

SIEMENS

Gebrauchsanleitung
Instructions for use
Mode d'emploi

de

en

fr



HB 33 K . .

SIEMENS

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Herdes nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Herdes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte Einstellwerte und Einschubhöhen. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	5
Vor dem Einbau	5
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	6
Ihr neuer Herd	7
Das Bedienfeld	7
Funktionswähler	7
Temperaturwähler	8
Bedientasten und Anzeigefeld	9
Versenkbare Schaltergriffe	9
Heizarten	9
Backofen und Zubehör	12
Kühlgebläse	14
Vor der ersten Benutzung	14
Backofen aufheizen	14
Zubehör vorreinigen	14
Backofen einstellen	15
So stellen Sie ein	15
Der Backofen soll automatisch ausschalten	16
Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten ..	17
Schnellaufheizung	18
So stellen Sie ein	18
Uhrzeit	19
So stellen Sie ein	19
Wecker	20
So stellen Sie ein	20
Grundeinstellungen	21

Inhaltsverzeichnis

Grundeinstellungen ändern	22
Kindersicherung	23
Pflege und Reinigung	24
Gerät außen	24
Backofen	25
Reinigung der Glasscheiben	27
Gestelle reinigen	29
Dichtung	30
Zubehör	30
Eine Störung, was tun?	30
Austauschen der Backofenlampe	31
Kundendienst	31
Verpackung und Altgerät	32
Tabellen und Tipps	33
Kuchen und Gebäck	33
Tipps zum Backen	37
Fleisch, Geflügel, Fisch	38
Tipps zum Braten und Grillen	43
Tiefkühl-Fertigprodukte	43
Auftauen	44
Dörren	44
Einkochen	45
Tipps zum Energiesparen	47
Acrylamid in Lebensmitteln	47
Was können Sie tun	48
Prüfgerichte	49

Worauf Sie achten müssen

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

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

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

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Heißer Backofen



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. Brandgefahr!

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

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 3D-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.

Obstsafte

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsafte, 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 Backofendichtung

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

Backofentür als Sitzfläche

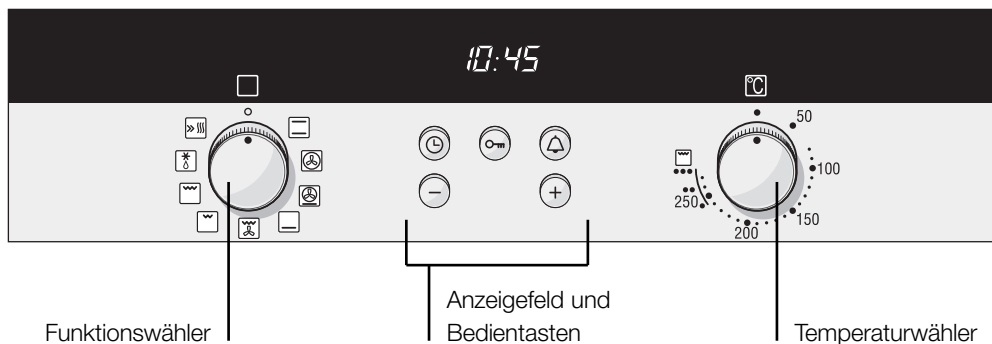
Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

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 Heizarten und dem beigelegten Zubehör.

Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



Funktionswähler

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



Stellungen

	Ober-/Unterhitze
	3D-Heißluft*
	Heißluft Intensiv / Pizzastufe
	Unterhitze
	Umluftgrillen

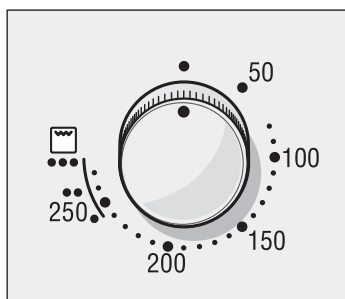
Stellungen

	Flachgrillen, kleine Fläche
	Flachgrillen, große Fläche
	Auftauen
»	Schnellaufheizung

*Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Wenn Sie einstellen, leuchtet das Symbol über dem Funktionswähler. Die Lampe im Backofen schaltet sich ein.

Temperaturwähler



Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Temperatur

50–270	Temperaturbereich in °C
--------	-------------------------

Grill 		Stufe
•	Grill schwach	1
••	Grill mittel	2
•••	Grill stark	3

Das Symbol über dem Temperaturwähler leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt es. Beim Grillen und Auftauen leuchtet das Symbol nicht.

Grillstufen

Beim Flachgrillen, kleine  oder große Fläche , stellen Sie mit dem Temperaturwähler eine Grillstufe ein.

Bedientasten und Anzeigefeld



Taste Uhr ⌚	Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer I→II und Endezeit →II ein
Taste Schlüssel 🔑	Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus.
Taste Wecker 🔔	Damit stellen Sie den Wecker ein
Taste Minus –	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach unten
Taste Plus +	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach oben.

Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Versenkbare Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff.

Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen, den Temperaturwähler nur nach rechts.

Heizarten

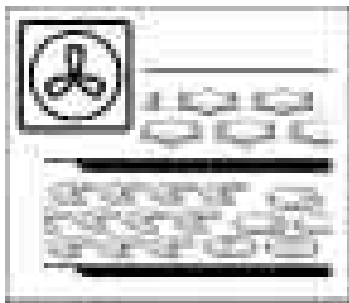
Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.



Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf Kuchen oder Braten.

Rührkuchen in Formen und Aufläufe gelingen Ihnen damit am besten. Auch für magere Bratenstücke von Rind, Kalb und Wild ist Ober- und Unterhitze gut geeignet.



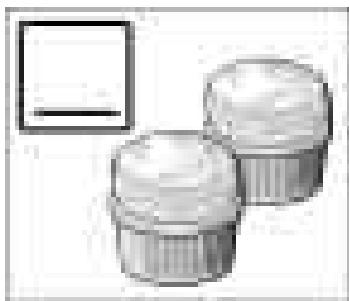
3D-Heißluft

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme des Ringheizkörpers gleichmäßig im Backofen. Mit 3D-Heißluft können Sie Kuchen und Pizza auf zwei Ebenen backen. Blätterteig und Plätzchen können Sie auf zwei Ebenen gleichzeitig backen. Die benötigten Backofentemperaturen sind niedriger als bei Ober- und Unterhitze. Zusätzliche Bleche erhalten Sie im Fachhandel. Zum Dörren ist 3D-Heißluft bestens geeignet.



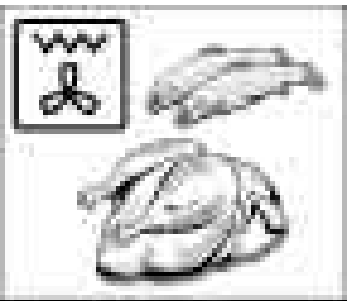
Heißluft Intensiv / Pizzastufe

Dabei sind die Unterhitze und der Ringheizkörper in Betrieb. Diese Heizart ist besonders gut geeignet für Tiefkühlprodukte. Tiefgekühlte Pizza, Pommes Frites oder süße Strudel gelingen Ihnen ohne Vorheizen ideal.



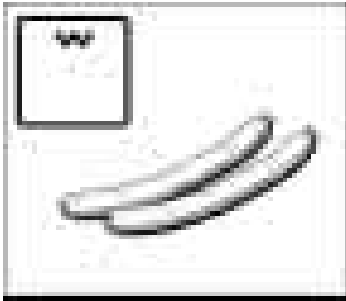
Unterhitze

Mit der Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken oder -bräunen.



Umluftgrillen

Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So werden Fleischstücke von allen Seiten knusprig braun.



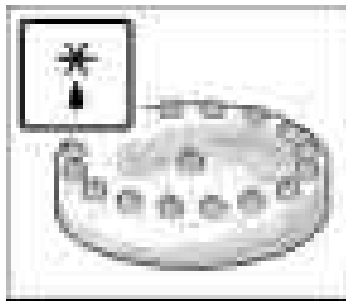
Flachgrillen, kleine Fläche

Dabei wird der mittlere Teil des Grillheizkörpers eingeschaltet. Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Sie sparen Energie. Legen Sie die Grillstücke in den mittleren Bereich des Rostes.



Flachgrillen, große Fläche

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



Auftauen

Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise. Tiefgekühlte Fleischstücke, Geflügel, Brot und Kuchen tauen gleichmäßig auf.

Backofen und Zubehör



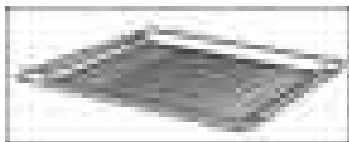
Das Zubehör kann in 3 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Beim Arbeiten mit **3D-Heißluft**  **Einschubhöhe »2« nicht benutzen**, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.

Zubehör

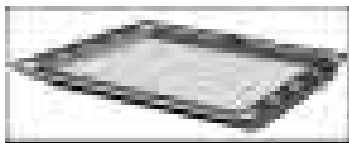
Zubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.



Roste HZ 334000

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Die Roste mit der Krümmung nach unten  einschieben.



Universalpfanne HZ 332000

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

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.



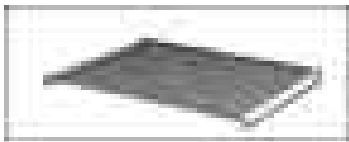
Email-Backblech HZ 331000

für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

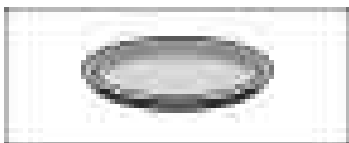
Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.



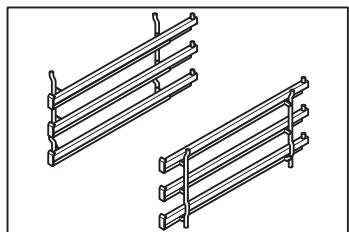
Rost HZ 324000

für Grillgerichte. Stellen Sie den Rost immer in die Universalpfanne. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.



Pizzablech HZ 317000

ideal z. B. für Pizza, Tiefkühlprodukte und große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost. Orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.



3-fach Teleskop-Vollauszug HZ 338307

Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne dass es kippt.

Kühlgebläse

Der Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Vor der ersten Benutzung

In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

Heizen Sie den Backofen auf und reinigen Sie das Zubehör. Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Worauf Sie achten müssen“.

Als erstes sehen Sie nach, ob in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen blinken.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste Uhr  drücken.
12:00 erscheint und das Symbol Uhr  blinkt.
2. Mit Taste + oder Taste – die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Jetzt ist das Gerät betriebsbereit.

Wenn in der Anzeige das Symbol  und drei Nullen blinken

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf.

So gehen Sie vor

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Mit dem Drehknopf 240° C einstellen.

Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

Zubehör vorreinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

Backofen einstellen

Backofen von Hand ausschalten

Der Backofen schaltet automatisch aus

Der Backofen schaltet automatisch ein und aus

Tabellen und Tipps

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen.

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen selbst aus.

Sie können die Küche auch für längere Zeit verlassen.

Sie können das Gericht z. B. morgens in den Backofen geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

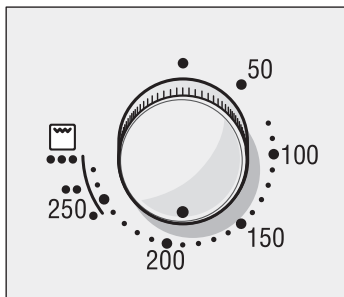
Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passenden Einstellungen.

So stellen Sie ein

Beispiel: Ober- und Unterhitze  190° C



1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Ausschalten

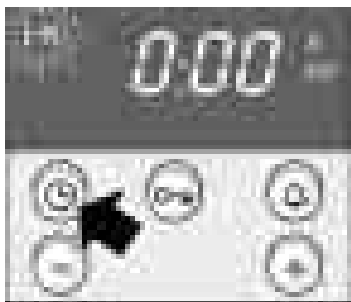
Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Funktionswähler aus.

Einstellung ändern

Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

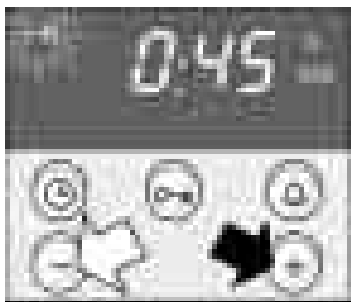
Der Backofen soll automatisch ausschalten

Beispiel: Dauer 45 Minuten



3. Taste Uhr  drücken.

Das Symbol Dauer  blinkt.



4. Mit Taste + oder Taste – die Dauer einstellen.

Taste + Vorschlagswert = 30 Minuten

Taste – Vorschlagswert = 10 Minuten

Nach einigen Sekunden startet der Backofen.
Das Symbol  leuchtet in der Anzeige.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.
Taste  zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Einstellung ändern

Taste Uhr  drücken. Mit Taste + oder Taste – die Dauer verändern.

Einstellung abbrechen

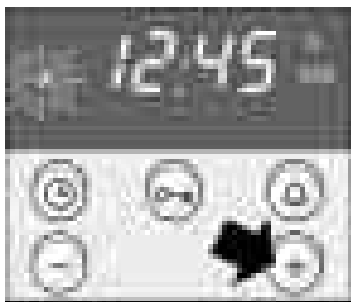
Taste Uhr  drücken. Taste – drücken, bis die Anzeige auf Null steht. Funktionswähler ausschalten.

Dauer einstellen, wenn die Uhrzeit ausgeblendet ist

Taste Uhr  zweimal drücken und einstellen, wie in Punkt 4 beschrieben.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Beispiel: Es ist 10:45 Uhr.
Das Gericht dauert 45 Minuten
und soll um 12:45 Uhr fertig sein.



Die Dauer ist abgelaufen

Hinweis

Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.
Der Backofen startet.

5. Taste Uhr  so oft drücken, bis das Symbol → blinkt.
In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.

6. Mit der Taste + die Endezeit auf später verschieben.

Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen. In der Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet.

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus.
Taste  zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern.
Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen. Die Wartezeit bis die Einstellung übernommen wird können Sie verändern.
Sehen Sie dazu im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf.

So stellen Sie ein

1. Funktionswähler auf Schnellaufheizung »||| stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

Nach einigen Sekunden startet der Backofen. Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet.

Die Schnellaufheizung ist beendet

Die Anzeigelampe erlischt.

Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie den Backofen ein.

Uhrzeit

Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige das Symbol ⌚ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

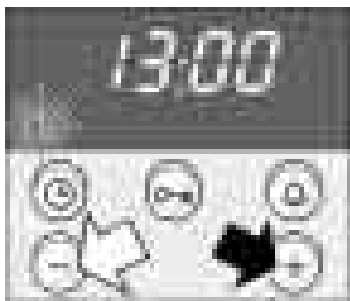
So stellen Sie ein

Beispiel: 13:00 Uhr



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

In der Anzeige erscheint 12.00 Uhr und das Symbol ⌚ blinkt.



2. Mit Taste + oder Taste – die Uhrzeit einstellen.

Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen.

**Ändern z. B. von Sommer-
auf Winterzeit**

Uhrzeit ausblenden

Taste Uhr ⌚ zweimal drücken und mit Taste + oder oder Taste – ändern.

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Dann ist sie nur sichtbar, wenn Sie einstellen.

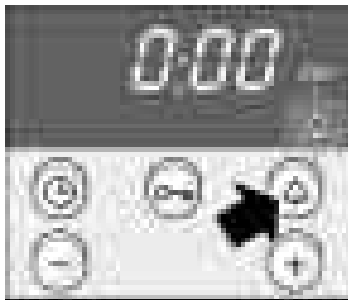
Dazu müssen Sie die Grundeinstellung ändern. Sehen Sie im Kapitel Grundeinstellungen nach.

Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Backofen-Dauer abgelaufen ist. Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

So stellen Sie ein

Beispiel: 20 Minuten



1. Taste Wecker  drücken.
Das Symbol  blinkt.



2. Mit Taste + oder Taste – die Weckerzeit einstellen.
Taste + Vorschlagswert = 10 Minuten
Taste – Vorschlagswert = 5 Minuten.

Nach einigen Sekunden startet der Wecker. Das Symbol  leuchtet in der Anzeige. Die Zeit läuft sichtbar ab.

Die Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Taste Wecker  drücken. Die Wecker-Anzeige erlischt.

Weckerzeit ändern

Taste Wecker  drücken. Mit Taste + oder Taste – die Zeit verändern.

Einstellung löschen

Taste Wecker  drücken. Taste – drücken, bis die Anzeige auf Null steht.

Wecker und Dauer laufen gleichzeitig ab

Die Symbole leuchten. Die Weckerzeit läuft in der Anzeige sichtbar ab.

Restliche Dauer , Endezeit  oder Uhrzeit  abfragen: Taste Uhr  so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.

Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Grundeinstellungen

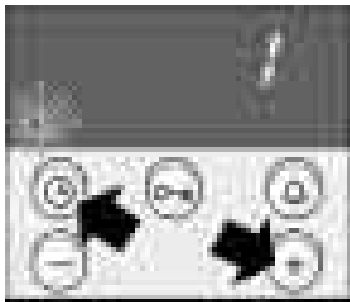
Der Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Die Grundeinstellung Uhrzeit, die Signaldauer und die Übernahmezeit der Einstellung können Sie verändern.

