

SIEMENS

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

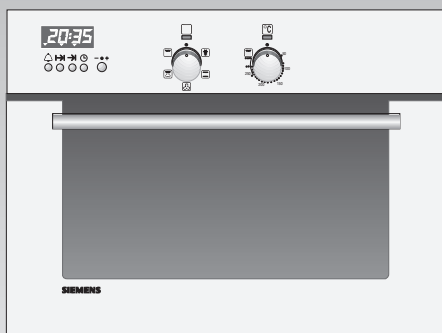
de

en

fr

nl

it



HB 28 K . .

de	Seite	3 – 30
en	page	31 – 58
fr	pages	59 – 86
nl	pagina	87 – 114
it	pagina	115 – 142

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Worauf Sie achten müssen		Reinigen und Pflegen	
<input type="checkbox"/> Hinweise zur Entsorgung	4	<input type="checkbox"/> Wichtige Hinweise	27
<input type="checkbox"/> Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4	<input type="checkbox"/> Email und Glas	27
<input type="checkbox"/> Sicherheitshinweise	5	<input type="checkbox"/> Edelstahlfront	27
Das ist Ihr neuer Herd		<input type="checkbox"/> Backofen	27
<input type="checkbox"/> Gerätebeschreibung	6	<input type="checkbox"/> Aus- und Einhängen der Backofentür	28
<input type="checkbox"/> Zubehör	7	<input type="checkbox"/> Einhängegitter	28
<input type="checkbox"/> Einschubhöhen	7	Störungen und Reparaturen	29
Vor dem ersten Benutzen		Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?	30
<input type="checkbox"/> Vorreinigung	8		
<input type="checkbox"/> Ausheizen	8		
Elektronikuhr			
<input type="checkbox"/> Einstellen der Tageszeit	8		
<input type="checkbox"/> Sonderfunktionen	8		
<input type="checkbox"/> Hinweise	8		
<input type="checkbox"/> Kurzzeitwecker	9		
<input type="checkbox"/> Zeitschaltautomatik	10+11		
Backen und Braten			
<input type="checkbox"/> Backofen-Funktionen	12		
<input type="checkbox"/> Backofen ein- und ausschalten	13		
<input type="checkbox"/> Backen	14–17		
<input type="checkbox"/> Braten	18+19		
<input type="checkbox"/> Umluftgrillen	20+21		
Grillen	22+23		
Auftauen, Dörren, Erwärmen	24+25		
Tipps und Tricks	26		


Hinweise zur Entsorgung

- ❑ Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar.
- ❑ Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

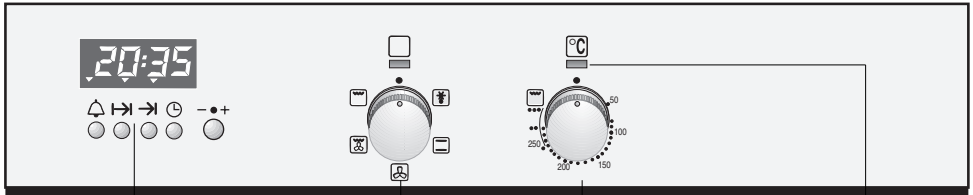
Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

- ❑ 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.
- ❑ Diese Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Geräte-Ausführungen. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.
- ❑ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- ❑ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- ❑ Montage und Anschluss des Gerätes bitte nur nach beiliegenden Anweisungen und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen lassen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- ❑ Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen 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.
- Reinigen Sie den Backofen regelmäßig. Rückstände aus Fett oder Öl könnten sich entzünden, wenn der Backofen eingeschaltet wird.
- 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 in der Hausinstallation aus.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden.
- Reinigen Sie den Backofen nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern.
- Legen Sie Backpapier beim Arbeiten mit Heißluft  nicht lose in den Backofen (z. B. beim Aufheizen). Das Heißluftgebläse kann das Papier ansaugen. Das kann zu Beschädigungen von Heizung und Gebläse führen.
- Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Verwenden Sie für diese Fälle zum Backen die tiefere Universalpfanne.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.

Das ist Ihr neuer Herd



Elektronikuhr

Funktionswähler mit Anzeigelampe

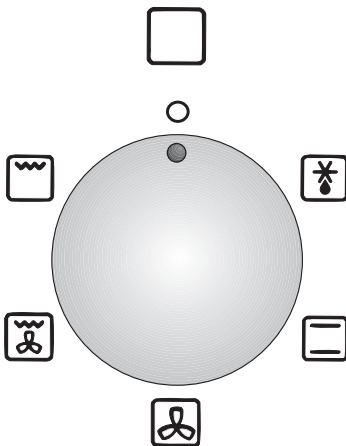
Temperaturwähler

Anzeigelampe für Backofentemperatur

Die Bedienblende:

- Die Schalter sind versenkbar.
- Zum Aus- und Einrasten drücken Sie auf den Schalter.

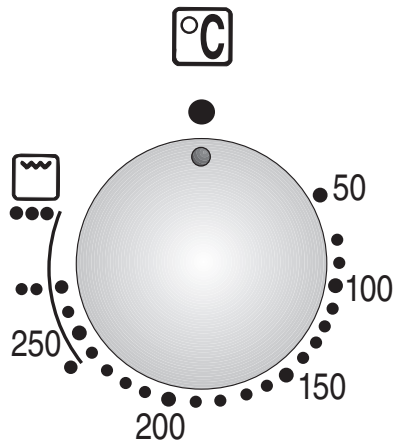
Funktionswähler



Stellungen:

- Auftaustufe
- Ober-/Unterhitze
- Heißluft
- Umluftgrillen
- Grillen

Temperaturwähler



Stellungen:

- 50–275 Temperatur in °C
- Grillstufen

Das ist Ihr neuer Herd

Zubehör

- Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

1 Backblech Alu
1 Back-/Bratrost
1 Universalpfanne

- Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

	Bestell-Nr.
Backblech Alu	HZ 51000
Back-/Bratrost gekröpft	HZ 51410
Back-/Bratrost engmaschig	HZ 51420

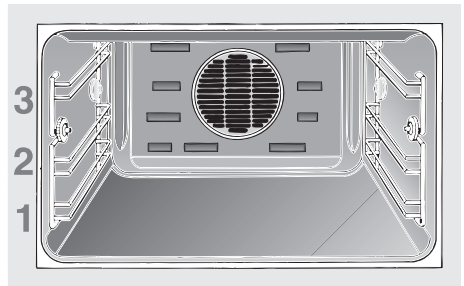
Hinweis:

- 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.

Einschubhöhen

- Ihr Backofen ist mit 3 Einschubhöhen ausgestattet. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt. Sie sind am Backofen gekennzeichnet.
- ⚠** Beim Arbeiten mit **Heißluft** **Einschubhöhe »2« nicht benutzen**, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.



Vor dem ersten Benutzen

Vorreinigung:

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
 2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.
- Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

Ausheizen:


1. Heizen Sie den Backofen leer ca. 30 Minuten lang auf. Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C. Öffnen Sie während des Ausheizens die Fenster Ihrer Küche um Geruchsbelästigung zu vermeiden.

Elektronikuhr

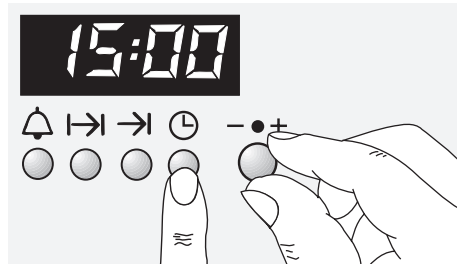
Tageszeit

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie an der Elektronikuhr die aktuelle Uhrzeit einstellen.
- Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige 0:00.

Einstellen:



Drücken Sie die Taste  und stellen Sie am Drehknopf die aktuelle Tageszeit ein (Beispiel 15:00 Uhr).

Hinweis: Die Tageszeit kann nur eingestellt werden, wenn keine Automatikfunktion eingestellt ist (Löschen siehe Elektronikuhr).



Sonderfunktionen


Ausblendung der Anzeige:

1. Drücken Sie 4 Sekunden lang die Taste . Nach dieser Zeitspanne wird die Anzeige dunkel, die Tageszeit läuft im Hintergrund weiter.
2. Zum Einschalten der Anzeige drücken Sie kurz auf die Taste .

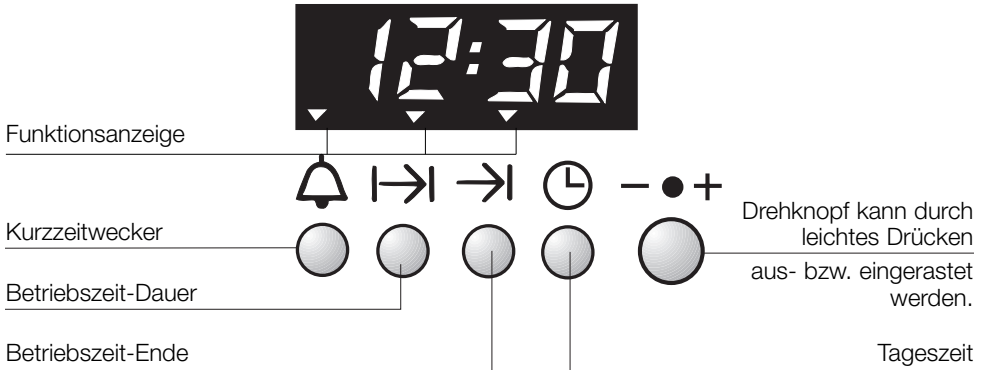
Nachtabdunkelung der Anzeige:

- Zwischen 22.00 Uhr und 6.00 Uhr wird die Anzeige automatisch abgedunkelt.

Hinweise:




- Für Zeitschaltautomatik eignen sich solche Gerichte am besten, die wenig Aufmerksamkeit erfordern.
- Kurzzeitwecker und Betriebszeit-Ende können max. 24 Stunden vorprogrammiert werden.
- Ablesen der Einstellungen ist durch Drücken der jeweiligen Taste jederzeit möglich.
- Zum vorzeitigen Löschen der eingestellten Zeit: Taste  drücken und die Zeit auf 0:00 zurückstellen.

Elektronikuhr

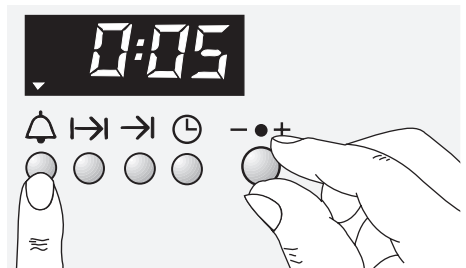


- Sie können die Elektronikuhr mit einer Hand bedienen. Dazu müssen Sie nach einem Tastendruck die Zeit am Drehknopf einstellen. Einstellungen sind möglich, solange die Anzeige blinkt (~4 Sekunden).
- Einstellen der Tageszeit:**
siehe Abschnitt „Vor dem ersten Benutzen“.

Kurzzeitwecker:

1. Drücken Sie die Taste  und stellen die Dauer ein (Beispiel: 5 Minuten). Nach dem Einschalten wird die restliche Dauer angezeigt.
2. Wenn Sie die aktuelle Uhrzeit anzeigen wollen, drücken Sie die Taste .
3. Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal und die Pfeilanzeige blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Taste .





Einstellen:



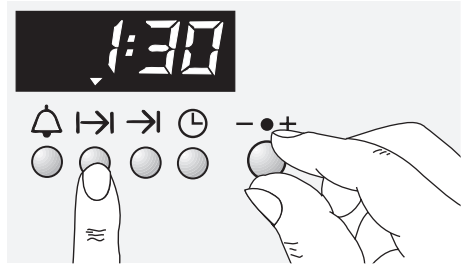
Zeitschaltautomatik

- ❑ Sie können den Backofen über die Elektronikuhr ein- bzw. ausschalten.








Automatisches Ausschalten:

- ❑ Das Backen oder Braten beginnt sofort.
1. Wählen Sie das Heizsystem und die Backofentemperatur.
 2. Drücken Sie die Taste  und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer am Drehknopf ein (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten). Nach dem Einstellen wird nach ca. 4 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Die Anzeige ▼ über der  Taste signalisiert den Automatikbetrieb.
 3. Nach Ablauf der Dauer (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten) ertönt ein Signal und die Anzeige ▼ blinkt. Der Backofen wird automatisch abgeschaltet. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Taste .
 4. Schalten Sie den Backofen aus.
 5. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die Taste .



Betriebszeit-Dauer einstellen:



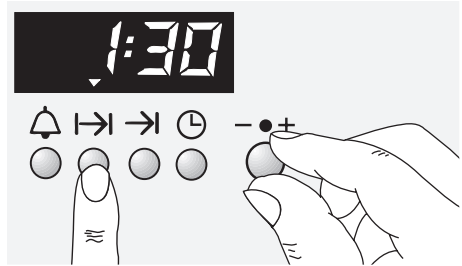
Automatisches Ein- und Ausschalten:

- Das Backen oder Braten beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten späteren Zeitpunkt.
- 1. Wählen Sie das Heizsystem und die Backofentemperatur.
- 2. Drücken Sie die Taste  und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer am Drehknopf ein (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten).
- 3. Drücken Sie die Taste  und stellen Sie das Betriebszeit-Ende am Drehknopf ein (Beispiel: 12:30 Uhr).
Nach dem Einstellen wird nach ca. 4 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Die Anzeige  über der  Taste signalisiert den Automatikbetrieb.
- 4. Der Backofen wird mit den eingestellten Zeiten automatisch eingeschaltet (Beispiel: 11:00 Uhr), und ausgeschaltet (Beispiel: 12:30 Uhr).
- 5. Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal und die Anzeige  blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Taste .
- 6. Schalten Sie den Backofen aus.
- 7. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die Taste .

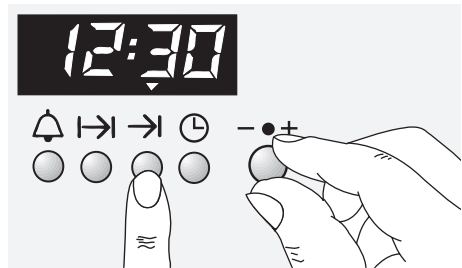
Kontrollieren, Korrigieren und Löschen von Einstellungen:

1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, drücken Sie auf die Taste  oder .
2. Bei Bedarf können Sie die Einstellungen am Drehknopf korrigieren.
3. Wenn Sie Ihre Einstellungen löschen wollen, drehen Sie die eingestellte Zeit auf 0:00 zurück, und schalten den Backofen aus.

Betriebszeit-Dauer einstellen:



Betriebszeit-Ende einstellen:



Backofen-Funktionen

Auftaustufe

Ohne Temperatur, nur für empfindliche Gebäcke (z. B. Sahnetorten).

Ober-/Unterhitze

Durch oben und unten im Backofen angeordnete Heizkörper wird die Wärme erzeugt und durch Strahlung auf das Back- und Bratgut übertragen.

- Besonders geeignet zum Braten und Backen auf einer Ebene, für empfindliche Gebäcke und magere Fleischstücke, auch Brot.
- **Nur eine Einschubhöhe benutzen.**
Wir empfehlen:
Einschubhöhe 1 oder 2.
- Nähere Angaben siehe Back- und Brattabellen.

Heißluft

Durch ein Gebläse in der Backofenrückwand wird die Heißluft im Backofen umgewälzt, wodurch ein besonders guter Wärmeübergang auf das Back- oder Bratgut erreicht wird.

- Besonders geeignet zum Auftauen und zum Backen auch in mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.
- Ideal einsetzbar für bestimmte Gebäcke wie Pizza, Hefezopf oder Windbeutel.
- Einschubhöhe **2** bitte nicht benutzen, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.

Umluftgrillen

Die Kombination zwischen Grill und Gebläse.

- Besonders geeignet zum Grillen fetter Fleischstücke und Geflügel.
- Umluftgrillen bei geschlossener Backofentür (energiesparend).
- **Nur eine Einschubhöhe benutzen.**
Wir empfehlen:
Einschubhöhe 1 oder 2.
- Nähere Angaben siehe Brattabellen.

Grill

Durch den Grillheizkörper wird die Wärme erzeugt und durch Strahlung auf das Grillgut übertragen.

- Besonders geeignet für flache Grilladen wie Koteletts, Steaks oder Toast.
- Grillen bei geschlossener Backofentür (energiesparend).
- **Nur eine Einschubhöhe benutzen.**
Wir empfehlen:
Einschubhöhe 2 oder 3.
- Nähere Angaben siehe Grilltabellen.

Backofen ein- und ausschalten

Bevor Sie Ihren Backofen einschalten entscheiden Sie, welches Heizsystem Sie benutzen möchten.

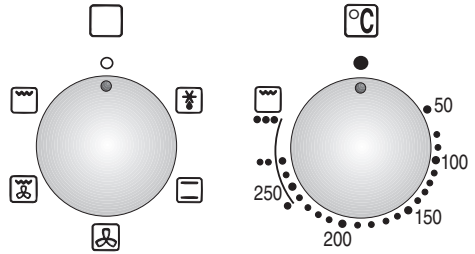
Einschalten:

1. Stellen Sie den Funktionswähler auf das gewählte System ein.
 2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die erforderliche Temperatur ein.
(Temperaturangaben siehe Back-/Brattabellen).
- Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt.
 - Die rote Anzeigelampe leuchtet beim Einschalten des Backofens und bei jedem Nachheizen.

Ausschalten:

Zum Ausschalten drehen Sie den Temperaturwähler und den Funktionswähler auf 0.


Hinweis: Zum Kühlen kann das Gebläse nach dem Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.

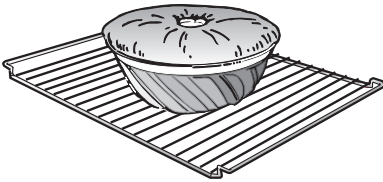


Funktionswähler
für die Heizsysteme

Temperaturwähler

Ober- und Unterhitze

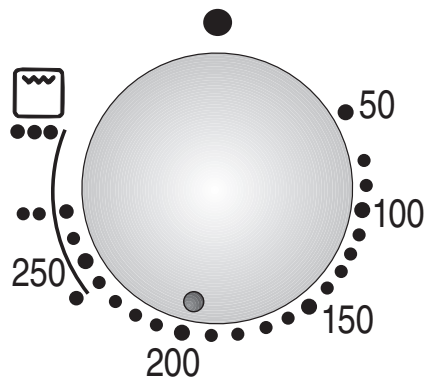
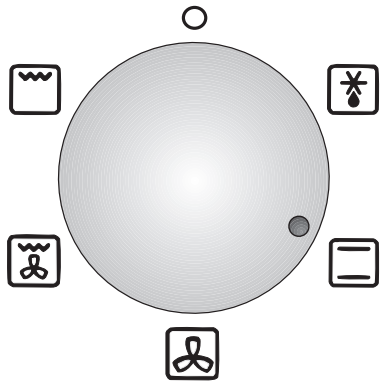
1. Funktionswähler auf .
 2. Temperaturwähler einstellen.
- Wir empfehlen dunkle Backformen.
 - Das **Bräunungsergebnis** kann durch Wechsel der Einschubhöhe beeinflusst werden.



- Backformen immer auf die **Mitte** des Rostes stellen.
- Kuchen und Gebäcke** können in den kalten oder warmen Backofen eingesetzt werden.
- Bei **vorgeheiztem Backofen** verkürzen sich die Backzeiten um etwa 5 Minuten.
- Kuchen in Weißblechformen** am besten mit Heißluft backen.
- Abschrägung des Backbleches immer zur Backofentür.
- Backblech immer bis zum Anschlag einschieben.

Tipps:

- Fällt ein Kuchen während des Backens oder nach dem Herausnehmen zusammen, nächstes Mal weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur niedriger einstellen und evtl. längere Backzeit wählen.
- Kuchen unten zu dunkel:** Einschubhöhe überprüfen. Backzeit verkürzen evtl. niedrigere Temperatur wählen.
- Kuchen unten zu hell:** Einschubhöhe überprüfen evtl. niedrigere Temperatur wählen und Backzeit verlängern gegebenenfalls Schwarzblechform verwenden.

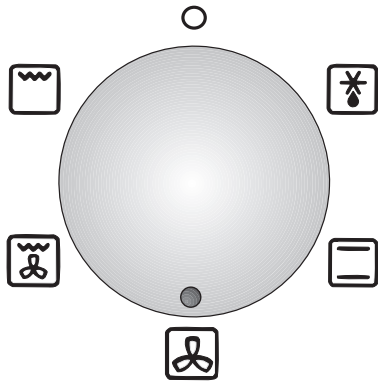


Heißluft

1. Funktionswähler auf .

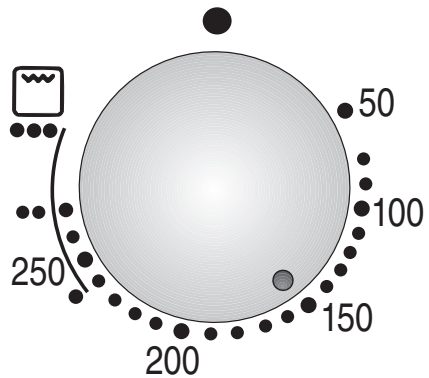
2. Temperaturwähler einstellen.

- Ein Vorheizen ist im allgemeinen nicht notwendig.
- Es kann, je nach Art des Gebäcks, auf bis zu 2 Blechen gleichzeitig gebacken werden. Dabei die Einschubhöhe **1** und **3** wählen. Es gibt keine Probleme mit den unterschiedlichsten Arten von Back- und Bratgeschirr.



Achtung!



- Mit Heißluft** kann eine um 20–30° C **niedrigere Temperatureinstellung** gewählt werden, vergleichbar zur Ober- und Unterhitze.
- Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.
- Abschrägung des Backbleches** immer zur Backofentür.
- Backbleche** immer bis zum Anschlag einschieben.
- Backformen** immer auf die Mitte des Rostes stellen.
- Für Kuchen in Formen:**
Einschubhöhe **1**.
- Für Flachkuchen, Obstkuchen, Kleingebäck, Pizza und dgl.:**
Einschubhöhe **1**.
- 2 Bleche:**
Einschubhöhe **1 + 3**.





Backtabelle oder

Hinweis:

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Rührteig					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech (vorheizen)	1	150–160	30–45	1	180–190
2 Bleche (vorheizen)	1 + 3	150–160	35–50	–	–
Kastenkuchen	1	150–160	60–80	1	160–170
Kuchen in runder Form	1	150–160	60–80	1	160–170
Kuchen in hoher Form	1	150–160	60–80	1	160–170
Obsttortenboden (vorheizen)	1	150–160	20–35	1	160–170
Mürbeteig					
Blechkuchen mit Streuseln					
1 Blech	1	160–170	50–80	1	180–190
2 Bleche	1 + 3	160–170	65–80	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag (z. B. Rahmguss)	1	150–160	50–90	1	170–180
Formkuchen (z. B. Quarktorte)	1	150–160	70–100	1	160–170
Obsttortenboden (vorheizen)	1	150–160	25–35	1	180–190
Biskuitteig					
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180–190	10–15	1	200–220
Wasserbiskuit	1	150–160	30–45	1	150–160
Obsttortenboden	1	150–160	25–35	1	160–170

Backtabelle oder

Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Hefeteig					
Blechkuchen mit Streuseln (z. B. Apfelstreusel)					
1 Blech	1	160–170	45–55	1	180–200
2 Bleche	1 + 3	160–170	60–70	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag (z. B. Rahmguss)	1	160–170	50–60	1	180–190
Hefezopf (500 Gramm Mehl)	1	160–170	40–50	1	180–190
Kuchen in runder Form	1	160–170	40–50	1	170–180
Kuchen in hoher Form	1	160–170	40–50	1	170–180
Kleingebäck					
Baiser	1	80–100	120–140	1	70– 80
Blätterteig (vorheizen)	1	180–200	25–35	1	200–220
Brandteig (vorheizen)	1	180–190	30–40	1	200–220
Spritzgebäck					
1 Blech	1	140–150	30–45	1	150–160
2 Bleche	1 + 3	140–150	30–45	–	–
Rührteig (Small Cakes)	1	150–160	30–40	1	160–170
Pikantes					
Auflauf aus rohen Zutaten	1	170–180	60–75	1	190–200
Pizza	1	180–190	25–45	1	210–230
Quiche (vorheizen)	1	180–190	40–50	1	190–210
Brot 1 kg (vorheizen)					
anbacken	1	220	10–15	1	240
fertigbacken	1	180	40–45	1	200

Ober- und Unterhitze

1. Funktionswähler auf .

2. Temperaturwähler einstellen.

Braten in den **kalten** Backofen einschieben (Vorheizen nicht notwendig – Energieeinsparung).

Braten im offenen Geschirr:

Die Bratpfanne bzw. das Bratgeschirr wird mit Wasser ausgespült und das Fleisch eingelegt. Die Einschubhöhe richtet sich nach der Größe und Höhe des Bratens.

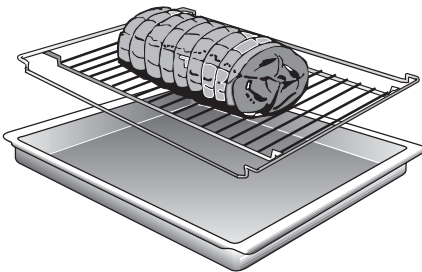
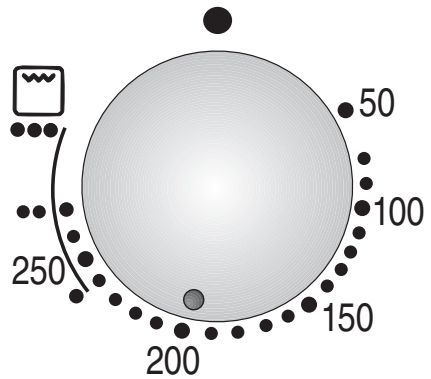
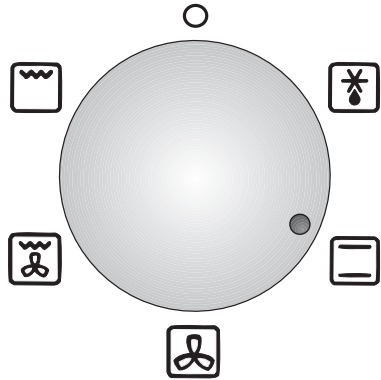
Braten im geschlossenen Geschirr:

Das Fleisch in einen Bratentopf legen, mit einem passenden Deckel abdecken und auf dem Rost in den Backofen einschieben. Die Backofentemperatur ca. 20–30° C höher einstellen.

Nur Bratengeschirr mit hitzebeständigen Griffen verwenden, z. B. Email- oder Gussbräter.

Geflügel immer ganz aufgetaut zubereiten. Vorher die Innereien entfernen und das Geflügel gut säubern.


Nach Ablauf der Bratzeit den Braten ca. 5 Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen lassen.



Hinweise:

- Braten im offenen Geschirr auf dem Rost.
- Einschubhöhe 1**
hohe, kompakte Fleischstücke = längere Bratzeit, niedrigere Temperatur.
flache Fleischstücke = kürzere Bratzeit, höhere Temperatur.
- Die Bratzeit ändert sich nicht wesentlich, wenn Sie **zwei etwa gleich große Stücke** von der selben Fleischart gleichzeitig braten.
- Alle Tabellenangaben sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Brattabelle


Bratgut	Bratdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Schwein Braten mit Schwarte 2 kg (z. B. Schulter oder Haxe) Braten / Rollbraten Kasseler Schweinefilet Hackbraten 750 Gramm	 140 – 160 90 – 120 70 – 80 40 – 50 60 – 70	 1 1 1 1 1	 180 – 200 180 – 200 180 – 200 200 – 220 180 – 200
Rind Filet Roastbeef (rosa)	 45 – 65 35 – 45	 1 1	 190 – 210 190 – 210
Kalb Braten/ -brust Haxe	 90 – 120 100 – 130	 1 1	 180 – 200 190 – 210
Lamm Keule Rücken	 70 – 110 90 – 120	 1 1	 190 – 210 190 – 210
Geflügel Hähnchen 1 kg Ente 2 – 2,5 kg Gans 3 kg	 60 – 70 90 – 120 130 – 170	 1 1 1	 190 – 210 180 – 190 160 – 180
Wild Rehrücken Rehbraten Schwein-/ Hirschbraten	 80 – 100 90 – 120 100 – 120	 1 1 1	 190 – 210 180 – 200 180 – 200
Fische im Ganzen 1,0 kg	 40 – 50	 1	 180 – 200

Für Geflügel und größere Fleischstücke.

- ! **Umluftgrillen immer bei geschlossener Backofentür.**

- Wenden des Grillgutes ist beim Umluftgrillen nicht erforderlich.

Ausnahme: Geflügel muss nach der Hälfte der Garzeit einmal gewendet werden.

1. **Funktionswähler** auf .
2. **Temperaturwähler** einstellen, je nach Fleischart und Größe des Bratens zwischen **160** und **220**.

Grillen auf dem Rost:

- Rost** mit Grillgut in die entsprechende Einschubhöhe einsetzen.
- Legen Sie den Rost in die Universalpfanne ein und schieben sie gemeinsam in die Einschubhöhe **1** ein.
- Dunkles Fleisch** – z. B. vom Rind, Wild und Hammel – bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb, Schwein und Geflügel.
- Helles Fleisch und Fischfilet** sind oft an der Oberfläche nur hellbraun aber innen gar und saftig.
- Mehrere Fleischstücke können gleichzeitig gegrillt werden, z. B. 2 Hähnchen, 2 Haxen oder 2 Rollbraten.
- Bei **großen** oder **mehreren** Fleischstücken gilt grundsätzlich: **niedrigere Temperatur, dafür längere Grillzeit.**

Hinweis: Beim **Umluftgrillen** werden Grill und Gebläse abwechselnd ein- und ausgeschaltet.

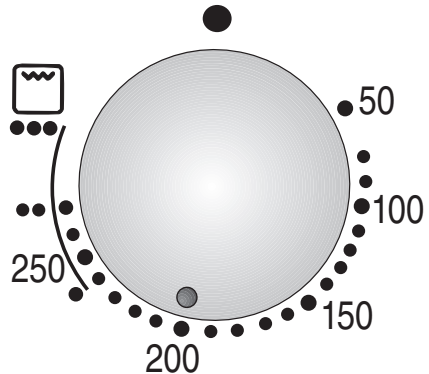
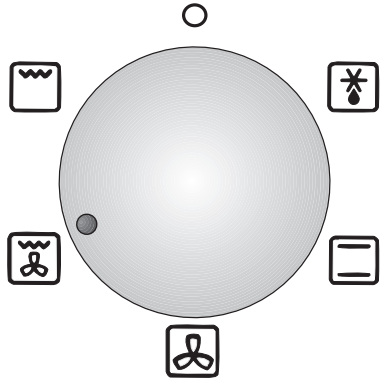


Tabelle zum Umluftgrillen


Hinweis:

- Alle Tabellenangaben sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Fleischart	Gewicht	Einschubhöhe für den Rost	Temperaturbereich in °C	Grillzeit in Min.	Tipps
Schwein Braten mit Schwarte	2 kg	1	170–190	140–150	Bei besonders fetten Braten die niedrigere Temperatur wählen. Schwarte kreuzweise einschneiden.
Geflügel Halbe Hähnchen 1–3 Stück	ca. 0,4 kg/ Stück	2	190–210	40– 50	Nach etwa der Hälfte der Zeit einmal wenden; bestreichen mit Butter oder Salzwasser
Ganze Hähnchen 1–3 Stück	ca. 1 kg/ Stück	1	190–210	60– 70	
Ente	2–2,5 kg	1	160–170	90–110	
Gans	3 kg	1	150–160	130–160	Die Gans kann auch mit Füllung gegrillt werden. Einmal wenden.

