

Constructa

Elektro-Einbaubackofen

Cuisinière électrique à
encastrer

Elektro inbouwfornuis

Cucina elettrica ad
incasso



- | | |
|-----------|--------------------|
| de | Gebrauchsanleitung |
| fr | Mode d'emploi |
| nl | Gebruiksaanwijzing |
| it | Istruzioni d'uso |

de

fr

nl

it

de	Seite	3– 34
fr	page	35– 63
nl	pagina	64– 92
it	pagina	93– 121

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4	Tipps und Tricks	18
Verpackung und Altgeräte	4	Braten	19
Vor dem Einbau	5	Brattabelle	21
Sicherheitshinweise	5	Grillen	22
Ursachen für Schäden	6	Rundum-Grillen	23
Ihr neuer Herd	7	Flächengrillen	24
Das Bedienfeld	7	Auftauen und Garen	25
Funktionswähler	7	Einkochen	27
Temperaturwähler	8	Reinigen und Pflegen	29
Einschubhöhen	8	Wichtige Hinweise	29
Zubehör	9	Aus- und Einhängen der Backofentür	30
Vor dem ersten Benutzen	10	Störungen und Reparaturen	31
Vorreinigung	10	Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?	32
Ausheizen	10	Prüfgerichte	34
Nachreinigung	10		
Backofen-Betriebsarten	11		
Backofen-Bedienung	13		
Backen	14		
Backtabelle	16		

Worauf Sie achten müssen



Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihren Herd sicher und richtig bedienen.

Diese Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Geräte-Ausführungen. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

Verpackung und Altgerät

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.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber „Achtung Schrott!“



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

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

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem Einbau

Transportschäden

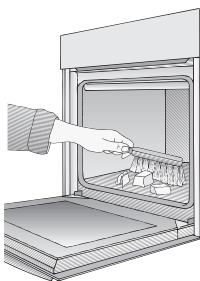
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Sicherheitshinweise

Heißer Backofen



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie die heißen Backofen-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten auf die heißen Kochstellen legen.

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Backbleche, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Stellen Sie kein Geschirr auf den Backofenboden. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Einschubteile

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

Backpapier

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.

Wasser im Backofen

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Es können Emails Schäden entstehen.

Obstsaft

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

Auskühlen mit offener Backofentür

Lassen Sie den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Klemmen Sie nichts in der Backofentür ein. Auch wenn Sie die Backofentür nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Backofentürdichtung

Ist die Backofentürdichtung stark verschmutzt, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Backofentürdichtung sauber.

Backofentür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

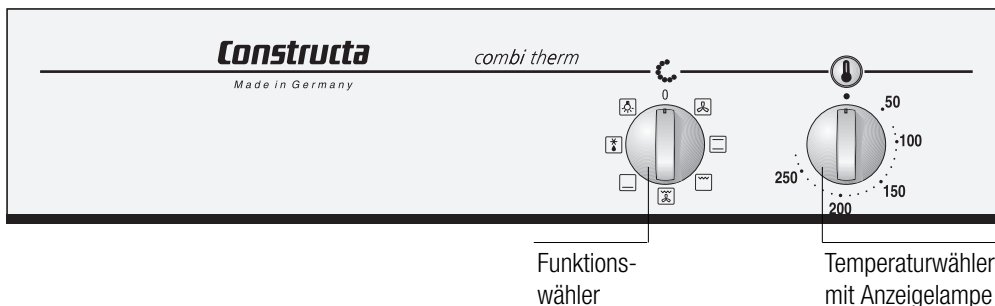
Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

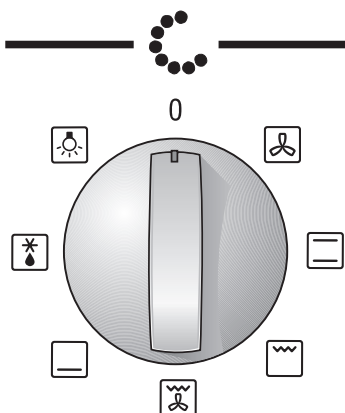
Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Schaltern und Anzeigen. Sie erhalten Informationen zu den Betriebsarten und dem beigelegten Zubehör.

Das Bedienfeld



Funktionswähler

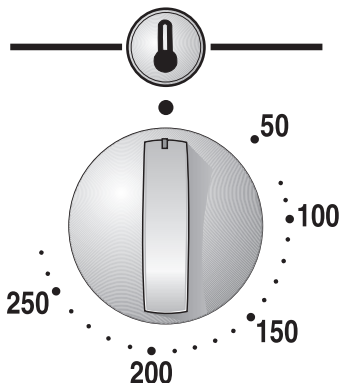


Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsart für den Backofen ein.

Stellungen

-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Grill groß
-  Rundum-Grillen
-  Unterhitze
-  Auftaustufe
-  Backofenbeleuchtung

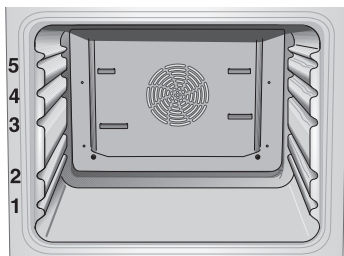
Temperaturwähler



Stellungen:

50–275 Temperatur in °C.

Einschubhöhen



Ihr Backofen ist mit 5 Einschubhöhen ausgestattet.

Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

Beim Arbeiten mit **Heißluft-Funktion** 

Einschubhöhe »2« nicht benutzen, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.

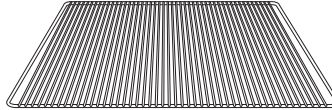
Zubehör

Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

Backblech Alu



Rost



Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne mit Einlegerost	CZ 1242 X0
System-Dampfgarer	CZ 1282 X0
Backblech Alu	CZ 1332 X0
Backblech Email	CZ 1342 X0
Back-/Bratrost gekröpft	CZ 1432 X0
Back-/Bratrost engmaschig	CZ 1442 X0
Schutzvorrichtung für Backofentür	440651

Hinweise:

Die Schutzvorrichtung verhindert die Berührung mit der heißen Backofentür.

Besonders wichtig bei Anwesenheit von Kleinkindern.

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 wurden.

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

Vor dem ersten Benutzen

Vorreinigung

Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.

Entfernen Sie Rückstände der Verpackung, z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.

Beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

Ausheizen

Heizen Sie den Backofen leer ca. 30 Minuten lang auf.

Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C.

Nachreinigung

Reinigen Sie den Backofen mit heißer Spüllauge.

Backofen-Betriebsarten

Heißluft



Durch oben und unten im Backofen angeordnete Heizkörper wird die Luft erwärmt und über das Lüfterrad in der Backofenrückwand umgewälzt. Hierdurch wird ein besonders guter Wärmeübergang auf das Back- und Bratgut erreicht.

Vorteile:

- Backen und Braten auf 2 Ebenen gleichzeitig möglich
- geringe Verschmutzung des Backofens
- kurze Aufheizzeiten
- niedrige Backofentemperaturen
- Sterilisieren

Ober- und Unterhitze (Konventionelles System)



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

Backen und Braten ist nur auf einer Einschubhöhe möglich.

Vorteile:

- Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche

Grill groß



Durch den Heizkörper an der Backofendecke wird die Wärme erzeugt und auf das Grillgut übertragen.

Vorteile:

- besonders geeignet für flache, kleine Fleischstücke z. B. Steaks, Würstchen, Fisch, Gemüse und Toast.

Rundum-Grillen



Beim Rundum-Grillen werden abwechselnd der Flächengrill und das Gebläse ein- und ausgeschaltet.

Die durch den Flächengrill erzeugte Wärme wird durch das Gebläse gleichmäßig im Backraum verteilt.

Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

Hier wird nur der Heizkörper an der Unterseite des Backofens eingeschaltet.

Vorteile:

- besonders geeignet für Speisen und Backwaren die an der Unterseite zusätzlich eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen.

⚠ Nur kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit anwenden.

Unterhitze



Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise.

Das Gebläse läuft ohne Heizung.

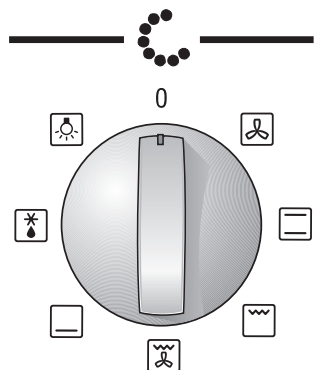
Vorteil:

- schonendes Auftauen
- Tiefgekühlte Fleischstücke, Geflügel, Brot und Kuchen tauen gleichmäßig auf.

Auftaustufe



Backofen-Bedienung



Bevor Sie Ihren Backofen einschalten entscheiden Sie, welche Betriebsart 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.

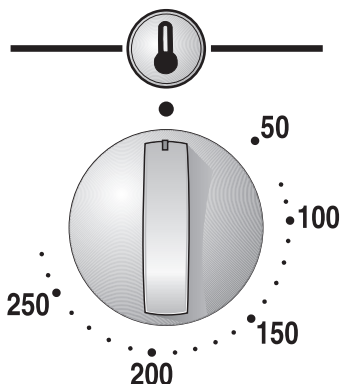
Die Anzeigelampe leuchtet beim Einschalten des Backofens und bei jedem Nachheizen.

Ausschalten:

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

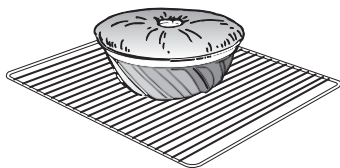
Hinweis:

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet.



Backen

Backen in Backformen



Hinweise

Stellen Sie die Backformen immer in die Mitte des Rostes.

Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall.

Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen verlängert sich die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.

Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen, wählen Sie eventuell eine längere Backzeit oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.

Backen auf Backblechen



Die Abschrägung des Backbleches muss immer zur Backofentür zeigen.

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag ein.

Verwenden Sie nur Originalbleche.

Backen in Weißblechformen



Heißluft

Einschubhöhe **1**



Ober-/Unterhitze

Einschubhöhe **1**

Wird der Kuchen unten zu dunkel:

Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verkürzen Sie die Backzeit und wählen Sie eventuell eine niedrigere Temperatur.

Wird der Kuchen unten zu hell:

Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verlängern Sie die Backzeit, wählen Sie eine niedrigere Temperatur oder verwenden Sie eine Schwarzblechform.

Stellen Sie Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Backofenrückwand.

Backen in der emaillierten Universalpfanne



Eine Universalpfanne mit Bratrost können Sie im Fachhandel erwerben (siehe Sonderzubehör).

Besonders geeignet für sehr saftige Kuchen und Pizza.

Einschubhöhe: 3.

Backtabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte, gültig für Alu-Backbleche und dunkle Backformen.

Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren. Hinweise in der Tabelle zum Vorheizen beachten.

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

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

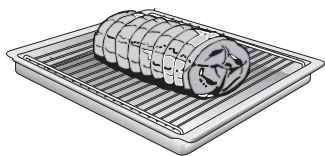
	Heißluft 		Ober- und Unterhitze 		
Gebäckart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Rührteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	1	150 – 160	30 – 45	1	180 – 190
2 Bleche	1 + 3	150 – 160	30 – 50	–	–
Kuchen in runder Form / Kasten	2	150 – 160	50 – 70	1	170 – 180
Obst-Tortenboden	2	150 – 160	20 – 35	1	170 – 180
Mürbeteige					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	160 – 170	45 – 60	1	200 – 210
2 Bleche	1 + 3	160 – 170	60 – 90	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	–	–	75 – 85	1	190 – 200
Kuchen in Form	2	150 – 160	50 – 90	1	170 – 180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	2	160 – 170	15 – 30	1	180 – 190
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180 – 190	7 – 15	1	200 – 220
Obst-Tortenboden	2	150 – 160	20 – 35	1	160 – 170
Biskuittorte (6 Eier)	2	150 – 160	30 – 45	1	160 – 170
Biskuittorte (3 Eier)	2	150 – 160	25 – 40	1	160 – 170

	Heißluft 		Ober- und Unterhitze 		
Gebäckart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	2	160–170	40– 60	2	190–200
2 Bleche	1 + 3	160–170	45– 75	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	–	–	80– 90	2	180–190
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)	1	160–170	30– 45	2	180–190
Kuchen niedere Form	2	150–160	30– 45	2	160–170
Kuchen hohe Form	1	150–160	35– 50	1	160–170
Kleingebäck					
Baiser	1	80– 90	90–140	1	80– 90
Blätterteig (vorheizen)					
1 Blech	1	170–180	15– 35	1	190–200
2 Bleche	1 + 3	170–180	15– 30	–	–
Brandteig (vorheizen)					
1 Blech	1	180–190	25– 35	1	220–230
2 Bleche	1 + 3	180–190	20– 30	–	–
Rührteig (z. B. Muffins)					
1 Blech	1	150–160	20– 35	1	180–190
2 Bleche	2 + 4	140–150	20– 40	–	–
Mürbeteig (vorheizen) (z. B. Butterplätzchen)					
1 Blech	1	130–140	20– 40	1	140–150
2 Bleche	2 + 4	130–140	15– 25	–	–
Pikantes					
Pizza (vorheizen)					
1 Blech	2	180–190	20– 50	1	210–220
2 Bleche	1 + 3	160–170	20– 40	–	–
Quiche (vorheizen)	1	180–190	35– 50	1	210–220
Brot (vorheizen)					
Anbacken	1	200–220	10– 15	1	220–240
Fertigbacken	1	180–200	45– 50	1	200–210

Tipps und Tricks

Der Blechkuchen ist unten zu hell	Nehmen Sie nicht benötigte Backbleche oder die Universalpfanne aus dem Backofen.
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	Schieben Sie Kuchen oder Gebäck höher ein.
Der Kuchen ist zu trocken	Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. Wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.
Der Kuchen ist innen zu feucht	Stellen Sie die Backtemperatur etwas niedriger ein Merke: Backzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Backzeit etwas länger wählen, Kuchenteig länger gehen lassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben.
Form- oder Kastenkuchen sind bei Heißluft hinten zu dunkel	Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Luftaustritte an der Backofenrückwand.
Bei sehr feuchtem Backgut z.B. Obstkuchen entsteht viel Wasserdampf im Backofen, der sich an der Backofentür niederschlägt.	Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Backzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.
Stark ungleichmäßig gebräunt bei Heißluft	Einschubhöhe überprüfen.
Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen	Weniger Flüssigkeit verwenden.
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.

Braten



Fleisch kann besonders wirtschaftlich bei einem Gewicht von über 750 g im Backofen gebraten werden.

Eine Universalpfanne mit Einlegerost können Sie im Fachhandel erwerben (siehe Sonderzubehör). Legen Sie den Einlegerost immer in die Universalpfanne ein.

Braten im offenen Geschirr

Spülen Sie die Universalpfanne bzw. das Bratgeschirr mit Wasser aus und legen Sie das Fleisch ein.

Geben Sie für fettes Fleisch und Geflügel je nach Größe und Art des Bratens $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in die Universalpfanne. Bei Bedarf heißes Wasser nachgießen. Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Eine schmackhafte Soße ergibt der Fond (Bratensaft) der sich in der Universalpfanne bildet. Löschen Sie den Fond mit heißem Wasser ab, kochen Sie ihn auf, binden ihn mit Speisestärke, schmecken ihn ab und gießen Sie ihn wenn nötig durch ein Sieb.

Schieben Sie den Braten in den kalten Backofen (Vorheizen nicht nötig – Energieeinsparung).

Braten im geschlossenen Geschirr

Legen Sie das Fleisch in einen Bratentopf, decken Sie es mit einem passenden Deckel ab und schieben Sie es auf dem Rost in den Backofen. Wir empfehlen Rinderbraten im geschlossenen Bratentopf zuzubereiten.

Hinweise

Große, hohe Braten, Gans, Pute, Ente

= Lange Bratdauer, niedrige Temperatur

Mittelgroße, niedrige Braten

= Mittlere Bratdauer, mittlere Temperatur

Kleine, flache Braten

= Kurze Bratdauer, hohe Temperatur

Bratdauer je cm Fleischhöhe ohne Knochen

ca. 13 – 15 Minuten

Bratdauer je cm Fleischhöhe mit Knochen

ca. 15 – 18 Minuten

Wir empfehlen beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen einzustellen.

Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Wir empfehlen beim Braten mit  den Braten nach ca. der Hälfte bzw. zwei Drittel der Bratdauer zu wenden.

Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit hitzebeständigen Griffen.

Bereiten Sie große Braten ohne Rost direkt in der Universalpfanne zu.

Kleinere Bratenstücke können Sie auf Alu-Folie braten. Dazu die Alu-Folie zu einer Form mit hochgestellten Kanten formen und auf den Rost legen.

Belassen Sie nach dem Ende der Bratzeit den Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen.