Grundeinstellung	Funktion	Ändern in
Uhrzeit   = Uhrzeit im Vordergrund	Anzeige der Uhrzeit	Uhrzeit  = Uhrzeit ausgeblendet
Signaldauer   = ca. 2 Min.	Signal nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	Signaldauer  = ca. 10 Sek.  = ca. 5 Min.
Übernahmezeit   = mittel	Wartezeit zwischen den Einstellschritten, bis die Einstellung übernommen wird	Übernahmezeit  = kurz  = lang

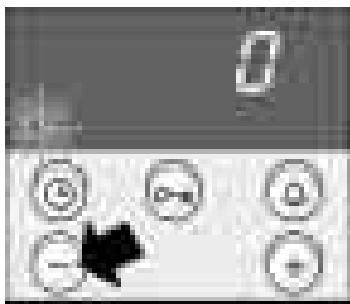
Grundeinstellungen ändern

Beispiel: Uhrzeit ausblenden

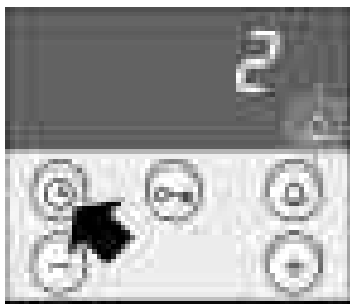
Es darf kein Betrieb eingestellt sein.



1. Taste Uhr ⌚ und Taste + gleichzeitig drücken, bis in der Anzeige eine 1 erscheint. Das ist die Grundeinstellung Uhrzeit im Vordergrund.



2. Mit Taste + oder Taste – die Grundeinstellung verändern.



3. Mit Taste Uhr ⌚ bestätigen.

In der Anzeige erscheint eine 2 für die Grundeinstellung der Signaldauer.

Sie möchten nicht alle Grundeinstellungen ändern

Korrektur

Ändern Sie die Grundeinstellung, wie in Punkt 2 beschrieben und bestätigen Sie mit der Taste Uhr ⌚. Jetzt können Sie noch die Übernahmezeit ändern. Drücken Sie zum Schluss die Taste Uhr ⌚.

Wenn Sie eine Grundeinstellung nicht ändern möchten, drücken Sie die Taste Uhr ⌚. Die nächste Grundeinstellung erscheint.

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Kindersicherung

Backofen sperren

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Taste Schlüssel  drücken, bis in der Anzeige das Symbol  erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Sperre aufheben

Taste Schlüssel  drücken, bis das Symbol  erlischt.

Hinweise

Wecker und Uhrzeit können Sie auch im gesperrten Zustand einstellen.

Nach einem Stromausfall ist die eingestellte Kindersicherung gelöscht.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Gerät außen

Wischen Sie das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

Ungeeignet sind scharfe oder scheuernde Mittel. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Hinweise

Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

Geräte mit Edelstahlfront

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Benutzen Sie zur Reinigung Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Fläche mit einem weichen Tuch nach.

Geräte mit Aluminiumfront

Verwenden Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Ungeeignet sind aggressive Reiniger, kratzende Schwämme und grobe Reinigungstücher.

Backofen

Verwenden Sie keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme. Backofenreiniger dürfen Sie nur auf den Emailflächen des Backofens benutzen.

Zur leichteren Reinigung

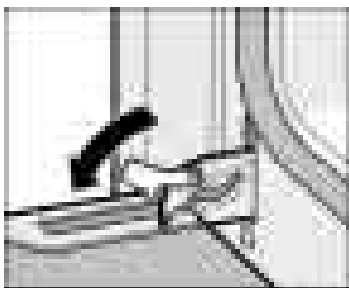
können Sie die Backofenlampe einschalten und die Backofentür aushängen.

Backofenlampe einschalten

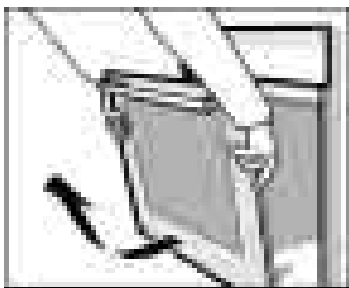
Stellen Sie den Funktionswähler auf .

Backofentür aushängen

Die Backofentür können Sie ganz einfach aushängen.



1. Backofentür ganz öffnen.
2. Die beiden Sperrhebel links und rechts umlegen.



3. Backofentür schräg stellen.
Mit beiden Händen links und rechts anfassen.
Noch etwas weiter schließen und herausziehen.

Achten Sie beim Herausziehen der Backofentür darauf, dass Sie nicht ins Scharnier greifen.
Verletzungsgefahr!

Die Backofentür nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Selbstreinigende Flächen im Backofen reinigen

Die Rückwand ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigen sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Es kann sein, dass größere Spritzer erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens verschwinden.

Reinigen Sie die selbstreinigenden Flächen nie mit Backofenreiniger.

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

Backofenboden reinigen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen. Behandeln Sie nie die selbstreinigenden Flächen damit.

Übrigens:

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

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

Glasabdeckung der Backofenlampe reinigen

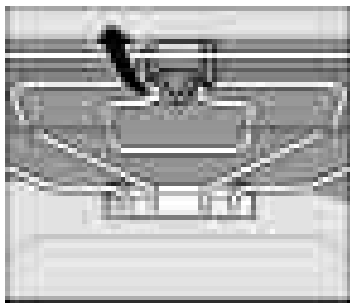
Grillheizkörper herunterklappen



Die Glasabdeckung reinigen Sie am besten mit Spülmittel.

Damit Sie die Backofendecke besser reinigen können, klappen Sie den Grillheizkörper herunter.

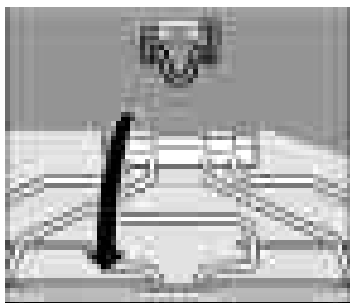
Achtung, der Backofen muss kalt sein.
Verbrennungsgefahr!



Haltebügel am Klappgrill nach vorn ziehen und nach oben drücken, bis er hörbar einrastet. Dabei den Grillheizkörper halten und nach unten klappen.

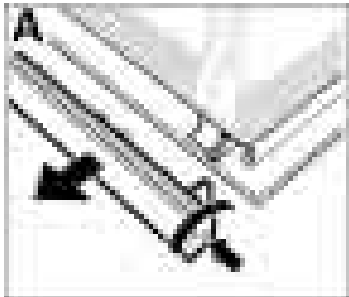
Nach dem Reinigen:

Den Grillheizkörper wieder nach oben klappen. Haltebügel nach unten drücken und den Grillheizkörper einrasten lassen.



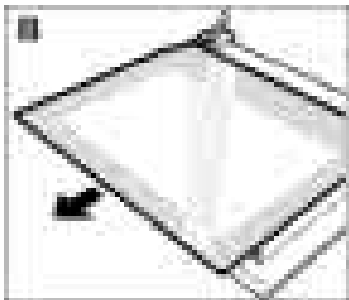
Reinigung der Glasscheiben

Ausbau



Sie können die Glasscheiben an der Backofentür zur besseren Reinigung abnehmen.

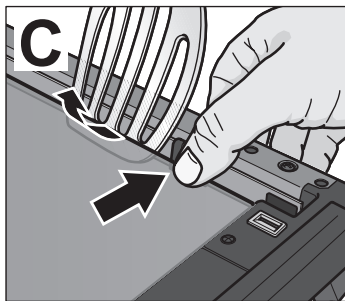
1. Backofentür ausbauen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts lösen. (Bild A).



3. Die oberste Scheibe herausziehen. (Bild B)

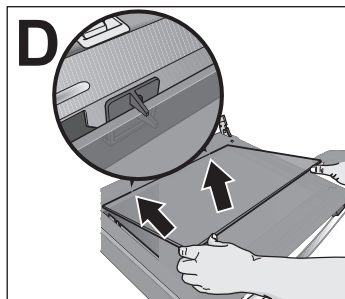
Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Ausbau



1. **Innentürglas** an einer Seite mit dem Daumen den Halteklips eindrücken z. B. mit dem Bratenwender ausrasten, dann die andere Seite. (Bild C).

Einbau

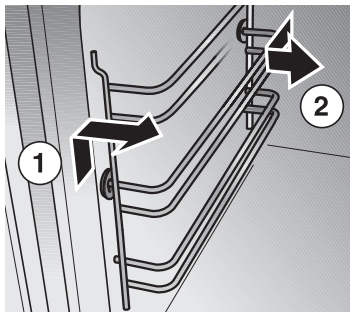


Montage nach dem Reinigen:

1. **Innentürglas** in die Aufnahme einsetzen. Erst die rechte Seite und dann die andere Seite einrasten. (Bild D).
2. Die oberste Scheibe einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.
3. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
4. Backofentür wieder einbauen.

Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Gestelle reinigen

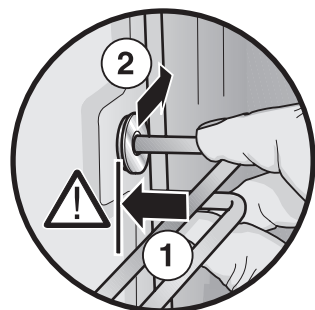


Aushängen

Die Gestelle können Sie zum Reinigen herausnehmen.

1. Drücken Sie **vorne** das Gestell nach oben und hängen Sie es aus.
2. Ziehen Sie **hinten** das Gestell nach vorne und hängen Sie es aus.

Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und Spülschwamm oder mit einer Bürste.



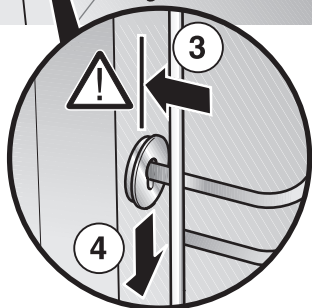
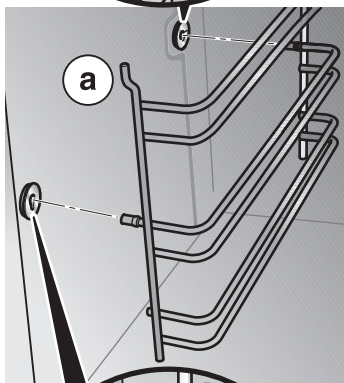
Einhängen

Die Gestelle passen rechts und links.

⚠ Die Gestelle nicht verdreht einbauen, da sonst die Einschubhöhen für das Zubehör nicht übereinstimmen.

Die Verlängerung (a) muss immer oben sein.

1. Stecken Sie **hinten** das Gestell ein bis zum Anschlag.
2. Drücken Sie das Gestell nach hinten.



3. Stecken Sie **vorne** das Gestell bis zum Anschlag ein.
4. Drücken Sie das Gestell nach unten.

Dichtung

Die Dichtung am Backofen reinigen Sie mit Spülmittel. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Zubehör

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Speisereste lassen sich dann einfach mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen.

Eine Störung, was tun?

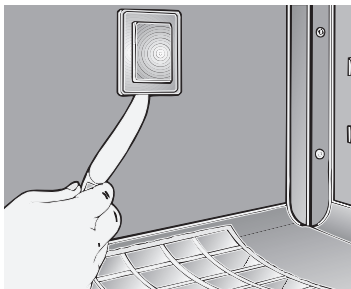
Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
Die Uhranzeige blinkt.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

Wenn Ihr Gerät unsachgemäß repariert wird, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Austauschen der Backofenlampe



Glasabdeckung auswechseln

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. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab. Dazu fassen Sie mit einem Messer, oder ähnlichem, zwischen das Glas und dem Halterahmen.
3. Lampe ersetzen.
 - Typ Glühlampe E 14, 230–240 Volt, 25 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
 - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.

Wenn die Glasabdeckung der Backofenlampe beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, können Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes eintragen.

E-Nr.

FD

Kundendienst ☎

Verpackung und Altgerät

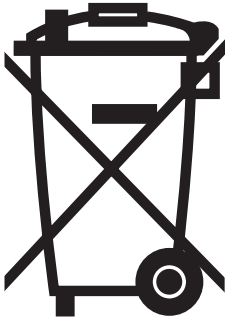
Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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!“

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

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinien 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.



Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist, welches Zubehör Sie verwenden und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung, und eine kleine Pannenhilfe, falls doch einmal etwas schief geht.

Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall. Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen sollten Sie 3D-Heißluft verwenden. Trotzdem verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Stellen Sie die Kuchenform auf den Rost.

Tabellen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. So sparen Sie Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart.

Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter „Tipps zum Backen“ im Anschluss an die Tabellen.

3D-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	2	160–170
2 Bleche	1 + 3	150–160	35–55	–	–
Kuchen in runder Form / Kasten	1	150–160	60–75	1	160–170
Obst-Tortenboden	1	150–160	20–35	1	160–170
Mürbeteige					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	160–170	55–70	2	170–180
2 Bleche	1 + 3	160–170	60–75	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	–	–	70–85	2	170–180
Kuchen in Form	1	160–170	50–90	1	170–180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	1	160–170	20–30	1	180–190
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180–190	10–15	2	190–200
Obst-Tortenboden	1	150–160	20–35	1	160–170
Biskuittorte (6 Eier)	1	150–160	30–45	1	160–170
Biskuittorte (3 Eier)	1	150–160	25–35	1	160–170

3D-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	1	170–180	40– 60	2	170–180
2 Bleche	1 + 3	170–180	40– 60	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	–	–	70– 90	2	160–170
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)	1	160–170	35– 50	2	170–180
Kuchen niedere Form	1	160–170	35– 45	1	170–180
Kuchen hohe Form	1	160–170	40– 50	1	170–180
Kleingebäck					
Baiser	1	80–90	130–160	2	80–90
Blätterteig (vorheizen)					
1 Blech	1	180–190	20– 30	2	200–210
2 Bleche	1+3	190–200	20– 30	–	–
Brandteig (vorheizen)					
1 Blech	1	190–200	25– 35	2	200–210
2 Bleche	1 + 3	190–200	25– 35	–	–
Rührteig (z. B. Muffins)					
1 Blech	1	150–160	25– 35	2	150–160
2 Bleche	1 + 3	150–160	25– 40	–	–
Mürbeteig (z. B. Butterplätzchen)					
1 Blech	1	130–140	15– 25	2	140–150
2 Bleche	1 + 3	130–140	15– 25	–	–
Pikantes					
Pizza (vorheizen)					
1 Blech	1	170–180	30– 45	2	180–190
2 Bleche	1 + 3	170–180	30– 45	–	–
Flammkuchen (vorheizen)	1	180–190	15– 25	1	200–220
Quiche (vorheizen)	1	180–190	40– 50	1	200–220
Brot (vorheizen)					
Anbacken	1	200	10– 15	1	240
Fertigbacken	1	180	40– 45	1	200

Backen mit der Heißluft Intensiv/Pizzastufe

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte, gültig für emaillierte Backbleche. 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.

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

Gericht	Zubehör	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Dauer Minuten
Pizza	Backblech	1	180–200	20–30
Flammkuchen	Backblech	1	190–210	20–25
Tarte	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	200–210	30–35
Quiche	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	180–200	30–45
Quarktorte	Springform	1	160–170	60–75
Schweizer Wähe	Backblech	1	190–200	35–45
Strudel	Backblech	1	190–210	35–45

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

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

Der Kuchen fällt zusammen.

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

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

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

Der Kuchen wird oben zu dunkel.

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

Der Kuchen ist zu trocken.

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

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

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

Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.

Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Überprüfen Sie die Einschubhöhe und das Gestell (siehe Gestell reinigen). Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.

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

Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne.

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

Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer die 3D-Heißluft . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr stellen Sie am besten auf einem trockenen Küchentuch ab. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.

Wenden Sie die Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Hinweise zum Umluftgrillen

Verwenden Sie den Rost und die Universalpfanne.

Beim Umluftgrillen 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.

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

Wenden Sie große Braten nach ca. der Hälfte der Grillzeit.

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.

Hinweise zum Flachgrillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke.

Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein.

So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Brattabelle

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

	3D-Heißluft 			Ober- und Unterhitze 	
Bratgut	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Bratdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Schwein					
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter od. Haxe)	1	160–170	100–130	–	–
Braten/Rollbraten	1	160–170	90–120	1	190–210
Kasseler (1 kg)	1	160–170	70–80	1	190–210
Schweinefilet	1	170–180	30–45	1	200–230
Hackbraten (750 g)	1	170–190	60–70	1	190–210
Rind					
Filet	1	180–190	45–65	1	200–220
Roastbeef (rosa)	1	180–190	30–45	1	200–220
Kalb					
Braten/-brust	1	160–170	90–120	1	180–200
Haxe	1	160–170	100–130	1	190–210
Lamm					
Keule	1	180–190	70–110	1	200–220
Rücken	1	160–170	90–120	1	200–220
Geflügel					
Hähnchen 1 kg	1	170–180	60–70	1	200–220
Ente 2 kg	1	160–170	90–120	1	190–210
Gans 3 kg	1	150–160	130–180	–	–
Wild					
Rehrücken	1	160–170	90–120	1	200–220
Rehbraten	1	160–170	90–120	1	190–210
Schwein-/Hirschbraten	1	160–170	100–120	1	190–210
Portionsfische (z. B. Forellen)					
	1	160–170	30–40	2	180–200

Grillen

Verwenden Sie immer Rost und Universalpfanne.

