funcionamento. As superfícies no interior do forno, os elementos de aquecimento e o extractor de vapores ficam muito quentes. Mantenha as crianças sempre, e por princípio, afastadas do aparelho.
- ☐ Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não devem ser entalados na porta quente do forno. O isolamento poderia ser danificado.
- ☐ Em caso de avarias, desligue o fusível.
- ☐ Não guarde qualquer objecto inflamável no forno. Estes poderiam inflamar-se em caso de uma ligação involuntária. Não coloque qualquer objecto inflamável sobre a placa de aquecimento.

Como evitar danos no aparelho

- ☐ Não coloque tabuleiros sobre o fundo do forno nem o cubra com folha de alumínio, pois isso provocaria uma acumulação térmica. O tempo de cozedura não é o mesmo e o esmalte ficará danificado.
- ☐ Nunca deite água directamente no forno quente. O esmalte poderia ser danificado.
- ☐ Não é possível eliminar manchas provocadas por sumos de fruta que escorrerem do tabuleiro de bolos. Se quiser fazer bolos de fruta muito húmidos directamente no tabuleiro, utilize, de preferência, o tabuleiro universal porque é mais fundo.
- ☐ Não se ponha em cima da porta aberta do forno, nem se sente nela, nem no carro do mesmo.
- ☐ A porta do forno tem de fechar bem. Mantenha limpas as superfícies de vedação da porta.

Este é o seu novo fogão

Painel de controlo

Os botões são embutíveis. Para os fazer sair ou entrar, basta premir na superfície do interruptor. O interruptor tem de estar na posição "Desligado".

O botão rotativo do relógio electrónico é embutível. Para o fazer sair ou entrar, premir na superfície do botão rotativo.

Selector de funções

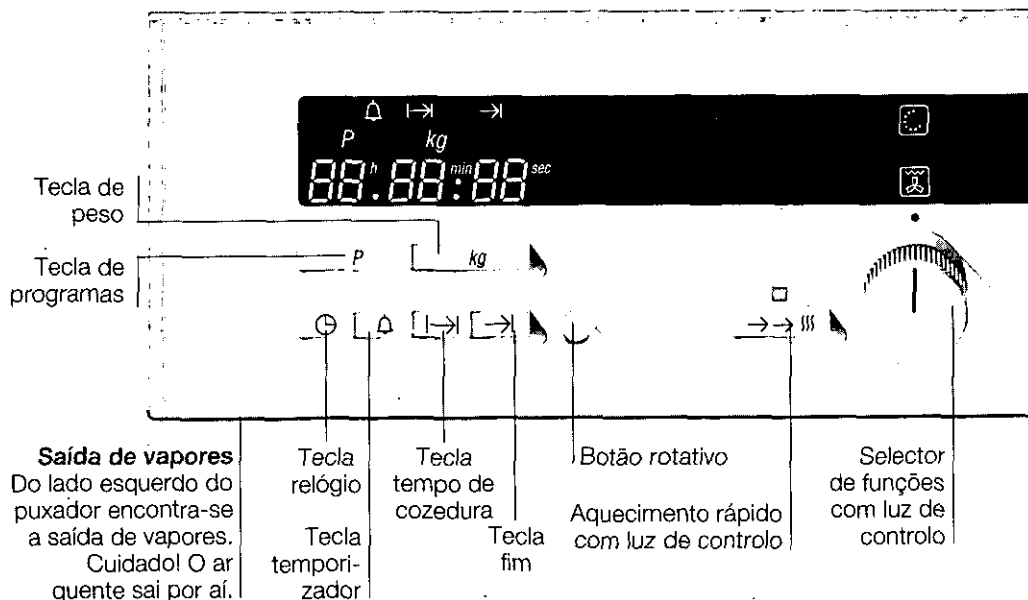
Ele tem as posições

- | | |
|--|--|
|  Aquecimento por cima e por baixo |  Grelhar superfície pequena |
|  Circulação de ar quente |  Grelhar superfície grande |
|  Circulação de ar quente 3-D |  Automático para assados |
|  Grelhar com circulação de ar | |

Ao activar o selector de funções, no mostrador é iluminada a legenda e a iluminação do forno acende.

Os símbolos por cima do selector de funções e do termostato são iluminados.

Depois da utilização do forno, desligue sempre o selector de funções.



Este é o seu novo fogão

Indicações:

- ☐ Ao cozer bolos e ao regar assados pode surgir vapor de água. Uma grande parte deste vapor de água sai pelo extractor de vapores. Esse vapor pode assentar na parte frontal dos botões, que está menos quente, ou nas portas dos móveis adjacentes, escorrendo então em forma de água condensada. Este é um processo físico.
- ☐ Os botões e o manípulo da porta do forno aquecem quando o aparelho é utilizado a altas temperaturas durante um período prolongado. O aparelho satisfaz as exigências prescritas para aparelhos térmicos.

Termostato

Ele tem as posições

50-270 temperatura em °C

- I** = Grelhador fraco
- II** = Grelhador médio
- III** = Grelhador forte

Os níveis I a III do grelhador aplicam-se para a superfície de grelhar grande  e para a pequena .

Ao ligar o termostato, a luz de controlo da temperatura acende. Esta apaga-se quando a temperatura regulada for atingida e torna a acender quando o aquecimento recomeça. Ao grelhar, a luz não acende.



Termostato com
luz de controlo

Tipos de aquecimento

Encontram-se à sua disposição diversos tipos de aquecimento para o forno.



Aquecimento por cima e por baixo

Aqui o calor é emanado homogeneamente por cima e por baixo para os bolos ou assados, pão, tortas ou bolos de frutas suculentos que lhe oferecem, assim, os melhores resultados. O aquecimento por cima e por baixo também é apropriado para assados magros.



Circulação de ar quente

O ventilador instalado na parede traseira espalha homogeneamente pelo forno o calor do aquecimento por cima e por baixo.

A circulação de ar quente é ideal para cozinhar num só nível e para muitos bolos em formas. As temperaturas do forno necessárias são mais baixas do que no aquecimento por cima e por baixo. Assim pode economizar energia. A circulação de ar é especialmente apropriada para descongelar.



Circulação de ar quente 3-D

Contrário à circulação de ar quente convencional, neste tipo de circulação de ar, o calor é gerado por três fontes de aquecimento; aquecimento por cima, aquecimento por baixo e um aquecimento anular situado na parede traseira do forno. Com a circulação de ar quente 3-D pode-se cozinhar em dois ou três níveis ao mesmo tempo. Ideal para conservar e desidratar.



Grelhar com circulação de ar

Os aquecedores do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. Durante a pausa de aquecimento, o ventilador faz circular o calor emanado pelo grelhador em redor do alimento. Assim, as peças de carne ficam com uma crosta estaladiça e louras em toda a volta. *Grelhar com circulação de ar é principalmente apropriado para grandes pedaços de assado e para aves.*



Grelhar sem circulação de ar – superfície grande

Toda a superfície por baixo do aquecedor do grelhador fica quente. Podem-se grelhar vários bifes, salsichas, peixe ou fazer tostas.



Grelhar sem circulação de ar – superfície pequena

Apenas a parte central do aquecedor do grelhador fica quente.

Este tipo de aquecimento é apropriado para quantidades pequenas. Coloque as peças que pretende grelhar na parte do meio da grelha. Assim poupa energia.



Automático para assados

O processo de assar decorre automaticamente, sem ser necessário estar alguém ao pé do forno. Basta introduzir o número do programa e o respectivo peso.

O automático para assados só é apropriado para louça com tampa. O forno fica limpo, e ainda se poupa energia.

