

SIEMENS

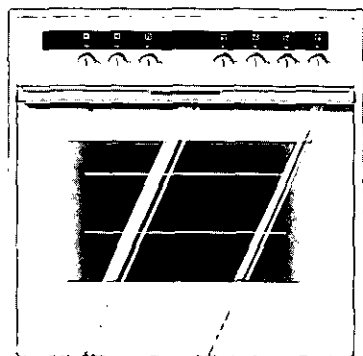
Gebrauchsanweisung
Instruction Manual
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing

D

GB

F

NL



HE 540 ..

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
Backofen und Zubehör	11

Kochen auf dem Kochfeld

Kochstellenschalter	13
So stellen Sie ein	13
Kochtabelle	13
Kochfeld	14

Backofen einstellen

So stellen Sie ein	
wenn Sie von Hand ein- und ausschalten	15
wenn der Backofen automatisch ausschalten soll	15

Tabellen

Kuchen und Gebäck	16
Tips zum Backen	18
Fleisch, Geflügel, Fisch	20
Tips zum Braten und Grillen	23
Aufläufe, Gratins, Toast	24
Tiefkühl-Fertigprodukte	24

Inhalt

	Seite
Auftauen	25
Dörren	26
Einkochen	26
So pflegen Sie Ihren Herd	
Pflege	28
Automatische Selbstreinigung	28
Störungen, Reparatur	
Eine Störung, was tun?	31
Backofenbeleuchtung auswechseln	32
Türdichtung auswechseln	32
Reparatur, E-Nr. und FD-Nr.	33

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 Kartongagen 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.

Sicherheitshinweise

- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl bereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden.
- ☐ Anschlußkabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und 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. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.

So können Sie Schäden am Gerät vermeiden

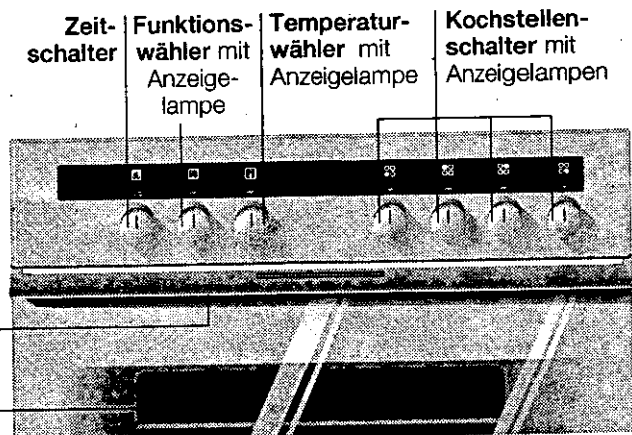
- ☐ Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ☐ Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschiaden entstehen.
- ☐ Obstsäfte, 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.
- ☐ Vor jeder Selbstreinigung müssen Sie grobe Verschmutzungen aus dem Backofen entfernen. Es besteht Brandgefahr.
- ☐ 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.

Das ist Ihr neuer Herd

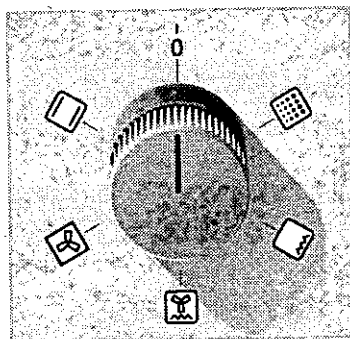
Ihr neuer Herd

Kühlgebläse. Es schaltet sich automatisch ein und aus. Das Gebläse kann weiterlaufen, wenn der Backofen ausgeschaltet, aber noch warm ist.

Backofentür



Funktionswähler



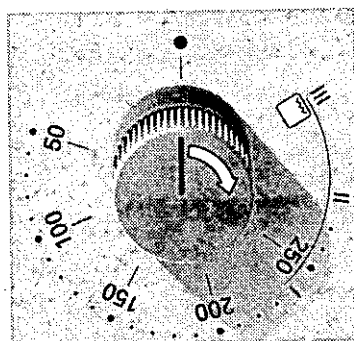
Er hat die Stellungen

- Ober- und Unterhitze
- Heißluft
- Umluftgrillen

- Flachgrillen
- Selbstreinigung

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Anzeigelampe und die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet. Schalten Sie den Funktionswähler nach der Benutzung des Backofens immer aus.

Temperaturwähler



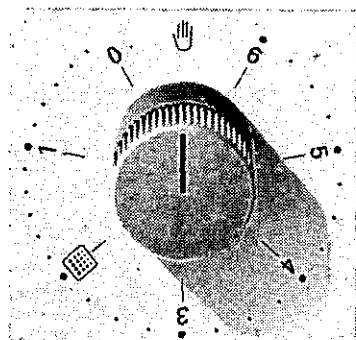
Er hat die Stellungen

- 50-270 Temperatur in °C**
- I = Grill schwach
 - II = Grill mittel
 - III = Grill stark.

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.

Das ist Ihr neuer Herd

Zeitschalter



-  Stellung für den Backofenbetrieb ohne Zeitschalter.
- 0-6 Dauer in Stunden.
-  Automatische Selbstreinigung (2 Stunden).

Kochstellenschalter

Wenn Sie die Kochstellenschalter einstellen, leuchtet die jeweilige Anzeigelampe.

Hinweis

- ☐ Schalter und Backofentürgriff erwärmen sich, wenn Sie das Gerät über lange Zeit bei hoher Temperatur betreiben. Das Gerät entspricht den Bestimmungen für Wärmegeräte.

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 wie Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



Heißluft

Ein Ventilator in der Rückwand verteilt die Wärme von Ober- und Unterhitze gleichmäßig im Backofen. Mit Heißluft können Sie auf zwei oder drei Ebenen gleichzeitig backen. Auch Rührkuchen in Formen und Windbeutel gelingen Ihnen mit dieser Heizart am besten. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Sie können Energie sparen. Zum Auftauen, Einkochen und Dörren ist 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, Geflügel und Fisch geeignet.



Flachgrillen

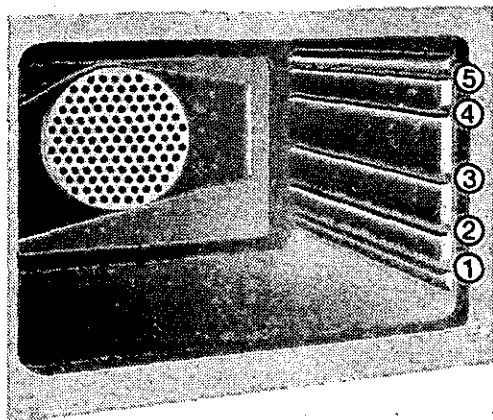
Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.



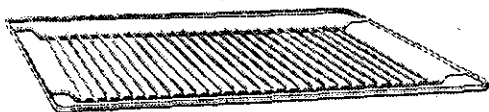
Selbstreinigung des Backofens

Grill, Umluftgebläse und Unterhitze sind eingeschaltet. Der Backofen heizt auf ca. 500 °C auf. Alle Rückstände verbrennen zu Asche, die Sie danach problemlos herauswischen können.

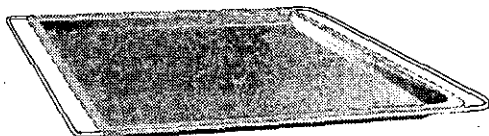
Backofen und Zubehör



Der Backofen hat 5 Höhen für das Zubehör.



Rost HZ 23400 für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



Backblech HZ 23000 für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.

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.

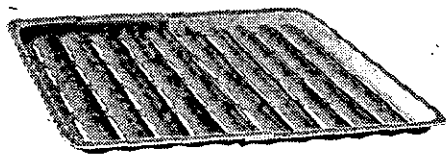
Der Verzug geht bereits während des Backens, Bratens oder Grillens wieder zurück.



Universalpfanne HZ 23350 für saftige Kuchen und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

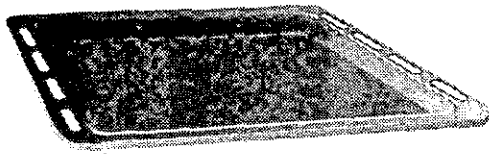
Das ist Ihr neuer Herd

Sonderzubehör:



Grillblech HZ 22550 für Fisch, Toast, Würstchen oder als Spritzschutz für großes Geflügel. Das Grillblech nur in der Universalpfanne verwenden. Legen Sie die zwei Teile so in die Universalpfanne, daß sie in der Mitte übereinander liegen.

Sonderzubehör:



Emailbackblech HZ 23150 für: Kuchen und Plätzchen. Schieben Sie das Emailbackblech immer auf Höhe 3 oder 4 ein. Wenn Sie auf zwei Ebenen backen, verwenden Sie besser die beiliegenden Aluminiumbackbleche.

Kippsicherheit:

Das Zubehör kann zu zwei Dritteln herausgezogen werden, ohne zu kippen. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen. Sie müssen nicht tief in den heißen Backofen greifen.

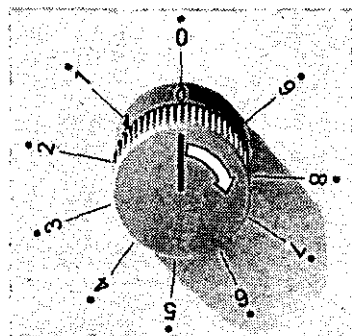
- **Zubehör** erhalten Sie beim Fachhandel. Geben Sie bitte die jeweilige HZ-Nummer an.

Vor der ersten Benutzung

Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit Spüllauge. Ein Aufheizen des Backofens ist nicht nötig.

Kochen

Kochstellenschalter



Mit den Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein. Dann leuchtet die jeweilige Anzeigelampe.

1 = niedrigste Leistung

9 = höchste Leistung

So stellen Sie ein:

Wählen Sie Stufe 9 zum Ankochen und Anbraten und stellen Sie dann auf die passende Kochstufe zurück.

Tabelle

Denken Sie bitte daran, daß Kochzeiten von Art, Gewicht, Qualität der Lebensmittel, Beschaffenheit der Töpfe und Größe der Kochstellen abhängen.

Beispiel:

750 g Pellkartoffeln (mittlere Größe)

250 ml Wasser, Salz

Kartoffeln, Wasser und Salz in einem passenden Topf auf die 14,5 cm Kochstelle setzen. Schalten Sie auf Stellung 9. Nach 4 bis 6 Minuten kocht das Wasser. Stellen Sie dann zurück auf 4 und lassen Sie die Kartoffeln 30 bis 35 Minuten weiterkochen.

Kochtabelle	Beispiele	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre	1
	Gelatine	1
	Butter	1 - 2
Erwärmen	Gemüse (Dose)	3 - 4
	Brühe	7 - 8
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf, z. B. Linseneintopf	2

Kochen auf dem Kochfeld

Kochtabelle	Beispiele	Kochstufe
Dünsten	Fisch	5 – 6
Kochen	Reis	3
	Pellkartoffeln*	3 – 4
	Salzkartoffeln*	4 – 5
	Gemüse, frisch*	4 – 5
	Gemüse, tiefgekühlt	4
	Fleischbrühe	4 – 5
Schmoren	Schmorbraten	3 – 4
	Rouladen	3 – 4
Braten	Pfannkuchen (Flädle)	6
	Fischstäbchen	6 – 7
	Schnitzel	7 – 8

- * Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt:
 Wenig Wasser – Vitamine und Mineralstoffe werden geschont.
 Knappe Garzeiten – knackiges Gemüse.

Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanweisung bei.
 Dort finden Sie weitere Hinweise zur Bedienung, sowie Angaben zur Pflege und Reinigung.

So stellen Sie ein

**wenn Sie von Hand
ein- und ausschalten:**

Der Zeitschalter muß auf  stehen.

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

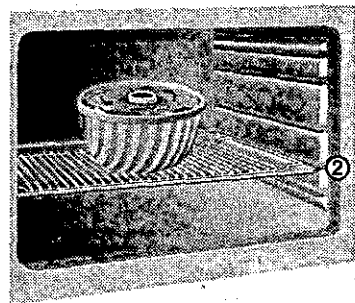
Wenn das Gericht fertig ist, Funktionswähler und Temperaturwähler ausschalten.

**Wenn der Backofen
automatisch
ausschalten soll:**

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Zeitschalter auf die gewünschte Dauer stellen. Nach Ablauf der Zeit schaltet der Backofen automatisch aus. Schalten Sie Funktionswähler und Temperaturwähler aus. Stellen Sie den Zeitschalter auf .

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, verkürzen sich die Backzeiten 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 Backofentür bis zum Anschlag einschieben.

Stellen Sie Kuchenformen immer auf den Rost.

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	25 – 35
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	1		160 – 180	30 – 40
Obst- oder Quarktorte, Mürbteig*	dunkle Springform	2		190 – 200	45 – 55
Obstkuchen, fein Rührteig	Springform/Napfform	2		150 – 170	50 – 60
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	2		150 – 170	60 – 90

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen und Gebäck

Kuchen auf dem Blech		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
mit trockenem Belag (Rührteig)	1 Blech	2		150 – 170	25 – 35
	2 Bleche	2 + 4		140 – 160	35 – 45
mit feuchtem Belag (z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel)	1 Blech*	2		190 – 200	45 – 55
	2 Bleche	2 + 4		140 – 160	55 – 65
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne	3		200 – 220	10 – 20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Blech	2		150 – 170	30 – 40
Stollen mit 500 g Mehl	Blech	1		170 – 190	60 – 70
Pizza	1 Blech	1		210 – 230	25 – 45
	2 Bleche	2 + 4		170 – 190	25 – 45
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	3		200 – 220	50 – 60
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl** (vorheizen)	Universalpfanne	3		270	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	2		170 – 190	10 – 25
	2 Bleche	2 + 4		140 – 160	20 – 30
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		140 – 160	25 – 35
Spritzgebäck	1 Blech	2		160 – 180	25 – 35
	1 Blech	2		130 – 140	25 – 35
	2 Bleche	2 + 4		130 – 140	30 – 40
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		130 – 140	35 – 45
Baiser	Blech	2		80 – 90	120 – 150
Windbeutel	Blech	1		160 – 180	35 – 45
Makronen	1 Blech	2		120 – 140	30 – 40
	2 Bleche	2 + 4		110 – 130	35 – 45
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		110 – 130	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	2		170 - 190	15 - 20
	2 Bleche	2 + 4		170 - 190	20 - 25
	3 Bleche*	1 + 3 + 4		170 - 190	25 - 30
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	1 Blech	1		200 - 220	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.

Tips zum Backen

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

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

Die Plätzchen oder der Blechkuchen lösen sich nicht vom Blech.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.

Tips zum Energiesparen:

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.

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.

Geben Sie das Blech noch einmal kurz in den Backofen. Lösen Sie die Plätzchen dann sofort ab. Legen Sie beim nächsten Mal das Backblech mit Backpapier aus.

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form.

Sollte er sich immer noch nicht lösen, 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.

- ☐ Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen, weil sie die Backofenhitze besonders gut 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?

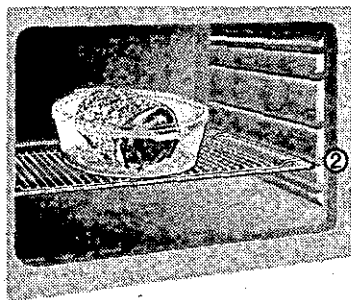
Grundsätzlich jedes hitzebeständige Geschirr.

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.



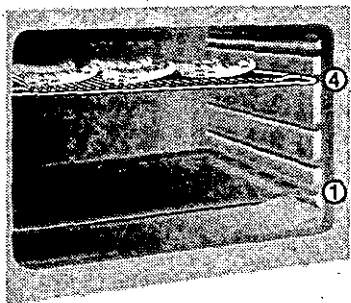
Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

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

Wenden Sie größere Fleischstücke 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.

Damit der Fleischsaft aufgefangen wird und der Backofen sauber bleibt, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein.

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.

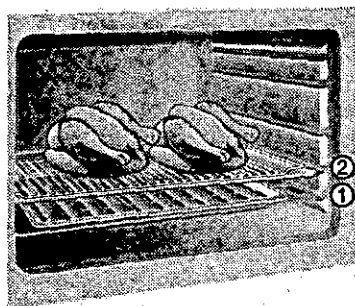
Fleisch	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Rinderschmorbraten (z. B. Hochrippe)	1 kg	geschlossen	2		210 - 230	80
	1,5 kg		2		210 - 230	100
	2 kg		2		210 - 230	120
Rinderlende	1 kg	offen	2		190 - 210	70
	1,5 kg		2		180 - 200	80
	2 kg		2		170 - 190	90
Roastbeef, rosa*	1 kg	offen	2		240 - 250	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** (z. B. Schulter, Haxe)	1 kg	offen	2		190 - 210	100
	1,5 kg		2		180 - 200	120
	2 kg		2		170 - 190	140
Kasseler mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210 - 230	60
Hackbraten	750 g	offen	2		150 - 170	70
Würstchen	ca. 750 g	Rost	4		Stufe III	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		190 - 210	100
	2 kg		2		170 - 190	120
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.