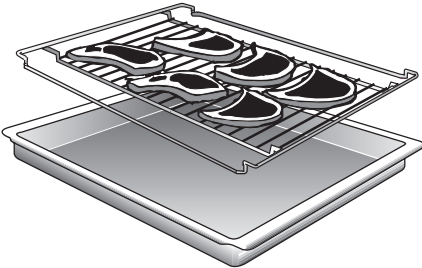
- ! Beim Grillen ist Vorsicht geboten.
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

- ! Grillen bei geschlossener Backofentür.

1. Funktionswähler auf .
2. Temperaturwähler einstellen.
Grillstufen • • • • •

Grillen: (nur mit Rost und Universalpfanne)

- Rost** nach Bedarf mit Öl bestreichen.
- Grillgut** mit Küchenpapier trocken tupfen und würzen (nicht salzen).
- Rost** mit Grillgut in die entsprechende Einschubhöhe einsetzen.
- Universalpfanne** immer in die Einschubhöhe 1 einsetzen.



- Durch **Drehen des gewölbten Rostes** kann die Einschubhöhe fein abgestimmt werden (Zwischenhöhen).
- Fleisch** bis 3 cm Dicke (Steak englische Art) in Einschubhöhe **3**.
- Wurstchen** in Einschubhöhe **2** oder **3**.
- Fisch** (Forellen) oder **dickes Fleisch** durchgegart in Einschubhöhe **2**.

Richtwerte für die Grillzeiten: (Beispiele)

Fleisch ganz durchgegart 6-8 Min. je Seite,

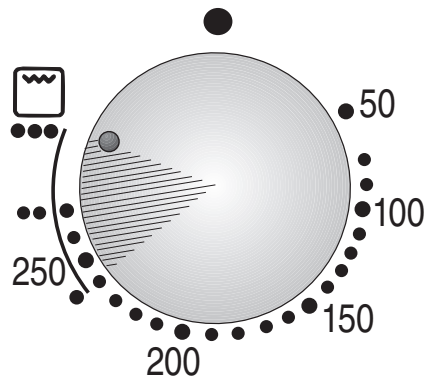
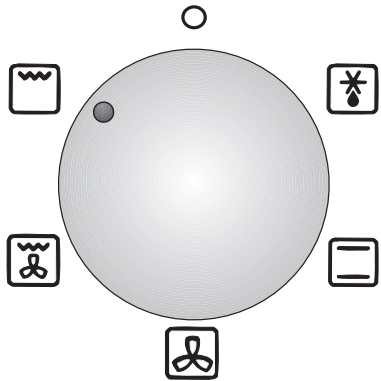
Fleisch innen rosa 4-6 Min. je Seite,

Fisch in Scheiben jeweils 6-8 Min. je Seite,

Forellen 6-10 Min. je Seite,

Würste 3-5 Min. je Seite.

Hinweis: Schaltet sich der Grill automatisch aus, ist die gewünschte Temperatur erreicht. Der Grill schaltet sich nach kurzer Zeit wieder ein.



Grilltabelle

Hinweise:

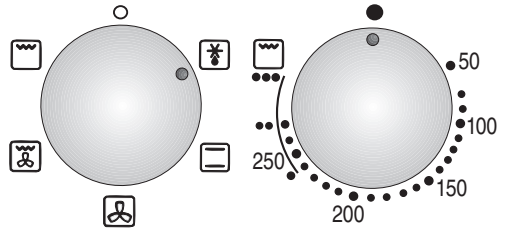
- Die **Universalpfanne** immer in die Einschubhöhe **1** einsetzen.
- Alle Tabellenangaben sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Gericht	Einschubhöhe	Grillstufe	Seite	Grillzeiten in Minuten
Schwein				
Filetsteaks	3	●●●	1. Seite	8–11
			2. Seite	4–6
Schweine-nackensteaks	3	●● bis ●●●	1. Seite	10–13
			2. Seite	7–10
Bratwürste	2–3	●● bis ●●●	1. Seite	7–10
			2. Seite	5–7
Rind				
Filetsteaks	3	●●●	1. Seite	10–13
			2. Seite	4–7
Tournedos	3	●●●	1. Seite	8–11
			2. Seite	4–6
Toast				
in Scheiben	3	●●●	1. Seite	4 ¹ / ₂ –5 ¹ / ₂
			2. Seite	¹ / ₂ –1 ¹ / ₂
mit Belag	2–3	● bis ●●	–	8–12
Fisch				
Kleine Fische (250–300 Gramm)	2	● bis ●●	1. Seite	12–15
			2. Seite	5–10

Auftaustufe (ohne Temperatur)

1. Funktionswähler auf .

- Für empfindliches Gefriergut wie Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- bzw. Zuckerglasuren, Früchte, Sülze und dgl. Einschubhöhe 1.
- Gefriergut im Gefäß (z. B. Porzellan-schalen) auf den Rost stellen.

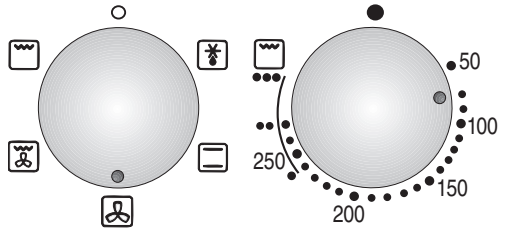


Heißluft mit Temperatur:

1. Funktionswähler auf .

2. Temperaturwähler einstellen.

- Hähnchen, Wurst und Fleisch in Folie, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck:** Einschubhöhe 1.
Backofentemperaturwähler auf 50 bis 70.
- Dörren von Obst, Erwärmen oder Warmhalten von Speisen:**
Einschubhöhe 1.
Temperaturwähler auf 70 bis 90.



Fertigmenüs:

- Alufolienverpackung nicht öffnen bzw. in geschlossenem Gefäß auftauen.
Backofen-Temperaturwähler auf 160 – 180 stellen (speisefertig nach 30 bis 40 Minuten).
- Einschubhöhe 1.

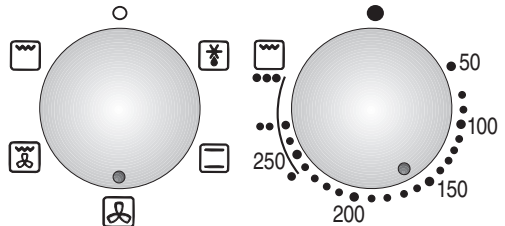



Tabelle Auftauen / Dörren

Hinweis:

- Alle Tabellenangaben sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Auftauen:

Gefriergut	Einschubhöhe	Temperaturbereich in °C	Auftauzeit in Minuten
Empfindliches Gefriergut wie Sahne- und Buttercreme-Torten ¹⁾ Torten mit Schokolade- bzw. Zuckerglasuren ¹⁾ Früchte (Himbeeren) ²⁾ Sülze ²⁾ , Käse, Wurst	1	Funktion  wählen. (Ohne Temperaturschaltung)	einzelne Tortenstücke 30– 40 ganze oder halbe Torten 80– 100 35– 40 90– 100
Kleine Fleischstücke z. B. Steaks, Koteletts und dgl.	1	50– 70	60– 70
Hähnchen in Folie ¹⁾ , 800–900 g Brötchen ¹⁾ Brot, 1 kg ¹⁾ Kuchen (Napfkuchen) ¹⁾	1	60– 80	70– 80 10– 15 70– 90 70– 90
Fertigmenüs	1	170– 190	30– 40

¹⁾ auf den Rost stellen bzw. legen

²⁾ in flache Schale oder Teller geben und auf den Rost stellen

Dörren:

Dörrgut, Menge	Einschubhöhe	Temperaturbereich in °C	Dörrzeit
Apfelringe, 600 g	1 + 3	ca. 50	6– 8 Stunden
Birnenspalten, ca. 800 g	1 + 3	ca. 50	9– 11 Stunden
Zwetschgen oder Pflaumen, ca. 1,5 kg	1 + 3	70– 100	9– 12 Stunden
Bananen, 300 g	1 + 3	ca. 50	8– 10 Stunden
Champignons, 800 g	1 + 3	50– 60	7– 9 Stunden
Küchenkräuter, 400 g (gebündelt)	1	50– 60	3– 5 Stunden

Tipps und Tricks

Zum Backen:

Der Formkuchen ist unten zu hell.

Schieben Sie Backformen nicht auf dem Backblech sondern auf dem Rost ein.

Kuchen oder Gebäck sind unten zu dunkel.

Stellen Sie die Backofentemperatur etwas niedriger ein, überprüfen Sie die Einschubhöhe.

Der Kuchen ist zu trocken.

Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. Wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.

Der Kuchen ist innen glitschig, teigig, oder das Fleisch innen nicht gar.

Stellen Sie die Back- oder Brattemperatur etwas niedriger ein.
Merke: Back- oder Bratzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Back- oder Bratzeit etwas länger wählen, Kuchenteig länger gehen lassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben.

Bei sehr feuchtem Back- und Bratgut z. B. Obstkuchen oder mit Wasser zubereitetem Braten entsteht viel Wasserdampf im Backofen, der sich an der Backofentür niederschlägt und eventuell zum Abtropfen von Wasser auf den Boden oder die Einbaumöbel führt.

Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Back- oder Bratzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.

Zum Energie sparen:

Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist.

Dunkle Backformen nehmen die Hitze besser auf.

Nachwärme: Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen 5–10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten.

Reinigen und Pflegen

Wichtige Hinweise:

- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine kratzenden Gegenstände.
- Kratzen Sie eingebrannte Speiserückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.
- Verwenden Sie Spezialreiniger (z. B. Sprays) nicht für Aluminium- und Kunststoffteile.

Edelstahlfront:


- Bei Verwendung von handelsüblichen Edelstahlreinigern kann die Bedruckung angegriffen werden.
- Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.
- Tragen Sie **handelsübliche Spülmittel** auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.

Email und Glas:

- Verwenden Sie zum Reinigen heiße Spüllauge.
- Zum Reinigen der Backofenfront (hinter der Backofentür) sollten Sie die Backofentürdichtung aushängen.

Backofen:

- Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen. Verschmutzungen brennen beim nächsten Aufheizen ein. Nach dem Einbrennen lassen sich die Verschmutzungen nur noch schwer entfernen.
- Beim Arbeiten mit Heißluft ist die Verschmutzung geringer, als bei den anderen Heizsystemen.

 Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr (Bräter).
- Waschen Sie den Backofen bei geringer Verschmutzung in warmem Zustand mit heißer Spüllauge aus.
- Lassen Sie den Backofen zum Trocknen geöffnet.

Backofentürscheibe:

- Die Innenscheibe der Backofentür hat zum Absenken der Temperatur eine Beschichtung zur Reflektion der Wärme.
- Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Bei geöffneter Backofentür kann diese Beschichtung wie ein heller Belag wirken. Das ist technisch bedingt und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

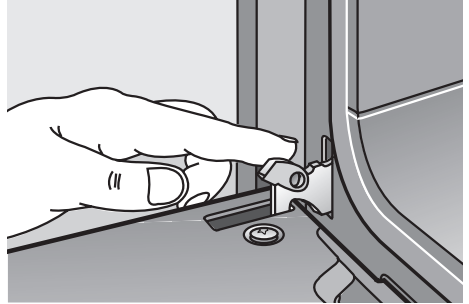
Reinigen und Pflegen

Backofen:

Backofentür

Aushängen:

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz auf.
3. Stellen Sie die Backofentür hoch (schräg) und nehmen Sie diese nach vorne ab.



Einhängen:

1. Setzen Sie beide Scharniere in die Halterungen links und rechts ein und schwenken Sie die Backofentür nach unten.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts zu.
3. Schließen Sie die Backofentür.

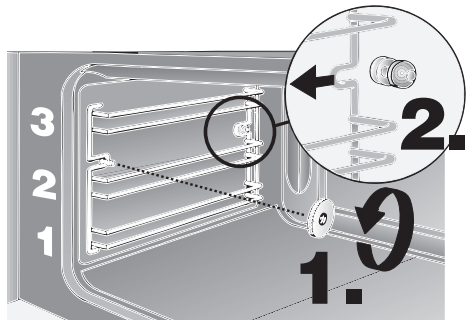


Backofenbeleuchtung einschalten:

- Drehen Sie den Funktionswähler auf eine beliebige Stellung.

Einhängegitter abnehmen:

1. Drehen Sie die Rändelschrauben links und rechts heraus.
2. Nehmen Sie die Eihängegitter vorsichtig heraus.



Störungen und Reparaturen

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

Achtung: Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen. Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

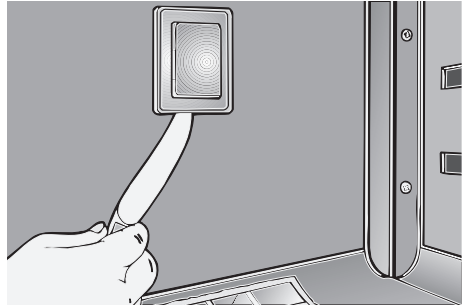
E-Nr.	FD
-------	----

Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild. Das Geräteschild finden Sie hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.

Austauschen der Backofenlampe:

Achtung: Gerät stromlos machen!

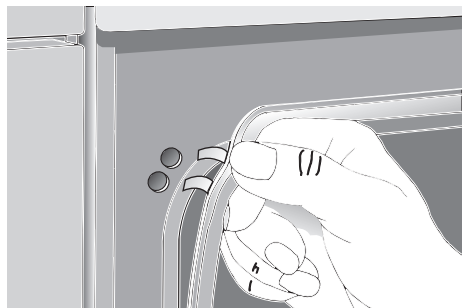
1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab. Dazu fassen Sie mit einem Messer, oder ähnlichem, zwischen das Glas und dem Halterahmen.
3. Lampe ersetzen.
 - Typ Glühlampe E 14, 230–240 Volt, 25 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
 - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.



Austauschen der Backofen-Türdichtung:

Nehmen Sie die defekte Backofen-Türdichtung durch einfaches Aushängen ab.

- Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.



Was ist wenn?

Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps.

Grundsätzlicher Hinweis:

Arbeiten an der Geräte Elektrik dürfen nur von einem Fachmann ausgeführt werden. Vor Beginn solcher Arbeiten muss das Gerät unbedingt stromlos gemacht werden: Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

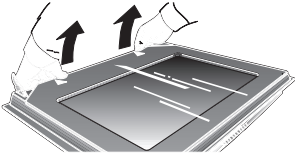
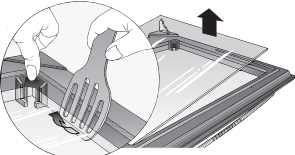
was ist ...	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z. B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
... wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut	Einbau überprüfen.
... wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert?	Elektronikuhr ist auf Zeitschaltautomatik eingestellt.	Elektronikuhr auf Betrieb ohne Zeitschaltautomatik einstellen: 1. Betriebszeit-Dauer (☒) auf 0:00 zurückstellen. 2. Die Taste (☒) drücken.
... wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert und die Elektronikuhr blinkend 0:00 anzeigt?	Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.	Tageszeit neu einstellen.
... wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z. B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.
... wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Rost und Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost über Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
... wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenem Temperaturunterschied.	Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.
... wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?	Normale Erscheinung z. B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten.	Backofentür während des Backens ab und zu kurz öffnen, Kondenswasser nach dem Betrieb aufwischen.
... wenn emaillierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleischsaft.	Nicht möglich.
... wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind?	Normale Verschmutzung  	Backofentür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen. Türglas neben den Scharnieren anfassen, nach oben austrasten und abnehmen. Bei Türen mit 3 Scheiben: Innentürglas an den Eckstücken austrasten und z. B. mit einem Bratenwender aus Kunststoff oder Holz anheben. Montage nach dem Reinigen: Innentürglas einsetzen und einrasten. Türglas einhängen und durch Drücken neben den Scharnieren einrasten.

Table of Contents

	Page		Page
Important Information		Cleaning and Care	
<input type="checkbox"/> Notes on disposal	32	<input type="checkbox"/> Important cleaning basics	55
<input type="checkbox"/> Before connecting your new appliance	32	<input type="checkbox"/> Enamel and glass	55
<input type="checkbox"/> Appliance safety considerations	33	<input type="checkbox"/> Stainless steel front	55
Introducing: Your New Cooker		<input type="checkbox"/> Oven interior	55
<input type="checkbox"/> Control panel overview	34	<input type="checkbox"/> Removing/installing the oven door	56
<input type="checkbox"/> Accessories	35	<input type="checkbox"/> Removing the suspend grids	56
<input type="checkbox"/> Slide-in levels	35	Service and Repair Information	57
Before Using Your Appliance for the First Time		Trouble-shooting Guide	58
<input type="checkbox"/> Preliminary cleaning	36		
<input type="checkbox"/> Initial burn-in	36		
Electronic clock			
<input type="checkbox"/> Setting the time of day	36		
<input type="checkbox"/> Special functions	36		
<input type="checkbox"/> Information	36		
<input type="checkbox"/> Minute timer	37		
<input type="checkbox"/> Automatic timer	38+39		
Baking and Roasting			
<input type="checkbox"/> Description of Oven Features	40		
<input type="checkbox"/> Switching the oven ON and OFF	41		
<input type="checkbox"/> Baking	42–45		
<input type="checkbox"/> Roasting	46+47		
<input type="checkbox"/> Circulating air grilling	48+49		
Grilling	50+51		
Thawing / Drying / Heating	52+53		
Cooking Tips and Helpful Hints	54		

Notes on disposal

- ❑ Old appliances still have some residual value. An environment-friendly method of disposal will ensure that valuable raw materials can be recovered and used again.
Before you dispose of your old appliance, make sure that it has been rendered inoperable.


- ❑ Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environment-friendly and suitable for recycling. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Up-to-date information concerning options for disposing of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local government office.

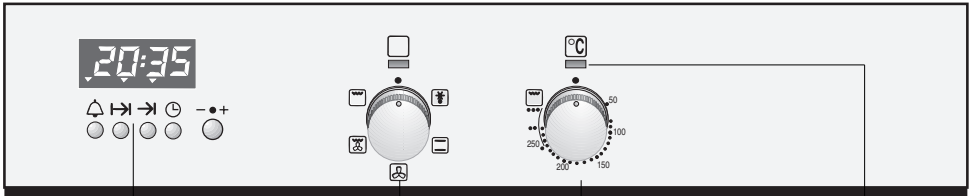
Before connecting your new appliance

- ❑ Before using your new appliance, please read these Instructions for Use carefully. They contain important information concerning your personal safety as well as on use and care of the appliance.
- ❑ The Instructions for Use apply to several versions of this appliance. Accordingly, you may find descriptions of individual features that do not apply to your specific appliance.
- ❑ Please keep the operating and installation instructions in a safe place; this important documentation may also be of use to a possible subsequent owner.
- ❑ Do not use the appliance if it is damaged in any way.
- ❑ Installation and connection of the appliance should be performed according to the instructions and connection diagram provided, and should be entrusted to a licensed specialist. In the event of a damage that occurs as a result of improper connection, the warranty will be void.
- ❑ Our appliances meet the applicable safety regulations for electrical appliances. Repairs may be performed only by customer service engineers trained by the manufacturer. Inexpert repairs may entail serious injury to you, the user.

Appliance safety considerations

- The appliance should only be used for the preparation of food.
- The surfaces of heating and cooking appliances get hot during operation. The interior oven walls and the heating elements get extremely hot. Always keep children away from the appliance.
- Never leave the appliance unattended when cooking with fat or oil. They can catch fire if overheated.
- Clean the oven regularly. Fatty or oily remnants could ignite when the oven is switched on.
- Make sure that the power cord never comes into contact with the hotplates, and does not get caught in the hot oven door. The plastic insulation could melt.
- In the case of a defect, switch off (or remove) the mains fuse in the building electrical system.
- Do not store combustible items in the oven. They could ignite if the oven is switched on accidentally.
- Do not clean the oven with steam or high-pressure cleaners.
- If using hot air , do not place greaseproof paper loosely in the oven (e.g. when heating the oven). The hot-air fan could draw in the paper which may damage the heater and fan.
- Do not insert a baking sheet at the bottom of the oven, or cover it with aluminium foil, because a heat build-up would result. Roasting and baking times would change, and the enamel would be damaged.
- Never pour water directly into the hot oven. Damage to the enamel could result.
- Fruit juices dripping from the baking sheet leave spots that cannot be removed later. For baking, use the deeper universal baking pan.
- Never stand or sit on the open oven door.
- The oven door must close properly. Keep the door sealing surfaces clean.

Introducing: Your new Cooker



Electronic clock

Function selector with control lamp

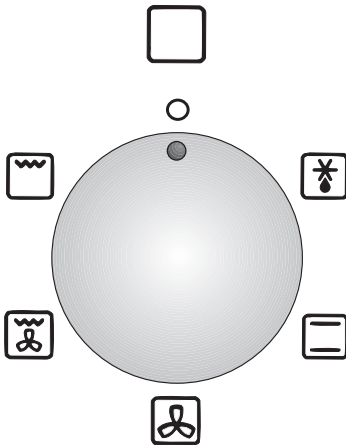
Temperature selector

Oven temperature control lamp

The control panel:

- The switches are retractable.
- To engage and disengage, depress the switch, making sure that it is in OFF position.

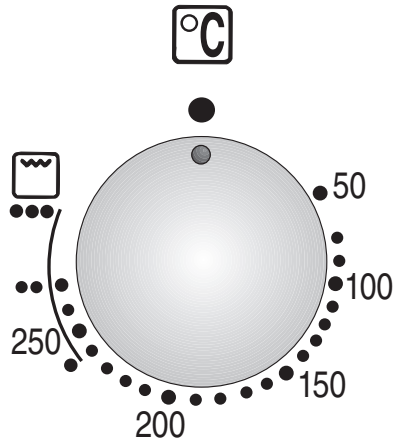
Function selector



Settings:

- "Defrost" setting
- top/bottom heat
- hot air
- Circulating air grilling
- Grilling

Temperature selector



Settings:

- 50–275** Temperature in °C
- Grill stages

Introducing: Your new Cooker

Accessories

- Your appliance is supplied with:

1 Baking tray, aluminium
1 Wire shelf
1 Universal pan

- The following accessories can be obtained from a specialist dealer:

Order no.

	Order no.
Baking tray, aluminium	HZ 51000
Wire shelf, high/low	HZ 51410
Wire shelf, close mesh	HZ 51420

Note:

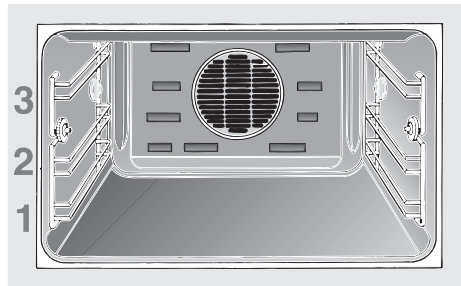
- The baking tray or universal pan may distort while the oven is operating. This is caused by major temperature differences on the utensil. These differences may occur if only one part of the utensil was covered or if deep-frozen food, e. g. pizza, was placed on the utensil.

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

Slide-in levels

- Your oven features 3 slide-in levels. The slide-in levels are counted from bottom to top. The numbers are marked in the oven.

⚠ When using **hot-air baking or roasting, do not use slide-in level »2«**, in order not to block air circulation.



Before Using Your Appliance for the First Time

Preliminary cleaning:

1. Clean the appliance exterior with a soft moistened cloth.
2. Clean the oven and the accessories with a hot detergent solution.

Initial burn-in


1. Heat the empty oven for approx. 30 minutes.
Select top and bottom heat at a setting of 240° C.
During the initial burn-in phase, please open the kitchen windows to dissipate unpleasant odours.

Electronic clock

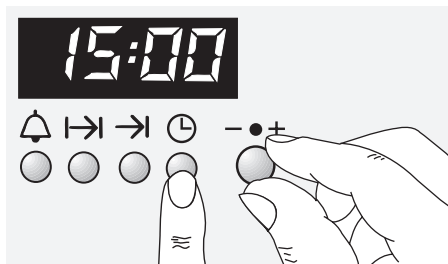
Time of day

- Before you use your appliance for the first time, it is necessary to set the current time on the electronic timer.
- After connecting to the mains, or after a power failure, the display **0:00** will blink.

Setting the time:



Press the  button and set the current time with the rotary knob (e.g. **15:00**).

Note: The time cannot be set if an automatic function is active (see Electronic clock for cancelling automatic function).



Special functions


Masking out the display:

1. Press the  button for 4 seconds.
The display then goes blank and the time continues running in the background.
2. To switch on the display, briefly press the  button.

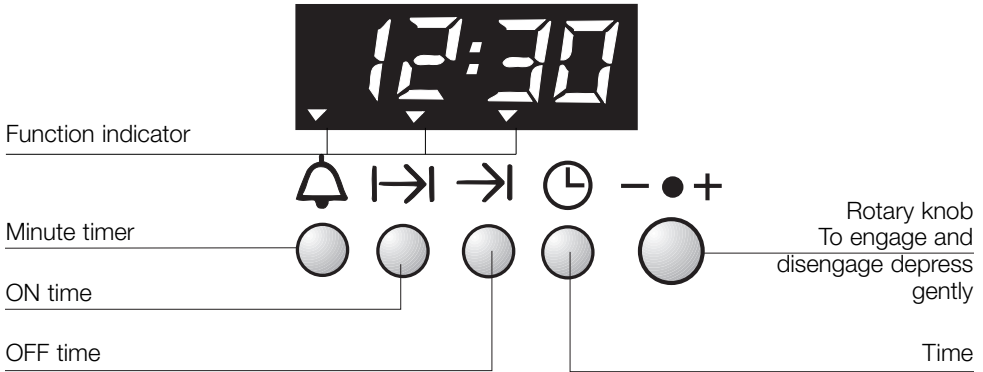
Dimming the display:

- Between 22.00 and 6.00 the display is automatically dimmed.

Note:

- The automatic timer is best used with dishes which require little attention.
- The minute timer and OFF time can be pre-programmed up to a max. 24 hours.
- The settings can be displayed at any time by pressing the relevant button.
- To cancel the preset time:
Press the  button and reset the time to **0:00**.

Electronic clock

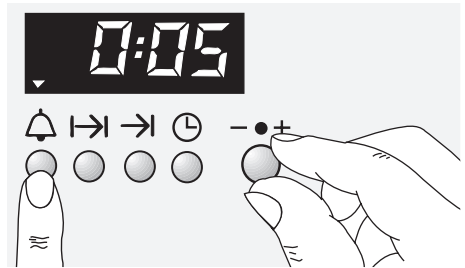


- ❑ The electronic clock can be operated with one hand; after pressing the button, set the time with the rotary knob. Adjustments can be made for as long as the display flashes (4 seconds).
- ❑ **Setting the time:**
See section "Before using your appliance for the first time".

Minute timer:

1. Press the button and set the cooking time (e.g. 5 minutes).
When the timer switches on, the remaining time is displayed.
2. If you want to display the current time, press the button.
3. When the time has elapsed, a signal is emitted and the arrow display flashes.
To stop the signal, press the button.





Setting the timer:



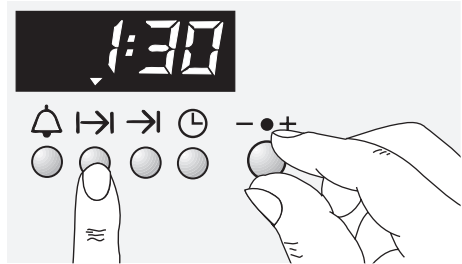
Automatic timer

- You can switch the oven on and off via the electronic clock.

Automatic switch off:






- If you wish to bake or roast food immediately, it is only necessary to set the ON time.
 1. Select the heating system and the oven temperature.
 2. Press the  button and set the ON time with the rotary knob (e.g. 1 hour and 30 minutes).
When the ON time has been set, the current time is displayed.
The ▼ displayed above the  button indicates automatic mode.
 3. When the time has elapsed (e.g. 1 hour and 30 minutes), a signal is emitted and the ▼ flashes. The oven is automatically switched off. To stop the signal, press the  button.
 4. Switch the oven off.
 5. To end automatic mode, press the  button again.

Setting the ON time:





Electronic clock

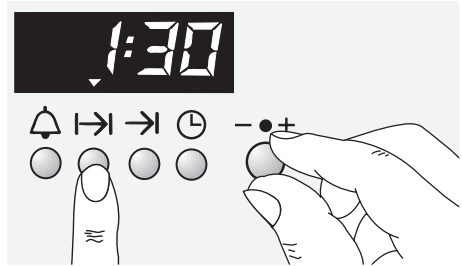
Automatic switch on and switch off:

- If the food is to be baked or roasted later on, both the ON time and OFF time must be set.
- 1. Select the heating system and the oven temperature. When the settings have been made, the current time is displayed.
- 2. Press the  button and set the ON time with the rotary knob (e.g. 1 hour and 30 minutes).
- 3. Press the  button and set the OFF time with the rotary knob. The ▼ displayed above the  button indicates automatic mode (e.g. 12:30).
- 4. The oven is automatically switched on and off at the preset times (e.g. 11:00 and 12:30).
- 5. When the time has expired, a signal is emitted and the ▼ flashes. To stop the signal, press the  button.
- 6. Switch the oven off.
- 7. To end automatic mode, press the  button.

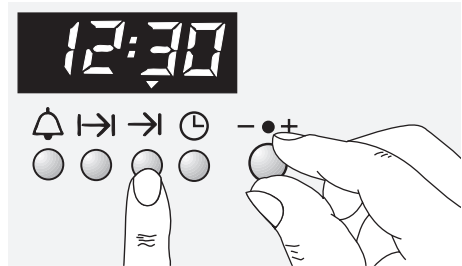
Checking, correcting and cancelling settings:

1. To check your settings, press the  or  button.
2. If required, correct the settings with the rotary knob.
3. If you want to cancel your settings, turn the set time back to 0:00 and switch the oven off.

Setting the ON time:



Setting the OFF time:



Description of Oven Features

"Defrost" setting

Without temperature.

Recommended for delicate bakeware only (i.e., whipped-cream gateaus).

Top and bottom heat

The heat is generated through radiators situated above and below in the oven and transmitted to the food being baked and cooked by radiation.

- Particularly suited for roasting and baking on one level, for sensitive baked goods and lean meat cuts and bread.

- **Use only one insertion level.**

We recommend:

Insertion level 1 or 2.

- For further details see baking and roasting tables.

Hot air

The hot air in the oven is circulated by a blower located in the rear wall of the oven, which causes a particularly good heat transmission to the food being baked and roasted.

- Particularly suited for thawing and baking also simultaneously at several levels.
- Ideally usable for certain baked goods like Pizza, yeast twist or cream puffs.
- Do not use insertion level **2**, to avoid impairing the air circulation.

Circulating air grilling

The combination between grill and blower.

- Particularly suited for grilling fat meat cuts and poultry.
- Circulating air grilling with closed oven door (energy-saving).

- **Use only one insertion level.**

We recommend:

Insertion level 1 or 2.

- For further details see roasting tables.

Grill

The heat is generated by the radiator and transmitted to the food being grilled by radiation.

- Particularly suited for flat grilled foods like chops, steaks or toast.
- Grilling with closed oven door (energy-saving).

- **Use only one insertion level.**

We recommend:

Insertion level 2 or 3.

- For further details see grilling table.

Switching the Oven ON and OFF

Before switching on your oven, you should decide which heating system you wish to use.

Switching the oven ON:

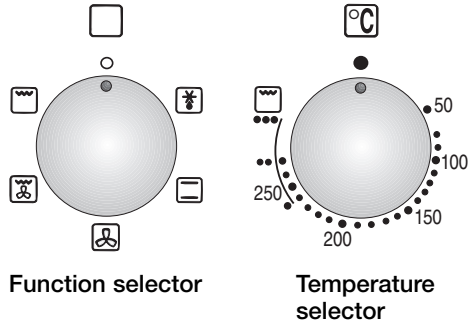
1. Use the function selector to determine the desired system.
 2. Set the temperature control knob to the desired temperature (see baking and roasting table).
- The selected temperature will be controlled automatically.
 - The red oven temperature control lamp illuminates when the oven is first switched on, and extinguishes when the required temperature has been reached.

