

de	Gebrauchsanleitung	2 – 30
fr	Mode d’emploi	31 – 61
nl	Gebruiksaanwijzing	62 – 91
en	Instruction manual	92 – 120

Gebrauchsanleitung
Mode d’emploi
Gebruiksaanwijzing
Instruction manual

CF130250

de fr nl en 9000 312 438

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Umweltgerecht entsorgen	6
Ihr neues Gerät	6
Vor dem ersten Benutzen	8
Gerät bedienen	8
Backen	9
Braten	14
Grillen	17
Auftauen	20
Joghurt	21
Reinigung und Pflege	22
Störungen und Reparaturen	26
Prüfgerichte	29

ConLine[©]
0 18 05 - 213 413

Mo - Fr: 8.00 - 18.00 Uhr erreichbar.

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen.

0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend.

Nur in Deutschland gültig!

oder unter **info@constructa-energy.de**

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen 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.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrühungsgefahr!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

Verbrennungsgefahr!

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

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

Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden

Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist.
Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Wasser im heißen Garraum

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.

Feuchte Lebensmittel

Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

Obstsaff

Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaff, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Auskühlen mit offener Gerätetür

Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Backofendichtung

Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.

Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche

Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.

Gerät transportieren

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

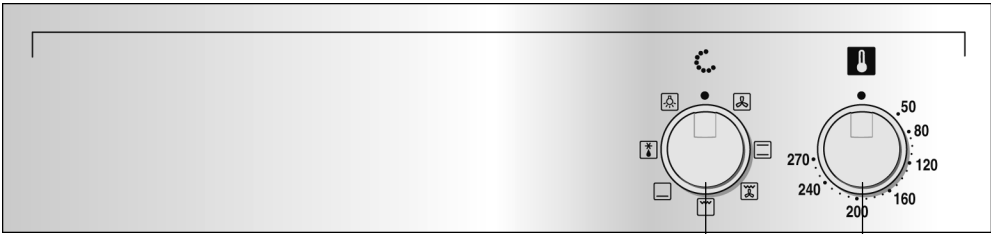
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über das Gerät, die Betriebsarten und das Zubehör.

Bedienfeld



Betriebsartenwähler Temperaturwähler

Betriebsarten

Betriebsart	Anwendung
Heißluft	zum Backen und Braten auf einer oder zwei Ebenen
Ober-/Unterhitze	zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen)
Rundum-Grillen	für Geflügel und größere Fleischstücke

Betriebsart	Anwendung
 Großflächengrill	für flaches, kleines Grillgut (z.B. Steaks, Würstchen)
 Unterhitze	für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen. Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu
 Auftaustufe	zum schonenden Auftauen von Fleischstücken, Brot und empfindlichem Gebäck (z.B. Sahnetorte)
 Backofenbeleuchtung	unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums

Einschubhöhen

Der Garraum hat vier Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Beim Backen und Braten mit Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Back- und Bratergebnis verschlechtert sich.



Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



Backblech, Aluminium
zum Backen von Blechkuchen und Kleingebäck



Rost, flach
zum Backen in Formen, zum Braten in Bratgeschirr und zum Grillen

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Backblech, Aluminium	CZ 1332 X0
Backblech, emailiert	CZ 1342 X0
Universalpfanne, emailiert	CZ 1242 X0
Rost, flach	CZ 1442X0

Zubehör	Bestellnr.
Rost, gekröpft mit Schöpffloch	CZ 1432 X0
System-Dampfgarer	CZ 1282 X0
Nachrüstsatz CLOU 2–fach	CZ 1702 X0
Nachrüstsatz CLOU 3–fach	CZ 1742 X0
Nachrüstsatz CLOU 4–fach	CZ 1752 X0
Schutzvorrichtung für Backofentür	440651

Backblech und Universalpfanne können sich durch große Temperaturunterschiede (z.B. bei Tiefgekühltem im heißen Garraum) verziehen.

Vor dem ersten Benutzen

Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Betrieb.

1. Zubehör und Verpackungsrückstände aus dem Garraum entfernen.
2. Zubehör und Garraum mit heißer Spüllauge reinigen (siehe Kapitel: Reinigung und Pflege).
3. Ober-/Unterhitze  mit 240°C 30 Minuten lang heizen.
4. Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge nachwischen.
5. Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch und Spüllauge reinigen.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie, wie Sie Ihr Gerät ein- und ausschalten und eine Betriebsart und die Temperatur wählen.

Gerät ein- und ausschalten

Gerät einschalten

1. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart eingestellt ist.
2. Temperaturwähler drehen, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist.