Aquecimento rápido

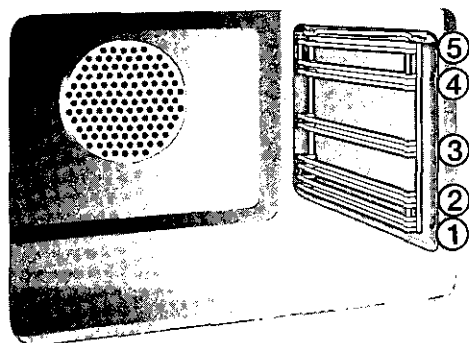
Para aquecer rápida o forno. O aquecimento anular, o aquecimento por baixo e o grelhador funcionam conjuntamente. O aquecimento rápido pode ser utilizado com aquecimento por cima e aquecimento por baixo  ou com circulação de ar quente .

Como ligar o aquecimento rápido:

1. Regular o selector de funções.
2. Regular o termostato.
3. Premir a tecla de aquecimento rápido. A lâmpada de controlo acende.

O aquecimento rápido desliga antes da temperatura regulada ter sido alcançada. A lâmpada de controlo apaga. A temperatura regulada só estará alcançada quando a lâmpada de controlo no termostato apagar.

Forno e acessórios



O **forno** tem 5 níveis para os acessórios.

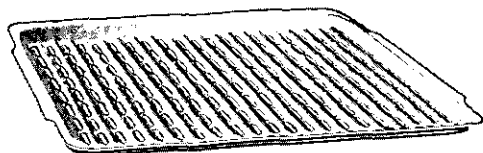
Garantia de estabilidade:

O grelha pode ser puxado para fora até $\frac{2}{3}$, sem que caia. Assim, podem-se retirar facilmente do forno os alimentos. Não é necessário meter as mãos no forno aparelho.

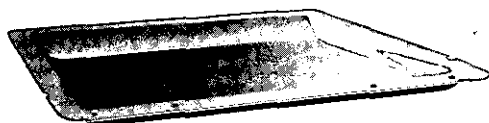
Os **acessórios** encontram-se à venda numa casa especializada. Indique o nº E e o nº FD do seu aparelho.

O tabuleiro de bolos ou o tabuleiro universal podem-se deformar com a continuação da utilização do forno. O motivo para essas deformações são as grandes diferenças de temperatura dos acessórios. Tais diferenças ocorrem, p. ex., quando apenas uma parte do tabuleiro é ocupada ou quando se coloca algo congelado sobre o tabuleiro como, p. ex., uma pizza.

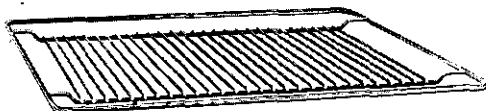
Contudo, a deformação desaparece enquanto se coze, assa ou grelha.



Tabuleiro para grelhados de peixe, tostas, salsichas ou como protecção contra salpicos ao assar aves grandes. Só utilizar o tabuleiro para grelhados dentro do tabuleiro universal.



Tabuleiro universal para bolos húmidos e assados grandes. Também pode ser usado como recipiente para aparaar gordura, caso queira grelhar directamente sobre a grelha.



Grelha para louça, formas de bolos, assados e pedaços para grelhar.



Tabuleiro para bolos ou bolachas. Meter a forma até encostar, com a parte inclinada voltada para a parede traseira do forno.

Antes da primeira utilização

Montar os painéis catalíticos laterais

1. Retirar o suporte

Antes da primeira utilização é necessário meter as partes laterais fornecidas juntamente com os acessórios.

Pegue no suporte pelo meio, levante-o em 90° (horizontal) e retire-o.

2. Montar as laterais catalíticas

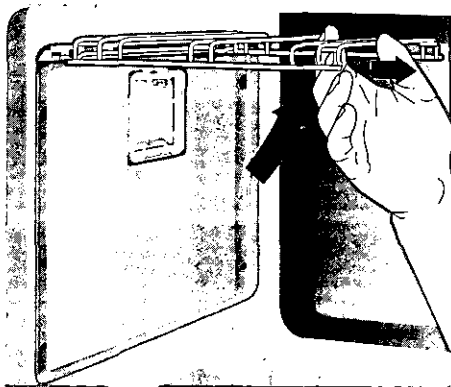
Engate os painéis catalíticos laterais nos 2 ganchos situados por baixo da calha:

3. Recolocar o suporte

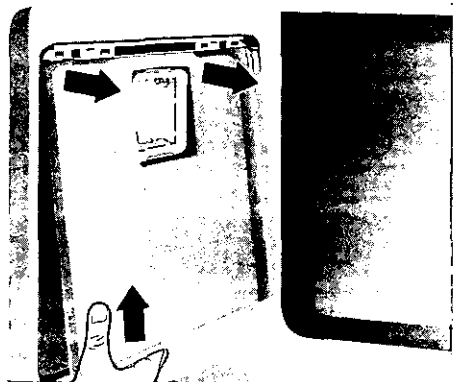
Volte a pegar no suporte pelo meio e introduza-o na horizontal entre o gancho e a calha. Tenha em atenção que o suporte encaixe bem, à frente e atrás, na ranhura. Baixe o suporte.

Os painéis catalíticos laterais e o suporte têm de ficar bem ajustados.

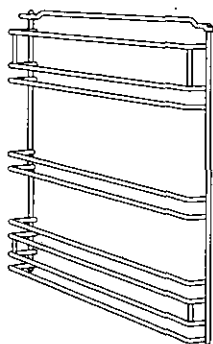
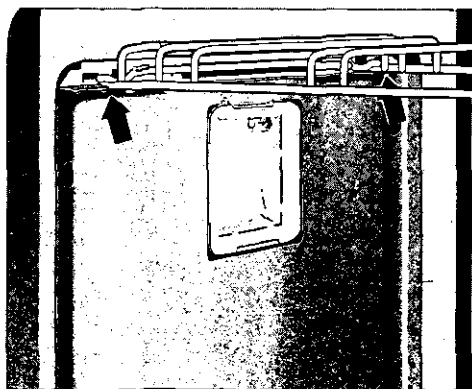
1.



2.



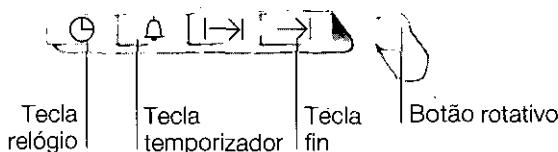
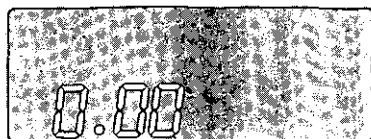
3.



Os **suportes** podem ser retirados para serem limpos.

Continuação na página seguinte

Horas



quando estão três zeros a piscar no mostrador

Após a instalação do aparelho, ou depois de ter havido uma falta de corrente, ficam três zeros a piscar no mostrador.

Acerte as horas ou desligue o relógio electrónico.

Para acertar as horas:

1. Premir brevemente e ao mesmo tempo a tecla temporizador  e a tecla fim .
2. Começar imediatamente a seguir a acertar as horas com o botão rotativo de horas e minutos.

Desligar o relógio electrónico:

Premir a tecla . O mostrador fica escuro.

quando o mostrador está escuro

O relógio electrónico está desligado, o mostrador está escuro.

Premir a tecla relógio  e acertar como descrito sob os pontos 1 e 2.

Mudar a hora:

(p. ex., da hora de Inverno para a hora de Verão)
Proceder como descrito sob os pontos 1 e 2.

Indicações:

- ☐ Ao acertar as horas, não se podem deixar passar mais de três segundos entre o passo 1 e 2. Se não se começar a executar o ponto 2 dentro desse espaço de tempo, os três zeros voltam a piscar e torna-se necessário recomençar o procedimento.
- ☐ Entre as 22:00 e as 6:00 horas a indicação da hora é iluminada com menos intensidade.

Antes da primeira utilização

Desligar o relógio electrónico

Atenção: Todas as regulações dependentes do relógio serão.

Se não necessitar do relógio electrónico, ele pode ser desligado para poupar energia.

Premir a tecla relógio .