Fortsetzung nächste Seite

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.

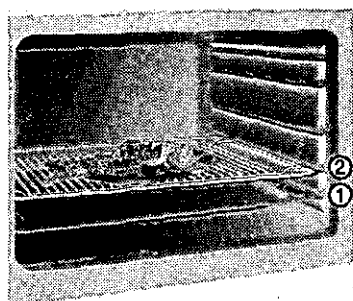
Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne (Sonderzubehör) auf Höhe 1 ein. Legen Sie als Spritzschutz das Grillblech (Sonderzubehör) so in die Universalpfanne, daß die beiden Teile in der Mitte übereinander liegen. Zum Bepinseln können Sie die zwei Teile ineinander schieben; damit Sie besser an den Bratenfond kommen.

Wenn Sie das Geflügel im offenen Geschirr braten, wird es nicht so knusprig.

Geflügel	Gewicht	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften 1 bis 4 Stück	je 400 g	Rost*	2		200 - 220	40 - 50
Hähnchenteile	500 g	Rost*	2		200 - 220	30 - 40
Hähnchen, ganz 1 bis 4 Stück	je 1 kg	Rost	2		200 - 220	50 - 70
Ente	1,7 kg	Rost	2		190 - 210	90 - 100
Gans	3 kg	Rost	2		160 - 180	110 - 130
Babypute	3 kg	Rost	2		170 - 190	90 - 100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost*	2		180 - 200	90 - 110

* oder Grillblech (Sonderzubehör) in der Universalpfanne.

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	Rost*	2		Stufe I – II	20 – 25
	1 kg		2		190 – 200	45 – 50
	1,5 kg		2		180 – 190	50 – 60
Fisch in Scheiben z. B. Koteletts	à 300 g	Rost*	4		Stufe III	20 – 25

* oder Grillblech (Sonderzubehör) in der Universalpfanne.

Tips zum Braten und Grillen

Wie stelle ich fest, ob der Braten fertig ist.

Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die „Löffelprobe“. Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig, wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.

Der Braten ist zu dunkel 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 wäbrig.

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	2		170 – 190	45 – 55
Aufläufe pikant aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufbau)	Auflaufform	3		200 – 220	35 – 45
	Universalpfanne	3		200 – 220	30 – 40
Aufläufe pikant aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	Auflaufform	2		150 – 170	55 – 70
	Universalpfanne	2		150 – 170	55 – 70
Strudel, süß	Auflaufform oder Universalpfanne	2		170 – 190	50 – 60
Toast bräunen	Rost*	5		Stufe III	4 – 5
Toast überbacken	Rost*	4		Stufe III	5 – 8

* oder Grillblech (Sonderzubehör) in der Universalpfanne.

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*	Universalpfanne	2		170 – 190	50 – 60
Pommes Frites	Universalpfanne	3		240 – 250	20 – 30
Pizza	Rost oder Universalpfanne	2		170 – 190	20 – 30
Pizza-Baguette	Rost	3		190 – 210	15 – 25

* Belegen Sie bei Strudel die Universalpfanne mit Backpapier.

Auftauen

Vorbereiten:

Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und mit geeignetem Geschirr 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 80 °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	1 + 3	80	ca. 5
800 g Birnenspalten	1 + 3	80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	1 + 3	80	ca. 8 – 10
200 g Küchenkräuter geputzt	1 + 3	80	ca. 1 ½

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

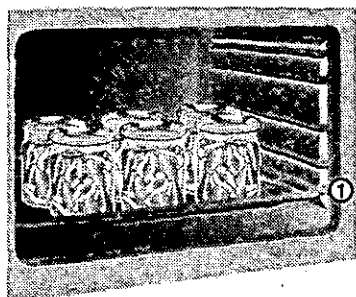
Einkochen

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 170 – 180 °C stellen.

Einkochen von Obst

Sobald es in den Gläsern perlt, also in kurzen Abständen Bläschen aufsteigen (nach etwa 40 – 50 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 Einkochgutes 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 Einlittergläser	vom Perlen an, Minuten	Nachwärme, Minuten
Obst		
– Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	abschalten	ca. 25
– Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche Stachelbeeren	abschalten	ca. 30
– Apfelmus, Birnen, Pflaumen	abschalten	ca. 35
Gemüse mit kaltem Sud		
– Gurken	abschalten	ca. 35
– Rote Bete	ca. 35	ca. 30
– Rosenkohl	ca. 45	ca. 30
– Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60	ca. 30
– Erbsen	ca. 70	ca. 30

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

So pflegen Sie Ihren Herd

Pflege

Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampfstrahler oder Hochdruckreiniger.

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 Spiegelfront – je nach Blickwinkel – zu sehen:

Kochfeld

Beachten Sie bitte die, dem Kochfeld beigelegte, ausführliche Pflegeanleitung.

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. Die Grillblechteile können Sie längs zum Einweichen in die Universalpfanne legen oder im Geschirrspüler reinigen.

Automatische Selbstreinigung

Bei diesem Vorgang wird der Backofen auf ca. 500 °C aufgeheizt. Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen werden verbrannt.

Das sollten Sie wissen

- ☐ Zu Ihrer Sicherheit wird der Backofen ab ca. 300 °C automatisch verriegelt. Der Backofen entriegelt wieder, wenn die Temperatur unter 300 °C abgesunken ist. Wird die Selbstreinigung durch vorzeitiges Ausschalten unterbrochen, z. B. durch Stromausfall, bleibt der Backofen verriegelt. Stellen Sie den Funktionswähler auf das Symbol .
- ☐ Versuchen Sie während des Betriebes nicht die Backofentür zu öffnen. Die Selbstreinigung könnte unterbrochen werden.
- ☐ Der Herd wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, daß die Vorderfront frei bleibt.
- ☐ Die Backofenbeleuchtung bleibt bei der Selbstreinigung ausgeschaltet.

So pflegen Sie Ihren Herd

Bitte beachten Sie:

- ☐ Alles Zubehör und Geschirr aus dem Backofen nehmen.
- ☐ Universalpfanne und Grillblech können mitgereinigt werden.
Die Universalpfanne mit Grillblech (Sonderzubehör) wird in Höhe 2 eingeschoben.
- ☐ Aus Backofen und Zubehör grobe Verschmutzungen von Fett und Bratensaft, sowie lose Speisereste herauswischen. Es besteht Brandgefahr!
- ☐ Backofentür und Randflächen des Backofens im Bereich der Türdichtungen säubern. Türdichtung nicht scheuern.

So stellen Sie ein:

1. Funktionswähler auf  stellen.
 2. Zeitschalter auf  (2 Stunden) stellen.
- Der Vorgang läuft.

Nach Ablauf der Zeit Funktionswähler ausschalten und Zeitschalter auf  stellen.

Wenn Ihr Backofen nur leicht verschmutzt ist, können Sie die Reinigungsdauer um maximal eine Stunde verkürzen. Stellen Sie dazu den Zeitschalter auf 1 Stunde und den Funktionswähler auf .

Die Selbstreinigung soll sich automatisch ein- und ausschalten.

So können Sie zum Beispiel den verbilligten Nachtstrom nutzen.

Sie können die Reinigung um maximal 4 Stunden auf später verschieben.

Beispiel:

Es ist 21.00 Uhr. Die Reinigung soll um 2.00 Uhr beendet sein.

1. Funktionswähler auf  stellen.
 2. Zeitschalter über das Symbol  hinaus auf 5 stellen.
- Der Vorgang schaltet um 24.00 Uhr ein und um 2.00 aus. Schalten Sie am nächsten Morgen den Funktionswähler aus und stellen Sie den Zeitschalter auf Hand .

So pflegen Sie Ihren Herd

Wenn der Backofen abgekühlt ist

Wischen Sie die zurückgebliebene Asche feucht heraus.

Übrigens:

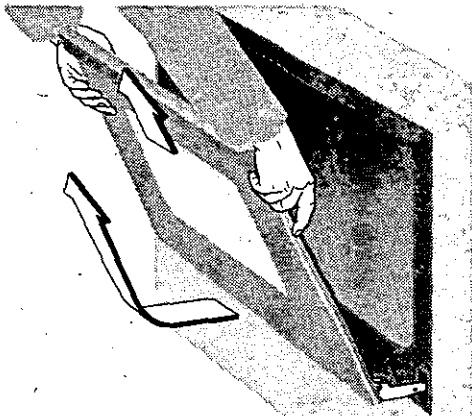
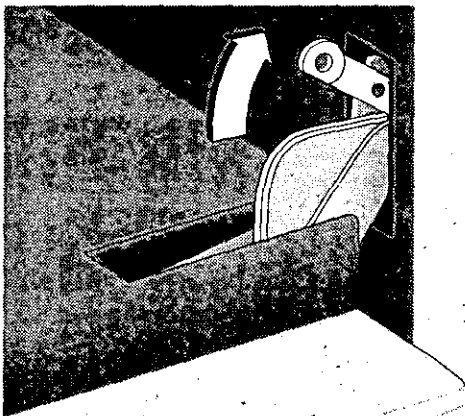
Bei normaler Beanspruchung genügt es, wenn Sie den Backofen alle 2 – 3 Monate reinigen. Der Herd benötigt für eine Reinigung nur etwa 3,5 – 5,7 Kilowattstunden.

Das besonders hitzebeständige Spezialemail und die blanken Teile im Backofen und am Zubehör werden matt und verfärben sich. Das ist normal und hat keinen Einfluß auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigungsmitteln.

Backofenreinigung von Hand

Wenn Sie den Backofen ohne die automatische Selbstreinigung saubermachen wollen, wischen Sie ihn mit heißer Spüllauge oder Essigwasser aus.

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 .

Falls Sie Backofenreiniger benutzen, halten Sie sich bitte an folgende Anweisung:

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

Die Glasabdeckung der Backofenbeleuchtung wird wie der übrige Backofen gereinigt.

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.

Der Backofen heizt nicht:

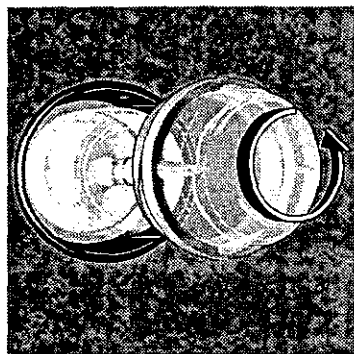
- ☐ Kontrollieren Sie bitte, ob der Zeitschalter auf Hand  steht.

Die Backofentür läßt sich nach der Selbstreinigung nicht öffnen:

- ☐ Die Selbstreinigung wurde z. B. durch Stromausfall unterbrochen. Stellen Sie den Funktionswähler nochmal auf .

Fortsetzung nächste Seite

Backofenbeleuchtung auswechseln



Ist die Backofenlampe ausgefallen, so muß sie ausgetauscht werden. Das können Sie selber tun. Temperaturbeständige Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

So gehen Sie vor:

1. **Hertsicherungen im Sicherungskasten ausschalten.**
2. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
3. Lampenabdeckung im Innenraum des Backofens durch Linksdrehen herausschrauben.
4. Lampe herausschrauben und durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
5. Lampenabdeckung wieder einschrauben.
6. Geschirrtuch herausnehmen.
7. Sicherungen einschalten.

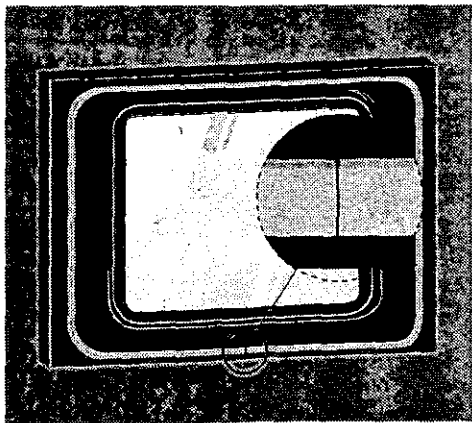
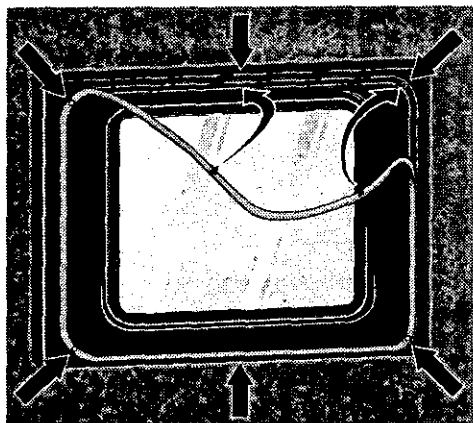
Türdichtung auswechseln

Ist die Türdichtung defekt, muß sie ausgetauscht 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 Typschild 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

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 we show how to use it fully. 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	
Disposing of packing material and old appliance	38
Before connecting the new appliance	38
Safety instructions	39
Precautions	39
Your new cooker	
Your new cooker	40
Cooking methods	42
Oven and accessories	43
Cooking on the hob	
Hob controls	45
To start	45
Tables	45
Hob top	46
Setting the oven	
To start	
Switching off the oven manually	47
Switching off the oven automatically	47
Tables	
Cakes and pastries	48
Baking tips	50
Meat, poultry, fish	52
Tips on roasting and grilling	55
Sweet and savoury dishes	56
Frozen menu dishes	56

Contents

	page
Defrosting	57
Drying	57
Preserving	58
Looking after your cooker	
Care	60
Automatic self cleaning oven	60
Faults, repairs	
What to do if a fault occurs	63
Changing the oven light	64
Changing the door seal	64
Repair, E-No. and FD-No.	65

Important

Disposal of packing material and old appliance.

- ☐ Please ensure that you dispose of the packing material responsibly.

Our products need protective packaging during transportation, but we do restrict ourselves to using only what is necessary. All packing material used is environmentally friendly and can be easily disposed of. The wood is not treated chemically. The cardboard is made up of 80–100% recycled paper. The wrapping is made of polythene, the banding from polypropylene and the packing chips from CFC free polystyrene foam. The materials are all hydrocarbon compounds and fully recyclable. Please dispose of these secondary raw materials at the appropriate recycling centres if available.

We can conserve raw materials by careful processing and recycling and cut down on the volume of waste.

- ☐ Before disposing of your old appliance, first render it unusable. Then take it to your local recycling centre, if available. 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 safety information as well as instructions on the use and care of your machine.
- ☐ Please keep the instruction and installation manuals safe.
- ☐ If the appliance is damaged in any way do not use.
- ☐ The appliance must be installed by a qualified technician in accordance with the installation instructions and wiring diagram provided. If the appliance is connected incorrectly, the guarantee will be invalidated should damage occur.

Safety Advice

- ☐ Only use the appliance for preparing food.
- ☐ The surfaces of heating and cooking appliances get hot when in use! The oven interior and elements get hot! Always keep small children well away from the appliance.
- ☐ Do not leave hot fat or oil unattended. If overheated it can catch fire.
- ☐ Make sure that electric cables do not come into contact with the hot plates and do 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 inadvertently switched on, they could catch fire. Do not place anything inflammable on the hot plates.

Precautions

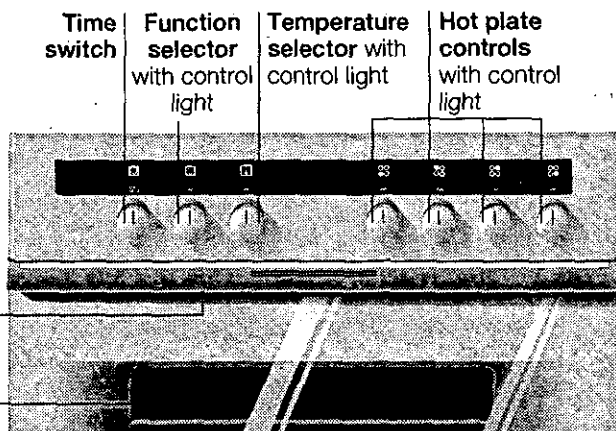
- ☐ Never place a baking tray on the bottom of the oven or cover the bottom of the oven with foil, otherwise a build up of heat will occur, which in turn will effect cooking times and can damage the enamel.
- ☐ Never pour water directly into the hot oven. It can damage the enamel.
- ☐ Fruit juice dripping from the baking tray can leave behind stains which cannot be removed. It is always advisable to use the deeper universal pan (optional extra) if you want to bake a particularly moist fruit cake.
- ☐ Do not stand or sit on the open oven door.
- ☐ The oven door must shut tightly. Always keep the oven door seals clean.
- ☐ Before carrying out the automatic self cleaning procedure make sure that you clean off any large food particles otherwise these could catch fire.
- ☐ Our appliances meet the appropriate safety regulations for electrical appliances. Repairs should only be carried out by technicians trained by the manufacturer. If your appliance is not repaired properly you could be putting yourself in danger.

Your new cooker

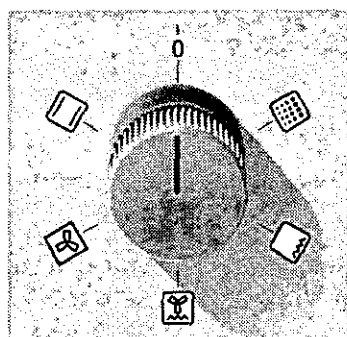
Your new cooker

Cooling fan. The fan may still run once the oven has been switched off but is still warm.