Die Anzeigelampe  leuchtet, während das Gerät aufheizt und bei jedem Nachheizen.

Gerät ausschalten

1. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
2. Temperaturwähler auf Stellung ● zurückdrehen.

Nach dem Ausschalten kann das Kühlgebläse nachlaufen.

Backen

Beim Backen mit Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Backergebnis verschlechtert sich.

Backformen

Verwenden Sie dunkle Backformen aus Metall. Weißblechformen und Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit Weißblechformen und Ober-/Unterhitze  backen wollen, dann verwenden Sie die Einschubhöhe 1.

Stellen Sie eine Kastenform immer diagonal und eine runde Backform immer in die Mitte des Rostes.

Backbleche

Wir empfehlen Ihnen nur Originalbleche zu verwenden, da diese optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt sind.

Schieben Sie Backbleche immer vorsichtig bis zum Anschlag ein. Achten Sie darauf, dass die Abschrägung des Backbleches immer zur Gerätetür zeigt.

Backen auf zwei Ebenen

Verwenden Sie beim Backen auf zwei Ebenen vorzugsweise Backbleche und schieben Sie diese gleichzeitig ein.

Beachten Sie, dass Ihr Gebäck auf den jeweiligen Ebenen unterschiedlich schnell bräunen kann. Das Gebäck auf der obersten Ebene bräunt am schnellsten und kann früher entnommen werden.

Backtabelle für Grundteige

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für Backbleche aus Aluminium sowie dunkle Backformen. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

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.

Grundteig	Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Rührteig					
Blechkuchen mit Belag					
■ 1 Ebene	1	150 - 160	30 - 40	1	180 - 190
■ 2 Ebenen	1 + 3	150 - 160	35 - 45	—	—
Spring-/Kastenform	1	150 - 160	55 - 70	2	160 - 170
Mürbeteig					
Blechkuchen mit trockene- nem Belag, z.B. Streusel					
■ 1 Ebene	1	160 - 170	45 - 55	1	190 - 200
■ 2 Ebenen	1 + 3	160 - 170	60 - 70	—	—
Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguß	1	160 - 170	70 - 80	1	180 - 190
Springform, z.B. Quark- torte	1	160 - 180	50 - 90	2	160 - 180
Obstbodenform	1	160 - 170*	25 - 35	2	170 - 180*
* Backofen vorheizen					

Grundteig	Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Biskuitmasse					
Biskuitrolle	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Biskuit (6 Eier)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Biskuit (3 Eier)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel					
■ 1 Ebene	1	170 - 180	45 - 55	1	180 - 200
■ 2 Ebenen	1 + 3	170 - 180	50 - 60	–	–
Hefekranz/-zopf (500g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Springform	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Napfkuchenform	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180
* Backofen vorheizen					

Kleingebäck	Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Hefeteig					
■ 1 Ebene	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
■ 2 Ebenen	1 + 3	160 - 170	20 - 30	–	–
Baisermasse					
■ 1 Ebene	1	80	130 - 150	2	80
■ 2 Ebenen	1 + 3	80	150 - 170	–	–
Blätterteig/Brandteig					
■ 1 Ebene	1	190 - 210*	20 - 30	1	200 - 220*
■ 2 Ebenen	1 + 3	190 - 210*	25 - 35	–	–
Rührteig, z.B. Muffins					
■ 1 Ebene	1	150 - 160*	25 - 35	1	170 - 180*
■ 2 Ebenen	1 + 3	150 - 160*	30 - 40	–	–
Mürbeteig, z.B. Butterplätzchen					
■ 1 Ebene	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
■ 2 Ebenen	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	–	–
* Backofen vorheizen					

Brot/Brötchen	Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Weißbrot					
■ Freigeschoben	1	230*	20 - 30	1	240*
■ Kastenform	1	230*	20 - 30	2	240*
Mischbrot (freigeschoben)					
■ Anbacken	1	220*	10 - 15	1	240*
■ Fertigbacken	1	180	20 - 30	1	200
Mischbrot (in Kastenform)					
■ Anbacken	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Fertigbacken	1	180	20 - 30	2	200
Brötchen	1	220*	15 - 25	1	240*
Fladenbrot	1	220*	15 - 25	1	240*

* Backofen vorheizen

Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl- Fertigprodukte

Beachten Sie folgende Punkte:

- Belegen Sie das Backblech mit Backpapier
- Legen Sie Pommes frites nicht übereinander
- Wenden Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte nach der Hälfte der Backdauer
- Würzen Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte erst nach dem Backen
- Lassen Sie zum Aufbacken von Brötchen etwas Platz zwischen den einzelnen Teiglingen. Legen Sie nicht zu viele auf ein Backblech
- Beachten Sie die Herstellerangaben