O mostrador fica escuro.

voltar a ligar

O selector de funções tem de estar desligado, caso contrário um eventual funcionamento do forno já em decurso será interrompido.

Premir a tecla relógio .

No mostrador aparecem três zeros. Podem-se agora regular as horas, o temporizador ou o tempo de cozedura.

Indicação:

- ☐ A tecla fim → só pode ser utilizada se estiver ajustada uma determinada hora.

Aquecer o forno

Aqueça o forno fechado e vazio durante 60 minutos.

Para tal, coloque o selector de funções na posição  e o termostato em 250 °C. Isto evita o cheiro de novo.

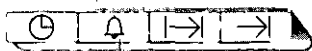
Temporizador

O temporizador

Com o relógio electrónico ligado, o temporizador funciona independentemente de outros ajustes. Por isso, ele possui um sinal acústico especial.

Pode preparar o seu assado de carne de vaca com o automático para assados, e ao mesmo tempo utilizar o temporizador para regular o tempo de cozedura para a massa.

Como regular o temporizador



Tecla temporizador

Botão rotativo

1. Premir a tecla temporizador .
2. Nos próximos três segundos deve-se começar com a introdução do tempo de cozedura.
Também se podem regular os segundos.
3. Premir novamente a tecla temporizador .

Depois de esgotado o tempo, soa um sinal acústico durante aprox. 1/2 minuto. Com a tecla do temporizador é possível anulá-lo antes de chegar ao fim.

Anular:

Premir duas vezes brevemente a tecla do temporizador .

Indicações:

- ☐ Se entretanto quiser saber qual o tempo restante, pode premir a tecla do temporizador . O tempo restante aparece no mostrador por 3 segundos.
- ☐ Se não for introduzida qualquer hora, nem tão pouco um programa, o tempo do temporizador começa a decorrer de forma visível no mostrador.
- ☐ O ajuste máximo é de 23 horas e 59 minutos.

Regular o forno

Como regular

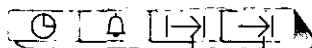
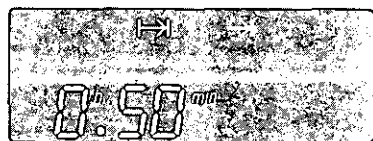
Se quiser ligar e desligar o forno manualmente

1. Regular o tipo de aquecimento desejado com o selector de funções.
2. Regular a temperatura ou o grau de aquecimento do grelhador com o termostato.

Quando os alimentos estiverem prontos, desligar o selector de funções e o termostato.

Se quiser que o forno se desligue automaticamente:

é necessário que o tempo esteja regulado.



Tecla tempo
de cozedura

Tecla
fim

Botão rotativo

1. Ajustar o selector de funções e o termostato.
2. Premir a tecla do tempo de cozedura .
A introdução do tempo de cozedura tem de ser iniciada dentro de 3 segundos.
3. Regular com o botão rotativo o tempo desejado em horas e minutos.

O processo está em curso, as horas voltam a ser indicadas. Se não for introduzida qualquer hora, o tempo começa a decorrer no mostrador.

Correcção do tempo de cozedura:

Regular como descrito sob os pontos 2 e 3.

Depois de esgotado o tempo, soa um sinal acústico durante aprox. 1/2 minuto. Desligar o selector de funções e o termostato.

Indicação:

- ☐ Se entretanto quiser saber qual o tempo restante, pode premir a tecla do temporizador . O tempo restante aparece no mostrador por 3 segundos.

Continuação na página seguinte

Regular o forno

Se quiser que o forno se ligue e desligue automaticamente é necessário que o tempo esteja regulado.

Precisa de sair com urgência, mas a refeição tem de estar pronta a tempo e horas. Isso é muito fácil.

Proceda como anteriormente descrito. Agora indique ainda a hora à qual a refeição deve estar pronta.

Não se esqueça de que géneros alimentícios que se estraguem facilmente não devem ficar muito tempo no forno.

4. Premir a tecla fim →I.

No mostrador aparece por três segundos a hora a que a refeição estará pronta.

Esta hora tem de ser adiada.

5. Acertar a hora de desligar desejada com o botão rotativo.

A indicação da hora aparece de novo.

O forno liga-se e desliga-se à hora certa.

Correcção:

Proceda de novo à regulação.

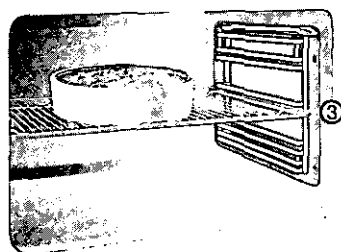
Depois de esgotado o tempo, soa um sinal acústico durante 20 segundos. Desligar o selector de funções e o termostato.

Indicações:

- Durante o decorrer do processo, é possível visualizar o tempo de cozedura restante ou a hora do fim, premindo a tecla tempo de cozedura I→I ou a tecla fim →I. O tempo aparece por três segundos.

Exemplo:

Empadão de massa
Tabela "Empadões e
Gratinados"



Coloque o empadão de massa sobre a grelha no nível 3. Fechar a porta do forno.

1. Colocar o selector de funções em □.
2. Regular o termostato em 210 °C.
3. Premir a tecla tempo de cozedura I→I.
4. Regular com o botão rotativo tempo de 35 minutos.

Após 35 minutos, o empadão de massa está pronto.

São 10 horas e 30. Ainda há coisas por tratar. O empadão de massa tem de estar pronto ao meio-dia. Não há problema! Só é necessário regular antes a hora desejada.

Regular como descrito sob os pontos 1 a 4.

5. Premir a tecla fim →I.

No mostrador aparece por três segundos 11:05, a hora a que o empadão de massa estará pronto.

6. Ajustar com o botão rotativo em 12:00 horas.

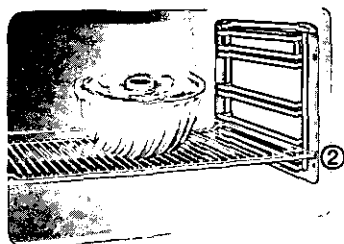
A indicação da hora aparece de novo.

O forno liga-se automaticamente às 11:25 horas e desliga-se às 12:00 horas.

Está tudo pronto a comer.

Tabelas

Bolos e bolinhos



Que tipos de forma se podem utilizar?

As formas mais apropriadas são as escuras de metal. Com circulação de ar, também se podem utilizar formas claras, os tempos de cozedura prolongar-se-ão respectivamente.

As tabelas:

Elas referem-se à introdução de alimentos no forno frio. Assim, economiza energia. Se, no entanto, quiser fazer um pré-aquecimento, utilize o aquecimento rápido. Os tempos de cozedura reduzem-se em 5 a 10 minutos.

A temperatura e o tempo de cozedura dependem da natureza e da quantidade da massa. Por isso se indicam na tabela margens de tempo. Comece com o valor mais baixo e, caso necessário, regule-o mais alto para a próxima vez.

Com uma temperatura mais baixa obtém-se um alourado mais homogêneo.

Meta o tabuleiro até encostar, com a parte inclinada voltada para a parede traseira do forno.

Coloque a forma do bolo sempre no meio da grelha.

Bolos em formas	Forma sobre a grelha	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Bolos finos fáceis (p. ex. bolo seco)*	Forma de bolo inglês/forma de coroa/forma rectangular	2		150 – 170	50 – 60
		2		140 – 160	60 – 70
Bases para tartes com paredes de massa quebrada	Forma de fundo falso	1		170 – 190	25 – 35
Bases para tartes de massa batida	Forma para tartes de fruta	2		140 – 160	20 – 30
Tarte de biscoitos (biscoito de água)	Forma de fundo falso	1		160 – 180	25 – 35
Tarte de fruta ou de requeijão, massa quebrada*	Forma de fundo falso escura	2		170 – 200	70 – 90
Tarte de fruta, massa fina	Forma de fundo falso ou forma de bolo inglês	2		150 – 170	50 – 60

* Deixar o bolo arrefecer ca. de 20 minutos dentro do aparelho.