Oven door



Function selector



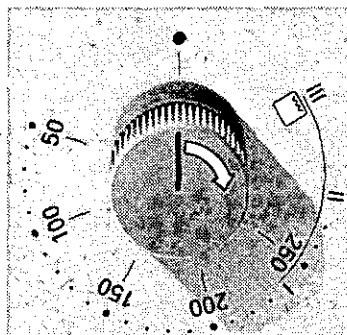
The following functions can be selected:

- ☐ Conventional Heating (top and bottom heat)
- ☐ Grill
- ☐ Hot air system
- ☐ Self cleaning
- ☐ Fan assisted grilling

On selecting a function the appropriate control light will come on and the oven light will also come on.

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

Temperature selector



The following temperatures can be selected:

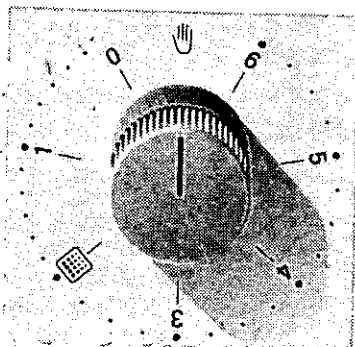
50-270 Temperature °C

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

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

Your new cooker

Time switch



-  position for the baking oven without the time switch.
- 0-6 time in hours.
-  Self cleaning (2 hours).

Hob Controls

When you switch on a hot plate the respective light will come on.

Important

- ☐ 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.

Your new cooker

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 roasts; for bread, whisked sponges or fruit cakes on one level only. Conventional system is also ideal for lean pieces of meat such as beef, veal and game.



Hot air 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. This system is ideal for baking on two or three levels simultaneously. This heating mode will also ensure excellent results with sponges in tins and choux pastry. The oven temperatures are lower than when cooking with the conventional system, so is energy efficient. Hot air is also suited for defrosting, preserving and drying;



Hot Air grilling

With this system the grill element and the fan are switched on and off alternately. Whilst the element is off the fan distributes the heat from the grill element over the food. In this way the meat will be brown and crispy all over. Fan-grilling is particularly suitable for larger roasts, poultry and fish.



Grilling

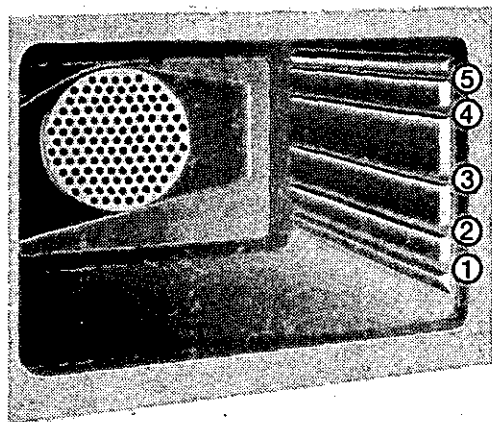
The whole grill element will become hot. Steaks, sausages, fish or pieces of bread can be grilled.



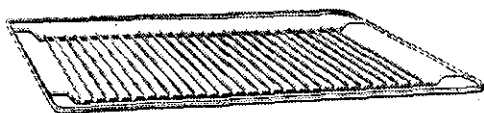
Self Cleaning Oven

The grill, hot air fan and the bottom element will all come on. The oven will heat up to 500 °C. All food residues will be reduced to ash which can be easily cleaned away.

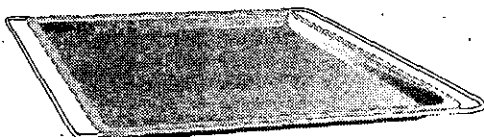
Oven and accessories



The oven has five levels.



Wire Shelf HZ 23400 Stand dishes, cake tins, roasts and food for grilling on the wire shelf.



Baking tray HZ 23000 for cakes and biscuits. Shove the baking tray into the oven with the slope toward the oven door up to the stop.

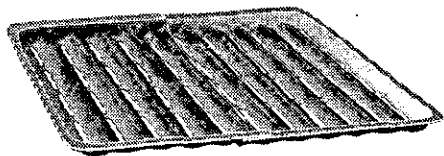
The baking tray or universal pan may distort while the oven is operating. This is caused by major temperature differences on the utensil. These differences may occur if only one part of the utensil was covered or if deep-frozen food, e. g. pizza, was placed on the utensil. The distortion will already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



Universal pan HZ 23350. For use when cooking moist cakes and large roasts. It can also be used as a drip tray to catch dripping fat, when grilling using the wire shelf.

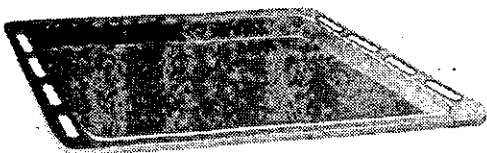
Your new cooker

Optional extras:



Grill pan HZ 22550 for fish, toast, sausages or for use as an anti-splash tray for large poultry. Only use the grill tray in conjunction with the universal pan. Position the two sections in the universal pan so that they overlap in the middle.

Optional extras:



Enamel baking tray HZ 23150 for cakes and biscuits. Always position the enamel baking tray at shelf height 3 or 4. If you are baking on two shelves, it is better to use the aluminium baking trays provided.

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 having to reach right inside the hot oven.

Accessories can be purchased at your local dealer.

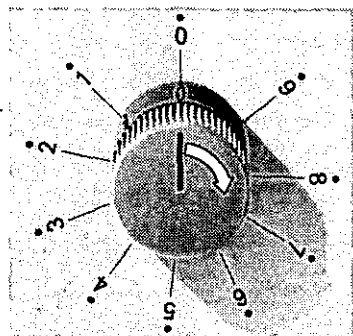
Please indicate the particular HZ number.

Before initial use

Clean the baking oven and accessories with an alkaline rinsing solution. It is not necessary to heat up the baking oven.

Hob

Hot plate controls



The knobs enable you to set the heat output with infinite variety. The respective pilot lamp then lights up.

1 = lowest power

9 = highest power

To set:

Select setting 9 for bringing to the boil and sealing food, and then turn back and select the appropriate setting.

Tables

Always remember that cooking times depend on type, quality and weight of the food, the type of pan and the size of the hotplate.

Example:

750 g potatoes in skins (medium)

250 ml salted water

Put the potatoes, water and salt in a suitable pan and place on the 14.5 cm ring. Select setting 9. After 5–6 minutes the water should be boiling. Select setting 4 and leave the potatoes to cook for a further 30–35 minutes.

Cooking table	Examples	Setting
Melting	Chocolate, icing	1
	Gelatine	1
	Butter	1 – 2
Heating	Tinned vegetables	3 – 4
	Broth	7 – 8
Heating and keeping warm	Stew, for example lentil stew	2
Braising	Fish	5 – 6

Continued on the next page

Cooking on the hob

Cooking table	Examples	Setting
Boiling	Rice	3
	Potatoes in their skins*	3 - 4
	Boiled potatoes*	4 - 5
	Fresh vegetables*	4 - 5
	Deep-frozen vegetables	4
	Meat broth	4 - 5
Frying	Pancakes (fritters)	6
	Fish sticks	6 - 7
	Cutlets	7 - 8
Braising	Pot roast	3 - 4
	Roulades	3 - 4

* Minerals and vitamins leach out readily, therefore the following rule applies
Little water - vitamins and minerals are protected: Short cooking times - crisp vegetables.

Hob

A separate manual is enclosed for the hob. This includes further instructions and hints on cleaning and looking after the hob.

To start

Manual

The time switch must be at .

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

Once the food is ready, switch off function and temperature selector.

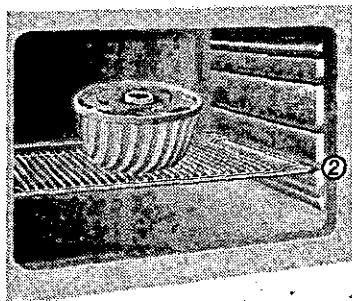
Switching off automatically

1. Set the cooking method with the function selector.
2. Set the temperature or the grill level with the temperature selector.
3. Set the time switch to the time you want.

After the time has elapsed, switch off the function-selector and temperature selector. Set the time switch to .

Tables

Cakes and pastries



Which tins are suitable?

Best suited are dark tins made of metal. If you use the hot air system you can use pale tins but do not forget that the cooking time 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. 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 give a more even browning.

Shove the baking tray into the oven with the slope toward the oven door up to the stop.

Always place the cake tin on 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 2	 	150 - 170 140 - 160	50 - 60 60 - 70
Short Crust Pastry tart	springform	1		170 - 190	25 - 35
Victoria Sponge base	flan tin	2		140 - 160	25 - 35
Whisked Sponge, (water biscuit)	springform	1		160 - 180	30 - 40
Fruit tart Short Crust pastry*	dark springform	2		190 - 200	45 - 55
Fruit cakes	Springform/ ring	2		150 - 170	50 - 60
Quiche*	Springform	2		150 - 170	60 - 90

* Leave cakes to stand for approx. 20 minutes in the oven.

Cakes and pastries

Cakes in Baking Tray		Shelf Position	Cooking Method	Temperature °C	Time, Minutes
with dry topping (eg. sponge)	1 tray	2		150 - 170	25 - 35
	2 trays	2 + 4		140 - 160	35 - 45
with moist topping (eg. apple)	1 tray*	2		190 - 200	45 - 55
	2 trays	2 + 4		140 - 160	55 - 65
Swiss Roll (Preheat)	universal pan	3		200 - 220	10 - 20
Danish Pastry (500 g flour)	tray	2		150 - 170	30 - 40
Stollen (500 g flour)	tray	1		170 - 190	60 - 70
Pizza	1 tray	1		210 - 230	25 - 45
	2 trays	2 + 4		170 - 190	25 - 45
Bread** (1,2 kg flour) Preheat	universal pan	3		200 - 220	50 - 60

* Do not overfill the baking tray when making very moist fruit cakes. You could use the universal pan as an alternative on level 3 of the oven.

** Never pour water into the hot oven.

Pastries		Shelf Position	Cooking Method	Temperature °C	Time, Minutes
Biscuits	1 tray	2		170 - 190	10 - 25
	2 trays	2 + 4		140 - 160	20 - 30
	3 trays*	1 + 3 + 4		140 - 160	25 - 35
Viennese Whirls	1 tray	2		160 - 180	25 - 35
	1 tray	2		130 - 140	25 - 35
	2 trays	2 + 4		130 - 140	30 - 40
	3 trays*	1 + 3 + 4		130 - 140	35 - 45
Meringues	1 tray	2		80 - 90	120 - 150
Cream Puffs	1 tray	1		160 - 180	35 - 45
Maca roons	1 tray	2		120 - 140	30 - 40
	2 trays	2 + 4		110 - 130	35 - 45
	3 trays*	1 + 3 + 4		110 - 130	40 - 50

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

Continued on the next page

Cakes and pastries / Baking tips

Pastries		Shelf Position	Cooking Method	Temperature °C	Time, Minutes
Puff pastry	1 trays	2		170 - 190	15 - 20
	2 trays	2 + 4		170 - 190	20 - 25
	3 trays*	1 + 3 + 4		170 - 190	25 - 30
Bread Rolls	1 tray	1		200 - 220	25 - 30

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

Baking tips

You want to bake to your own recipe.

Choose a similar cake in the table for comparison purposes.

You can tell if the sponge is done in this way.

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

The cake collapses.

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

The cake has risen high in the middle, and is lower at the edge.

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 black 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.

Baking tips

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

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

The biscuits or the baking tray cake does not come loose from the baking tray.

The cake does not release when is turned out.

Hints on saving energy

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. Sprinkle the base with almonds or bread-crumbs and then add the topping. Always check the recipe and cooking time.

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.

Put the baking tray back into the oven for a short time. Then loosen the biscuits immediately. The next time, line the baking tray with baking paper.

Let the cake cool off for 5 to 10 minutes after baking, it then comes out of the mould easier.

If it still does not come loose, loosen the edge carefully with a knife again. Turn out the cake again and cover the mould several times with a wet cold cloth. Grease the mould thoroughly the next time, and also spread bread crumbs in it.

- ☐ Use dark, black-enamelled, silicone-coated baking moulds because they absorb the oven heat particularly well.
- ☐ Only preheat the oven if stated in the recipe
- ☐ When long cooking times are involved, switch the oven off 10 minutes before the end of cooking time and the residual heat in the oven will finish off the cooking.
- ☐ If you are making more than one cake, bake the cakes side by side or one after the other.

Meat, poultry, fish

Which cookware is suitable?

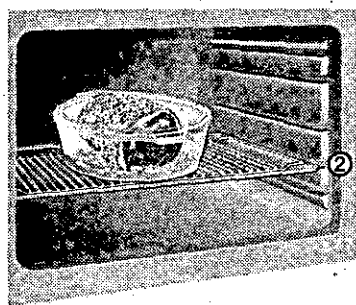
Usually any heat resistant cookware.

The dish should be placed on the wire shelf.

For large roasts of meat you can also use the universal pan.

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

Tips on roasting



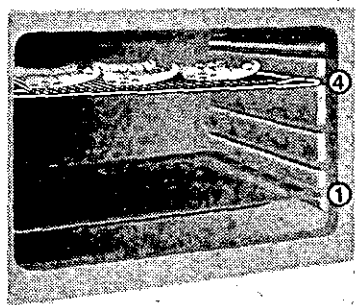
Any roast is dependant on the type and quality of meat.

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

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 in the closed oven.

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. Always grill steaks adding no salt.

Place the portions of meat straight onto the wire shelf. If there is only one portion to grill, place it in the middle of the wire shelf where it will be best cooked.

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

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

You will probably notice that the grill elements switch on and off during cooking. This is quite normal. The frequency with which 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 consistency of the meat.

Meat	Weight	Dish	Shelf Position	Cooking Method	Temperature °C, Grill	Cooking Time, Mins.
Beef Casserole	1 kg 1.5 kg 2 kg	covered	2 2 2	  	210 - 230 210 - 230 210 - 230	80 100 120
Beef Loin	1 kg 1.5 kg 2 kg	open	2 2 2	  	190 - 210 180 - 200 170 - 190	70 80 90
Roast Beef (rare)*	1 kg	open	2		240 - 250	40
Steak, Well done		wire shelf	5		level III	20
Steak, rare		wire shelf	5		level III	15
Pork, no rind (eg. neck)	1 kg 1.5 kg 2 kg	open	2 2 2	  	180 - 200 170 - 190 160 - 180	100 140 160
Pork with rind (eg. shoulder)**	1 kg 1.5 kg 2 kg	open	2 2 2	  	190 - 210 180 - 200 170 - 190	100 120 140
Kasseler with bone	1 kg	covered	2		210 - 230	60
Meat Loaf	750 g	open	2		150 - 170	70
Sausages	c. 750 g	wire shelf	4		level III	15
Roast Veal	1 kg 2 kg	open	2 2	 	190 - 210 170 - 190	100 120
Lamb Chops boned	1.5 kg	open	2		160 - 180	120

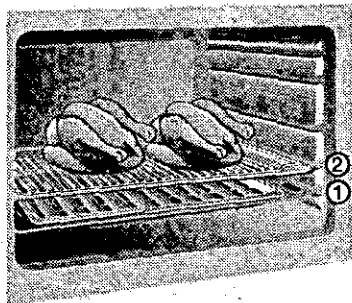
* Turn the roast beef halfway through the cooking time. After cooking wrap in foil and leave to stand in the oven for 10 minutes.

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

Continued on the next page

Meat, poultry, fish

Poultry



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

For crisp brown results we suggest basing 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 drain.

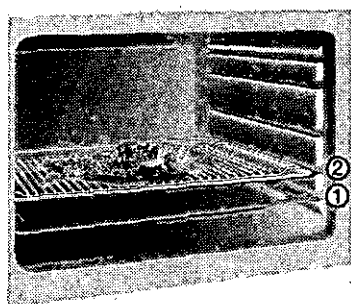
If you grill food directly on the wire shelf, place the universal pan (optional extra) on level 1. To prevent splashing, position the grill-tray (optional extra) in the universal pan so that the two parts overlap in the middle. When basting the meat, you can push the two sections together in order to ladle up the stock more easily.

If you grill the poultry in an open vessel, it will become less crisp.

Poultry	Weight	Dish	Shelf Position	Cooking Method	Temperature °C, Grill	Cooking Time, Mins.
Half Chicken 1-4 portions	400 g each	wire shelf*	2		200 - 220	40 - 50
Chicken portions	500 g	wire shelf*	2		200 - 220	30 - 40
Whole Chicken 1 - 4 pieces	1 kg each	wire shelf*	2		200 - 220	50 - 70
Duck	1.7 kg	wire shelf	2		190 - 210	90 - 100
Goose	3 kg	wire shelf	2		160 - 180	110 - 130
Baby Turkey	3 kg	wire shelf	2		170 - 190	90 - 100
2 Turkey legs	500 g each	wire shelf*	2		180 - 200	90 - 110

* or use grill pan (optional extra) in the universal pan.