Das Fleisch ist innen nicht gar

Stellen Sie die Brattemperatur etwas niedriger ein.

Merke: Bratzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Bratzeiten etwas länger wählen.

Bei sehr feuchtem Bratgut, z. B. mit Wasser zubereiteten Braten, entsteht viel Wasserdampf im Backofen der sich an der Backofentür niederschlägt.

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

Brattabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.
Die Werte können je nach Art und Menge und je nach dem Bratgeschirr variieren.

Bratgut	Heißluft 		Ober- und Unterhitze 		
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Bratdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Schwein					
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter od. Haxe)	1	170–180	100–130	2	200–220
Braten/Rollbraten	1	170–180	90–120	2	190–210
Kasseler (1 kg)	1	170–180	70–80	2	190–210
Schweinefilet	1	180–190	30–45	2	200–230
Hackbraten	1	170–180	60–75	2	190–210
Rind					
Filet	1	180–190	50–70	2 oder 3	200–220
Roastbeef (rosa)	1	180–190	50–90	2 oder 3	200–230
Kalb					
Braten/-brust	1	170–180	100–120	2	190–210
Haxe	1	170–180	110–130	2	190–210
Lamm					
Keule	1	170–180	90–120	2	190–210
Rücken	1	170–180	80–120	2	200–220
Geflügel					
Hähnchen 1 kg	1	180–190	55–70	2	190–200
Ente	1	160–170	90–120	2	190–210
Gans 4 kg	1	160–170	130–170	1 oder 2	180–200
Wild					
Rehrücken	1	180–190	90–120	2	200–220
Rehbraten	1	170–180	90–120	2	190–210
Schwein-/Hirschbraten	1	170–180	100–120	2	190–210
Fische					
	1	170–190	25–40	2	180–210

Grillen

Hinweise



Beim Grillen ist Vorsicht geboten.

Kinder grundsätzlich fernhalten.

Eine Universalpfanne mit Einlegerost können Sie im Fachhandel erwerben (siehe Sonderzubehör).

Legen Sie den Einlegerost immer in die Universalpfanne ein.

Grillen Sie bei geschlossener Backofentür.

Die Grilltemperaturen sind regelbar.

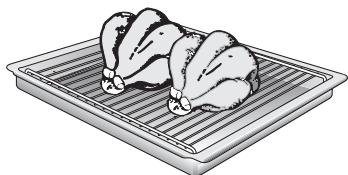
Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.

Schaltet sich der Grillheizkörper automatisch aus, wurde der Überhitzungsschutz wirksam.

Der Grillheizkörper schaltet sich nach kurzer Zeit wieder ein.

Rundum-Grillen



Für besonders knuspriges Geflügel oder Braten (Schweinebraten mit Schwarte).

Verwenden Sie den Rost und die Universalpfanne. Wenden Sie große Braten nach ca. der Hälfte der Grillzeit.

Stellen Sie Glasgeschirr nach dem Grillen nicht auf eine kalte oder nasse Unterlage, sondern auf ein trockenes Küchentuch, damit das Glas nicht zerspringt.

Beim Rundum-Grillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Backofenverschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Backofen nach jedem Benutzen, um das Einbrennen der Verschmutzung zu vermeiden.

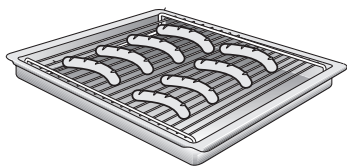
Wenden Sie ganzes Geflügel nach ca. zwei Drittel der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

Lassen Sie den fertigen Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren und gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Grillgut	Gewicht	Geschirr	Temperatur-einstellung	Einschub-höhe	Grillzeit
Schweinebraten mit Schwarte	2 kg	Rost/Uni- versalpfanne	170–190° C	2	130–140 Min.
Geflügel					
Halbe Hähnchen 1–3 Stück	ca. 400 g pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	200–220° C	2	40– 50 Min.
Ganze Hähnchen 1–3 Stück	ca. 1 kg pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	200–210° C	2	55– 75 Min.
Gans	ca. 4 kg	Rost/Uni- versalpfanne	150–170° C	2	140–160 Min.

Flächengrillen



Für flache kleinere Gerichte.

Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

Wenden Sie das Grillgut nach ca. zwei Drittel der Zeit.

Streichen Sie den Rost und das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren und gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Grillgut	Temperatur-einstellung	Ein-schub-höhe	Grillzeit		Bemerkungen
			1. Seite	2. Seite	
Schwein					
Filetsteaks (2–2,5 cm)	max.	4	10–12 Min.	6– 9 Min.	
Kammsteaks	250° C	4	11–14 Min.	9–12 Min.	
Bratwürste	250° C	4	7–10 Min.	5– 7 Min.	Leicht einschneiden
Rind					
Filetsteaks	max.	4	10–14 Min.	6– 9 Min.	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
Tournedos	max.	4	10–14 Min.	6– 9 Min.	
Toast					
mit Belag	190° C	3	12–15 Min.	–	Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belages
Fisch					
Kleine Fische	230° C	4	12–15 Min.	6– 9 Min.	Wenden

Auftauen und Garen

Auftauen mit Heißluft

Wichtige Hinweise

Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- oder Tiefkühlprodukten nur Heißluft.

Beachten Sie bei allen tiefgeköhlten Lebensmitteln grundsätzlich die Angaben des Herstellers.

Aufgetaute Gefrier- oder Tiefkühlprodukte (vor allem Fleisch) benötigen generell kürzere Garzeiten als frische Produkte, weil das Frosten eine Art Vorgaren bewirkt.

Wird **gefrorenes Fleisch** in den Backofen gegeben, verlängert sich die Garzeit um die Auftauzeit.

Tauen Sie **Tiefkühl-Geflügel** vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können.

Garen Sie **Tiefkühl-Fisch** mit den gleichen Temperaturen wie Frisch-Fisch.

Sie können **Tiefkühl-Fertigmenüs** in Alu-Portionschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Backofen geben.

Einschubhöhen

Bei 1 Blech: Einschubhöhe **1**

Bei 2 Blechen: Einschubhöhe **1 + 3**.

Zeitangaben sind Richtwerte, die von der Form und Menge der Tiefkühlprodukte beeinflusst werden.

Auftauen und Garen

Tauen Sie **rohe Tiefkühlprodukte oder Lebensmittel aus einem Gefriergerät** bei 50° C auf. Bei höheren Auftautemperaturen besteht die Gefahr des Austrocknens.

Tauen Sie in **Alufolie oder geschlossenen Alubehältern** verpackte Tiefkühl-Gerichte bei 130–140° C auf.

Tiefkühl-Backwaren bei 100–140° C auftauen und wärmen. Bestreichen Sie Brot, Brötchen oder Hefengebäck dünn mit Wasser, damit die Kruste schöner wird.

Tauen Sie **trockene Tiefkühl-Blechkuchen** bei 160–170° C, 20–30 Minuten auf.

Tauen Sie **feuchte Tiefkühl-Blechkuchen** (mit Obstbelag) bei 160–170° C, 30–50 Minuten auf. Dazu packen Sie die Kuchen in Alufolie ein, damit der Belag nicht abtrocknet.

Tiefkühl-Toast (fertig belegt) bei 160–170° C, ca. 20 Minuten auftauen und toasten.

Tiefkühl-Pizza:

Beachten Sie bitte die Angaben der Hersteller.

Besonders geeignet für empfindliche Gebäcke (z. B. Sahnetorten).

Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung . Tauen Sie Gebäck je nach Größe und Art 25–45 Minuten auf.

Danach nehmen Sie es aus dem Backofen und lassen es 30–45 Minuten nachtauen.

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

Auftaustufe

Einkochen von Obst und Gemüse

Einkochen mit Heißluft

Hinweise

Im Backofen können Sie die Inhalte von bis zu sechs Einweckgläser mit $\frac{1}{2}$, 1 oder $1\frac{1}{2}$ Liter gleichzeitig einkochen.

Obst und Gemüse müssen frisch und in einwandfreiem Zustand sein.

Beim Vorbereiten und Verschließen ist Sauberkeit oberstes Gebot.

Verwenden Sie nur **Einweckgläser**, die einwandfrei sauber und unbeschädigt sind.

Verwenden Sie nur **Gummiringe**, die hitzebeständig sind.

Inhalte von **Blechk Dosen oder festverschraubten Gläsern** müssen Sie im Einkochtopf oder -kessel einkochen.

Diese Gefäße müssen während dem Einkochen im Wasser schwimmen.

Vorbereiten von Obst

Obst waschen, je nach Art schälen, entkernen, zerteilen und in Einweckgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.

Einweckgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. $\frac{1}{3}$ Liter für ein Literglas) und verschließen.

Auf 1-Liter Wasser:

bei süßem Obst ca. 250 g Zucker

bei saurem Obst ca. 500 g Zucker

Sehr hartes Obst einige Minuten in der Zuckerlösung vorgaren oder im Schnellkochtopf vorbehandeln.

Vorbereiten von Gemüse

Gemüse waschen, putzen, je nach Art zerteilen und in Einweckgläser einfüllen.

Einweckgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen und verschließen.

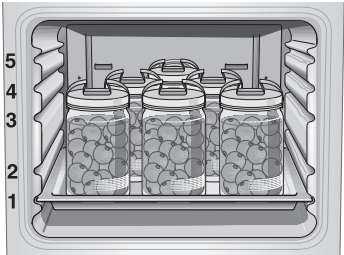
Verschließen der Gläser

Wischen Sie die Ränder der Einweckgläser mit einem sauberen feuchten Tuch ab. Legen Sie die Gummiringe und Deckel nass auf und verschließen Sie die Gläser mit einer Klammer.

Hinweis

Zum Einkochen wird eine Universalpfanne benötigt. Sie kann als Sonderzubehör im Fachhandel erworben werden.

Einsetzen der Gläser



Schieben Sie die Universalpfanne in **Einschubhöhe 1** ein.

Stellen Sie die Einweckgläser im Dreieck auf (siehe Abb.), dabei ca. 5 cm Abstand zur Backofenrückwand halten.

Stellen Sie die Einweckgläser so in die Universalpfanne, dass sie sich nicht berühren.

Gießen Sie 1/2 l heißes Wasser (ca. 80° C) in die Universalpfanne.

Entnehmen der Gläser

Stellen Sie die Gläser auf ein saugfähiges Tuch, decken Sie sie ab und schützen Sie sie vor Zugluft.

Entfernen Sie die Klammern erst nach dem Erkalten der Gläser.

Obst, Gurken und Tomatenmark		Gemüse (jedoch keine Gurken)	
1	Gläser einsetzen (siehe oben)	1	Gläser einsetzen (siehe oben)
2	Funktion wählen und auf ca. 160° C einstellen.	2	Funktion wählen und auf ca. 160° C einstellen.
3	Das hintere Glas und das rechte Glas in der zweiten Reihe perlen zuerst. Gläser mit 1/2 + 1 l nach ca. 50 Minuten Gläser mit 1 1/2 l nach ca. 60 Minuten. Sobald die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofen ausschalten.	3	Das hintere Glas und das rechte Glas in der zweiten Reihe perlen zuerst. Gläser mit 1/2 + 1 l nach ca. 50 Minuten Gläser mit 1 1/2 l nach ca. 60 Minuten. Sobald die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofentemperatur auf 100° C zurückstellen.
4	Gläser noch einige Minuten im geschlossenen Backofen belassen. – Himbeeren, Erdbeeren Kirschen, Gurken: 5–10 Min. – Anderes Obst: 10–15 Min. – Tomatenmark, Apfelmus: 15–20 Min.	4	Gläser im geschlossenen Backofen ca. 60 Minuten weiterperlen lassen.
		4	Backofen ausschalten.
		4	Gläser noch ca. 15–30 Minuten im geschlossenen Backofen belassen.

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.

Edelstahlfront

Bei Verwendung von handelsüblichen Edelstahl-reinigen 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.

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.

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.

Backofentür

Hinweis: Zur bequemerer Reinigung nach der automatischen Reinigungshilfe bietet Ihnen das Gerät folgende Möglichkeiten.

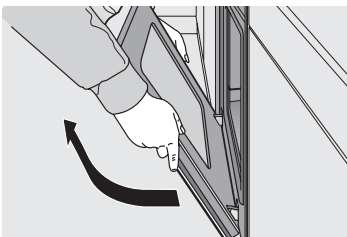
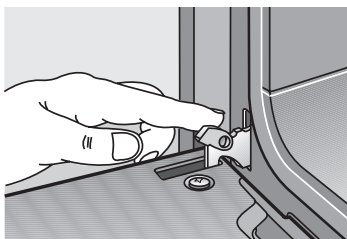
Aushängen

⚠ Achten Sie darauf, dass Sie nicht ins Scharnier greifen. Verletzungsgefahr!

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 ganz zu.
3. Schließen Sie die Backofentür.



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.

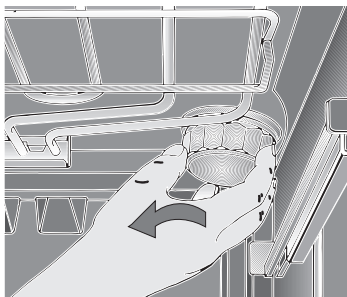
Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild. Das Geräteschild finden Sie hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.

Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

E-Nummer und
FD-Nummer

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

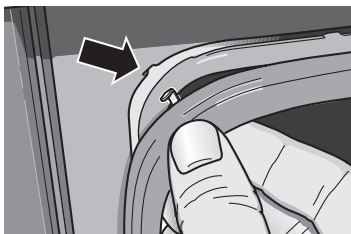
Austauschen der
Backofenlampe



Achtung: Gerät stromlos machen!
Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung durch Linksdrehen ab.
3. Lampe ersetzen.
 - Typ Glühlampe E 14, 220–240 Volt, 40 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
 - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.

Austauschen der
Backofentürdichtung



Nehmen Sie die defekte Backofentürdichtung durch einfaches Aushängen ab.
Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.

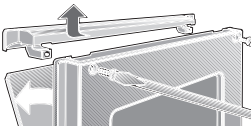
Was ist wenn?

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-Elektronik 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 eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.

was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
. . . wenn emaillierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleischsaft.	Nicht möglich.
. . . 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 nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind?	Normale Verschmutzung 	Backofentür aushängen und mit Griff nach oben ablegen. Zum Reinigen die 2 Schrauben oben an der Griffleiste der Tür mit einem Schraubendreher herausdrehen. Achtung: Beim Zusammenbau auf gleiche Lage des Türgriffes und der Dichtung achten.

Prüfgerichte Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen.

Backen	Betriebsart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer in Min.
Spritzgebäck (vorheizen)		1	160–170	25–35
(kalt eingeschoben)		1	140–150	20–30
(kalt eingeschoben)		1 + 3	140–150	20–35
Small Cakes		1	160–170	25–35
		1	150–160	20–30
		2 + 4	140–150	20–40
Wasserbiskuit (vorheizen)		1	160–170	30–40
Hefebleckkuchen		2	190–200	60–80
		1 oder 2	160–170	45–55
Gedeckter Apfelkuchen		1	200–210	65–75
		1	170–180	60–75
Formen nebeneinander auf den Rost stellen				

Grillen	Betriebsart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Grilldauer in Min.
Toast (10 Min. vorheizen)		4	275	0,5–1,0
Universalpfanne mit flachem Rost				
Beefsteaks 12 Stück		4	250	1. Seite 10–12 2. Seite 9–12
Universalpfanne mit Rost 				

Sommaire

Remarques importantes 36

Emballage et appareil usagé 36

Avant l'encastrement 37

Consignes de sécurité 37

Causes de dommages 38

Votre nouvelle cuisinière 39

Le bandeau de commande 39

Sélecteur de fonction 39

Sélecteur de température 40

Niveau d'enfournement 40

Accessoires 41

Avant la première utilisation 42

Premier nettoyage 42

Premier cauffage 42

Nettoyage ultérieur 42

Modes de service du four 43

Utilisation du four 45

Cuisson de gâteaux 46

Tableau de cuisson 48

Conseils et astuces 50

Rôtissage 51

Tableau de rôtissage 53

Grillades 54

Gril à air pulsé 55

Gril à incandescence 56

Décongélation et mijotage 57

Nettoyage et entretien 59

Remarques importantes 59

Décrochage et accrochage
de la porte du four 60

Pannes et réparations 61

Que faire en cas de panne? 62

Remarques importantes



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.

Emballage et appareil usagé

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante «Attention Ferraille!»



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électronique usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Pour obtenir les coordonnées d'un centre de recyclage ou des informations sur les moyens actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

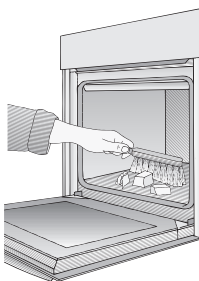
Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder la cuisinière. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Consignes de sécurité

Four chaud



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la cuisinière uniquement pour préparer des aliments.