Switching the oven OFF:


To switch the oven OFF, turn both the temperature selector and function selector to the »0« position.

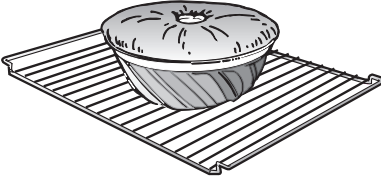
Note:

- The appliance features a cooling fan which runs until the oven has cooled down.



Top and bottom heat

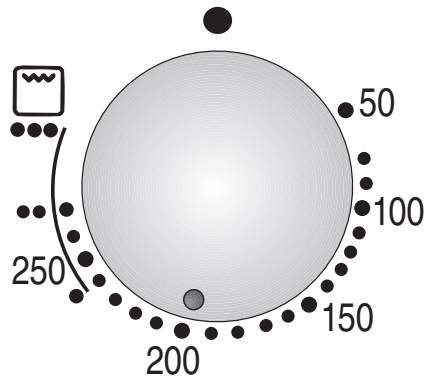
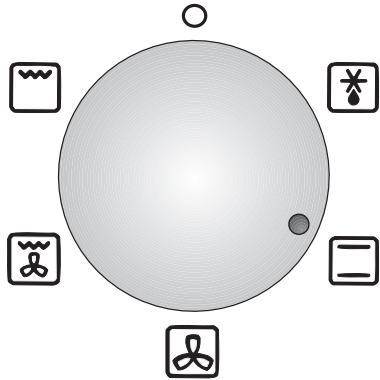
1. Set **Function selector** to .
 2. Set **temperature selector**.
- We recommend dark browning forms.**
 - The browning result** can be influenced by changing the insertion level heights.




- Always place **baking sheets in the middle** of the grate.
- Cakes and biscuits** can be placed in the cold or warm oven.
- If the oven is preheated**, the baking times are shortened by around 5 minutes.
- Bevel of the baking sheet must always face the oven door.
- Always shove baking sheet up to the stop.

Tips:

- If a cake falls during baking or after it is taken out, use less liquid next time, set the temperature lower and possibly select a longer baking time.
- Cake too dark on the bottom:** Check insertion height. Shorten baking time, possibly select a lower temperature.
- Cake too light on the bottom:** Check insertion height, possibly select lower temperature and lengthen baking time and use a black baking sheet if you did not do so before.

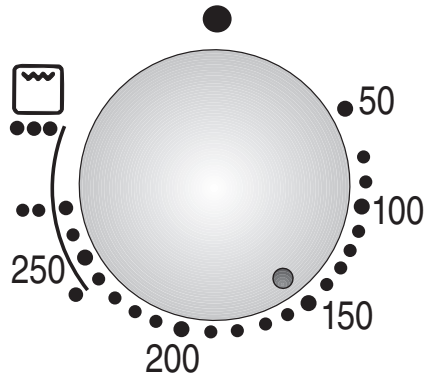
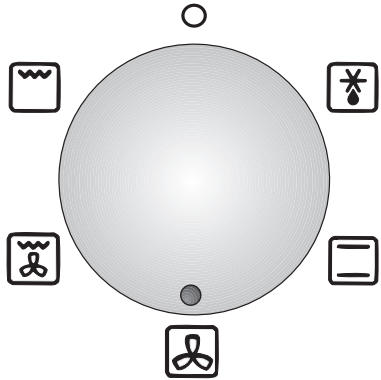


Hot air system

1. Set **Function selector** to .
2. Set **temperature selector**.
 - As a rule, preheating is not necessary.
 - Depending on what is being baked, you can bake on up to 2 baking this at one time. For this, selected insertion level **1** and **3**. No problems arise even if you use a great variety of baking or roasting utensils.


Attention!



- If you use hot air, a **temperature setting** 20 to 30 degrees lower can be selected, compared to top and bottom heating.
- The lower temperature always produces more uniform browning.
- The bevel of the baking sheet** must always face the oven door.
- Shove **baking sheets** always up to the stop.
- Always place **baking sheets** on the middle of the grate.
- For cake in tins:**
Insertion level **1**.
- For flat cakes, fruit cakes, biscuits, pizza** and the like:
Insertion level **1**.
- 2 sheets:**
Insertion level **1** and **3**.





Baking table or

Note:


-  All figures indicated in the table are recommended values only and may vary depending on the quality of the food.

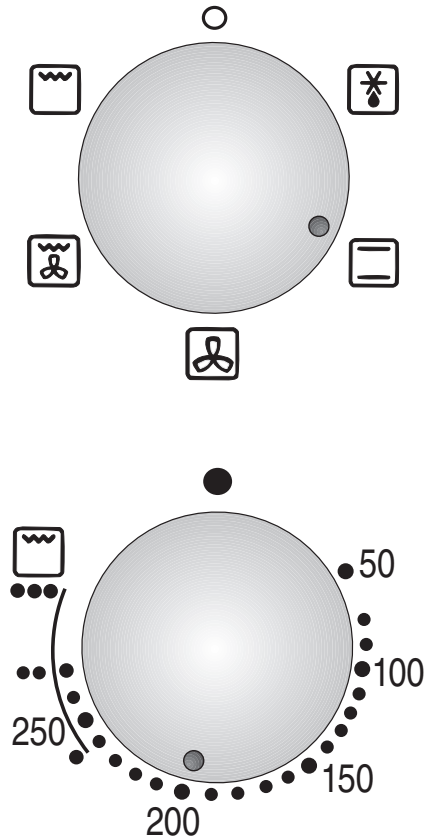
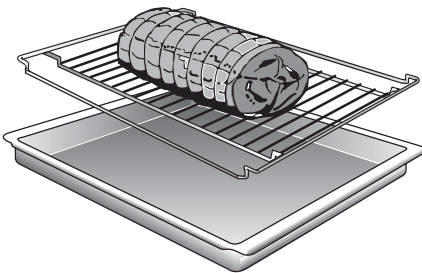
Type of cakes and pastries	Hot air 		baking time in minutes	Top/bottom heat 	
	Shelf height	Temperature in ° C		Shelf height	Temperature in ° C
Cake mixtures					
Cake on baking sheet with topping					
1 baking sheet (preheat)	1	150–160	30–45	1	180–190
2 baking sheets (preheat)	1 + 3	150–160	35–50	–	–
Square cake	1	150–160	60–80	1	160–170
Round cake	1	150–160	60–80	1	160–170
Tall cake	1	150–160	60–80	1	160–170
Fruit flan base (preheat)	1	150–160	20–35	1	160–170
Short pastry					
Cake on baking sheet with crumble mixture					
1 baking sheet	1	160–170	50–80	1	180–190
2 baking sheets	1 + 3	160–170	65–80	–	–
Cake on baking sheet with moist topping (e.g. cream)	1	150–160	50–90	1	170–180
Cake in tin (e.g. cheesecake)	1	150–160	70–100	1	160–170
Fruit flan base (preheat)	1	150–160	25–35	1	180–190
Sponge mixture					
Swiss roll (preheat)	1	180–190	10–15	1	200–220
Water biscuit	1	150–160	30–45	1	150–160
Fruit flan base	1	150–160	25–35	1	160–170

Baking table  or 

Type of cakes and pastries	Hot air 		baking time in minutes	Top/bottom heat 	
	Shelf height	Temperature in ° C		Shelf height	Temperature in ° C
Yeast dough					
Cake on baking sheet with crumble mixture (e.g. apple crumble)					
1 baking sheet	1	160–170	45–55	1	180–200
2 baking sheets	1 + 3	160–170	60–70	–	–
Cake on baking sheet with moist topping (e.g. cream)					
Plaited bun, 500 grams flour	1	160–170	50–60	1	180–190
Round cake	1	160–170	40–50	1	180–190
Tall cake	1	160–170	40–50	1	170–180
Biscuits					
Meringue	1	80–100	120–140	1	70– 80
Puff pastry (preheat)	1	180–200	25–35	1	200–220
Choux pastry (preheat)	1	180–190	30–40	1	200–220
Viennese whirl					
1 baking sheet	1	140–150	30–45	1	150–160
2 baking sheets	1 + 3	140–150	30–45	–	–
Cake mixtures (Small Cakes)	1	150–160	30–40	1	160–170
Savoury dishes					
Soufflé consisting of raw ingredients	1	170–180	60–75	1	190–200
Pizza	1	180–190	25–45	1	210–230
Quiche (preheat)	1	180–190	40–50	1	190–210
Bread, 1 kg (preheat)					
Start baking	1	220	10–15	1	240
Finish baking	1	180	40–45	1	200

Top and bottom heat

1. Set **Function selector** to .
2. Set **temperatur selector**
 - Shove roast into the cold oven (preheating unnecessary – energy saving –).
 - Roasting in an open vessel:**
Rinse out the roasting pan or the roasting vessel with water and place the meat into it. The insertion level depends on the size and thickness of the roast.
 - Roasting in a closed vessel:**
Place the meat into a roasting pot, cover with a fitting lid, and slide it on the grate into the oven. Set the oven temperature around 20–30° C higher.
 - Use only roasting vessels with heat-resistant handles, for example, enamel, glass or cast-iron roaster.
 - Always prepare poultry only after it has been completely thawed. Remove the entrails beforehand and clean the poultry thoroughly.
 - After the roasting time has expired, leave the roast for around 5 minutes in the switched-off oven.




Roasting table

Note:

- Roast in open casserole dish on wire shelf.
- Shelf height 1**
 large, solid pieces of meat = longer roasting time, lower temperature.
 Flat pieces of meat = shorter roasting time, higher temperature.
- The roasting time does not change considerably if **two approximately equally large pieces** of the same type of meat are roasted simultaneously.
- All figures indicated in the table are recommended values only and may vary depending on the quality of the food.

Roasting table

Type of meat	Roasting time in minutes	top/bottom heat 	
		Shelf height	Temperature in °C
Pork			
Joint with skin, 2 kg (e.g. shoulder or knuckle)	140–160	1	180–200
Joint	90–120	1	180–200
Smoked pork	70–80	1	180–200
Fillet of pork	40–50	1	200–220
Meat loaf, 750 grams	60–70	1	180–200
Beef			
Fillet	45–65	1	190–210
Sirloin (medium-rare)	35–45	1	190–210
Veal			
Joint / breast	90–120	1	180–200
Knuckle	100–130	1	190–210
Lamb			
Leg	70–110	1	190–210
Saddle	90–120	1	190–210
Poultry			
Chicken, 1 kg	60–70	1	190–210
Duck, 2–2,5 kg	90–120	1	180–190
Goose, 3 kg	130–170	1	160–180
Game			
Saddle of venison	80–100	1	190–210
Roast venison	90–120	1	180–200
Roast pork	100–120	1	180–200
Fish, whole, 1 kg	40–50	1	180–200


Circulating air grilling

For poultry and larger meat cuts.

Always grill with circulating air with closed oven door.

- It is not necessary to turn the food being grilled when you use circulating air grilling.

Exception: Poultry must be turned once after half at the cooking time has expired.

- Set **Function selector** to .
- Set **temperature selector** between **160** and **220** depending on the type of meat and its size.

Grilling on the grate:

- Insert **grate** with meat to be grilled into the suitable insertion level.
- Always place **universal drip pan** into the proper insertion level.
- Dark meat** – e. g. from beef, game and mutton – browns more quickly than light meat from veal, pork and poultry.
- Light meat and fish fillet** are often only light brown on the surface, but done and juicy inside.
- Several pieces of meat can be grilled at the same time, e. g. 2 chickens, 2 knuckles or two rolled roasts.
- For **large** or **several** pieces of meat, the following always applies:
lower temperature, and longer grilling time.

Note: With **circulating air grilling**, the blower is alternately switched on and off.

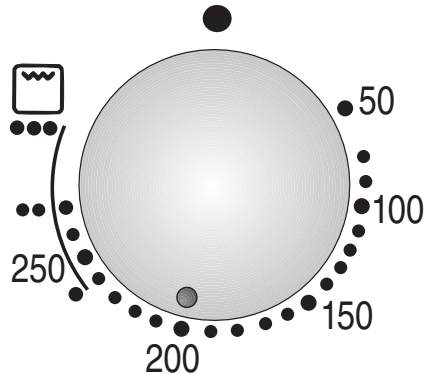
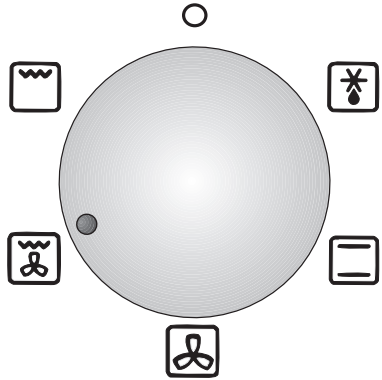


Table for circulating air grilling


Note:

- All figures indicated in the table are recommended values only and may vary depending on the quality of the food.

Type of meat	Weight	Shelf height for wire shelf	Temperature range in °C	Grill time in min.	Tips
Pork					
Joint with skin	2 kg	1	170–190	140–150	If the joint is especially fatty, select a lower temperature. Make crosses in the skin with a knife.
Poultry					
Half chicken 1–3 pieces	Approx. 0.4 kg/piece	2	190–210	40– 50	After approx. half the cooking time, turn once; coat with butter or salt water.
Whole chicken 1–3 pieces	Approx. 1 kg/piece	1	190–210	60– 70	
Duck	2–2,5 kg	1	160–170	90–110	
Goose	3 kg	1	150–160	130–160	Stuffed goose can also be grilled. Turn once.

Grilling

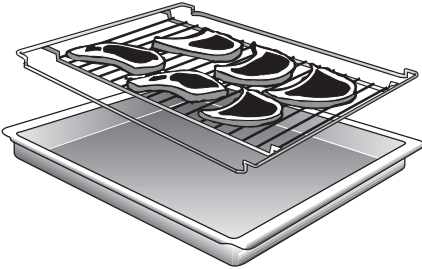
- ! **Be careful when you grill.**
- ! **Always keep children away!**
- ! **Grill with closed door.**

1. Set **Function selector** to .
2. Set **temperature selector**:
Grill stages ● ●● ●●●.

Grilling:

(only with grate and universal drip pan)

- Brush the grate with oil as required.
- Dab off **food to be grilled** dry and spice (do not salt).
- Place **grate** with food to be grilled into the corresponding insertion level.
- Always place **universal drip pan** into the proper insertion level.



- If you **turn over the concave grate**, you can make a fine adjustment of the insertion height (intermediate heights).
- Meat** up to 3 cm thickness (rare steaks) at insertion level **3**.
- Sausages** at insertion level **2** or **3**.
- Fish** (trout) or **thick cuts of meat** well done at insertion level **2**.

Guides for grilling times: (Examples)

Meat well done 6-8 Min. per side,

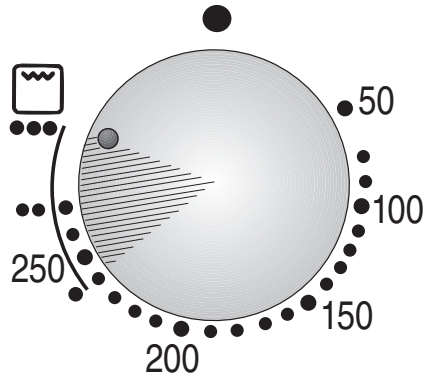
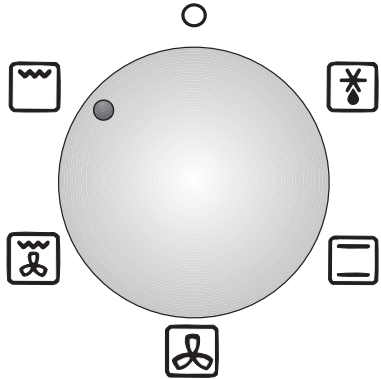
Meat pink inside 4-6 Min. per side,

Fish in slices 6-8 Min. per each side,

Trout 6-10 Min. per side,

Sausages 3-5 Min. per side.

Note: If the grill switches off automatically, the desired temperature has been reached. After a short time, the grill switches on again.



Grill table


Notes:

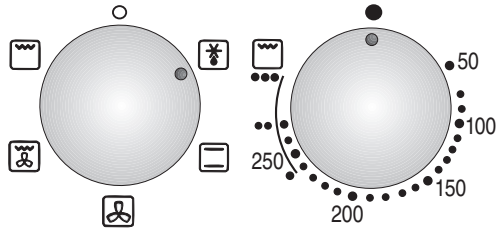
- Always insert the **universal pan** at shelf height **1**.
- All figures indicated in the table are recommended values only and may vary depending on the quality of the food.

Dish	Shelf height	Grill setting	Side	Grilling time in minutes
Pork				
Fillet steak	3	●●●	1st side	8–11
			2nd side	4–6
Neck of pork steak	3	●● – ●●●	1st side	10–13
			2nd side	7–10
Sausage	2–3	●● – ●●●	1st side	7–10
			2nd side	5–7
Beef				
Fillet steak	3	●●●	1st side	10–13
			2nd side	4–7
Tournedos	3	●●●	1st side	8–11
			2nd side	4–6
Toast				
Without topping	3	●●●	1st side	4½–5½
			2nd side	½–1½
With topping	2–3	● – ●●	–	8–12
Fish				
Small fish (250–300 g)	2	● – ●●	1st side	12–15
			2nd side	5–10


”Defrost” setting

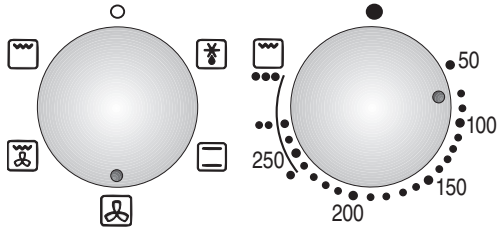
(without temperature):

1. Set **Function selector** to .
- For sensitive frozen food such as cream cakes, butter cakes, cream cakes with chocolate or sugar glazings, fruit, brawn and the like, **1** or **3**.
- Place frozen food in vessel (e. g. porcelain bowl) on the grate.



Hot air system with temperature:

1. Set **Function selector** to .
2. Set **temperature selector**.
- Fryingens, sausages and meat in foil, bread, rolls cakes and other pastries:**
Insertion level 1.
Temperature selector at 50 to 70.



Ready-to-serve meals:

- Do not open the aluminium foil package or thaw in closed vessel.
Set oven temperature selector to **160 – 180** (ready to eat after 30 to 40 minutes).
- Insertion level **1**.

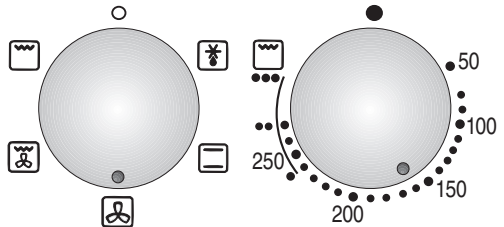



Table Thawing / Drying

Instruction:

❑ All table values are guide figures which can vary depending on the condition of the food.

Thawing:

Frozen food	Insertion level	Temperature range in °C	Thawing time in minutes
Sensitive frozen food like cream and butter cream cakes ¹⁾ , cakes with chocolate or sugar galzings ¹⁾ Fruit (rashberries) ²⁾ Brawn ²⁾ , cheese, sausages	1	Select function  (without temperature switching)	individual pieces of cake 30– 40 whole or half cream cakes 80– 100 35– 40 90– 100
Small meat cuts e. g. steaks, chops and the like	1	50– 70	60– 70
Chicken in foil ¹⁾ , 800–900 g Rolls ¹⁾ Bread, 1 kg ¹⁾ Cake (bowl cake) ¹⁾	1	60– 80	70– 80 10– 15 70– 90 70– 90
Ready-to-serve meals	1	170– 190	30– 40

¹⁾ Place or lay on the grate.

²⁾ Put on a flat dish or plate and place on the grate.

Drying:

Dried food, amount	Insertion level	Temperature range in °C	Drying time
Apple rings, 600 g	1 + 3	around 50	6– 8 hours
Pear sections around 800 g	1 + 3	around 50	9– 11 hours
Plums or damsons, around 1,5 kg	1 + 3	70– 100	9– 12 hours
Bananas, 300 g	1 + 3	around 50	8– 10 hours
Mushrooms, 800 g	1 + 3	50– 60	7– 9 hours
Kitchen herbs, 400 g (bundles)	1	50– 60	3– 5 hours

Cooking Tips and Helpful Hints

For baking:

- The bottom of a cake baked on a baking sheet stays too light.
- The bottom of a cake baked in a tin stays too light.
- The bottom of cake or cookies gets too dark.
- The cake gets too dry.
- The inside of the cake remains spongy or doughy, or meat stays raw in the centre.
- With very moist baked or roasted goods: For example, when making fruit pie or a water-basted roast, steam develops, condenses on the oven door, and may cause water to drip onto the floor or into the modular furniture enclosing the appliance.

Remove from the oven all baking sheets or universal baking pan currently not in use.

Use a grill and not a baking sheet to support the cake tin during baking.

Select a slightly lower baking temperature and check the shelf height.

Select a slightly higher oven temperature, and shorter baking time.

Use a slightly lower baking or roasting temperature.

Note: Baking or roasting times cannot be shortened by using higher temperatures (done on the outside, raw inside). Select a slightly longer baking or roasting time, allow cake dough more time to rise. Reduce the amount of liquid used in the dough.

Several brief periods of opening the oven door during baking (1 to 2 times, more frequently with longer roasting times) will aid in venting the water vapours from the oven, thereby greatly reducing water condensation.

To save energy:

- Preheat only if expressly required by the recipe.
- Dark baking tins have a higher degree of heat absorption.

- Residual heat:** In the case of longer baking times, you can switch off the oven 5 – 10 minutes before the full baking time has elapsed.

Cleaning and Care

Important cleaning basics:

- For cleaning, do not use abrasives, no corrosive cleaners, and no sharp objects.
 - Do not scratch off burnt-in food residues, but soak them off with a moist cloth and dishwashing detergent.
 - Special cleaners, such as oven cleaning spray, must not be used on aluminium or plastic parts.
-

Stainless steel front:


- When using commercially available stainless steel cleaning agents, the lettering may become damaged.
 - Do not use scouring sponges.
 - Use commercially available detergents applied to a soft, moistened cloth or a chamois.
-

Enamel and glass:

- Use hot detergent suds for cleaning.
- For cleaning the mating surface of the oven door at the front of the oven, the door should be removed.

Oven interior:

- Clean the oven after each use, especially after roasting or grilling. Food remnants burn in when the oven is reheated.
The baked in remnants are very difficult to remove once burnt in.
- You can reduce the degree of soiling by frequent cleaning using the hot-air system.

 Do not clean the warm oven with any of the cleaning products specifically designed for this purpose.

- When baking very moist cake, use the universal baking pan.
- For roasting, use the appropriate utensils (Dutch oven).
- Clean the oven before soiling becomes too heavy. Wash out the oven cavity with hot detergent suds.
- Leave the door open until the interior has dried.

Oven door pane:

- The temperature of the pane inside the oven door is reduced by a heat-reflecting coating.
- The reduced temperature ensures that visibility through the oven door window is not impaired.
- When the oven door is open, this coating may have a bright appearance. This is quite normal and does not indicate a quality defect.

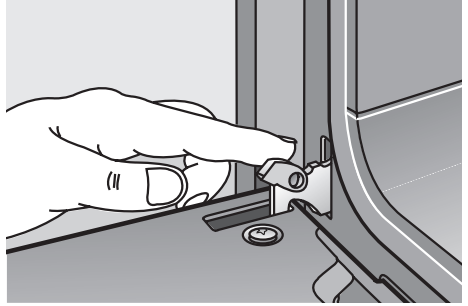
Cleaning and Care

Manual cleaning steps:

Note: To facilitate cleaning, the unit offers you the following options:

Removing the oven door:

1. Fully open the oven door.
2. Move the catch levers on the right and left-hand sides to the fully open position.
3. Placing the door at an upward angle toward you, grasp the door with both hands and lift it out of the hinges toward you.



Hanging the oven door:

1. Set both hinges into their respective receptacles on the left and right, and swing the oven door downward.
2. Close the catch levers on the left and right.
3. Close the oven door.

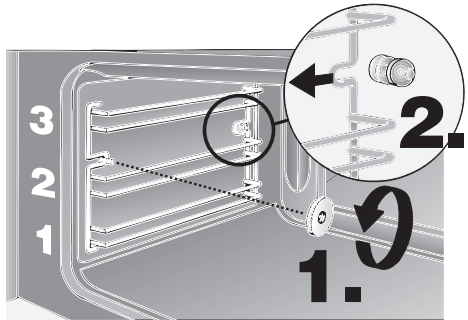


Switch on the oven light:

- Set the function selector to a random position.

Removing the suspend grids:

1. On both left and right sides, remove two milled screws each.
2. Carefully remove the suspended grids.



Service and Repair Information

In the event of problems or repairs that you cannot solve or perform yourself, our customer service will be happy to help. Check the customer service directory for a customer service facility in your area.

Caution: Calling the customer service because of an operator error can be very costly! In the event of a customer service request, please have the following information handy:

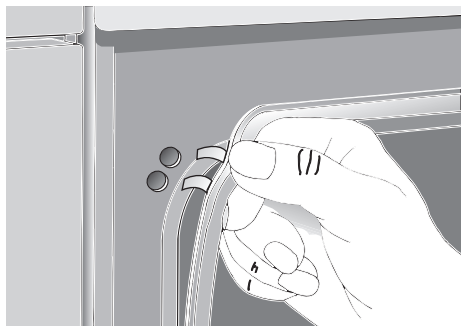
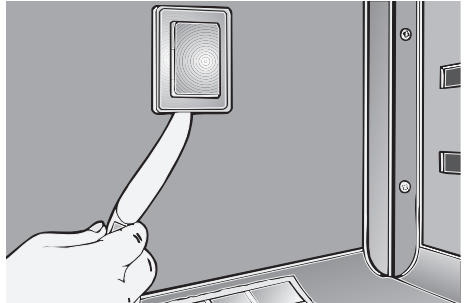
E-Number	FD
-----------------	-----------

You can find this information on the appliance's nameplate. The nameplate is located on the appliance, behind the oven door, on the left bottom edge of the oven.

Replacing the oven light:

Caution: Unplug the appliance or remove the fuse!

1. To prevent damage, place a dish towel into the cold oven.
2. Remove the glass cover by inserting a knife or similar object between the glass and the frame.
3. Replacing the lamp:
 - Type: Incandescent bulb E 14, 230 - 240 V, 25 W, heat resistant to 300° C.
 - You can obtain this lamp from customer service.



Replacing the oven door seal:

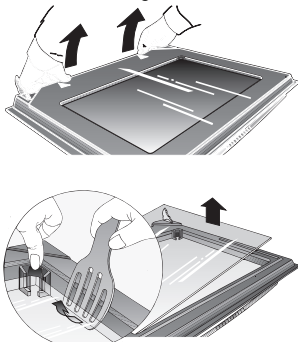
1. Remove the defective oven door seal by simply unhooking it. You may obtain the new oven door seal from your customer service.

Trouble-shooting Guide

Calling the customer service is not always really necessary. In some cases, you can remedy the situation yourself. The following table may contain some helpful tips.

Important general safety guidelines:

Service or repair work on the electronic components may only be performed by a qualified expert. Without exception, prior to starting such repairs, the appliance must be disconnected from the mains. This may be accomplished by tripping the automatic fuse or by removing the fuse from the fuse box that controls your flat or apartment.

Problem	Possible cause	Remedy
... if there is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function.	Defective fuse.	Check the fuse in the fuse box, and replace if required.
... if liquids or thin viscous dough are distributed at a visibly uneven thickness.	The appliance has not been placed or installed plumb-and-level.	Level the appliance using the leveling feet, or check the installation.
... if the oven suddenly stop functioning.	The electronic clock is set to an automatic timing cycle.	Set electronic clock to operation without automatic timer: 1. Reset ON time (→) to 0:00 . 2. Press the (→) button.
... if the oven suddenly stop functioning and the electronic clock flashes 0:00 ?	The power supply was briefly interrupted.	Reset the time of day.
... if electronically controlled functions fail?	Energy pulses (e.g. lightning flash).	Reset the relevant functions.
... if enamelled slide-in parts have dull, light blotches?	Normal occurrence due to dripping meat juices.	Not possible.
... if after prolonged use, the oven window panes are soiled from the inside.	This kind of soiling is normal. 	Detach the oven door and lay front side down on a soft, clean base. Grip the door glass near the hinges, pull up and remove. Doors with 3 panels: Disengage inner door glass at the corner pieces and lift it up using, for example, a pair of frying tongs made of plastic or wood. Installing the cleaned glass: Insert the inner door glass and lock into position. Attach the door glass and lock into position by pressing the glass near the hinges.

Sommaire

	Page		Page
Consignes à respecter		Nettoyage et entretien	
<input type="checkbox"/> Conseils pour la mise au rebut	60	<input type="checkbox"/> Remarques importantes	83
<input type="checkbox"/> Avant de brancher l'appareil neuf	60	<input type="checkbox"/> L'émail et le verre	83
<input type="checkbox"/> Consignes de sécurité	61	<input type="checkbox"/> Façades en acier inoxydable	83
Votre nouveau four		<input type="checkbox"/> Four	83
<input type="checkbox"/> Description de l'appareil	62	<input type="checkbox"/> Décrochage et accrochage de la porte du four	84
<input type="checkbox"/> Accessoires	63	<input type="checkbox"/> Enlevez la grille	84
<input type="checkbox"/> Niveaux d'enfournement	63	Pannes et réparations	85
Avant la première utilisation		Que faire en cas de panne?	86
<input type="checkbox"/> Premier nettoyage	53		
<input type="checkbox"/> Premier chauffage	53		
Horloge électronique			
<input type="checkbox"/> Réglage de l'heure	64		
<input type="checkbox"/> Fonctions en option	64		
<input type="checkbox"/> Remarques	64		
<input type="checkbox"/> Minuterie	65		
<input type="checkbox"/> Minuterie automatique	66+67		
Cuisson et rôtissage			
<input type="checkbox"/> Fonctions du four	68		
<input type="checkbox"/> Enclenchement et coupure du four	69		
<input type="checkbox"/> Cuisson	70-73		
<input type="checkbox"/> Rôtissage	74+75		
<input type="checkbox"/> Gril toutes faces	76+77		
Grillades	78+79		
Décongeler / Sécher / Réchauffer	80+81		
Conseils et astuces	82		


Conseils pour la mise au rebut

- ❑ Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.
Avant de vous débarrasser de l'ancien appareil, rendez-le inutilisable.
- ❑ Un emballage a protégé votre appareil pendant son transport jusqu'à votre domicile. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer cet emballage en respectant l'environnement.
Votre revendeur spécialisé ou l'administration de votre municipalité vous informeront volontiers sur les centres de recyclage que vous pouvez contacter.

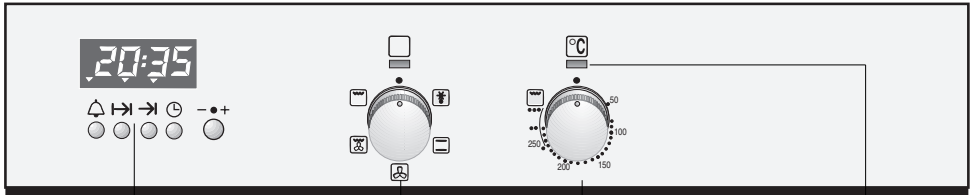
Avant de brancher l'appareil neuf

- ❑ Lisez attentivement la présente 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 l'appareil.
- ❑ La présente notice d'emploi vaut pour plusieurs versions de l'appareil. Elle peut contenir des descriptions d'accessoires ne figurant pas dans votre appareil.
- ❑ Rangez la présente notice de montage et d'emploi soigneusement pour pouvoir la remettre à un futur propriétaire de l'appareil.
- ❑ Si l'appareil est endommagé, sa mise en service est proscrite.
- ❑ Ne confier les travaux de montage et de branchement qu'à un installateur agréé qui respectera ce faisant les instructions et le schéma de branchement. Si l'appareil n'est pas branché correctement, le bénéfice de la garantie est perdu en cas de dégâts.
- ❑ Nos appareils sont conformes aux prescriptions de sécurité pertinentes applicables aux appareils électroménagers. Confier les réparations uniquement aux techniciens du service après-vente car ils ont été formés par le fabricant. Des réparations inexpertes peuvent provoquer des dégâts considérables au préjudice de l'utilisateur.