Fish



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

Fish	Weight	Dish	Shelf Position	Cooking Method	Temperature °C, Grill	Cooking Time, Mins.
Fish grilled	300 g each	wire shelf*	2		level I - II	20 - 25
	1 kg		2		190 - 200	45 - 50
	1.5 kg		2		170 - 190	50 - 60
Fish fillets	300 g each	wire shelf*	4		level III	20 - 25

* or use grill pan (optional extra) in the universal pan.

Tips for roasting and grilling

How do I determine whether the roast is done?

Use a meat thermometer (available in the speciality trade) or make the „spoon test“. Press the spoon against the roast. If it feels firm it is done, if it gives way, it still requires some time.

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 light and 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 the 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 table are based on the oven being used from cold.

	Dish	Shelf Position	Cooking Method	Temperature °C, Grill	Cooking Time, Mins.
Sweet dishes (eg. curd cheese with fruit)	Casserole	2		170 - 190	45 - 55
Savoury dishes using cooked ingredients (pasta bake)	Casserole dish	3		200 - 220	35 - 45
	Universal Pan	3		200 - 220	30 - 40
Savoury dishes using raw ingredients (au gratin potato)	Casserole dish	2		150 - 170	55 - 70
	Universal Pan	2		150 - 170	55 - 70
Strudel, sweet	Casserole dish or Universal Pan	2		170 - 190	50 - 60
Toast	Wire Shelf*	5		level III	4 - 5
Toast with topping	Wire Shelf*	4		level III	5 - 8

* or use grill pan (optional extra) in the universal pan.

Frozen menu dishes

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, Mins.
Strudel pastry with fruit filling*	Universal pan	2		170 - 190	50 - 60
Oven chips	Universal pan	3		240 - 250	25 - 35
Pizza	Wire shelf	2		170 - 190	20 - 30
French Bread Pizza	Wire Shelf	3		190 - 210	15 - 25

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

Defrosting

Preparation

Remove the food from its packaging and place on a plate or straight onto 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 heat resistant foil.

1. Place the frozen food on level 2.
2. Set the function selector to .
3. Set the temperature selector to 80 °C.

Defrosting time depends on the size and type of food.

Drying

Preparation:

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

To start:

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	1 + 3	80	approx. 5
800 g pear segments	1 + 3	80	approx. 8

Continued on the next page

Drying / Preserving

Food, quantity	Shelf Position	Temperature °C	Time in hours
1.5 kg plums	1 + 3	80	approx. 8 – 10
200 g vegetables/herbs, cleaned	1 + 3	80	approx. 1½

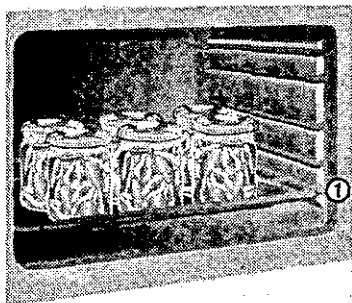
Tip: Turn very moist fruit several times. Remove dried fruit or vegetables from the paper straight away after drying.

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 with the food to be preserved, making sure that you keep the lip of the jar completely clean. Place the rubber seal and the top on 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.

To start:



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 ½ 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 170 – 180 °C.

Preserving

Preserving fruit

As soon as small bubbles start forming and rising at regular intervals, usually after about 40 – 50 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 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. 35
- Beetroot	approx. 35	approx. 30
- Brussel Sprouts	approx. 45	approx. 30
- Beans, kohlrabi, red cabbage	approx. 60	approx. 30
- Peas	approx. 70	approx. 30

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

Looking after your appliance

Care

Do not clean with a steam jet or high-pressure cleaner.

Exterior

Just wipe over the external surface with a damp cloth. Never use abrasive cleaners, otherwise this 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.

Hob

Follow the separate care instructions.

Accessories

Soak the accessories immediately after use with the customary cleaning agents. You can then easily remove any dirt remaining with a brush or a dish sponge. Clean the grill tray halves either by laying them to soak lengthways in the universal pan or else putting them in the dishwasher.

Automatic self cleaning

For your information.

The oven will heat up to 500 °C during this process. Food particles left from roasting, grilling and baking will be burnt off.

- ☐ The oven will lock automatically when it reaches 300 °C as a safety precaution.
The door will unlock once the temperature falls below 300 °C. If the self cleaning process is interrupted, i.e. power failure, the oven will remain locked. Set the function selector to the  symbol.
- ☐ Try not to open the oven door during this operation as it might interrupt the self-clean mode.
- ☐ The cooker becomes very hot on the outside. Make sure that there is nothing in front of it.
- ☐ The oven light will not come on during the self cleaning process.

Remember:

- ❑ Remove all utensils and dishes from the oven.
- ❑ The universal pan and the grill tray (optional extra) may also be cleaned during self-clean mode. The universal pan with grill tray be positioned at shelf height 2.
- ❑ Wipe the oven and utensils to remove any major grease and gravy soiling as well as any loose food remains. There is a risk of fire!
- ❑ Clean the oven door and edges around the door seals. Do not use any abrasives on the door seal.

To set:

1. Set the function selector on .
2. Set the time switch to  (2 hours).

The function is running.

After the time has elapsed, switch off the function selector and set the time switch to .

If your baking oven is only slightly dirty, you may shorten the time taken for cleaning by up to a maximum of one hour. To do this, set the time switch to 1 hour and the function selector to .

Automatic cleaning is to switch on and off automatically.

You will be able to use electricity at cheaper night rates.

You can delay cleaning by up to a maximum of 4 hours.

Example:

It is 9 o'clock in the evening (21.00 hours). Cleaning is to be finished by 2 o'clock in the morning (2.00 hours).

1. Set the function switch to .
2. Set the time switch past the  symbol to 5.

The function will switch on at midnight (24.00 hours) and switch off at 2 o'clock in the morning (2.00 hours).

Switch the function selector off the next morning and reset the time switch to Hand .

Looking after your appliance

When the oven has cooled down.

Wipe away the ashes left behind with a damp cloth.

Other information:

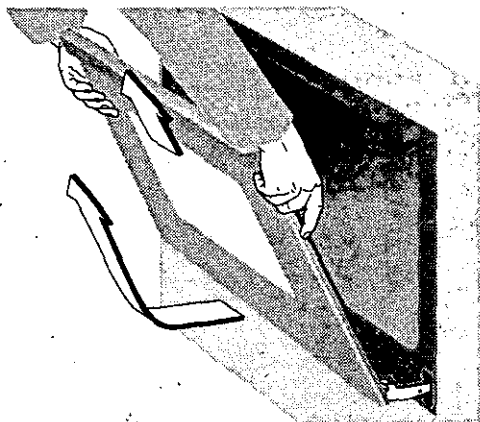
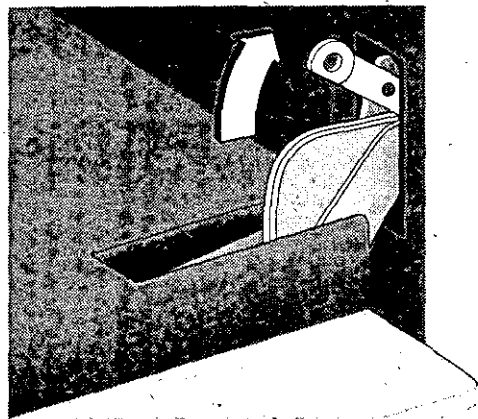
Normally the self cleaning process should be run every 2-3 months. The energy required for the complete process is 3.5 - 5.7 kw.

The special heat-resistant enamel and the bright parts in the oven and on the utensils will become dull and discoloured. This is normal and will not affect functioning. Do not use any hard scouring pads or aggressive cleaning agents on this type of discolouration.

Cleaning the oven by hand

If you want to clean the oven by hand and not use the self cleaning function, use hot soapy water or a solution of water & vinegar.

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 .

If you should use an oven cleaner, please follow the instructions below:

- ☐ Only use on a cold oven.
- ☐ Allow the cleaner to work. For particularly stubborn marks, heat up the oven on 50 °C for 2 minutes, no longer, otherwise the enamel could be damaged.
- ☐ Wipe out the oven.

The glass cover of the oven light can be cleaned like the rest of the oven.

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.

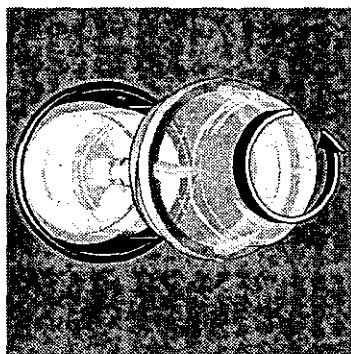
The baking oven is not heating:-

- ☐ Please check whether the time switch is set to Hand .

The oven door cannot be opened after the self cleaning process:

- ☐ The self cleaning process has been interrupted, i. e. by power failure. Set the function selector to .

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. Only use these bulbs.

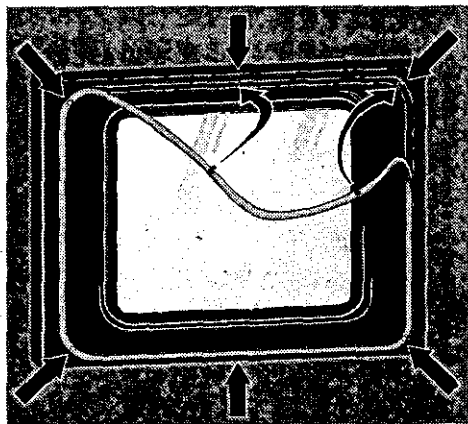
Proceed as follows:

1. Disconnect the stove fuses in the fuse box.
2. Place a dish towel in the cold oven to avoid damages.
3. Unscrew the lamp cover by turning anticlockwise.
4. Replace the light with the same type of bulb.
5. Replace the glass cover.
6. Remove dish towel.
7. Switch on at the mains again.

Changing the door seal

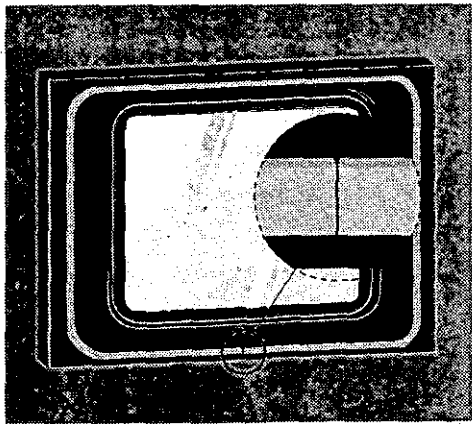
If the door seal is defective, it must be exchanged. Replacement seals for your appliance are obtainable from customer service. Please quote the product number and manufacturing number of your appliance.

6 hooks are attached at 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
-------	----

Memo

Avec cet appareil, cuisiner devient un vrai plaisir! Pour utiliser toutes les qualités techniques de votre appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation.

Elle est valable pour les fours également destinés à l'exportation. C'est pour cette raison que cette notice d'utilisation comporte plusieurs langues. Cette brochure est articulée en fonction des diverses langues afin d'en faciliter l'utilisation.

Au début de la notice d'utilisation 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 longtemps 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 recyclé.

Table des matières

Page

Remarques importantes

Mise au rebut de l'emballage et de votre ancien appareil	70
Avant de brancher votre appareil	70
Consignes de sécurité	70
Prenez soin de votre appareil	71

Présentation de votre nouveau four

Le nouveau four	72
Les modes de cuisson	74
Le four et ses accessoires	75

Cuire sur les zones de chauffe

Commutateur	77
Réglage	77
Tableaux de cuisson	77
Les zones de chauffe	78

Réglage du four

Arrêt manuel	79
Arrêt automatique	79

Réglage

Gâteaux et pâtisserie	80
Conseils pour la pâtisserie	82
Viande, volailles, poisson	84
Conseils pour la rôtisserie et les grillades	87
Soufflés, gratins, toasts	88
Produits surgelés	88

Table des matières

	Page
Décongélation	89
Déshydratation	89
Stérilisation	90
Entretien de votre four	
Entretien	92
Autonettoyage	92
Pannes, réparation	
Que faire en cas de panne	95
Changer l'éclairage du four	96
Changer le joint de porte	96
Réparation, le n° E et le FD	97

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 auprès duquel vous vous êtes procuré 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.

Consignes de sécurité

- ☐ Cet appareil ne doit être utilisé que pour des préparations culinaires.
- ☐ Les surfaces des appareils de cuisson deviennent très chaudes lorsque l'appareil fonctionne. Tenez les enfants éloignés.
- ☐ 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.

Remarques importantes

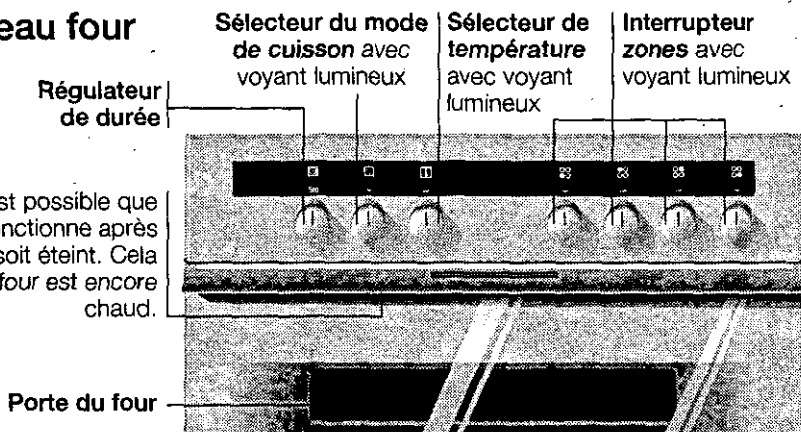
- ☐ Les câbles électriques des appareils électroménagers ne doivent pas entrer en contact avec les zones de chauffe. Ne les coincez pas dans la porte du four car vous risqueriez d'abîmer la gaine isolante.
- ☐ En cas de panne, retirez le fusible.
- ☐ Ne stockez pas de matières inflammables dans le four ni sur les zones de chauffe. Ces matières risqueraient de s'enflammer si vous allumiez votre four sans les retirer auparavant.

Prenez soin de votre appareil

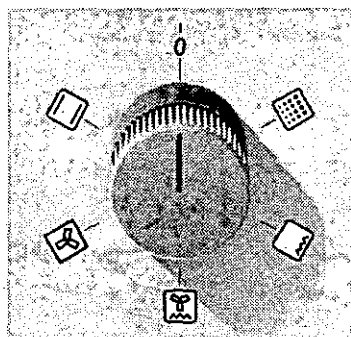
- ☐ Ne posez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne la revêtez pas non plus d'une feuille de papier aluminium. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.
- ☐ Ne versez pas d'eau directement dans le four chaud. Vous risqueriez d'endommager l'émail.
- ☐ Les jus des fruits qui coulent sur la plaque du four risquent 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.
- ☐ Retirez les salissures les plus importantes avant de commencer l'autonettoyage. Elles risqueraient de s'enflammer.
- ☐ 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!

Votre nouveau four

Ventilateur. Il est possible que le ventilateur fonctionne après que le four soit éteint. Cela signifie que le four est encore chaud.



Sélecteur du mode de cuisson

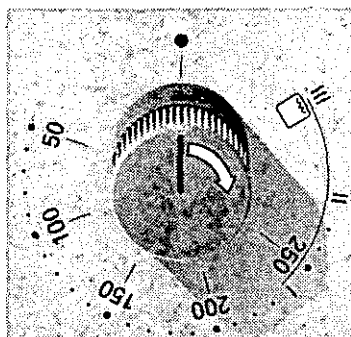


Positions:

- | | |
|--|--------------------|
| Cuisson traditionnelle par rayonnement haut et bas | Grillade classique |
| Cuisson par chaleur tournante | Autonettoyage |
| Grillade ventilée | |

Si vous positionnez le sélecteur sur un mode de cuisson précis, le voyant lumineux et la lampe du four s'allument. Eteignez toujours le sélecteur après chaque utilisation.

Sélecteur de température



Positions:

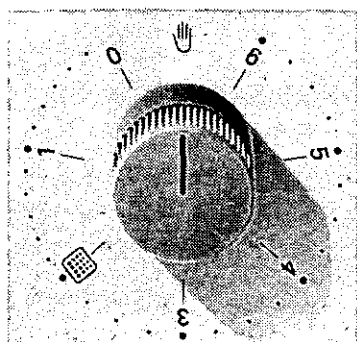
50-270 Température °C

- I = Grill, faible
 II = Grill, moyen
 III = Grill, fort

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 l'on rechauffe. En position grill, le voyant ne s'allume pas.

Présentation de votre nouveau four

Régulateur de durée



Position  pour le four sans régulateur de durée.

Durée de 0 à 6 en heures.

 Autonettoyage (2 heures).

Interrupteur zones de chauffe

Lorsque vous allumez les zones de chauffe, le voyant lumineux correspondant s'allume.

Remarque

- ☐ 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.