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für Backbleche aus Aluminium. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

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

Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf das
Einschieben in den kalten Backofen

Gerichte	Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Gerichte					
Pizza, frisch					
■ 1 Ebene	1	180 - 190	20 - 30	1	210 - 230*
■ 2 Ebenen	1 + 3	170 - 180	35 - 45	—	—
Flammkuchen	1	190 - 200*	15 - 25	1	210 - 230*
Quiche	1	170 - 180	45 - 55	2	200 - 220
Tarte	1	190 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Schweizer Wähe	1	170 - 190*	45 - 60	1	190 - 210*
Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln	1	180 - 190	60 - 70	2	200 - 220
Pizza, tiefgekühlt					
■ 1 Ebene	1	180 - 200	10 - 20	1	210 - 230
■ 2 Ebenen	1 + 3	170 - 190	20 - 30	—	—
Kartoffelprodukte					
Pommes frites					
■ 1 Ebene	1	190 - 210	15 - 25	1	200 - 220
■ 2 Ebenen	1 + 3	170 - 190	25 - 35	—	—
Kroketten/Rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	190 - 210
Backwaren					
Brötchen, vorgebacken, tiefgekühlt	1	180 - 200	5 - 15	2	190 - 210
Aufbackbrötchen, tiefgekühlt	1	180 - 200	10 - 20	2	180 - 200
Aufbackbrötchen, vorgebacken	1	180 - 200	5 - 15	2	190 - 210
Strudel, tiefgekühlt	1	180 - 200	35 - 45	1	200 - 220
* Backofen vorheizen					

Tipps und Tricks

Der Kuchen ist zu hell	Einschubhöhe und empfohlenes Backgeschirr überprüfen. Backform auf den Rost und nicht auf das Backblech stellen. Backdauer verlängern oder Temperatur erhöhen.
Der Kuchen ist zu dunkel	Einschubhöhe überprüfen. Backdauer verkürzen oder Temperatur reduzieren.
Der Kuchen in der Backform ist ungleichmäßig gebräunt	Einschubhöhe und Temperatur überprüfen. Backform nicht direkt vor den Luftaustritten der Garraumrückwand stellen. Richtige Lage der Backform auf dem Rost prüfen.
Der Kuchen auf dem Backblech ist ungleichmäßig gebräunt	Einschubhöhe und Temperatur überprüfen. Beim Backen von Kleingebäck gleiche Größen und Dicken verwenden.
Der Kuchen ist zu trocken	Backdauer verkürzen und Temperatur etwas erhöhen.
Der Kuchen ist innen zu feucht	Temperatur reduzieren. Merke: Backzeiten verkürzen sich durch höhere Temperaturen nicht (außen gar, innen roh). Backdauer verlängern und Kuchenteig länger gehenlassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben.
Der Kuchen fällt nach dem Herausnehmen zusammen	Weniger Flüssigkeit in den Teig geben. Backdauer verlängern oder Temperatur reduzieren.
Die angegebene Backdauer stimmt nicht	Bei Kleingebäck die Menge auf dem Backblech prüfen. Das Kleingebäck darf sich nicht berühren.
Tiefkühlprodukt ist nach dem Backen unterschiedlich stark gebräunt	Bei Tiefkühlprodukten bleibt eine unterschiedlich starke Vorbräunung nach dem Backen erhalten.
Tiefkühlprodukt hat keine Bräunung, ist nicht knusprig oder die Zeitangaben stimmen nicht	Eis an Tiefkühlprodukten vor dem Backen entfernen. Keine stark vereisten Tiefkühlprodukte verwenden.

Braten



Verletzungsgefahr durch nicht hitzebeständiges Bratgeschirr. Verwenden Sie nur Bratgeschirr, das speziell für den Backofenbetrieb ausgezeichnet ist.

Beim Braten mit Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Bratergebnis verschlechtert sich.

Offenes Braten

Für das Offene Braten wird ein Bratgeschirr ohne Deckel verwendet.

Beim Braten mit Ober-/Unterhitze  wenden Sie den Braten nach ca. der Hälfte bzw. zwei Drittel der Bratdauer.

Braten in der Universalpfanne

Die Universalpfanne erhalten Sie als Zubehör im Fachhandel (siehe Kapitel: Zubehör).

Während des Bratens in der Universalpfanne entsteht ein Bratensatz. Diesen Bratensatz können Sie als Grundlage für eine schmackhafte Soße verwenden.