Consignes de sécurité

- N'utilisez l'appareil que pour préparer les repas.
- Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent pendant le fonctionnement. Les surfaces intérieures du four et les serpentins deviennent très chauds. Eloignez systématiquement les enfants.
- Ne vous éloignez pas de l'appareil pendant la cuisson de graisse ou d'huile. Si la graisse et l'huile surchauffent, ils risquent de s'enflammer.
- Nettoyez le four régulièrement. Les résidus de graisse ou d'huile risqueraient sinon de s'enflammer lorsque vous allumez le four.
- Les câbles de branchement des appareils électroménagers ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes et ne pas être coincés par la porte du four chaude. Dans le cas contraire, leur gaine isolante serait endommagée.
- En présence d'une panne, coupez le disjoncteur commandant le secteur de la maison.
- Ne rangez aucun objet inflammable dans le four qui pourrait s'enflammer lors d'un enclenchement involontaire du four.
- Ne nettoyez jamais le four avec des nettoyeurs à la vapeur ou des nettoyeurs haute pression.
- Lorsque vous utilisez la chaleur tournante , ne placez pas le papier sulfurisé seul dans le four (par ex. pendant le chauffage) car le ventilateur pour chaleur tournante pourrait aspirer le papier, ce qui endommagerait le chauffage et le ventilateur.
- N'enfournez aucune plaque sur la sole du four et ne le tapissez pas non plus de feuille aluminium car sinon la chaleur s'accumule, les temps de cuisson et de rôtissage ne valent plus et l'émail du four s'endommage.
- Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud. L'émail pourrait se rompre.
- Les jus de fruits qui débordent de la plaque à pâtisserie laissent des taches impossibles à enlever. Pour faire cuire des gâteaux, utilisez la plaque universelle plus profonde.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas contre/sur la porte du four ouverte.
- La porte du four doit fermer correctement. Maintenez propres les surfaces des joints de porte.

Votre nouveau four



Horloge électronique

Sélecteur de fonction
avec témoin lumineux

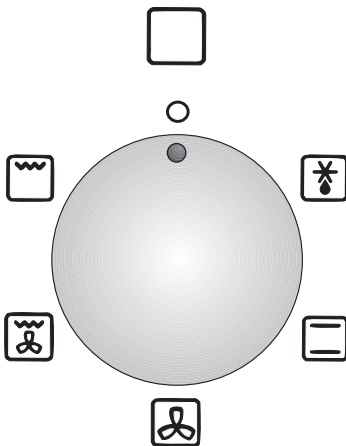
Sélecteur de
température

Témoin lumineux de
chaleur du four

Le bandeau de commande:

- Les manettes sont escamotables.
- Pour faire sortir et escamoter une manette, appuyez dessus. Elle doit se trouver dans les deux cas en position éteinte.

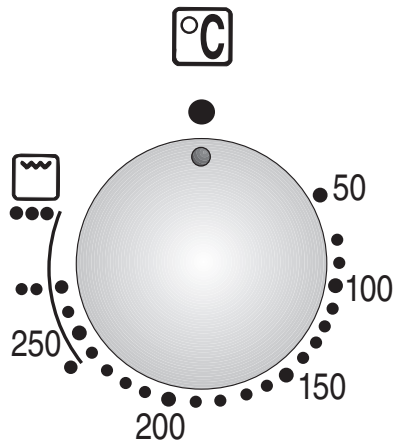
Sélecteur de fonction



Positions:

- Position de décongélation
- Chaleur de voûte / de sole
- Air chaud
- Gril toutes faces
- Gril à incandescence

Sélecteur de température



Positions:

- 50–275** Température en °C
- Allure du gril

Accessoires

- Fournitures de série:

1 Plaque à pâtisserie en alu
1 Grille à pâtisserie/de rôtissage
1 Lèche-frite

- Vous trouverez d'autres accessoires dans le commerce spécialisé: **N° de réf.**

	N° de réf.
Plaque à pâtisserie en alu	HZ 51000
Grille à pâtisserie/de rôtissage à bords recourbés	HZ 51410
Grille à pâtisserie/de rôtissage en treillis serré	HZ 51420

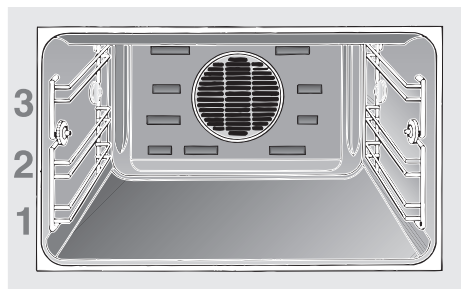
Remarque:

- 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 grille fonctionne.

Niveaux d'enfournement

- Votre four présente 3 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut. Ces niveaux sont marqués contre le four.
- ⚠ Lors de la cuisson avec chaleur tournante, ne pas utiliser le niveau d'enfournement »2« car cela générerait le brassage de l'air.**



Avant la première utilisation

Premier nettoyage:

1. Passer un chiffon humide et doux sur les surfaces extérieures de l'appareil.
2. Nettoyer le four et les accessoires avec une solution d'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

Premier chauffage:


1. Faites chauffer le four à vide pendant 30 minutes environ.
Pour ce faire, réglez la température sur 240°C et le chauffage de voûte et de sole.
Pendant que le four chauffe, maintenez la fenêtre de la cuisine ouverte pour que disparaissent les mauvaises odeurs.

Horloge électronique

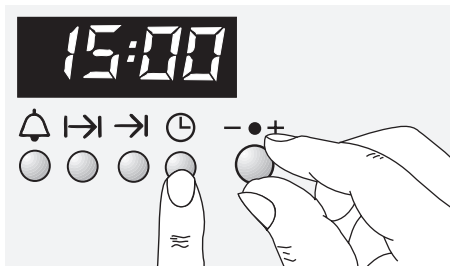
Heure du jour

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, régler le minuteur électronique sur l'heure actuelle.
- 0:00 clignotent à l'afficheur une fois réalisé le branchement électrique de l'appareil ou après une panne de courant.

Réglage:



Appuyez sur la touche  puis réglez l'heure actuelle à l'aide du bouton rotatif (exemple: 15:00 heures).

Remarque: l'heure actuelle peut se régler uniquement si aucune fonction automatique n'a été programmée (pour l'annuler, voir la section intitulée Horloge électronique).



Fonctions en option


Masquage de l'affichage:

1. Appuyez pendant 4 secondes sur la touche .
Une fois cette durée écoulée, l'affichage s'assombrit. L'heure actuelle continue de fonctionner.
2. Pour enclencher l'affichage, appuyez un bref instant sur la touche .

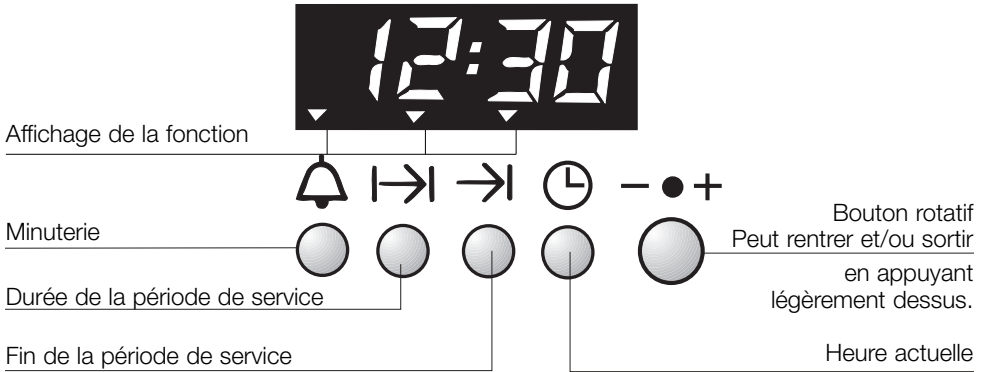
Assombrissement de l'affichage:

- L'affichage s'assombrit automatiquement entre 22 heures et 5 heures.

Remarques:




- Les plats les mieux appropriés à la minuterie automatique sont ceux qui exigent peu d'attention.
- La minuterie et la fin de la période de service peuvent être programmées au maximum 24 heures à l'avance.
- Vous pouvez à tout moment lire les réglages en appuyant sur la touche appropriée.
- Pour annuler prématurément la durée réglée:
Appuyez sur la touche  puis ramenez l'heure sur 0:00.

Horloge électronique

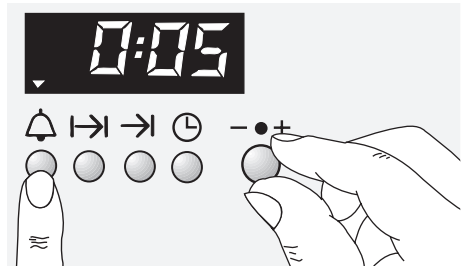


- Vous pouvez actionner l'horloge électronique avec une main. Pour cela, après avoir appuyé sur la touche, réglez l'heure à l'aide du bouton rotatif. Vous pouvez procéder au réglage tant que l'affichage clignote (4 secondes).
- Réglage de l'heure actuelle:**
Voir la section intitulée "Avant la première utilisation".

Minuterie:

1. Appuyez sur la touche  puis réglez la durée (exemple: 5 minutes). Une fois la cuisson enclenchée, la durée restante apparaît à l'affichage.
2. Si vous désirez voir l'heure actuelle, appuyez sur la touche .
3. Une fois la durée écoulée, un signal sonore se fait entendre et la flèche clignote. Pour couper le signal sonore, appuyez sur la touche .





Réglage:



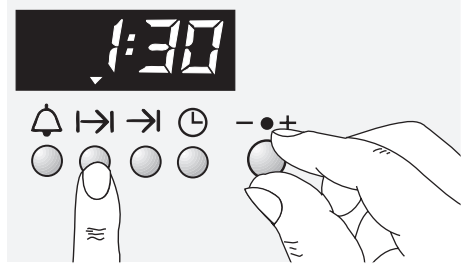
Minuterie automatique

- ❑ Vous pouvez allumer et éteindre le four par le biais de l'horloge électronique.






Coupure automatique:

- ❑ Si la cuisson ou le rôtissage doit commencer immédiatement, réglez uniquement la durée de la période de service.
 1. Choisissez le mode de cuisson et la température du four.
 2. Appuyez sur la touche  puis réglez la durée de la période de service à l'aide du bouton rotatif (exemple: 1 heure et 30 minutes).
Après avoir effectué le réglage, l'heure actuelle s'affiche.
Le symbole ▼ au-dessus de la touche  indique que la marche automatique est enclenchée.
 3. Une fois la durée écoulée (exemple: 1 heure et 30 minutes), un signal sonore retentit et le symbole ▼ clignote.
Le four s'éteint automatiquement.
Pour couper le signal sonore, appuyez sur la touche .
 4. Eteignez le four.
 5. Pour arrêter la marche automatique, appuyez une nouvelle fois sur la touche .



Réglage de la durée de la période de service:



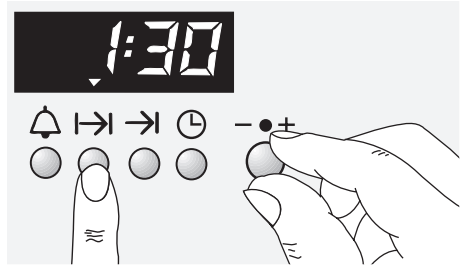
Enclenchement et coupure automatiques:

- ❑ Si la cuisson ou le rôtissage doit être différé, vous devez régler la durée et la fin de la période de service.
- 1. Choisissez le mode de cuisson et la température du four.
Après avoir effectué le réglage, l'heure actuelle s'affiche.
- 2. Appuyez sur la touche  puis réglez la durée de la période de service avec le bouton rotatif (exemple: 1 heure et 30 minutes).
- 3. Appuyez sur la touche  puis réglez la fin de la période de service avec le bouton rotatif. Le symbole ▼ au-dessus de la touche  indique que la marche automatique est enclenchée (exemple: 12:30 heures).
- 4. Le four s'allume automatiquement (exemple: 11:00 heures) et s'éteint automatiquement (exemple: 12:30 heures) aux heures programmées.
- 5. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit et le symbole ▼ clignote. Pour couper le signal sonore, appuyez sur la touche .
- 6. Eteignez le four.
- 7. Pour arrêter la marche automatique, appuyez une nouvelle fois sur la touche .

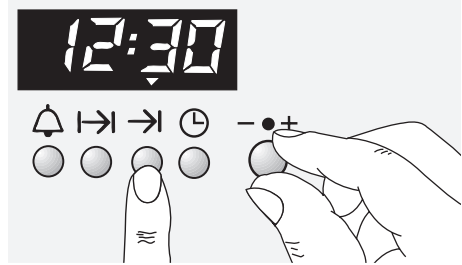
Contrôle, correction et annulation des réglages:

1. Pour contrôler vos réglages, appuyez sur la touche  ou .
2. Si nécessaire, vous pouvez corriger les réglages à l'aide du bouton rotatif.
3. Si vous voulez effacer vos réglages, ramenez l'heure choisie sur 0:00 puis éteignez le four.

Réglage de la durée de la période de service:



Réglage de la fin de la période de service



Fonctions du four

Position de dégivélation

Sans température.

Seulement pour les pâtisseries délicates (tartes à la crème par ex.).

Chaleur de voûte et de sole

Des éléments de chauffage placés en haut et en bas à l'intérieur du four produisent de la chaleur et celle-ci se transmet par rayonnement sur les denrées à cuire et à griller.

– Convient particulièrement pour le rôtissage et la cuisson de pâtisseries délicates et de pièces de viande maigres ainsi que du pain à un seul niveau.

– **N'utiliser qu'un seul niveau d'enfournement.**

Nous recommandons:

Les niveaux d'enfournement 1 ou 2.

– Pour plus de détails, consulter les tableaux relatifs à la cuisson et au rôtissage.

Chaleur tournante

Une soufflerie fixée contre la paroi arrière du four brasse l'air ce qui permet de répandre particulièrement bien la chaleur sur les aliments à cuire ou à griller.

– Convient particulièrement pour décongeler et pour faire cuire sur plusieurs niveaux simultanément.

– Ce système est idéal pour certaines pâtisseries telles que la pizza, la pâte briochée ou la pâte à choix.

– Ne pas utiliser les niveaux d'enfournement **2** pour ne pas entraver le brassage de l'air.

Grillades «toutes faces»

Cobinaison entre le gril et la soufflerie.

– Convient particulièrement pour griller les pièces de viande riches en graisse et pour les volailles.

– Faire les grillades «toutes faces» porte du four fermée (économie d'énergie).

– **N'utiliser qu'un seul niveau d'enfournement.**

Nous recommandons:

Les niveaux d'enfournement 1 ou 2.

– Pour plus de détails, consulter les tableaux relatifs au rôtissage.

Gril à incandescence

La chaleur est produite par le corps chauffant et se transmet par rayonnement sur les aliments à griller.

– Convient particulièrement pour les grillades plates telles que les côtelettes les steaks ou les toasts.

– Les grillades se font porte du four fermée (économie d'énergie).

– **N'utiliser qu'un seul niveau d'enfournement.**

Nous recommandons:

Les niveaux d'enfournement 2 ou 3.

– Pour plus de détails, consulter le tableau relatifs aux grillades.

Allumer et éteindre le four

Choisissez le mode de cuisson avant d'allumer votre four.

Allumer

1. Tourner le sélecteur de fonction de façon à ce qu'il corresponde au mode choisi
2. Régler le sélecteur de température sur la température requise (voir les tableaux de cuisson et rôtissage).

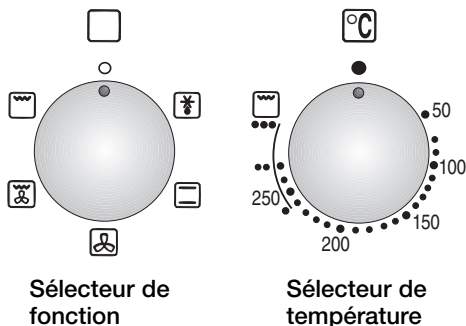
- La température est alors réglée automatiquement.
- Le témoin lumineux rouge s'allume dès que le four est allumé et pour chaque nouveau réglage de température.

Eteindre:


Pour éteindre le four, tourner les sélecteurs de température et de fonctions sur **0**.

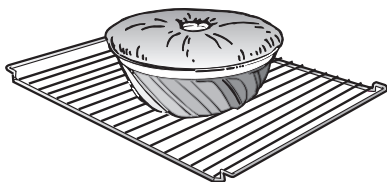
Remarque:

- L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Une fois le four éteint, il continue à fonctionner jusqu'à ce que ce dernier soit refroidi.



Chaleur de voûte et de sole

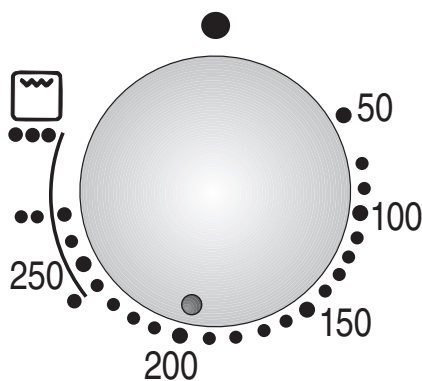
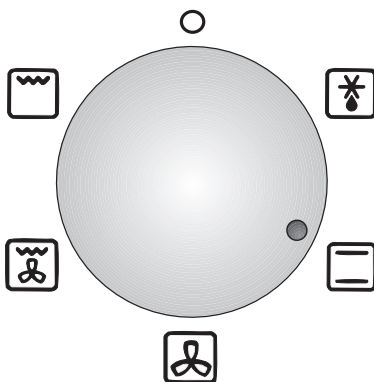
1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
 2. Régler le **sélecteur de température**.
- Nous recommandons l'emploi de **moules foncés**.
 - Le **brunissage** peut varier en changement le niveau d'enfournement.




- Toujours poser les **moules au centre** de la grille.
- Les **gâteaux et pâtisseries** peuvent être placés dans le four froid ou dans le four chaud.
- Si le four est **préchauffé**, les temps se raccourcissent de 5 minutes environ.
- Toujours orienter le côté biseauté de la plaque à pâtisserie du côté de la porte du four.
- En introduisant la plaque à pâtisserie, bien la pousser jusqu'à la butée.

Petits conseils utiles:

- Si un gâteau retombe après sa sortie du four, utiliser moins de liquide la fois suivante, régler à température plus basse et allonger éventuellement le temps de cuisson.
- Si le gâteau est trop foncé en-dessous:
Vérifier le niveau d'enfournement.
Réduire le temps de cuisson et choisir éventuellement une température plus basse.
- Si le gâteau est trop clair en-dessous:
Vérifier le niveau d'enfournement, choisir éventuellement une température plus basse et allonger le temps de cuisson; utiliser, le cas échéant, un moule noir.



Chaleur tournante

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
2. Régler le **sélecteur de température**.
 - Il n'est généralement pas nécessaire de préchauffer.
 - Il est possible de faire cuire les pâtisseries selon le cas sur jusqu'à 2 plaques simultanément. Choisir pour cela le niveau d'enfournement **1** ou **3**. Il n'y a aucun problème avec les divers types de plats à gâteaux ou à rôtir.

Attention:

- Si vous utilisez la chaleur tournante, régler à une température de 20 à 30° C plus basse**, de manière comparable pour la chaleur de voûte et de sole.
 - En principe, une température plus basse donne un brunissage plus homogène.
 - Toujours orienter le **côté biseauté de la plaque à pâtisserie** ou côté de la porte du four.
 - Introduire les **plaques à pâtisserie** et pousser jusqu'à la butée.
 - Toujours poser les **moules** à pâtisserie au centre de la grille.
- Pour les gâteaux placés dans des moules:**
Niveau d'enfournement **1**.
 - Pour les gâteaux plats, les tarts aux fruits et les petits gâteaux, pizzas** et autres:
Niveau d'enfournement **1**.
 - 2 plaques:**
Niveau d'enfournement **1** et **3**.

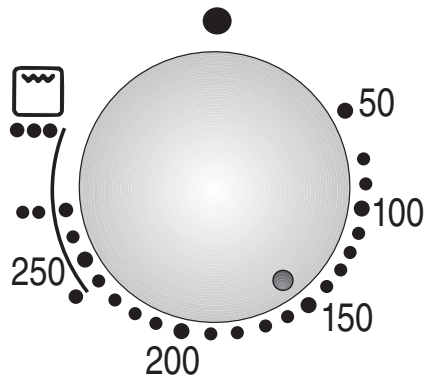
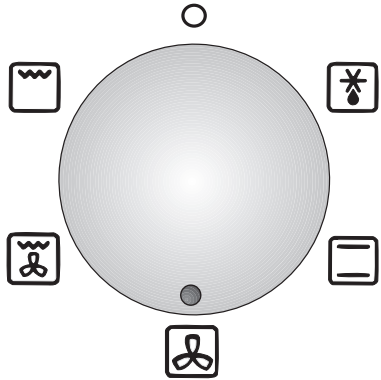


Tableau de cuisson ou

Remarque:

Tous les tableaux fournissent des valeurs indicatives qui peuvent varier selon la nature des aliments.








Type de pâtisserie	Chaleur tournante 		Durée de cuisson, en min.	Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C		Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C
Pâtes levées					
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture					
1 plaque (préchauffer)	1	150–160	30–45	1	180–190
2 plaques (préchauffer)	1 + 3	150–160	35–50	–	–
Cake	1	150–160	60–80	1	160–170
Gâteau dans un moule rond	1	150–160	60–80	1	160–170
Gâteau dans un moule haut	1	150–160	60–80	1	160–170
Fond de tarte aux fruits (préchauffer)	1	150–160	20–35	1	160–170
Pâte brisée					
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture sablée					
1 plaque	1	160–170	50–80	1	180–190
2 plaques	1 + 3	160–170	65–80	–	–
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture humide (par ex. couverture à la crème)	1	150–160	50–90	1	170–180
Gâteau dans un moule (par ex. gâteau au fromage blanc)	1	150–160	70–100	1	160–170
Fond de tarte aux fruits (préchauffer)	1	150–160	25–35	1	180–190
Pâtes à biscuit					
Biscuit roulé (préchauffer)	1	180–190	10–15	1	200–220
Biscuit à l'eau	1	150–160	30–45	1	150–160
Fond de tarte aux fruits	1	150–160	25–35	1	160–170

Tableau de cuisson  ou 

Type de pâtisserie	Chaleur tournante 		Durée de cuisson, en min.	Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C		Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C
Pâtes levées					
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture sablée (par ex. gâteau aux pommes à grains sablés)					
1 plaque	1	160–170	45–55	1	180–200
2 plaques	1 + 3	160–170	60–70	–	–
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture humide (par ex. couverture à la crème)	1	160–170	50–60	1	180–190
Brioche tressée, avec 500 gr de farine	1	160–170	40–50	1	180–190
Gâteau dans un moule rond	1	160–170	40–50	1	170–180
Gâteau dans un moule haut	1	160–170	40–50	1	170–180
Petites pâtisseries					
Meringue	1	80–100	120–140	1	70– 80
Pâte feuilletée (préchauffer)	1	180–200	25–35	1	200–220
Pâte à choux (préchauffer)	1	180–190	30–40	1	200–220
Gâteaux secs					
1 plaque	1	140–150	30–45	1	150–160
2 plaques	1 + 3	140–150	30–45	–	–
Pâtes levées (Small Cakes)	1	150–160	30–40	1	160–170
Plats salés					
Soufflé composé d'ingrédients crus	1	170–180	60–75	1	190–200
Pizza	1	180–190	25–45	1	210–230
Tarte salée (préchauffer)	1	180–190	40–50	1	190–210
Pain 1 kg (préchauffer)					
Début de cuisson	1	220	10–15	1	240
Finition de cuisson	1	180	40–45	1	200

Chaleur de voûte et de sole

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
2. Régler le **sélecteur de température**.
 - Introduire le rôti le four **froid** (préchauffage non nécessaire – économie d'énergie).
 - Pour rôtir dans un plat non couvert:** Passer la poêle ou le plat à rôtir à l'eau et y placer la viande. Choisir le niveau d'enfournement selon la grosseur et la hauteur du rôti.
 - Pour rôtir dans un plat couvert:** Placer la viande dans un plat à rôtir, couvrir d'un couvercle adapté et poser sur la grille à l'intérieur du four. Régler la température du four à env. 20 ou 30° C de plus.
 - Utiliser uniquement des plats à rôtir dont les poignées résistent à la chaleur par exemple, des plats en émail, en verre ou en fonte.
 - Préparer la volaille après l'avoir entièrement dégelée. Commencer par retirer les abats et bien nettoyer la volaille.
 - Une fois le temps de rôtissage écoulé, laisser le rôti reposer dans le four éteint pendant env. 5 minutes.

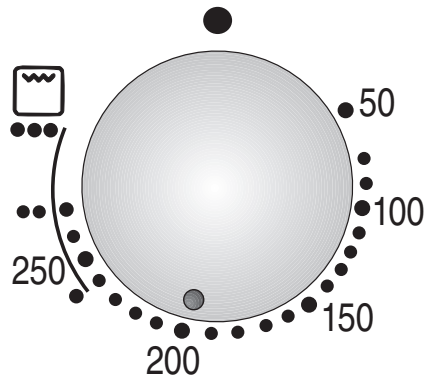
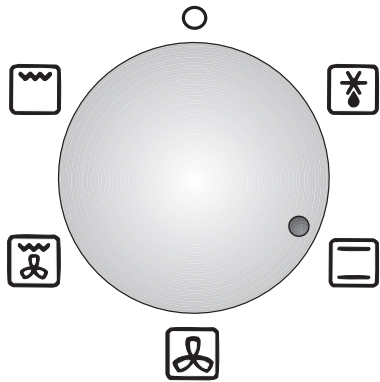
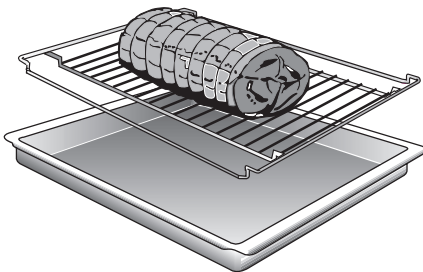



Tableau de rôtissage

Remarques:

- Faites rôtir dans un plat ouvert posé sur la grille.
- Niveau d'enfournement 1**
Pièces de viande épaisses et denses = Durée de rôtissage plus longue, température plus basse.
Pièces de viande minces = Durée de rôtissage plus courte, température plus élevée.
- La durée de cuisson ne change pas fondamentalement si vous faites rôtir simultanément **deux pièces** de la même viande et **de même grosseur**.
- Tous les tableaux fournissent des valeurs indicatives qui peuvent varier selon la nature des aliments.

Tableau de rôtissage

Type de viande	Durée de rôtissage, en min.	Convection naturelle 	
		Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C
Porc Porc avec couenne, 2 kg (par ex. épaule ou jarret) Rôti / Rôti roulé Carré de porc Filet de porc Rôti de viande hachée, 750 gr	140–160 90–120 70–80 40–50 60–70	1 1 1 1 1	180–200 180–200 180–200 200–220 180–200
Bœuf Filet Rosbif (saignant)	45–65 35–45	1 1	190–210 190–210
Veau Rôti / Poitrine Jarret	90–120 100–130	1 1	180–200 190–210
Agneau Gigot Selle	70–110 90–120	1 1	190–210 190–210
Volaille Poulet, 1 kg Canard, 2–2,5 kg Oie, 3 kg	60–70 90–120 130–170	1 1 1	190–210 180–190 160–180
Gibier Selle de chevreuil Rôti de chevreuil Rôti de sanglier / cerf	80–100 90–120 100–120	1 1 1	190–210 180–200 180–200
Poisson entier, 1 kg	40–50	1	180–200


Gril toutes faces

Pour volailles et grosses pièces de viande.

! Utiliser le gril «toutes faces» la porte du four étant toujours fermée.

- ❑ Il n'est pas nécessaire de retourner les pièces à griller si l'on utilise le gril toutes faces.

Exception: il faut retourner la volaille une fois, à mi-cuisson.

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
2. Régler le **sélecteur de température**, selon le type de viande et la taille du rôti, entre **160** et **220**.

Grillades sur la grille:

- ❑ Introduire **la grille** avec les aliments à griller au niveau d'enfournement correspondant.
- ❑ Toujours introduire **le plat universel** au niveau d'enfournement **1**.
- ❑ **La viande rouge** – par ex. le boeuf, le gibier et le mouton – brunit plus vite que la viande blanche à savoir le veau, le porc et la volaille.
- ❑ **La viande blanche et les filets de poisson** sont souvent peu brunis en surface et cependant cuits et juteux à l'intérieur.
- ❑ Plusieurs pièces de viande peuvent être grillées simultanément, par ex. 2 poulets, 2 jarrets ou 2 rôtis.
- ❑ Dans le cas des **grosses pièces de viande** ou si l'on a **plusieurs morceaux de viande**, se conformer en principe à la règle suivante: **Abaisser la température mais allonger le temps de la grillade.**

Nota: pendant le fonctionnement du gril toutes faces, le gril et la soufflerie sont arrêtés alternativement.

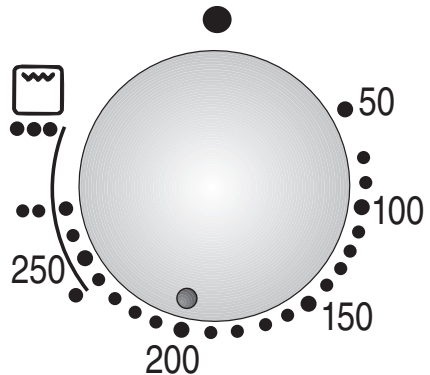
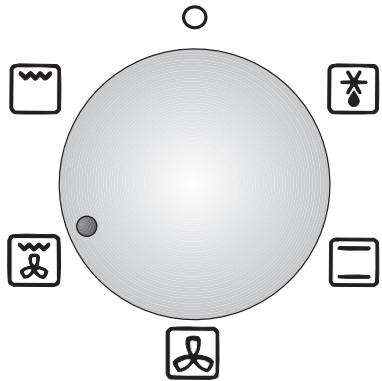


Tableau pour grillade ventilée

Remarque:





- Tous les tableaux fournissent des valeurs indicatives qui peuvent varier selon la nature des aliments.

Type de viande	Poids	Niveau d'enfournement de la grille	Plage de température, en °C	Durée des grillades, en min.	Conseils
Porc					
Rôti avec couenne	2 kg	1	170–190	140–150	Pour les rôtis particulièrement gras, sélectionnez la température la plus basse. Entaillez la couenne en faisant des croix.
Volaille					
Demi poulet 1–3 morceaux	env. 0,4 kg/ morceau	2	190–210	40– 50	Retournez la viande à mi-cuisson environ; badigeonnez de beurre ou d'eau salée.
Poulet entier 1–3 morceaux	env. 1 kg/ morceau	1	190–210	60– 70	
Canard	2–2,5 kg	1	160–170	90–110	
Oie	3 kg	1	150–160	130–160	Vous pouvez également faire griller des oies farcies. Retournez une fois.