Continuação na página seguinte

Bolos e bolinhos

Bolos em formas	Forma sobre a grelha	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Bolos picantes* (p. ex. quiche/tarte de cebola)	Forma de fundo falso	1		150 - 170	60 - 80

* Deixar o bolo arrefecer ca. de 20 minutos dentro do aparelho.

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
com cobertura seca (massa batida)	1 tabuleiro	3		140 - 160	25 - 35
	2 tabuleiros	2 + 4		150 - 170	35 - 45
com cobertura húmida (p. ex. massa levedada com cobertura de maçã)	1 tabuleiro*	3		170 - 190	35 - 45
	2 tabuleiros	2 + 4		140 - 160	50 - 60
Rolo de massa de biscoito (aquecimento prévio)	1 tabuleiro	3		170 - 190	12 - 20
Trança de massa levedada com 500 g de farinha	1 tabuleiro	3		150 - 170	25 - 35
Bolo de natal com 500 g de farinha	1 tabuleiro	3		140 - 160	55 - 65
Pizza	1 tabuleiro	3		180 - 200	30 - 40
	2 tabuleiros	2 + 4		160 - 180	40 - 50
Pão de massa levedada com 1,2 kg de farinha**, (aquecimento prévio)	Tabuleiro universal	2		190 - 210	40 - 50
Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha**, (aquecimento prévio)	Tabuleiro universal	3		250	8 - 10
				190 - 200	+ 45 - 50

* Para tartes de fruta muito húmidas, utilizar o tabuleiro universal.

** Nunca deite água directamente no forno quente.

Bolachas		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Bolachinhas	1 tabuleiro	3		160 - 180	10 - 25
	2 tabuleiros	2 + 4		140 - 160	25 - 35
	3 tabuleiros*	1 + 3 + 4		140 - 160	30 - 40
Biscoitos	1 tabuleiro	3		150 - 170	25 - 30
	1 tabuleiro	3		130 - 150	20 - 25
	2 tabuleiros	2 + 4		130 - 150	35 - 45
	3 tabuleiros*	1 + 3 + 4		130 - 150	40 - 50

* Introduzir o tabuleiro universal no meio. O tabuleiro de cima pode ser retirado mais cedo.

Bolos e bolinhos / Conselhos para produtos de pastelaria

Bolachas		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Baiser	1 tabuleiro	3		80 – 90	120 – 150
Sonhos	1 tabuleiro	2		160 – 180	30 – 40
Bolachas de amêndoa	1 tabuleiro	2		120 – 140	30 – 40
	2 tabuleiros	2 + 4		100 – 120	35 – 45
	3 tabuleiros*	1 + 3 + 4		100 – 120	40 – 50
Massa folhada	1 tabuleiro	3		170 – 190	20 – 30
	2 tabuleiros	2 + 4		170 – 190	25 – 35
	3 tabuleiros*	1 + 3 + 4		170 – 190	30 – 40
Pãezinhos (p. ex. pãezinhos de centeio)	1 tabuleiro	3		180 – 200	25 – 35

* Introduzir o tabuleiro universal no meio. O tabuleiro de cima pode ser retirado mais cedo.

Conselhos para a confecção de produtos de pastelaria

Caso deseje fazer bolos ou bolachas segundo receita própria.

Orientar-se nas tabelas por produtos de pastelaria semelhantes.

Verifique da seguinte forma se o bolo já está bem cozido.

Espeite um palito no ponto mais alto do bolo cerca de 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita. Se não ficar massa colada no palito, o bolo está pronto.

Caso a massa caia.

Para a próxima vez adicione menor quantidade de líquido ou reduza a temperatura do forno em cerca de 10 °C. Respeite o tempo de batimento do bolo indicado na receita.

O bolo cresceu mais no meio do que nos lados.

Não unte o rebordo da forma de fundo falso. Após a cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.

O bolo ficou muito escuro por cima.

Coloque a forma mais para o fundo do forno, escolha uma temperatura mais baixa e coza o bolo por um pouco mais de tempo.

O bolo ficou muito escuro por baixo.

Coloque a forma no ponto mais alto do forno e para a próxima vez seleccione uma temperatura mais baixa.

O bolo de frutas ficou muito claro por baixo. O sumo das frutas derramou.

Para a próxima vez, utilize o tabuleiro universal mais fundo.

Continuação na página seguinte

Conselhos para produtos de pastelaria

O bolo ficou muito seco.

Espete um palito no bolo pronto fazendo pequenos orifícios. Goteje depois sumo de fruta ou bebida alcóolica sobre eles. Para a próxima vez, seleccione uma temperatura 10 graus mais alta e encurte o tempo de cozedura.

O pão ou o bolo (p. ex. bolo de queijo) ficou bonito, mas pastoso por dentro (encruado, com veios de água).

Para a próxima vez, adicione menos líquido, coza o bolo por mais tempo e a uma temperatura mais baixa. Em caso de bolos com coberturas húmidas, coza primeiro o base, polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e adicione depois a cobertura. Respeite as receitas e os tempos de cozedura.

Cozeu simultaneamente em diversos níveis. No tabuleiro superior, as bolachas ficaram mais escuras do que no inferior.

Escolha uma temperatura mais baixa para obter um resultado mais homogéneo. Tabuleiros introduzidos ao mesmo tempo não têm de ficar prontos ao mesmo tempo. Deixe os tabuleiros inferiores por mais 5 a 10 minutos, ou introduza-os mais cedo no forno.

As bolachinhas não se soltam do tabuleiro.

Introduza o tabuleiro novamente no forno por uns instantes e solte então as bolachinhas imediatamente.

O bolo não sai da forma.

Solte a borda mais uma vez cuidadosamente com uma faca. Vire o bolo novamente e cubra a forma diversas vezes com um pano molhado e frio. Para a próxima vez, unte bem a forma e polvilhe-a adicionalmente com pão ralado.

Conselhos para economizar energia:

- ☐ Utilize formas escuras, pois estas absorvem melhor a calor.
- ☐ Aqueça previamente só quando indicado na receita.
- ☐ Em caso de períodos de cozedura muito longos, pode-se desligar o forno 10 minutos antes do fim do tempo e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.
- ☐ Se quiser fazer diversos bolos, coza-os um depois do outro ou um ao lado do outro.

Carne, aves, peixe

Que tipo de louça pode ser utilizada?

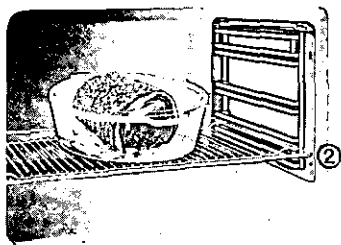
Basicamente qualquer louça resistente ao calor.

A louça é colocada no meio da grelha.

Para assados grandes pode utilizar também o tabuleiro universal.

Ao retirar recipientes de vidro do forno, coloque-os sobre um pano da louça seco e não sobre uma superfície fria ou molhada. O vidro poderia estalar.

Indicações para assar.  



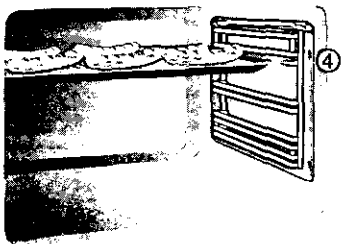
O resultado do assado depende do tipo e da qualidade da carne.

Ao assar carne magra, adicione 2 a 3 colheres de sopa de líquido; no caso de carne estufada adicione 8 a 10 colheres de sopa, dependendo do tamanho da peça.

Assados grandes devem ser virados depois de metade do tempo.

Quando o assado estiver pronto, deve descansar ainda 10 minutos no forno desligado e fechado.

Indicações para grelhar.



Grelhe sempre com o forno fechado.