Beim Braten in der Universalpfanne können Sie auch Beilagen (z.B. Gemüse) mitgaren.

Bei kleineren Braten können Sie anstelle der Universalpfanne ein kleineres Bratgeschirr verwenden. Stellen Sie dieses direkt auf den Rost.

Braten in der Universalpfanne mit Rost

Legen Sie den Rost in die Universalpfanne und schieben Sie diese gemeinsam in dieselbe Einschubhöhe ein.

Geschlossenes Braten

Für das Geschlossene Braten wird ein Bratgeschirr mit Deckel verwendet. Geschlossenes Braten ist besonders geeignet für Schmorgerichte.

Brattabelle

Die Bratdauer und Temperatur ist abhängig von der Größe, Höhe, Art und Qualität des Bratens.

Generell gilt: Je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Bratdauer.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und beziehen sich auf das Offene Braten. Die Werte können je nach Art und Menge des Bratens und je nach Bratgeschirr variieren.

Beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßige Bräunung.

Lassen Sie nach dem Ende der Bratdauer den Braten zur Ruhezeit ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum. In der angegebenen Bratdauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Bratgut	Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in C°	Bratdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in C°
Schwein					
Filet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Braten mit Schwarte (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Braten mager (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Kassler	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210
Hackbraten (aus 500 g Fleisch)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Rind					
Filet, medium (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Rostbeef, medium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Schmorbraten (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Kalb					
Kalbsbraten/-brust (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Haxe	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Geflügel (ungefüllt)					
Hähnchen, ganz (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Ente, ganz (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Gans, ganz (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200
Fisch, ganz					
■ 300 g	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
■ 700 g	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Schmorbraten geschlossen braten

** bei hohem Gargut Einschubhöhe 1 verwenden

Tipps und Tricks

Kruste zu dick und/oder Braten zu trocken	Einschubhöhe prüfen. Temperatur reduzieren oder Bratdauer verkürzen.
Kruste zu dünn	Temperatur erhöhen oder nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Das Fleisch ist innen nicht gar	Nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum nehmen. Bratdauer verlängern. Mit Hilfe eines Fleischthermometers die Kerntemperatur des Bratens prüfen.
Wasserdampf im Garraum schlägt sich an der Gerätetür nieder	Im Laufe des Gerätebetriebs trocknet der Wasserdampf ab. Bei sehr viel Wasserdampf können Sie kurz und vorsichtig die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf schneller abzieht.

Grillen

Achtung!

Möbelschäden durch Grillen bei geöffneter Gerätetür. Die angrenzenden Möbel werden durch die große Hitze beschädigt. Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen.

Verwenden Sie zum Grillen immer den Rost und die Universalpfanne. Die Universalpfanne erhalten Sie als Zubehör im Fachhandel (siehe Kapitel: Zubehör). Legen Sie den Rost in die Universalpfanne und schieben Sie beides in die Einschubhöhe ein, die in der Grilltabelle angegeben wird. Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.

Achten Sie darauf, dass Sie beim Grillen mehrerer Fleischstücke die gleiche Fleischsorte mit ähnlicher Dicke und Gewicht verwenden.

Rundum-Grillen

Rundum-Grillen  ist besonders geeignet für Geflügel oder Fleisch (z.B. Schweinebraten mit Schwarte), das rundum knusprig gegrillt werden soll.

Wenden Sie großes Grillgut nach ca. der Hälfte bis zwei Drittel der Grillzeit.

Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln und Keulen ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

Beim Rundum-Grillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Garraumverschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Garraum nach jedem Benutzen, damit der Schmutz nicht einbrennt.

Tabelle Rundum-Grillen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für die emaillierte Universalpfanne mit Rost. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

Beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen einstellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Lassen Sie nach dem Ende das Grillgut zur Ruhezeit ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen. In der angegebenen Grilledauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in C°	Grilledauer in Minuten
Schwein			
Schweinebraten mit Schwarte	2	170 - 190	140 - 160
Schweinehaxen	2	180 - 200	120 - 150
Roastbeef, medium	2	220 - 240	40 - 50
Lammkeule ohne Knochen, medium	2	170 - 190	120 - 150
Geflügel (ungefüllt)			
Hähnchenhälfte, 1 - 2 Stück	2	210 - 230	40 - 50
Hähnchen, ganz, 1 - 2 Stück	2	200 - 220	60 - 80
Ente, ganz, 2 - 3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Gans, ganz, 3 - 4 kg	1	150 - 170	130 - 160

Flächengrillen

Verwenden Sie für flaches Grillgut den Großflächengrill [☐]. Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes.