 Beim Grillen ist Vorsicht geboten.
Kinder grundsätzlich fernhalten.

Umluftgrillen

Legen Sie den Rost in die Universalpfanne ein.
Schieben Sie in die angegebene Einschubhöhe ein.

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

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	1	120–140 Min.
Rind Roastbeef	1,5 kg	Rost/Uni- versalpfanne	200–220° C	1	45– 55 Min.
Geflügel					
Halbe Hähnchen 1–3 Stück	ca. 500 g pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	210–230° C	1	40– 50 Min.
Ganze Hähnchen 1–2 Stück	ca. 1 kg pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	190–210° C	1	45– 60 Min.
Ente	2–2,5 kg	Rost/Uni- versalpfanne	150–170° C	1	90–120 Min.
Gans	3–3,5 kg	Rost/Uni- versalpfanne	150–160° C	1	130–180 Min.

Flachgrillen

Verwenden Sie immer Rost und Universalpfanne in der Einschubhöhe 1.

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	Grillstufe	Ein- schub- höhe	Rost- lage	Grillzeit		Bemerkungen
				1. Seite	2. Seite	
Schwein						
Filetsteaks (2–2,5 cm)	3	3		10–15 Min.	5–10 Min.	Leicht einschneiden
Kammsteaks	3	3		10–14 Min.	6– 8 Min.	
Bratwürste	2–3	3		6–10 Min.	5– 7 Min.	
Rind						
Filetsteaks	3	3		10–13 Min.	4– 8 Min.	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
Tournedos	3	3		8–11 Min.	4– 6 Min.	
Fisch						
Kleine Fische	2	2		10–15 Min.	5–10 Min.	Wenden

Tipps zum Braten und Grillen

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.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist?	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die „Löffelprobe“. Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Verwenden Sie Umluftgrillen statt Ober- und Unterhitze. Dabei wird der Bratenfond nicht so stark erwärmt und es entsteht weniger Wasserdampf.

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Gericht	Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in ° C	Dauer Minuten
Pizza (vorheizen) mit dünnem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1		190–210	10–20
Pizza (vorheizen) mit dickem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1		180–200	15–25
Kartoffelprodukte (vorheizen) (z. B. Pommes frites)	Universalpfanne	1		200–220	15–25
Backwaren (vorheizen) (z. B. Brötchen)	Rost belegt mit Backpapier	1		200–220	5–15
Strudel (vorheizen)	Backblech	1		200–220	25–45

Hinweis

Die Universalpfanne und das Backblech können sich während des Backens von Tiefgefrorenem verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Der Verzug geht bereits während des Backens wieder zurück.

Auftauen

Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Gefriergut* z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck.	Rost	1		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet.
* Gefrorenes mit Mikrowellenfolie abdecken. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.				

Dörren

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Gericht	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer, Stunden
600 g Apfelringe	1+3		80	ca. 5
800 g Birnenspalten	1+3		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	1+3		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter geputzt	1+3		80	ca. 1½

Hinweis

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Einkochen

Vorbereiten

Die Gläser und Gummiringe müssen sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

Achtung! Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Füllen Sie das Obst oder Gemüse in die Gläser. Die Glasränder eventuell nochmals abwischen. Sie müssen sauber sein. Legen Sie auf jedes Glas einen nassen Gummiring und Deckel. Verschließen Sie die Gläser mit Klammern.



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

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, überzeugen Sie sich davon, dass es in den Gläsern richtig perlt.

So stellen Sie ein

1. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben. Die Gläser so in die Pfanne stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. $\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Funktionsdrehwähler auf  stellen.
5. Temperaturwähler auf ca. 160 °C stellen.

Obst, Gurken und Tomatenmark		Gemüse (jedoch keine Gurken)	
1	Gläser einsetzen.	1	Gläser einsetzen.
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. 50–60 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. 50–60 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.
			Backofen ausschalten.
			Gläser noch ca. 15–30 Minuten im geschlossenen Backofen belassen.

Tipps zum Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanleitung so angegeben ist.

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander einschieben.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweiß-Bausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch

hohe Temperaturen
einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel
eine starke Bräunung der Produkte.

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B.

Kartoffelchips, Pommes frites,
Toast, Brötchen, Brot
feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Was können Sie tun

Allgemeines

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden.
Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid¹ und BMVEL² herausgegeben:

Halten Sie die Garzeiten möglichst kurz.

„Vergolden statt Verkohlen“ – Bräunen Sie das Gargut goldbraun.

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

Backen

Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 200° C und bei 3D-Heißluft auf max. 180° C.

Plätzchen: Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 190° C, bei 3D-Heißluft auf max. 170° C. Ei oder Eigelb im Rezept verringert die Bildung von Acrylamid.

Verteilen Sie Backofen-Pommes gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem Blech. Um ein schnelles Austrocknen zu vermeiden, backen Sie mindestens 400 g pro Blech.

¹ aid infobroschüre „Acrylamid“ herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Prüfgerichte

Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen.
Tabellenwerte gelten ohne Schnellaufheizung.

Backen

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer in Min.
Spritzgebäck (vorheizen)	Backblech	2		150-170	15-25
	Backblech	1		140-160	20-30
	2 Backbleche	1+3		140-160	20-35
Small Cakes	Backblech	2		160-170	25-35
	Backblech	1		150-160	25-35
Wasserbiskuit	Springform	1		160-170	30-40
	Springform	1		160-170	30-40
Hefebleckkuchen	Backblech	2		170-180	45-55
	Backblech	1		160-170	50-60
	2 Backbleche	1+3		160-170	60-75
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + Weißblech Springform ø 20 cm	1		170-180	70-80

Grillen

Gericht	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast (10 Min. vorheizen)	Rost*	3		3	0,5-1,5
Beefburger, 12 Stück**	Rost* + Universalpfanne	3		3	1. Seite 10-15 2. Seite 7-12

* Rost erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

** Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden. Universalpfanne in Höhe 1 einschieben.

Making cooking as much fun as eating

Please read this instruction manual. This will ensure that you make use of all the technical benefits the cooker has to offer.

You will be given important safety information. You will then be introduced to the individual components of your new cooker and we will show you how to adjust it step by step. It is quite simple.

The tables list the settings and shelf heights for numerous well-known dishes. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a fault, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find your way around quickly.

Enjoy your meal!

Table of contents

Important information	53
Before installation	53
Safety information	53
Reasons for damage	54
Your new cooker	55
The control panel	55
Function selector	55
Temperature selector	56
Control buttons and display panel	57
Push-in control knobs	57
Types of heating	57
Oven and shelving accessories	60
Cooling fan	62
Before using for the first time	62
Heating up the oven	62
Pre-cleaning the accessories	62
Setting the oven	63
Setting procedure	63
If the oven is to switch off automatically	64
If the oven is to switch on and off automatically	65
Rapid heating	66
Setting procedure	66
Time	67
Setting procedure	67
Timer	68
Setting procedure	68
Basic settings	69

Table of contents

Changing the basic settings	70
Childproof lock	71
Care and cleaning	72
Oven exterior	72
Oven	73
Cleaning the glass panels	74
Cleaning the rails	75
Seal	78
Accessories	78
Troubleshooting	78
Replacing the oven light	79
After-sales service	79
Packaging and old appliances	80
Tables and tips	81
Cakes and pastries	81
Baking tips	85
Meat, poultry, fish	86
Tips for roasting and grilling	91
Frozen foods	91
Defrosting	92
Drying	92
Preserving	93
Energy saving tips	95
Acrylamide in food	95
What can you do?	96
Test dishes	97

Important information

Read this instruction manual carefully.
Only then will you be able to operate your cooker safely and correctly.

Please keep the instruction and installation manual in a safe place. Please pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

Before installation

Transport damage

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

Electrical connection

The cooker may only be connected by an approved specialist. Losses resulting from damage caused by incorrect connection will invalidate warranty claims.

Safety information

Hot oven



Open the oven door carefully. Hot steam may escape.

Never touch the internal surfaces of the oven or the heating elements. There is a risk of burning. Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never store combustible items in the oven.
Risk of fire.

Never clamp leads of electrical appliances in the hot oven door. The insulation on the leads could melt.
There is a risk of short-circuiting.

Repairs



Incorrectly done repairs are dangerous.

There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by BSH.

If there is a fault, switch off the oven fuse at the fuse box. Call the after-sales service.

Reasons for damage

Baking tray, aluminium foil or dishes on the oven floor

Do not place the baking tray on the oven floor.

Do not cover it with aluminium foil.

Do not place dishes on the oven floor.

This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

Slide-in accessories

To avoid damage, insert slide-in accessories carefully.

Baking paper

If using 3D-hot air , do not place greaseproof paper loosely in the oven (e.g. when heating the oven).

The hot-air fan could draw in the paper which may damage the heater and fan.

Water in the oven

Never pour water directly into a hot oven.

This could damage the enamel.

Fruit juice

When baking very moist fruit cakes, do not put too much on the baking sheet. Fruit juice dripping from the baking sheet leaves stains that cannot be removed.

It is recommended that you use the deeper universal pan.

Cooling with the oven door open

Only leave the oven to cool with the door closed. Do not allow anything to become trapped in the oven door. Even if you only leave the oven door open slightly, the fronts of adjacent units may become damaged over time.

Very dirty oven seal

If the oven seal is very dirty, the oven door will no longer close properly when the oven is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the oven seal clean.

Using the oven door as a seat

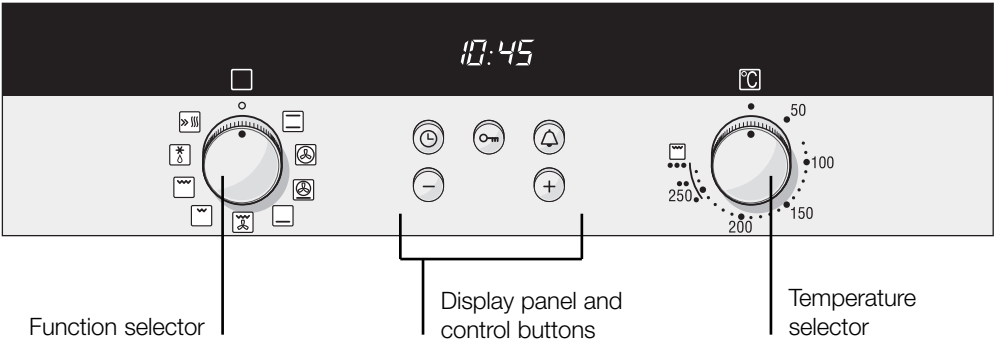
Do not stand or sit on the oven door.

Your new cooker

Here you will learn more about your new oven. The control panel and its switches and indicators are explained here. The heating modes and the accessories included with your oven will be explained here.

The control panel

Details vary according to the appliance model.



Function selector

Use the function selector to select the type of heating for the oven.



Settings

	Conventional heat
	3D hot air*
	Intensive fan-assisted cooking / pizza setting
	Bottom heating
	Hot air grilling

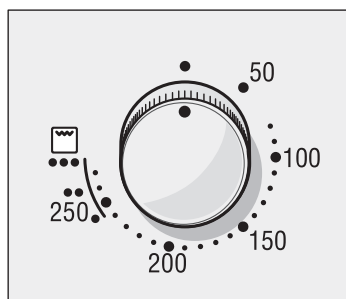
Settings

	Radiant grill – small area
	Radiant grill – large area
	Defrosting
	Rapid heating

*Type of heating with energy efficiency class determined in accordance with EN50304.

When you select a function, the symbol above the function selector lights up. The oven light switches on.

Temperature selector



Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

Temperature

50–270	Temperature range in °C
--------	-------------------------

Grill 		Setting
•	Low grill	1
••	Medium grill	2
•••	High grill	3

The symbol above the temperature selector comes on while the oven is heating up. It goes out during pauses in heating. The symbol does not come on for grilling and defrosting.

Grill settings

You can adjust the grill setting on the radiant grill to small area  or large area  using the temperature selector.

Control buttons and display panel



Clock button 	Use this button to set the time of day, the cooking time $\rightarrow$ and the completion time $\rightarrow$
Key button 	Use this button to switch the childproof lock on and off.
Timer button 	Use this button to set the timer
Minus button –	Use this button to reduce the values set.
Plus button +	Use this button to increase the values set.

The values set can be seen in the display panel.

Push-in control knobs

The control knobs can be pushed in. Simply press the control knob to release or lock it.

The function selector can be turned clockwise or anticlockwise, whereas the temperature selector can only be turned clockwise.

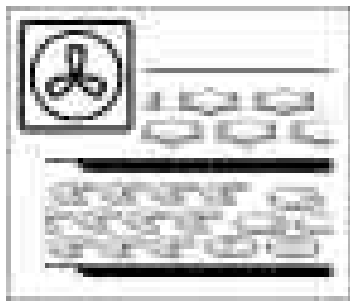
Types of heating



Different types of oven heating are available. You can therefore select the best method for cooking any dish.

Top and bottom heating

This ensures the even distribution of heat onto the cake or roast from the top and bottom of the oven. This type of heating is best for cake mixtures in tins or for bakes. Top and bottom heating is also suitable for cooking lean roasts of beef, veal and game.



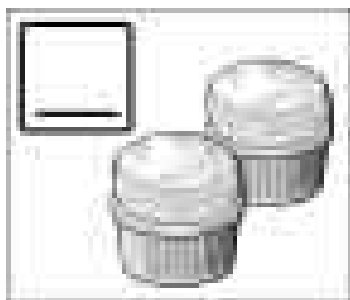
3D hot air

A fan in the rear panel distributes the heat from the ring heating element evenly inside the oven. Using 3D hot air, it is possible to bake cakes and pizza on two shelves. You can cook biscuits and puff pastry on two levels at the same time. The required oven temperatures are lower than those for top and bottom heating. Additional baking trays may be obtained from specialist shops. 3D hot air is ideal for drying food.



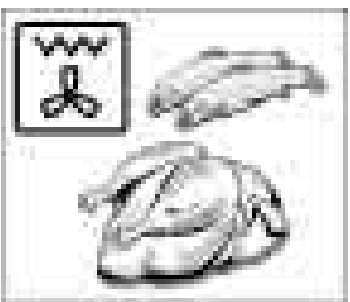
Intensive hot air / pizza setting

This type of heating uses bottom heating and the ring heating element. This type of heating is particularly suitable for deep-frozen foods. It is ideal for cooking pizzas, chips or strudels, without requiring preheating.



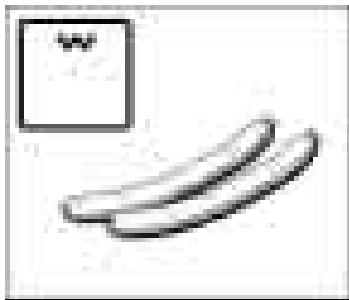
Bottom heat

You can reheat or brown meals using bottom heating.



Hot air grilling

This type of heating involves the grill element and the fan switching on and off alternately. During the pause in heating, the fan circulates the heat generated by the grill around the food. This ensures that pieces of meat are crisped and brown on all sides.



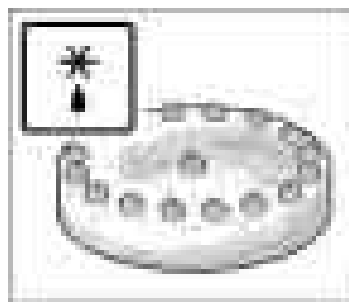
Radiant grill – small surface

This involves the middle section of the grill element being switched on. This type of heating is ideal for cooking small quantities. This saves energy. Place the pieces to be grilled in the centre of the wire rack.



Radiant grill – large area

The entire area under the grill element becomes hot. This is ideal if you wish to cook several steaks, sausages, fish or slices of toast.



Defrosting

A fan in the rear wall of the oven circulates the air in the oven around the frozen food. Frozen pieces of meat, poultry, bread and cakes defrost evenly.

Oven and shelving accessories



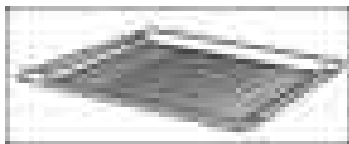
The shelf can be inserted at 3 different heights in the oven.

You can remove the shelf two thirds of the way without it tipping. This makes it easier to take food out of the oven.

When using **3D hot-air baking** , do not use **shelf position »2«**, in order not to block air circulation.

Accessories

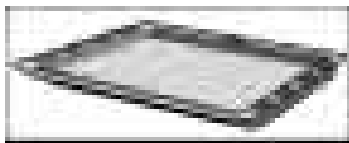
Accessories may be purchased at a later date from the after-sales service or from specialist shops. Please specify the HZ number.