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures!

Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risques d'incendie!

Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson. Risque d'incendie!

Ne posez jamais, sur les foyers très chauds, les cordons d'alimentation d'appareils électriques.

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

Risque de court-circuit!

Enlevez complètement du four les résidus d'emballage comme par exemple les petites boulettes de polystyrène.

Réparations

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

Seul un technicien de service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, débranchez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après vente.

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie, feuille alu ou vaisselle sur la sole du four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de feuille alu. Ne placez pas de vaisselle sur la sole du four. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Pièces enfournables

Enfournez doucement ces pièces pour éviter de les endommager.

Papier sulfurisé

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.

Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

En présence de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Si le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.

Porte du four utilisée comme assise

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

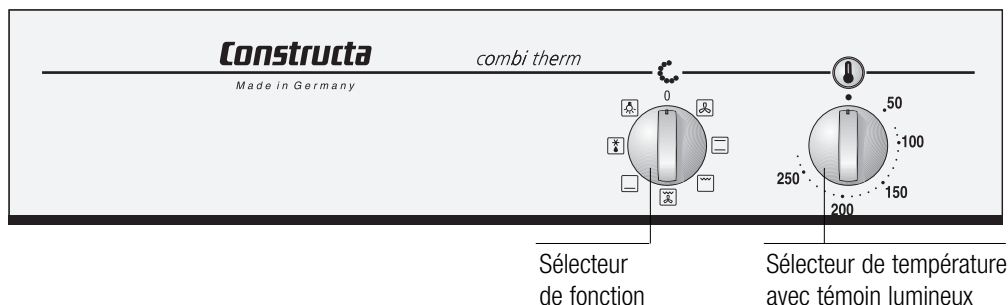
Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

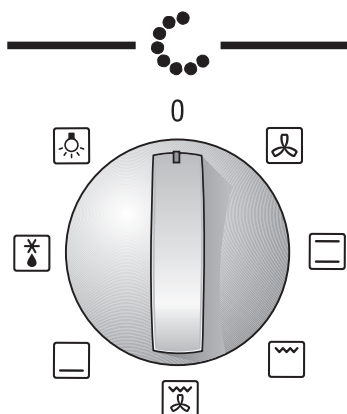
Votre nouvelle cuisinière

Vous découvrez ici votre nouvel appareil. Nous vous expliquons les fonctions offertes par le bandeau de commande, ses commandes et ses voyants. Vous recevez des informations sur les modes de service et sur les accessoires livrés d'origine.

Le bandeau de commande



Sélecteur de fonction

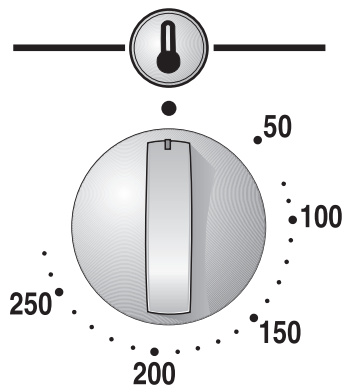


Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de service pour le four.

Positions

-  Air pulsé
-  Chaleur de voûte et de sole
(Système de chauffage conventionnel)
-  Gril grande surface
-  Gril à air pulsé
-  Chaleur de sole
-  Décongélation
-  Eclairage du four

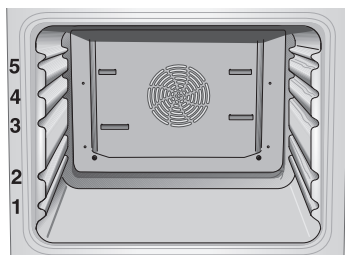
Sélecteur de température



Positions:

50–275 Température en °C.

Niveaux d'enfournement



Votre four présente 5 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 gênerait le brassage de l'air.

Accessoires

Plaque à pâtisserie en alu



Fournitures de série:

Grille



Vous trouverez d'autres accessoires dans le commerce spécialisé:

N° de réf.

Lèche-frite avec grille insérable	CZ 1242 X0
Ensemble de cuisson à la vapeur	CZ 1282 X0
Plaque à pâtisserie en alu	CZ 1332 X0
Plaque à pâtisserie en émail	CZ 1342 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage à bords recourbés	CZ 1432 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage en treillis serré	CZ 1442 X0
Dispositif protecteur de la porte du four	440651

Remarques:

Ce dispositif empêche de toucher la porte du four lorsqu'elle est très chaude.

Il revêt une importance cruciale en présence d'enfants en bas âge.

La tôle du four ou la lèche-frite 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 disparaît d'elle-même durant la cuisson, le rôtissage ou pendant que la grille fonctionne.

Avant la première utilisation

Premier nettoyage

Sortez les accessoires du four.

Enlevez complètement du four les résidus d'emballage comme par exemple les petites boulettes de polystyrène.

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.

Respectez les instructions figurant dans la notice d'emploi jointe à la plaque de cuisson.

Premier chauffage

Faites chauffer le four vide pendant 30 minutes environ. Pour ce faire, réglez la température sur 240° C et le chauffage de voûte et de sole.

Nettoyage ultérieur

Nettoyer le four avec une solution d'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

Mode de service du four

Air pulsé



Des résistances chauffantes logées dans le four échauffent l'air ; le ventilateur logé dans la paroi arrière du four brasse cet air.

Ceci permet d'obtenir un transfert thermique particulièrement bon entre l'air d'une part, les mets rôtis et pains/pâtisseries d'autre part.

Avantages:

- Cuisson simultanée des rôtis et gâteaux à 2 niveaux d'enfournement
- Salissement réduit du four
- Délais courts de démarrage de la cuisson
- Faibles températures dans le four
- Décongélation en douceur

Chaleur de voûte/de sole (Système de chauffage conventionnel)



Les serpentins chauffant montés sur la sole et sous la voûte du four transmettent la chaleur par rayonnement aux gâteaux et rôtis.

La cuisson et le rôtissage ne sont possibles qu'à un niveau d'enfournement à la fois.

Avantages:

- Cuisson de gâteaux à garniture humide, des pizzas et des quiches.

Gril grande surface



Le serpentin situé contre la voûte du four produit la chaleur. Elle est transmise par rayonnement aux aliments à cuire.

- Cette fonction convient particulièrement bien aux morceaux de viande minces et plats tels que les steaks, les petites saucisses, le poisson, les légumes et les toasts.

Gril à air pulsé



La fonction “gril à air pulsé” allume et éteint alternativement le serpentin du gril et le ventilateur.

La chaleur produite par le serpentin est répartie uniformément dans le four.

Avantages:

- Cette fonction convient particulièrement bien aux volailles et aux grosses pièces de viande.

Si la fonction “chaleur de sole uniquement” a été choisie, seul s'allume le serpentin situé sur la sole du four.

Avantages:

- Convient particulièrement aux aliments et pâtisseries dont la face inférieure doit dorer ou former une croûte.

 Utilisez cette fonction uniquement peu de temps avant la fin de la cuisson ou du rôtiage.

Chaleur de sole



Un ventilateur situé sur la paroi arrière du four répartit uniformément l'air dans le four autour du mets surgelé.

Le ventilateur tourne sans le chauffage.

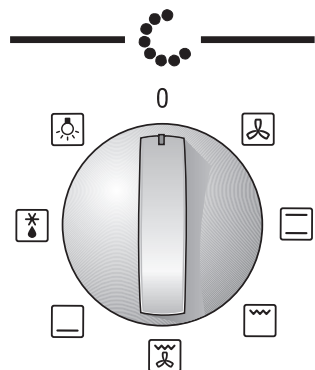
Avantages:

- Décongélation en douceur
- Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux décongèlent uniformément.

Décongélation



Utilisation du four



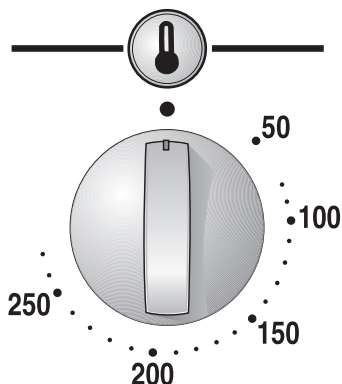
Choisissez le mode de service avant d'allumer votre four.

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.

La température est alors réglée automatiquement.

Le témoin lumineux s'allume dès que le four est allumé et pour chaque nouveau réglage de température.



Eteindre:

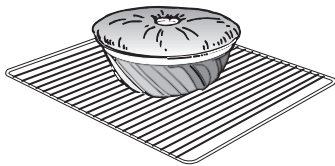
Pour éteindre le four, tourner les sélecteurs de température et de fonctions sur 0.

Remarque:

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement.

Cuisson de gâteaux

Cuisson dans des moules



Posez toujours les moules en milieu de four.

Nous vous recommandons d'utiliser des moules sombres en métal.

Remarques

Avec les moules clairs à parois minces ou avec les moules en verre, les temps de cuisson s'allongent et le gâteau ne brunit pas aussi uniformément.

Modifiez le réglage de la chaleur pour obtenir une dorure plus ou moins prononcée.

Si un gâteau se morcelle au démoulage, sélectionnez une durée de cuisson plus longue ou réglez la chaleur un peu plus bas.

Cuisson sur plaques



L'inclinaison de la plaque doit toujours regarder vers la porte du four.

Enfournez doucement ces pièces pour éviter de les endommager.

Enfournez toujours les plaques jusqu'à la butée.

N'utilisez s.v.p. que des plaques d'origine.

Cuisson dans des moules en fer blanc



Air pulsé

Niveau 1



Chaleur de voûte/de sole

Niveau 1

Le fond du gâteau a trop bruni:

Vérifier la hauteur d'enfournement.

Réduisez la durée de cuisson et sélectionnez si nécessaire une température plus faible.

Le fond du gâteau est trop clair:

Vérifier la hauteur d'enfournement. Rallongez la durée de cuisson, choisissez une température de cuisson plus faible ou utilisez une plaque noire.

Cuisson dans la lèchefrite émaillée



Vous pouvez procurer une plaque universelle à grille auprès du commerce spécialisé.

Cette forme de cuisson convient particulièrement aux gâteaux très fondants et aux pizzas.

Hauteur d'enfournement: 3.

Tableau de cuisson des pâtisseries

Les renseignements figurant dans le tableau sont des valeurs indicatives. Elles s'appliquent à des plaques à pâtisserie en aluminium et aux moules à pâtisserie foncés. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte.

Respectez les conseils de préchauffage figurant dans le tableau.

Lors du premier essai, **nous recommandons** de régler le four sur les températures inférieures indiquées. De manière générale, une température plus basse permet au mets de dorer plus uniformément.

Si vous préparez des gâteaux selon vos propres recettes, basez vous sur les pâtisseries similaires indiquées dans le tableau.

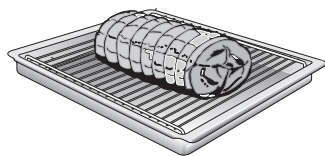
Type de pâtisserie	Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en ° C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en ° C
Pâtes levées					
Gâteau sur plaque avec garniture					
1 plaque	1	150–160	30–45	1	180–190
2 plaques	1 + 3	150–160	30–50	–	–
Gâteau en moule rond / en moule à cake	2	150–160	50–70	1	170–180
Fond de tarte aux fruits	2	150–160	20–35	1	170–180
Pâtes brisées					
Gâteau sur plaque avec garniture sèche (sablée par ex.)					
1 plaque	1	160–170	45–60	1	200–210
2 plaques	1 + 3	160–170	60–90	–	–
Gâteau sur plaque avec garniture fondante (coulis à la crème par ex.)					
1 plaque	–	–	75–85	1	190–200
Gâteau cuit au moule	2	150–160	50–90	1	170–180
Fond de tarte aux fruits (préchauffer)	2	160–170	15–30	1	180–190
Pâtes à biscuit					
Biscuit roulé (préchauffer)	1	180–190	7–15	1	200–220
Fond de tarte aux fruits	2	150–160	20–35	1	160–170
Tarte en pâte à biscuit (6 œufs)	2	150–160	30–45	1	160–170
Tarte en pâte à biscuit (3 œufs)	2	150–160	25–40	1	160–170

Type de pâtisserie	Air pulsé 			Convection naturelle 		
	Hauteur d'enfournement	Température en ° C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en ° C	
Pâte à la levure						
Gâteau sur plaque avec garniture sèche (sablée par ex.)						
1 plaque	2	160–170	40– 60	2	190–200	
2 plaques	1 + 3	160–170	45– 75	–	–	
Gâteau sur plaque avec garniture fondante (coulis à la crème par ex.)						
1 plaque	–	–	80– 90	2	180–190	
Savarin et brioche tressée (500 g de farine)	1	160–170	30– 45	2	180–190	
Gâteau cuit en moule peu profond	2	150–160	30– 45	2	160–170	
Gâteau cuit en moule à bords hauts	1	150–160	35– 50	1	160–170	
Petites pâtisseries						
Meringue	1	80– 90	90–140	1	80– 90	
Pâte feuilletée (préchauffer)						
1 plaque	1	170–180	15– 35	1	190–200	
2 plaques	1 + 3	170–180	15– 30	–	–	
Pâte à choux (préchauffer)						
1 plaque	1	180–190	25– 35	1	220–230	
2 plaques	1 + 3	180–190	20– 30	–	–	
Pâte levée (muffins par ex.)						
1 plaque	1	150–160	20– 35	1	180–190	
2 plaques	2 + 4	140–150	20– 40	–	–	
Pâte brisée (petits-fours au beurre par ex.)						
1 plaque	1	130–140	20– 40	1	140–150	
2 plaques	2 + 4	130–140	15– 25	–	–	
Préparations épicées						
Pizza (préchauffer)						
1 plaque	2	180–190	20– 50	1	210–220	
2 plaques	1 + 3	160–170	20– 40	–	–	
Quiche (préchauffer)	1	180–190	35– 50	1	210–220	
Pain (préchauffer)						
Début de cuisson	1	200–220	10– 15	1	220–240	
Fin de cuisson	1	180–200	45– 50	1	200–210	

Conseils et astuces

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.
Le fond du gâteau ou du biscuit a trop bruni	Enfourner le gâteau ou le biscuit à un niveau plus élevé
Le gâteau est trop sec	Hausser légèrement la température du four, programmer une durée de cuisson un peu plus courte
Gâteau trop liquide à l'intérieur	Réduisez un peu la température de cuisson. Remarque: le fait de hausser les températures ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson (extérieur cuit, intérieur crû). Rallongez un peu le temps de cuisson. Laissez la pâte lever plus longtemps. Mettez moins de liquide dans la pâte.
Le fond des gâteaux moulés ou en pain brunit trop avec la chaleur tournante	Ne pas poser le moule directement devant les orifices de sortie d'air situés sur la paroi arrière du four.
Si le gâteau est très fondant (gâteau aux fruits par ex.), il dégage beaucoup de vapeur dans le four. Cette vapeur se condense sur la porte du four.	Ouvrez brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si la durée de cuisson est assez longue) pour permettre à la vapeur de s'échapper, donc pour réduire radicalement la quantité d'eau condensée.
Gâteau irrégulièrement bruni (four réglé sur la chaleur tournante)	Vérifiez la hauteur d'enfournement.
Le gâteau s'affaisse une fois sorti du four.	Mettez moins de liquide la fois suivante.
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.

Rôtissage



Lorsque la pièce de viande pèse plus de 750 grammes, sa cuisson au four est très économique.

Vous pouvez vous procurer une lèchefrite avec grille insérable dans le commerce spécialisé (voir les accessoires en option).

Placez toujours la grille insérable dans la lèchefrite.

Rôtissage en récipient ouvert

Rincez la lèchefrite ou l'ustensile de rôtissage avec de l'eau puis posez la viande dedans.

Suivant la taille et la nature de la viande à rôtir (viande grasse, volaille), versez sur la plaque universelle $\frac{1}{8}$ ème à $\frac{1}{4}$ de litre d'eau. Enduisez la viande maigre à volonté de matière grasse ou garnissez-la de lamelles de lard.

Le jus de cuisson s'accumule dans la plaque et donne une sauce savoureuse. Décollez ce jus avec de l'eau chaude, faites le cuire, liez-le avec de l'amidon, assaisonnez-le puis passez-le au tamis si nécessaire.

Introduisez le rôti dans le four froid (préchauffage inutile = économie d'énergie).

Rôtissage en récipient couvert

Posez la viande dans un récipient approprié, coiffez-le d'un couvercle adapté puis déposez-le sur la grille du four.

Nous recommandons de cuire les rôtis de boeuf en récipient fermé.