As peças a grelhar devem ser da mesma espessura, no mínimo 2 a 3 cm, para que adquiram um alourado homogêneo e se mantenham suculentas. Bifes devem ser grelhados sempre sem sal.

As peças a grelhar devem ser colocadas directamente sobre a grelha ou sobre a chapa. Tendo uma só peça para grelhar, esta deverá ser colocado no meio da grelha. Assim ela assará melhor.

Para que o molho da carne possa ser recolhido e para que o forno se mantenha mais limpo, introduza adicionalmente o tabuleiro universal no nível 1.

Vire as peças a grelhar após dois terços do tempo indicado nas tabelas.

É possível que note que o corpo de aquecimento do grelhador desliga e liga automaticamente durante o tempo de grelhado. Isso é normal. A frequência com a qual isso acontece, depende do nível de potência que tenha sido regulado.

Continuação na página seguinte

Carne, aves, peixe

Carne

A tabela refere-se à introdução de alimentos no forno frio.

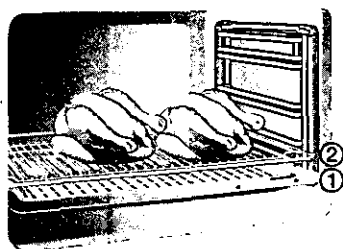
Os tempos de cozedura indicados nas tabelas são valores de orientação. Eles dependem da qualidade e do tipo da carne.

Carne	Peso	Louça	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, grelhador	Tempo de cozedura, minutos
Carne de vaca estufada (p. ex. acém)	1 kg	Com tampa	2		210 – 230	80
	1,5 kg		2		210 – 230	90
	2 kg		2		210 – 230	100
Lombo de vaca	1 kg	Sem tampa	2		200 – 220	70
	1,5 kg		2		190 – 210	80
	2 kg		2		180 – 200	90
Rosbife, rosa*	1 kg	Sem tampa	2		220 – 240	40
Bifes, bem passados		Grelha	5		Grau III	20
Bifes, rosa		Grelha	5		Grau III	15
Carne de porco sem courato (p. ex. espinhaço)	1 kg	Sem tampa	2		180 – 200	100
	1,5 kg		2		170 – 190	140
	2 kg		2		160 – 180	160
Carne de porco com courato** (p. ex. pá, perna)	1 kg	Sem tampa	2		190 – 210	100
	1,5 kg		2		180 – 200	140
	2 kg		2		180 – 200	160
Costeletas fumadas com osso	1 kg	Com tampa	2		210 – 230	70
Assado de carne moída	750 g	Sem tampa	2		150 – 170	70
Salsichas	aprox. 750 g	Chapa de grelhar e tabuleiro universal	4		Grau III	15
Vitela par assar	1 kg	Sem tampa	2		180 – 200	80
	2 kg		2		160 – 180	150
Perna de borrego sem osso	1,5 kg	Sem tampa	2		160 – 180	120

* Vire o rosbife a meio do tempo de cozedura. Enrole-o em folha de alumínio depois da cozedura e deixe-o descansar no forno durante 10 minutos.

** Dê uns golpes no courato da carne de porco e tendo a mesma de ser virada, ponha-a primeiro com o courato para baixo.

Aves



A tabela refere-se à introdução de alimentos no forno frio.

A pele das aves fica especialmente estaladiça e alourada se, quase no fim do tempo de cozedura, for pincelada com manteiga, água salgada, a própria gordura do assado ou sumo de laranja.

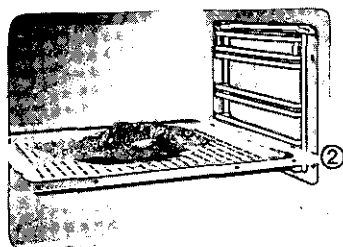
Vire a ave inteira após $\frac{2}{3}$ do tempo de grelhar.

Se grelhar pato ou ganso, pique a pele por baixo das asas para que a gordura possa escorrer.

Se grelhar directamente sobre a grelha, introduza o tabuleiro universal juntamente com o tabuleiro para grelhados no nível 1.

Aves	Peso	Louça	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, grelhador	Tempo de cozedura, minutos
Metades de frango 1 a 4	400 g cada	Chapa de grelha e tabuleiro universal	2		200 – 220	40 – 60
Pedaços de frango	500 g	Chapa de grelha e tabuleiro universal	2		200 – 220	30 – 40
Frangos inteiros 1 a 4	1 kg cada	Grelha	2		190 – 210	50 – 80
Pato	1,7 kg	Grelha	2		190 – 210	90 – 100
Ganso	3 kg 4 kg	Grelha	2 2	 	160 – 180 150 – 170	110 – 130 140 – 160
Perú bebé	3 kg	Grelha	2		170 – 190	80 – 100
2 pernas de peru	800 g cada	Chapa de grelha e tabuleiro universal	2		180 – 200	90 – 110

Peixe



A tabela refere-se à introdução de alimentos no forno frio.

Peixe	Peso	Louça	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C; grelhador	Tempo de cozedura, minutos
Peixe grelhado	300 g cada 1 kg 1,5 kg	Chapa de grelha e tabuleiro universal	3		Grau II	18 – 20
			2		190 – 200	45 – 50
			2		180 – 190	50 – 60
Peixe em postas, p. ex. costeletas	300 g cada	Chapa de grelha e tabuleiro universal	4		Grau III	20 – 25

Conselhos para assar e grelhar

O assado ficou muito escuro e a crosta parcialmente queimada.

Verifique se o tabuleiro foi introduzido no nível adequado e se a temperatura foi escolhida correctamente.

O assado tem bom aspecto mas o molho ficou queimado.

Para a próxima vez escolha uma assadeira menor ou acrescente mais líquido.

O assado tem bom aspecto mas o molho ficou muito claro e aguado.

Para a próxima vez escolha uma assadeira maior e utilize menos líquido.

Não encontro, na tabela, indicações sobre o peso do assado.

Escolha a indicação relativa ao peso inferior mais próximo na tabela e prolongue o tempo de cozedura.

Empadões, gratinados, tostas / Produtos ultra-congelados

Empadões, gratinados, tostas

A tabela refere-se à introdução de alimentos no forno frio

Prato	Louça	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, grelhador	Tempo de cozedura, minutos
Gratinados doces (p. ex. de queijo fresco com fruta)	Tabuleiro para empadão	3		160 – 180	45 – 55
Gratinados e empadões picantes à base de ingredientes cozidos (p. ex. gratinado de massa)	Tabuleiro para empadão ou tabuleiro universal	3		210 – 230	30 – 40
		3		210 – 230	20 – 30
Gratinados picantes à base de ingredientes crus (p. ex. gratinado de batatas)	Tabuleiro para empadão ou tabuleiro universal	2		150 – 170	55 – 70
		2		150 – 170	55 – 70
Bolo de massa folhada, doce	Tabuleiro para empadão ou tabuleiro universal	2		150 – 170	55 – 65
Torradas 4 fatias 9 fatias	Grelha ou chapa de grelha	5		Grau III	6 – 7
		5		Grau III	4 – 5
Tostas gratinadas 4 fatias 9 fatias	Grelha ou chapa de grelha	4		Grau III	7 – 10
		4		Grau III	5 – 8

Produtos ultra-congelados

Observe as diversas indicações do fabricante que se encontram nas embalagens.

A tabela refere-se à introdução de alimentos no forno frio.

Prato		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, grelhador	Tempo de cozedura, minutos
Bolo de massa folhada com recheio de fruta*	Tabuleiro	2		170 – 190	40 – 50
Bolo de massa folhada com outros recheios*	Tabuleiro	2		150 – 170	50 – 60
Bolos congelados	Na embalagem de origem sobre a grelha	2		190 – 200	50 – 60
Batatas fritas	Chapa de grelha	3		240 – 250	25 – 30
Pizza	Chapa de grelha	2		170 – 190	20 – 30
Pizza-Baguette	Grelha	3		190 – 210	15 – 20

* No caso de bolos de massa folhada, forre o tabuleiro universal com papel vegetal.