HZ 334000 wire rack

For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.

Place the wire racks curved downwards .



Universal pan HZ 332000

for moist cakes, pastries, frozen food and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.

Push the universal pan with the sloping edge facing towards the oven door.



Enamel baking tray HZ 331000

for cakes and biscuits.

Push the baking tray with the sloping edge facing towards the oven door.

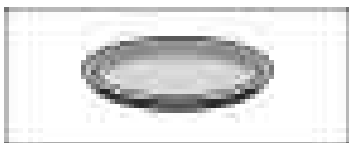
Optional accessories

Optional accessories may be purchased from the after-sales service or from specialist shops.



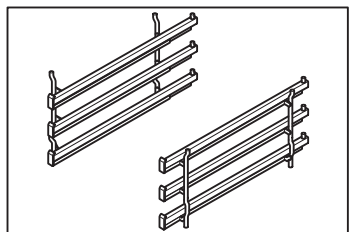
HZ 324000 wire rack

for grilling. Always place the wire rack in the universal pan. Fat and meat juices are collected.



Pizza tray HZ 317000

Ideal for pizza, frozen foods and large round cakes, for example. You can use the pizza tray instead of the universal pan. Place the tray on the wire rack. Observe the information provided in the tables.



3 tier telescopic shelf HZ 338307

The ledges at heights 1, 2 and 3 allow you to pull the shelf out further without it tipping.

Cooling fan

The oven is fitted with a cooling fan. It switches itself on and off as necessary. The warm air escapes above the door.

Before using for the first time

This section will tell you everything you need to do before using the cooker for the first time.

Heat the oven and clean the accessories. Read the safety instructions in the „Important information“ section.

Firstly, check to see if the  symbol and three zeros are flashing in the display.

If the  symbol and three zeros are flashing

Set the time.

1. Press the  clock button.
12:00 appears and the  clock symbol flashes.
2. Set the time using the + or – button.

The time selected is adopted after a few seconds.
The cooker is now ready for use.

Heating up the oven

Method

Heat the empty oven with the door closed to remove the new oven smell.

1. Set the function selector to .
2. Use the temperature selector to set the temperature to 240 °C.

Switch off the function selector after 60 minutes.

Pre-cleaning the accessories

Please wash the accessories thoroughly with soapy water and a cleaning cloth before using them.

Setting the oven

Switching off the oven manually

You have various options for setting the oven.

When your meal is ready, switch off the oven yourself.

The oven switches off automatically

You can leave the kitchen for a long period.

The oven switches on and off automatically

You can put your meal in the oven in the morning, for example, and set the oven so that your meal is ready at midday.

Tables and tips

The correct settings for many dishes can be found in the Tables and tips section.

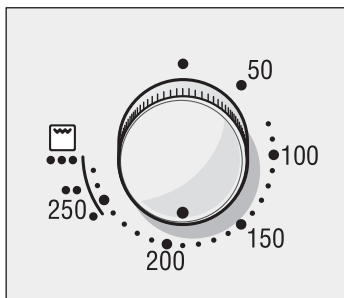
Setting procedure

Example:

Top/bottom heating  190° C



1. Select the desired type of heating using the function selector.



2. Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

Switching off

Switch off the function selector when the meal is ready.

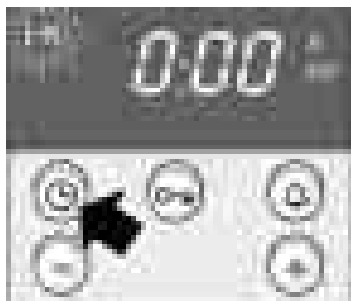
Changing the setting

You may change the temperature or grill setting at any time.

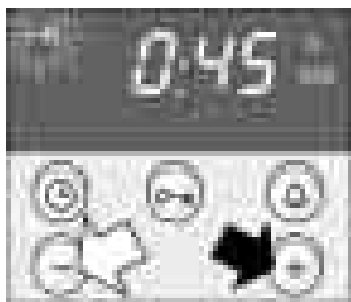
If the oven is to switch off automatically

Make settings as described in steps 1 and 2.
Set the cooking time (duration) for your meal.

Example: Cooking time of 45 minutes



- 3.** Press the ⌚ clock button.
The cooking time symbol ⌚ will flash.



- 4.** Set the cooking time using the + or – button.
+ button default value = 30 minutes.
– button default value = 10 minutes.

The oven switches on after a few seconds.
The ⌚ symbol lights up in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The oven switches off. Press the ⌚ button twice and switch off the function selector.

Changing the setting

Press the ⌚ clock button. Change the cooking time using the + or – button

Cancelling the setting

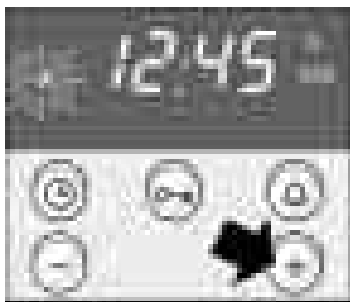
Press the ⌚ clock button. Press the – button until the display is at zero. Switch off the function selector.

Setting the cooking time when the clock time is hidden

Press the ⌚ clock button twice and perform the setting as described in item 4.

If the oven is to switch on and off automatically

Example: Imagine – it's 10:45 a.m. The meal will take 45 minutes to cook and must be ready at 12:45 pm.



The cooking time has elapsed

Note

Please remember that easily spoiled foods must not be allowed to remain in the oven for too long.

Perform the settings as described in items 1 to 4.
The oven starts.

5. Press the ⌚ clock button until the →| end symbol flashes.

In the display you will see the time when the meal will be ready.

6. Use the + button to set a later end time.

The setting is adopted after a few seconds.
The display will show the end time until the oven switches on.

A signal sounds. The oven switches off.
Press the ⌚ button twice and switch off the function selector.

You can change the setting while the symbol is flashing. The setting has been adopted if the symbol lights up permanently. You may change the waiting time that elapses before the setting is adopted. See the Basic settings section for more details.

Rapid heating

This allows you to heat up the oven particularly quickly.

Setting procedure

1. Switch the function selector to rapid heating »|||.
2. Use the temperature selector to set the required temperature.

The oven switches on after a few seconds.
The indicator light above the temperature selector will come on.

The rapid heating process is complete

The indicator light goes out.
Put your meal in the oven and set the oven.

Time

When the oven is first connected, or following a power cut, the ⌚ symbol and three zeros flash in the display. Set the time.

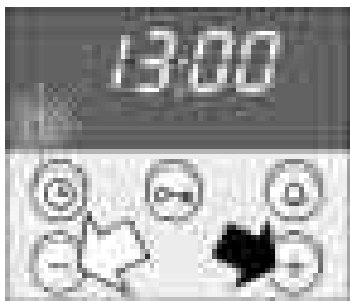
The function selector must be switched off.

Setting procedure

Example: 13:00



1. Press the ⌚ clock button.
12.00 appears in the display and the ⌚ symbol flashes.



2. Set the time using the + or – button.
The time selected is adopted after a few seconds.

**Changing the time e.g.
from summer to winter
timer**

Press the ⌚ clock button twice and change the time with the + or – button.

Hiding the time

You can hide the time. It will then only be visible when you are performing settings.
To do this, you must change the basic setting.
See the Basic settings section.

Timer

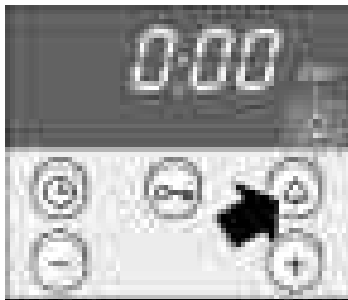
You can use the timer as a kitchen timer. It operates independently of the oven.

The timer has a special signal. This means that you can tell whether the set timer period has elapsed or the cooking time is complete.

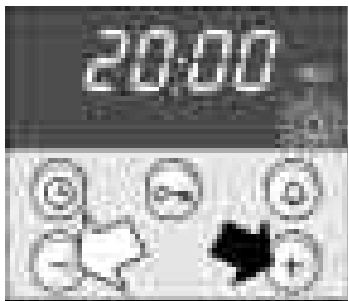
You can also set the timer if the childproof lock is active.

Setting procedure

Example: 20 minutes



1. Press the  timer button.
The  symbol will flash.



2. Set the timer period using the + or – button.
+ button default value = 10 minutes.
– button default value = 5 minutes.

The timer starts after a few seconds. The  symbol lights up in the display. The time counts down visibly.

The time has elapsed

A signal sounds. Press the  timer button. The timer display will go out.

Changing the timer period

Press the  timer button. Change the time using the + or – button.

Cancelling the setting

The timer and cooking time count down simultaneously

Press the  timer button. Press the – button until the display is at zero.

The symbols light up. The timer period counts down visibly in the display.

To call up remaining cooking time , end time  or time : Press the  clock button until the symbol in question flashes.

The value called up will then appear in the display for a few seconds.

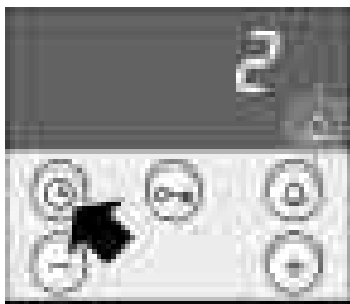
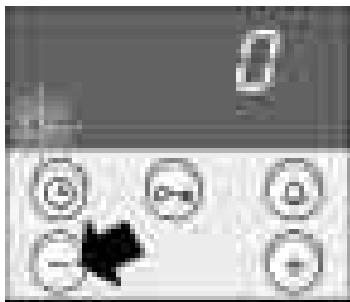
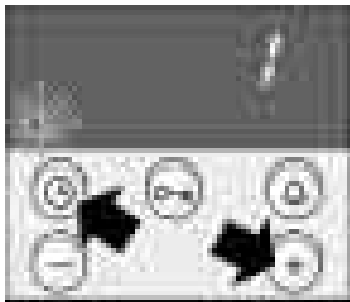
Basic settings

Your oven has several basic settings. You may change the basic settings for time, the signal duration and the reset time for a setting.

Basic setting	Function	Change to
Time  I = Time in the foreground	Time display	Time II = Time hidden
Signal duration  II = approx. 2 minutes	Signal after cooking time or timer period has elapsed.	Signal duration I = approx. 10 seconds III = approx. 5 mins
Reset time  II = medium	Waiting time between the adjustment increments before the setting is adopted.	Reset time I = short III = long

Changing the basic settings

Example: Hiding the time



There must be no program set.

1. Press the  clock button and the + button at the same time until a **!** appears in the display. This is the basic setting for the time in the foreground.

2. Change the basic setting using the + or – button.

3. Conform with the  clock button.

A **2** will appear in the display for the basic setting for the signal duration.

Change the basic setting as described in step 2 and confirm with the  clock button. You can now change the reset time. To finish press the  clock button.

If you do not wish to change a basic setting, press the  clock button. The next basic setting will appear.

You may change your settings again at any time.

You do not wish to change all the basic settings

Correcting settings

Childproof lock

Locking the oven

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

Press the  key button until the  symbol appears in the display. This will take approximately 4 seconds.

Unlocking

Press the  key button until the  symbol goes out.

Notes

You can set the timer and the clock even when the oven is locked.

The childproof lock setting will be lost if there is a power cut.

Care and cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

Oven exterior

Wipe the oven with water and a little washing-up liquid. Dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive substances are not suitable. If any such substances come into contact with the frontage, wipe it off immediately with water.

Notes

Slight differences in the colours on the appliance front are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

Shadows on the door panel which resemble smears are reflections from the oven light.

Appliances with stainless steel fronts

Always remove any flecks of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such flecks.

Use stainless steel care products. Follow the manufacturer's instructions. Try out the product on a small area first, before using on the whole surface.

Appliances with aluminium fronts

Use a mild window-cleaning detergent. Wipe the area with a soft window cloth or a fluff-free micro-fibre cloth, using a horizontal action without applying pressure.

Aggressive cleaning products, scratchy sponges and rough cleaning cloths are not suitable.

Oven

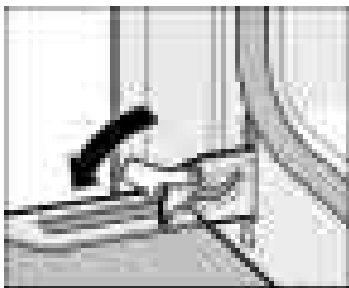
Never use coarse scouring pads or cleaning sponges. Oven cleaner may only be used on enamelled oven surfaces.

For ease of cleaning

you can switch on the oven light and detach the oven door.

Switching on the oven light

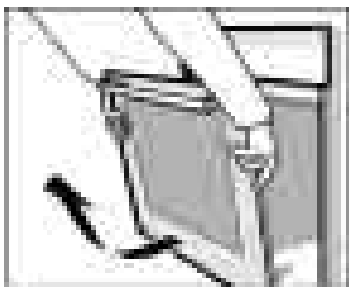
Detaching the oven door



Set the function selector to .

The oven door can be easily detached.

1. Open the oven door fully.
2. Move the two locking levers on the left and right-hand sides.



3. Half-close the oven door.

With both hands, grip the door on the left and right-hand sides.

Close the door a little more and pull it out.

When pulling the door out, make sure that you do not reach into the hinge. There is a risk of injury.

After cleaning, refit the oven door in the reverse order to removal.

Cleaning the catalytic surfaces of the oven

The rear wall of the oven is coated with self-cleaning enamel. The surfaces clean themselves while the oven is in operation. Large splashes may only disappear after the oven has been used several times.

Never use oven cleaner on self-cleaning surfaces.

Should the enamel become slightly stained, this will not affect its self-cleaning properties.

Cleaning the oven floor

Use hot soapy water or a vinegar solution.

It is best to use oven cleaner if the oven is very dirty. Only use oven cleaner in a cold oven.

Never use oven cleaner on the self-cleaning surfaces of the oven.

Note:

Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect the function. Do not use coarse scouring pads or strong cleaning agents to remove such discolorations.

The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. Anti-corrosion protection is guaranteed.

Cleaning the glass cover for the oven light

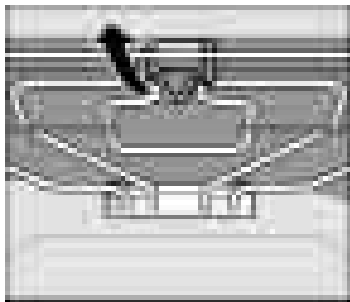
Folding down the grill element



It is best to clean the glass cover with washing-up liquid.

Fold down the grill element to facilitate cleaning of the oven cover.

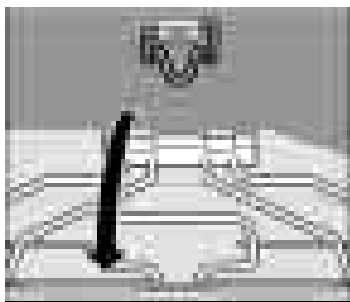
Warning: the oven must be cold. There is a risk of burning.



Pull the handle on the folding grill towards the front and push it upwards until you hear it click into place. At the same time, hold the grill element and fold it down.

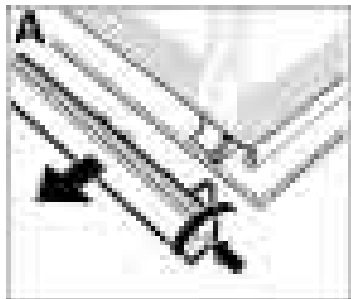
After cleaning:

Fold the grill element back up. Push the handle down until the grill element engages.



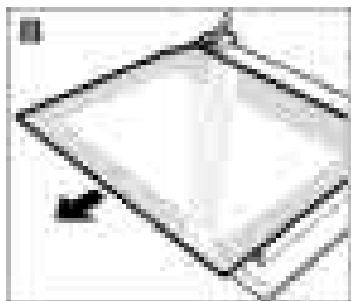
Cleaning the glass panels

Removal



The glass panel on the oven door can be removed to assist in cleaning.

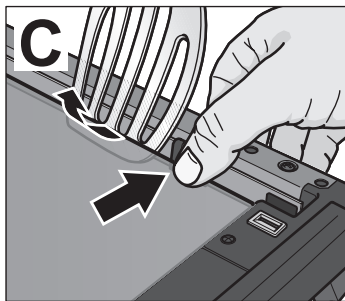
1. Remove the oven door and lay it down on a cloth with the handle underneath.
2. Unscrew the cover at the top of the oven door. To do this, undo the right and left-hand screws (Fig. A).



3. Slide out the top panel. (Fig. B).

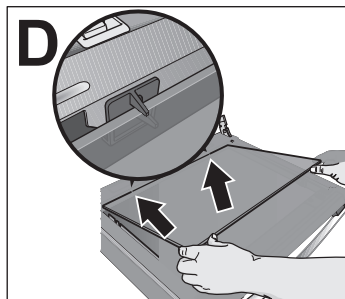
Clean the glass panels with glass cleaner and a soft cloth.