Remarques

Rôtis volumineux et épais, oie, dinde, canard

= Longue durée de cuisson à basse température

Rôtis moyens peu épais

= Durée de cuisson à température moyenne

Petits rôtis minces

= Durée de cuisson courte à une température élevée

Durée de cuisson par cm de viande désossée

env. 13 à 15 minutes

Durée de cuisson par cm de viande à l'os

env. 15 à 18 minutes

Nous recommandons, la première fois, de régler l'appareil sur la plus basse des températures indiquées. Principe général: une température assez basse donne une viande plus uniformément brunie.

Nous recommandons, lors de la cuisson avec , de retourner le rôti au bout de la moitié ou des deux tiers du temps de cuisson environ.

N'utilisez que des ustensiles de cuisson à poignées insensibles à la chaleur.

Préparez les grosses pièces de viande sans grille, directement sur la lèche-frîte.

Vous pouvez faire cuire les pièces de viande plus petites sur feuille d'aluminium. Donner à la feuille la forme d'un moule à bords relevés puis la poser sur la grille.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

Viande pas cuite à l'intérieur

Réduisez un peu la température de cuisson.

Remarque: le fait de hausser les températures ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson (extérieur cuit, intérieur crû). Rallongez un peu le temps de cuisson.

Si la viande est très juteuse (par ex. rôti préparé avec une certaine quantité d'eau), elle dégage beaucoup de vapeur dans le four. Cette vapeur se condense sur la porte du four.

Ouvrez brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si la durée de cuisson est assez longue) pour permettre à la vapeur de s'échapper, donc pour réduire radicalement la quantité d'eau condensée.

Tableau de rôtissage

Les renseignements figurant dans les tableaux sont des valeurs indicatives. Ces dernières peuvent varier selon la nature et la quantité de viande ainsi que suivant le type de plat à rôtir utilisé.

Viande à rôtir	Air pulsé 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température, en ° C	Durée de rôtissage	Hauteur d'enfournement	Température, en ° C
Porc					
Rôti avec couenne (par ex. épaule ou jarret)	1	170–180	100–130	2	200–220
Rôti / Roulade	1	170–180	90–120	2	190–210
Carré de porc (1 kg)	1	170–180	70–80	2	190–210
Filet de porc	1	180–190	30–45	2	200–230
Rôti de viande haché	1	170–180	60–75	2	190–210
Bœuf					
Filet	1	180–190	50–70	2 ou 3	200–220
Rosbif (rose)	1	180–190	50–90	2 ou 3	200–230
Veau					
Rôti / poitrine	1	170–180	100–120	2	190–210
Jarret	1	170–180	110–130	2	190–210
Agneau					
Gigot	1	170–180	90–120	2	190–210
Selle	1	170–180	80–120	2	200–220
Volaille					
Poulet de 1 kg	1	180–190	55–70	2	190–200
Canard	1	160–170	90–120	2	190–210
Oie de 4 kg	1	160–170	130–170	1 ou 2	180–200
Gibier					
Selle de chevreuil	1	180–190	90–120	2	200–220
Rôti de chevreuil	1	170–180	90–120	2	190–210
Rôti de porc / Rôti de cerf	1	170–180	100–120	2	190–210
Poisson					
	1	170–190	25–40	2	180–210

Grillades



Prudence lors des grillades.

Eloignez systématiquement les enfants.

Vous pouvez vous procurer une lèchefrite avec grille insérable dans le commerce spécialisé (voir les accessoires en option).

Placez toujours la grille insérable dans la lèchefrite.

Remarques

Les grillades se déroulent porte du four fermée.

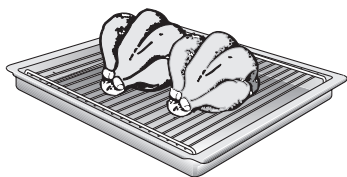
Les températures de grillade sont réglables.

Enfournez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

Posez toujours les aliments à griller au milieu de la grille.

Le serpentín de grillade s'éteint automatiquement sur ordre du thermostat anti-surchauffe. Il se rallumera peu de temps après.

Gril à air pulsé



Pour rendre la volaille ou le rôti particulièrement croustillants (rôti de porc avec sa couenne).

Utilisez la grille et la plaque universelle. Retournez les gros rôtis environ à la moitié du temps de cuisson.

Après la grillade, ne posez pas le plat en verre sur une surface froide ou mouillée, mais sur une serviette sèche qui empêchera le plat de se fendre.

Pendant la cuisson sur la grille, le four peut s'encrasser plus ou moins suivant la nature de la viande. Pour cette raison, nettoyez-le après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne "cuisent" et s'incrustent contre les parois.

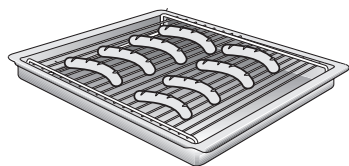
Retournez la volaille aux 2/3 de la cuisson environ. Percez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

Les renseignements qui figurent dans les tableaux sont des valeurs indicatives. Ces dernières peuvent varier selon la nature et la quantité des mets à griller et s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

Mets à griller	Poids	Ustensile	Réglage de la température	Hauteur d'enfournement	Temps de cuisson au gril
Rôti de porc avec la couenne	2 kg	Grille / lèchefrite	170–190° C	2	130–140 mn
Volaille					
Demi-poulet, 1 à 3 morceaux	env. 400 g/ pièce	Grille / lèchefrite	200–220° C	2	40– 50 mn
Poulets entiers 1 à 3 morceaux	env. 1 kg/ pièce	Grille / lèchefrite	200–210° C	2	55– 75 mn
Oie	env. 4 kg	Grille / lèchefrite	150–170° C	2	140–160 mn

Gril à incandescence



Cette fonction convient aux aliments plats et de petite taille.

Utilisez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

Retournez la grillade aux 2/3 de la cuisson environ.

Appliquez à volonté un mince film d'huile sur la grille et sur la grillade.

Les renseignements qui figurent dans les tableaux sont des valeurs indicatives. Ces dernières peuvent varier selon la nature et la quantité de viande à griller et s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

Mets à griller	Réglage de la température	Hauteur d'enfournement	Temps de cuisson au gril		Remarques
			1 ^{er} côté	2 ^{ème} côté	
Porc					
Steaks dans le filet (2-2,5 cm d'épaisseur)	max.	4	10 – 12 mn	6 – 9 mn	
Steaks dans le collier	250° C	4	11 – 14 mn	9 – 12 mn	
Saucisses à griller	250° C	4	7 – 10 mn	5 – 7 mn	Inciser légèrement
Bœuf					
Steaks dans le filet	max.	4	10 – 14 mn.	6 – 9 mn	Vous pouvez raccourcir rallonger les temps selon le degré de cuisson voulu.
Tournedos	max.	4	10 – 14 mn	6 – 9 mn	
Toast					
avec sa garniture	190° C	3	12 – 15 mn	–	
Poisson					
Petits poissons	230° C	4	12 – 15 mn	6 – 9 mn	Retournez-les

Décongélation et mijotage

Dégeler avec Air pulsé

Remarques importantes

Pour décongeler et faire cuire des produits congelés ou surgelés, n'utilisez que la fonction Air pulsé.

Toujours respecter les indications portées par les fabricants de produits surgelés sur leurs emballages.

Après décongélation, les produits congelés et surgelés (la viande surtout) ont besoin de temps de cuisson plus courts que les produits frais, la surgélation provoquant en quelque sorte une "précuisson".

Si vous mettez de la **viande surgelée** dans le four, rajouter au temps de cuisson le temps nécessaire à la décongélation.

Toujours décongeler la **volaille surgelée** avant de la faire cuire car il faut en enlever les abats.

Cuire le **poisson surgelé** aux mêmes températures que le poisson frais.

Les **plats précuisinés surgelés** présentés en barquettes d'aluminium peuvent être enfournés simultanément en assez grand nombre dans le four.

Hauteurs d'enfournement

En présence d'une plaque:

niveau d'enfournement **1**

En présence de deux plaques:

niveau d'enfournement **1 + 3**.

Les **températures** n'ont que valeur indicative.

Elles sont influencées par la forme et la quantité de produit surgelé.

Dégongélation et faire cuire

Produits surgelés crus ou aliments puisés dans le congélateur. Toujours les décongeler à 50°C. Risque de dessèchement si la température de décongélation est plus élevée.

Décongeler à 130–140° C les plats précuisinés surgelés emballés **sous feuille aluminium ou dans des récipients fermés en aluminium.**

Décongeler et échauffer les **pâtisseries surgelées** à une température comprise entre 100 et 140° C. Appliquer une mince pellicule d'eau sur le pain, les petits pains ou les gâteaux à la levure pour que la croûte acquière meilleure allure.

Décongeler les gâteaux secs surgelés sur plaque à 160–170° C pendant 20 à 30 minutes.

Décongeler les **gâteaux humides surgelés sur plaque** (garnis de fruits) à 170° C pendant 30 à 50 minutes. Pour ce faire, emballer le gâteau dans de l'aluminium pour que la garniture ne se dessèche pas.

Décongeler et cuire les **toasts surgelés** (prégarnis) à 170° C pendant 20 minutes env.

Pizza surgelée:

Veuillez respecter les consignes du fabricant.

Seulement pour les gâteaux délicats (tartes à la crème par ex.).

Mettez le sélecteur de fonction en position .

Dégeler le gâteau pendant 25 à 45 minutes suivant sa taille, ensuite le retirer du four et le laisser continuer de dégeler pendant 30 à 45 minutes.

En présence de petites quantités (parts), ramener la durée de décongélation forcée à 15–20 minutes et celle de décongélation naturelle à 10–15 minutes.

Dégongélation

Nettoyage et entretien

Remarques importantes

Pour nettoyer le four, ne pas employer de produit récurant, 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.

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.

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'amoindrit 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.

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.

Pendant une utilisation avec Air pulsé, le four se salit moins qu'avec les autres modes de service.

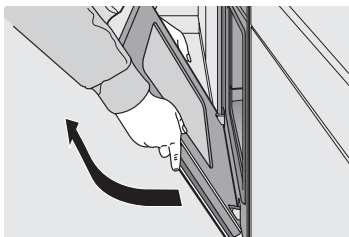
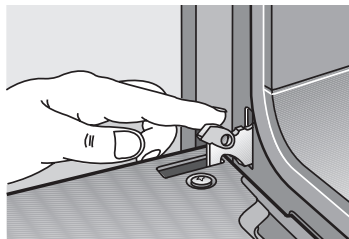
⚠ N'effectuez aucun nettoyage à chaud avec des produits nettoyants spécialement prévus pour les fours.

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.

Retirer la porte du four



Remarque: pour nettoyer confortablement après avoir utilisé le dispositif de nettoyage automatique, l'appareil vous offre les possibilités ci-après.

Décrochage

⚠ En retirant la porte du four, faites attention à ne pas mettre la main dans la charnière. Risque de blessures!

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.

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.

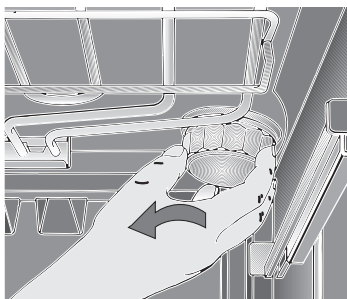
N° E et n° FD

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.

En cas de besoin du S.A.V., veuillez indiquer les n° de réf. E et FD:

N° E	FD
------	----

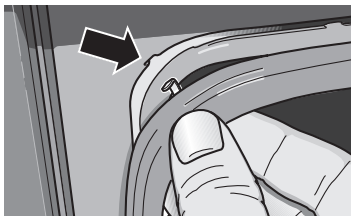
Remplacement de la lampe du four



Attention: mettez le four hors tension soit en coupant le disjoncteur affecté au four, soit en dévissant les fusibles correspondants dans le boîtier à fusibles / disjoncteurs.

1. Pour éviter tout dégât, poser un torchon à vaisselle dans le four froid.
2. Dévisser le capot de la lampe en le faisant tourner à gauche.
3. Remplacer l'ampoule.
 - Type: ampoule à incandescence E14, 220–240 volts, 40 watts, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
 - L'ampoule est fournie par le S.A.V. ou par votre revendeur spécialisé.

Remplacement du joint de la porte du four



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.

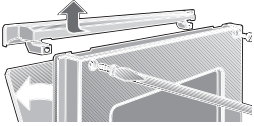
Que faire en cas de panne?

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	Remèdes
. . . les fonctions électrique 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.
. . . une des fonctions commandées électroniquement tombe en panne?	Impulsions électriques (dus par ex. à la foudre).	Réglez à nouveau les fonctions correspondantes.

Que faire si ...	Causes possibles	Remèdes
. . . de la fumée se dégage pendant la cuisson du rôti ou des grillades?	Température de cuisson trop élevée. Grille ou lèchefrite pas enfournée correctement	Déposez la grille dans la lèchefrite et enfournez-les ensemble au même niveau.
. . . les ustensiles émaillés à enfourner présentent des taches mates et claires?	Phénomène normal dû au jus de viande qui goutte.	Aucun.
. . . la vitre ou le bandeau du four se couvre de buée?	Phénomène normal dû à la différence de température entre l'intérieur et l'extérieur du four.	Réglez le four pendant env. 5 minutes à 100° C.
. . . une forte condensation d'eau se manifeste à l'intérieur?	Phénomène normal par ex. avec les gâteaux dont la garniture contient beaucoup d'eau (fruits par ex.), ou avec les gros rôtis.	Ouvrez de temps en temps la porte du four pendant la cuisson, une fois le four refroidi, essuyez l'eau qui s'est condensée.
. . . après une utilisation prolongée le côté intérieur des bandeaux de la porte du four s'est sali?	Ces salissures sont un phénomène normal. 	Décrocher la porte du four puis la déposer sur une surface, poignée vers le haut. Pour nettoyer, dévisser à l'aide d'un tournevis les 2 vis situées en haut contre le bandeau de la poignée. Attention: lors du remontage, veiller à ce que la poignée de la porte et le joint soient dans la même position.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	65	Bakken	75
De verpakking en uw oude apparaat	65	Baktabel	77
Voor het inbouwen	66	Tips en trucs	79
Veiligheidsvoorschriften	66	Braden	80
Oorzaken van schade	67	Braadtabel	82
Uw nieuwe fornuis	68	Grillen	83
Het bedieningspaneel	68	Thermogrill	84
Functiekeuzeknop	68	Oppervlakte-grillen	85
Temperatuurkeuzeknop	69	Ontdooien en gaar maken	86
Inschuiфhoogten	69	Reinigen en onderhouden	88
Toebehoren	70	Belangrijke aanwijzingen	88
Vóór het eerste gebruik	71	Verwijderen en aanbrengen van de ovendeur	89
Reiniging vóór gebruik	71	Storingen en reparaties	90
Eerste keer verhitten	71	Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?	91
Nareiniging	71		
Gebruikswijzen van de oven	72		
Ovenbediening	74		

Hierop moet u letten



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.

De verpakking en uw oude apparaat

Tijdens het transport werd uw nieuwe apparaat beschermd door de verpakking. Alle gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en kunnen worden hergebruikt. Wij verzoeken u dan ook de verpakking op een milieuvriendelijke manier op te ruimen.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door ze op een milieuvriendelijke manier op te ruimen kunnen waardevolle grondstoffen worden herwonnen. Maak het apparaat voordat u het wegdoet onbruikbaar of plak er een sticker op met de tekst „Attentie, afval!”

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Wilt u weten hoe u het apparaat op de juiste manier kunt afvoeren, vraag dit aan na bij uw vakhandelaar of gemeente.



Voor het inbouwen

Transportschade

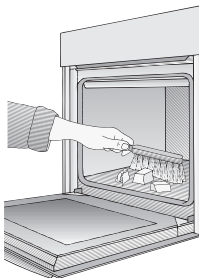
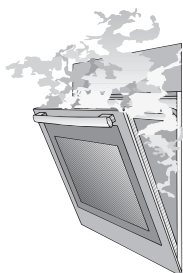
Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegde vakman mag het fornuis aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Veiligheidsvoorschriften

Hete oven



Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Brandgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten op de hete kookzones leggen.

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten door de hete ovendeur laten inklemmen. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Verwijder verpakkingsresten, bijv. stukjes piepschuim, volledig uit de oven.

Reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Wanneer het apparaat defect is, de zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.

Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bakblik, aluminiumfolie of servies op de bodem van de oven

Schuif geen bakblik op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Plaats geen servies op de bodem van de oven. Er ontstaat dan een ophoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Inschuifdelen

Inschuifdelen voorzichtig inschuiven om beschadigingen te voorkomen.

Bakpapier

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.