Gril à incandescence

La prudence s'impose pour faire des grillades. Ecarter par principe les petits enfants!

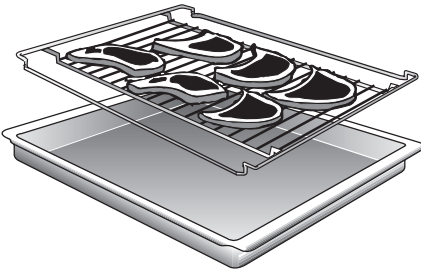
Griller porte du four fermée.

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
2. Régler le **sélecteur de température**.
Allure du gril   .

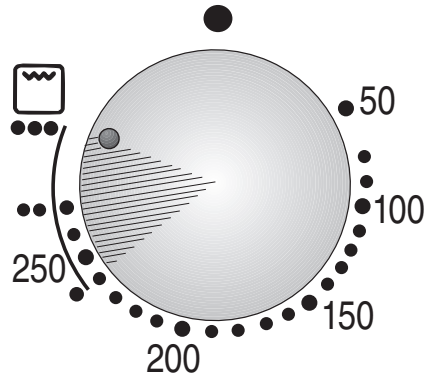
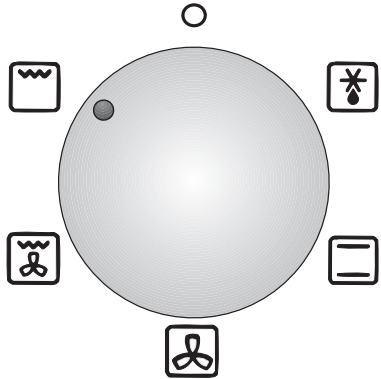
Grillades:

(uniquement avec la grille et le plat universel)

- Badigeonner **la grille** d'huile selon les besoins.
- Essuyer **les aliments à griller** avec du papier de ménage, assaisonner (ne pas saler).
- Introduire **la grille** avec les aliments à griller au niveau d'enfournement correspondant.
- Toujours introduire **le plat universel** au niveau d'enfournement **1**.



- Poser la **grille** dans la **lèche-frites** et introduire l'ensemble au même niveau d'enfournement (niveau intermédiaire).
- Les morceaux de viande dont l'épaisseur peut aller jusqu'à 3 cm (steaks saignants se placent au niveau **3**).
- Les petits saucisses** au niveau **2** ou **3**.
- Les poissons** (truites) ou les **tranches de poisson épaisses**, que l'on désire cuites à point, se placent au niveau **2**.



Temps approximatifs pour les grillades: (Exemples)

Viandes complètement cuites:

6 à 8 mn de chaque côté,

Viandes encore roses à l'intérieur:

4 à 6 mn de chaque côté,

Poissons en tranches:

6 à 8 mn de chaque côté,

Truites: 6 à 10 mn de chaque côté,

Saucisses 3 à 5 mn de chaque côté.

Nota: si le gril s'arrête automatiquement c'est que la température souhaitée est atteinte. Le gril se remet en marche de lui-même au bout d'un bref instant.

Tableau pour grillade


Remarques:

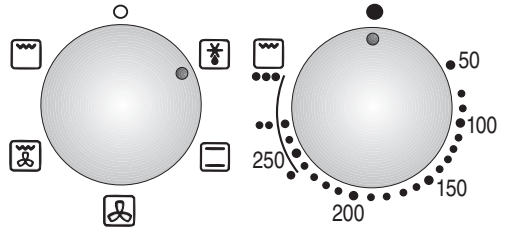
- Enfourez toujours **la lèche-frite** au niveau d'enfournement **1**.
- Tous les tableaux fournissent des valeurs indicatives qui peuvent varier selon la nature des aliments.

Plat	Niveau d'enfournement	Position gril	Côté	Durée des grillades, en min.
Porc				
Steaks dans le filet	3	● ● ●	1 ^{er} côté	8–11
			2 ^e côté	4–6
Steaks dans l'échine	3	● ● – ● ● ●	1 ^{er} côté	10–13
			2 ^e côté	7–10
Saucisses	2–3	● ● – ● ● ●	1 ^{er} côté	7–10
			2 ^e côté	5–7
Bœuf				
Steaks dans le filet	3	● ● ●	1 ^{er} côté	10–13
			2 ^e côté	4–7
Tournedos	3	● ● ●	1 ^{er} côté	8–11
			2 ^e côté	4–6
Pain à griller				
En tranche	3	● ● ●	1 ^{er} côté	4 ¹ / ₂ –5 ¹ / ₂
			2 ^e côté	1 ¹ / ₂ –1 ¹ / ₂
Avec garniture	2–3	● – ● ●	–	8–12
Poisson				
Petits poissons (250–300 gr)	2	● – ● ●	1 ^{er} côté	12–15
			2 ^e côté	5–10


Position de décongélation

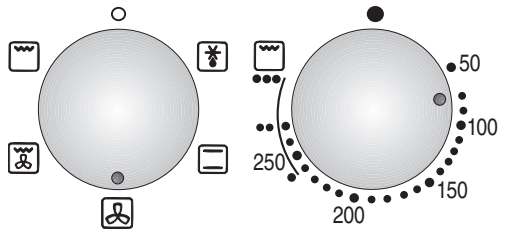
(sans température)

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
 - Pour les denrées fragiles telles que les tartes à la crème fraîche, les tartes à la crème au beurre, les gâteaux glacés au chocolat ou au sucre, les fruits, les aliments en gelée et autres:
Niveau d'enfournement **1**.
 - Poser les denrées à décongeler sur la grille après les avoir placées dans un récipient (par ex. coupelles de porcelaine).



Système à chaleur tournante avec température:

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
 2. Régler le **sélecteur de température**.
- Poulets, saucisses et viandes dans des feuilles d'aluminium, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries:**
Niveau d'enfournement **1**.
Mettre le sélecteur de température du four sur **50 à 70**.
Pour déshydrater des fruits, pour réchauffer ou garder au chaud les aliments:
Niveau d'enfournement **1**.
Sélecteur de température sur **70 à 90**.



Plats confectionnés:

- Ne pas ouvrir la feuille d'aluminium et laisser décongeler dans un récipient fermé. Mettre le sélecteur de température du four sur **160 à 180** (la préparation est achevée au bout de 30 à 40 minutes).
- 1 plaque:**
Niveau d'enfournement **1**.

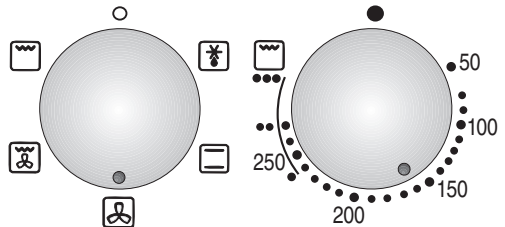



Tableau de décongélantion / de déshydratation

Remarque:

- Toutes les données figurant dans le tableau ne sont que des valeurs approximatives qui peuvent varier selon la nature de l'aliment.

Décongélantion:

Denrées à décongélantion	Niveau d'enfournement	Plage de température en °C	Durée de la décongélantion en minutes
Denrées délicates telles que les tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre ¹⁾ , les tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre ¹⁾ Fruit (framboises) ²⁾ gelée ²⁾ , fromage, saucisson	1	Choisir la  fonction (sans température).	Les morceaux de tarte 30– 40 tarte entière ou moitié 80–100 35– 40 90–100
Petites pièces de viande, par ex. steaks, côteletts et autres	1	50– 70	60– 70
Poulet en papillote ¹⁾ , 800–900 g Petits pains ¹⁾ Pain, 1 kg ¹⁾ Gâteau de Savoie ¹⁾	1	60– 80	70– 80 10– 15 70– 90 70– 90
Assiettes composées	1	170–190	30– 40

¹⁾ placer ou poser sur la grille.

²⁾ mettre dans une coupe plate et poser sur la grille.

Drying:

Aliments à déshydrater quantité	Niveau d'enfournement	Plage de température en °C	Durée de la déshydratation en minutes
Anneaux de pommes, 600 g	1 + 3	50 env.	6– 8 heures
Tranches de poires, 800 g	1 + 3	50 env.	9–11 heures
Quetsches ou prunes, 1,5 kg env.	1 + 3	70–100	9–12 heures
Bananes, 300 g	1 + 3	50 env.	8–10 heures
Champignons, 800 g	1 + 3	50–60	7– 9 heures
Fines herbes, 400 g (en bouquet)	1	50–60	3– 5 heures

Conseils et astuces

Pour cuire les gâteaux:

Le fond du gâteau moulé est trop clair.

Retirer du four les plaques à pâtisserie qui ne servent pas ou la plaque universelle.

Le fond du gâteau cuit au moule est trop clair.

Ne pas poser le moule sur la plaque à pâtisserie mais sur la grille.

Le fond du gâteau ou du biscuit a trop bruni.

Baisser la température de cuisson, vérifier le niveau d'enfournement.

Le gâteau est trop sec.

Hausser légèrement la température du four, programmer une durée de cuisson un peu plus courte.

L'intérieur du gâteau reste visqueux, pâteux ou la viande ne cuit pas à cœur.

Régler la température de cuisson ou de rôtissage plus basse.
Remarque: ne tentez pas de réduire les temps de cuisson ou de rôtissage en programmant de plus hautes températures (l'extérieur serait cuit, l'intérieur serait cru). Choisissez un temps de cuisson ou de rôtissage un peu plus long. Laisser la pâte du gâteau reposer plus longtemps. Mettre moins de liquide dans la pâte.

Si le gâteau et le rôti sont très humides. C'est le cas par ex. des gâteaux aux fruits ou des rôtis préparés avec de l'eau. Beaucoup de vapeur se dégage dans le four. Elle se condense contre les parois du four et entraîne éventuellement un gouttage de l'eau sur le sol ou sur les meubles dans lesquels le four est encastré.

Ouvrir brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si les temps de cuisson ou de rôtissage sont longs) pour laisser la vapeur s'échapper du four et freiner ainsi la condensation.

Pour économiser de l'énergie:

Ne préchauffer le four que si la recette le demande.

Les moules sombres absorbent mieux la chaleur.

Chaleur résiduelle: si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Nettoyage et entretien

Remarques importantes:

- Pour nettoyer le four, ne pas employer de produit récurants, d'ustensiles à arêtes vives ni de tampons abrasifs.
- Ne pas gratter les résidus d'aliments. Les ramollir avec un essuie-tout humide et un peu de liquide pour la vaisselle.
- Ne pas utiliser de détergent spécial (par ex. aérosols et assimilés) sur les pièces en aluminium et en plastique.

Façade en acier inox:

- La mention imprimée risque d'être effacée si vous utilisez des détergents habituels pour acier inox.
- Ne pas employer d'éponge à dos récurant.
- Appliquer du **liquide pour la vaisselle en vente habituelle dans le commerce** sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtres.

Email et verre:


- Pour les nettoyer, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide pour la vaisselle.
- Décrocher le joint de la porte pour nettoyer la partie de la façade du four située derrière la porte du four.

Four:

- Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après la cuisson de rôtis ou de grillades.
Les salissures risqueraient de cuire sur l'émail la prochaine fois que vous feriez chauffer le four.

Si les salissures ont cuit sur l'émail, elles seront très difficiles à enlever.

- Un nettoyage fréquent avec le système à chaleur tournante vous permettra de réduire le salissement.

 N'effectuez aucun nettoyage à chaud avec des produits nettoyants spécialement prévus pour les fours.

- Utilisez la plaque universelle pour cuire les gâteaux très humides.
- Pour cuire le rôti, utiliser un ustensile approprié (casserole à rôtir).

- Si le four s'est peu sali, le laver encore chaud avec une solution d'eau très chaude additionnée de liquide pour la vaisselle puis le laisser ouvert pour qu'il sèche.

Bandeau de la porte du four:

- Pour abaisser la température, le bandeau intérieur en verre logé dans la porte du four présente un revêtement réverbérant la chaleur.
- Ce revêtement n'amointrit pas la visibilité du contenu du four.
- Porte du four ouverte, ce revêtement peut apparaître comme une couche de couleur claire. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un vice de matière ou de fabrication.

Nettoyage et entretien

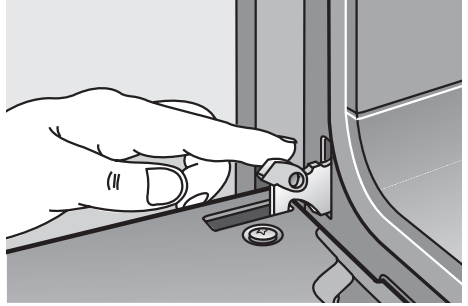
Le four:

Nota: l'appareil est dotée des fonctions suivantes facilitant le nettoyage.

Retirer la porte du four:

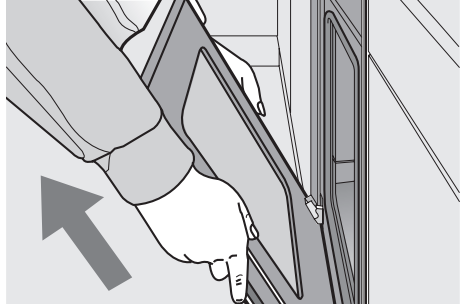
Décrochage:

1. Ouvrir la porte du four en grand.
2. Remonter complètement les taquets de verrouillage situés respectivement à droite et à gauche du four.
3. Commencer de refermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit de biais puis la tirer vers vous.



Accrochage:

1. Introduire les deux charnières dans leurs fixations droite et gauche puis faire basculer la porte du four vers le bas.
2. Rabattre les taquets de verrouillage gauche et droit.
3. Refermer la porte du four.

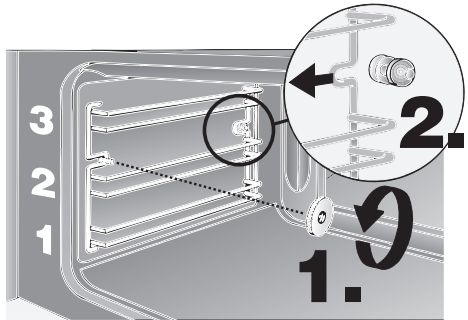


Allumer l'éclairage du four:

- Tourner le sélecteur de fonction sur un position quelconque.

Enlevez la grille:

1. Dévisser les vis moletées situées de chaque côté.
2. Procédez avec précaution.



Pannes et réparations

Le service après-vente (S.A.V.) est là pour vous aider en cas de panne ou si des réparations s'imposent que vous ne pouvez effectuer vous-même.

Adresse de votre agence du S.A.V. la plus proche: voir le répertoire des agences.

Attention: l'intervention du S.A.V. n'est pas un service gratuit. Songez-y si vous l'appellez à la suite d'une erreur de manipulation. En cas de besoin du S.A.V., veuillez indiquer les n° de réf. E et FD.

N° E

FD

Ces indications figurent sur la plaque de l'appareil. La plaque de l'appareil se trouve derrière la porte du four, à gauche au bas de la bordure latérale du four.

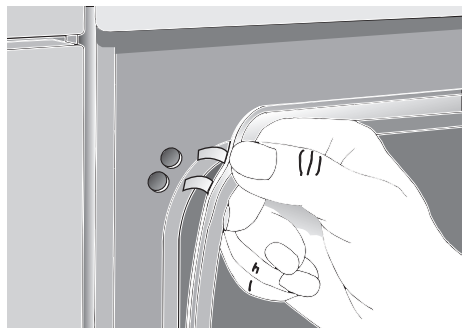
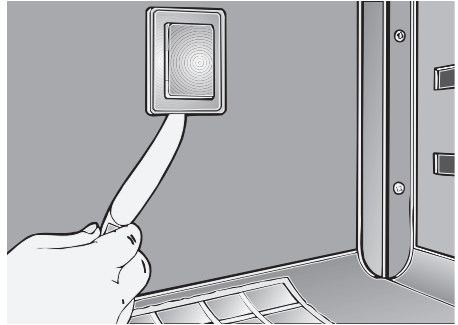
Remplacement de la lampe du four:

Attention: mettre le four hors tension.

1. Pour éviter tout dégât, poser un torchon à vaisselle dans le four froid.
2. Retirez le couvercle en verre. Pour ce faire, insérez la lame d'un couteau ou assimilée entre le verre et le cadre de retenue.
3. Changement d'ampoule.
 - Type: ampoule à incandescence E 14, 230 – 240 volts, 25 watts, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
 - Cette ampoule est fournie par le service après-vente.

Remplacement du joint de la porte du four:

1. Pour retirer le joint de la porte du four s'il est défectueux, il suffit de le décrocher.
Le S.A.V. vous fournira un joint neuf.




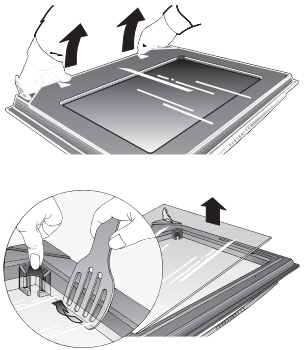


Que faire en cas de panne?

Vous n'aurez pas toujours besoin d'appeler le service après-vente. Dans de nombreux cas, vous pourrez vous dépanner vous-même. Le tableau ci-dessous contient quelques astuces et conseils pour y parvenir.

Remarque fondamentale:

Les travaux sur les circuits électroniques de l'appareil ne pourront être confiés qu'à un spécialiste. Mettez impérativement l'appareil hors tension avant d'entamer les travaux (coupez le disjoncteur ou dévissez les fusibles présents dans le boîtier à fusible de votre logement).

Que faire si ...	Causes possibles	Remède
... les fonctions électriques sont toutes perturbées, par exemple si subitement les témoins lumineux ne s'allument plus?	Fusible défectueux.	Vérifier les fusibles dans le boîtier à fusible et remplacer ceux qui sont défectueux.
... le liquide ou une pâte liquide ne s'étalent que d'un côté?	Appareil pas monté ou encastré exactement à l'horizontale.	Vérifier l'encastrement du four.
... le four ne fonctionnent plus subitement?	Horloge électronique a été programmé pour arrêter la cuisson à heure fixe.	Régler le horloge électronique pour le faire fonctionner sans minuterie automatique: 1. Ramenez la durée de la période de service  sur 0:00. 2. Appuyez sur la touche  .
... le four ne fonctionnent plus subitement et la mention  clignote à la horloge électronique?	Une brève panne de courant s'est produite.	Régler à nouveau l'heure actuelle.
... une des fonctions commandées électroniquement tombe en panne?	Impulsions électriques (dues par ex. à la foudre).	Réglez à nouveau les fonctions correspondantes.
... lorsque les pièces enfournables émaillées présentent des taches mates et claires?	Phénomène normal, dû au jus de viande en train de goutter.	Aucun.
... au bout d'une assez longue période d'utilisation la face intérieure du bandeau de la porte du four s'est encrassée.	Saleté normal. 	Décrochez la porte du four puis posez-la sur une surface douce et propre, l'avant tourné vers le bas. Saisissez le verre de la porte à côté des charnières puis retirez-le en le poussant vers le haut. Portes à 3 bandeaux en verre: Décrantez le bandeau en verre de la contre-porte hors de ses fixations aux angles, puis soulevez-le par ex. à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. Remontage après le nettoyage: Insérez puis faites enclanter le verre intérieur de la porte . Accrochez le verre de porte puis mettez-le en place en poussant à côté des charnières.

Inhoudsopgave

	Pagina		Pagina
Waar u op moet letten		Reinigen en onderhouden	
<input type="checkbox"/> Aanwijzingen voor de afvoer	88	<input type="checkbox"/> Belangrijke aanwijzingen	111
<input type="checkbox"/> Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat	88	<input type="checkbox"/> Email en glas	111
<input type="checkbox"/> Veiligheidsvoorschriften	89	<input type="checkbox"/> Edelstalen voorkant	111
Dit is uw nieuwe fornuis		<input type="checkbox"/> Oven	111
<input type="checkbox"/> Beschrijving van het apparaat	90	<input type="checkbox"/> Verwijderen en aanbrengen van de ovendeur	112
<input type="checkbox"/> Toebehoren	91	<input type="checkbox"/> Rooster verwijderen	112
<input type="checkbox"/> Inschuifhoogten	91	Storingen en reparaties	113
Vóór het eerste gebruik		Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?	114
<input type="checkbox"/> Reiniging vóór gebruik	92		
<input type="checkbox"/> Eerste keer verhitten	92		
Elektronische klok			
<input type="checkbox"/> Instellen van de tijd van de dag	92		
<input type="checkbox"/> Speciale functies	92		
<input type="checkbox"/> Aanwijzingen	92		
<input type="checkbox"/> Kookwekker	93		
<input type="checkbox"/> Automatische tijdschakeling	94+95		
Bakken en braden			
<input type="checkbox"/> Ovenfuncties	96		
<input type="checkbox"/> Oven in- en uitschakelen	97		
<input type="checkbox"/> Bakken	98-101		
<input type="checkbox"/> Braden	102+103		
<input type="checkbox"/> Circulatie-grillen	104+105		
Grillen	106+107		
Ontdooien / Drogen / Verwarmen	108+109		
Tips en trucs	110		


Aanwijzingen voor de afvoer

- ❑ Oude apparaten zijn geen waardeloos afval. Dankzij een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle materialen worden hergebruikt.
Maak uw oude apparaat onbruikbaar voor u het afvoert.
- ❑ Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.
Bij uw vakhandel of bij uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.

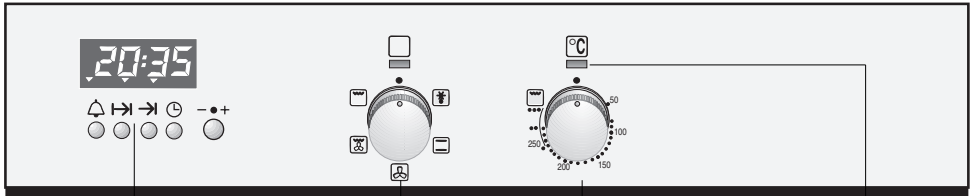
Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat

- ❑ Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het nieuwe apparaat gebruikt. Ze bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en voor het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- ❑ Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende uitvoeringen van het apparaat. Het is mogelijk dat er een aantal kenmerken worden beschreven die niet van toepassing zijn op uw apparaat.
- ❑ Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift zorgvuldig, eventueel voor een volgende bezitter van het apparaat.
- ❑ Indien het apparaat beschadigd is, mag u het niet in gebruik nemen.
- ❑ Laat de montage en aansluiting van het apparaat uitsluitend volgens de bijgevoegde voorschriften door een erkende vakman uitvoeren. Wanneer het apparaat verkeerd wordt aangesloten, vervalt in geval van een defect de garantie.
- ❑ Onze apparaten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici van de klantenservice die door de fabrikant zijn opgeleid. Wanneer reparaties niet deskundig worden uitgevoerd, kunnen daaruit voor u ernstige gevaren voortkomen.

Veiligheidsvoorschriften

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Het oppervlak van verwarmings- en kookapparatuur wordt tijdens het gebruik heet. De binnenzijden van de oven en de verwarmingselementen worden zeer heet. Kinderen altijd uit de buurt van de oven houden.
- Blijf in de buurt wanneer u gerechten met vet of olie bereidt. Bij oververhitting kan het vet of de olie gaan branden.
- Reinig de oven regelmatig. Vet- en olieresten kunnen in brand vliegen wanneer de oven wordt ingeschakeld.
- De aansluitsnoeren van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet aanraken en mogen niet tussen de hete deur van de oven beklemd raken. De isolatie zou dan beschadigd kunnen worden.
- Bij een defect de zekering van de elektrische installatie uitschakelen.
- Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven. Ze kunnen gaan branden wanneer de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.
- Maak de oven niet met een stoom- of hogedrukreiniger schoon.
- Leg bakpapier niet los in de oven wanneer u met hetelucht  werkt (bijv. bij het opwarmen). De heteluchtventilator kan het papier aanzuigen. Hierdoor kunnen de verwarming en de ventilator beschadigd raken.
- Schuif geen bakblik op de bodem van de oven en leg geen aluminiumfolie op de bodem, anders hoopt de warmte zich op. Bak- en braadtijden zijn dan niet meer juist en het email wordt beschadigd.
- Giet nooit rechtstreeks water in de hete oven. Het email kan dan worden beschadigd.
- Fruitsap dat van het bakblik druipt, laat vlekken achter die niet meer verwijderd kunnen worden. Gebruik voor het bakken de diepere braadslede.
- Ga niet op de open ovendeur zitten of staan.
- De ovendeur moet goed sluiten. De afdichtingen van de deur moeten schoon blijven.

Dit is uw nieuwe oven



Elektronische klok

Functiekeuzeknop met controlelampje

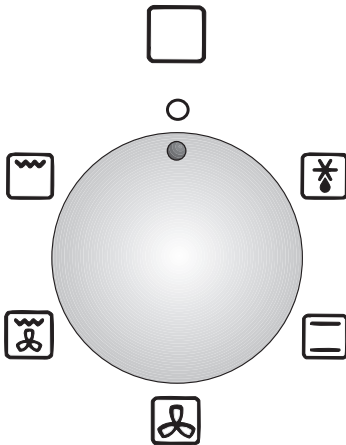
Temperatuurkeuzeknop

Controlelampje voor oventemperatuur

Het bedieningspaneel:

- De schakelaars zijn verzinkbaar in het paneel.
- Druk op de schakelaar om deze te laten verzinken en weer naar buiten te laten komen. De schakelaar moet daarvoor in de uit-stand staan.

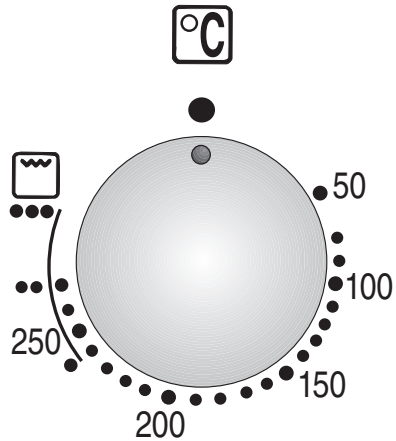
Functiekeuzeknop



Standen:

- Ontdooistand
- Boven- en onderwarmte
- Hete lucht
- Circulatie-grillen
- Vlakgrillen

Temperatuurkeuzeknop



Standen:

- 50–275** Temperatuur in °C
- Roostertrappen

Toebehoren

- Standaard worden meegeleverd:

1 Aluminium bakplaat
1 bak- en braadrooster
1 braadslede

- Overig toebehoren is verkrijgbaar in de vakhandel:

Bestelnr.

	Bestelnr.
Aluminium bakplaat	HZ 51000
Haaks gebogen bak- en braadrooster	HZ 51410
Fijnmazig bak- en braadrooster	HZ 51420

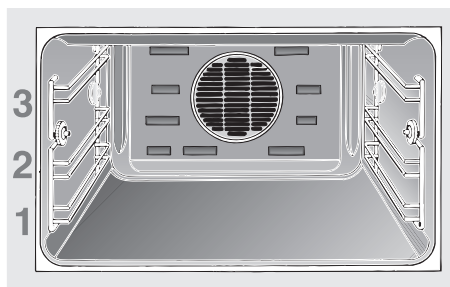
Aanwijzing:

- 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.

Inschuifhoogten

- Uw oven beschikt over 3 inschuifhoogten. De inschuifhoogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid. Deze cijfers bevinden zich op de oven.
- ⚠** Bij het werken met hete lucht inschuifhoogte »2« niet gebruiken om de luchtcirculatie niet nadelig te beïnvloeden.



Vóór het eerste gebruik

Reiniging vóór gebruik:

1. Reinig het apparaat aan de buitenkant met een zachte en vochtige doek.
2. Reinig de oven en het toebehoren met een heet sopje.

Eerste keer verhitten:

1. Verwarm de lege oven ca. 30 minuten voor.
Kies daarvoor boven- en onderwarmte bij 240 C°.
Open tijdens het verhitten de ramen van uw keuken om te voorkomen dat er een onaangename geur blijft hangen.

Elektronische klok

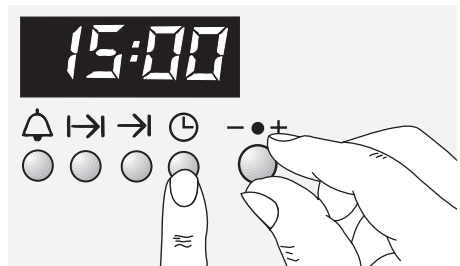
Tijdsinstelling

- Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, dient u met de elektronische tijdschakelaar de actuele tijd in te stellen.
- Nadat het apparaat aan de elektrische stroom is aangesloten of nadat de stroom is uitgevallen, knipperen in het display de cijfers 0:00.

Instellen:

Druk op knop  en stel met de draaiknop de actuele tijd in (voorbeeld: 15:00 uur).

N.B.: de actuele tijd kan alleen worden ingesteld wanneer er geen automatische functie is ingesteld (wissen zie Elektronische klok).



Speciale functies


Uitschakelen van het display:

1. Druk 4 seconden op de knop .
Hierna wordt het display donker. De tijd loopt door op de achtergrond.
2. Voor het inschakelen van het display drukt u kort op de knop .

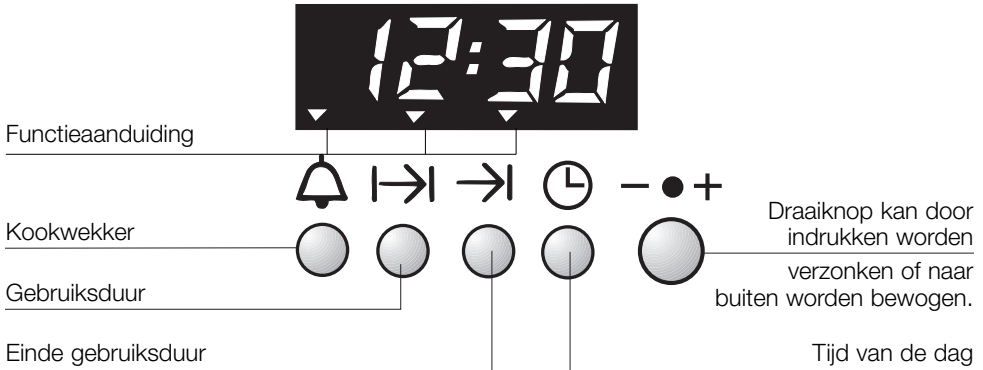
Nachtverduistering van het display:

- Tussen 22.00 en 6.00 uur wordt het display automatisch donker gemaakt.

Aanwijzingen:

- Het meest geschikt voor de automatische tijdschakeling zijn gerechten die weinig aandacht nodig hebben.
- De kookwekker en het einde van de gebruiksduur kunnen tot max. 24 uur vooruit worden geprogrammeerd.
- De instellingen kunnen op elk gewenst moment worden bekeken door op de desbetreffende knop te drukken.
- Voortijdig wissen van de ingestelde tijd: Op knop  drukken en de tijd op 0:00 zetten.

Elektronische klok

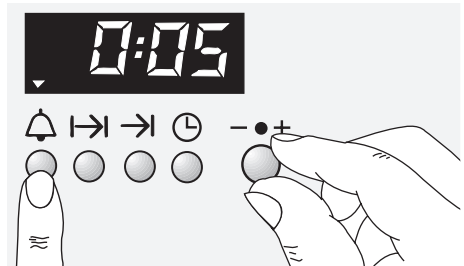


- ❑ U kunt de elektronische klok met één hand bedienen. Nadat u op een knop hebt gedrukt, stelt u de tijd in met behulp van de draaiknop. Instellen is mogelijk zolang de indicatie knippert (4 seconden).
- ❑ **Instellen van de tijd van de dag:** zie de paragraaf "Voor het eerste gebruik".

Kookwekker:

1. Druk op de knop en stel de tijdsduur in (in het voorbeeld: 5 minuten). Na het inschakelen wordt de resterende tijd weergegeven.
2. Wanneer u de actuele tijd wilt weergeven, drukt u op de knop .
3. Na afloop van de tijd klinkt een signaal en knippert de pijl. Als u het signaal voortijdig wilt beëindigen, drukt u op de knop .