Automático para assados estufados

Que tipo de louça pode ser utilizada?

Apenas é apropriado para assar em louça tapada. Por isso, utilize sempre formas para assar com a respectiva tampa. A sua vantagem: O forno fica limpo. Em todos os programas o forno durante os últimos 30 minutos não é aquecido, e a iluminação do forno é desligada. Este tempo de espera é necessário para apurar o assado, obtendo assim o melhor resultado possível.

Utilize louça de ferro fundido, chapa de aço esmaltada, vidro ou cerâmica resistentes ao calor ou barro vidrado.

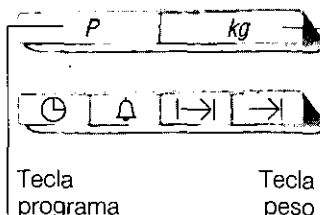
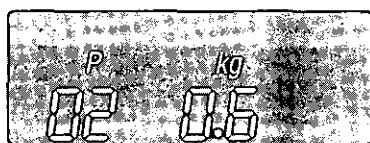
Não utilize louça de alumínio, aço fino, barro não vidrado, *nem louça de cozinhar que tenha pegadas de plástico não resistente ao calor.*

Como preparar:

- ☐ Pese a carne fresca ou congelada e escolha o programa correspondente na tabela relativa a assados. Fixe o número do programa e o peso do quassado.
- ☐ Escolha a louça dum tamanho suficientemente grande, pois a carne pode dilatar-se durante o processo de assar. A distância entre a carne e a tampa deverá ser de aprox. 4 cm.
- ☐ Tempere a carne e coloque-a na forma de assar adicionando água em quantidade suficiente para cobrir o fundo da louça. Não se esqueça de colocar a tampa na forma.
- ☐ Introduza a carne no nível 2 no forno frio.

Se quiser saber antecipadamente quanto tempo o seu assado irá demorar, regule como descrito sob os pontos 1 a 5. No mostrador aparece o tempo de assado. Pode-se cancelar o programa, desligando o selector de funções.

Como regular:



Botão rotativo

1. Colocar o selector de funções em .
No mostrador aparece o símbolo P a piscar.

Automático para assados

2. Premir a tecla programa.
O símbolo P é iluminado e no mostrador aparece 01 para o programa 1.
Importante: entre os diversos passos de introdução dos dados não devem decorrer mais de 3 segundos, caso contrário terá que efectuar correcções.
3. Seleccione com o botão rotativo o número de programa desejado, vide tabela de assados.
No mostrador aparece o símbolo kg.
4. Premir a tecla peso.
O símbolo kg é iluminado. Aparece 0.5 para o peso mínimo possível.
5. Introduzir o peso com o botão rotativo.
O relógio serve para a introdução dos dados. O tempo de assado aparece no mostrador.
O programa está em curso.

Correcção:

Desligar o selector de funções e regular de novo.

Depois de esgotado o tempo, soa um sinal acústico durante 20 segundos. Desligue o selector de funções.

Se quiser sair por um período mais prolongado, pode regular o forno de forma a que se ligue e desligue automaticamente.

Para tal, é necessário que o tempo esteja regulado!

Utilize apenas carne fresca. Lembre-se que a carne fora do frigorífico se estraga facilmente.

Regule como descrito sob os pontos 1 a 5.

6. Premir a tecla Fim →I.
No mostrador aparece por três segundos a hora a que o assado estará pronto. Esta hora tem de ser adiada.
7. Acertar a hora de desligar desejada com o botão rotativo.

O forno liga-se e desliga-se à hora certa.

Correcção:

Desligar o selector de funções e regular de novo.

Depois de esgotado o tempo, soa um sinal acústico durante 20 segundos. Desligue o selector de funções.

Indicação:

- ☐ Se entretanto quiser saber qual é o número do programa ou o peso, pode premir a tecla Programa ou Peso. A informação desejada aparece no mostrador por 3 segundos.

Automático para assados

Tabela de assados

Esta tabela refere-se à introdução dos assados no forno frio.

Carne, fresca	Premir a tecla de programa	Número de programa	Premir tecla de peso	Limites de peso em kg
Carne de vaca	x	1	x	0,5-4,0
Carne de porco	x	2	x	0,5-4,0
Carne de vitela	x	3	x	0,5-2,5
Carne de borrego	x	4	x	0,5-2,5
Aves, costeletas fumadas com osso	x	5	x	0,5-2,5
Carne de veado, carneiro, javali	x	6	x	0,5-2,5
Corça, caça pequena	x	7	x	0,5-3,0

Carne, congelada	Premir a tecla de programa	Número de programa	Premir tecla de peso	Limites de peso em kg
Carne de vaca	x	8	x	0,5-3,0
Carne de porco	x	9	x	0,5-2,0
Carne de vitela	x	10	x	0,5-2,5
Carne de borrego	x	11	x	0,5-2,5
Aves, costeletas fumadas com osso	x	12	x	0,5-2,5
Carne de veado, carneiro, javali	x	13	x	0,5-2,5
Corça, caça pequena	x	14	x	0,5-3,0

Conselhos referentes ao automático para assados

O assado não ficou suficiente-
mente alourado por cima.

Ou a louça utilizada é inapropriada (aço fino?) ou de-
masiado alta. Ponha o assado sem tampa no forno a
grelhar para apurar mais um pouco.

O assado tem bom aspecto
mas o molho ficou queimado.

Para a próxima vez escolha uma assadeira menor ou
acrescente mais líquido.

O assado tem bom aspecto
mas o molho ficou muito claro
e aguado.

Para a próxima vez escolha uma assadeira maior e utilize
menos líquido.

Descongelar

Preparação:

Tirar os alimentos da embalagem e colocá-los na louça
apropriada sobre a grelha.

Respeite as indicações do fabricante que se encontram na
embalagem.

Como regular:

Produtos congelados delicados:

Bolos de natas, bolos recheados com creme, tortas com
cobertura de chocolate ou de açúcar, frutos, etc.

1. Colocar o produto congelado no nível 2 sobre a grelha.
2. Colocar o selector de funções em .

O termostato fica desligado.

Outros produtos ultra-congelados:

Frango, carnes frias e carne, pão, pãezinhos, bolos e
bolinhos.

Colocar aves com a parte do peito para baixo sobre o
prato.

Cobrir o produto congelado com uma folha resistente à
temperatura.

1. Colocar o produto congelado no nível 2 sobre a grelha.
2. Colocar o selector de funções em .
3. Colocar o termostato em 50 °C.

Indicação: Os tempos de descongelamento dependem do
tipo e da quantidade dos alimentos a descongelar.

Desidratar

Preparação:

- ☐ Utilize exclusivamente fruta e legumes em perfeitas condições e lave-os bem.
- ☐ Deixe-os secar bem ou enxugue-os com um pano.
- ☐ Forre os tabuleiros com papel vegetal ou pergaminho.

Proceda assim:

1. Colocar o selector de funções na posição .
2. Colocar o termostato na posição indicada na tabela.

Alimentos, quantidade	Nível de introdução	Temperatura em °C	Tempo de cozedura, horas
600 g de rodela de maçã	2 + 4	50 - 80	aprox. 5
800 g de fatias de pêra	2 + 4	50 - 80	aprox. 8
1,5 kg de ameixas	2 + 4	50 - 80	aprox. 10
800 g de cogumelos em rodela	2 + 4	50 - 80	aprox. 5
200 g de ervas aromáticas já preparadas	2 + 4	50 - 60	aprox. 3

Indicação: Mexer várias vezes fruta ou legumes muito húmidos. Soltar os alimentos desidratados do papel assim que estiverem secos.