Removal



1. Press in the retaining clip with your thumb on one side and disengage the **inner door glass** e.g. with the spatula, then repeat on the other side. (Fig. C).

Installation

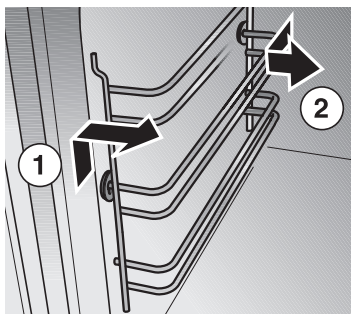


Installation after cleaning:

1. Insert **inner door glass** into the holder. First engage the right side and then the other side. (Fig. D)
2. Push the top panel back in. Make sure that the smooth surface is facing outwards.
3. Replace the cover and screw it back on.
4. Refit the oven door.

The oven must not be used again until the panels have been correctly installed.

Cleaning the rails

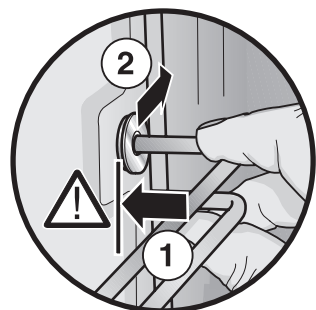


Removing

You can remove the inset rails for cleaning.

1. **At the front**, press the rails up and take it off.
2. **At the back**, pull the rails forward and take it off.

Clean the rails using washing-up liquid and pan scrapers or brushes.



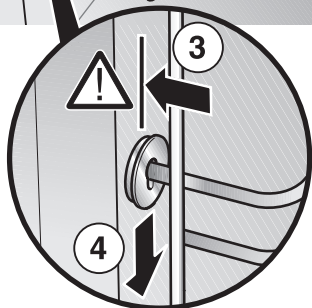
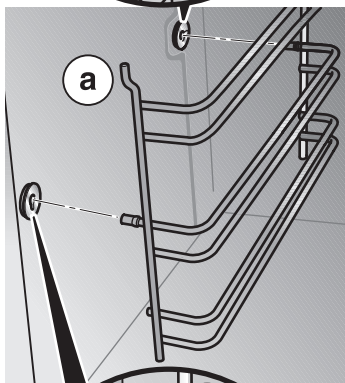
Replacing

The rails fit on the left and right side.

⚠ When installing the rails, do not twist them, otherwise the shelf positions for the accessories will not correspond.

The extension (a) must always be at the top.

1. **At the back**, put the rails in as far as it goes.
2. Push the rails back.



3. Insert the front of the rails as far as it will go.
4. Push the rails down.

Seal

Clean the seal on the oven with washing-up liquid. Never use caustic or abrasive detergents.

Accessories

Immediately after use, soak the accessories in washing-up liquid. Food residues can then be easily removed with a brush or sponge.

Troubleshooting

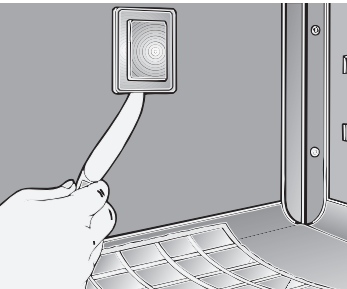
Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The oven does not work.	Blown fuse	Look in the fuse box and check that the fuse is in working order.
The clock display flashes.	Power cut	Reset the time.

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians.

Improper repairs may constitute serious hazards to the user.

Replacing the oven light



Replacing the glass cover

Caution: Unplug the appliance or remove the fuse! By actuating the miniature circuit-breaker or by unscrewing the fuses in the fuse box in your house.

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

The glass cover on the oven light must be replaced if it is damaged. Replacement glass covers may be obtained from the after-sales service. To this end, please specify the E number and FD number of your appliance.

After-sales service

E number and FD number

Our after-sales service is there for you if your oven needs repairing. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate containing these numbers is found on the right, on the side of the oven door. You can make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

Packaging and old appliances

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

Old appliances are not worthless rubbish. Environmentally-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating „Caution, scrap“.



Up-to-date information on how to dispose of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local authority.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Tables and tips

This table contains a selection of dishes and the optimum settings at which to cook them. You can find out which type of heating and temperature is best for your dish, which accessories to use, and at which oven level the dish should be inserted. You will find a variety of tips about ovenware and preparation, and a small troubleshooting section in case anything should go wrong.

Cakes and pastries

Baking tins

It is best to use dark baking tins. You should use 3D-hot air when using thin baking tins, or glass containers. This means, however, that the baking time is increased and the cake does not brown so evenly.

Always place the cake tin on the wire rack.

Tables

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven. This saves energy. Shorten the baking times indicated by 5 to 10 minutes if you have preheated the oven.

The tables show which type of heating is best for different cakes and bakes.

The temperature and cooking time you select depends on the quantity and type of pastry. This is why „ranges“ are given in the tables. You should try to use a lower temperature setting to start with, since this allows more even browning. If necessary, use a higher temperature setting the next time.

More information can be found in the „Baking tips“ section which follows the tables.

Type of pastry	3D hot air 			Top and bottom heating 		
	Shelf position	Temperature in ° C	Baking duration minutes	Shelf position	Temperature in ° C	
Cake mixtures						
Pasty with topping						
1 sheet	1	150–160	30–45	2	160–170	
2 sheets	1 + 3	150–160	35–55	–	–	
Cake in round / rectangular tin	1	150–160	60–75	1	160–170	
Fruit flan base	1	150–160	20–35	1	160–170	
Short pastry						
Pasty with dry topping e.g. crumble						
1 sheet	1	160–170	55–70	2	170–180	
2 sheets	1 + 3	160–170	60–75	–	–	
Pasty with moist topping e.g. icing						
1 sheet	–	–	70–85	2	170–180	
Cake in tin	1	160–170	50–90	1	170–180	
Fruit flan base (preheat)	1	160–170	20–30	1	180–190	
Sponge mixtures						
Swiss roll (preheat)	1	180–190	10–15	2	190–200	
Fruit flan base	1	150–160	20–35	1	160–170	
Fine sponge cake (6 eggs)	1	150–160	30–45	1	160–170	
Fine sponge cake (3 eggs)	1	150–160	25–35	1	160–170	

Type of pastry	3D hot air 			Top and bottom heating 		
	Shelf position	Temperature in ° C	Baking duration minutes	Shelf position	Temperature in ° C	
Yeast dough						
Pasty with dry topping e.g. crumble						
1 sheet	1	170–180	40– 60	2	170–180	
2 sheets	1 + 3	170–180	40– 60	–	–	
Pasty with moist topping e.g. icing						
1 sheet	–	–	70– 90	2	160–170	
Savarin and plaited bun (500 g flour)	1	160–170	35– 50	2	170–180	
Cake in shallow tin	1	160–170	35– 45	1	170–180	
Cake in deep tin	1	160–170	40– 50	1	170–180	
Biscuits						
Meringue	1	80–90	130–160	2	80–90	
Puff pastry (preheat)						
1 sheet	1	180–190	20– 30	2	200–210	
2 sheets	1+3	190–200	20– 30	–	–	
Choux pastry (preheat)						
1 sheet	1	190–200	25– 35	2	200–210	
2 sheets	1 + 3	190–200	25– 35	–	–	
Cake mixture (e.g. muffins)						
1 sheet	1	150–160	25– 35	2	150–160	
2 sheets	1 + 3	150–160	25– 40	–	–	
Short pastry (e.g. butter biscuits)						
1 sheet	1	130–140	15– 25	2	140–150	
2 sheets	1 + 3	130–140	15– 25	–	–	
Savoury food						
Pizza (preheat)						
1 sheet	1	170–180	30– 45	2	180–190	
2 sheets	1 + 3	170–180	30– 45	–	–	
Tarte flambée (preheat)	1	180–190	15– 25	1	200–220	
Quiche (preheat)	1	180–190	40– 50	1	200–220	
Bread (preheat)						
Bake for a short time	1	200	10– 15	1	240	
Finish baking	1	180	40– 45	1	200	

Baking at the pizza setting

The values in the table are approximate and refer to enamelled baking sheets.

The values may vary depending on the type and amount of dough and the baking tin. Follow the preheating instruction in the table.

At the first attempt **we recommend** that you set lower temperatures than those indicated. In principle, a lower temperature gives a more even browning.

If you are baking according to your own recipes, look for similar pastries in the table.

The values refer to insertion of food into a cold oven.

Dish	Accessories	Shelf position	Temperature in ° C	Duration minutes
Pizza	Baking sheet	1	180–200	20–30
Tarte flambée	Baking sheet	1	190–210	20–25
Tart	Tinplate pie dish or spring form tin	1	200–210	30–35
Quiche	Tinplate pie dish or spring form tin	1	180–200	30–45
Cheesecake	Spring form tin	1	160–170	60–75
Fruit/savoury flan	Baking sheet	1	190–200	35–45
Strudel	Baking sheet	1	190–210	35–45

Baking tips

You wish to cook to your own recipe.	Refer to the instructions in the tables for similar types of food.
How to check that a sponge cake is cooked properly.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time given in the recipe, pierce the tallest point of the cake with a cocktail stick. The cake is done if the cocktail stick comes out clean.
The cake collapses.	Next time, use less liquid or decrease the oven temperature by 10 degrees. Observe the cooking times in the recipe.
The cake has risen in the centre but is lower at the edges.	Do not grease the sides of the springform cake tin. As soon as the cake is done, carefully loosen the cake around the edges using a knife.
The cake is too dark at the top.	Insert it at a lower level in the oven, select a lower temperature and cook the cake a little while longer.
The cake is too dry.	Use a toothpick to make small holes in the finished cake. Then drizzle fruit juice or alcohol over the top. Next time you should decrease the temperature by around 10 degrees and reduce the baking times.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks fine, but is soggy on the inside (soft, with watery areas).	Next time you should add a little less liquid and cook for a little longer at a lower temperature. Cakes with fruit topping: Precook the base first of all. Sprinkle with almonds or breadcrumbs and then place the topping over this. Please observe the recipe and the baking times.
The pastry is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the pastry is baked more evenly. Check the shelf position and the rails (see section "Cleaning the rails"). Baking paper that protrudes over the food can affect the air circulation. For this reason, always cut the baking paper to fit the baking tray.
The fruit cake is too light at the bottom. The fruit juice flows over.	Use the deeper universal pan next time.
You were baking on several levels. The food on the top baking tray is darker than that on the bottom baking tray.	Always use 3D-hot air  when baking on several levels. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
Condensation is formed when baking cakes containing fresh fruit.	Baking may result in the formation of water vapour. It escapes above the door handle. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a normal physical process.

Meat, poultry, fish

Ovenware

You may use any heat-resistant dishes. The universal pan is also suitable for larger roasts.

Always place the dishes in the centre of the wire rack.

Hot glass dishes should be placed on a dry kitchen towel after being removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Advice on roasting

The roasting result depends on the type and quality of meat.

Add 2 to 3 soup spoons of liquid to lean meat, and 8 to 10 soup spoons of liquid to pot roasts, depending on the size.

Meat should be turned half way through the cooking time.

When the roast is ready, switch off the oven and leave the roast to stand for 10 minutes with the oven door closed. This allows the meat juices to distribute more favourably.

Advice on hot-air grilling

Use the wire rack and the universal pan.

When grilling with hot air on the wire rack, the oven may become very dirty depending on the food which is being grilled. Therefore, always clean the oven after use to prevent dirt from burning in.

For particularly crispy poultry or joints (pork joint with skin).

Turn large joints after approx. half the grilling time.

Turn the whole bird after approx. two thirds of the grilling time. Prick the skin under the wings of duck and goose so that the fat can roast right through.

Advice on radiant grilling

Always close the oven door when grilling.

If possible, use pieces of meat which are of the same thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick. Such pieces will be browned evenly and stay juicy and soft in the middle. Only salt the steaks after they have been grilled.

Place the pieces of meat directly onto the wire rack. If you are grilling just one piece of meat, it will turn out best if you place it in the centre of the wire rack. You should also insert the universal pan at level 1. The meat juices are collected here and the oven is kept clean.

Turn the pieces of meat after two thirds of the cooking time indicated.

The grill element automatically switches itself off and back on again. This is normal. The number of times this happens depends on the grill setting you have selected.

Table of roasting values

The time specifications are provided as guidelines only and depend on the type and quality of the meat.

Food	3D hot air 			Top and bottom heating 		
	Shelf position	Temperature in ° C	Roasting time minutes	Shelf position	Temperature in ° C	
Pork						
Joint with skin (2 kg) (e.g. shoulder or knuckle)	1	160–170	100–130	–	–	
Joint/roast (1.5 kg)	1	160–170	90–120	1	190–210	
Smoked pork (1 kg)	1	160–170	70–80	1	190–210	
Pork fillet	1	170–180	30–45	1	200–230	
Meat loaf (750 g)	1	170–190	60–70	1	190–210	
Beef						
Fillet	1	180–190	45–65	1	200–220	
Sirloin (rare)	1	180–190	30–45	1	200–220	
Veal						
Joint/breast	1	160–170	90–120	1	180–200	
Knuckle	1	160–170	100–130	1	190–210	
Lamb						
Leg	1	180–190	70–110	1	200–220	
Saddle	1	160–170	90–120	1	200–220	
Poultry						
Chicken 1 kg	1	170–180	60–70	1	200–220	
Duck 2 kg	1	160–170	90–120	1	190–210	
Goose 3 kg	1	150–160	130–180	–	–	
Game						
Saddle of venison	1	160–170	90–120	1	200–220	
Venison joint	1	160–170	90–120	1	190–210	
Pork/venison joint	1	160–170	100–120	1	190–210	
Serving of fish						
(e.g. trout)	1	160–170	30–40	2	180–200	

Grilling

Use the wire rack and the universal pan.

 **Exercise Caution when grilling.**
Always keep children at a safe distance.

Hot-air grilling

Place the grill into the universal pan and slide them together into the same shelf position.
You can obtain a wire rack insert for the universal pan from any authorized dealer.

The values in the tables are approximate. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled and refer to insertion of food into a cold oven.

Food	Weight	Utensil	Temperature setting	Shelf position	Grilling time
Pork joint with skin	2 kg	Wire rack/ universal pan	170–190° C	1	120–140 min.
Beef Sirloin	1.5 kg	Wire rack/ universal pan	200–220° C	1	45– 55 min.
Poultry					
Half chicken 1–3 pieces	approx. 500 g per piece	Wire rack/ universal pan	210–230° C	1	40– 50 min.
Whole chicken 1–2 pieces	approx. 1 kg per piece	Wire rack/ universal pan	190–210° C	1	45– 60 min.
Duc	2–2.5 kg	Wire rack/ universal pan	150–170° C	1	90–120 min.
Goose	3–3.5 kg	Wire rack/ universal pan	150–160° C	1	130–180 min.

Radiant grill

Use the wire rack and universal pan together at level 1.

The values in the tables are approximate. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled and refer to insertion of food into a cold oven.

Food	Grill setting	Shelf position	Wire shelf position	Grilling time		Remarks
				1 st side	2 nd side	
Pork						
fillet steaks (2–2.5 cm)	3	3		10–15 min.	5–10 min.	Score gently
Neck steaks	3	3		10–14 min.	6– 8 min.	
Sausages	2–3	3		6–10 min.	5– 7 min.	
Beef						
Fillet steaks	3	3		10–13 min.	4– 8 min.	Grilling times can be reduced or extended depending on the required degree of cooking.
Tournedos	3	3		8–11 min.	4– 6 min.	
Fish						
Small fish	2	2		10–15 min.	5–10 min.	Turn

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the roast.	Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.
How can you tell when the roast is ready?	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a „spoon test“. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is partly burnt.	Check the shelf position and temperature.
The roast looks good, but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good, but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish or add less liquid.
Steam rises from the roast when the juice is basted.	Use hot air grilling instead of top/bottom heating. This prevents the bottom of the roast from becoming too hot, thereby producing less steam.

Frozen foods

Please observe the instructions on the packaging.

Dish	Accessories	Shelf position	Type of heating	Temperature in ° C	Duration minutes
Pizza (preheat) with thin base	Wire rack covered with greaseproof paper	1		190–210	10–20
Pizza (preheat) with thick base	Wire rack covered with greaseproof paper	1		180–200	15–25
Potato products (preheat) (e.g. chips)	Universal pan	1		200–220	15–25
Cakes and pastries (preheat) (e.g. bread rolls)	Wire rack covered with greaseproof paper	1		200–220	5–15
Strudel (preheat)	Baking tray	1		200–220	25–45

Note

The universal pan and the baking tray may become warped when baking frozen foods. This is caused by the considerable temperature fluctuations which affect the accessories. This warping is eliminated during the baking process.

Defrosting

Remove the food from its packaging and place it in a suitable dish on the wire rack.

Please observe the instructions on the packaging.

The defrosting times depend on the type and amount of food.