Présentation de votre nouveau four

Les modes de cuisson

Plusieurs modes cuisson sont à votre disposition:



Cuisson traditionnelle par rayonnement haut et bas

La chaleur arrive uniformément de la sole et de la voute sur les gâteaux ou les rôtis. Cela convient tout à fait au pain, aux tartes, aux gâteaux sur un seul niveau d'enfournement. La chaleur par voute et par sole convient aussi aux rôtis de bœuf, de veau et de gibier à base de viande maigre.



Chaleur tournante

Un ventilateur situé sur la paroi arrière répartit uniformément la chaleur de la sole et de la voute. Avec la chaleur tournante, vous pouvez cuisiner sur deux ou trois niveaux. Ce type de chaleur vous permettra de réussir au mieux les gâteaux en pâte fouettée moulée et en pâte meringuée. Les températures sont plus basses que celles de la cuisson par rayonnement. Vous économisez ainsi de l'énergie. La chaleur tournante est idéale pour décongeler, stériliser et déshydrater.



Grillade ventilée

La résistance du grill 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. Le gril air pulsé convient particulièrement pour les grosses pièces de viande, la volaille et le poisson.



Grillade classique

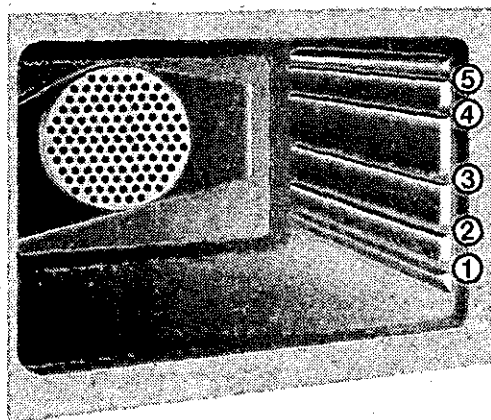
Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez griller steaks, des saucisses, du poisson ou des toasts.



Autonettoyage du four

Le gril, le ventilateur et la sole sont enclenchés. Le four chauffe à 500 °C env. Les salissures sont brûlées et réduites en cendres que vous pouvez essuyer ensuite sans problème.

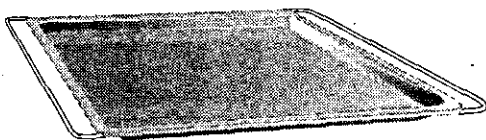
Le four et ses accessoires



5 hauteurs pour accrocher les accessoires.



Grille HZ 23400 pour récipients, moules à gâteaux, rôtis et grillades.

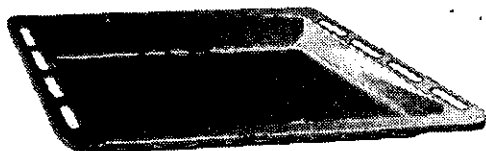


Tôle à pâtisseries HZ 23000 pour tartes et petits gâteaux.

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

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.

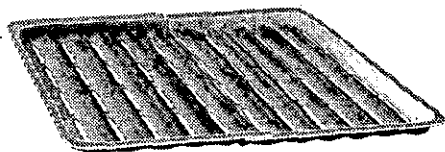
Cette déformation se remet en place d'elle-même durant la cuisson, le rôtissage ou pendant que la grill fonctionne.



Plaque universelle HZ 23350 pour gâteaux «juteux» et gros rôtis. Vous pouvez l'utiliser pour récupérer la graisse lorsque vous faites des grillades directement sur la grille.

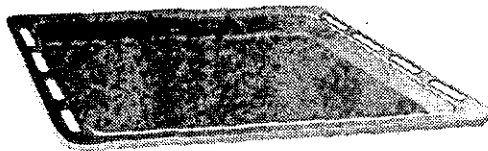
Présentation de votre nouveau four

Accessoires spécial:



Lèche-frite HZ 22550 pour le poisson, les toasts, les saucisses. Il peut servir de protection contre les projections lors de la cuisson de grosses volailles. Poser les deux pièces dans la plaque universelle de sorte qu'elles se fassent face au milieu.

Accessoires spécial:



Plaque émaillée HZ 23150 pour cuire les gâteaux et les petits-fours. Introduisez toujours la plaque émaillée au niveau 3 ou 4 du four. Si vous cuisez des gâteaux à deux niveaux, utilisez de préférence les plaques en aluminium ci-jointes.

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.

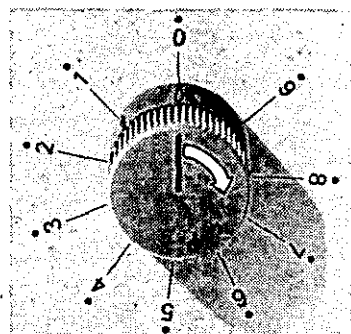
Vous pouvez vous procurer **les accessoires** dans le commerce. Veuillez indiquer le numéro HZ correspondant.

Avant la première utilisation

Nettoyer le four et les accessoires avec un produit de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de chauffer le four.

Cuisson

Commutateur



Les commutateurs permettent de régler en continu la puissance de chauffe. Le voyant de contrôle respectif s'allume.

1 = Puissance minimale

9 = Puissance maximale

Réglage:

Sélectionnez la position 9 pour cuire et rôtir et redescendez sur le degré de puissance souhaité.

Tableau

Les temps de cuisson sont fonction de la nature, du poids et de la qualité des aliments ainsi que de la nature des récipients et de la grosseur des zones de chauffe.

Exemple:

750g de pommes de terre entières, cuites avec la peau (de grosseur moyenne), 250 ml d'eau, sel.

Mettez les pommes de terre, le sel et l'eau dans une casserole que vous posez sur le foyer de 14,5 cm. Positionnez le commutateur sur position 9. L'eau bout dans les 5 à 6 minutes. Positionnez alors le sélecteur sur la position 4 et laissez cuire les pommes de terre 30 à 35 minutes.

Tableau de cuisson

Exemples

Position

Faire fondre

chocolat
gélatine
beurre

1
1
1 - 2

Réchauffer

légumes (en conserves)
bouillon

3 - 4
7 - 8

Réchauffer et garder chaud

plat unique, par ex. aux lentilles

2

Cuire sur les zones de chauffe

Tableau de cuisson	Exemples	Position
Etuver	poisson	5 - 6
Faire cuire	riz	3
	pommes de terre en robe des champs*	3 - 4
	pommes vapeur au sel*	4 - 5
	légumes frais*	4 - 5
	légumes surgelés	4
	bouillon de viande	4 - 5
Rôtir	crêpes	6
	quenelles de poisson	6 - 7
	escalope	7 - 8
Faire mijoter	boeuf mode	3 - 4
	roulades	3 - 4

* Les sels minéraux et les vitamines sont facilement extraits, aussi convient-il de procéder comme suit: Une faible quantité d'eau est favorable à la conservation des sels minéraux et des vitamines. Des temps de cuisson réduits; les légumes restent croquants.

Zones de chauffe

Une notice d'utilisation est jointe spécialement à la plaque de cuisson. Vous trouverez toutes les observations concernant l'utilisation, l'entretien et le nettoyage de votre plaque.

Réglage

Manuel

Le régulateur de durée doit être en position .

1. Sélectionnez la cuisson avec le sélecteur du mode de cuisson.
2. Avec le sélecteur de température, choisissez la température ou le niveau du grill.

Lorsque le plat est terminé, arrêtez le sélecteur du mode de cuisson et le sélecteur de température.

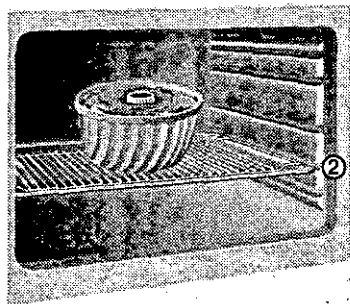
Pour un arrêt automatique du four

1. Sélectionnez la cuisson avec le sélecteur du mode de cuisson.
2. Avec le sélecteur de température, choisissez la température ou le niveau du grill.
3. Régler la durée par le biais du régulateur.

La durée écoulée, arrêter le sélecteur de fonction et le sélecteur de température. Mettre le régulateur de durée en position .

Réglage

Gâteaux et pâtisserie

**Quels moules devez-vous utiliser?**

Utilisez de préférence des moules en métal sombre. Pour la chaleur tournante, vous pouvez utiliser des moules de couleur claire.

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 la pâte. Les tableaux indiquent des fourchettes de température.

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

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

Placez le moule toujours sur la grille.

Cuisson dans un moule	Moules placés sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, Minutes
Gâteau sablé	Moule à savarin, Couronne	2 2	 	150 - 170 140 - 160	50 - 60 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	25 - 35
Gâteau roulé, (Biscuit)	Moule à gâteau	1		160 - 180	30 - 40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc* pâte brisée	Moule à gâteau sombre	2		190 - 200	45 - 55
Gâteau aux fruits	Moule à gâteau Moule à savarin	2		150 - 170	50 - 60
Quiches, tarte aux oignons*	Moule à gâteau	2		150 - 170	60 - 90

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

Gâteaux et pâtisserie

Cuisson sur la tôle à pâtisserie		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, Minutes
Gâteau à garniture sèche	1 tôle	2		150 - 170	25 - 35
	2 tôles	2 + 4		140 - 160	35 - 45
Gâteau à garniture humide*	1 tôle	2		190 - 200	45 - 55
	2 tôles	2 + 4		140 - 160	55 - 65
Biscuit roulé (préchauffer)	plaque universelle	3		200 - 220	10 - 20
Tresse avec 500 g de farine	tôle	2		150 - 170	30 - 40
Brioche avec 500 g de farine	tôle	1		170 - 190	60 - 70
Pizza	1 tôle	1		210 - 230	25 - 45
	2 tôles	2 + 4		170 - 190	25 - 45
Pain avec 1,2 kg de farine**, préchauffer	plaque universelle	3		200 - 220	50 - 60
Pain au levain avec 1,2 kg de farine, préchauffer	plaque universelle	3		250	8 - 10
				190 - 200	+50 - 55

* Si vous faites cuire des gâteaux juteux, ne surchargez pas la tôle. Utilisez de préférence la plaque universelle, hauteur d'enfournement 3.

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

Petits gâteaux		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, Minutes
Petits gâteaux secs	1 tôle	2		170 - 190	10 - 25
	2 tôles	2 + 4		140 - 160	20 - 30
	3 tôles*	1 + 3 + 4		140 - 160	25 - 35
Gâteaux disposés à l'aide d'une poche à douille	1 tôle	2		160 - 180	25 - 35
	1 tôle	2		130 - 140	25 - 35
	2 tôles	2 + 4		130 - 140	30 - 40
	3 tôles*	1 + 3 + 4		130 - 140	35 - 45
Meringue	1 tôle	2		80 - 90	120 - 150
Choux	1 tôle	1		160 - 180	35 - 45
Macarons	1 tôle	2		120 - 140	30 - 40
	2 tôles	2 + 4		110 - 130	35 - 45
	3 tôles*	1 + 3 + 4		110 - 130	40 - 50

* Enfournier la plaque universelle à niveau moyen. La tôle supérieure peut être retirée plus tôt.

Suite page suivante

Gâteaux et pâtisserie / Conseils pour la pâtisserie

Petits gâteaux		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, Minutes
Pâte feuilletée	1 tôle	2		170 - 190	15 - 20
	2 tôles	2 + 4		170 - 190	20 - 25
	3 tôles*	1 + 3 + 4		170 - 190	25 - 30
Petit pains (pains au son)	1 tôle	1		200 - 220	25 - 35

* Enfourner la plaque universelle à niveau moyen. 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.

Vous vérifiez ainsi la cuisson du gâteau.

10 minutes avant la fin de la cuisson, piquez un petit bâtonnet au centre du gâteau. 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 est davantage monté au entre qu' à la périphérie.

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 brun.

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

Le dessous du gâteau est noir.

Enfournez le gâteau plus haut et réduisez la température.

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

Utilisez la plaque universelle la plus profonde.

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.

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.

Que faire lorsque vous avez utilisé deux hauteurs d'enfournement simultanément et que les gâteaux de la plaque supérieure sont plus foncés que ceux de la plaque inférieure.

Les petits gâteaux ou les pâtisseries sur plaque ne se décollent pas.

Le gâteau ne se détache pas quand on le renverse.

Conseils pour économiser de l'énergie.

Pour la fois d'après, 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 éfilées et mettez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Sélectionnez une température plus basse. Les gâteaux auront alors une cuisson plus uniforme. Vous pouvez laisser cuire la plaque inférieure 5 à 10 minutes de plus, ou l'introduire plus tôt.

Remettez quelques instants la plaque dans le four. Décollez alors les petits gâteaux immédiatement après. Revêtez la plaque à pâtisseries, la fois suivante, de papier spécial pour le four.

Laissez le gâteau se refroidir durant 5 à 10 minutes: il se sépare alors plus facilement du moule. S'il ne se détachait toujours pas, décoller les bords délicatement une fois encore à l'aide d'un couteau. Renversez à nouveau le gâteau, puis recouvrez le moule d'un linge froid et humide et à plusieurs reprises. La fois suivante, graissez généreusement le moule et parsemez -le en supplément de chapelure.

- ☐ Utilisez des moules foncés, laqués noirs, à revêtement de silicones ou sinon des moules émaillés, car ils absorbent particulièrement bien la chaleur du four.
- ☐ 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?

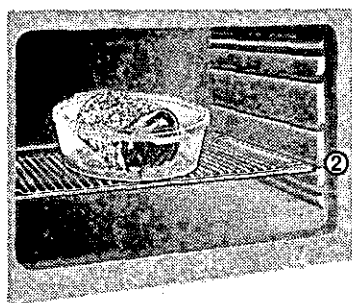
Utilisez de la vaisselle résistant aux températures élevées.

Posez la vaisselle sur la grille.

Pour les gros rôtis, vous pouvez utiliser la plaque universelle.

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

Conseils pour la rôtisserie.



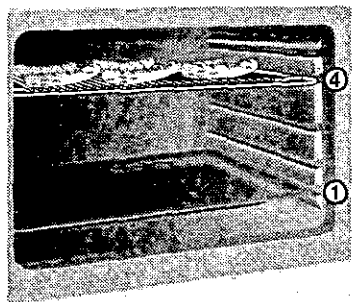
Le résultat de la rôtisserie dépend de la nature et de la qualité de la viande.

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.

Lorsque la viande est cuite, laissez-la reposer 10 minutes dans le four éteint et fermé.

Conseils pour les grillades.



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 tôle ou 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 grill s'allume et s'éteint automatiquement pendant la durée du grill. C'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.

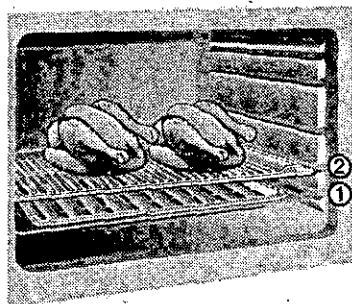
Viande	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, Minutes
Rôti de porc	1 kg	fermé	2		210 - 230	80
	1,5 kg		2		210 - 230	100
	2 kg		2		210 - 230	120
Rôti d'ailou	1 kg	ouvert	2		190 - 210	70
	1,5 kg		2		180 - 200	80
	2 kg		2		170 - 190	90
Rosbif saignant*	1 kg	ouvert	2		240 - 250	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	120
	2 kg		2		170 - 190	140
Pâte de viande	750 g	ouvert	2		150 - 170	70
Saucisses	750 g env.	grille	4		Position III	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		190 - 210	100
	2 kg		2		170 - 190	120
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).

Suite page suivante

Volailles



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

Les volailles sont particulièrement croustillantes et dorées lorsqu'elles sont badigeonnées de beurre, d'eau salée, de graisse 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.

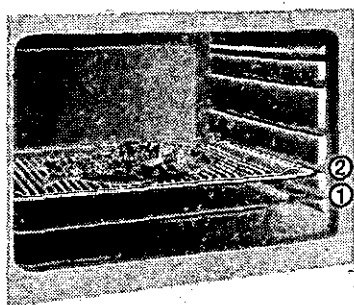
Si vous grillez la viande directement sur la grille, mettez la plaque universelle (accessoire spécial) en position 1. A titre d'écran anti-projections, posez la lèchefrite (accessoire spécial) dans la plaque universelle de telle sorte que les deux pièces se trouvent l'une sur l'autre au milieu. Pour appliquer un ingrédient au pinceau, vous pouvez emmancher les deux pièces l'une dans l'autre pour obtenir un meilleur fond de rôti.

Si vous faites griller la volaille dans un plat ouvert, elle sera moins croustillante.

Volailles	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, Minutes
Moitiés de poulet 1 à 4 morceaux	400 g chacune	grille*	2		200 - 220	40 - 50
Poulet en morceaux	500 g	grille*	2		200 - 220	30 - 40
Poulet entier 1 à 4 pièces	1 kg chacun	grille*	2		200 - 220	50 - 70
Canard	1,7 kg	grille	2		190 - 210	90 - 100
Oie	3 kg	grille	2		160 - 180	110 - 130
Dinde	3 kg	grille	2		170 - 190	90 - 100
2 Cuisse de dinde	500 g pièce	grille*	2		180 - 200	90 - 110

* ou lèchefrite (accessoire spécial) dans la plaque universelle.