Instellen:



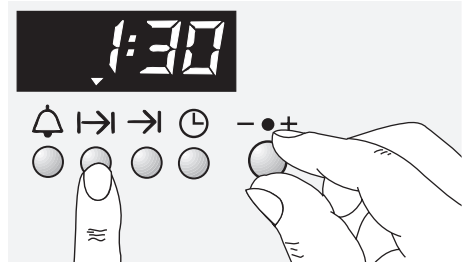
Automatische tijdschakeling

- ❑ U kunt de oven in- en uitschakelen via de elektronische klok.






Automatisch uitschakelen:

- ❑ Als u direct wilt beginnen met bakken of braden, hoeft u alleen de gebruiksduur in te stellen.
1. Kies het verwarmingssysteem en de oventemperatuur.
 2. Druk op de knop  en stel de gebruiksduur in met behulp van de draaiknop (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten).
Na het instellen wordt de actuele tijd weergegeven.
De indicatie ▼ boven de knop  geeft aan dat de automatische tijdschakeling actief is.
 3. Na afloop van de tijd (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten) klinkt een signaal en knippert de indicatie ▼. De oven wordt automatisch uitgeschakeld. Als u het signaal voortijdig wilt beëindigen, drukt u op de knop .
 4. Schakel de oven uit.
 5. Om de automatische tijdschakeling te beëindigen, drukt u nogmaals op de knop .



Instellen van de gebruiksduur:



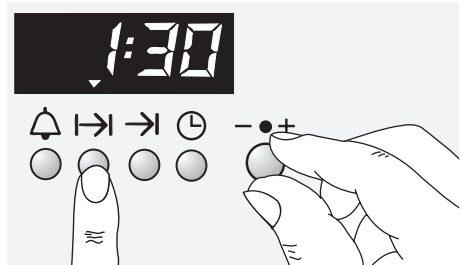
Automatisch in- en uitschakelen:

- ❑ Als het bakken of braden op een later tijdstip moet beginnen, dient u de gebruiksduur en het einde van de gebruiksduur in te stellen.
- 1. Kies het verwarmingssysteem en de oventemperatuur.
Na het instellen wordt de actuele tijd weergegeven.
- 2. Druk op de knop  en stel de gebruiksduur in met behulp van de draaiknop (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten).
- 3. Druk op de knop  en stel het einde van de gebruiksduur in met behulp van de draaiknop. De indicatie ▼ boven de knop  geeft aan dat de automatische tijdschakeling actief is (voorbeeld: 12:30 uur).
- 4. De oven wordt automatisch ingeschakeld (voorbeeld: 11:00 uur) en uitgeschakeld (voorbeeld: 12:30 uur) op de ingestelde tijdstippen.
- 5. Na afloop van de gebruiksduur klinkt een signaal en knippert de indicatie ▼. Als u het signaal voortijdig wilt beëindigen, drukt u op de knop .
- 6. Schakel de oven uit.
- 7. Om de automatische tijdschakeling te beëindigen, drukt u nogmaals op de knop .

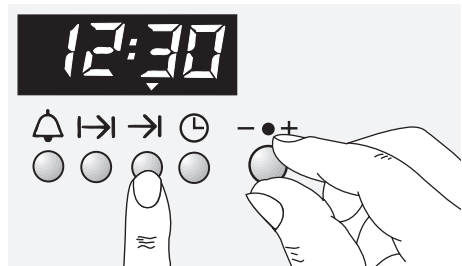
Controleren, corrigeren en wissen van instellingen:

1. Om uw instellingen te controleren, drukt u op de knop  of .
2. Desgewenst kunt u de instellingen corrigeren met behulp van de draaiknop.
3. Als u uw instellingen wilt wissen, draait u de ingestelde tijd op 0:00 en schakelt u de oven uit.

Gebruiksduur instellen:



Einde gebruiksduur instellen:



Ovenfuncties

Ontdooistand

Zonder temperatuur.

Alleen voor kwetsbaar gebak (bijv. slagroomtaarten).

Boven- en onderwarmte

M.b.v. de boven en onderaan aangebrachte verwarmingselementen wordt de warmte opgewekt en door straling op het bak- en braadgoed overgebracht.

- Vooral geschikt voor het braden en bakken op één inschuifhoogte voor gevoelig gebak en magere stukken vlees, ook voor brood.
- **Maar één inschuifhoogte gebruiken.**
Wij adviseren:
Inschuifhoogte 1 of 2.
- Nadere informatie zie bak- en braadtabellen.

Het hete-lucht systeem

Een ventilator in de achterwand van de oven doet de hete lucht in de bakoven circuleren, waardoor een bijzonder goede warmte-overbrenging naar bak- of braadgoed wordt verkregen.

- Vooral geschikt voor het ontdooien en voor het bakken op verschillende inschuifhoogten gelijktijdig.
- Ideaal voor bepaalde gebakken, zoals pizza, gevlochten brood met gist of roomsoezen.
- Inschuifhoogte **2** niet gebruiken, om de luchtcirculatie niet te belemmeren

Het circulatie-grillen

De combinatie van vlakgrill en ventilator.

- Vooral geschikt voor het grillen van vette stukken vlees en gevogelte.
- Circulatie-grillen met gesloten bakovendeur (energie besparend).
- **Maar één inschuifhoogte gebruiken.**
Wij adviseren:
Inschuifhoogte 1 of 2.
- Nadere informatie zie bak- en braadtabellen.

De vlakgrill

De warmte wordt d.m.v. verwarmingselementen opgewekt en door straling naar het grillgoed overgebracht.

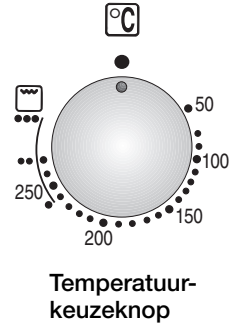
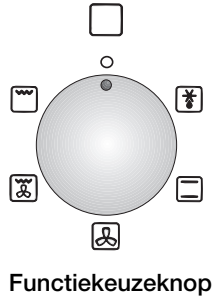
- Vooral geschikt voor platte grillades, zoals koteletten, steaks of toostjes.
- Grillen met gesloten bakovendeur (energie besparend).
- **Maar één inschuifhoogte gebruiken.**
Wij adviseren:
Inschuifhoogte 2 of 3.
- Nadere informatie zie tabel „Grillen”.

Oven in- en uitschakelen

Voordat u uw oven inschakelt, kiest u het verwarmingssysteem dat u wilt gebruiken.

Inschakelen:

1. Stel de functiekeuzeknop in op het gekozen systeem.
 2. Stel de temperatuurkeuzeknop in op de gewenste temperatuur (zie bak- en bradtabel).
- De ingestelde temperatuur wordt automatisch geregeld.
 - Het rode controlelampje gaat branden wanneer de oven wordt ingeschakeld en bij het naverwarmen.



Uitschakelen:

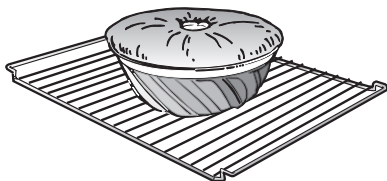
Om de oven uit te schakelen, draait u de temperatuurkeuzeknop en de functiekeuzeknop op 0.

N.B.:

- Het apparaat is voorzien van een koelventilator. Na het uitschakelen van de oven blijft deze lopen tot de oven is afgekoeld.

Boven- en onderwarmte

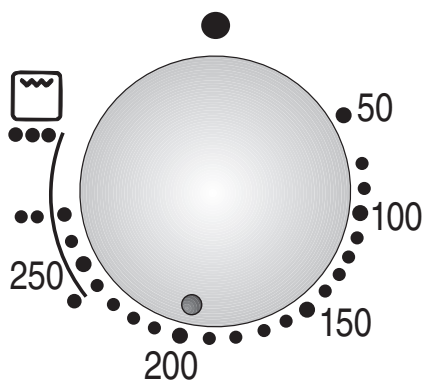
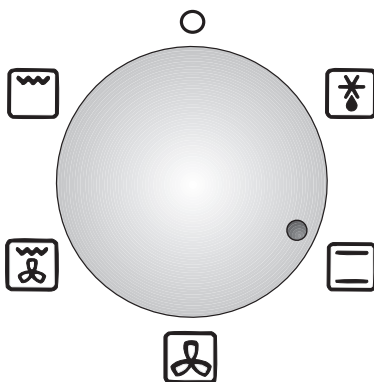
1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
 2. De **temperatuurkiezer** instellen.
- Wij bevelen donkere bakvormen aan.**
 - Het resultaat van bruinen** kann door het veranderen van de inschuifhoogte worden beïnvloed.



- De **bakvormen** altijd in het **midden** van het rooster plaatsen.
- Koek en gebak** kunnen in de koude of voorverwarme bakoven worden geschoven.
- Bij een **voorverwarme bakoven** worden de bereidingstijden ± 5 minuten korter.
- De schuine kant van de bakplaat altijd naar de bakovendeur.
- De bakplaat altijd tot aan de aanslag inschuiven.

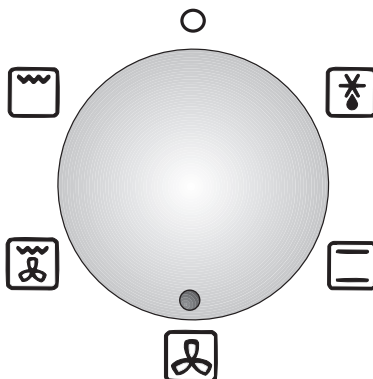
Tips:

- Mocht de koek tijdens het bakken of na het eruit halen inzakken, gebruik dan de volgende keer minder vocht, stel de temperatuur lager in en kies eventueel een langere baktijd.
- De koek is aan de onderzijde te donker:**
De inschuifhoogte controleren, de baktijd verkorten, eventueel een lagere temperatuur instellen.
- De koek is aan de onderzijde te licht:**
De inschuifhoogte controleren, eventueel een lagere temperatuur instellen en de baktijd verlengen, zo nodig zwarte bakvorm gebruiken.



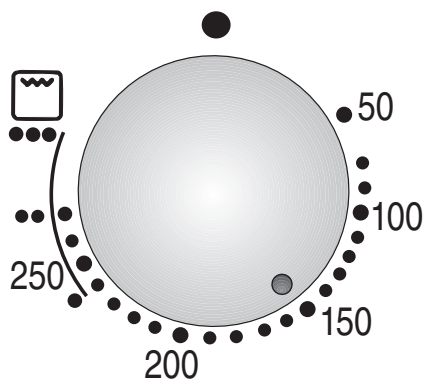
Het hete-lucht

1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
2. De **temperatuurkiezer** instellen.
 - Meestal is een voorverwarmen overbodig
 - Al naar het soort gebak kunnen tegelijkertijd 2 bakplaten in de oven worden geschoven. Hierbij de inschuifhoogten **1** en **3** kiezen. Bak- en braadvaatwerk van allerlei soorten maken geen problemen.





Attentie!

- Bij het **hete-lucht** kan een ca. 20–30° C **lagere temperatuur** worden gekozen dan bij boven- en onderwarmte.
 - Principieel geldt: De lagere temperatuur bruint gelijkmatiger.
 - De **schuine kant van de bakplaat** altijd naar de bakovendeur.
 - De **bakplaat** altijd to aan de aanslag inschuiven.
 - Bakplaten** altijd in het midden van het rooster plaatsen.
-
- Voor koeken in blik:**
Inschuifhoogte **1**.
 - Plaatkoek, vruchtentaart, koekjes, pizza e. d.:**
Inschuifhoogte **1**.
 - 2 platen:**
Inschuifhoogte **1** en **3**.





N.B.:

Alle gegevens in de tabel zijn richtwaarden die kunnen variëren afhankelijk van het soort levensmiddel.

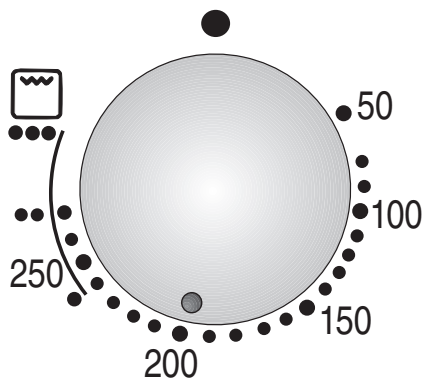
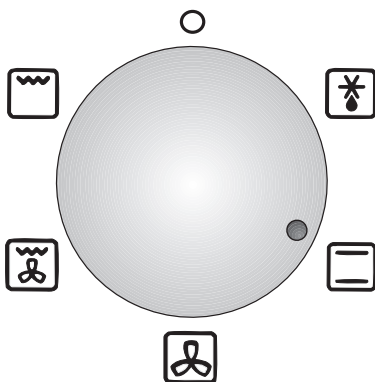
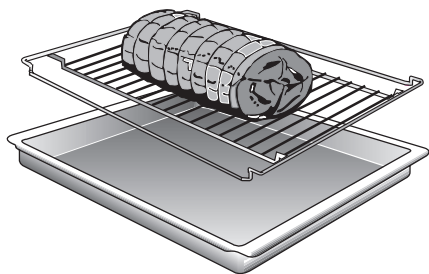
Soort gebak	Hete lucht 		Baktijd in min.	Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in ° C		Inschui- hoogte	Temperatuur in ° C
Roerdeeg					
plaatkoek met vulling 1 bakplaat (voorverwarmen)	1	150–160	30–45	1	180–190
2 bakplaten (voorverwarmen)	1 + 3	150–160	35–50	–	–
rechthoekig gebak	1	150–160	60–80	1	160–170
gebak in ronde vorm	1	150–160	60–80	1	160–170
gebak in hoge vorm	1	150–160	60–80	1	160–170
vruchtentaartbodem (voorverwarmen)	1	150–160	20–35	1	160–170
Zandtaartdeeg					
plaatkoek met kruimels 1 bakplaat	1	160–170	50–80	1	180–190
2 bakplaten	1 + 3	160–170	65–80	–	–
plaatkoek met vochtige vulling (bijv. slagroom)	1	150–160	50–90	1	170–180
gebak in bakvorm (bijv. kwarktaart)	1	150–160	70–100	1	160–170
vruchtentaartbodem (voorverwarmen)	1	150–160	25–35	1	180–190
Beschuitdeeg					
Beschuitrol (voorverwarmen)	1	180–190	10–15	1	200–220
waterbeschuit	1	150–160	30–45	1	150–160
vruchtentaartbodem	1	150–160	25–35	1	160–170

Baktabel  of 

Soort gebak	Hete lucht 		Baktijd in min.	Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in ° C		Inschui- hoogte	Temperatuur in ° C
Gistdeeg					
plaatkoek met kruimels (bijv. appelkruimelgebak)					
1 bakplaat	1	160–170	45–55	1	180–200
2 bakplaten	1 + 3	160–170	60–70	–	–
plaatkoek met vochtige vulling (bijv. slagroom)	1	160–170	50–60	1	180–190
gevlochten gistgebak					
500 gram meel	1	160–170	40–50	1	180–190
gebak in ronde vorm	1	160–170	40–50	1	170–180
gebak in hoge vorm	1	160–170	40–50	1	170–180
Klein gebak					
schuimgebak	1	80–100	120–140	1	70– 80
bladerdeeg (voorverwarmen)	1	180–200	25–35	1	200–220
branddeeg (voorverwarmen)	1	180–190	30–40	1	200–220
sprits					
1 bakplaat	1	140–150	30–45	1	150–160
2 bakplaten	1 + 3	140–150	30–45	–	–
Roerdeeg (Small Cakes)	1	150–160	30–40	1	160–170
Hartig gebak					
ovensotel met rauwe ingrediënten	1	170–180	60–75	1	190–200
pizza	1	180–190	25–45	1	210–230
quiche (voorverwarmen)	1	180–190	40–50	1	190–210
Brood 1 kg (voorverwarmen)					
aanbakken	1	220	10–15	1	240
klaar bakken	1	180	40–45	1	200

Boven- en onderwarmte

1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
2. De **temperatuurkiezer** instellen.
 - Het **braadstuk** in de **koude** bakoven schuiven (voorverwarmen niet nodig – energiebesparend).
 - Braden in open servies:**
De braadpan of braadschaal met water uitspoelen en het stuk vlees in de pan leggen. De inschuifhoogte hangt af van de grootte en dikte van het braadstuk.
 - Braden in gesloten servies:**
Het vlees in een braadpan leggen, met een passend deksel afsluiten en op het rooster in de bakoven schuiven. De oventemperatuur ong. 20 tot 30° C hoger instellen.
 - Alleen vaatwerk gebruiken waarvan de handgrepen tegen hitte bestand zijn, b.v. geëmailleerde, glazen of gietijzeren braadpannen
 - Gevogelte altijd volledig ontdooid bereiden. Tevoren de inwendige organen en ingewanden verwijderen en het gevogelte goed zuiveren.
 - Na afloop van de bereidingstijd het braadstuk ong. 5 minuten in de uitgeschakelde bakoven laten rusten.




Braadtabel

N.B.:

- Gebraad in een open schotel op het rooster.
- Inschuiфhoogte 1**
 Dikke, compacte stukken vlees = langere braadtijd, lagere temperatuur.
 Dunne stukken vlees = kortere braadtijd, hogere temperatuur.
- De braadtijd verandert nauwelijks wanneer u tegelijkertijd **twee gelijksoortige stukken vlees die ongeveer even groot zijn** braadt.
- Alle gegevens in de tabel zijn richtwaarden die kunnen variëren afhankelijk van het soort levensmiddel.

Braadtabel

Soort vlees	Braadtijd in min.	Boven- en onderwarmte 	
		Inschuiф- hoogte	Temperatuur in ° C
Varkensvlees varkensvlees met zwoerd 2 kg (bijv. schouder of schenkel) braadstuk/rollade casselerrib varkensfilet gehakt 750 gram	140–160 90–120 70–80 40–50 60–70	1 1 1 1 1	180–200 180–200 180–200 200–220 180–200
Rundvlees runderfilet rosbief (roze)	45–65 35–45	1 1	190–210 190–210
Kalfsvlees braadstuk/kalfsborst schenkel	90–120 100–130	1 1	180–200 190–210
Lamsvlees lamsbout lamsrug	70–110 90–120	1 1	190–210 190–210
Gevogelte kip 1 kg eend 2–2,5 kg gans 3 kg	60–70 90–120 130–170	1 1 1	190–210 180–190 160–180
Wild reerug braadstuk wild zwijn/hert	80–100 90–120 100–120	1 1 1	190–210 180–200 180–200
Hele vis 1 kg	40–50	1	180–200

Voor gevogelte en grotere stukken vlees.

! Circulatie-grillen altijd met gesloten ovendeur.

- Een omdraaien van het grillgoed is bij circulatie-grillen niet nodig.

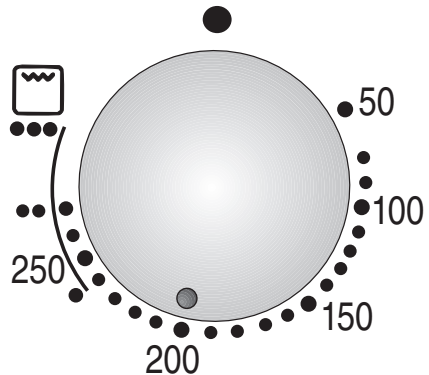
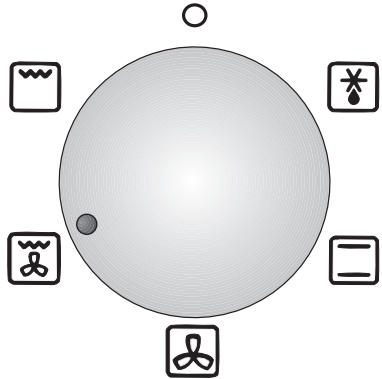
Uitzondering: Gevogelte moet na de helft van de gaartijd een keer omgedraaid worden.

1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
2. Al naar de vleessoort en de grootte van het braadstuk de **temperatuurkiezer** tussen 160 en 220 instellen.

Grillen op het rooster:

- Rooster** samen met het grillgoed op de passende inschuifhoogte inschuiven.
- De **braadslede** altijd op inschuifhoogte **1** inschuiven.
- Donker vlees** – bijv. rundvlees, wild en lamsvlees – bruint vlugger dan licht vlees, b.v. kalfvlees, varkensvlees en gevogelte.
- Licht vlees en visfilets** zijn van buiten wel vaak maar lichtjes gebruid, daarvoor van binnen gaar en sappig.
- Verscheidene vleesstukken kunnen gelijktijdig worden gegrild, bijv. 2 kippen, 2 schenkels of 2 rollades.
- Bij **grote** of **meerdere** braadstukken geldt principieel:
lagere temperatuur, daarentegen
langere grilltijd.

Opmerking: Bij het **circulatie-grillen** worden vlakgrill en ventilator afwisselend in- en uitgeschakeld.



Tabel voor het circulatiegrillen

N.B.:


□ Alle gegevens in de tabel zijn richtwaarden die kunnen variëren afhankelijk van het soort levensmiddel.

Soort vlees	Gewicht	Inschui- hoogte rooster	Temperatuur in °C	Grilltijd in min.	Tips
Varkensvlees met zwoerd	2 kg	1	170–190	140–150	Bij bijzonder vet vlees de laagste temperatuur kiezen. Zwoerd kruiselings insnijden.
Gevogelte halve kip 1–3 stuks	ca. 0,4 kg per stuk	2	190–210	40– 50	Keren na ca. de helft van de tijd; bestrijken met boter of zout water.
Hele kip 1–3 stuks	ca. 1 kg per stuk	1	190–210	60– 70	
Eend	2–2,5 kg	1	160–170	90–110	
Gans	3 kg	1	150–160	130–160	De gans kan met vulling worden gegrilld. Eenmaal keren.

Bij het grillen dient er voorzichtig te werk worden gegaan. Kinderen principieel uit de buurt houden!

Grillen bij

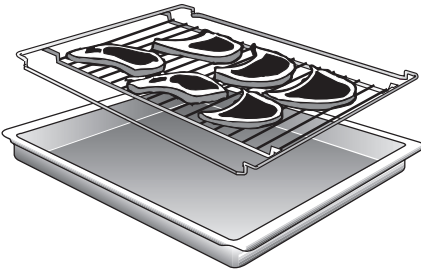
gesloten bakovendeur.

1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
2. **Temperatuurkiezer** instellen:
Roostertrappen **• • • • •**.

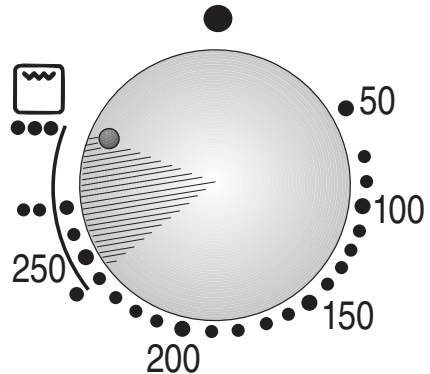
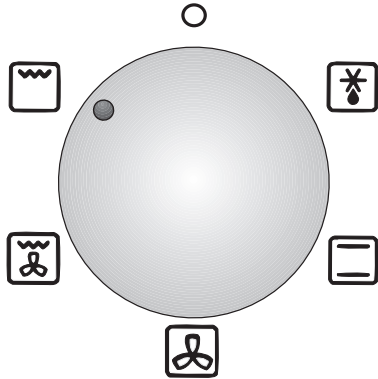
Grillen:

(uitsluitend met rooster en braadslede)

- Rooster** indien nodig met olie bestrijken.
- Grillgoed** met keukenpapier droog deppen en kruiden (niet zouten).
- Rooster** met grillgoed op de passende inschuifhoogte inschuiven.
- De **braadslede** altijd op inschuifhoogte **1** inschuiven.



- De inschuifhoogte kan precies worden afgestemd door het rooster met de ronding naar boven of naar te draaien.
- Stukken **vlees** tot 3 cm dikte (steaks op Engelse wijze) op inschuifhoogte **3**.
- Worstjes** op inschuifhoogte **2** of **3**.
- Vis** (forellen) of **dikte stukken vlees** goed doorbakken op inschuifhoogte **2**.



Richtlijnen voor het grillen: (voorbeelden)

Vlees, helemaal doorbakken:
telkens 6 à 8 min. per zijde,

Vlees, van binnen roserood:
telkens 6 à 8 min. per zijde,

Vis in plakken: telkens 6 à 8 min. per zijde,

Forellen, telkens 6 à 10 min. per zijde,

Worstjes, 3 à 5 min. per zijde.

Opmerking: Schakelt de vlakgrill automatisch uit, dan is de gewenste temperatuur bereikt. Na korte tijd schakelt de vlakgrill weer opnieuw in.


Grilltabel

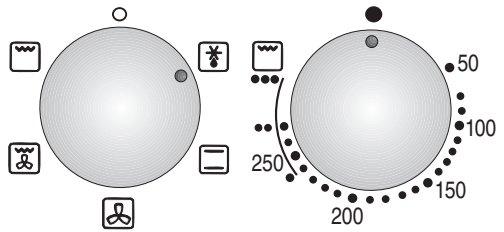
N.B.:

- De **braadslede** altijd op inschuifhoogte **1** plaatsen.
- Alle gegevens in de tabel zijn richtwaarden die kunnen variëren afhankelijk van het soort levensmiddel.


Gerecht	Inschuifhoogte	Grillstand	Pagina	Grilltijd in min.
Varkensvlees				
filetsteaks	3	●●●	pag. 1 pag. 2	8–11 4– 6
nekstuk	3	●● – ●●●	pag. 1 pag. 2	10–13 7–10
braadworst	2–3	●● – ●●●	pag. 1 pag. 2	7–10 5– 7
Rundvlees				
filetsteaks	3	●●●	pag. 1 pag. 2	10–13 4– 7
tournedos	3	●●●	pag. 1 pag. 2	8–11 4– 6
Toast				
in plakken	3	●●●	pag. 1 pag. 2	4½–5½ ½–1½
met beleg	2–3	● – ●●	–	8–12
Vis				
kleine vissen (250–300 gram)	2	● – ●●	pag. 1 pag. 2	12–15 5–10

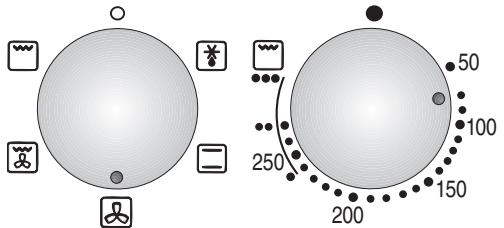
Stand „koud” (zonder Temperatuur):

1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
 - Voor kwetsbare diepvriesprodukten, zoals slagroomtarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of zuikercouverture, fruit, aspics e.d. inschuifhoogte **1**.
 - Diepvriesprodukten in een schotel of schaal (b.v. porseleinen schaal) op het rooster plaatsen.



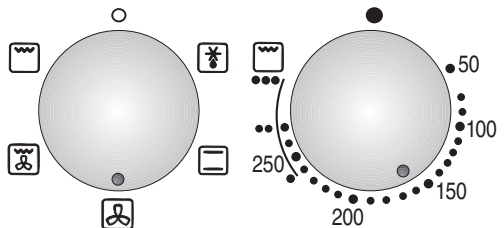
Het hete-lucht met temperatuur:

1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
2. **Temperatuurkiezer** instellen.
 - Kippen, worst en vlees in folie, brood broodjes en ander gebak:** inschuifhoogte **1**.
Temperatuurkiezer voor de bakoven op **50–70** inschakelen.
 - Drogen van fruit, verwarmen of warm houden van spijzen: inschuifhoogte **1**.
Temperatuurkiezer op **70–90** inschakelen.



Kant-en-klaar-gerechten:

- De aluminium-folienverpakking niet openen c.q. in een gesloten kom ontdooien. De temperatuurkiezer voor de bakoven op **160–180** inschakelen. (Gereed voor consumptie na 30 à 40 minuten).
- inschuifhoogte **1**.




Tabel ontdooien / drogen

Opmerking:

- Alle getallen in de tabel zijn richtlijnen die al naar de gesteldheid van het levensmiddel kunnen variëren.

Ontdooien:

Diepvriesprodukt	Inschui- hoogte	Temperatuur- bereik in °C	Ontdooitijd in minuten
Kwetsbare diepvriesprodukten zoals room- en crèmetarten ¹⁾ , taarten met chocolade- resp. suikercouverture ¹⁾	1	Functie  kiezen (zonder temperatuur- schakeling)	Afzonderlijke taartstukjes 30– 40 Gehele of halve taarten 80–100
Fruit (frambozen) ²⁾ aspics ²⁾ , kaas, worst			35– 40 90–100
Kleine stukken vlees, b.v. steaks, koteletten e.d.	1	50– 70	60– 70
Kippen in folie ¹⁾ , 800–900 g Broodjes ¹⁾ Brood, 1 kg ¹⁾ Koek (tulband) ¹⁾	1	60– 80	70– 80 10– 15 70– 90 70– 90
Kant-en-klar-gerechten	1	170–190	30– 40

¹⁾ op het rooster stellen resp. leggen.

²⁾ op een platte schaal of bord doen en op het rooster stellen.

Drogen:

Drooggoed, hoeveelheid	Inschui- hoogte	Temperatuur- bereik in °C	Droogtijd
Appelringen, 600 g	1 + 3	± 50	6– 8 h
Perepartjes, ca. 800 g	1 + 3	± 50	9–11 h
Kwetsen of pruimen, ± 1,5 kg	1 + 3	70–100	9–12 h
Bananen, 300 g	1 + 3	± 50	8–10 h
Champignons, 800 g	1 + 3	50–60	7– 9 h
Keukenkruiden, 400 g (in bosjes)	1	50–60	3– 5 h

Tips en trucs

Voor bakken:

- Gebak van de bakplaat is aan de onderkant te licht.
- Gebak uit een vorm is aan de onderkant te licht.
- Taart of gebak is aan de onderkant te donker.
- Het gebak is te droog.
- Het gebak is van binnen klef en deegachtig of het vlees is van binnen niet gaar.

Neem niet benodigde bakblikken en de braadslede uit de oven.

Plaats de bakvorm niet op het bakblik, maar op het rooster.

Stel een iets lagere baktemperatuur in en controleer de inschuifhoogte.

Stel de oventemperatuur iets hoger in en kies een kortere baktijd.

Stel de bak- of braadtemperatuur iets lager in.
Let op: bak- en braadtijden kunt u niet korter maken door een hogere temperatuur (van buiten gaar, van binnen niet). Iets langere bak- of braadtijd kiezen, taartdeeg langer laten rijzen. Minder vloeistof aan het deeg toevoegen.

- Bij zeer vochtige bak- en braadgerechten, bijv. fruittaart of met water bereide braadgerechten ontstaat er veel waterdamp in de oven, die op de ovendeur neerslaat en soms tot het druppen van water op de bodem van de oven of de inbouwmeubels leidt.

Door de ovendeur voorzichtig en gedurende korte tijd te openen (een of twee keer, bij een lange bak- of braadtijd vaker) kan de waterdamp uit de oven ontsnappen en daardoor de condensvorming aanzienlijk worden verminderd.

Om energie te besparen:

- Uitsluitend voorverwarmen wanneer het recept dit voorschrijft.
- Donkere bakvormen nemen de hitte beter op.

- Restwarmte:** bij lange baktijden kunt u de oven 5 à 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen.

Reinigen en onderhouden

Belangrijke aanwijzingen:

- Gebruik voor het reinigen geen schuurmiddelen of scherpe middelen en evenmin krassende voorwerpen.
- Krab ingebrande resten van gerechten niet weg, maar week ze met een vochtige doek en afwasmiddel los.
- Gebruik speciale reinigingsmiddelen zoals sprays niet voor aluminium of kunststof onderdelen.