Streichen Sie das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte bis zwei Drittel der Grlldauer.

Flächengrill-Tabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren. Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen und für Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Grillgut	Einschub- höhe	Temperatur in C°	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Schwein				
Filetsteaks, medium (3 cm dick)	4	270	12 - 15	
Steak, durch (2 cm dick)	4	270	15 - 20	
Rind				
Filetsteaks (3 - 4 cm dick)	4	270	15 - 20	Je nach gewünschtem Gar- grad können Grillzeiten ver- kürzt oder verlängert werden
Tournedos	4	270	12 - 15	
Lamm				
Filets	4	270	8 - 12	Je nach gewünschtem Gar- grad können Grillzeiten ver- kürzt oder verlängert werden
Koteletts	4	270	10 - 15	
Würste	4	250	10 - 14	Leicht einschneiden
Geflügel				
Hähnchenkeulen	3	250	25 - 30	Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung beim Grillen verhindert wer- den
Hähnchenkleinteile	3	250	25 - 30	
Fisch				
Steaks	4	220	15 - 20	Teile sollten gleich dick sein
Koteletts	4	220	15 - 20	
Ganze Fische	3	220	20 - 25	
Gemüse	4	270	15 - 20	
Toast mit Belag	3	220	10 - 15	Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags

Auftauen

In diesem Kapitel lesen Sie, wie Sie mit Heißluft  oder mit der Auftaustufe  auftauen.

Auftauen mit Heißluft

Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- und Tiefkühlprodukten die Betriebsart Heißluft .

Beachten Sie hierbei folgende Punkte:

- Aufgetaute Gefrier- und Tiefkühlprodukte (vor allem Fleisch) benötigen kürzere Garzeiten als frische Produkte
- Die Garzeit von gefrorenem Fleisch verlängert sich um die Auftauzeit
- Tauen Sie gefrorenes Geflügel vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können
- Garen Sie gefrorenen Fisch mit den gleichen Temperaturen wie frischen Fisch
- Sie können Tiefkühl-Fertiggemüse in Aluschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Garraum geben
- Verwenden Sie beim Auftauen auf einer Ebene die Einschubhöhe 1 und auf zwei Ebenen die Einschubhöhen 1 + 3
- Beachten Sie bei tiefgekühlten Lebensmitteln die Angaben des Herstellers

Tiefkühlgericht	Temperatur in °C	Auftaudauer in Minuten
Rohe Tiefkühlprodukte/ Gefrorene Lebensmittel	50	30 - 90
Brot/Brötchen (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Trockene Tiefkühlblechkuchen	60	45 - 60
Feuchte Tiefkühlblechkuchen	50	50 - 70

Auftaustufe

Mit der Betriebsart Auftaustufe  können Sie besonders gut empfindliche Gebäcke (z.B. Sahnetorten) auftauen.

1. Betriebsart Auftaustufe  einschalten.
2. Tiefkühlprodukt je nach Art und Größe
25 - 45 Minuten auftauen.
3. Tiefkühlprodukt aus dem Garraum nehmen und
30 - 45 Minuten nachtauen lassen.

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

Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt auch selbst herstellen. Hierzu wird die Wärme der Backofenbeleuchtung  genutzt.

1. Zubehör und Einhängegitter entfernen.
2. 1 Liter H-Milch (3,5 % Fett) oder pasteurisierte Frischmilch auf 40 °C erwärmen
oder
1 Liter Frischmilch einmal aufkochen und auf 40 °C abkühlen lassen.
3. 300 g stichfesten Joghurt zur erwärmten Milch geben, unterrühren und gleichmäßig in Gläser oder Schalen füllen. Nicht mehr als 200 ml in ein Gefäß füllen.
4. Die befüllten Gefäße mit passendem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken.
5. Gefäße in gleichmäßigen Abständen auf den gesamten Garraumboden verteilt aufstellen.

6. Gerätetür schließen und die Backofenbeleuchtung  einschalten.
7. Nach 6 - 7 Stunden die Backofenbeleuchtung ausschalten und die Gefäße für mindestens 18 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Reinigung und Pflege



Kurzschlussgefahr! Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

Achtung!

Oberflächenschäden! Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungshilfen wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Hinweis:

Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegeprodukte können Sie über den Kundendienst beziehen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Gerät außen reinigen

Geräteteil/Oberfläche	Reinigungsmittel/-hilfe
Edelstahlflächen	Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starken Verschmutzungen Reiniger für mattierte Edelstahl verwenden.
Lackierte Flächen/Glasflächen	Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
Türscheiben	Glasreiniger oder Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Die innere Türscheibe der Gerätetür hat eine Beschichtung, die wie ein heller Belag wirken kann.