Meal	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C
Frozen foods* e.g. cream gateaux, cream cakes, cakes with chocolate or icing, fruit, chicken, sausages and meat, bread, rolls, pastries and other baked goods.	Wire rack	1		The temperature selector remains switched off
* Cover frozen food with microwave foil. Place poultry onto the plate with the breast side down.				

Drying

Only use perfectly fresh fruit and vegetables, and wash them thoroughly.

Allow the food to drain well and dry it yourself.

Line the universal pan and wire rack with baking paper or greaseproof paper.

Meal	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in hours
600 g apple rings	1+3		80	Approx. 5
800 g sliced pears	1+3		80	Approx. 8
1.5 kg prunes or plums	1+3		80	Approx. 8-10
200 g fresh herbs, washed	1+3		80	Approx. 1½

Note

Very moist fruit or vegetables should be turned several times. Once dried, remove the food from the paper immediately.

Preserving

Preparation

The jars and rubber sealing rings must be clean and intact. Use jars of the same size if possible. The instructions in the table refer to round 1-litre jars. Caution Do not use larger or taller jars. The lid could crack.

Only use perfectly fresh fruit and vegetables. Wash them thoroughly.

Pour the fruit or vegetables into the jars. Wipe clean the tops of the jars again if necessary. They must be clean. Place a wet rubber sealing ring and lid on each jar and lock the jars using clamps.

Place the preserving jars in a triangle (see fig.), ensuring that they are approx. 5 cm from the rear of the oven.

The times specified in the tables are guidelines only. They can be influenced by the room temperature, the number of jars and the amount and temperature of the jar contents. Before you change settings or switch off the appliance, make sure that the contents of the jars are actually bubbling.



Setting procedure

1. Place the universal pan on level 1. Place the jars inside the pan so that they do not come into contact with each other.
2. Pour $\frac{1}{2}$ litre of hot water (approx. 80 °C) into the universal pan.
3. Close the oven door.
4. Switch the function selector to .
5. Set the rotary knob to approx. 160 °C.

Fruit, Cucumbers and tomato purée		Vegetables (however not cucumbers)	
1	Insert jars.	1	Insert jars.
2	Select  function and set to approx. 160 °C.	2	Select  function and set to approx. 160 °C.
3	The rear jar and the right jar in the second row bubble first. Jars with $\frac{1}{2} + 1$ l after approx. 50–60 minutes. As soon as the other jars begin to bubble, switch off the oven.	3	The rear jar and the right jar in the second row bubble first. Jars with $\frac{1}{2} + 1$ l after approx. 50–60 minutes. As soon as the other jars begin to bubble, reduce the oven temperature to 100° C.
4	Leave the jars for further minutes in a closed oven. – Raspberries, strawberries, cherries, cucumbers: 5–10 min. – another fruit: 10–15 min. – Tomato purée, Apple purée: 15–20 min.	4	Leave the jars to bubble in a closed oven for approx. 60 minutes.
			Switch off the oven.
			Leave the jars for approx. a further 15–30 minutes in a closed oven.

Energy saving tips

Only preheat the oven if it specifies in the recipe or in the table in the instruction manual that you should do so.

Use non-stick, black painted or enamelled tins. They absorb the heat especially well.

If you have several cakes to bake it is best to bake them one after the other. The oven is still warm. This shortens the baking time for the second cake. You can also put two baking tins in one after the other.

For long cooking times, the oven can be switched off 10 minutes before the end of the cooking time and the remaining heat can be used to finish the cooking.

Acrylamide in food

Where does acrylamide come from?

Experts are currently discussing how dangerous acrylamide in food can be. We have compiled this information sheet for you on the basis of current research.

Acrylamide in food does not come from external contamination. It is formed in the food itself during preparation – provided that the food contains carbohydrate and protein. Exactly how this happens has not yet been completely explained. However, it appears that the acrylamide content is strongly influenced by

high temperatures
a low water content in food
intensive browning of the food.

What sort of foods are affected?

Acrylamide forms mostly in grain and potato products that are prepared at high temperatures, e.g.:

crisps, chips,
toast, rolls, bread,
baked goods made from shortcrust pastry (speciality biscuits and cakes).

What can you do?

In general

You can avoid high levels of acrylamide when baking, frying and grilling.

The following recommendations were published by AID¹ and BMVEL² to help you minimise acrylamide levels:

Keep cooking times as short as possible.

„Brown rather than burn“ – cook food only until it is golden brown.

The larger and thicker the food is, the less acrylamide it contains.

Baking

Set the temperature to a maximum of 200 °C when using the top/bottom heating setting, and to a maximum of 180 °C for the 3D hot air setting.

Cookies: Set the temperature to a maximum of 190 °C when using the top/bottom heating setting, and to a maximum of 170 °C for the 3D hot air setting. The presence of egg or egg yolk in a recipe reduces the formation of acrylamide.

Spread oven chips evenly over the baking sheet in one layer where possible. To prevent the food from drying out quickly, place at least 400 g on each baking sheet.

¹ AID “Acrylamide” information leaflet, published by AID (German Evaluation and Information Service for Nutrition, Agriculture and Forestry) and BMVEL (German Federal Ministry for Consumer Protection, Food and Agriculture), as at 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² BMVEL press release 365, as at 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Test dishes

Follow the preheating instruction.

Values in the table apply without rapid heating up.

Baking

according to standard 44547 and EN 60350

Meal	Accessories and notes	Level	Type of heating	Temperature °C	Baking times in minutes
Viennese whirl (preheat)	Baking tray	2		150-170	15-25
	Baking tray	1		140-160	20-30
	2 baking trays	1+3		140-160	20-35
Small Cakes	Baking tray	2		160-170	25-35
	Baking tray	1		150-160	25-35
Water biscuit	Spring form cake tin	1		160-170	30-40
	Spring form cake tin	1		160-170	30-40
Yeast pasty	Baking tray	2		170-180	45-55
	Baking tray	1		160-170	50-60
	2 baking trays	1+3		160-170	60-75
Apple pie	Wire racks + tinplate	1		170-180	70-80
	Spring form cake tin ø 20 cm				

Grilling

Meal	Accessories and notes	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking times in minutes
Toast (preheat for 10 min.)	Wire rack*	3		3	0.5-1.5
Beef steak, 12 pieces**	Wire rack* + universal pan	3		3	1 st side 10-15 2 nd side 7-12

* Wire grills may be obtained as optional accessories from specialist shops.

** Turn after $\frac{2}{3}$ of the time has elapsed. Always insert the universal pan at level 1.

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Table de matières

Remarques importantes	101
Avant l'encastrement	101
Consignes de sécurité	101
Causes de dommages	102
Votre nouvelle cuisinière	103
Le bandeau de commande	103
Sélecteur du mode du cuisson	103
Thermostat	104
Zone d'affichage et touches de commande	105
Manettes escamotables	105
Modes de cuisson	105
Four et accessoires	108
Ventilateur de refroidissement	110
Avant la première utilisation	110
Chauffer le four	110
Pré-nettoyage des accessoires	110
Réglage du four	111
Réglages	111
Le four doit s'éteindre automatiquement	112
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	113
Chauffage rapide	114
Réglages	114
Heure	115
Réglages	115
Minuterie	116
Réglages	116
Réglages de base	117

Table de matières

Modifier les réglages de base	118
Sécurité-enfants	119
Entretien et nettoyage	120
Extérieur de l'appareil	120
Four	121
Nettoyage des vitres	123
Nettoyage des supports	125
Joint	126
Accessoires	126
Incidents et dépannage	126
Remplacement de la lampe du four	127
Service après-vente	127
Emballage et appareil usagé	128
Tableaux et astuces	129
Gâteaux et pâtisseries	129
Conseils pour la pâtisserie	133
Viande, volaille, poisson	134
Conseils pour les rôtis et grillades	139
Produits cuisinés surgelés	139
Décongeler	140
Déshydratation	140
Stérilisation	141
Conseils pour économiser de l'énergie	143
L'acrilamide dans certains aliments	143
Que pouvez-vous faire	144
Plats tests	145

Remarques importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre cuisinière correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez y joindre les notices.

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

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la cuisinière uniquement pour préparer des aliments.

Four chaud



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 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!

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, coupez 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 le air pulsé 3D , 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 cas 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

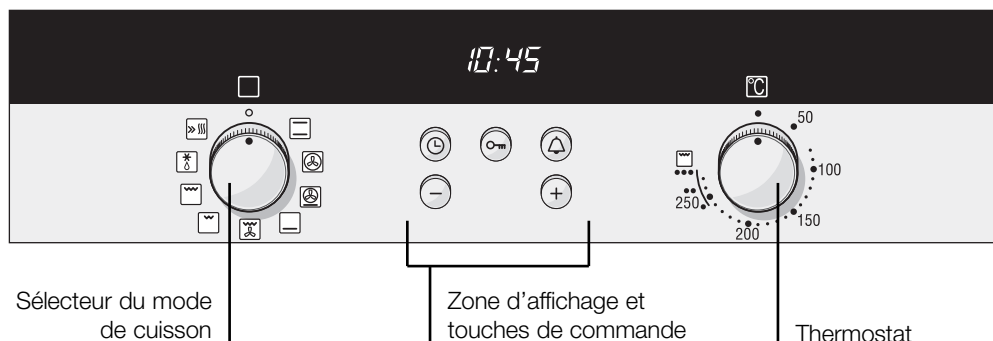
Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil.



Sélecteur du mode de cuisson



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

Positions

	Convection naturelle
	Air pulsé 3D*
	Air pulsé intensif / Position Pizza
	Chaleur de sole
	Gril air pulsé

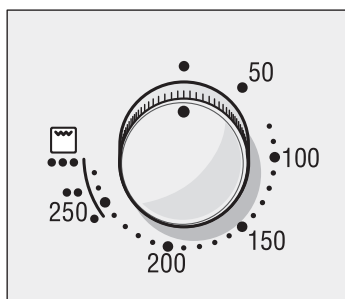
Positions

	Gril, petite surface
	Gril, grande surface
	Décongeler
	Chauffage rapide

*Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer le classement selon l'efficacité énergétique selon EN50304.

Lorsque vous réglez, le symbole au-dessus du sélecteur du mode de cuisson est allumé.
La lampe dans le four s'allume.

Thermostat



A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.

Température

50-270	Plage de température en °C
--------	----------------------------

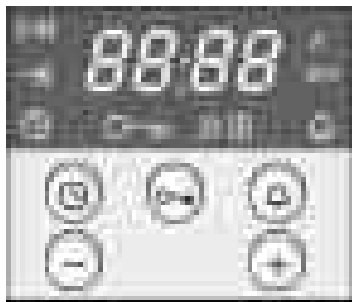
Gril 		Position
•	Gril faible	1
••	Gril moyen	2
•••	Gril puissant	3

Le symbole au-dessus du thermostat est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe. Le symbole ne s'allume pas en mode gril et décongélant.

Positions gril

En mode gril, petite  et grande surface , le thermostat permet de régler une position gril.

Zone d'affichage et touches de commande



Touche Heure ⌚	Permet de régler l'heure, la durée du four I→I et l'heure de fin de cuisson →I.
Touche Clé 🔑	Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
Touche Minuterie 🔔	Permet de régler la minuterie.
Touche Moins –	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.
Touche Plus +	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.

Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.

Manettes escamotables

Les manettes sont escamotables. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.

Vous pouvez tourner le sélecteur du mode de cuisson à droite ou à gauche, le thermostat uniquement à droite.

Modes de cuisson

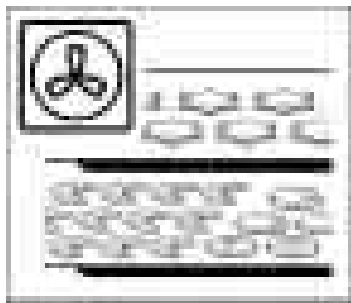
Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.



Convection naturelle

La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole du four.

Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les soufflés réussissent le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, veau et gibier.



Air pulsé 3D

Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur du collier chauffant uniformément dans l'enceinte de cuisson. Le mode air pulsé 3D permet de faire cuire des gâteaux et des pizzas sur deux niveaux. Vous pouvez faire cuire des petits fours et de la pâte feuilletée simultanément sur deux niveaux. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle. Vous trouverez des plaques supplémentaires dans le commerce spécialisé. Le mode de cuisson air pulsé 3D est idéal pour la déshydratation.



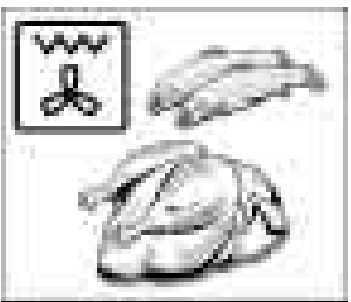
Air pulsé intensif / Position Pizza

Lors de ce mode, la chaleur de sole et le collier chauffant fonctionnent. Ce mode de cuisson est idéal pour des produits surgelés. Des pizzas, frites ou strudels sucrés surgelés réussissent idéalement sans préchauffage.



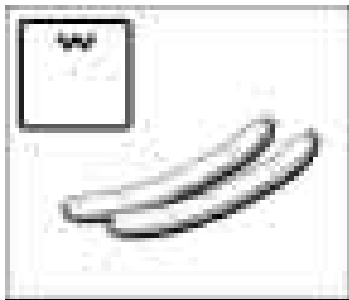
Chaleur de sole

Avec la chaleur de sole vous pouvez poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux par le bas.



Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Pendant la coupure de chauffe, le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant du gril. Ainsi les morceaux de viande deviennent de tous les côtés croustillants.



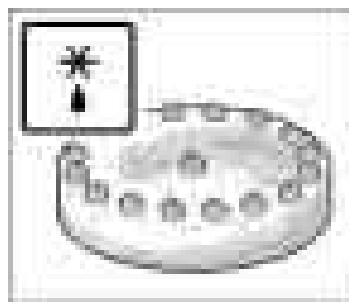
Gril, petite surface

Seule la partie centrale de la résistance du gril est allumée. Ce mode de cuisson convient aux petites quantités d'aliments. Vous économiserez de l'énergie. Posez les pièces à griller au centre de la grille.



Gril, grande surface

Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.



Décongélation

Un ventilateur situé sur la paroi arrière du four répartit uniformément l'air dans le four autour du mets surgelé. Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux décongèlent uniformément.

Four et accessoires



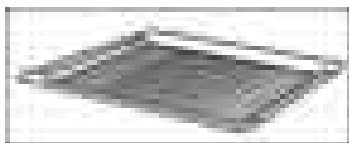
Les accessoires peuvent être enfournés à 3 niveaux différents.

Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

Lors de la cuisson avec air pulsé 3D , ne pas utiliser le niveau d'enfournement »2« car cela générerait le brassage de l'air.

Accessoires

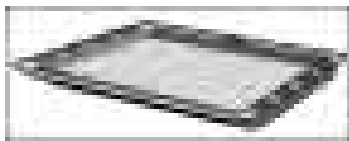
Vous pouvez racheter des accessoires auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez indiquer le numéro HZ.



Grilles HZ 334000

pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Enfourner les grilles avec la courbure vers le bas .



Lèchefrite HZ 332000

pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.

Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



Plaque à pâtisserie émaillée HZ 331000

pour gâteaux et petits fours.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoire en option

Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.



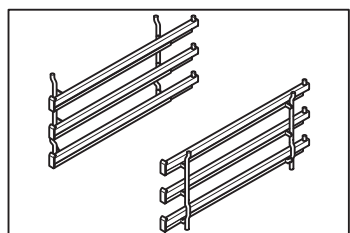
Grille HZ 3240000

pour des grillades. Placez toujours la grille dans la lèchefrite. La graisse qui s'égoutte et le jus de viande sont recueillis.



Plaque à pizza HZ 317000

idéale p.ex. pour des pizzas, produits surgelés et de grands gâteaux ronds. Vous pouvez utiliser la plaque à pizza au lieu de la lèchefrite. Placez la plaque sur la grille. Repérez-vous aux indications dans les tableaux.



Triple dispositif télescopique de défournement complet HZ 338307

Les rails d'extraction au niveau 1, 2 et 3 vous permettent de retirer les accessoires davantage, sans qu'ils basculent.

Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Chauffez le four et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre «Remarques importantes».

Contrôlez tout d'abord si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage de la cuisinière.

Réglez l'heure.

1. Appuyez sur la touche Heure .
A l'affichage apparaît 12:00 et le symbole Heure  clignote.
2. Réglez l'heure au moyen de la touche + ou la touche –.

L'heure est validée après quelques secondes. La cuisinière est maintenant prête à fonctionner.

Si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage

Chauffer le four

Procédez de la manière suivante

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteignez le sélecteur du mode de cuisson au bout de 60 minutes.

Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

Réglage du four

Eteindre le four manuellement

Le four s'éteint automatiquement

Le four s'allume et s'éteint automatiquement

Tableaux et conseils

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

Lorsque le mets est prêt, éteignez le four vous-même.