Water in de oven

Giet nooit water in de hete oven. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

Vruchtensap

Bedek bij zeer vochtig vruchtengebak de bakplaat niet te overvloedig. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen.

U kunt beter de diepere braadslede gebruiken.

Afkoelen met open ovendeur

Laat de oven alleen in gesloten toestand afkoelen. Laat niets tussen de ovendeur klemmen. Ook wanneer u de ovendeur slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde oventichting

Is de oventichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de oventichting schoon.

Ovendeur als zitting

Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

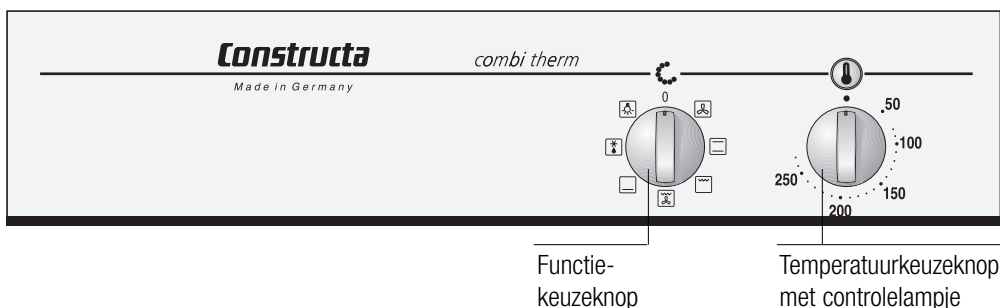
Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

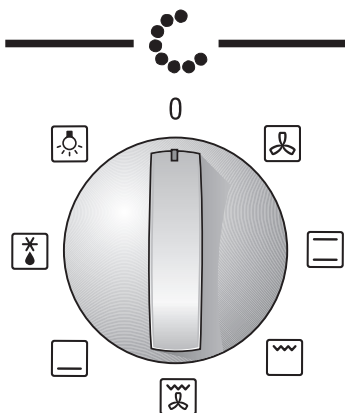
Uw nieuwe fornuis

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. Wij leggen u de werking uit van het bedieningspaneel met de knoppen en de indicaties. U vindt er informatie over de gebruikswijzen en het bijgevoegde toebehoren.

Het bedieningspaneel



Functiekeuzeknop

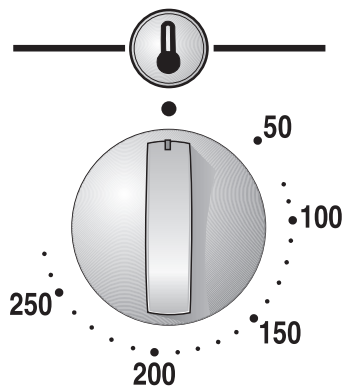


Met de functiekeuzeknop stelt u de gebruikswijzen van de oven in.

Standen

-  Hete lucht
-  Boven- en onderwarmte (conventioneel verwarmingssysteem)
-  Oppervlakte-grillen groot grill-oppervlak
-  Thermogrillen
-  Onderwarmte
-  Ontdooistand
-  Ovenverlichting

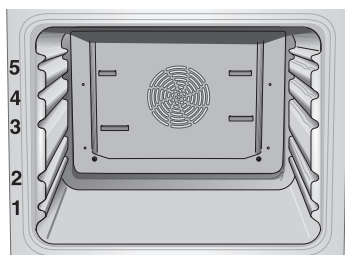
Temperatuur-keuzeknop



Standen:

50–275 Temperatuur in °C.

Inschuiфhoogten



Uw oven beschikt over 5 inschuiфhoogten.

De inschuiфhoogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid.

Deze cijfers bevinden zich op de oven.

Bij het werken met **Heteluchtfuncties**  **inschuiфhoogte »2« niet gebruiken** om de luchtcirculatie niet nadelig te beïnvloeden.

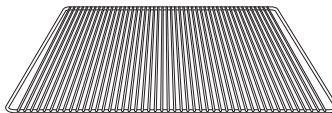
Toebehoren

Aluminium bakplaat



Standaard worden meegeleverd:

Rooster



Overig toebehoren is verkrijgbaar in de vakhandel:

Bestelnr.

Braadslede met inlegrooster	CZ 1242 X0
Systeem-stoomkoker	CZ 1282 X0
Aluminium bakplaat	CZ 1332 X0
Email bakplaat	CZ 1342 X0
Haaks gebogen bak- en braadrooster	CZ 1432 X0
Fijnmazig bak- en braadrooster	CZ 1442 X0
Bescherming voor oven deur	440651

Aanwijzingen:

De bescherming voorkomt de aanraking met de hete oven deur.

Bijzonder belangrijk wanneer er kleine kinderen in de buurt zijn.

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.

Vóór het eerste gebruik

Reiniging vóór gebruik

Verwijder het toebehoren uit de oven.

Verwijder verpakkingsresten, bijv. stukjes piepschuim, volledig uit de oven.

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

Neem de gebruiksaanwijzing van het kookplateau in acht.

Eerste keer verhitten

Verwarm de lege oven ca. 30 minuten voor.
Kies daarvoor boven- en onderwarmte bij 240 C°.

Nareiniging

Reinig de oven met een heet sopje.

Gebruikswijzen van de oven

Hete lucht



De lucht wordt verwarmd door verwarmings-elementen boven- en onderin de oven en gecirculeerd via de ventilator in de achterwand van de oven.

Hierdoor wordt de warmte bijzonder goed overgebracht op de bak- en braadgerechten.

Voordelen:

- er kan op 2 hoogten tegelijkertijd worden gebakken of gebraden
- de oven wordt nauwelijks vuil
- korte verwarmingstijden
- lage oventemperaturen
- steriliseren

Boven en- onderwarmte
(Conventioneel
verwarmingssysteem)



Door middel van boven en onder in de oven aangebrachte verwarmingselementen wordt de warmte op het te bakken of braden gerecht overgedragen.

Er kan slechts op één inschuifhoogte worden gebakken of gebraden.

Voordelen:

- bakken van gebak met vochtig beslag, pizza en quiche.

Groot grill-oppervlak



Door het verwarmingselement aan het plafond van de oven wordt de warmte opgewekt en op de te grillen gerechten overgedragen.

- bijzonder geschikt voor platte en kleine stukken vlees zoals steaks en worstjes, maar ook voor vis, groente en toast.

Thermogrill



Tijdens het thermo-grillen worden afwisselend het grill-verwarmingselement en de ventilator in- en uitgeschakeld.

De door het grill-verwarmingselement opgewekte warmte wordt door de ventilator gelijkmatig in de ovenruimte verdeeld.

Voordelen:

- bijzonder geschikt voor gevogelte en grote stukken vlees.

Onderwarmte



Uitsluitend het verwarmingselement aan de onderzijde van de oven wordt ingeschakeld.

Voordelen:

- zeer geschikt voor gebak en gerechten die aan de onderzijde extra bruin moeten worden of een korst moeten krijgen.

 Pas kort voor het einde van de bak- of braadtijd gebruiken.

Ontdooien



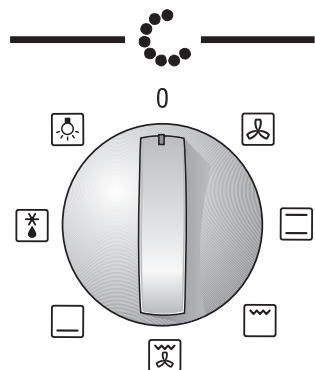
Een ventilator in de achterwand van de oven circuleert de lucht in de oven rond de bevroren gerechten.

De ventilator werkt zonder verwarming.

Voordelen:

- Voorzichtig ontdooien
- Diepgevroren stukken vlees, gevogelte, brood, taart en cake ontdooien snel en gelijkmatig.

Ovenbediening



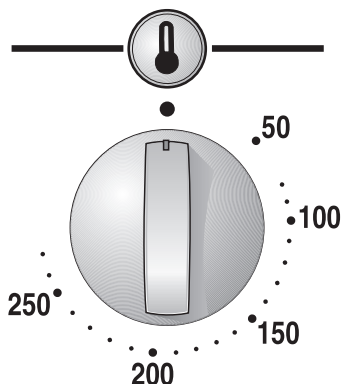
Voordat u uw oven inschakelt, kiest u het gebruikswijze dat u wilt gebruiken.

Inschakelen:

1. Stel de functiekeuzeknop in op het gekozen systeem.
2. Stel de temperatuurkeuzeknop in op de gewenste temperatuur.

De ingestelde temperatuur wordt automatisch geregeld

Het controlelampje gaat branden wanneer de oven wordt ingeschakeld en bij het naverwarmen.



Uitschakelen:

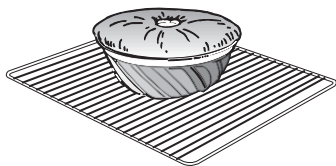
Om de oven uit te schakelen, draait u de temperatuurkeuzeknop en de functiekeuzeknop op 0.

N.B.:

Het apparaat is voorzien van een koelventilator.

Bakken

Bakken in een bakvorm



Aanwijzingen

Plaats de bakvorm altijd op het midden van het rooster.

Wij bevelen donkere bakvormen van metaal aan.

Bij lichte bakvormen van dun materiaal en bij bakvormen van glas is een langere baktijd nodig en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

U kunt de bruinheid van het gebak beïnvloeden door de temperatuurstelling te veranderen.

Indien gebak inzakt nadat u het uit de oven heeft genomen, dient u de volgende keer minder vloeistof te gebruiken. Kies eventueel een langere baktijd of stel de temperatuur iets lager in.

Bakken op een bakblik



De schuine zijde van het bakblik moet altijd naar de ovendeur wijzen.

Inschuifdelen voorzichtig inschuiven om beschadigingen te voorkomen.

Schuif het bakblik altijd volledig naar achteren.

Gebruik uitsluitend originele bakblikken.

Bakken in blankmetalen bakvorm



Hete lucht

inschuifhoogte **1**



boven-/onderwarmte

inschuifhoogte **1**

Indien het gebak aan de onderkant te donker wordt:

Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd korter en kies eventueel een lagere temperatuur.

Indien het gebak aan de onderkant te licht wordt:

Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd langer en kies een lagere temperatuur of gebruik een zwarte bakvorm.

Plaats een bakvorm of hoog gebak niet vlak voor het beschermrooster op de achterwand van de oven.

Bakken in de geëmailleerde braadslede



Een universele schaal met braadrooster is verkrijgbaar in de vakhandel.

Bijzonder geschikt voor zeer sappig gebak en pizza.

Inschuifhoogte: 3.

Baktabel

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden en gelden voor aluminium bakplaten en donkere bakvormen.

De waarden kunnen variëren afhankelijk van het soort en de hoeveelheid deeg en van de bakvorm. Neem de aanwijzingen in de tabel over het voorverwarmen in acht.

Wij adviseren u bij de eerste poging de laagste van de aangegeven temperatuurwaarden in te stellen. In het algemeen wordt het gerecht gelijkmatiger bruin op de laagste temperatuur.

Als u bakt op basis van uw eigen recept, kunt u zich richten naar gelijksoortige gebaksoorten in de tabel.

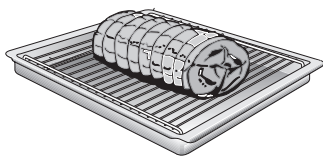
Soort gebak	Hete lucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Temperatuur in ° C	Bakduur in minuten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in ° C
roerdeeg					
plaatkoek met beleg					
1 plaat	1	150–160	30–45	1	180–190
2 platen	1 + 3	150–160	30–50	–	–
gebak in ronde/ rechthoekige vorm	2	150–160	50–70	1	170–180
vruchtentaartbodem	2	150–160	20–35	1	170–180
zandtaartdeeg					
plaatkoek met droog beleg, bijv. kruimels					
1 plaat	1	160–170	45–60	1	200–210
2 platen	1 + 3	160–170	60–90	–	–
plaatkoek met vochtig beleg, bijv. slagroom					
1 plaat	–	–	75–85	1	190–200
gebak in vorm	2	150–160	50–90	1	170–180
vruchtentaartbodem (voorverwarmen)	2	160–170	15–30	1	180–190
biscuitdeeg					
biscuitrol (voorverwarmen)	1	180–190	7–15	1	200–220
vruchtentaartbodem	2	150–160	20–35	1	160–170
biscuittaart (6 eieren)	2	150–160	30–45	1	160–170
biscuittaart (3 eieren)	2	150–160	25–40	1	160–170

Soort gebak	Hete lucht 			Boven- en onderwarmte 		
	Inschuif- hoogte	Temperatuur in ° C	Bakduur in minuten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in ° C	
gistgebak						
plaatkoek met droog beleg, bijv. kruimels						
1 plaat	2	160–170	40– 60	2	190–200	
2 platen	1 + 3	160–170	45– 75	–	–	
plaatkoek met vochtig beleg, bijv. slagroom						
1 plaat	–	–	80– 90	2	180–190	
gevlochten gistgebak (500 g meel)	1	160–170	30– 45	2	180–190	
gebak in een lage vorm	2	150–160	30– 45	2	160–170	
gebak in een hoge vorm	1	150–160	35– 50	1	160–170	
klein gebak						
schuimgebak	1	80– 90	90–140	1	80– 90	
bladerdeeg (voorverwarmen)						
1 plaat	1	170–180	15– 35	1	190–200	
2 platen	1 + 3	170–180	15– 30	–	–	
soezendeeg (voorverwarmen)						
1 plaat	1	180–190	25– 35	1	220–230	
2 platen	1 + 3	180–190	20– 30	–	–	
roerdeeg (bijv. muffins)						
1 plaat	1	150–160	20– 35	1	180–190	
2 platen	2 + 4	140–150	20– 40	–	–	
zandtaartdeeg (voorverwarmen) (bijv. boterkoekjes)						
1 plaat	1	130–140	20– 40	1	140–150	
2 platen	2 + 4	130–140	15– 25	–	–	
hartig gebak						
pizza (voorverwarmen)						
1 plaat	2	180–190	20– 50	1	210–220	
2 platen	1 + 3	160–170	20– 40	–	–	
quiche (voorverwarmen)	1	180–190	35– 50	1	210–220	
brood (voorverwarmen)						
voorbakken	1	200–220	10– 15	1	220–240	
afbakken	1	180–200	45– 50	1	200–210	

Tips en trucs

Gebak van de bakplaat is aan de onderkant te licht	Neem niet benodigde bakblikken en de braadslede uit de oven.
Gebak uit een vorm is aan de onderkant te licht	Plaats de bakvorm niet op het bakblik, maar op het rooster.
Taart of gebak is aan de onderkant te donker	Plaats het gebak hoger in de oven.
Het gebak is te droog	Stel de oventemperatuur iets hoger in en kies een kortere baktijd.
Het gebak is te vochtig van binnen	Stel een iets lagere baktemperatuur in. Opmerking: De baktijden kunt u met een hogere temperatuur niet korter maken (gaar van buiten, rauw van binnen). Kies een iets langere baktijd, laat het deeg langer rijzen. Voeg minder vloeistof toe aan het deeg.
Gebak uit een rond of recht blik is bij het bakken met Hete lucht achteraan te donker	Plaats de bakvorm niet vlak voor de luchtopeningen in de achterwand van de oven.
Bij gebak met veel vocht, bijv. vruchtengebak, ontstaat er in de oven veel waterdamp die neerslaat op de ovendeur.	Door de ovendeur kort en voorzichtig te openen (1 of 2 keer, bij langere baktijden vaker), kunt u de waterdamp laten ontsnappen uit de oven en daardoor de watervorming aanzienlijk verminderen.
Sterk ongelijkmatig gebruikt bij Hete lucht	Controleer de inschuifhoogte.
Als gebak buiten de oven in elkaar zakt	Minder vloeistof gebruiken.
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.

Braden



Vlees kan zeer voordelig bij een gewicht van meer dan 750 g in de oven worden gebraden.

Een braadslede met inlegrooster is verkrijgbaar in de speciaalzaak (zie extra toebehoren).

Leg het inlegrooster altijd in de braadslede.

Braden in een open schaal

Spoel een glazen schaal of de braadslede met water uit en leg het vlees er in.

Voeg voor vet vlees en gevogelte afhankelijk van de grootte van het vlees en het soort vlees $\frac{1}{8}$ à $\frac{1}{4}$ liter water toe. Bestrijk mager vlees naar voorkeur met vet of leg er reepjes spek op.

Een smakelijke saus verkrijgt u met het fond (braadsap) dat zich in de schaal vormt. Maak het fond los met heet water, kook het even en bind het met zetmeel, breng het op smaak en giet het, indien nodig, door een zeef.

Schuif het te braden vlees in de koude oven (voorverwarmen niet nodig – energiebesparing).