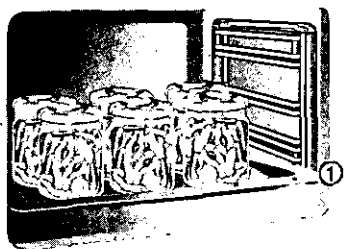
Conservar

Preparação:

- ☐ Utilize exclusivamente fruta e legumes em perfeitas condições e lave-os bem.
- ☐ Utilize frascos e anéis de borracha limpos e em perfeitas condições.
Os frascos devem ser relativamente grandes. As indicações feitas referem-se a frascos redondos de 1 litro.
- ☐ Encha os frascos com os alimentos a conservar e preste atenção para que as bordas dos frascos fiquem limpas. Coloque o anel de borracha e a tampa molhados sobre os frascos já cheios e feche hermeticamente todos os frascos com uma mola.
- ☐ Os tempos indicados são valores aproximativos. A temperatura ambiente, a quantidade de frascos, a quantidade e a quantidade do conteúdo dos frascos divergem. Antes de mudar ou ligar, verifique se já se vêem as bolhinhas a subir nos frascos.

Conservar

Proceda assim:



1. Introduzir o tabuleiro universal no nível 1 e colocar os frascos no tabuleiro de modo a que não toquem uns nos outros.
2. Deitar 1/2 litro de água quente (cerca de 80 °C) no tabuleiro universal.
3. Fechar o forno.
4. Colocar o selector de funções na posição
5. Colocar o termostato em 140–150 °C.

Conservas de fruta

Assim que começarem a subir bolhinhas nos frascos em intervalos curtos (depois de aprox. 25–30 min.), desligue o selector de funções e o termostato.

Após cerca de 25–30 minutos de aquecimento posterior, os frascos devem ser retirados do forno. Se os frascos ficarem mais tempo a arrefecer dentro do forno, a germinação e a acidificação dos alimentos conservados são favorecidas.

Conservas de legumes

Logo que comecem a subir bolhinhas nos frascos, coloque o termostato em aprox. 120–140 °C.

Consulte a tabela para saber quando pode desligar o forno.

Alimentos Frascos de um litro	Quando começar a borbulhar, minutos	Aquecimento posterior, minutos
Fruta		
– Maçãs, groselhas, morangos	Desligar	aprox. 25
– Cerejas, alperces, pêssegos, groselhas espinhosas	Desligar	aprox. 30
– Doce de maçã, pêras, ameixas	Desligar	
Legumes com caldo frio		aprox. 35
– Pepinos	Desligar	aprox. 25
– Beterrabas	aprox. 30	aprox. 30
– Couve-de-bruxelas	aprox. 40	aprox. 30
– Feijão, rábano, couve roxa	aprox. 50	aprox. 30
– Ervilhas	aprox. 60	aprox. 30

Indicação: Quando retirar os frascos do forno, não os coloque sobre uma superfície fria ou molhada. Podem estalar.

Cuidados a ter

Exterior do aparelho

Basta limpar o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos, de forma a evitar o aparecimento de pontos baços. Se produtos deste tipo entrarem, por descuido, em contacto com a caixa do fogão, elimine-os imediatamente com água.

Pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho devem-se à utilização de materiais diferentes, como, p. ex., vidro, material sintético, metal.

Por motivos relacionados com o processo de fabricação, o vidro do forno não é totalmente plano. Estes desníveis são visíveis no caso dos aparelhos com frente espelhada – consoante o ângulo de visão.

Forno

O forno é esmaltado. O esmalte tem de ser cozido a temperaturas muito elevadas. Devido a este facto podem surgir diferenças de cor.

Os rebordos de chapas pouco espessas não se conseguem esmaltar completamente e, por consequência, é possível que fiquem ásperos. Mas a protecção anticorrosiva continua garantida.

O seu forno mantém-se bonito por muito tempo se observar as indicações seguintes:

Nunca utilize esfregões ou esponjas duras.

Não é possível eliminar manchas provocadas por sumos de fruta que escorrerem do tabuleiro de bolos, mesmo com um produto de limpeza próprio para fornos. Se quiser fazer bolos de fruta muito húmidos directamente no tabuleiro, não deve enchê-lo demasiado. Utilize, de preferência, o tabuleiro universal que é mais fundo.

Limpeza de esmalte catalítico

A parede traseira, o tecto e as partes laterais do forno estão equipados com esmalte catalítico de limpeza automática. Eles limpam-se automaticamente enquanto o forno está em funcionamento.

Resíduos provocados por temperos, ou por substâncias semelhantes podem ser limpos com uma escova macia ou com um pano seco.

Todavia, é possível que pingos maiores só desapareçam após repetida utilização do forno. Uma leve mudança de cor do esmalte não exerce qualquer influência sobre a limpeza automática.

Se o esmalte catalítico estiver em grande parte da sua superfície coberto de gordura, a eficiência da limpeza automática é altamente reduzida. Para limpar, utilize água quente limpa. Para tal fim, as partes laterais podem ser facilmente removidas.

Não utilizar produtos de limpeza para fornos.

Como cuidar do seu fogão

Fundo do forno

Se fundo do forno estiver apenas pouco sujo, utilize só água com detergente ou com vinagre para o limpar.

Se o fundo do forno estiver muito sujo, é melhor utilizar um produto de limpeza para fornos.

- ☐ Aplicar o produto no forno frio.
- ☐ Deixar actuar o produto.
Em caso de manchas persistentes, aquecer o forno durante 2 min., no máximo, a uma temperatura de 50 °C – não ultrapasse este tempo, senão o esmalte fica manchado.
- ☐ Limpar o forno minuciosamente.

A tampa protectora de vidro da lâmpada limpa-se tal como o resto do forno.

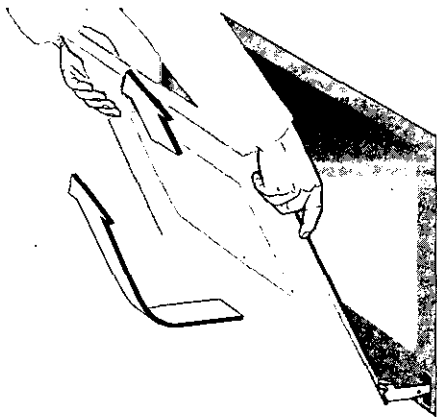
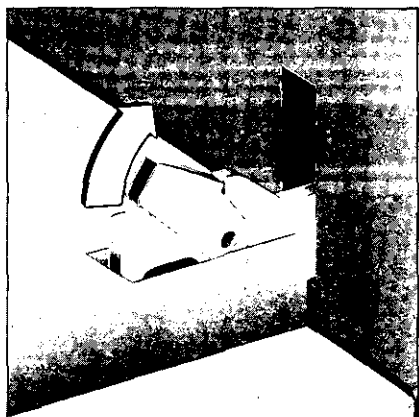
Limpar os suportes

Retire os suportes. Utilize um detergente para a louça e uma esponja para os limpar. Em caso de sujidade muito agarrada, utilize um esfregão.

Acessórios

Após a sua utilização, coloque os acessórios imediatamente de molho com detergentes habituais. Assim poderá remover os restos facilmente com uma escova ou esponja.

Para facilitar a limpeza



- ☐ A porta do forno pode ser removida. Virar a alavanca para cima até encostar. Fechar a porta até se poder puxar para cima.
- ☐ Pode-se ligar a iluminação do forno. Para tal fim, coloque o selector de funções em .

O que fazer em caso de avaria?

Quando surge uma avaria, trata-se muitas vezes de uma insignificância. Antes de recorrer ao serviço de assistência técnica, consulte as indicações seguintes.

O fogão não liga:

- ☐ Verifique se os fusíveis para o forno estão em ordem.
- ☐ Verifique se houve falta de corrente.