Garraum reinigen

Achtung!

Oberflächenschäden! Keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durchführen.

Hinweise:

- Das Email kann technisch bedingt Farbunterschiede aufweisen, was keinen Einfluß auf die Funktion hat.
- Die Kanten dünner Bleche können rau sein. Der Korrosionsschutz ist jedoch gewährleistet.

Geräteteil	Reinigungsmittel/-hilfe
Emailflächen	Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebraunte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel aufweichen. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger in Gelform. Dieser kann gezielt aufgetragen werden.
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Einhängegitter	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit Bürste und Spülschwamm reinigen oder im Geschirrspüler spülen.

Verschmutzungen vermeiden

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch, da sich Verschmutzungen beim nächsten Aufheizen einbrennen und sich nur schwer entfernen lassen. Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke-, und Eiweißflecken immer sofort.

Verwenden Sie nach Möglichkeit die Betriebsart Heißluft . Die Verschmutzung ist bei dieser Betriebsart geringer.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.



Verletzungsgefahr!

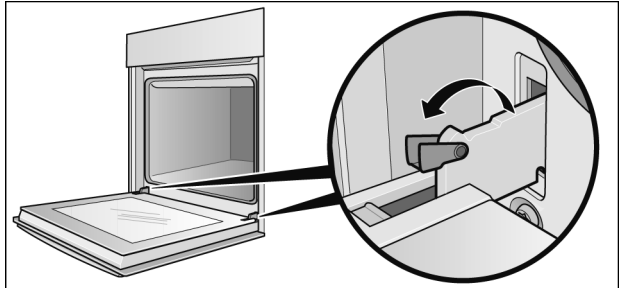
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.



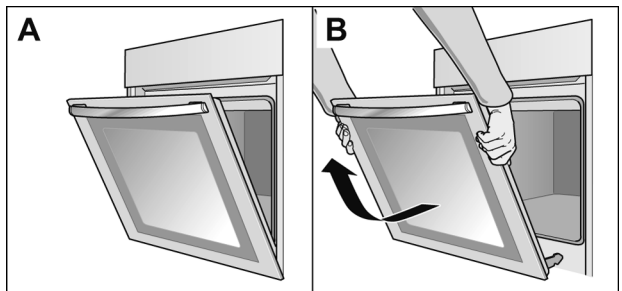
Verletzungsgefahr!

Hat sich die Gerätetür einseitig ausgehängt, greifen Sie nicht ins Scharnier. Das Scharnier kann mit großer Kraft zurückklappen. Rufen Sie den Kundendienst.

Gerätetür aushängen

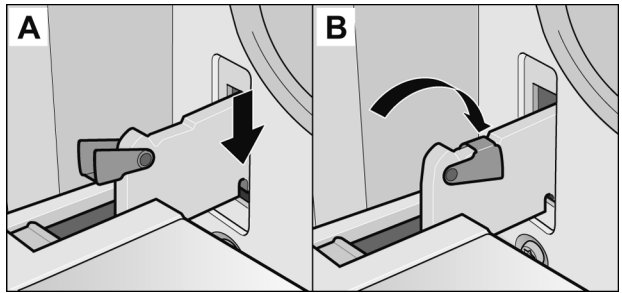


1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen.
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.



3. Gerätetür soweit schließen, bis Sie einen Widerstand spüren (Bild A).
4. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).

Gerätetür einhängen



1. Scharniere in die Halterungen links und rechts einsetzen (Bild A).
Die Kerbe an beiden Scharnieren muss einrasten.
2. Gerätetür ganz öffnen.
3. Sperrehebel links und rechts ganz zuklappen (Bild B).
Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.
4. Gerätetür schließen.

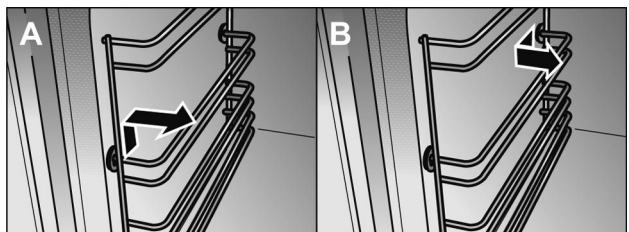
Einhängegitter reinigen



Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

Einhängegitter aushängen

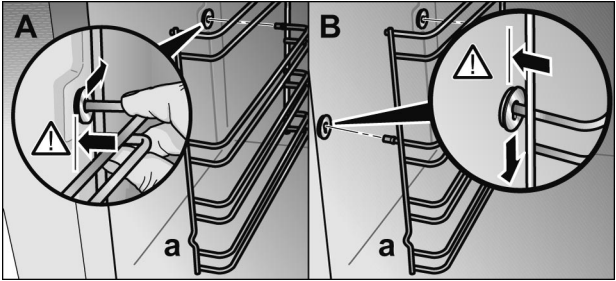


1. Einhängegitter vorne nach oben drücken und seitlich aushängen (Bild A).
2. Einhängegitter hinten nach vorne ziehen und seitlich aushängen (Bild B).