Braden in een gesloten schaal

Leg het vlees in een braadschaal, sluit de schaal met een passend deksel af en schuif de schaal op het rooster in de oven.

Wij raden u aan om rundvlees in een gesloten braadschaal te bereiden.

Opmerkingen

Grote, dikke stukken braadvlees, gans, kalkoen, eend = lange braadtijd, lage temperatuur

Middelgrote, dunnere stukken braadvlees = gemiddelde braadtijd, gemiddelde temperatuur

Kleine, dunne stukken braadvlees

= korte braadtijd, hoge temperatuur

Braadtijd per cm vleesdikte zonder been

ca. 13-15 minuten.

Braadtijd per cm vleesdikte met been

ca. 15-18 minuten.

Wij adviseren bij de eerste poging de laagste van de aangeven temperatuurwaarden in te stellen. In het algemeen zorgt een lagere temperatuur voor gelijkmatiger bruinen.

Wij adviseren bij het braden met  het vlees om te keren na ca. de helft/tweederde van de braadtijd.

Gebruik uitsluitend braadschalen met hittebestendige handvaten.

Bereid grote stukken braadvlees zonder rooster, alleen in de glazen schaal.

Kleine stukken vlees kunt u op aluminiumfolie braden. Maak van de aluminiumfolie een vorm door de randen omhoog te zetten en leg deze op het rooster.

Laat het gebraden vlees na het einde van de braadtijd nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.

Het vlees is van binnen niet gaar

Stel een iets lagere braadtemperatuur in.

Opmerking: De braadtijden kunt u met een hogere temperatuur niet korter maken (gaar van buiten, rauw van binnen). Kies iets langere braadtijden.

Bij braadvlees met veel vocht, bijv. met water bereid braadvlees, ontstaat er in de oven veel waterdamp die neerslaat op de ovendeur.

Door de ovendeur kort en voorzichtig te openen (1 of 2 keer, bij langere braadtijden vaker), kunt u de waterdamp laten ontsnappen uit de oven en daardoor de watervorming aanzienlijk verminderen.

Braadtabel

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden.
De waarden kunnen variëren afhankelijk van het
soort en de hoeveelheid braadvlees en van het
gebruikte serviesgoed.

	Hete lucht 		Boven- en onderwarmte 		
Braadgerechten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in ° C	Braadduur in minuten	Inschuif- hoogte	Temperatuur in ° C
varkensvlees					
braadstuk met zwoerd (bijv. schouderstuk of schenkel)	1	170–180	100–130	2	200–220
braadstuk/rollade	1	170–180	90–120	2	190–210
casselerrib (1 kg)	1	170–180	70–80	2	190–210
varkensfilet	1	180–190	30–45	2	200–230
gebraden gehakt	1	170–180	60–75	2	190–210
rundvlees					
filet	1	180–190	50–70	2 of 3	200–220
rosbief (roze)	1	180–190	50–90	2 of 3	200–230
kalfsvlees					
braadstuk/borststuk	1	170–180	100–120	2	190–210
schenkel	1	170–180	110–130	2	190–210
lamsvlees					
bout	1	170–180	90–120	2	190–210
rug	1	170–180	80–120	2	200–220
gevogelte					
kip 1 kg	1	180–190	55–70	2	190–200
eend	1	160–170	90–120	2	190–210
gans 4 kg	1	160–170	130–170	1 of 2	180–200
wildbraad					
reerug	1	180–190	90–120	2	200–220
reebraadstuk	1	170–180	90–120	2	190–210
varkens-/hertenbraadstuk	1	170–180	100–120	2	190–210
vis	1	170–190	25–40	2	180–210

Grillen

Aanwijzingen



Bij het grillen is voorzichtigheid geboden.

Kinderen altijd uit de buurt houden.

Een braadslede met inlegrooster is verkrijgbaar in de speciaalzaak (zie extra toebehoren).

Leg het inlegrooster altijd in de braadslede.

Met gesloten ovendeur grillen.

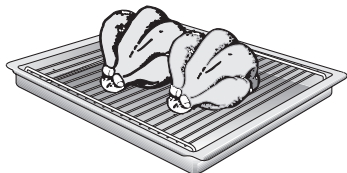
De grilltemperaturen kunnen worden ingesteld.

Schuif het rooster en de braadslede altijd samen in de oven.

Leg het te grillen gerecht altijd op het midden van het rooster.

Indien het grill-verwarmingselement automatisch wordt uitgeschakeld, is de oververhittingsbeveiliging geactiveerd. Het verwarmingselement wordt automatisch na korte tijd weer ingeschakeld.

Thermogrill



Voor zeer knapperig gevogelte of vlees (varkensvlees met zwoerd).

Gebruik het rooster en de braadslede. Keer grote stukken vlees na ca. de helft van de grilltijd om.

Plaats een braadslede na het grillen niet op een koude of natte ondergrond, maar op een droge doek om het glas niet te laten springen.

Bij het thermo-grillen op het rooster kan afhankelijk van het te grillen gerecht de oven vrij vuil worden. Maak daarom de oven na elk gebruik schoon om inbranden van het vuil te voorkomen.

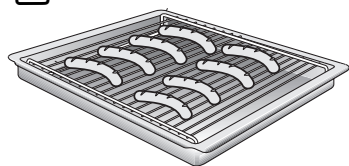
Keer hele stukken gevogelte om na ca. tweederde van de grilltijd. Steek bij eend en gans de huid onder de vleugels door om het vet goed te laten uitlopen.

Laat het gerecht wanneer het klaar is nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.

De gegevens in de tabellen zijn richtwaarden. De waarden kunnen variëren afhankelijk van het soort en de hoeveelheid van het grillgerecht. Ze gelden voor gerechten die in de koude oven worden gedaan.

Grillgerechten	Gewicht	Servies-goed	Temperatuur-instelling	Inschuif-hoogte	Grilltijd
varkensbraadstuk met zwoerd	2 kg	rooster/ braadslede	170–190° C	2	130–140 min.
gevogelte					
halve kip 1-3 stuks	ca. 400 g per stuk	rooster/ braadslede	200–220° C	2	40– 50 min.
hele kip 1-3 stuks	ca. 1 kg per stuk	rooster/ braadslede	200–210° C	2	55– 75 min.
gans	ca. 4 kg	rooster/ braadslede	150–170° C	2	140–160 min.

Oppervlakte-grillen



Voor platte en kleine gerechten.

Gebruik altijd het rooster en de braadslede

Keer het te grillen gerecht na ca. tweederde van de tijd

Bestrijk het rooster en het te grillen gerecht naar wens licht met olie.

De gegevens in de tabellen zijn richtwaarden.

De waarden kunnen variëren afhankelijk van het soort en de hoeveelheid van het grillgerecht.

Ze gelden voor gerechten die in de koude oven worden gedaan.

Grillgerecht	Temperatuur- instelling	In- schuif- hoogte	Grilltijd		Opmerkingen
			1e zijde	2e zijde	
varkensvlees					
filetsteak (2 – 2,5 cm)	max.	4	10 – 12 min.	6 – 9 min.	licht insnijden
nekstuk	250° C	4	11 – 14 min.	9 – 12 min.	
braadworst	250° C	4	7 – 10 min.	5 – 7 min.	
rundvlees					
iletsteaks	max.	4	10 – 14 min.	6 – 9 min.	De grilltijden kunnen worden aangepast aan de gewenste gaarheid.
tournedos	max.	4	10 – 14 min.	6 – 9 min.	
toast					
met beleg	190° C	3	12 – 15 min.	–	
vis					
kleine vissen	230° C	4	12 – 15 min.	6 – 9 min.	omkeren

Ontdooien en gaar maken

Ontdooien met Hete lucht

Belangrijke aanwijzingen

Gebruik uitsluitend Hete lucht voor het ontdooien en bereiden van diepvriesproducten.

Neem altijd de gegevens op de verpakking van de diepvriesproducten in acht.

Voor **ontdooide diepvriesproducten** (vooral vlees) gelden in het algemeen kortere bereidingstijden dan voor verse producten, omdat het invriezen een effect heeft dat te vergelijken is met gaar worden.

Indien **bevroren vlees** in de oven wordt bereid, dient de bereidingstijd met de ontdooitijd te worden verlengd.

Ontdooi **diepvries-gevogelte** voor het toebereiden altijd, zodat u de inwendige organen en ingewanden kunt verwijderen.

Bereid **diepvries-vis** bij dezelfde temperaturen als verse vis.

Diepvries kant-en-klaar maaltijden in verschillende aluminium portieschaaltjes kunt u tegelijkertijd in de oven plaatsen.

Bij 1 blik: Inschuifhoogte **1**

Bij 2 blikken: Inschuifhoogten **1** en **3**.

De **gegeven tijden** zijn richtwaarden, die worden beïnvloed door de vorm en de hoeveelheid van de diepvriesproducten.

Inschuifhoogten

Ontdooien en bereiden

Ontdooi **onbewerkte diepvriesproducten of levensmiddelen uit een diepvries** altijd bij 50° C. Bij hogere ontdooitemperaturen bestaat er gevaar voor uitdrogen.

Ontdooi diepvriesgerechten in **aluminiumfolie of in gesloten aluminium verpakkingen** bij 130 à 140° C.

Diepvries-bakwaren bij 100 à 140° C ontdooien en opwarmen. Bestrijk brood, broodjes en gistend gebak dun met water om een mooiere korst te krijgen.

Ontdooi **droog diepvries-plaatgebak** bij 160 à 170° C gedurende 20 à 30 minuten.

Ontdooi **vochtig diepvries-plaatgebak** (met vruchten) bij 160 à 170° C gedurende 30 à 50 minuten.

Verpak het gebak in aluminiumfolie zodat de buitenkant niet uitdroogt.

Diepvries-toast (met beleg) bij 160 à 170° C ca. 20 minuten laten ontdooien en toasten.

Diepvriespizza:

Neem de instructies van de fabrikant in acht.

uitsluitend voor kwetsbare soorten gebak (bijv. slagroomtaart).

Draai de functiekeuzeknop in stand .

Ontdooi het gebak gedurende 25 à 45 minuten, afhankelijk van grootte en soort. Daarna uit de oven nemen en buiten de oven nog 30 à 45 minuten verder laten ontdooien.

Bij kleine hoeveelheden (stukjes) bedraagt de ontdooitijd in de oven 15 à 20 minuten en daarna buiten de oven 10 à 15 minuten.

Ontdooistand

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.

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.

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.

Oven

Reinig de oven na elk gebruik, vooral na braden of grillen. Vuilresten branden in wanneer de oven weer wordt verhit.

Ingebrand vuilresten laten zich moeilijk verwijderen. Wanneer u Hete lucht gebruikt, is de vervuiling minder dan bij de andere gebruikswijzen.

⚠ 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.

Ovendeur demonteren

Aanwijzing: om de oven na afloop van de automatische reiniging gemakkelijk verder te kunnen reinigen, biedt het apparaat u de volgende mogelijkheden.

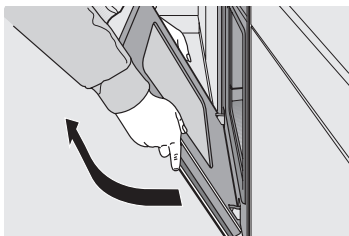
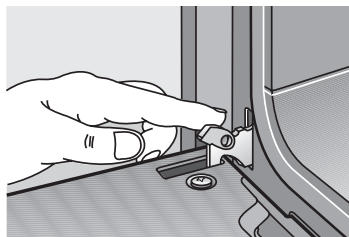
Verwijderen

⚠ Let er bij verwijderen van de ovendeur op, dat u niet met uw hand in het scharnier komt. Gevaar voor letsel!

1. Open de ovendeur helemaal.
2. Klap de sluithendels 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 sluithendels links en rechts dicht.
3. Sluit de ovendeur.



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.

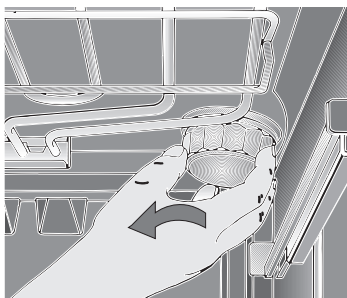
U vindt deze gegevens op het typeplaatje . Het typeplaatje vindt u achter de ovendeur, links onder op de zijrand van de oven.

Indien u contact opneemt met de klantenservice, vermeld dan:

E-nummer en
FD-nummer

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

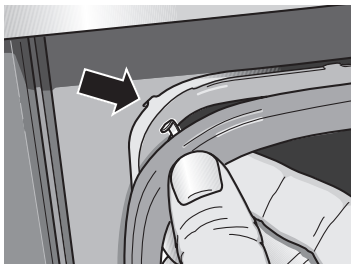
Vervangen van de
ovenlamp



Let op: apparaat stroomloos maken!
Dit doet u door de veiligheidsautomaat te activeren of de zekeringen in de zekeringenkast van uw woning uit te draaien.

1. Leg een vaatdoek in de koude oven om beschadiging te voorkomen.
2. Draai het kapje van de lamp naar links en verwijder het.
3. Vervang de lamp.
 - Type gloeilamp E 14, 220–240 volt, 40 watt, hittebestendig tot 300° C.
 - Deze gloeilamp kunt u verkrijgen bij de klantenservice of in de vakhandel.

Vervangen van de afdichting
van de ovendeur



Verwijder eenvoudig de defecte afdichting van de ovendeur.

De nieuwe afdichting kunt u verkrijgen bij de klantenservice.

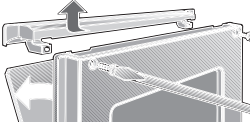
Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

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 aardlekschakelaar 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 er een storing optreedt in de elektronische functies?	Energiepieken, bijv. bliksem inslag	Desbetreffende functies opnieuw instellen.

Wat is er aan de hand . . .	Mogelijke oorzak	Oplossing
. . . wanneer er walm ontstaat bij het braden of grillen?	Te hoge braadtemperatuur. Rooster of braadslede verkeerd geplaatst.	Rooster in de braadslede leggen samen op dezelfde inschuifhoogte plaatsen.
. . . wanneer geëmailleerde inschuifdelen matte, lichte vlekken vertonen?	Normaal gevolg van neerdruppelend vleesvocht.	Niet mogelijk.
. . . wanneer de ruit van de ovendeur beslaat?	Normaal gevolg van temperatuurverschillen.	Oven ca. 5 minuten inschakelen op 100 °C.
. . . wanneer er veel condenswater in de oven is?	Normaal gevolg van het bereiden van bijv. gebak met zeer vochtig beleg (fruit) of grote stukken braadvlees.	De ovendeur tijdens het bakken af en toe kort openen. Na gebruik het condenswater afvegen.
. . . wanneer na lang gebruik de binnenkant van de ovenruiten vuil is?	Normale vervuiling. 	Ovendeur verwijderen en met handgreep naar boven neerleggen. Om de deur te reinigen de twee schroeven boven op de greep van de deur met een schroevendraaier losdraaien. Let op: bij het opnieuw monteren er voor zorgen dat de deurgreep en de afdichtingen zich weer op hun plaats bevinden.

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione .	94	Cottura al forno	104
Imballaggio e apparecchio dismesso	94	Tabella di cottura	106
Prima del montaggio	95	Consigli e astuzie	108
Norme di sicurezza	95	Arrosti al forno	109
Cause di danni	96	Tabella arrosti	111
La vostra nuova cucina	97	Cottura al grill	112
Pannello comandi	97	Grill con ventola	113
Selettore funzioni	97	Cottura al grill	114
Selettore temperatura	98	Scongelare e cuocere	115
Altezze d'inserimento	98	Pulizia e manutenzione	117
Accessori	99	Avvertenze importanti	117
Precede il primo impiego	100	Smontaggio e montaggio della porta del forno	118
Pulizia preliminare	100	Guasti e riparazioni	119
Primo riscaldamento	100	Che fare se qualcosa non funziona?	120
Pulizia successiva	100		
Modi di funzionamento del forno .	101		
Uso del forno	103		

Aspetti a cui prestare attenzione



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.

Imballaggio e apparecchio dismesso

L'imballaggio ha protetto il nuovo apparecchio durante la fase di trasporto. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Si raccomanda di smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento corretto, in linea con le normative per la tutela ambientale, si possono recuperare materie prime pregiate.

Prima di smaltire l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva „Attenzione: rottami”.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Informarsi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il proprio rivenditore specializzato oppure presso il proprio comune.



Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

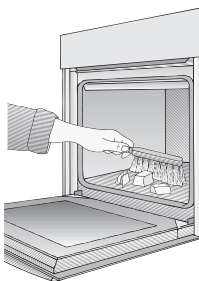
Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio se si riscontrano danni di trasporto.