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	300 g	grille*	2		Position I - II	20 - 25
	1 kg		2		190 - 200	45 - 50
	1,5 kg		2		170 - 190	50 - 60
Tranches de poisson Filets	à 300 g	grille*	4		Position III	20 - 25

* ou lèche-frite (accessoire spécial) dans la plaque universelle.

Conseils pour la rôtisserie et les grillades

Comment savoir si le rôti est terminé.

Le rôti est noir et le dessus brûlé par endroits.

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

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

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

Utilisez un thermomètre à viande (vendu dans le commerce) ou faites un essai à l'aide d'une cuillère. Appuyez sur le rôti à l'aide d'une cuillère. S'il est ferme, il est alors terminé, s'il cède, il faut encore quelque temps.

Vérifiez la hauteur d'enfournement et la température.

Pour la fois d'après, utilisez un récipient plus petit ou ajoutez du liquide.

Pour la fois d'après, prenez un plat plus grand et mettez moins de liquide.

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

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 (soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	2		170 - 190	45 - 55
Gratins avec ingrédients cuits (gratin de pâtes)	Moule à soufflé	3		200 - 220	35 - 45
	Plaque universelle	3		200 - 220	30 - 40
Gratin avec ingrédients crus (gratin de pommes de terre)	Moule à soufflé	2		150 - 170	55 - 70
	Plaque universelle	2		150 - 170	55 - 70
Strudel, sucré	Moule à soufflé	2		170 - 190	50 - 60
	Plaque universelle				
Toasts dorés	Grille*	5		Position III	4 - 5
Toasts gratinés	Grille*	4		Position III	5 - 8

* ou lèche-frite (accessoire spécial) dans la plaque universelle.

Plats cuisinés surgelés

Reportez-vous aux indications figurant sur le paquet.
Le tableau tient compte d'un enfournement à four froid.

	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, Minutes
Strudel avec garniture aux fruits*	Plaque universelle	2		170 - 190	50 - 60
Frites	Plaque universelle	3		240 - 250	25 - 35
Pizza	Grille	2		170 - 190	20 - 30

* Pour le strudel, recouvrez la plaque universelle de papier sulfurisé.

Décongélation

Préparation:

Retirez les aliments des emballages, placez-les sur une assiette ou directement sur la grille.

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.
2. Positionnez le sélecteur du mode de cuisson sur .

Le sélecteur de température reste éteint.

Autres produits congelés:

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

Posez les volailles avec la poitrine sur le dessus.
Recouvrir le produit d'une feuille résistant à la chaleur.

1. Placez le produit surgelé à la hauteur 2.
2. Positionnez le sélecteur du mode de cuisson sur .
3. Positionnez le sélecteur de température sur 80 °C.

Les temps de décongélation dépendent de la nature et de la quantité des aliments.

Déshydratation

Préparation:

- ☐ Prenez des fruits et des légumes de bonne qualité.
Lavez-les soigneusement.
- ☐ Laissez-les égoutter ou essuyez-les.
- ☐ Recouvrez les tôles à pâtisserie de papier sulfurisé.

Réglage:

1. Positionnez le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le sélecteur de température d'après le tableau suivant.

Aliments, Quantité	Hauteur d'enfouissement	Température °C	Durée, Heures
600 g de pommes en tranches	1 + 3	80	env. 5
800 g de quartiers de poires	1 + 3	80	env. 8

Suite page suivante

Déshydratation / Stérilisation

Aliments, Quantité	Hauteur d'enfournement	Température °C	Durée, Heures
1,5 kg de quetsches ou de prunes	1 + 3	80	env. 8 - 10
200 g d'herbes potagères nettoyées	1 + 3	80	env. 1½

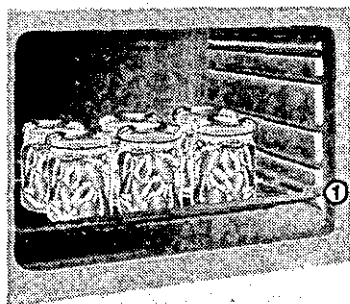
Nota: Tournez plusieurs fois les fruits ou les légumes humides. Retirez de suite les aliments du papier après déshydratation.

Stérilisation

Préparation:

- ☐ Prenez des fruits et légumes de bonne qualité. Lavez-les correctement.
- ☐ Utilisez des bocaux et des joints en 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.

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 ½ litre d'eau chaude (env. 80 °C) dans la plaque universelle.
3. Fermez le four.
4. Positionnez le sélecteur du mode de cuisson sur .
5. Positionnez le sélecteur de température sur 170 - 180 °C.

Stérilisation

Stérilisation de fruits

Eteignez le four dès que des gouttelettes perlent dans les bocaux, des petites bulles se produisent à de petits intervalles (40 – 50 min. après).

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

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

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour retirer les bocaux.

Aliments Bocaux d'un litre	A partir des gouttelettes, minutes	Chaleur, minutes
Fruits		
– pommes, groseilles, fraises	Eteindre le four	25 env.
– cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	Eteindre le four	30 env.
– compote de pommes, poires, prunes	Eteindre le four	35 env.
Légumes au bouillon froid		
– Cornichons	Eteindre le four	35 env.
– Betteraves rouges	env. 35	30 env.
– Choux de Bruxelles	env. 45	30 env.
– Haricots, chou-rave, chou rouge	env. 60	30 env.
– Petits pois	env. 70	30 env.

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

Entretien

Pour le nettoyage, ne jamais utiliser de nettoyeur à jet de vapeur ni de nettoyeur haute pression.

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.

Plaque de cuisson

Reportez-vous à la notice d'utilisation jointe avec la plaque de cuisson.

Accessoires

Faire tremper les accessoires immédiatement après l'emploi dans des produits d'entretien habituels. Vous pouvez enlever facilement les restes de saletés à l'aide d'une brosse ou d'une éponge. Pour ramollir les dépôts, vous pouvez poser les pièces en tôle de la lèchefrite dans la plaque universelle dans le sens de la longueur ou les nettoyer en lave-vaisselle.

Autonettoyage

Le four chauffe à 500 °C. Les restes d'aliments cuits, rôtis ou grillés sont brûlés.

Ce que vous devez savoir

- ☐ Pour votre sécurité, le four est verrouillé à partir de 300 °C.
Le four se déverrouille lorsque la température descend au-dessous de 300 °C. Si l'autonettoyage est interrompu avant la fin (coupure de courant par ex.) le four reste verrouillé. Positionnez le sélecteur Fonction sur le symbole .
- ☐ Pendant l'auto-nettoyage, ne tentez pas d'ouvrir la porte du four car ce geste pourrait l'interrompre.
- ☐ Les parois extérieures du four deviennent très chaudes. Veillez à ce que la façade avant ne soit pas masquée.
- ☐ La lampe reste éteinte pendant l'autonettoyage.

Remarques importantes:

- ☐ Retirez tous les accessoires et plats présents dans le four.
- ☐ La plaque universelle et la lèchefrite (accessoires spécial) peuvent elles aussi être auto-nettoyées. Au niveau 2, vous pouvez introduire soit la plaque universelle avec la lèchefrite.
- ☐ Avec un chiffon, nettoyez les taches grossières de graisse, de jus ainsi que les restes d'aliments qui se sont déposés sans coller contre les parois du four et sur les accessoires. Ils peuvent s'enflammer!
- ☐ Nettoyez la porte du four et les surfaces du four jointives des joints de la porte. Ne frottez pas les joints avec une éponge/un produit récurant(e).

Réglage:

1. Mettre le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Mettre le régulateur de durée sur  (2 heures).
L'opération commence.

La durée écoulée, arrêter le sélecteur de fonctions et mettre le régulateur de durée sur .

Lorsque votre four est légèrement sale, vous pouvez réduire la durée de nettoyage à une heure maximum. Pour ce faire, régler le régulateur sur 1 heure et mettre le sélecteur de fonction sur .

L'auto-nettoyage doit se mettre en marche et s'arrêter automatiquement

Vous pouvez faire des économies en nettoyant la nuit.

Vous pouvez repousser le nettoyage de 4 heures maximum.

Exemple:

Il est 21 heures. Le nettoyage doit être terminé à 2 heures.

1. Mettre le sélecteur de fonction sur .
2. Dépasser le symbole  et régler le régulateur de durée sur 5.

L'opération ne commencera qu'à 24 heures et se terminera à 2 heures.

Le lendemain, arrêter le sélecteur de fonction et remettre le régulateur de durée sur le symbole représentant la main .

Quand votre four est froid

Essuyez les restes de cendres.

A propos:

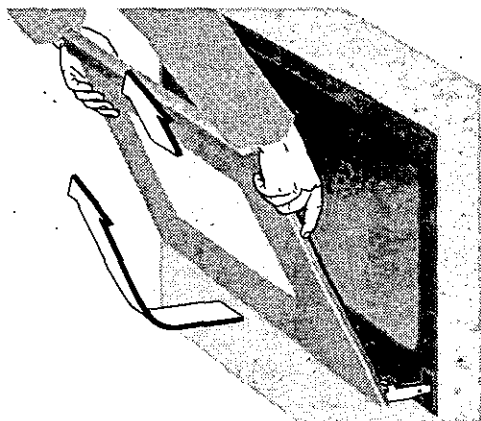
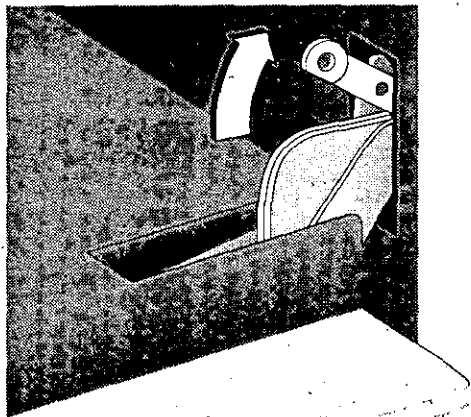
Pour une utilisation normale, nettoyez le four tous les 2 à 3 mois. Pour le nettoyage, le four nécessite une puissance de seulement 3,5-5,7 kilowatt par heure.

L'émail spécial très résistant à la chaleur, les pièces nues présentes dans le four et sur les accessoires deviennent mates et se décolorent. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne tentez jamais de supprimer ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des détergents agressifs.

Nettoyage manuel du four

Si vous nettoyez le four sans autonettoyage, lavez-le avec de l'eau vinaigrée ou de l'eau tiède additionnée de produit lessiviel.

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

Entretien de votre four / Pannes, réparation

Si vous utilisez du produit de nettoyage pour les fours, respectez les consignes suivantes:

- ☐ Attendre que le four soit froid.
- ☐ Laissez agir le produit. Pour des taches tenaces, chauffez le four pendant 2 minutes à 50 °C, pas plus longtemps sinon l'émail risque d'être abîmé.
- ☐ Rincez le four.

Vous pouvez nettoyer le cache de la lampe du four de la même manière que le four.

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.

Le four ne chauffe pas:

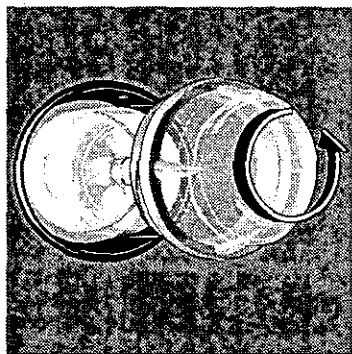
- ☐ S'assurer que le régulateur de durée se trouve bien en position .

Vous ne pouvez pas ouvrir la porte du four après l'autonettoyage:

- ☐ L'autonettoyage a été interrompu, par une panne de courant par ex. Positionnez le sélecteur Fonction encore une fois sur .

Suite page suivante

Changer la lampe du four



Vous pouvez remplacer vous-même l'ampoule défectueuse. Il s'agit d'une ampoule qui résiste aux températures élevées.

Vous pouvez vous la procurer auprès du service après-vente ou dans le commerce. N'utilisez que ces ampoules!

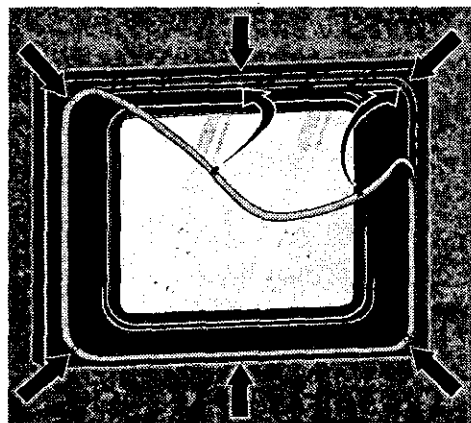
Procéder de la façon suivante:

1. **Débrancher les fusibles de la cuisinière se trouvant dans la boîte à fusibles.**
2. Placer un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des endommagements.
3. Dévissez la cache de l'ampoule dans le four en tournant vers la gauche
4. Remplacez l'ampoule par un modèle identique:
5. Revissez le cache.
6. Retirer le torchon à vaisselle.
7. Reconnectez le fusible.

Changer le joint de porte

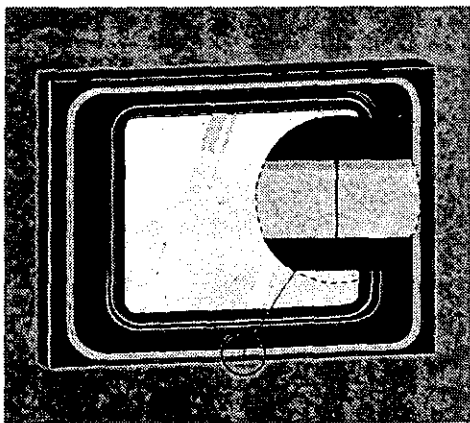
Si le joint de porte est défectueux, vous devrez le remplacer. Procurez-vous des joints de rechange auprès du service après-vente. Indiquez-lui les numéros E et FD de votre appareil.

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.

Lined area for taking notes, consisting of multiple 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	102
Vóór het aansluiten van uw nieuwe apparaat	102
Aanwijzingen voor de veiligheid	103
Zo voorkomt u schade aan uw apparaat	103

Dit is uw nieuwe fornuis

Uw nieuwe fornuis	104
Verwarmingsmethoden	106
Oven en toebehoren	107

Koken op het kookplateau

Schakelaars voor de kookplaten/zones	109
Zo stelt u in	109
Kooktabellen	109
Het kookplateau	110

Instellen van de oven

Zo stelt u in	
De oven moet met de hand worden uitgeschakeld	111
De oven moet automatisch worden uitgeschakeld	111

Tabellen

Taart en gebak	112
Tips bij het bakken	114
Vlees, gevogelte, vis	116
Tips bij het braden en grillen	119
Soufflé, gegratineerde gerechten, toast	120
Kant-en-klare diepvriesprodukten	120

	blz.
Ontdooien	121
Drogen	121
Inmaken	122
Onderhoud van het fornuis	
Onderhoud en schoonmaken	124
Automatische zelfreiniging	124
Storingen, reparatie	
Kleine storingen zelf verhelpen	127
Vervangen van het ovenlampje	128
Vervangen van de deurafdichting	128
Reparatie, E-nummer en FD-nummer	129

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 polyetheen (PE), de banden van polypropreen (PP) en het opvulmateriaal van CFK-vrije geschuimd polystyreen (PS). De materialen van kunststof zijn zuivere koolwaterstofverbindingen en dus te recyclen.

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 montagevoorschrift 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.

Aanwijzingen voor de veiligheid

- ☐ Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van gerechten.
- ☐ Bij het gebruik van verwarmings- en kookapparatuur wordt het oppervlak heet. De binnenkant van de oven en de verwarmingselementen worden heel heet. Kinderen altijd uit de buurt houden!
- ☐ Blijf in de buurt als u gerechten met olie of vet bereidt. Bij oververhitting kan de vlam in de pan slaan.
- ☐ Aansluitsnoeren van elektrische apparaten mogen nooit in aanraking komen met de hete kookplaten/zones of 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. Leg ook geen brandbare voorwerpen op het kookplateau.

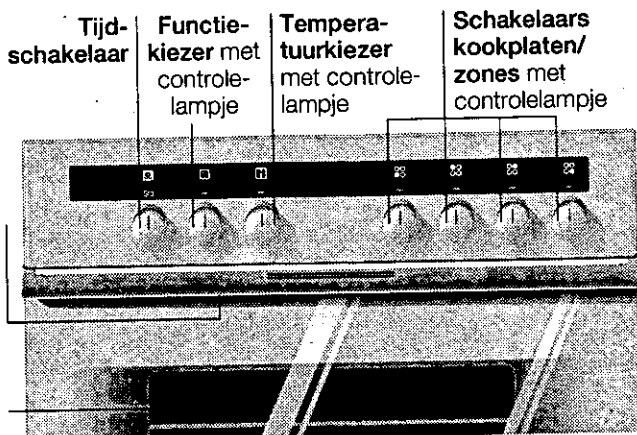
Zo voorkomt u schade aan uw apparaat

- ☐ 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. Als u erg vochtige vruchtentaart wilt bakken: de bakplaat niet overbeladen. U kunt beter de gecombineerde braadslede/bakplaat gebruiken die dieper is (extra toebehoren).
- ☐ Niet op de open ovendeur gaan zitten of leunen.
- ☐ De ovendeur moet goed sluiten. Houd daarom de deurafdichting en omlijsting goed schoon.
- ☐ Vóór elk zelfreinigingsproces moet u grove etensresten uit de oven verwijderen. Anders ontstaat er gevaar voor brand.
- ☐ Onze apparaten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen alleen door de fabrikant opgeleide monteurs worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparatie kan er gevaar voor de gebruiker ontstaan.