Einhängegitter reinigen

Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.

Einhängegitter einhängen



Die Eihängegitter immer mit der Ausbuchtung (a) nach unten einbauen, damit die Einschubhöhen stimmen.

- 1. Eihängegitter hinten bis zum Anschlag einstecken und nach hinten drücken (Bild A).
- 2. Eihängegitter vorne bis zum Anschlag einstecken und nach unten drücken (Bild B).

Störungen und Reparaturen

Prüfen Sie bei einer Störung die Tipps in der nachfolgenden Tabelle, bevor Sie den Kundendienst rufen.



Stromschlaggefahr! Arbeiten an der Geräteelektronik dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Elektrische Funktion ist gestört (z.B. Anzeigelampen leuchten nicht mehr)	Sicherung defekt	Sicherungen im Sicherungskasten prüfen, ggf. austauschen
Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig verteilt sich stark einseitig	Gerät nicht waagrecht eingebaut	Geräteeinbau überprüfen (siehe Montageanweisung)

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beim Braten oder Grillen entsteht Qualm	Fett am Grillheizkörper verbrennt	Weiter Grillen oder Braten, bis das Fett am Grillheizkörper verbrannt ist
	Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben	Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine niedrigere Einschubebene einschieben
Im Garraum tritt verstärkt Kondenswasser auf	Normale Erscheinung (z.B. bei Kuchen mit sehr feuchten Belag oder einem großen Braten)	Gerätetür während des Betriebs ab und zu kurz öffnen
Emaillierte Einschubteile haben mattierte, helle Flecken	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleisch- oder Obstsaft	Nicht möglich
Türscheiben sind beschlagen	Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht	Gerät auf 100 °C aufheizen und nach 5 Minuten wieder ausschalten

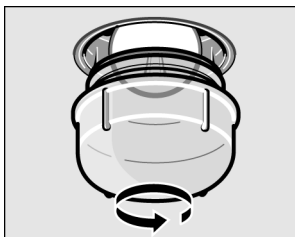
Garraumlampe wechseln

Wechseln Sie eine defekte Garraumlampe aus.
Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel:
E14, 220 - 240V, 40W, hitzebeständig bis 300°C
Verwenden Sie nur diese Lampen.



Stromschlaggefahr!
Gerät stromlos machen. Betätigen Sie den Sicherungsautomaten oder drehen Sie die Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung heraus.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.

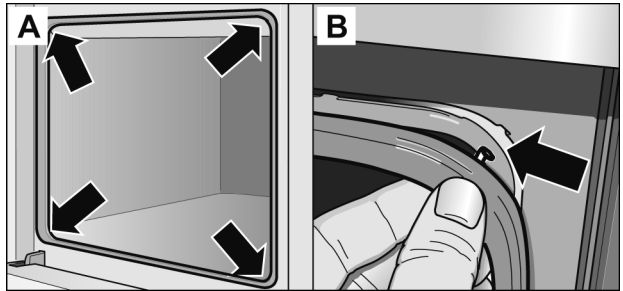


2. Glasabdeckung nach links drehen und abnehmen.
3. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.

4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Türdichtung austauschen

Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgetauscht werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst.



Die Türdichtung ist an vier Stellen eingehängt (Bild A). Zum Wechseln die Haken an allen vier Stellen aus- bzw. einhängen (Bild B).

Sitz der Dichtung vor allem in den Ecken noch einmal überprüfen.

Kundendienst

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

Die Anschriften finden Sie im Kundendienststellenverzeichnis.

Hinweis:

Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen.

E-Nummer und FD-Nummer

Bei Kundendienstfällen bitte die E-Nummer und die FD-Nummer angeben.

Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild hinter der Gerätetür links unten am seitlichen Rand.