Collegamento elettrico

L'allacciamento della cucina deve essere effettuato esclusivamente da personale autorizzato. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danno causato da un allacciamento errato.

Norme di sicurezza

Forno caldo



Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

Si raccomanda di utilizzare il forno esclusivamente per la preparazione delle pietanze.

Aprire con cautela la porta del forno. Può fuoriuscire del vapore caldo.

Non toccare mai le superfici interne del forno e gli elementi riscaldanti, a causa delle loro alte temperature. Pericolo di scottature! Tenere lontano i bambini.

Non conservare oggetti infiammabili nel forno.

Non deporre mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Pericolo d'incendio!

Non deporre mai i cavi d'alimentazione di apparecchi elettrici sulle zone di cottura calde.

I cavi d'alimentazione degli apparecchi elettrici non devono mai entrare in contatto con la porta del forno calda.

L'isolamento del cavo può fondersi.

Pericolo di cortocircuito!

Rimuovere completamente dal forno i residui dell'imballaggio, per es. i frammenti di polistirolo.

Riparazioni

Gli interventi di riparazioni effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.

Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico da noi adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza nella scatola dei fusibili.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause di danni

Teglia da forno, foglio di alluminio o stoviglie sul fondo del forno

Non inserire alcuna teglia sul fondo del forno.
Non rivestirlo con fogli di alluminio.
Non mettere alcuna stoviglia sul fondo del forno.
Ciò causerebbe un accumulo di calore. I tempi di cottura non corrisponderebbero più e lo smalto verrebbe danneggiato.

Elementi inseribili

Per evitare danni, inserire con precauzione gli elementi.

Carta da forno

Quando il forno funziona con aria calda  non deponete nel forno carta da forno senza fissarla (per es. durante il riscaldamento). La ventola dell'aria calda potrebbe aspirare la carta. Ciò può danneggiare il riscaldamento e la ventola.

Acqua nel forno

Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Questo potrebbe danneggiare la superficie smaltata.

Succo di frutta

In caso di dolci alla frutta molto succosi, si consiglia di non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che fuoriesce dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili.
Si consiglia di utilizzare la leccarda, che è più profonda.

Raffreddamento con la porta del forno aperta

Durante il raffreddamento del forno si deve tenere la porta chiusa. Accertarsi che nulla rimanga incastrato nella porta. Anche se la si lascia soltanto socchiusa, i mobili adiacenti potrebbero col tempo essere danneggiati.

Guarnizione del forno molto sporca

Nel caso in cui la guarnizione del forno sia molto sporca, la porta del forno non si chiude più correttamente. I mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi. Mantenere pulita la guarnizione del forno.

Porta del forno come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno.

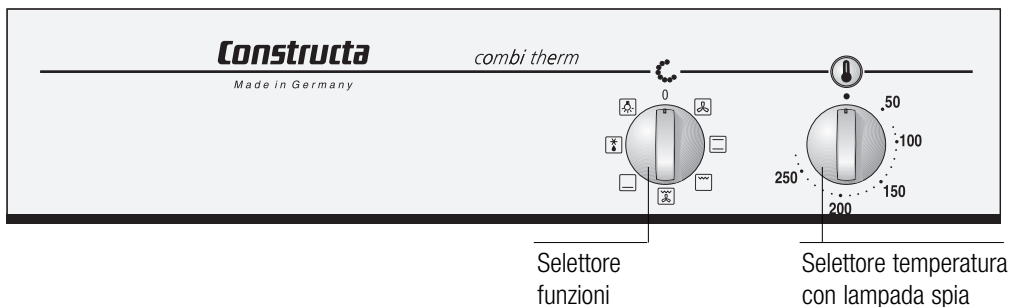
Cura e manutenzione

Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

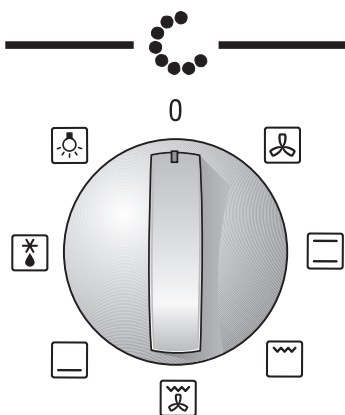
La vostra nuova cucina

Presentiamo qui il nuovo apparecchio. Spieghiamo il pannello comandi con gli interruttori ed i display. Forniamo informazioni sui modi di funzionamento e gli accessori a corredo.

Pannello comandi



Selettore funzioni

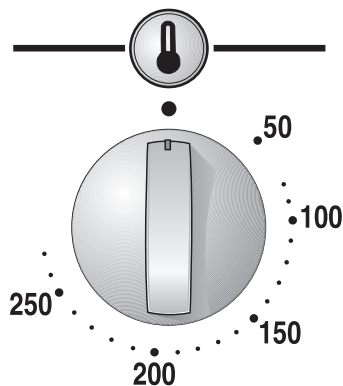


Servendosi del selettore funzioni impostare il tipo di riscaldamento per il forno.

Posizioni

-  Aria calda
-  Riscaldamento super./infer.
(sistema di riscaldamento convenzionale)
-  Grill superficie grande
-  Grill con ventola
-  Riscaldamento inferiore
-  Grado di scongelamento
-  Illuminazione forno

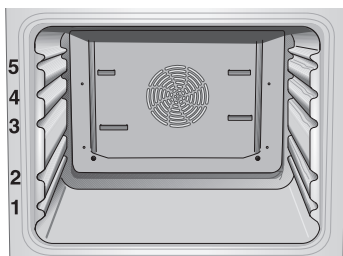
Selettore temperatura



Posizioni:

50–275 Temperatura in °C.

Altezze d'inserimento



Il forno è dotato di 5 altezze d'inserimento.

Le altezze d'inserimento si contano dal basso verso l'alto. Esse sono indicate sul forno.

Nel funzionamento con funzioni aria calda , non usare l'altezza d'inserimento »2«, per non pregiudicare la circolazione dell'aria.

Accessori

Teglia da forno in alluminio



Fornitura di serie:

Griglia



Troverete altri accessori presso i rivenditori specializzati.

Cod. di ordinazione

Leccarda con griglia interna	CZ 1242 X0
Sistema di cottura a vapore	CZ 1282 X0
Teglia da forno in alluminio	CZ 1332 X0
Teglia da forno smaltata	CZ 1342 X0
Griglia per dolci/arrosti con bordo a gomito	CZ 1432 X0
Griglia per dolci/arrosti fitta	CZ 1442 X0
Dispositivo di protezione per porta del forno	440651

Avvertenze:

Il dispositivo di protezione impedisce il contatto con la porta del forno surriscaldata. Molto importante in presenza di bambini.

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.

Precede il primo impiego

Pulizia preliminare

Estrarre gli accessori dal forno.

Rimuovere completamente dal forno i residui dell'imballaggio, per es. i frammenti di polistirolo.

- 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.

Osservate le istruzioni per l'uso accluse al piano di cottura.

Primo riscaldamento

Riscaldate il forno vuoto per ca. 30 minuti. Selezionate a questo scopo il riscaldamento superiore/inferiore a 240° C.

Pulizia successiva

Pulite il forno con una soluzione di lavaggio ben calda.

Modi di funzionamento del forno

Aria calda



Per mezzo di elementi riscaldanti disposti sopra e sotto nel forno, l'aria viene riscaldata e fatta circolare per mezzo della ventola nella parete posteriore del forno.

Con ciò si ottiene una trasmissione del calore molto buona all'alimento da cuocere o arrostitire.

Vantaggi:

- È possibile cuocere contemporanea-mente dolci e arrosti su 2 livelli.
- il forno si sporca poco
- brevi tempi di riscaldamento
- basse temperature del forno

Riscaldamento superiore/ inferiore (sistema di riscaldamento convenzionale)



Mediante elementi riscaldanti situati nella parte superiore e inferiore del forno, il calore viene trasmesso alla pietanza da cuocere o arrostitire. Cottura e arrosto sono possibili su un solo livello d'inserimento.

Vantaggi:

- cottura di dolci con copertura umida, pizza, quiche

Grill superficie grande



Il calore viene prodotto dall'elemento riscaldante superiore del forno e trasmesso alle pietanze da grigliare.

Vantaggi:

- molto indicato per piccoli pezzi di carne piani, p. es. bistecche, salsicciotti, pesce, verdura e toast.

Grill con ventola



Nella cottura al grill, l'elemento riscaldante del grill e il ventilatore vengono accesi e spenti alternativamente.

Il calore prodotto dall'elemento riscaldante del grill viene distribuito uniformemente dalla ventola nel vano del forno.

Vantaggi:

- molto indicato per polli e pezzi di carne grandi.

Si accende solo l'elemento riscaldante nella parte inferiore del forno.

Vantaggi:

- molto indicato per pietanze e dolci, che nella parte inferiore devono avere anche una doratura maggiore o una crosta.

 Utilizzare solo poco prima della fine del tempo di cottura o di arrosto.

Scongelamento



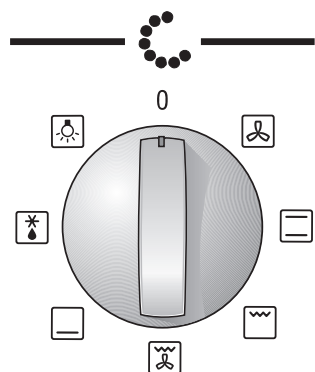
Una ventola disposta sulla parete posteriore del forno favorisce la circolazione dell'aria del forno intorno agli alimenti surgelati.

La ventola gira senza riscaldamento

Vantaggi:

- scongelamento delicato
- I pezzi di carne, il pollame, il pane ed i dolci surgelati si scongelano uniformemente.

Uso del 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.

La temperatura impostata viene regolata automaticamente.

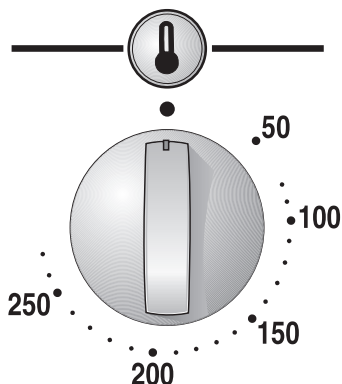
La lampada spia s'illumina all'accensione del forno e ad ogni postriscaldamento.

Spegnere:

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

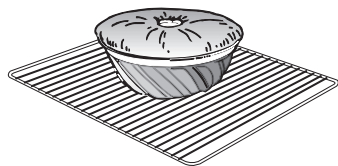
Avvertenza:

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento.



Cottura al forno

Cuocere negli stampi



Poggiate gli stampi sempre sul centro della griglia.

Consigliamo stampi in metallo scuri.

Avvertenze

Con gli stampi da forno chiari di materiale a parete sottile o con stampi di vetro il tempo di cottura si prolunga ed il dolce non s'indora uniformemente.

Potete influenzare il risultato di doratura variando l'impostazione della temperatura.

Se un dolce dopo l'estrazione dal forno si affloscia, selezionate eventualmente un tempo di cottura più lungo, oppure riducete un poco la temperatura.

Cuocere su teglie da forno



La smussatura della teglia deve essere sempre rivolta verso la porta del forno.

Per evitare danni inserire con precauzione gli elementi.

Inserite le teglie sempre fino in fondo.

Utilizzate solo teglie da forno originali.

Cuocere in stampi di lamiera stagnata



Aria calda

altezza d'inserimento **1**



Riscaldamento superiore/inferiore

altezza d'inserimento **1**

Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo oscuro:

controllate l'altezza d'inserimento.

Abbreviate il tempo di cottura e selezionate eventualmente una temperatura più bassa.

Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo chiaro:

controllate l'altezza d'inserimento.

Prolungate il tempo di cottura, selezionate una temperatura più bassa, oppure usate uno stampo in lamiera scuro.

Cottura al forno nella leccarda smaltata



È possibile acquistare nel commercio specializzato un tegame universale con griglia per arrosto.

Particolarmente indicata per dolci molto ricchi di sugo e pizza.

Altezza d'inserimento: 3.

Tabella arrosti

I dati nella tabella sono valori orientativi validi per teglie da forno in alluminio e stampi da forno oscuri.

I valori possono variare secondo il tipo e la quantità della pasta e secondo lo stampo da forno.

Osservare le indicazioni per il preriscaldamento nella tabella.

Al primo tentativo **consigliamo** d'impostare la temperatura inferiore di quelle indicate.

In generale la temperatura inferiore favorisce una doratura più uniforme.

Se si cuoce secondo una propria ricetta, orientarsi in base a dolci simili nella tabella.

Tipo di prodotto da forno	Aria calda 			Riscaldamento superiore e inferiore 	
	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C	Durata cottura minuti	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C
Impasti morbidi per dolci soffici					
Focaccia con copertura					
1 teglia da forno	1	150–160	30–45	1	180–190
2 teglie da forno	1 + 3	150–160	30–50	–	–
Dolce in stampo circolare / cassetta	2	150–160	50–70	1	170–180
Fondo per torta alla frutta	2	150–160	20–35	1	170–180
Paste frolle					
Dolce con copertura asciutta per es. granelli di zucchero					
1 teglia da forno	1	160–170	45–60	1	200–210
2 teglie da forno	1 + 3	160–170	60–90	–	–
Dolce con copertura umida per es. copertura di crema					
1 teglia da forno	–	–	75–85	1	190–200
Dolce in stampo	2	150–160	50–90	1	170–180
Fondo per torta alla frutta (preriscaldare)	2	160–170	15–30	1	180–190
Paste biscotto					
Strudel di pasta biscotto (preriscaldare)	1	180–190	7–15	1	200–220
Fondo per torta alla frutta	2	150–160	20–35	1	160–170
Torta biscottata (6 uova)	2	150–160	30–45	1	160–170
Torta biscottata (3 uova)	2	150–160	25–40	1	160–170

Aria calda

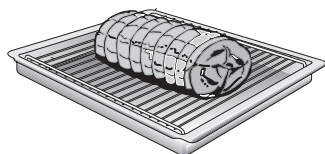
Riscaldamento superiore e inferiore

Tipo di prodotto da forno	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C	Durata cottura minuti	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C
Pasta lievitata					
Dolce con copertura asciutta per es. granelli di zucchero					
1 teglia da forno	2	160–170	40– 60	2	190–200
2 teglie da forno	1 + 3	160–170	45– 75	–	–
Dolce con copertura umida per es. copertura di crema					
1 teglia da forno	–	–	80– 90	2	180–190
Ciambellone e treccia di pasta lievitata (500 g farina)	1	160–170	30– 45	2	180–190
Dolce in stampo basso	2	150–160	30– 45	2	160–170
Dolce in stampo alto	1	150–160	35– 50	1	160–170
Pasticcini					
Meringhe	1	80– 90	90–140	1	80– 90
Pasta sfoglia (preriscaldare)					
1 teglia da forno	1	170–180	15– 35	1	190–200
2 teglie da forno	1 + 3	170–180	15– 30	–	–
Pasta per dolci (preriscaldare)					
1 teglia da forno	1	180–190	25– 35	1	220–230
2 teglie da forno	1 + 3	180–190	20– 30	–	–
Impasto morbido per dolci soffici (per es. muffins)					
1 teglia da forno	1	150–160	20– 35	1	180–190
2 teglie da forno	2 + 4	140–150	20– 40	–	–
Pasta frolla (preriscaldare) (per es. pasticcini al burro)					
1 teglia da forno	1	130–140	20– 40	1	140–150
2 teglie da forno	2 + 4	130–140	15– 25	–	–
Torte salate					
Pizza (preriscaldare)					
1 teglia da forno	2	180–190	20– 50	1	210–220
2 teglie da forno	1 + 3	160–170	20– 40	–	–
Quiche (preriscaldare)	1	180–190	35– 50	1	210–220
Pane (preriscaldare)					
Precottura	1	200–220	10– 15	1	220–240
Cottura	1	180–200	45– 50	1	200–210

Consigli e astuzie

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	Introducete il dolce o i biscotti a un livello superiore.
Il dolce si secca troppo	Aumentate un poco la temperatura del forno. Selezionate un tempo di cottura un poco più breve.
Nell'interno il dolce è umido	Ridurre un poco la temperatura di cottura. Nota: non è possibile abbreviare i tempi di cottura aumentando le temperature (risultato: fuori cotto, dentro crudo). Selezionare un tempo di cottura un poco più lungo, lasciare lievitare più a lungo la pasta del dolce. Aggiungere meno acqua all'impasto.
I dolci in stampi o in forme rettangolari con il sistema ad Aria calda dietro diventano troppo scuri	Non mettete lo stampo direttamente innanzi alle uscite dell'aria, presso la parete posteriore del forno.
Con un prodotto da cuocere molto umido, per es. dolce alla frutta, nel forno si sviluppa molto vapore acqueo, che si condensa sulla porta del forno.	Aperto con precauzione, per breve tempo la porta del forno (1 o 2 volte, e per lunghi tempi di cottura più spesso), si può fare uscire il vapore acqueo dal forno, riducendo così notevolmente la formazione d'acqua.
Con Aria calda, forte colorito scuro irregolare	Controllare l'altezza d'inserimento.
Dopo l'estrazione dal forno il dolce si affloscia	Usare meno liquido.
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 5 – 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

Arrosti al forno



Il pezzo di carne con un peso superiore a 750 g può essere arrostito molto economicamente nel forno.