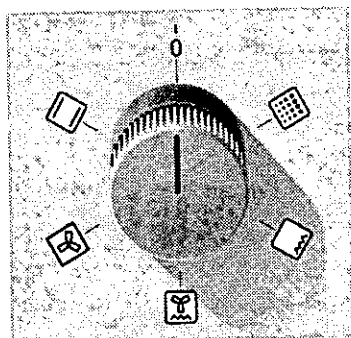
Uw nieuwe fornuis

Koelventilator. Deze kan nog doorlopen als de oven is uitgeschakeld maar nog warm is.

Ovendeur



Functiekiezer



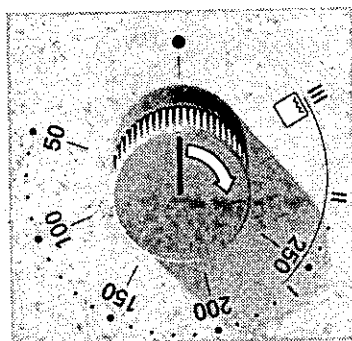
De functiekiezer heeft de volgende standen:

- | | |
|-----------------------|---------------|
| Boven- en onderwarmte | Grill |
| Hetelucht | Zelfreiniging |
| Circulatie-grillen | |

Als u de functiekiezer instelt, gaat het indicatielampje branden. De ovenverlichting is aan.

Na gebruik van de oven altijd de functiekiezer uitschakelen.

Temperatuurkiezer

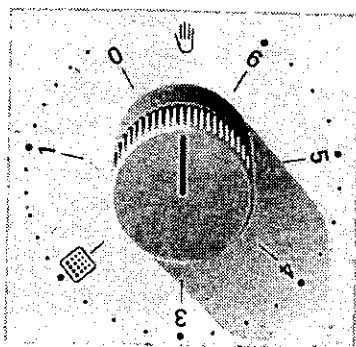


De temperatuurkiezer heeft de volgende standen:

- 50-270** temperatuur in °C
- I = grill laagste stand
 - II = grill middelste stand
 - III = grill hoogste stand

Als u de temperatuurkiezer inschakelt, gaat het indicatielampje branden. Het gaat uit als de ingestelde temperatuur is bereikt. Tijdens het opnieuw verhitten brandt het weer. Als u de grill gebruikt, brandt het lampje niet.

Tijdschakelaar



 stand voor de oven zonder tijdschakelaar.

0-6 tijdsduur in uren.

 Automatische zelfreiniging (2 uur).

Schakelaars kookplaten/zones

Wat u verder nog moet weten

Als u een schakelaar aanzet, gaat het bijbehorende indicatielampje branden.

- ☐ 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.

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, biscuit-taart of sappige vruchtentaart op één niveau lukken zo het beste. Boven- en onderwarmte is ook geschikt voor het braden van magere stukken vlees, zoals rundvlees, kalfsvlees en wild.



Hetelucht

De ventilator in de achterwand zorgt voor een gelijkmatige verdeling in de oven van de boven- en onderwarmte. Met hetelucht kunt u tegelijkertijd op twee of drie niveaus bakken. Ook voor cake (roerbeslag) in vormen en soesjes bereikt u met deze verwarmingsmethode het beste resultaat. De oventemperaturen zijn lager dan bij de instelling op boven- en onderwarmte, waardoor u energie bespaart. Hetelucht is bijzonder geschikt om te ontdooien, in te maken of 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 uitstekend geschikt voor grote stukken vlees, gevogelte en vis.



Vlakgrill

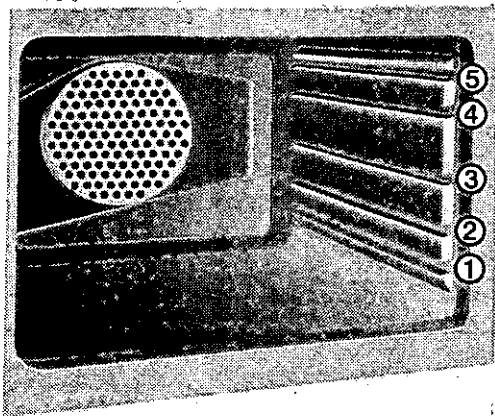
De hele oppervlakte onder het grill-element wordt heet. U kunt biefstukken, worstjes, vis of toast grillen.



Zelfreiniging van de oven

Grill, ventilator en onderwarmte zijn ingeschakeld. De oven wordt verwarmd tot ca. 500 °C. Alle etensresten worden verbrand. Na het zelfreinigingsproces kunt u zonder problemen de overgebleven as met een doekje opnemen.

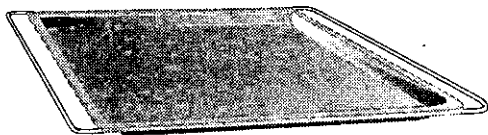
Oven met toebehoren



De oven heeft 5 inschuifhoogten voor het toebehoren.



Roostert HZ 23400 voor serviesgoed, bakvormen, braadstukken en grillades.



Bakplaat HZ 23000 voor koek en gebak. Het bakplaat met de afgeschuinde kant naar de bakovendeur tot aan de aanslag inschuiven.

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.

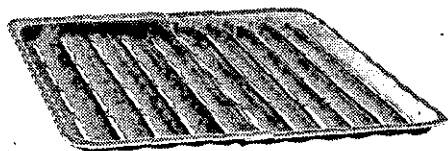
De kromming wordt reeds tijdens het bakken, braden of grillen minder.



Braadslede/bakplaat HZ 23350 voor vochtig gebak en grote braadstukken. Hij kan ook gebruikt worden om het vet op te vangen als u direct op het rooster grilleert.

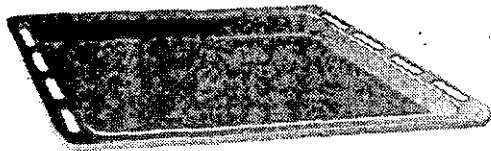
Dit is uw nieuwe fornuis

Extra toebehoren:



Grillplaat HZ 22550 voor vis, toast en worstjes of te gebruiken als spatblik voor groot gevogelte. De grillplaat altijd in de gecombineerde braadslede/bakplaat leggen. Leg de twee delen zodanig in de gecombineerde braadslede/bakplaat dat ze in het midden op elkaar liggen.

Extra toebehoren:



Geëmailleerde bakplaat HZ 23150 voor gebak en koekjes. De geëmailleerde bakplaat altijd op hoogte 3 of 4 in de oven schuiven. Als u op twee niveaus wilt bakken, kunt u beter de meegeleverde aluminium bakplaten gebruiken.

Beveiliging tegen omkieperen:

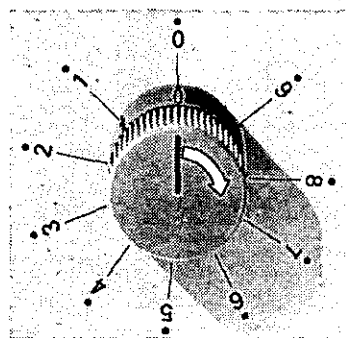
Dit toebehoren kan voor twee derde worden uitgetrokken zonder om te kieperen. Op deze manier kunt u de gerechten gemakkelijk uit de oven halen en hoeft u niet diep in de hete oven te grijpen.

Toebehoren is tegen meerprijs bij uw leverancier verkrijgbaar. Geef het HZ-nummer van het gewenste toebehoor op.

Voor het eerste gebruik

Reinig de oven en het toebehoren met een schoonmaakspoeje. Verwarmen van de oven is niet nodig.

Koken Schakelaars voor de kookplaten/zones



Met de schakelaars stelt u het verwarmingsvermogen van de kookplaten/zones in. Daarna licht de betreffende controlelamp op.

1 = laagste stand

9 = hoogste stand

Zo stelt u in:

Om aan de kook te brengen en aan te braden kiest u stand 9. Daarna zet u de schakelaar op de gewenste stand terug.

De tabel

Denk eraan dat de kooktijden afhankelijk zijn van soort, gewicht en kwaliteit van de levensmiddelen, van de kwaliteit van de pannen en van de grootte van de kookplaten/zones.

Een voorbeeld:

750 g aardappelen in de schil (middelgroot)
250 ml water, zout

Aardappelen, water en zout in een passende pan op de kookplaat/zone van 14,5 cm zetten. Inschakelen op stand 9. Na 5-6 minuten kookt het water. Zet de schakelaar terug op stand 4 en laat de aardappelen nog 30-35 minuten doorkoken.

Kooktabel	Voorbeelden	Stand
Smelten	chocolade, couverture	1
	gelatine	1
	boter	1 - 2
Verwarmen	groente in blik	3 - 4
	bouillon	7 - 8
Verwarmen en warm houden	éénpansgerecht b. v. linzenschotel	2

zie volgende biz.

Koken op het kookplateau

Kooktabel	Voorbeelden	Stand
Stoven	vis	5 - 6
Koken	rijst	3
	in de schil gekookte aardappelen*	3 - 4
	gekookte aardappelen*	4 - 5
	groente, vers*	4 - 5
	groente, diepgevroren	4
	bouillon	4 - 5
Braden	pannekoekjes	6
	vissticks	6 - 7
	schnitzel	7 - 8
Smoren	stoofvlees	3 - 4
	rollade	3 - 4

* Minerale stoffen en vitaminen logen licht uit. Derhalve geldt: Weinig water – vitaminen en minerale stoffen worden gespaard. Korte gaartijden – groenten knappend.

Kookplateau

Bij het kookplateau zit een aparte gebruiksaanwijzing. Daarin vindt u verdere gegevens over bediening, onderhoud en schoonmaken.

Zo stelt u in

De oven moet de hand worden uitgeschakeld:

De tijdschakelaar moet op  staan.

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

Al het gerecht klaar is: functiekiezer en temperatuurkiezer uitschakelen.

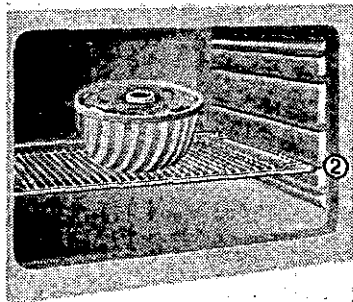
De oven moet automatisch worden uitgeschakeld:

1. Met de functiekiezer de gewenste verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkiezer de gewenste temperatuur of grill-stand instellen.
3. Tijdschakelaar op de gewenste duur instellen.

Na het verstrijken van de tijd schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit. Zet de tijdschakelaar op .

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 5 minuten voorverwarmede oven wordt geschoven. Hiermee bespaart u energie.

Als u de oven niet wilt voorverwarmen, dan moet u de baktijden met 5-10 min. verlengen.

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 bakoven-deur in de oven schuiven tot u niet verder kunt.

Zet de bakvormen altijd op het rooster.

Cake/taart in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Duur, minuten
Cake (roerbeslag)	tulband-/krans-/cakevorm	2		150 - 170	60 - 70
Taartbodem van zandtaartdeeg	pievorm met steunvulling	1		160 - 180	25 - 35
Taartbodem van roerbeslag	open vruchten-taartvorm	2		140 - 160	25 - 35
Biscuit-taart, water-biscuit (klopbeslag)	springvorm	1		150 - 170	30 - 40
Kwark- of vruchten-taart*	zwarte springvorm	2		190 - 200	45 - 55
Vruchtencake (roerbeslag)	cakevorm/tulbandvorm	2		150 - 170	55 - 65
Hartige taart* (bijv. quiches)	springvorm/pievorm	2		150 - 170	45 - 55

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

Taart en gebak

Gebak van de bakplaat		Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Duur, minuten
Met droge garnering (roerbeslag)	1 bakplaat	2		150 - 170	25 - 35
	2 bakplaten	2 + 4		140 - 160	35 - 45
Met vochtige garnering (bijv. appelplaatkoek)*	1 bakplaat	2		190 - 200	45 - 55
	2 bakplaten	2 + 4		140 - 160	55 - 65
Biscuitrol	bakplaat	1		180 - 200	15 - 20
Broodvlecht met 500 g meel	bakplaat	2		170 - 190	25 - 35
Kerst/passbrood met 500 g meel	bakplaat	1		190 - 210	30 - 40
Pizza	1 bakplaat	1		210 - 230	25 - 40
	2 bakplaten	2 + 4		170 - 190	25 - 40
Brood met 1,2 kg meel** voorverwarmen	braadslede/ bakplaat	3		190 - 210	40 - 50
Zuurdesembrood met 1,2 kg meel** voorverwarmen	braadslede/ bakplaat	3		270	8 - 10
				190 - 200	+ 45 - 50

* Bij erg vochtig vruchtengebak de bakplaat niet overbeladen of anders de diepere braadslede/bakplaat op hoogte 3 in de oven schuiven.

** Giet nooit water direct in de hete oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Duur, minuten
Zandkoekjes	1 bakplaat	2		160 - 170	20 - 25
	2 bakplaten	2 + 4		140 - 160	20 - 30
	3 bakplaten*	1 + 3 + 4		140 - 160	25 - 35
Sprits	1 bakplaat	2		160 - 180	25 - 35
	1 bakplaat	2		130 - 150	25 - 35
	2 bakplaten	2 + 4		130 - 150	30 - 40
	3 bakplaten*	1 + 3 + 4		130 - 150	35 - 45
Schuimgebak	1 bakplaat	2		80 - 90	120 - 150
Soesjes	1 bakplaat	1		190 - 210	25 - 35
Makronen	1 bakplaat	2		120 - 140	30 - 40
	2 bakplaten	2 + 4		110 - 130	35 - 45
	3 bakplaten*	1 + 3 + 4		110 - 130	40 - 50

* In het midden de braadslede/bakblik inschuiven. Het bovenste bakplaat kan eerder uit de oven worden gehaald.

zie volgende blz.

Taart en gebak / Tips bij het bakken

Klein gebak		Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Duur, minuten
Bladerdeeg	1 bakplaat	2		190 - 210	15 - 20
	2 bakplaten	2 + 4		190 - 210	20 - 25
	3 bakplaten*	1 + 3 + 4		190 - 210	25 - 30
Broodjes (bijv. kadetjes)	1 bakplaat	1		200 - 220	25 - 35

* In het midden de braadslede/bakblik inschuiven. Het 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 de cake 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.

Tips bij het bakken

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

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

De koekjes of de bakblikkoek lossen zich niet van het bakblik.

De koek geraakt niet los bij het storten.

Tips om energie te besparen

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.

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.

Schuift U het bakblik nog eens kort in de bakoven. Maakt U de koekjes dan dadelijk los.
Legt U de volgende keer op het bakblik bakpapier.

Laat U de koek na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan geraakt hij gemakkelijker los uit de vorm. Zou hij altijd nog niet los geraken, maakt U de rand nog eens voorzichtig met een mes los. Stort U de koek opnieuw en bedekt U de vorm meermaals met een koud nat doek. Vet U de volgende keer de vorm goed in en stroit U er extra paneermeel in.

- ☐ Gebruik U donkere, zwart gelakte, met een siliconelaag voorziene of geëmailleerde bakvormen, omdat zij de hitte van de bakoven bijzonder goed opnemen.
- ☐ 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?

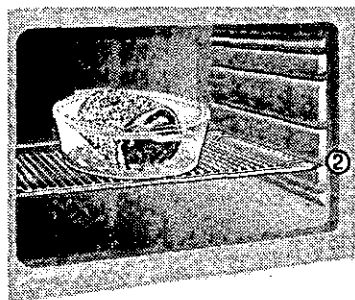
In principe elk serviesgoed dat ovenvast is.

Het serviesgoed 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.



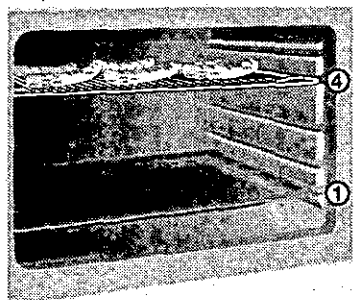
Het braadresultaat is afhankelijk van soort en kwaliteit van het vlees.

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

Grote stukken 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 met gesloten ovendeur 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 schuift u ook nog de bakplaat of de braadslede/bakplaat eronder op hoogte 1 in de oven. De oven blijft schoner.

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.