Não é possível regular o relógio electrónico:

- ☐ Se o mostrador do relógio estiver apagado, premir a tecla Relógio. Agora podem-se acertar as horas.
- ☐ Os três zeros estão a piscar. Acerte de novo as horas ou regule novamente o programa.

O relógio fica escuro de repente:

- ☐ *Por engano, foi premida a tecla Relógio, desligando assim o relógio electrónico. Todos os valores introduzidos ficam anulados, mas o funcionamento do forno continua a decorrer. O forno desliga se o selector de funções e o termostato forem desligados.*

A hora para desligar não pode ser adiada:

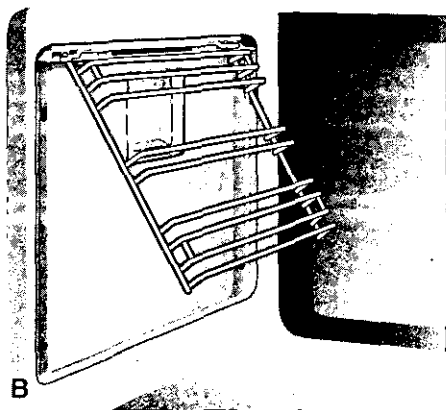
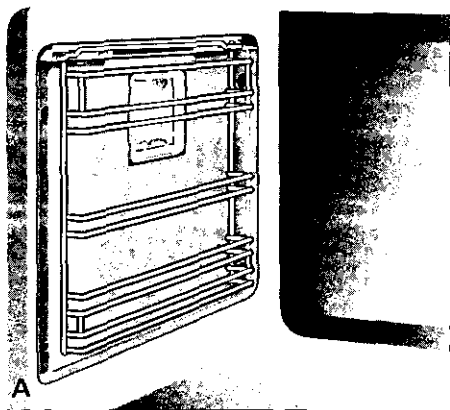
- ☐ É preciso regular anteriormente uma determinada hora.

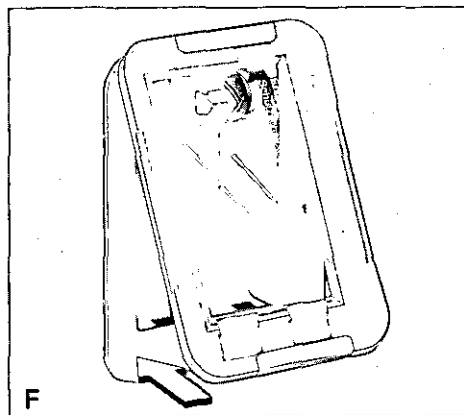
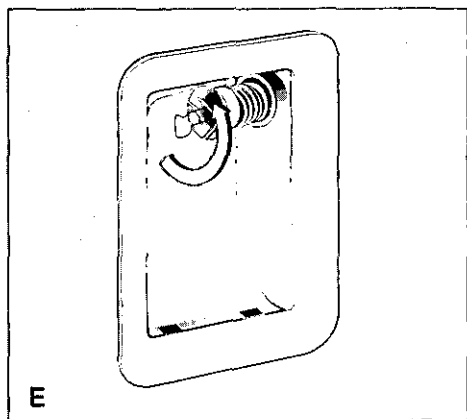
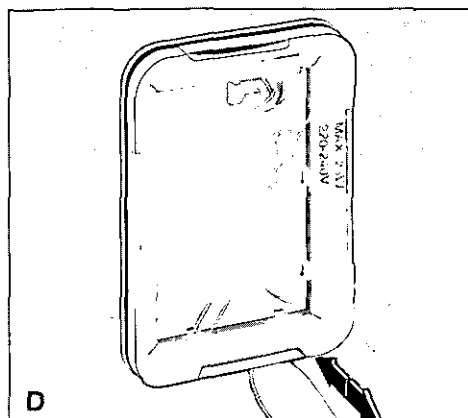
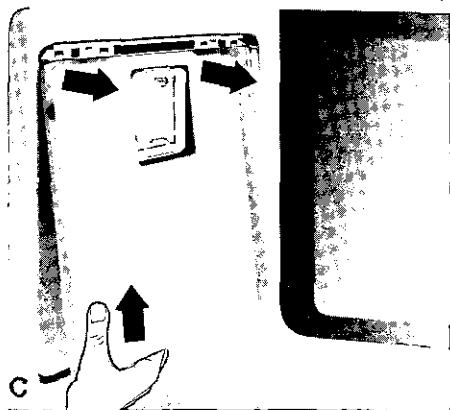
Substituir a lâmpada do forno

Se a lâmpada do forno fundir, tem de ser substituída. A substituição pode ser efectuada por si próprio. Lâmpadas sobresselentes resistentes à temperatura encontram-se à venda no serviço de assistência técnica ou em casas especializadas. Forneça o nº E e o nº FD do seu aparelho. Utilize só este tipo de lâmpadas.

Proceda assim:

1. Desligue os fusíveis do forno na caixa dos fusíveis.
2. Cubra o fundo do forno frio com um pano da louça para evitar danos.
3. Retire os suportes e a chapa catalítica (A, B, C).
4. Retire a cobertura de vidro. Se não for possível retirar o vidro com a mão, utilize o cabo de uma colher (D).
5. Desenrosque a lâmpada rodando-a para a esquerda e substitua-a por outra do mesmo tipo (E).
6. Recoloque a cobertura de vidro (F). Preste atenção para que todas as 3 molas engatem.
7. Recoloque o suporte e a chapa catalítica.
8. Retire o pano da louça.
9. Ligue os fusíveis e acerte o relógio novamente.





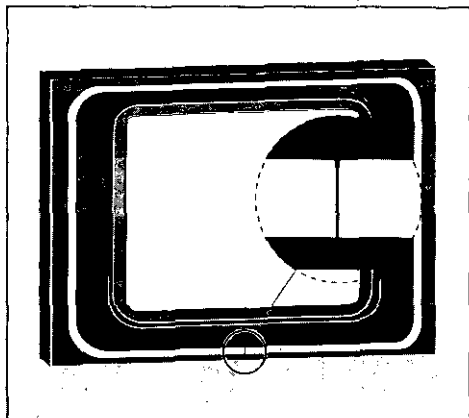
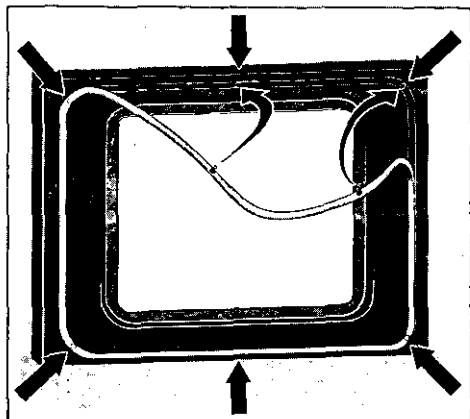
Substituir a vedação da porta

Se a vedação da porta estiver defeituosa poderá ser substituída. As vedações de reposição podem ser adquiridas na sua assistência técnica. Por favor indique o número E e o número FD do seu aparelho.

Na porta estão fixados 6 ganchos. Estes são enganchados na porta.

Nota:

O ponto de junção na vedação da porta em baixo no meio é condicionado tecnicamente.



Reparação

Se os conselhos não lhe tiverem servido de ajuda, o serviço de assistência técnica está à sua disposição. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o seu aparelho for consertado indevidamente, pode expor-se a graves perigos. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do serviço de assistência técnica mais próximo. Os centros de assistência técnica indicados, também lhe poderão nomear, de bom grado, o serviço de assistência mais próximo da sua casa.

Indique sempre ao serviço de assistência técnica o número do produto (Nº E) e o número de fabrico (Nº FD) do seu aparelho. A placa de características com os números encontra-se na porta do forno do lado direito. Para que não tenha que procurar muito, em caso de avaria, anote já aqui os dados do seu aparelho.

E-Nr.

FD

Memo

HB49020/01



U516780