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

Vous pouvez enfourner le plat p.ex. le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

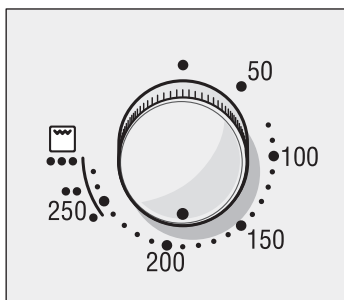
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

Réglages

Exemple: Convection naturelle  190° C



1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.

Désactivation

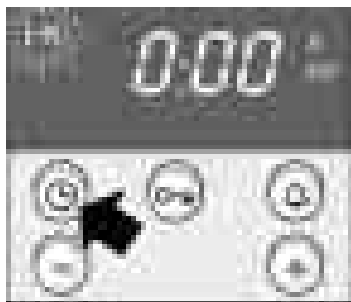
Une fois le plat prêt, ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

Modifier le réglage

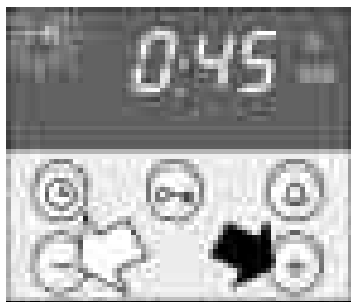
Vous pouvez modifier à tout moment la température ou la position gril.

Le four doit s'éteindre automatiquement

Exemple: Durée 45 minutes



- 3.** Appuyer sur la touche Heure ⌚.
Le symbole Durée ⌚ clignote.



- 4.** Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de suggestion = 30 minutes
Touche - valeur de suggestion = 10 minutes.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole ⌚ est allumé à l'affichage.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche ⌚ et mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Heure ⌚. Modifier la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Heure ⌚. Appuyer sur la touche - jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro. Mettre le sélecteur de mode de cuisson sur arrêt.

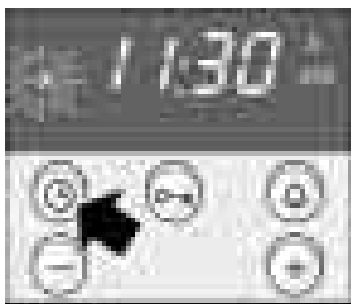
Réglage de la durée lorsque l'heure est masquée

Appuyer deux fois sur la touche Heure ⌚ et régler comme décrit sous point 4.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

Exemple: Il est 10:45 h.

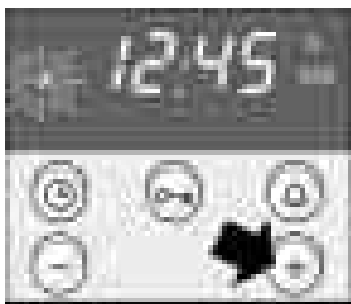
La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45.



Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four.

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4. Le four se met en marche.

5. Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole Fin → clignote. A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



6. Reporter l'heure de fin de cuisson au moyen de la touche +.

Le réglage est validé après quelques secondes.

A l'affichage est indiquée l'heure de la fin, jusqu'à ce que le four se mette en marche.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.

Appuyer deux fois sur la touche  et mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Remarque

Tant qu'un signal clignote vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé. Le temps d'attente jusqu'à ce que le réglage soit validé peut être modifié. Pour ce réglage, consultez le chapitre Réglage de base.

Chauffage rapide

Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement.

Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur Chauffage rapide »|||.
2. A l'aide du thermostat, régler la température souhaitée.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le voyant lumineux au-dessus du thermostat s'allume.

Le chauffage rapide est terminé

Le voyant lumineux s'éteint.

Enfournez votre plat et réglez le four.

Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur de mode de cuisson doit être sur arrêt.

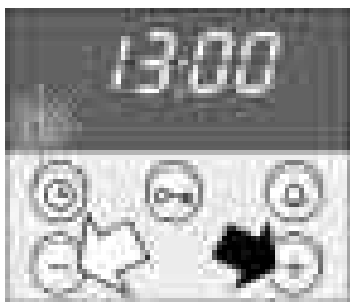
Réglages

Exempel: 13:00 h



1. Appuyer sur la touche Heure .

A l'affichage apparaît 12.00 h et le symbole  clignote.



2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.

L'heure est validée après quelques secondes.

**Modifier l'heure par ex.
passage de l'heure d'été
à l'heure d'hiver**

Masquer l'heure

Appuyer deux fois sur la touche Heure  et modifier au moyen de la touche + ou de la touche -.

Vous pouvez masquer l'heure. Elle est alors seulement visible lorsque vous réglez.

A cet effet, vous devez modifier le réglage de base. Consultez le chapitre Réglage de base.

Minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez discerner si c'est la minuterie ou une durée du four qui a expiré. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages

Exemple: 20 minutes



1. Appuyer sur la touche Minuterie .
Le symbole Minuterie  clignote.



2. Régler le temps de la minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de suggestion = 10 minutes
Touche - valeur de suggestion = 5 minutes.

La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole  est allumé à l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.

Le temps s'est écoulé

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie . L'affichage de la minuterie s'éteint.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen de la touche + ou de la touche -.

Effacer le réglage

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Appuyer sur la touche Minuterie . Appuyer sur la touche – jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro.

Les symboles sont allumés. Le temps de la minuterie s'écoule visiblement à l'affichage.

Interroger la durée restante , l'heure de fin de cuisson  ou l'heure : Appuyer autant de fois sur la touche Heure  jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.

La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

Réglages de base

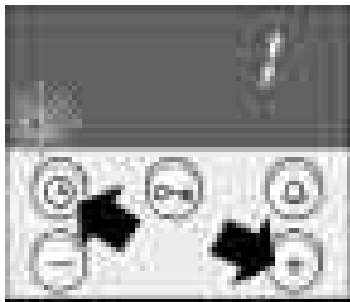
Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez modifier le réglage de base pour l'heure, la durée du signal et le temps de validation du réglage.

Réglage de base	Fonction	Modifier en
Heure  1 = heure au premier-plan	Affichage de l'heure	Heure 2 = heure masquée
Durée du signal  2 = env. 2 min.	Signal après écoulement d'une durée ou un temps de la minuterie	Durée du signal 1 = env. 10 sec. 3 = env. 5 min.
Temps de validation  2 = moyen	Temps d'attente entre les pas de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé	Temps de validation 1 = court 3 = long

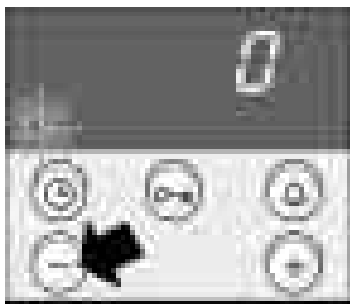
Modifier les réglages de base

Exemple: Masquer l'heure

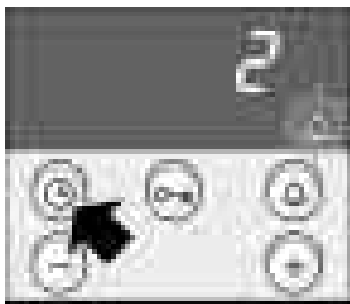
Aucun fonctionnement ne doit avoir été programmé.



1. Appuyer simultanément sur la touche Heure ⌚ et la touche + jusqu'à ce qu'un **!** apparaisse à l'affichage. C'est le réglage de base pour l'heure au premier-plan.



2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche + ou de la touche -.



3. Confirmer au moyen de la touche Heure ⌚.

A l'affichage apparaît un **2** pour le réglage de base de la durée du signal.

Vous ne voulez pas modifier tous les réglages de base

Correction

Modifiez le réglage de base comme décrit sous point 2 et confirmez au moyen de la touche Heure ⌚.

Maintenant vous pouvez encore modifier le temps de validation. Appuyez à la fin sur la touche Heure ⌚.

Si vous ne désirez pas modifier l'un des réglages de base, appuyez sur la touche Heure ⌚. Le réglage de base suivant apparaît.

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Verrouiller le four

Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'affichage. Ceci dure environ 4 secondes.

Supprimer le verrouillage

Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Remarques

Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même en état verrouillé.

La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.

Entretien et nettoyage

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

Extérieur de l'appareil

Essayez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, éliminez-le immédiatement avec de l'eau.

Remarque

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Les ombres sur la vitre de la porte, ressemblant à des traces de coulure, sont des reflets de la lampe du four.

Appareils avec une façade en inox

Enlevez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Utilisez des produits d'entretien pour inox. Respectez les indications du fabricant. Essayer le produit sur un petit endroit, avant de l'utiliser sur toute la surface.

Appareils avec une façade en aluminium

Utilisez un produit de nettoyage doux pour vitres. Passez-le horizontalement et sans pression sur la surface avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas.

Des détergents agressifs, tampons en paille métallique et des chiffons de nettoyage à grosses fibres sont inappropriés.

Four

N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Appliquez du nettoyant pour four uniquement sur les surfaces émaillées du four.

Pour faciliter le nettoyage

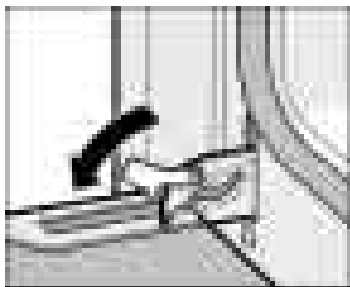
vous pouvez allumer la lampe du four et décrocher la porte du four.

Allumer la lampe du four

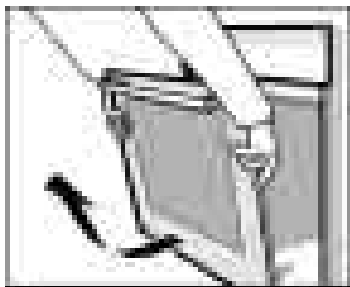
Décrocher la porte du four

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur .

Vous pouvez très facilement décrocher la porte du four.



1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



3. Incliner la porte du four.
Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite.
La refermer un peu plus et la retirer.

En retirant la porte du four, faites attention à ne pas mettre la main dans la charnière.

Risque de blessures!

Après le nettoyage, remonter la porte du four dans l'ordre inverse du démontage.

Nettoyage des surfaces catalytiques dans le four

La paroi arrière est revêtue d'émail autonettoyant. Elles se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four.

Il se peut que des projections plus importantes disparaissent seulement après plusieurs utilisations du four.

Ne nettoyez jamais les surfaces autonettoyantes avec du produit de nettoyage pour four.

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

Nettoyage de la sole du four

Utilisez de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence le produit de nettoyage pour four. Utilisez le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le four est froid.

Ne traitez jamais les surfaces autonettoyantes avec ce produit.

A propos:

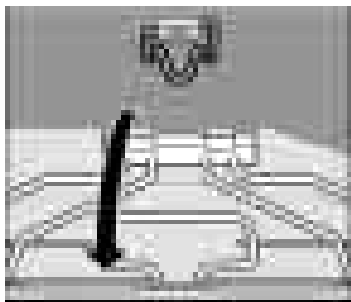
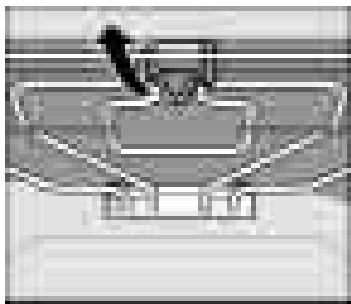
L'émail est cuit à des températures très élevées.

Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

Nettoyage du couvercle en verre de la lampe du four

Rabattre la résistance du gril



Nettoyez le couvercle en verre de préférence avec du produit à vaisselle.

Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, vous pouvez rabattre la résistance du gril.

Attention, le four doit être froid. Risque de brûlures!

Retirez vers l'avant l'étrier de fixation au gril rabattable et le pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche audiblement.

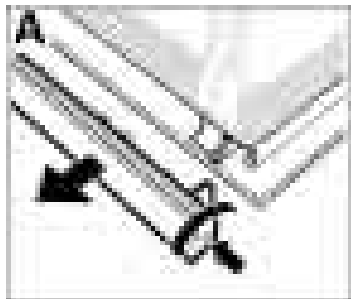
Pendant cette opération, maintenir la résistance du gril et la pivoter vers le bas.

Après le nettoyage:

Repivoter la résistance du gril vers le haut. Pousser l'étrier de fixation vers le bas et laisser la résistance du gril s'enclencher.

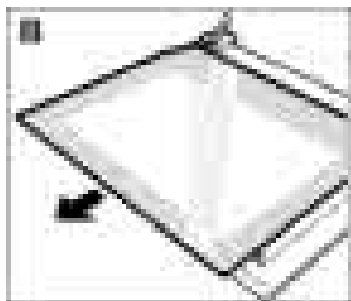
Nettoyage des vitres

Dépose



Vous pouvez enlever les vitres à la porte du four pour faciliter son nettoyage.

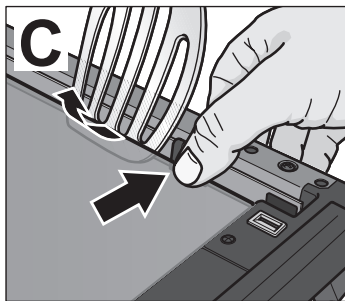
1. Démonter la porte du four et la placer avec la poignée vers le bas sur un chiffon.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, desserrer la fixation à gauche et à droite. (Fig. A).



3. Retirer la vitre supérieure. (Fig. B).

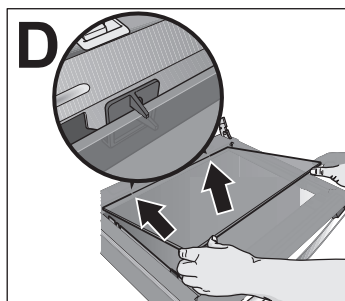
Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

Dépose



1. Sur un côté et à l'aide du pouce, appuyez sur le clips retenant le bandeau en verre puis faites décanter à l'aide par ex. d'une spatule servant à retourner les rôtis. Passez ensuite à l'autre côté. (Fig C).

Pose

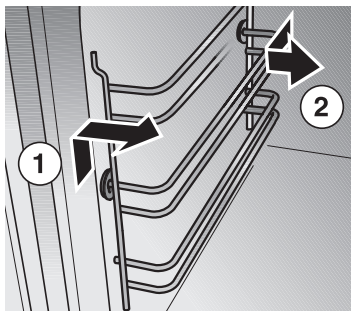


Remontage après le nettoyage:

1. Remplacez, dans son logement, le **bandeau en verre de la contre-porte**. Commencez par le côté droit puis passez au côté gauche. (Fig. D).
2. Réengager la vitre supérieure. Veiller à ce que la face lisse soit à l'extérieur.
3. Poser le recouvrement et le visser.
4. Remonter la porte du four.

Vous devez uniquement réutiliser le four lorsque les vitres sont correctement remontées.

Nettoyage des supports

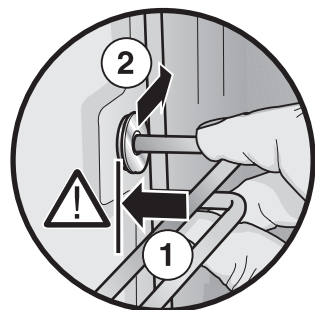


Décrochage

Vous pouvez retirer la supports pour la nettoyer.

1. **A l'avant**, poussez la supports vers le haut puis décrochez-la.
2. **A l'arrière**, tirez la supports en avant puis décrochez-la.

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge, ou avec une brosse.

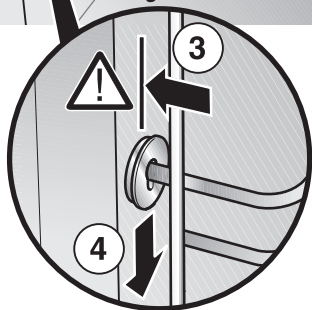
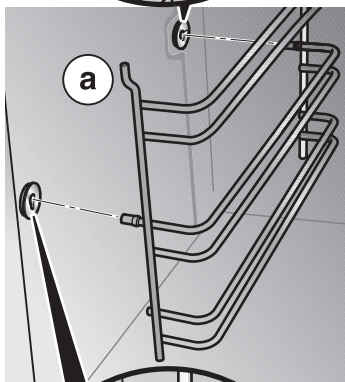


Accrochage

Les deux supports ont un sens. L'une va à droite, l'autre à gauche.

⚠ N'incorporez pas à l'envers les supports faute de quoi les hauteurs d'enfournement des accessoires ne concorderaient plus.
Le renflement (a) doit toujours se trouver en haut.

1. Insérez la supports **à l'arrière**, jusqu'à la butée.
2. Poussez la supports vers l'arrière.



3. A l'avant, emboîtez le supports jusqu'à la butée.
4. Poussez le supports vers le bas.

Joint

Nettoyez le joint au four avec du produit à vaisselle. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants.

Accessoires

Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

Incidents et dépannage

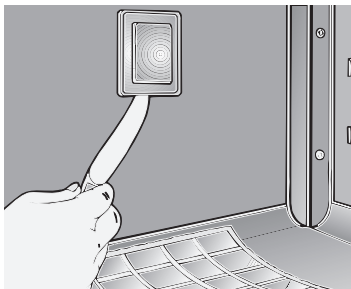
Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes:

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.

Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Remplacement de la lampe du four



Changer le couvercle en verre

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. Retirez le couvercle en verre. Pour ce faire, insérez la lame d'un couteau ou assimilée entre le verre et le cadre de retenue.
3. Changement d'ampoule.
 - Type: ampoule à incandescence E14, 230–240 volts, 25 watts, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
 - Cette ampoule est fournie par le service après-vente.

Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----

Service après-vente ☎

Emballage et appareil usagé

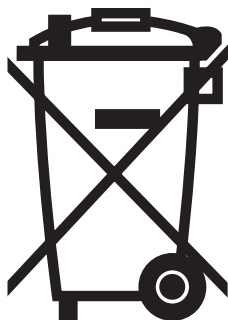
Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

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!»

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.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques 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.



Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Gâteaux et pâtisseries

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. Pour des moules de couleur claire en matériau à paroi mince ou pour des moules en verre, il est recommandé d'utiliser l'air pulsé 3D. Toujours est-il que les temps de cuisson sont plus longues et le gâteau brunit moins uniformément.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

Tableaux

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid. Vous économiserez de l'énergie. Si vous préchauffez le four, les durées de cuisson indiquées diminuent de 5 à 10 minutes.

Dans les tableaux est indiqué le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries.

La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée «Conseils pour la pâtisserie» faisant suite aux tableaux.

Air pulsé 3D **Convection naturelle**

Type de pâtisserie	Niveau d'enfournement	Température en ° C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en ° C
Pâtes levées					
Gâteau cuit sur la plaque avec garniture					
1 plaque	1	150–160	30–45	2	160–170
2 plaques	1 + 3	150–160	35–55	–	–
Gâteau en moule rond/ moule à cake	1	150–160	60–75	1	160–170
Fond de tarte aux fruits	1	150–160	20–35	1	160–170
Pâtes brisées					
Gâteau cuit sur la plaque avec garniture sèche					
Par ex. garniture sablée					
1 plaque	1	160–170	55–70	2	170–180
2 plaques	1 + 3	160–170	60–75	–	–
Gâteau cuit sur la plaque avec garniture moelleuse					
Par ex. coulis à la crème					
1 plaque	–	–	70–85	2	170–180
Gâteau en moule	1	160–170	50–90	1	170–180
Fond de tarte aux fruits (préchauffer)	1	160–170	20–30	1	180–190
Pâtes à biscuit					
Biscuit roulé (préchauffer)	1	180–190	10–15	2	190–200
Fond de tarte aux fruits	1	150–160	20–35	1	160–170
Tarte en pâte à biscuit (6 œufs)	1	150–160	30–45	1	160–170
Tarte en pâte à biscuit (3 œufs)	1	150–160	25–35	1	160–170

	Air pulsé 3D 			Convection naturelle 	
Type de pâtisserie	Niveau d'enfournement	Température en ° C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en ° C
Pâte à la levure					
Gâteau cuit sur la plaque avec garniture sèche Par ex. garniture sablée					
1 plaque	1	170–180	40– 60	2	170–180
2 plaques	1 + 3	170–180	40– 60	–	–
Gâteau cuit sur la plaque avec garniture moelleuse Par ex. coulis à la crème					
1 plaque	–	–	70– 90	2	160–170
Savarin et brioche tressée (500 g de farine)	1	160–170	35– 50	2	170–180
Gâteau en moule bas	1	160–170	35– 45	1	170–180
Gâteau en moule haut	1	160–170	40– 50	1	170–180
Petites pâtisseries					
Meringues	1	80–90	130–160	2	80–90
Pâte feuilletée (préchauffer)					
1 plaque	1	180–190	20– 30	2	200–210
2 plaques	1+3	190–200	20– 30	–	–
Pâte à chou (préchauffer)					
1 plaque	1	190–200	25– 35	2	200–210
2 plaques	1 + 3	190–200	25– 35	–	–
Pâte levée (muffins par ex.)					
1 plaque	1	150–160	25– 35	2	150–160
2 plaques	1 + 3	150–160	25– 40	–	–
Pâte brisée (petits-fours au beurre par ex.)					
1 plaque	1	130–140	15– 25	2	140–150
2 plaques	1 + 3	130–140	15– 25	–	–
Préparations épicées					
Pizza (préchauffer)					
1 plaque	1	170–180	30– 45	2	180–190
2 plaques	1 + 3	170–180	30– 45	–	–
Tarte flambée (préchauffer)	1	180–190	15– 25	1	200–220
Quiche (préchauffer)	1	180–190	40– 50	1	200–220
Pain (préchauffer)					
Début de cuisson	1	200	10– 15	1	240
Fin de cuisson	1	180	40– 45	1	200

Cuisson sur la position de cuisson des pizzas

Les renseignements figurant dans ce tableau sont des valeurs indicatives s'appliquant à des plaques à pâtisserie émaillées.

Ces valeurs peuvent varier suivant la nature de la pâte et sa quantité, ainsi que suivant la forme du moule.

Respectez les conseils de préchauffage figurant dans le tableau.

Nous recommandons, lors du premier essai, de régler la température sur la valeur la plus basse indiquée. D'une manière générale, avec une température moins élevée la préparation brunit plus uniformément.

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

Les indications s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Température en ° C	Durée en minutes
Pizza	Plaque à pâtisserie	1	180–200	20–30
Tarte flambée	Plaque à pâtisserie	1	190–210	20–25
Tarte	Moule à tarte ou moule démontable en fer blanc	1	200–210	30–35
Quiche	Moule à tarte ou moule démontable en fer blanc	1	180–200	30–45
Tarte au fromage blanc	Moule démontable	1	160–170	60–75
Tarte épicée suisse	Plaque à pâtisserie	1	190–200	35–45
Strudel	Plaque à pâtisserie	1	190–210	35–45

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteaux avec garniture juteuse: Faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Vérifiez la hauteur d'enfournement et la supports (voir la section nettoyage des supports). Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts.
Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours l'air pulsé 3D  . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe au-dessus de la poignée de la porte. La vapeur d'eau peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien au gros rôti.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour les rôtis

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Retournez à mi-temps de la cuisson les morceaux de viande.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Utilisez le gril et la lèchefrite.

Lorsque vous utilisez le gril à air pulsé et la grille, le four risque de plus se salir, ceci dépendant de la nature des grillades. Pour cette raison, nettoyez le four après chaque utilisation, pour éviter que les salissures ne s'incrustent contre les parois.

Pour obtenir des volailles ou rôtis particulièrement croustillants (rôti de porc avec couenne).

Retournez les pièces de rôti de grande taille env. à mi-cuisson.

Les renseignements figurant dans les tableaux sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier suivant la nature et la quantité de mets à griller et s'entendent mets enfourné dans le four froid.

Conseils pour les grill air pulsé

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1.

Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Tableau de rôtissage

Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

Viande à rôtir	Air pulsé 3D 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en ° C	Durée de rôtissage en minutes	Niveau d'enfournement	Température en ° C
Porc					
Rôti avec couenne (2 kg) (par ex. dans l'épaule ou le jarret)	1	160–170	100–130	–	–
Rôti/Rôti roulé (1,5 kg)	1	160–170	90–120	1	190–210
Carré de porc (1 kg)	1	160–170	70–80	1	190–210
Filet de porc	1	170–180	30–45	1	200–230
Rôti de viande hachée (750 g)	1	170–190	60–70	1	190–210
Bœuf					
Filet	1	180–190	45–65	1	200–220
Rosbif (saignant)	1	180–190	30–45	1	200–220
Veau					
Rôti/Poitrine	1	160–170	90–120	1	180–200
Jarret	1	160–170	100–130	1	190–210
Agneau					
Gigot d'agneau	1	180–190	70–110	1	200–220
Côtes d'agneau	1	160–170	90–120	1	200–220
Volaille					
Poulet (1 kg)	1	170–180	60–70	1	200–220
Canard (2 kg)	1	160–170	90–120	1	190–210
Oie (3 kg)	1	150–160	130–180	–	–
Gibier					
Selle de chevreuil	1	160–170	90–120	1	200–220
Rôti de chevreuil	1	160–170	90–120	1	190–210
Rôti de porc/de cerf	1	160–170	100–120	1	190–210
Poissons en portions (truites par ex.)					
	1	160–170	30–40	2	180–200

Grillades

Enfournez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

 **Prudence lors des grillades.**
Eloignez systématiquement les enfants.

Gril à air pulsé

Posez la grille dans la plaque universelle et enfournez à la même hauteur.

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

Les renseignements figurant dans les tableaux sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier suivant la nature et la quantité de mets à griller et s'entendent mets enfourné dans le four froid.

Mets à griller	Poids	Ustensiles	Réglage de la température	Niveau d'enfournement	Temps de cuisson
Rôti de porc Avec couenne	2 kg	Grille/ Lèchefrite	170–190° C	1	120–140 mn
Bœuf Rosbif	1,5 kg	Grille/ Lèchefrite	200–220° C	1	45–55 mn
Volailles					
Moitiés de poulet 1 à 3 moitié(s)	500 g/ pièce env.	Grille/ Lèchefrite	210–230° C	1	40–50 mn
1 poulet entier 1 à 2 poulet(s)	ca. 1 kg pro Stück	Grille/ Lèchefrite	190–210° C	1	45–60 mn
Canard	2 à 2,5 kg	Grille/ Lèchefrite	150–170° C	1	90–120 mn
Oie	3 à 3,5 kg	Grille/ Lèchefrite	150–160° C	1	130–180 mn

Gril

Utilisez le gril et la lèche-frite au niveau d'enfournement 1.

Les renseignements figurant dans les tableaux sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier suivant la nature et la quantité de mets à griller et s'entendent mets enfourné dans le four froid.

Mets à griller	Position gril	Niveau d'enfournement	Position de la grille	Durée de cuisson		Remarques
				1 ^{er} côté	2 ^e côté	
Porc						
Steaks dans le filet (2 à 2,5 cm)	3	3		10–15 mn	5–10 mn	Inciser légèrement
Steaks dans le collier	3	3		10–14 mn	6– 8 mn	
Saucisses grillées	2–3	3		6–10 mn	5– 7 mn	
Bœuf						
Steaks dans le filet	3	3		10–13 mn	4– 8 mn	Suivant le degré de cuisson voulu, vous pouvez raccourcir ou allonger les temps de cuisson.
Tournedos	3	3		8–11 mn	4– 6 mn	
Poisson						
Petits poissons	2	2		10–15 mn	5–10 mn	Retournez-les

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

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

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

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand ou ajoutez moins de liquide.

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Utilisez le mode gril air pulsé au lieu de convection naturelle. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Produits cuisinés surgelés

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Plat	Accessoires	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en ° C	Durée en minutes
Pizza (préchauffer) à fond mince	Grille garnie de papier sulfurisé	1		190–210	10–20
Pizza (préchauffer) à fond épais	Grille garnie de papier sulfurisé	1		180–200	15–25
Produits à base de pommes de terre (préchauffer) (pommes frites par ex.)	Lèchefrite	1		200–220	15–25
Backwaren (préchauffer) (petits-pains par ex.)	Grille garnie de papier sulfurisé	1		200–220	5–15
Strudel (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	1		200–220	25–45

Remarque

Pendant la cuisson d'aliments surgelés, la lèchefrite et la plaque à pâtisserie peut se déformer. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l'accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson ou le rôtissage.

Décongeler

Sortez l'aliment de son emballage puis mettez-le dans un plat approprié sur la grille.

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

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

Mets	Accessoires	Hau- teur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés* p.ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries.	Grille	1		Le thermostat reste éteint.
* Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille spéciale micro-ondes. Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.				

Déshydratation

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de
bonne qualité puis lavez-les soigneusement.

Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier sulfurisé.

Mets	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	1+3		80	5 env.
800 g de poires en quartier	1+3		80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	1+3		80	8-10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	1+3		80	env. 1½

Hinweis

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très
juteux. Une fois le processus de séchage terminé,
détachez immédiatement du papier les aliments
déshydratés.

Stérilisation

Préparation

Les bocaux et les anneaux en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez autant que possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention! N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de bonne qualité. Lavez-les soigneusement.

Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux. Ils doivent être identiques. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez-les avec des pinces.

Positionnez les bocaux en triangle (voir la figure) en maintenant env. 5 cm de distance par rapport à la paroi arrière du four.



Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux sont des paramètres variables.

Avant d'éteindre ou de commuter le four, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Réglages

1. Enfournez la lèchefrite au niveau 1. Disposez-y les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez $\frac{1}{2}$ litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Réglez le sélecteur de fonction sur .
5. Réglez le thermostat entre à 160 °C.

Fruits, cornichons et concentré de tomate		Légumes (sauf les concombres)	
1	Positionnez les bocaux (voir ci-dessus)	1	Positionnez les bocaux (voir ci-dessus)
2	Choisissez la fonction  et réglez le thermostat sur env. 160° C.	2	Choisissez la fonction  et réglez le thermostat sur env. 160° C.
3	Le bocal arrière et celui à droite de la 2^e rangée perlent les premiers. Les bocaux de 0,5 et 1 litre perlent au bout env. 50 à 60 mn. Dès que les autres bocaux commencent à perler, éteignez le four.	3	Le bocal arrière et celui à droite de la 2^e rangée perlent les premiers. Les bocaux de 0,5 et 1 litre perlent au bout env. 50 à 60 mn. Dès que les autres bocaux commencent à perler, ramenez la température du four à 100° C.
4	Laissez les bocaux quelques minutes supplémentaires dans le four fermé. – Framboises, fraises, cerises, cornichons: 5–10 mn – Autres fruits: 10–15 mn – Concentré de tomate, compote de pommes: 15–20 mn	4	Laissez perler les bocaux environ 1 h supplémentaire dans le four fermé.
			Éteignez le four.
			Laissez les bocaux env. 15 à 30 mn dans le four fermé.

Conseils pour économiser de l'énergie

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules à cake l'un à côté de l'autre.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

L'acrylamide dans certains aliments

Comment l'acrylamide se forme-t-elle?

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Nous avons rédigé pour vous cette note d'information sur la base des résultats de recherche actuels.

L'acrylamide dans des aliments ne se forme pas par des pollutions de l'extérieur. Elle se forme plutôt dans l'aliment même lors de la préparation – à condition que l'aliment contienne des glucides et des protéines. A ce jour l'on n'explique pas encore exactement la manière et la raison de cette formation. Il se précise toutefois que la présence de l'acrylamide est fortement influencée par

de très hautes températures
une faible teneur en eau dans les aliments
un fort brunissage des produits.

Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites,
toast, petits pains, pain,
pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

Que pouvez-vous faire

En général

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades.

Pour cela, aid¹ et BMVEL² ont publié les recommandations suivantes:

Réduisez les temps de cuisson à un minimum.

«Faire dorer au lieu de carboniser» – faites uniquement dorer les aliments à cuire.

Plus l'aliment à cuire est gros et épais, moins il contient d'acrylamide.

Cuisson du four

Réglez la température de la convection naturelle sur max. 200 °C et, en cas de chaleur tournante 3 D, sur max. 180 °C.

Petits gâteaux secs: Réglez la température de la convection naturelle sur max. 190 °C, en cas de chaleur tournante 3 D sur max. 170 °C. Des œufs ou des jaunes d'œuf dans la recette réduisent la formation d'acrylamide.

Si vous faites des frites au four, répartissez-les uniformément et si possible en une seule couche sur la plaque. Afin d'éviter un dessèchement trop rapide, faites cuire au moins 400 grammes par plaque.

¹ Brochure d'info aid «Acrylamid» publiée par aid et BMVEL, mise à jour 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Plats tests

Respectez les remarques concernant le chauffage.

Les valeurs figurant sur le tableau s'entendent sans le chauffage rapide.

Cuisson de pâtisseries

selon les normes DIN 44547 et 60350

Plat	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs (préchauffer)	Plaque	2		150-170	15-25
	Plaque	1		140-160	20-30
	2 plaques	1+3		140-160	20-35
Petites cakes	Plaque	2		160-170	25-35
	Plaque	1		150-160	25-35
Biscuit à l'eau	Moule démontable	1		160-170	30-40
	Moule démontable	1		160-170	30-40
Gâteau sur plaque, à la levure	Plaque	2		170-180	45-55
	Plaque	1		160-170	50-60
	2 plaques	1+3		160-170	60-75
Tarte aux pommes en croûte	Grill + moules démontable en tôle blanche ø 20 cm	1		170-180	70-80

Cuisson au grill

Plats	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Position de grill	Durée minutes
Pain grillé (préchauffez 10 minutes)	Grille*	3		3	0,5-1,5
Biftecks, 12 pièces**	Grille* + lèchefrite	3		3	1 ^{er} côté 10-15 2 ^e côté 7-12

* Grille comme accessoires optionnels dans le commerce spécialisé.

** Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps. Enfouissez la lèchefrite toujours au niveau 1.

This image shows a single 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.

Family Line
01805-2223

€ 0,12/min. DTAG

Siemens-Hausgeräte

Besuchen Sie uns im Internet:

<http://www.siemens.de/hausgeraete>