Vlees, gevogelte, vis

Vlees

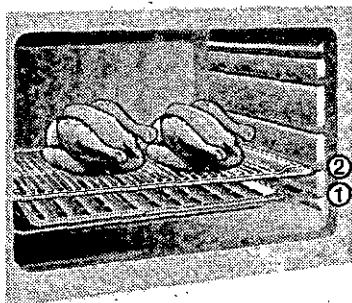
De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een 5 minuten voorverwarmde oven. Ook bij het grillen kunt u de grill het beste 5 minuten voorverwarmen. De in de tabellen aangegeven tijden zijn richttijden. Ze zijn afhankelijk van het soort en de kwaliteit van het vlees.

Soort vlees	Gewicht	Servies-goed	Hoogte	Verwarm.-methode	Temperatuur °C, grill	Duur, minuten
Gestoofd rundvlees (bijv. ribstuk)	1 kg	gesloten	2		180 - 200	80
	1,5 kg		2		180 - 200	100
	2 kg		2		180 - 200	120
Runderrollade	1 kg	open	2		180 - 200	60
	1,5 kg		2		170 - 190	70
	2 kg		2		160 - 180	80
Rosbief, rosé*	1 kg	open	2		240 - 250	40
Biefstuk, rood		rooster	5		stand III	10
Biefstuk, rosé		rooster	5		stand III	15
Varkensvlees Rollade	1 kg	open	2		180 - 200	100
	1,5 kg		2		170 - 190	140
	2 kg		2		160 - 180	160
Varkensvlees Filet	1 kg	open	2		190 - 210	100
	1,5 kg		2		180 - 200	120
	2 kg		2		170 - 190	140
Gehakt	0,5 kg	open	2		150 - 170	70
Verse worstjes Saucijsjes Braadworst	ca. 750 g	rooster	4		stand III	15
Kalfsfricandeau	1 kg	open	2		180 - 200	60
	2 kg		2		160 - 180	75
Lamsbout zonder been	1 kg	open	2		160 - 180	90

* Rosbief na de helft van de tijd keren. Als het vlees gaar is, in aluminiumfolie verpakken en 10 minuten in de oven laten rusten.

zie volgende blz.

Gevogelte



De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een 5 minuten voorverwarmde oven.

Het gevogelte wordt prachtig knapperig en bruin als u het bestrijkt met boter, zout water, het opgevangen 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.

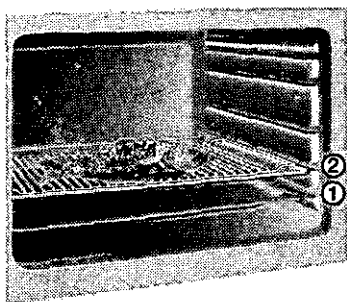
Als u direct op het rooster grilleert: braadslede/bakplaat (extra toebehoren) op hoogte 1 in de oven schuiven. Leg de grillplaat (extra toebehoren) als spatplaat zodanig in de gecombineerde braadslede/bakplaat dat de twee delen in het midden op elkaar liggen. Om de grillade te bestrijken: de twee delen in elkaar schuiven, zodat u gemakkelijker bij de braadjus kunt komen.

Indien u het gevogelte in een open vaatwerk gaat grillen, zal het minder knapperig bakken.

Gevogelte	Gewicht	Servies-goed	Hoogte	Verwarm.-methode	Temperatuur °C, Grill	Duur, minuten
Halve kip 1-4 stuks	à 400 g	rooster*	2		200 - 220	40 - 50
Kippebouten	500 g - 1 kg	rooster*	2		200 - 220	30 - 40
Hele kip 1-4 stuks	à 1 kg	rooster*	2		200 - 220	50 - 70
Eend	1,7 kg	rooster	2		190 - 210	90 - 100
Gans	3 kg	rooster	2		160 - 180	110 - 130
Babykalkoen	3 kg	rooster	2		170 - 190	90 - 100
2 Kalkoen-bouten	à 500 g	rooster*	2		180 - 200	90 - 110

* of grillplaat (extra toebehoren) in de braadslede/bakplaat.

Vis



De tabel is van toepassing op het inschuiven van het gerecht in een 5 minuten voorverwarmde oven.

Vis	Gewicht	Servies-goed	Hoogte	Verwarm.-methode	Temperatuur °C, grill	Duur, minuten
Vis (Forel of Makreel)	à 300 g	rooster*	2		stand I - II	20 - 25
gegrilleerd	1 kg		2		190 - 200	45 - 50
	1,5 kg		2		170 - 190	50 - 60
Vis in moten	à 300 g	rooster*	4		stand III	20 - 25

* of grillplaat (extra toebehoren) in de braadslede/bakplaat.

Tips bij het braden en grillen

Hoe stel ik vast of het braadstuk klaar is?

Gebruikt U een vleesthermometer (in de vakhandel verkrijgbaar) of maakt U de „lepeltest“. Drukt U met de lepel op het braadstuk. Voelt het zich vast aan is het klaar, wanneer het meegeeft, heeft het nog een beetje tijd nodig.

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 5 minuten voorverwarmede oven.

Gerecht	Servies-goed	Hoogte	Verwarm.-methode	Temperatuur °C, Grill	Duur, minuten
Zoete soufflé (bijv. kwark-soufflé met vruchten)	soufflévorm	2		170 – 190	45 – 55
Hartige soufflé met gare ingrediënten (bijv. macaronisoufflé)	soufflévorm	3		200 – 220	35 – 45
	braadslede/bakplaat	3		200 – 220	30 – 40
Hartige soufflé met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	soufflévorm	2		150 – 170	55 – 70
	braadslede/bakplaat	2		150 – 170	55 – 70
Strudel, zoet	soufflévorm of braadslede/bakplaat	2		170 – 190	50 – 60
Toast bruinen:	rooster*	5		stand III	4 – 5
Toast gratineren	rooster*	4		stand III	5 – 8

* of grillplaat (extra toebehoren) in de braadslede/bakplaat.

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 5 minuten voorverwarmede oven.

Gerecht		Hoogte	Verwarm.-methode	Temperatuur °C, grill	Duur, minuten
Strudel met vruchten*	braadslede/bakplaat	2		170 – 190	50 – 60
Patates frites	braadslede/bakplaat	3		240 – 250	25 – 35
Pizza	rooster	2		170 – 190	20 – 30
Pizza-baguette	rooster	3		190 – 210	15 – 25

* Bij strudel de braadslede/bakplaat met bakpapier bekleden.

Ontdooien

Vorbereiden:

Levensmiddelen uit de verpakking halen, op een bord leggen of direkt op het rooster plaatsen.

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 80 °C zetten.

De ontdooitijden zijn afhankelijk van soort en hoeveelheid van de levensmiddelen.

Drogen

Vorbereiden:

☐ Gebruik alleen eersteklas fruit en groente. Grondig wassen.

☐ Goed laten afdruppen of afdrogen.

☐ 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	1 + 3	80	ca. 5
800 g peren in stukken	1 + 3	80	ca. 8

zie volgende blz.

Drogen / Inmaken

Soort, hoeveelheid	Hoogte	Temperatuur °C	Duur, uren
1,5 kg kwetsen of pruimen	1 + 3	80	ca. 8 - 10
200 g schoongemaakte keukenkruiden	1 + 3	80	ca. 1½

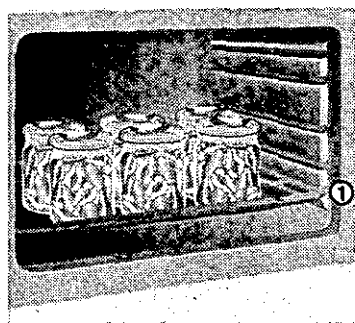
Attentie: erg vochtig fruit of groente een aantal malen keren. Na het drogen de levensmiddelen onmiddellijk van het papier losmaken.

Inmaken

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. Kamer-temperatuur, 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.

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 ½ l heet water (ca. 80 °C).
3. Oven sluiten.
4. Functiekieser op  zetten.
5. Temperatuurkieser op 170 - 180 °C zetten.

Inmaken

Inmaken van fruit

Zodra het vocht in de glazen gaat borrelen (er stijgen kort na elkaar belletjes op) – dit is na ca. 40 – 50 min. – functiekiezer en temperatuurkiezer uitschakelen.

Na 25 tot 30 minuten nawarmte 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 kookvocht		
– komkommers	uitschakelen	ca. 35
– rode bietjes	ca. 35	ca. 30
– spruitjes	ca. 45	ca. 30
– bonen, koolrabi, rode kool	ca. 60	ca. 30
– erwten	ca. 70	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

Gebruik voor de reiniging geen stoomstraal of een hogedrukspuit.

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 productie niet helemaal vlak. Deze oneffenheden zijn bij apparaten met een spiegelende voorkant afhankelijk van de gezichtshoek zichtbaar.

Kookplateau

Houd u aan de uitvoerige, speciaal meegeleverde gebruiksaanwijzing voor het onderhoud van het kookplateau.

Toebehoren

Het toebehoren onmiddellijk na gebruik in een sopje laten weken. Eventuele restanten kunt u daarna eenvoudig met een borstel of sponsje verwijderen. Om in te weken kunt u de delen van de grillplaat in de lengte in de gecombineerde braadslede/bakplaat leggen of u kunt ze schoonmaken in de afwasautomaat.

Automatische zelfreiniging

Tijdens het zelfreinigingsproces wordt de oven verwarmd tot ca. 500 °C, waarbij de aanbakresten van het bakken, braden of grillen verbranden.

Wat u verder nog moet weten:

- ☐ Voor uw eigen veiligheid wordt de oven vanaf ca. 300 °C automatisch vergrendeld.
De oven wordt weer ontgrendeld als de temperatuur gedaald is tot onder de 300 °C. Als het zelfreinigingsproces door voortijdig uitschakelen wordt onderbroken (bijv. bij het uitvallen van de stroom), dan blijft de oven vergrendeld. Zet de functiekiezer op symbool .
- ☐ Probeer niet tijdens de werking de ovendeur te openen. Hierdoor kan het zelfreinigingsproces onderbroken worden.
- ☐ Het fornuis wordt aan de buitenkant zeer heet. Zorg ervoor dat de voorkant vrij blijft.
- ☐ Tijdens het zelfreinigingsproces brandt het lampje in de oven niet.

Attentie!

- ☐ Haal al het toebehoren en serviesgoed uit de oven.
- ☐ Braadslede/bakplaat en grillplaat (extra toebehoren) kunnen meegereinigd worden.
U kunt de braadslede/bakplaat met grillplaat op hoogte 2 in de oven schuiven.
- ☐ Vet, vleessap en losse etensresten in de oven en op het toebehoren met een doekje opnemen. Ze kunnen vlam vatten!
- ☐ Ovendeur en randen van de oven bij de deurafdichting schoonmaken. Deurafdichting niet met een schuursponsje of met een schuurmiddel schoonmaken.

Zo stelt u in:

1. Functiekiezer op  zetten.
 2. Tijdschakelaar op  (2 uur) zetten.
- De tijd gaat in.

Na het verstrijken van de tijd functiekeuzeknop uitschakelen en tijdschakelaar op  zetten.

Wanneer uw oven niet erg vuil is, kunt u de reinigingsduur maximaal een uur korter maken. Zet de tijdschakelaar op 1 uur en de functiekeuzeknop op .

Het zelfreinigingsproces moet automatisch in- en uitschakelen.

Zo kunt u bijv. gebruik maken van het goedkope nachstroomtarief.

U kunt de reiniging tot maximaal 4 uur later uitstellen.

Voorbeeld:

Het is 21.00 uur. De reiniging moet om 2.00 uur beëindigd zijn.

1. Functiekeuzeknop op  zetten.
2. Tijdschakelaar over het symbool  heen op 5 zetten.

Het reinigen begint om 24.00 uur en stopt om 2.00 uur.

Schakel de volgende ochtend de functiekeuzeknop uit en zet de tijdschakelaar terug op hand .

Als de oven is afgekoeld

Met een doekje de overgebleven as opnemen.

Overigens:

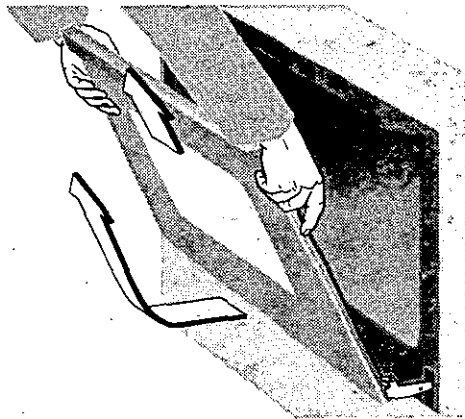
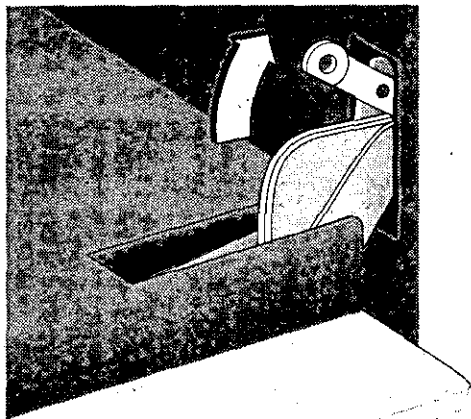
Bij een normaal gebruik van de oven is het voldoende om de oven om de 2 tot 3 maanden te reinigen. Het zelfreinigingsproces verbruikt maar ca. 3,5 tot 5,7 kWh energie.

Het uiterst hittebestendige, speciale email en de glimmende delen in de oven en aan het toebehoren worden mat en verkleuren. Dit is normaal. Het functioneren van de oven wordt hierdoor niet beïnvloed. Behandel de verkleuringen niet met een schuursponsje of met scherpe schoonmaakmiddelen.

Reiniging van de oven met de hand

Als u de oven zonder de automatische zelfreiniging wilt schoonmaken: gebruik een heet sopje of water met een scheutje azijn.

Meer gemak bij het schoonmaken



- ☐ U kunt de oven deur 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.

Onderhoud van het fornuis / Storingen, reparatie

Als u ovenreiniger wilt gebruiken, houdt u zich dan aan de volgende gegevens:

- ☐ 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 lampglaasje van het ovenlampje wordt net als de rest van de oven schoongemaakt.

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 oven verwarmt niet:

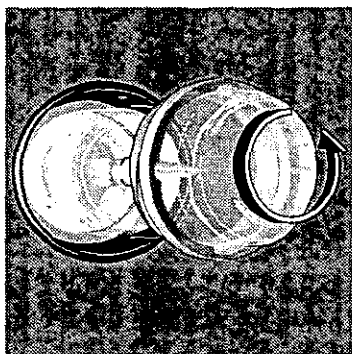
- ☐ Controleer of de tijdschakelaar op hand  staat.

De deur van de oven kan na de zelfreiniging niet geopend worden:

- ☐ Het zelfreinigingsproces werd bijv. door het uitvallen van de stroom onderbroken. Stel de functiekiezer opnieuw in op .

zie volgende blz.

Vervangen van het ovenlampje



Als het 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. Alleen deze lampjes gebruiken.

U gaat als volgt te werk:

1. Zekeringen van de oven in de zekeringenkast uitschakelen.
2. Legt u een afdroogdoek in de koude bakoven om beschadigingen te voorkomen.
3. Lampglaasje in de ovenruimte naar links draaien en uitschroeven.
4. Lampje door hetzelfde type lampje vervangen.
5. Lampglaasje weer vastschroeven.
6. Afdroogdoek verwijderen.
7. Zekeringen inschakelen of vastdraaien.

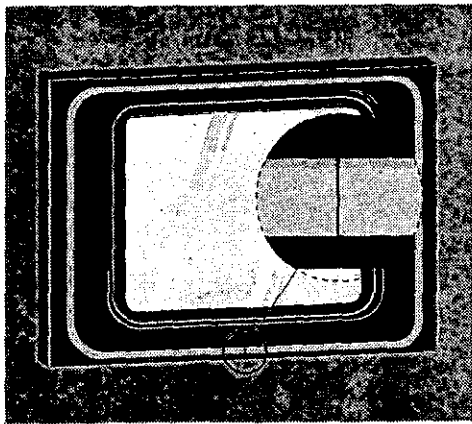
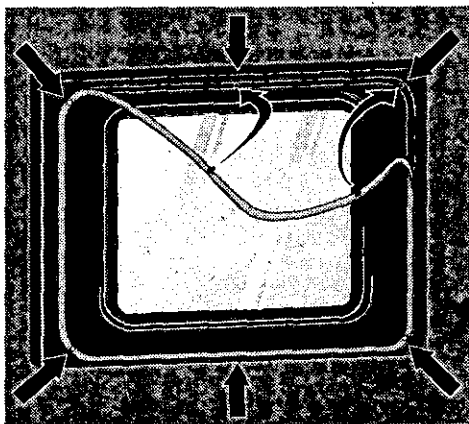
Vervangen van de deurafdichting

Een defecte afdichting van de deur moet 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 rechterzijkant van de oven deur. Vul meteen hier de gegevens van uw apparaat in, zodat u in geval van storing niet lang hoeft te zoeken.

E-nr.

FD-nr.

Notizen
Memo
Prendre des notes
Aantekening

518229