Edelstalen voorkant:


- Indien gewone edelstaalreinigingsmiddelen worden gebruikt, kan de opdruk worden beschadigd.
- Gebruik geen krassende sponsjes.
- Gebruik **normaal afwasmiddel** op een zachte, vochtige doek of zeem.

Email en glas:

- Gebruik voor het reinigen een heet sopje.
- Voor het reinigen van de voorkant van de oven, achter de ovendeur, dient u de afdichting van de ovendeur te verwijderen.

Oven:

- Reinig de oven na elk gebruik, vooral na braden of grillen. Vuilresten branden in wanneer de oven weer wordt verhit. Ingebrande vuilresten laten zich moeilijk verwijderen.
- Door vaak te reinigen met het hete-luchtsysteem kunt u zorgen voor minder vuil.

 De oven mag niet warm worden gereinigd met speciale ovenreinigingsmiddelen.

- Gebruik voor het bakken van zeer vochtig gebak de braadslede.
- Gebruik voor het braden geschikt serviesgoed (braadschaal).
- Wanneer de oven niet erg vuil is, wast u hem in warme toestand met een heet sopje uit.
- Laat de oven open staan zodat hij kan drogen.

Ovendeurruit:

- De binnenruit van de ovendeur heeft een warmtereflecterende laag om de deurtemperatuur lager te maken.
- Dit heeft geen nadelige invloed op het zicht door de ovenruit.
- Wanneer de ovendeur is geopend, kan deze laag een glinsterende aanblik bieden. Dit heeft een technische oorzaak en is geen kwaliteitsgebrek.

Reinigen en onderhouden

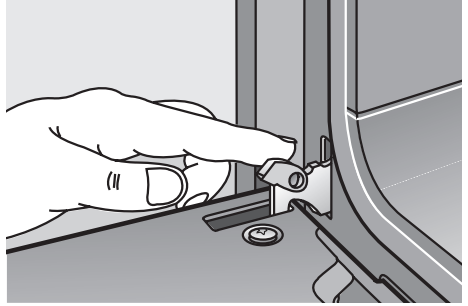
Oven:

Aanwijzing: om het apparaat gemakkelijk schoon te maken, heeft u de volgende mogelijkheden.

Ovendeur demonteren

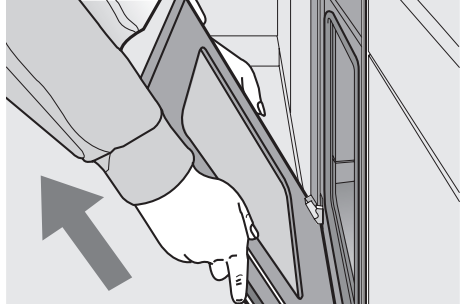
Verwijderen:

1. Open de ovendeur helemaal.
2. Klap de sluihendels links en rechts helemaal open.
3. Zet de ovendeur schuin omhoog en verwijder de deur naar voren toe.



Aanbrengen:

1. Plaats beide scharnieren in de houders links en rechts en draai de ovendeur naar beneden.
2. Klap de sluihendels links en rechts dicht.
3. Sluit de ovendeur.

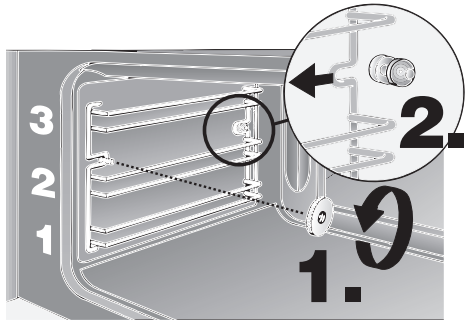


Ovenverlichting inschakelen:

- Draai de functiekeuzeknop in een willekeurige stand.

Rooster verwijderen:

1. Draai zowel links als rechts 2 kartelschroeven uit.
2. Neem het rooster voorzichtig uit de oven.



Storingen en reparaties

Bij storingen en reparaties die u niet zelf kunt oplossen, is de klantenservice u graag van dienst.

Zie voor adressen het overzicht van klantenservice-werkplaatsen.

Let op: het kost u geld, wanneer u vanwege een bedieningsfout de klantenservice inschakelt. Indien u contact opneemt met de klantenservice, vermeld dan:

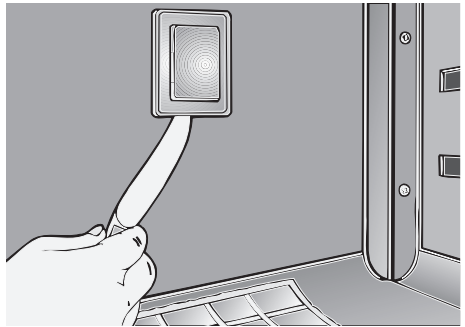
E-nr.	FD
-------	----

U vindt deze gegevens op het typeplaatje. Het typeplaatje vindt u achter de oven deur, links onder op de zijrand van de oven.

Vervangen van de ovenlamp:

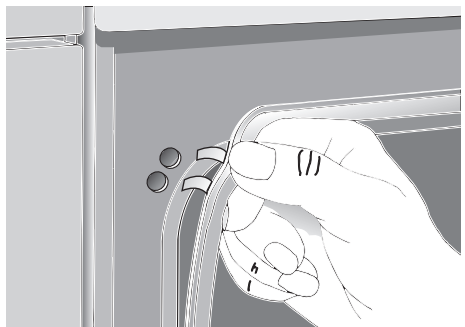
Let op: apparaat stroomloos maken!

1. Leg een vaatdoek in de koude oven om beschadiging te voorkomen.
2. Verwijder de glazen afscherming. Steek hiertoe een mes o.i.d. tussen het glas en het frame.
3. Lamp vervangen.
 - Type gloeilamp E 14, 230–240 volt, 25 watt, hittebestendig tot 300° C.
 - De gloeilamp is verkrijgbaar bij de klantenservice.



Vervangen van de afdichting van de oven deur

1. Verwijder eenvoudig de defecte afdichting van de oven deur. De nieuwe afdichting kunt u verkrijgen bij de klantenservice.

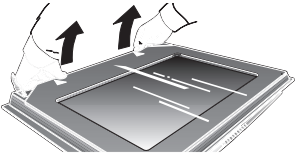
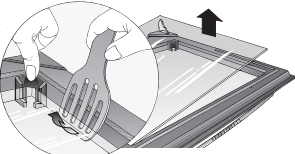


Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

Vaak hoeft u de klantenservice niet in te schakelen. In veel gevallen kunt u zelf het probleem oplossen. In de volgende tabel vindt u enkele tips.

Belangrijke aanwijzing:

Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen uitsluitend door een vakman worden uitgevoerd. Vóór het begin van de werkzaamheden moet het apparaat beslist stroomloos worden gemaakt door het bedienen van de aardlek-schakelaar of door het uitdraaien van de zekeringen in de zekeringkast in uw woning.

Wat is er aan de hand ...	Mogelijke oorzaak	Oplossing
... wanneer de elektrische functie helemaal niet meer werkt, de controlelampjes bijv. plotseling niet meer branden?	Zekering defect	Zekering in zekeringkast controleren en indien nodig vervangen.
... wanneer vloeistof of dun deeg naar één kant loopt?	Apparaat niet waterpas opgesteld of ingebouwd	Inbouw controleren.
... wanneer de oven plotseling niet meer werken?	Tijdschakelaar is ingesteld op automatische tijdschakeling.	Tijdschakelaar instellen op gebruik zonder automatische tijdschakeling: 1. Gebruiksduur (→) op 0:00 zetten. 2. Op de knop (→) drukken.
... wanneer de oven plotseling niet meer werken en de elektronische tijdschakelaar knipperend 0:00 weergeeft?	Stroomtoevoer is gedurende korte tijd onderbroken geweest	Tijd opnieuw instellen.
... wanneer er een storing optreedt in de elektronische functies?	Energiepieken, bijv. blikseminslag	Desbetreffende functies opnieuw instellen.
... wanneer geëmailleerde inschuifdelen matte, lichte vlekken vertonen?	Normaal verschijnsel door neerdruppelend vleesvocht.	Niet mogelijk.
... wanneer na langdurig gebruik het glas in de ovendeur aan de binnenkant vuil is?	Normale vervuiling.  	De ovendeur verwijderen en met de voorzijde naar onderen op een zachte en schone ondergrond leggen. Deurruit naast de scharnieren vastpakken, in bovenwaartse richting losmaken en verwijderen. Bij deuren met 3 ruiten: Binnenruit aan de hoeken losmaken en optillen met bijv. een vleesvork van kunststof of hout. Montage na het reinigen: Binnenruit aanbrengen en vastzetten. Deurruit aanbrengen en vastzetten door naast de scharnieren te drukken.

Indice

	Pagina		Pagina
Raccomandazioni		Pulizia e manutenzione	
<input type="checkbox"/> Avvertenze per lo smaltimento	116	<input type="checkbox"/> Avvertenze importanti	139
<input type="checkbox"/> Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio	116	<input type="checkbox"/> Smalto e vetro	139
<input type="checkbox"/> Avvertenze di sicurezza	117	<input type="checkbox"/> Frontale in acciaio inox	139
Ecco il Vostro nuovo forno		<input type="checkbox"/> Forno	139
<input type="checkbox"/> Descrizione dell'apparecchio	117	<input type="checkbox"/> Smontaggio e montaggio della porta del forno	140
<input type="checkbox"/> Accessori	119	<input type="checkbox"/> Griglie agganciate	140
<input type="checkbox"/> Livelli d'inserimento	119	Guasti e riparazioni	141
Precede il primo impiego		Che fare se qualcosa non funziona?	142
<input type="checkbox"/> Pulizia preliminare	120		
<input type="checkbox"/> Primo riscaldamento	120		
Orologio elettronico			
<input type="checkbox"/> Regolazione dell'ora attuale	120		
<input type="checkbox"/> Funzioni speciali	120		
<input type="checkbox"/> Avvertenze	120		
<input type="checkbox"/> Avvisatore contaminuti	121		
<input type="checkbox"/> Timer automatico	122+123		
Cuocere e arrostitire			
<input type="checkbox"/> Funzioni del forno	124		
<input type="checkbox"/> Accendere e spegnere il forno	125		
<input type="checkbox"/> Cuocere al forno	126-129		
<input type="checkbox"/> Arrostitire	130+131		
<input type="checkbox"/> Grill a circolazione d'aria	132+133		
Grigliare	134+135		
Scongellare / disseccare / riscaldare	136+137		
Consigli e astuzie	138		


Avvertenze per lo smaltimento

- ❑ Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico possono essere recuperati materiali pregiati.
Rendere inservibile l'apparecchio smesso prima di rottamarlo.
- ❑ L'imballaggio ha protetto il Vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a Voi. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete pregati di collaborare, smaltendo l'imballaggio in modo ecologicamente corretto.
Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra amministrazione comunale.

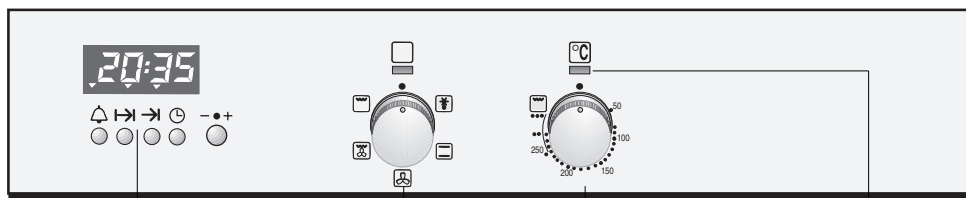
Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio

- ❑ Prima di usare il nuovo apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti per la Vostra sicurezza, e anche per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- ❑ Questo libretto di istruzioni per l'uso è previsto per più versioni dell'apparecchio. È possibile che siano descritti singoli particolari della dotazione, che non riguardano il Vostro apparecchio.
- ❑ Conservate bene il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio, per un eventuale successivo proprietario.
- ❑ Se l'apparecchio è danneggiato, non dovete metterlo in funzione.
- ❑ Fate eseguire il montaggio e l'allacciamento elettrico dell'apparecchio solo da un tecnico concessionario, secondo le istruzioni e lo schema di allacciamento allegati.
Se l'apparecchio viene collegato in modo errato, in caso di danni si estingue il diritto alla garanzia.
- ❑ I nostri apparecchi sono conformi alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici del servizio assistenza clienti addestrati dal produttore.
Le riparazioni non effettuate a regola d'arte possono causarvi pericoli considerevoli.

Avvertenze di sicurezza

- ❑ Usate l'apparecchio solo per cuocere pietanze.
- ❑ Le superfici degli apparecchi da riscaldamento e per la cottura di cibi durante il funzionamento si riscaldano. Le superfici interne del forno e gli elementi riscaldanti si surriscaldano. Per principio tenere lontano i bambini.
- ❑ Non Vi allontanate quando preparate pietanze con olio o grasso. In caso di surriscaldamento possono infiammarsi.
- ❑ Pulire regolarmente il forno. I residui di grasso o di olio potrebbero incendiarsi quando si accende il forno.
- ❑ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare le zone di cottura calde e non devono essere schiacciati nella porta del forno calda. L'isolamento del cavo potrebbe subire danni.
- ❑ In caso di cattivo funzionamento, disinserite il dispositivo di sicurezza nell'impianto domestico.
- ❑ Non conservate nel forno oggetti infiammabili. In caso di accensione accidentale potrebbero incendiarsi.
- ❑ Non pulite il forno con pulitrici a vapore o con idropulitrici ad alta pressione.
- ❑ Quando il forno funziona con aria calda  non deponete nel forno carta da forno senza fissarla (per es. durante il riscaldamento). Il ventilatore dell'aria calda potrebbe aspirare la carta. Ciò può danneggiare il riscaldamento ed il ventilatore.
- ❑ Non introducete sulla base del forno un vassoio da forno, né coprite la base con foglio di alluminio, altrimenti si verifica un accumulo di calore, i tempi di cottura e d'arrosto si alterano e lo smalto subisce danni.
- ❑ Non versate mai acqua direttamente nel forno caldo. Si possono verificare danni allo smalto.
- ❑ Le gocce di succhi di frutta, che cadono dal vassoio da forno, lasciano macchie che non possono essere più rimosse. Per la cottura al forno usate il tegame universale, che è più profondo.
- ❑ Non salite, né sedetevi sulla porta del forno aperta.
- ❑ La porta del forno deve chiudere bene. Mantenete pulite le superfici di chiusura per la guarnizione della porta.

Ecco il Vostro nuovo forno



Orologio elettronico

Selettore delle funzioni
con lampada spia

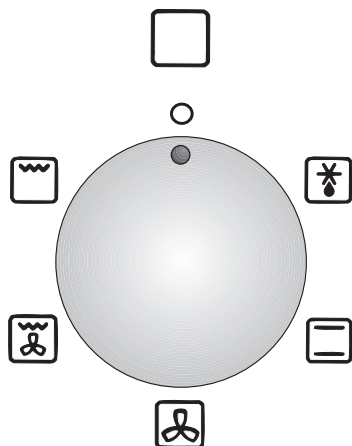
Selettore della
temperatura

Lampada spia per
la temperatura del
forno

Pannello di comando:

- I selettori sono rientranti.
- Premete sul selettore per farlo uscire o rientrare.
A tal fine esso deve essere disinerito.

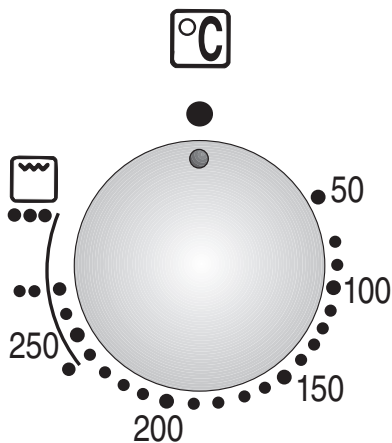
Selettore delle funzioni



Posizioni:

- Grado scongelamento
- Riscaldamento superiore/inferiore
- Aria calda
- Grill a circolazione d'aria
- Grill

Selettore della temperatura



Posizioni:

- 50–275** Temperatura in °C
- Gradi del grill

Ecco il Vostro nuovo forno

Accessori

- Fornitura di serie:

1 Teglia da forno in alluminio
1 Griglia per dolci/arrosti
1 Leccarda

- Riceverete ulteriori accessori presso i rivenditori specializzati.

Nr. di ordinazione

	Nr. di ordinazione
Teglia da forno in alluminio	HZ 51000
Griglia per dolci/arrosti con bordo a gomito	HZ 51410
Griglia per dolci/arrosti fitta	HZ 51420

Avvertenza:

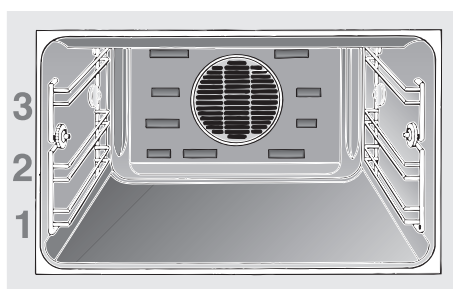
- La teglia da forno o la leccarda durante il funzionamento del forno si possono deformare. Causa di ciò sono le grandi differenze di temperatura sugli accessori. Queste possono verificarsi quando solo una parte dell'accessorio è stata occupata, oppure sull'accessorio è stato deposto un prodotto surgelato, come p. es. pizza.

La deformazione si riduce già durante la cottura al forno, l'arrosto o la cottura al grill.

Livelli d'inserimento

- Il forno è dotato di 3 livelli d'inserimento. I livelli si contano dal basso verso l'alto. Essi sono indicati sul forno.

⚠ Nel funzionamento con aria calda, non usate il livello d'inserimento »2«, per non pregiudicare la circolazione dell'aria.



Precede il primo impiego

Pulizia preliminare:

1. Pulite l'apparecchio all'esterno con un panno morbido, umido.
2. Pulite il forno e gli accessori con una soluzione di lavaggio ben calda.

Primo riscaldamento:


1. Riscaldate il forno vuoto per ca. 30 minuti.
Selezionate a questo scopo il riscaldamento superiore/inferiore a 240° C.
Durante questo primo riscaldamento, aprite le finestre della Vostra cucina, per evitare cattivi odori.

Orologio elettronico

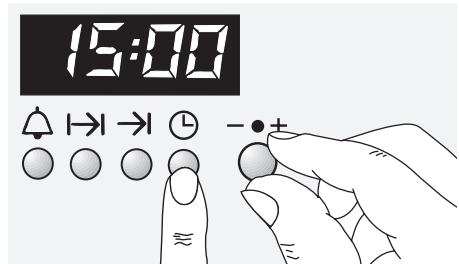
Ora attuale

- Prima di usare l'apparecchio la prima volta è necessario regolare l'ora attuale nell'orologio elettronico con timer.
- Dopo l'allacciamento elettrico dell'apparecchio, oppure dopo un'interruzione della corrente, il display lampeggia indicando 0:00.

Regolazione:



Premete il tasto  e regolate con la manopola l'ora attuale (esempio: ore 15:00).

Avvertenza: l'ora attuale può essere regolata solo se non è stata regolata alcuna funzione automatica (cancellate l'orologio elettronico).



Funzioni speciali


Oscurare il display:

1. Premere per 4 secondi il tasto .
Ora il display si oscura e l'ora continua a scorrere in sottofondo.
2. Per inserire di nuovo il display, premere brevemente il tasto .

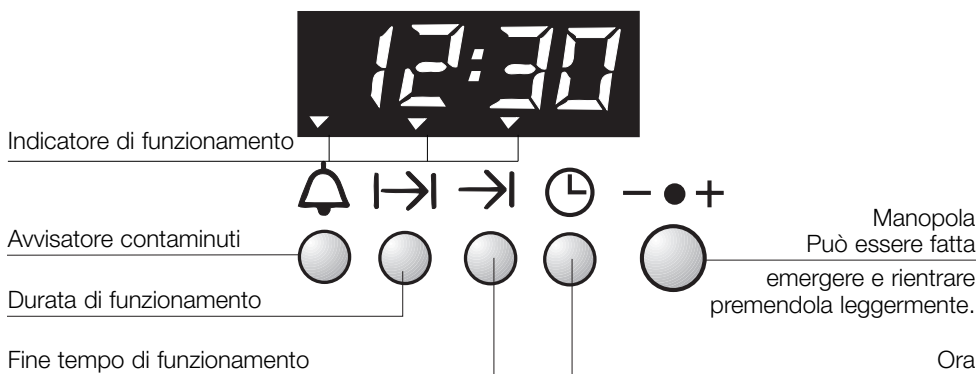
Oscuramento notturno del display:

- Tra le ore 22.00 e le ore 6.00 l'indicazione viene oscurata automaticamente.

Avvertenze:




- Per il timer automatico le pietanze più idonee sono quelle che richiedono poca attenzione.
- L'avvisatore contaminuti e la fine del tempo di funzionamento possono essere programmate preventivamente con un anticipo massimo di 24 ore.
- La lettura delle regolazioni effettuate è sempre possibile premendo il tasto di regolazione rispettivo.
- Per cancellare anzi tempo la durata di funzionamento regolata: premere il tasto  e riportare a 0:00 il tempo.

Orologio elettronico

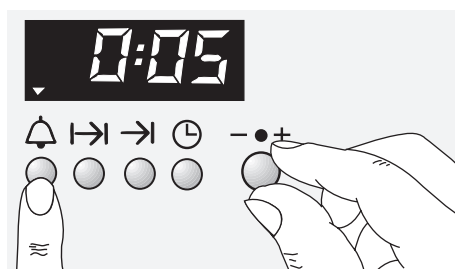


- ❑ Potete impostare l'orologio elettronico con una sola mano. A tal fine, dopo avere premuto un tasto, regolate l'ora con la manopola. Le regolazioni sono possibili finché l'indicazione lampeggia (-4 secondi).
- ❑ **Regolazione dell'ora attuale:**
Vedi capitolo "Precede il primo impiego".

Avvisatore contaminuti:

1. Premere il tasto  e regolare la durata (esempio: 5 minuti). Conclusa la regolazione viene visualizzata la durata residua.
2. Se volete visualizzare l'ora attuale, premete il tasto .
3. Al termine della durata regolata viene emesso un segnale acustico ed l'indicatore lampeggia. Per interrompere anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto .





Regolazione:



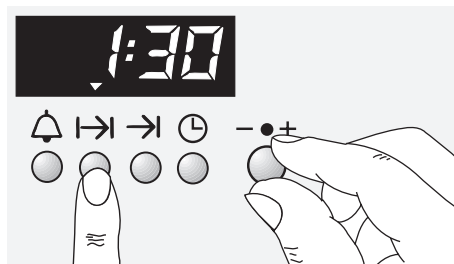
Timer automatico

- ❑ Tramite l'orologio elettronico potete inserire e disinserire il forno.






Spegnimento automatico:

- ❑ Se la cottura o l'arrostato al forno deve iniziare subito è necessaria solo la regolazione della durata di funzionamento.
1. Selezionate il sistema di riscaldamento e la temperatura del forno.
 2. Premete il tasto  e con la manopola regolate la durata di funzionamento (esempio: 1 ora e 30 minuti). Eseguita l'impostazione viene visualizzata di nuovo l'ora attuale. L'indicatore ▼ sul tasto  segnala il funzionamento automatico.
 3. Alla fine della durata impostata (esempio: 1 ora e 30 minuti) viene emesso un segnale acustico e l'indicatore ▼ lampeggia. Il forno viene disinserito automaticamente. Per interrompere anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto .
 4. Disinserite il forno.
 5. Per interrompere il funzionamento automatico premete di nuovo il tasto .



Regolare la durata di funzionamento:



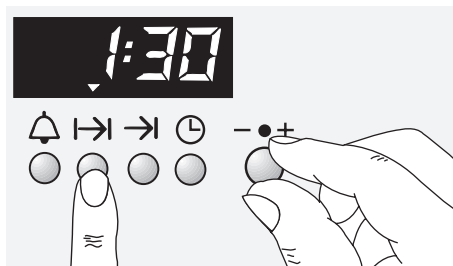
Accensione e spegnimento automatici:

- ❑ Se la cottura o l'arrosto al forno deve iniziare in un momento successivo, è necessaria la regolazione.
- 1. Selezionate il sistema di riscaldamento e la temperatura del forno. Conclusa la regolazione viene visualizzata l'ora attuale.
- 2. Premete il tasto  regolate con la manopola la durata di funzionamento (esempio: 1 ora e 30 minuti).
- 3. Premete il tasto  e regolate con la manopola la fine del tempo di funzionamento. L'indicatore ▼ sul tasto  segnala il funzionamento automatico (esempio: ore 12:30).
- 4. Il forno viene inserito (esempio: ore 11:00) e disinserito (esempio: ore 12:30) automaticamente con i tempi regolati.
- 5. Terminata la durata viene emesso un segnale acustico e l'indicatore ▼ lampeggia. Per interrompere anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto .
- 6. Disinserite il forno.
- 7. Per terminare il funzionamento automatico premete di nuovo il tasto .

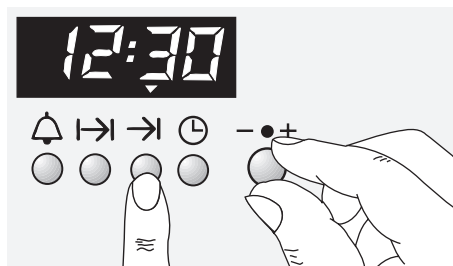
Controllare, correggere e cancellare le regolazioni:

1. Per controllare le regolazioni premere il tasto  oppure .
2. Se necessario potete correggere le regolazioni con la manopola.
3. Se volete cancellare le vostre regolazioni, riportate a 0:00 il tempo regolato e disinserite il forno.

Regolare la durata di funzionamento:



Regolare la fine del tempo di funzionamento:



Funzioni del forno

Grado scongelamento

senza temperatura.

solo per dolci delicati
(p. es. torte alla panna).

Calore superiore ed inferiore

Mediante i radiatori che si trovano in basso ed in alto nel forno, viene prodotto il caldo e trasferito sull'alimento da cuocere o da arrostitire mediante le radiazioni.

– Particolarmente adatto ad arrostitire e cuocere su un'unica superficie, per dolci delicati e per fette di carne magra anche per pane.

– **Usare solo un'altezza d'innesto.**

Si consiglia:

Altezza d'innesto 1 o 2.

– Per informazioni dettagliate vedasi le tabelle per la cottura al forno e per l'arrosto.

Aria calda

Mediante una ventilatore che si trova sulla parete posteriore del forno, l'aria calda viene messa in circolazione, ed in questo modo si ottiene una trasmissione di calore particolarmente buona sull'alimento da arrostitire o da cuocere.

– Particolarmente adatto a scongelare e a cuocere anche contemporaneamente su più altezze d'innesto.

– È l'ideale per determinati tipi di infornati come pizza, treccia al lievito o sgonfiotti.

– Si prega di non usare le altezze d'innesto **2**, affinché non sia compromessa la circolazione dell'aria.

Grill a circolazione d'aria

Combinazione tra grill e ventilazione.

– Particolarmente adatto a grigliare fette di carne grassa e pollame.

– Grigliare con il sistema a circolazione d'aria, con lo sportello del forno chiuso (si risparmia energia).

– **Usare solo un'altezza d'innesto.**

Si consiglia:

Altezza d'innesto 1 o 2.

– Per informazioni dettagliate vedasi le tabelle per l'arrosto.

Grill

Mediante il radiatore del grill si produce il calore che viene trasmesso all'alimento mediante le radiazioni.

– Particolarmente adatto a grigliate piane come le cotolette, le bistecche o i toasts.

– Grigliare con lo sportello del forno chiuso (si risparmia energia).

– **Usare solo un'altezza d'innesto.**

Si consiglia:

Altezza d'innesto 2 o 3.

– Per informazioni dettagliate vedasi le tabelle per l'arrosto.

Accendere e spegnere il forno

Prima di accendere il forno, decidete quale sistema di riscaldamento volete usare.

Accendere:

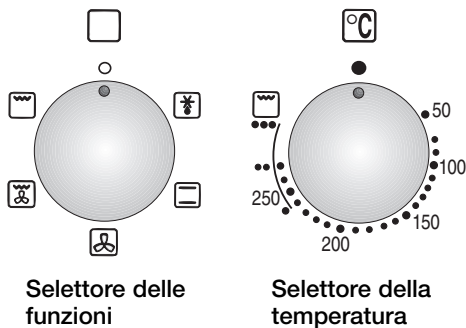
1. Disponete il selettore delle funzioni sul sistema scelto.
 2. Con il selettore della temperatura, impostate la temperatura richiesta (vedi cuocere e arrostitre tabella).
- La temperatura impostata viene regolata automaticamente.
 - La lampada spia rossa s'illumina all'accensione del forno e ad ogni postriscaldamento.

Spegnere:


Per spegnere, girate il selettore della temperatura e il selettore delle funzioni su 0.

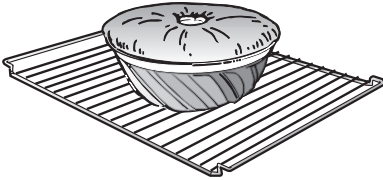
Avvertenza:

- L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Dopo avere spento il forno il ventilatore continua a funzionare finché il forno si raffredda.



Calore superiore ed inferiore

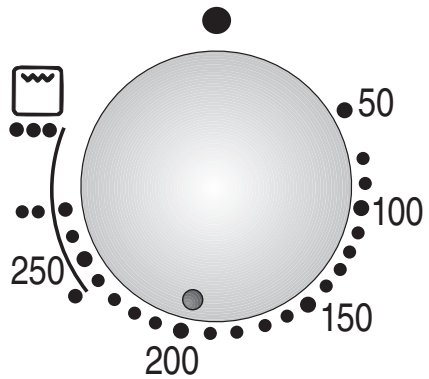
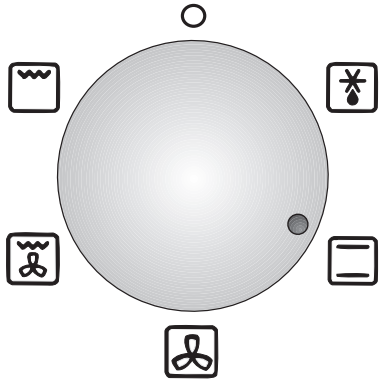
1. **Selettore delle funzioni** su .
 2. Regolare il **selettore di temperatura**.
- Si consigliano stampi scuri.**
 - Il risultato del colore dorato** può dipendere dal cambiamento dell'altezza d'innesto.




- Mettere sempre **gli stampi al centro** della griglia.
- I dolci ed i biscotti** possono essere messi nel forno freddo o caldo.
- Nei forni già preriscaldati** i tempi di cottura si abbreviano di circa 5 minuti.
- Mettere sempre la parte obliqua della lamiera verso lo sportello del forno.
- Spingere la lamiera sempre fino al punto d'arresto.

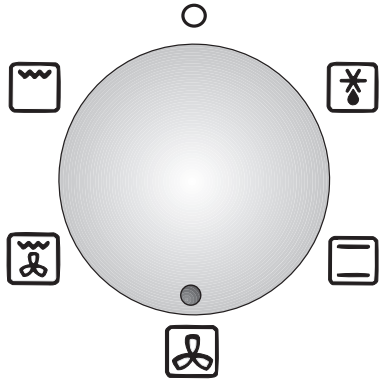
Consiglio:

- Se, durante la cottura, il dolce si affloscia, la prossima volta usare meno liquidi, regolare una temperatura più bassa ed eventualmente scegliere tempi di cottura più lunghi.
- Se il dolce è scuro alla base:**
Controllare l'altezza d'innesto, diminuire il tempo di cottura ed eventualmente scegliere una temperatura minore.
- Se il dolce è troppo chiaro alla base:**
Controllare l'altezza d'innesto, eventualmente scegliere una temperatura minore e prolungare il tempo di cottura nel forno, se necessario usare uno stampo nero.