La leccarda con griglia interna può essere acquistata nel commercio specializzato (vedi accessori speciali).

Inserire sempre la griglia interna nella leccarda.

Arrosto in contenitore aperto

Sciacquate con acqua la leccarda o il contenitore per arrosto e mettete in esso la carne.

Per carne e polli grassi, secondo la grandezza ed il tipo di arrosto, versate nella leccarda da $\frac{1}{8}$ a $\frac{1}{4}$ di litro d'acqua. Spalmate a discrezione la carne magra con grasso, oppure copritela con fettine di speck.

Il fondo (sugo d'arrosto), che si forma nella leccarda, è un condimento molto saporito. Sciogliete il sugo con acqua bollente, portatelo ad ebollizione e addensatelo con amido alimentare, assaggiatelo e passatelo, se necessario, attraverso un setaccio.

Introducete l'arrosto nel forno freddo (il preriscaldamento non è necessario – risparmio energetico).

Arrostire in contenitore chiuso

Deponete la carne in una pentola per arrosto, copritela con un coperchio adatto e spingetela sulla griglia nel forno.

Consigliamo di preparare l'arrosto di manzo in una pentola per arrosto chiusa.

Avvertenze

Grandi arrosti alti, oca, tacchino, anatra

= lungo tempo di cottura, temperatura più bassa

Arrosti bassi di media grandezza

= tempo di cottura medio, temperatura media

Piccoli arrosti piani

= breve tempo di cottura, temperatura alta

Tempo di cottura per ogni cm d'altezza della carne senz'osso ca. 13 - 15 minuti

Tempo di cottura per ogni cm d'altezza della carne con osso ca. 15 - 18 minuti

Consigliamo, al primo tentativo, di regolare la temperatura più bassa fra quelle indicate.

In generale la temperatura più bassa porta ad una rosolatura più uniforme.

Consigliamo, per l'arrosto con , di rivoltare l'arrosto dopo ca. la metà o due terzi del tempo di cottura.

Usate solo stoviglie per arrosto con manici resistenti ad alta temperatura.

Cuocete gli arrosti grandi senza griglia direttamente nella leccarda.

Potete arrostiti piccoli pezzi di carne su foglio di alluminio. A tal fine sagomate il foglio di alluminio a mo' di stampo con gli orli sollevati, e deponetelo sulla griglia.

Alla fine del tempo di cottura, lasciate l'arrosto per altri 10 minuti circa nel forno spento, chiuso.

Nell'interno la carne non è cotta

Regolare un poco più bassa la temperatura di cottura.

Nota: non è possibile abbreviare i tempi di cottura aumentando le temperature (risultato: fuori cotto, dentro crudo).

Selezionare tempi di cottura un poco più lunghi.

Con un arrosto molto umido, per es. arrosto preparato con acqua, nel forno si sviluppa molto vapore acqueo, che si condensa sulla porta del forno.

Aperto con precauzione, per breve tempo la porta del forno (1 o 2 volte, e per lunghi tempi di cottura più spesso), si può fare uscire il vapore acqueo dal forno, riducendo così notevolmente la formazione d'acqua.

Tabella arrosti

I dati nella tabella sono valori orientativi.

I valori possono variare secondo il tipo e la quantità e secondo il contenitore per arrosto.

Arrosto	Aria calda 			Riscaldamento superiore e inferiore 	
	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C	Durata di cottura minuti	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C
Maiale					
Arrosto con cotenna (per es. spalla o stinco)	1	170–180	100–130	2	200–220
Arrosto/rollè	1	170–180	90–120	2	190–210
Carrè affumicato di maiale (1 kg)	1	170–180	70–80	2	190–210
Filetto di maiale	1	180–190	30–45	2	200–230
Polpettone	1	170–180	60–75	2	190–210
Manzo					
Filetto	1	180–190	50–70	2 o 3	200–220
Roastbeef (rosa)	1	180–190	50–90	2 o 3	200–230
Vitello					
Arrosto/petto	1	170–180	100–120	2	190–210
Stinco	1	170–180	110–130	2	190–210
Agnello					
Cosciotto	1	170–180	90–120	2	190–210
Lombo	1	170–180	80–120	2	200–220
Pollame					
Pollo 1 kg	1	180–190	55–70	2	190–200
Anatra	1	160–170	90–120	2	190–210
Oca 4 kg	1	160–170	130–170	1 o 2	180–200
Selvaggina					
Lombo di capriolo	1	180–190	90–120	2	200–220
Arrosto di capriolo	1	170–180	90–120	2	190–210
Arrosto di maiale/cervo	1	170–180	100–120	2	190–210
Pesci					
	1	170–190	25–40	2	180–210

Cottura al grill



Fare attenzione quando si usa il grill.

Tenere sempre lontano i bambini.

La leccarda con griglia interna può essere acquistata nel commercio specializzato (vedi accessori speciali).

Inserire sempre la griglia interna nella leccarda.

Avvertenze

Cuocete al grill con la porta del forno chiusa.

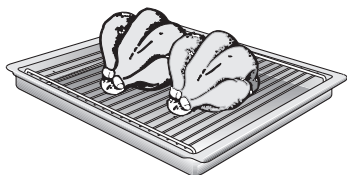
Le temperature del grill si possono regolare.

Introducete sempre insieme griglia e leccarda.

Mettete la pietanza da cuocere al grill sempre al centro della griglia.

Se l'elemento riscaldante del grill si spegne automaticamente, è intervenuta la protezione di surriscaldamento. L'elemento riscaldante del grill si riaccende subito dopo.

Grill con ventola



Per polli o arrosti (arrosto di maiale con cotenna) molto croccanti.

Usate la griglia e la leccarda. Rivoltate i grandi pezzi di arrosto dopo circa la metà del tempo cottura.

Dopo la cottura al grill, non poggiate le stoviglie di vetro su una superficie fredda o bagnata, ma su un canovaccio asciutto, per evitare che il vetro si rompa.

Nella cottura al termogrill, secondo la pietanza da grigliare, al di sopra della griglia il forno si può sporcare molto. Perciò pulite il forno dopo ogni impiego, per evitare che lo sporco possa bruciare ed attaccarsi.

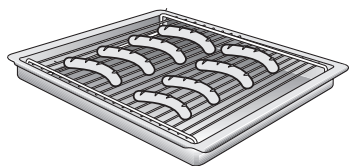
Rivoltate il pollo intero dopo circa due terzi del tempo di cottura. Affinché il grasso possa scolare, forate sotto le ali la pelle dell'anatra e dell'oca.

Fate riposare la pietanza pronta per altri 10 minuti circa a forno spento e chiuso.

I dati nelle tabelle sono valori orientativi. I valori possono variare secondo il tipo e la quantità degli alimenti per grill e s'intendono per l'introduzione in forno freddo.

Alimento	Peso	Stoviglia	Regolazione temperatura	Altezza d'introduzione	Tempo di cottura
Arrosto di maiale con cotenna	2 kg	Griglia/leccarda	170–190° C	2	130–140 min.
Pollame					
Mezzi polli 1-3 pezzi	ca. 400 g il pezzo	Griglia/leccarda	200–220° C	2	40– 50 min.
Polli interi 1-3 pezzi	ca. 1 kg il pezzo	Griglia/leccarda	200–210° C	2	55– 75 min.
Oca	ca. 4 kg	Griglia/leccarda	150–170° C	2	140–160 min.

Cottura al grill



Per pietanze piane piccole.

Usate sempre la griglia e la leccarda.

Rivoltate la pietanza da grigliare dopo circa due terzi del tempo.

Ungete leggermente con olio griglia e pietanza a discrezione, anche più volte.

I dati nelle tabelle sono valori orientativi. I valori possono variare secondo il tipo e la quantità degli alimenti per grill e s'intendono per l'introduzione in forno freddo.

Alimento	Regolazione temperatura	Altezza d'introduzione	Tempo di cottura		Osservazioni
			1° lato	2° lato	
Maiale					
Bistecche di filetto (2 – 2,5 cm)	max.	4	10 – 12 min.	6 – 9 min.	
Bistecca di collottola	250° C	4	11 – 14 min.	9 – 12 min.	
Salsicce arrosto	250° C	4	7 – 10 min.	5 – 7 min	Incidere leggermente
Manzo					
Bistecche di filetto	max.	4	10 – 14 min.	6 – 9 min.	Secondo il grado di cottura desiderato, i tempi di cottura al grill possono essere abbreviati o prolungati.
Turnedos	max.	4	10 – 14 min.	6 – 9 min.	
Toast					
Con copertura	190° C	3	12 – 15 min.	–	
Pesce					
Pesci piccoli	230° C	4	12 – 15 min.	6 – 9 min.	girare

Scongelare e cuocere

Scongelamento con aria calda

Avvertenze importanti

Per scongelare e cuocere prodotti congelati o surgelati utilizzare solo aria calda.

Per tutti gli alimenti surgelati, osservate in linea di massima le indicazioni del produttore.

I **prodotti congelati o surgelati** (soprattutto la carne) **dopo essere stati scongelati** richiedono generalmente tempi di cottura più brevi rispetto ai prodotti freschi, poiché il congelamento provoca quasi una precottura.

Se s'informa **carne surgelata**, al tempo di cottura si deve aggiungere il tempo di scongelamento.

Il **pollame surgelato** deve essere sempre scongelato prima della cottura, per poter togliere le interiora.

Cucinate il **pesce surgelato** alle stesse temperature del pesce fresco.

I **pasti precotti surgelati** in vaschette-porzioni di alluminio possono essere infornati contemporaneamente in quantità maggiore.

Con 1 teglia: livello 1

Con 2 teglie: livello 1 + 3.

Le indicazioni dei tempi rappresentano valori orientativi, che vengono influenzati dalla forma e dalla quantità dei prodotti surgelati.

Livelli d'inserimento

Scongelamento e cottura

Scongelate i **prodotti surgelati crudi o alimenti congelati** in linea di massima a 50° C.

A temperature di scongelamento più alte vi è pericolo di essiccazione.

Scongelate a 130–140° C le pietanze surgelate confezionate **in foglio di alluminio o in contenitori chiusi di alluminio**.

Scongelare e riscaldare i **prodotti da forno surgelati** ad una temperatura di 100–140° C. Per ottenere una crosta più bella, inumidite leggermente pane, panini o dolci di pasta lievitata.

Scongelate i **dolci asciutti surgelati** ad una temperatura di 160–170° C, per 20–30 minuti.

Scongelate i **dolci umidi surgelati** (ricoperti con frutta) a 160–170° C, per 30–50 minuti. Avvolgete i dolci in un foglio di alluminio per evitare che la frutta si essicchi.

Scongelare e poi tostare i toast surgelati (già imbottiti) a 160–170° C, per circa 20 minuti.

Pizza surgelata:

Seguire le istruzioni dei produttori.

Grado di scongelamento

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

Girate il selettore delle funzioni sulla posizione . Scongelate il dolce, secondo la grandezza e il tipo, per 25–45 minuti.

Poi lasciatelo scongelare completamente fuori del forno per 25-45 minuti.

Nel caso di piccole quantità (pezzi piccoli), il tempo di scongelamento diminuisce a 15–20 minuti e il tempo di fine scongelamento a 10–15 minuti.

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.

Frontale in acciaio inox

I detergenti commerciali per pulire l'acciaio inox possono aggredire la decorazione stampata.

Non usate pagliette che graffiano.

Versate un **detersivo liquido per piatti commerciale** 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 la porta, dovrete sganciare la guarnizione della porta del forno.

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

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, che bruciando si è attaccato, può essere rimosso solo con difficoltà. Utilizzando Aria Calda il forno si sporca meno rispetto agli altri modi di funzionamento.

⚠ Non eseguire nessuna pulizia a caldo con detersivi 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.

Smontare la porta del forno

Avvertenza: oltre il sistema ausiliario automatico di pulizia, per una pulizia più comoda l'apparecchio Vi offre le possibilità seguenti.

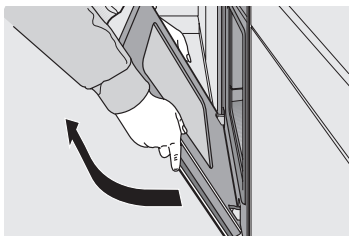
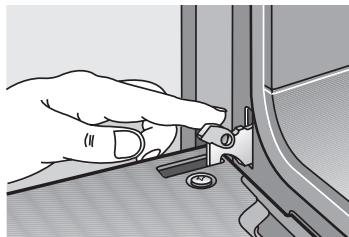
Sganciare

⚠ Estruendo la porta del forno fare attenzione a non toccare la cerniera. Pericolo di lesioni!

1. Aprite completamente la porta del forno.
2. 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.



Guasti e riparazioni

Sigla del prodotto e numero di fabbricazione

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.

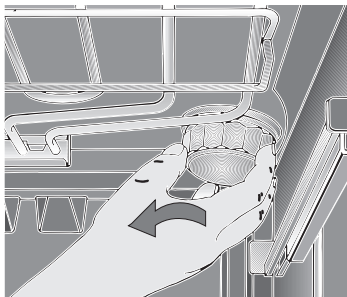
Attenzione: non spendete inutilmente il vostro denaro, chiamando il servizio assistenza per un Vostro errore nell'uso.

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.

In caso di ricorso al servizio assistenza siete pregati di indicare:

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

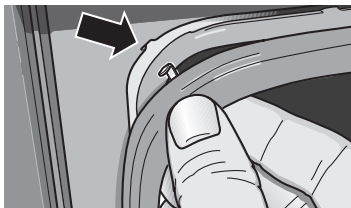
Sostituzione della lampadina del forno



Attenzione: togliere corrente all'apparecchio! Fare ciò disinserendo il dispositivo automatico di sicurezza oppure svitando i fusibili nella cassetta delle valvole dell'impianto domestico.

1. Stendete nel forno freddo uno strofinaccio per stoviglie, per evitare danni.
2. Svitare il coperchio della lampada girando a sinistra.
3. Cambiare la lampada.
 - Lampada ad incandescenza tipo E 14, 220-240 Volt, 40 Watt, termoresistente fino a 300° C.
 - Trovate la lampada ad incandescenza presso il servizio assistenza clienti, oppure nel commercio specializzato.

Sostituzione della guarnizione della porta del forno



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

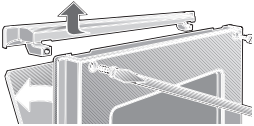
Che fare in questi casi?

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 é incassato orizzontale.	Verificare il montaggio.
. . . se si verifica un malfunzionamento delle funzioni con comando elettronico?	Impulsi energetici (per es. fulmine).	Regolare di nuovo le funzioni relative.

Che fare se . . .	Causa possibile	Rimedio
. . . dell'arrosto o alla griglia si sviluppa fumo?	Temperatura di cottura troppo alta. Griglia o leccarda inserite male.	Disporre la griglia nella leccarda ed introdurle insieme in una altezza d'inserimento.
. . . gli elementi ad inserimento smaltati presentano macchine opache, chiare?	Fenomeno normale causato dal gocciolare di succo di carne.	Non vi è rimedio.
. . . il vetro della porta o vetro della finestra del forno si appanna?	Fenomeno normale. È causato dalla differenza di temperatura.	Accendere il forno per ca. 5 minuti a 100° C.
. . . nel forno compare molta acqua di condensazione?	Fenomeno normale, per es. in caso di dolce con copertura molto umida (frutta) o di grande arrosto.	Durante la cottura ogni tanto aprire e richiudere la porta del forno, alla fine della cottura asciugare l'acqua di condensazione.
. . . dopo un lungo uso i vetri della porta del forno sono sporchi nell'interno?	Sporco normale 	Smontare la porta del forno e poggiarla con la maniglia in alto. Per la pulizia, svitare con un cacciaviti le due viti in alto sul listello della maniglia della porta. Attenzione: nel rimontare la maniglia e la guarnizione rispettare la stessa posizione.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Constructa

Postfach 83 01 01
D-81701 München
info@constructa.de
Internet: <http://www.constructa.de>

ConLine[©]
0 18 05 - 213 413

€ 0,14/min. DTAG

CF 138 ..

9000 020 829
Printed in Germany 0807 Es.