Sistema ad aria calda:

1. **Selettore delle funzioni** su .
2. Regolare il **selettore di temperatura**.
 - In generale non é necessario un preriscaldamento.
 - Secondo il tipo di infornati, si possono cuocere fino a 2 lamiere contemporaneamente. Per far questo scegliere l'altezza d'innesto **1 e 3**. Non ci sono problemi con i più diversi tipi di stoviglie per arrosto o per cottura.



Attenzione!

- Con l'aria calda** si può scegliere una **regolazione di temperatura più bassa**, paragonabile al calore superiore ed inferiore.
 - Per principio una temperatura minore produce un grado di colore dorato uniforme.
 - Mettere **la parte obliqua della lamiera** verso lo sportello del forno.
 - Spingere **la lamiera** sempre fino al punto di arresto.
 - Poggiare **gli stampi** sempre al centro della griglia.
- Per i dolci negli stampi:**
Altezza d'innesto **1**.
 - Per i dolci, alla frutta, piccoli, biscotti, pizza e simili:**
Altezza d'innesto **1**.
 - 2 lamiere:**
Altezza d'innesto **1 + 3**.

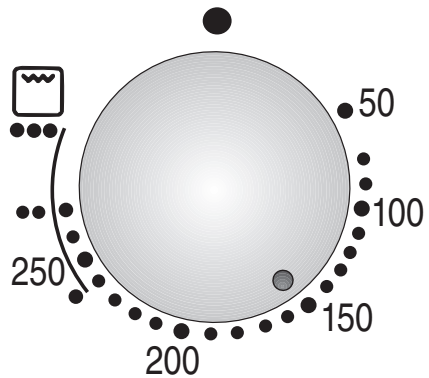



Tabella di cottura oppure

Avvertenza:

 Tutte le indicazioni delle tabelle sono valori orientativi, che possono variare a seconda della natura dell'alimento.





Tipo di pasta	Aria Calda 		Tempo di cottura in min.	Riscaldamento superiore e inferiore 	
	Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C		Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C
Pasta fluida miscelata					
Schiacciata con copertura 1 teglia da forno (preriscaldare)	1	150–160	30–45	1	180–190
2 teglie da forno (preriscaldare)	1 + 3	150–160	35–50	–	–
Dolce in stampo rettangolare	1	150–160	60–80	1	160–170
Dolce in stampo tondo	1	150–160	60–80	1	160–170
Dolce in stampo alto	1	150–160	60–80	1	160–170
Fondo per torta alla frutta (preriscaldare)	1	150–160	20–35	1	160–170
Pasta frolla					
Schiacciata con granelli di zucchero 1 teglia da forno	1	160–170	50–80	1	180–190
2 teglie da forno	1 + 3	160–170	65–80	–	–
Schiacciata con copertura umida (per es. copertura di crema)	1	150–160	50–90	1	170–180
Dolce in stampo (per es. dolce di ricotta)	1	150–160	70–100	1	160–170
Fondo per torta alla frutta (preriscaldare)	1	150–160	25–35	1	180–190
Pasta biscotto					
Strudel di pasta biscottata (preriscaldare)	1	180–190	10–15	1	200–220
Pasta a lievito	1	150–160	30–45	1	150–160
Fondo per torta alla frutta	1	150–160	25–35	1	160–170

Tabella di cottura  oppure 

Tipo di pasta	Aria Calda 		Tempo di cottura in min.	Riscaldamento superiore e inferiore 	
	Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C		Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C
Pasta lievitata					
Schiacciata con granelli di zucchero (per es. dolce con pezzetti di mela)					
1 teglia da forno	1	160–170	45–55	1	180–200
2 teglie da forno	1 + 3	160–170	60–70	–	–
Schiacciata con copertura umida (per es. copertura di crema)	1	160–170	50–60	1	180–190
Treccia di pasta lievitata					
500 grammi di farina	1	160–170	40–50	1	180–190
Dolce in stampo tondo	1	160–170	40–50	1	170–180
Dolce in stampo alto	1	160–170	40–50	1	170–180
Pasticcini					
Meringhe	1	80–100	120–140	1	70–80
Pasta sfoglia (preriscaldare)	1	180–200	25–35	1	200–220
Pasta per dolci (preriscaldare)	1	180–190	30–40	1	200–220
Pasticcino di pasta miscelata iniettata					
1 teglia da forno	1	140–150	30–45	1	150–160
2 teglie da forno	1 + 3	140–150	30–45	–	–
Pasta fluida miscelata (Small Cakes)	1	150–160	30–40	1	160–170
Torta salata					
Sformato di ingredienti crudi	1	170–180	60–75	1	190–200
Pizza	1	180–190	25–45	1	210–230
Quiche (preriscaldare)	1	180–190	40–50	1	190–210
Pane 1 kg (preriscaldare)					
Inizio cottura	1	220	10–15	1	240
Fine cottura	1	180	40–45	1	200

Calore superiore ed inferiore:

1. **Selettore delle funzioni** su .

2. Regolare il **selettore di temperatura**.

Introdurre l'arrosto nel forno **freddo** (non è necessario preriscaldare – risparmio di energia).

Arrostire nella stoviglia senza coperchio:

Lavare con acqua la padella o la stoviglia e mettere la carne. L'altezza d'innesto dipende dalla grandezza e dall'altezza dell'arrosto.

Arrostire a pentola chiusa con il coperchio:

Porre la carne in una pentola per arrosto, chiudere con un coperchio adatto e mettere sulla griglia nel forno. Aumentare la temperatura del forno di ca. 20–30° C.

Usare solo le stoviglie adatte per l'arrosto con i manici termoresistenti, per es. padelle di vetro smaltato o di ghisa.

Preparare il pollame sempre quando esso è completamente scongelato. Prima rimuovere gli interiori e pulire bene il pollame.

Dopo che è decorso il tempo di cottura, lasciar riposare l'arrosto per ca. 5 minuti nel forno.

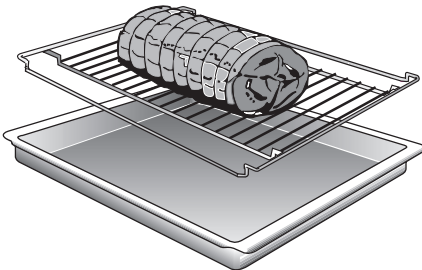
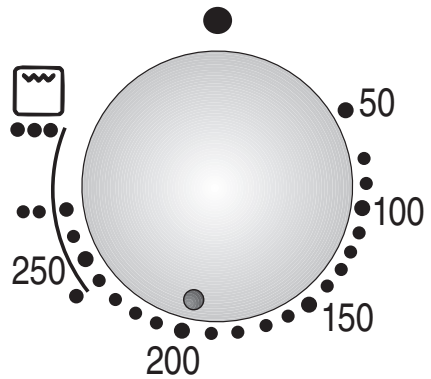
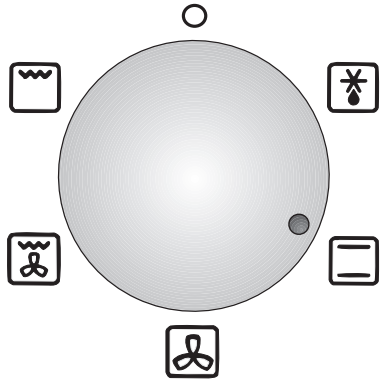



Tabella arrosti

Avvertenze:

- Arrostire in contenitore aperto sulla griglia.
- Altezza d'inserimento 1**
 pezzi di carne alti, compatti = tempo di cottura più lungo, temperatura più bassa.
 pezzi di carne piani = tempo di cottura più breve, temperatura più alta.
- Il tempo di cottura non cambia molto per arrostiti contemporaneamente **due pezzi di grandezza quasi uguale** di carne dello tipo.
- Tutte le indicazioni delle tabelle sono valori, che possono variare a seconda della natura dell'alimento.

Tabella arrosti

Tipo di carne	Tempo di arrosto in min.	Riscaldamento superiore e inferiore 	
		Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C
Maiale			
Arrosto con cotenna 2 kg (per es. spalla o piedino)	140 – 160	1	180 – 200
Arrosto / rollè	90 – 120	1	180 – 200
Carré affumicato	70 – 80	1	180 – 200
Filetto di maiale	40 – 50	1	200 – 220
Polpettone 750 grammi	60 – 70	1	180 – 200
Manzo			
Filetto	45 – 65	1	190 – 210
Roastbeef (al sangue)	35 – 45	1	190 – 210
Vitello			
Arrosto/ petto arrosto	90 – 120	1	180 – 200
Piedino	100 – 130	1	190 – 210
Agnello			
Cosciotto	70 – 110	1	190 – 210
Lombo	90 – 120	1	190 – 210
Pollame			
Pollo 1 kg	60 – 70	1	190 – 210
Anatra 2 – 2,5 kg	90 – 120	1	180 – 190
Oca 3 kg	130 – 170	1	160 – 180
Selvaggina			
Lombo di capriolo	80 – 100	1	190 – 210
Arrosto di capriolo	90 – 120	1	180 – 200
Arrosto di cinghiale/cervo	100 – 120	1	180 – 200
Pesci totale			
1 kg	40 – 50	1	180 – 200


Grill a circolazione d'aria

Per pollame e pezzi piú grossi di carne.

Grigliare a circolazione d'aria sempre con lo sportello del forno chiuso.

- ❑ Durante la grigliata a circolazione d'aria non é necessario girare l'alimento.

Eccezione: il pollame deve essere girato una volta, dopo che è trascorsa la metà del tempo di cottura.

1. **Selettore delle funzioni** su .
2. Regolare il **selettore di temperatura** tra **160 e 220** secondo il tipo di carne e secondo la dimensione dell'arrosto.

Grill sulla griglia:

- ❑ Inserire **la griglia** all'altezza d'innesto corrispondente.
- ❑ Inserire **la padella universale** sempre all'altezza d'innesto 1.
- ❑ **Le carni scure** – come per es. manzo, selvaggina e montone – raggiungono il colore dorato piú velocemente della carne chiara di vitello, di maiale e pollame.
- ❑ **Le carni chiare ed il filetto di pesce** sono spesso leggermente dorate in superficie ma dentro cotte e sucose.
- ❑ Possono essere grigliate contemporaneamente piú pezzi di carne, per es. 2 polli, 2 zampe o due rotoli di arrosto.
- ❑ Nel caso di pezzi di carne **numerosi o di notevole dimensione** in generale vale quanto segue: **Temperature basse, tempi di cottura piú lunghi.**

Avvertenza: Durante il grill a circolazione d'aria, il grill ed il ventilatore si accendono e si spengono alternativamente.

- Quando si accende il grill incandescente, il ventilatore si spegne e viceversa.

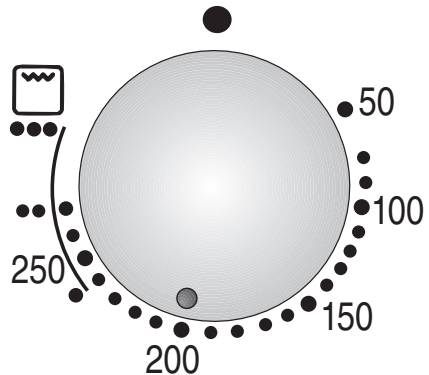
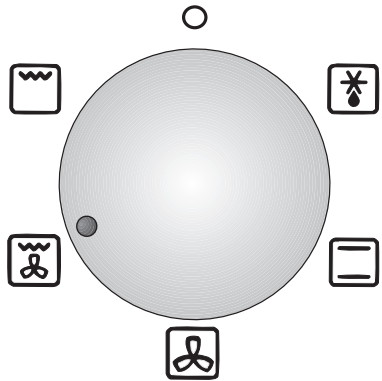


Tabella per cottura al grill con ricircolo aria

Avvertenza:



- Tutte le indicazioni delle tabelle sono valori orientativi, che possono variare a seconda della natura dell'alimento.

Tipo di carne	Peso	Altezza d'inserimento per la griglia	Campo di temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in min.	Consigli
Maiale Arrosto con cotenna	2 kg	1	170–190	140–150	Per arrosti particolarmente grassi selezionare la temperatura più bassa. Incidere la cotenna con tagli a croce.
Pollame Mezzi polli 1–3 pezzi	ca. 0,4 kg/ pezzo	2	190–210	40– 50	Girare una volta dopo circa la metà del tempo; strofinare con burro o con acqua salata.
Polli interi 1–3 pezzi	ca. 1 kg/ pezzo	1	190–210	60– 70	
Anatra	2–2,5 kg	1	160–170	90–110	
Oca	3 kg	1	150–160	130–160	L'oca può essere cotta al grill anche farcita. Girare una volta.

Quando si griglia è necessario aver prudenza. Per principio tenere lontano i bambini!

Grigliare con

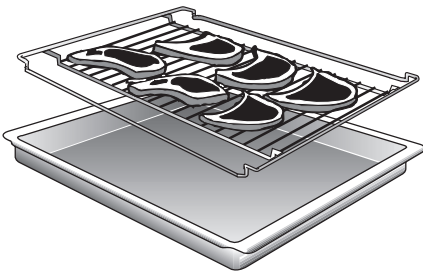
lo sportello del forno chiuso.

1. Selettore delle funzioni su .
2. Regolare il selettore di temperatura: Gradi del grill .

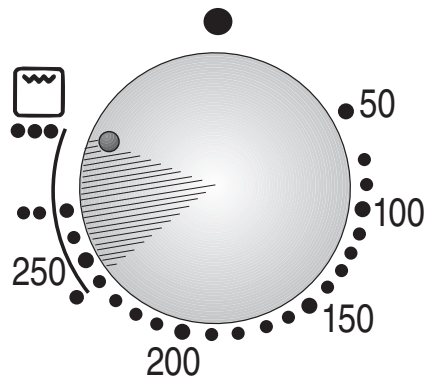
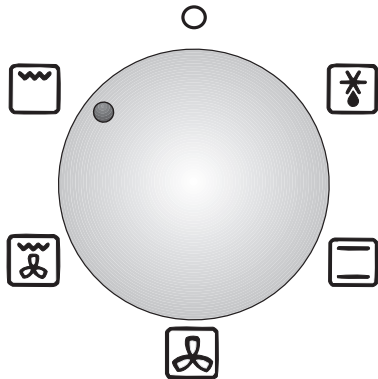
Grigliare:

(solo con la griglia e la lamiera universale)

- A seconda del bisogno cospargere di olio **la griglia**.
- Asciugare con la carta da cucina **gli alimenti da grigliare** e condire con aromi (non salare).
- Inserire **la griglia** con l'alimento all'altezza d'innesto corrispondente.
- Inserire **la padella universale** sempre all'altezza d'innesto 1.



- Girando l'incurvatura della griglia si può ottenere con precisione l'altezza d'innesto desiderata (altezza intermedia).
- Introdurre la carne con uno spessore fino a 3 cm (bistecca inglese) all'altezza d'innesto **3**.
- Le **salsicce** all'altezza d'innesto **2** o **3**.
- Il **pesce** (trote) of **carne spessa** cotti all'altezza d'innesto **2**.



Valori indicativi per i tempi di cottura alla griglia: (Esempio)

Carne, ben cotta 6–8 min. per lato,

Carne, all'interno 4–6 min. per lato,

Pesce, a fette ognuna 6–8 min. per lato,

Trote, 6–10 min. per lato,

Salsicce, 3–5 min. per lato.

Avvertenza: Se il grill si spegne automaticamente, è stata raggiunta la temperatura desiderata. Il grill si accende di nuovo dopo breve tempo.

Tabella per cottura al grill

Avvertenze:

- Introdurre **la leccarda** sempre nell'altezza d'inserimento **1**.
- Tutte le indicazioni delle tabelle sono valori orientativi, che possono variare a seconda della natura dell'alimento.

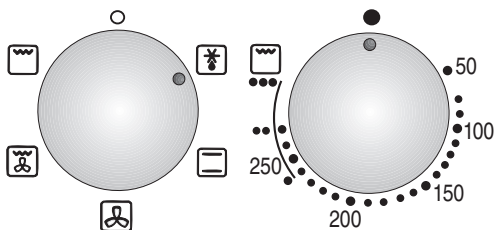
Pietanza	Altezza d'inserimento	Grado grill	Lato	Tempo cottura grill in minuti
Maiale				
Bistecche di filetto	3	•••	1° lato 2° lato	8–11 4– 6
Bistecche di maiale macinato	3	•• – •••	1° lato 2° lato	10–13 7–10
Salsiccia arrosto	2–3	•• – •••	1° lato 2° lato	7–10 5– 7
Manzo				
Bistecche di filetto	3	•••	1° lato 2° lato	10–13 4– 7
Tournedos	3	•••	1° lato 2° lato	8–11 4– 6
Toast				
Fette	3	•••	1° lato 2° lato	4 ¹ / ₂ –5 ¹ / ₂ 1 ¹ / ₂ –1 ¹ / ₂
Con copertura	2–3	• – ••	–	8–12
Pesce				
Pesci piccoli (250–300 grammi)	2	• – ••	1° lato 2° lato	12–15 5–10

Grado scongelamento

(senza temperatura):

1. Selettore delle funzioni su .

- Per alimenti congelati delicati come torte alla panna, torte alla crema di burro, torte al cioccolato o glasse di zucchero, frutti, gelatine e simili, altezza d'innesto **1**.
- Porre sulla griglia il cibo congelato nel recipiente (per es. porcellana, vaschetta).



Aria calda con temperatura:

1. Selettore delle funzioni su .

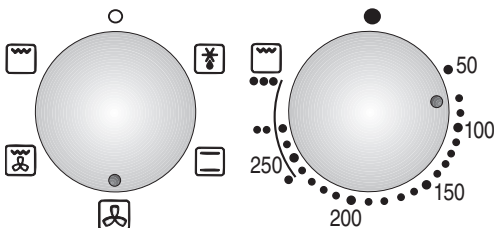
2. Regolare il selettore di temperatura.

- Pollo, salsicce e carne al foglio, pane, panini, dolci ed altri biscotti:**

Altezza d'innesto **1**.

Selettore di temperatura del forno su **50** fino a **70**.

- Per dissecare la frutta, riscaldare o tenere in caldo le vivande.
Altezza d'innesto **1**.
Selettore di temperatura su **70** fino a **90**.



Menú già pronti:

- Non aprire l'involucro di foglio di alluminio, oppure scongelare in un recipiente chiuso. Mettere il selettore di temperatura su **160-180** (la pietanza é pronta dopo 30-40 minuti).
- 1 lamiera:**
Altezza d'innesto **1**.

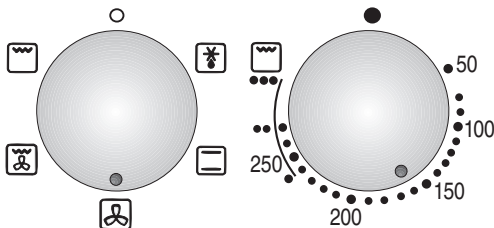



Tabella per scongelare / disseccare

Avvertenza:

Tutti i dati delle tabelle sono valori indicativi, che possono variare secondo l'alimento.

Scongelare:

Alimento	Altezza d'innesto	Temperatura in °C	Tempo di scongelamento in min.
Cibi congelati delicati come torte alla panna e crema al burro ¹⁾ torte al cioccolato o con la glassa di zucchero ¹⁾ Frutti (lamponi) ²⁾ gelatine ²⁾ , formaggi, salsicce	1	Scegliere  la temperatura (senza comando di temperatura)	pezzi di torta singoli 30– 40 torte intere o metà 80– 100 35– 40 90– 100
Piccoli pezzi di carne, per es. bistecche, costoletta e simili	1	50– 70	60– 70
Pollo nel foglio ¹⁾ , 800–900 g panini ¹⁾ pane, 1 kg ¹⁾ Torte (panettone) ¹⁾	1	60– 80	70– 80 10– 15 70– 90 70– 90
Menù già pronti	1	170– 190	30– 40

¹⁾ Porre sulla griglia.

²⁾ Mettere in vaschette piane o in piatti e porre sulla griglia.

Disseccare:

Alimento da disseccare, quantità	Altezza d'innesto	Temperatura in °C	Tempo per disseccare
Anelli di mele, 600 g	1 + 3	ca. 50	6– 8 ore
Spicchi di pera, ca. 800 g	1 + 3	ca. 50	9– 11 ore
Prugne, ca. 1,5 kg	1 + 3	70– 100	9– 12 ore
Banane, 300 g	1 + 3	ca. 50	8– 10 ore
Champignons (funghi prataioli), 800 g	1 + 3	50– 60	7– 9 ore
Erbe per cucinare, 400 g (a mazzetti)	1	50– 60	3– 5 ore

Consigli e astuzie

Per informare:

Il dolce su teglia da forno sotto è troppo chiaro.

Togliete dal forno le teglie e la leccarda non utilizzate.

Il dolce in stampo sotto è troppo chiaro.

Introducete lo stampo non su teglia da forno, ma sulla griglia.

Il dolce o i biscotti sotto diventano troppo scuri.

Riducete un poco la temperatura di cottura, controllate l'altezza d'inserimento.

Il dolce si secca troppo.

Aumentate un poco la temperatura del forno. Selezionate un tempo di cottura un poco più breve.

Il dolce al suo interno diventa appiccicoso, pastoso, oppure la carne all'interno non è cotta.

Impostate una temperatura di cottura o di arrosto un poco inferiore.
Nota bene: non potete abbreviare i tempi di cottura o di arrosto aumentando la temperatura (esterno cotto, interno crudo). Scegliete tempi di cottura o di arrosto un poco più lunghi, fate lievitare più a lungo la pasta del dolce. Aggiungete meno liquido nella pasta.

In caso di alimenti da forno o arrostiti molto umidi, p. es. dolce alla frutta o arrosto preparato con acqua, nel forno si sviluppa molto vapore acqueo, che si condensa sulla porta del forno e provoca eventualmente un gocciolamento sul pavimento o sui mobili incassati sottostanti.

Aprendo brevemente e con cautela la porta del forno (1 o 2 volte e, in caso di tempi di cottura o arrosto più lunghi, anche più spesso), il vapore può essere fatto uscire dal forno, riducendo così notevolmente la formazione di acqua.

Per risparmiare energia:

Effettuate il preriscaldamento solo se indicato nella ricetta.

Gli stampi per dolci di colore oscuro assorbono meglio il calore.

Calore residuo: nel caso di lunghi tempi di cottura, potete spegnere il forno 6 – 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

Pulizia e manutenzione

Avvertenze importanti:

- Per la pulizia non adoperate mai sostanze abrasive, prodotti corrosivi e oggetti che graffiano.
 - Non raschiate residui di cibo bruciati, ma ammorbiditeli con un panno umido e detergente.
 - Per le parti in alluminio e in plastica non usate detergenti speciali (p. es. spray e simili).
-

Frontale in acciaio inox:


- I detergenti commerciali per pulire l'acciaio inox possono aggredire la decorazione stampata.
 - Non usate pagliette che graffiano.
 - Versate un **detergente commerciale comune** su un panno morbido, umido o su una pelle per vetri.
-

Smalto e vetro:

- Per la pulizia usate una soluzione di lavaggio ben calda.
 - Per pulire la bocca del forno dietro alla porta, dovrete sganciare la guarnizione della porta del forno.
-

Forno:

- Pulire il forno dopo ogni uso, specialmente dopo l'arrosto o la cottura al grill. Al successivo riscaldamento lo sporco bruciandosi si attacca. Lo sporco bruciato è molto difficile da rimuovere.
- Potete ridurre lo sporco usando più spesso il sistema ad aria calda.

 Non eseguire nessuna pulizia a caldo con detergenti appositamente previsti per il forno.

- Per cuocere dolci molto umidi usate la leccarda.
- Per l'arrosto usate stoviglie adatte (pentola per l'arrosto).
- Se lo sporco è limitato lavate il forno caldo con una soluzione di acqua con detersivo ben calda e lasciatelo aperto affinché possa asciugarsi.

Vetro della porta del forno:

- Il vetro interno della porta del forno, al fine di abbassare la temperatura, è dotato di un rivestimento per riflettere il calore.
- Esso non pregiudica la vista attraverso la finestra della porta del forno.
- A porta aperta questo rivestimento può apparire come una patina chiara. Questa è una caratteristica tecnica e non costituisce un difetto di qualità.

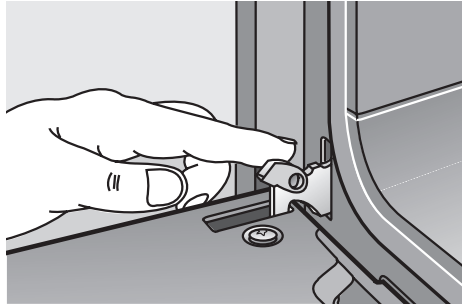
Forno:

Avvertenza: Per una pulizia più comoda, l'apparecchio Vi offre le possibilità seguenti:

Smontare la porta del forno:

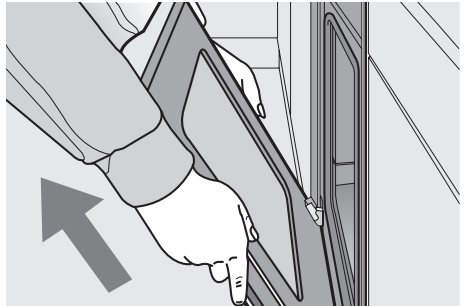
Sganciare:

1. Aprite completamente la porta del forno.
3. Ribaltate completamente in fuori le leve di arresto a sinistra e a destra.
3. Sollevate la porta (posizione obliqua) ed estraetela tirando in avanti.



Agganciare:

1. Inserite le due cerniere nei supporti a sinistra e a destra e ruotate in basso la porta del forno.
2. Chiudete le leve di arresto a sinistra e a destra.
3. Chiudete la porta del forno.

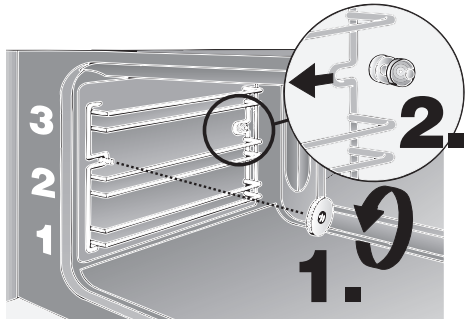


Accendere l'illuminazione del forno:

- Girate il selettore delle funzioni su una posizione qualsiasi.

Griglie agganciate:

1. Svitare due viti a testa zigrinata per parte a sinistra e a destra.
2. Estraete con cautela le griglie agganciate.



In caso di guasti o di riparazioni, che non siete in grado di effettuare Voi stessi, il servizio assistenza clienti è a Vostra disposizione. Trovate gli indirizzi nell'elenco dei centri di assistenza.

Attenzione: non spendete inutilmente il vostro denaro, chiamando il servizio assistenza per un Vostro errore nell'uso. In caso di ricorso al servizio assistenza siete pregati di indicare:

E-Nr.	FD
--------------	-----------

Trovate questi dati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio. La targhetta d'identificazione si trova dietro la porta del forno, sotto a sinistra, sull'orlo laterale del forno.

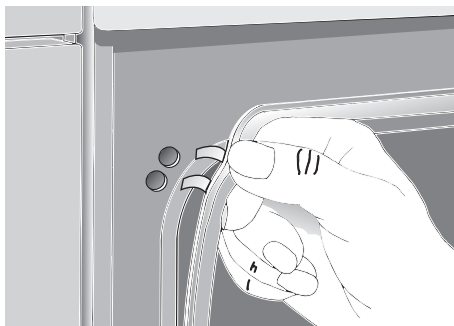
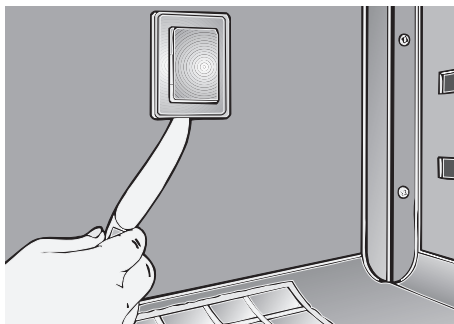
Sostituzione della lampadina del forno:

Attenzione: togliere corrente all'apparecchio!

1. Stendete nel forno freddo uno strofinaccio per stoviglie, per evitare danni.
2. Staccare il coperchio di vetro. A tal fine inserire un coltello o simile tra il vetro e la cornice d'arresto.
3. Cambiare la lampada.
 - Lampada ad incandescenza tipo E 14, 230-240 Volt, 25 Watt, termoresistente fino a 300° C.
 - Trovate la lampada presso il servizio assistenza clienti.

Sostituzione della guarnizione della porta del forno:

1. Smontate le guarnizioni della porta del forno difettose semplicemente sganciandole. Trovate la guarnizione nuova presso il servizio assistenza clienti.

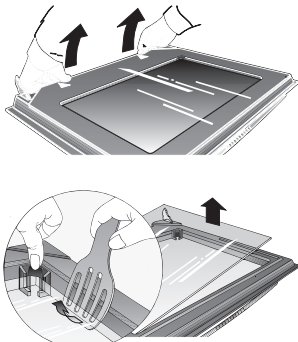


Che fare in questi casi?

Non sempre è necessario telefonare al servizio assistenza clienti. In molti casi potete rimediare Voi stessi. Nella tabella seguente trovate alcuni suggerimenti.

Avvertenza fondamentale:

I lavori ai componenti elettronici dell'apparecchio devono essere eseguiti solo da un tecnico. Prima di iniziare questi lavori, è indispensabile togliere tensione all'apparecchio, disattivando l'interruttore di sicurezza, oppure svitando i fusibili nella cassetta delle valvole della Vostra abitazione.

Che fare se ...	Causa possibile	Rimedio
... il funzionamento generale è disturbato, p. es. le lampade spia non si accendono più?	Fusibile guasto.	Controllare il fusibile elettrico nella cassetta delle valvole e sostituire in caso di guasto.
... liquido o pasta molto fluida tendono a disporsi di lato?	L'apparecchio non poggia o non è incassato orizzontale.	Verificare il montaggio.
... il forno improvvisamente non funzionano più?	L'interruttore a tempo è regolato su timer automatico.	Regolare l'interruttore a tempo a funzionamento senza timer automatico: 1. riportare la durata di funzionamento [▶] a 0:00. 2. Premere il tasto [▶].
... se il forno improvvisamente non funzionano più e il timer elettronico indica 0:00 intermittente?	l'alimentazione elettrica si è interrotta brevemente.	Regolare di nuovo l'ora attuale.
... se si verifica un malfunzionamento delle funzioni con comando elettronico?	Impulsi energetici (per es. fulmine)	Regolare di nuovo le funzioni relative.
... se elementi ad inserimento smaltati presentano macchie opache, chiare?	Fenomeno normale causato dalla caduta di gocce di succo di carne.	Non vi è rimedio.
... dopo un lungo uso, porta del forno i vetri della porta del forno sono sporchi all'interno?	<p>È normale.</p> 	<p>Sganciare la porta del forno e deporla con la faccia anteriore rivolta verso il basso su una superficie pulita, morbida.</p> <p>Afferrare il vetro della porta accanto alle cerniere, disinnestarlo verso l'alto e rimuoverlo.</p> <p>Porte con 3 vetri: Sganciare il vetro interno della porta dagli angolari di arresto e sollevarlo per es. con una paletta di plastica o di legno.</p> <p>Montaggio dopo la pulizia: Inserire il vetro interno della porta ed innestarlo. Agganciare il vetro della porta ed innestarlo premendolo accanto alle cerniere.</p>

Notizen

Notes

Notities

Note

Family Line
01805-2223
€ 0,12/min. DTAG
Siemens-Hausgeräte

Besuchen Sie uns im Internet:
<http://www.siemens.de/hausgeraete>