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

Prüfgerichte

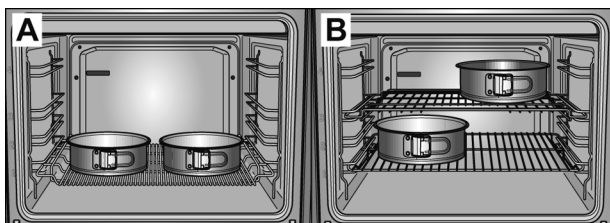
Prüfgerichte nach Norm DIN 44547 und EN 60350.
Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen.

Backen	Einschub- höhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	1		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	15 - 25
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
Small Cakes (20 Stück pro Blech)	1		170 - 180**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
Wasserbiskuit	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Hefebleckkuchen	1		190 - 200	45 - 55
	1		170 - 180	45 - 55
	1 + 3		170 - 180	50 - 60
Gedeckter Apfelkuchen*** (Formen nebeneinander, Bild A)	1		190 - 200	70 - 80
Gedeckter Apfelkuchen (Formen diagonal versetzt, Bild B)	1 + 3		180 - 190*	65 - 75

* Backofen vorheizen

** 10 Minuten vorheizen

*** Schwarzblechform verwenden



Grillen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Toast (Universalpfanne + flacher Rost)	4		275*	1 - 2
Beefsteaks, 12 Stück (Universalpfanne + flacher Rost)	4		275	20 - 25**
* 10 Minuten vorheizen				
** nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden				

Table de matières

Consignes de sécurité	32
Elimination écologique	35
Votre nouvel appareil	35
Avant la première utilisation	37
Utilisation de l'appareil	38
Cuisson de pâtisseries	39
Rôtissage	45
Grillades	48
Décongélation	50
Yaourt	52
Nettoyage et entretien	53
Incidents et dépannage	57
Plats tests	60

Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage. 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 l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

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

Risque de s'ébouillanter !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Accessoire, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson

Ne placez pas d'accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier sulfurisé. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Eau dans l'enceinte de cuisson chaude

Ne jamais verser de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

Aliments humides

Ne pas conserver des aliments humides dans l'enceinte de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

Jus de fruit

Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laisser refroidir l'enceinte de cuisson qu'en état fermé. Même si la porte du four n'est ouverte qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Lorsque 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. Veiller à ce que le joint du four soit toujours propre.

Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipient ou des accessoires sur la porte du four.

Transporter l'appareil

Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

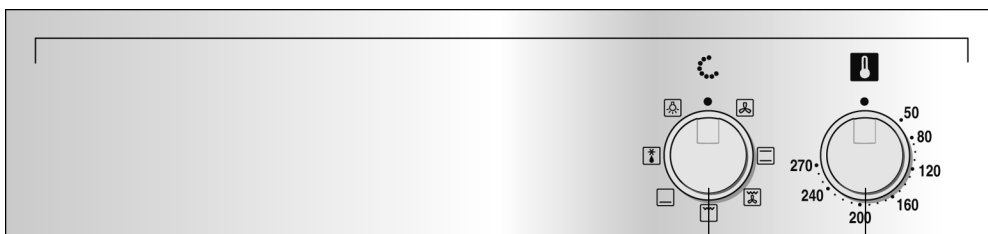
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Votre nouvel appareil

Ce chapitre contient des informations sur l'appareil, les modes de fonctionnement et les accessoires.

Bandeau de commande



Sélecteur du
mode de cuisson

Thermostat

Modes de cuisson

Mode de cuisson	Application
 Chaleur tournante	Pour cuire et rôtir sur un ou deux niveaux
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un niveau. Convient particulièrement aux gâteaux à garniture humide (par ex. gâteau au fromage blanc)
 Gril à air pulsé	Pour la volaille et les grandes pièces de viande
 Gril grande surface	Pour la viande plate ou les petites pièces (par ex. steaks, saucisses)
 Chaleur de sole	Pour les mets, pains et pâtisseries qui doivent être très dorés ou croustillants en dessous. Mettez la chaleur de sole en marche pendant un court instant à la fin de la cuisson
 Position Décongélation	Pour décongeler délicatement la viande, le pain et les gâteaux fragiles (par ex.les gâteaux à la crème)
 Éclairage du four	Pratique pour l'entretien et le nettoyage de l'enceinte de cuisson

Niveaux d'enfournement

Le compartiment de cuisson possède quatre niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 pour la cuisson et le rôtissage en mode Chaleur tournante . La pulsation de l'air sera gênée et le résultat de cuisson sera altéré.



Accessoires

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



Plaque à pâtisserie, aluminium
pour la cuisson de gâteaux sur plaque et de gâteaux secs



Grille plate
pour la cuisson en moules, en plats à rôtis et pour les grillades

Vous trouverez davantage d'accessoires en vente dans le commerce spécialisé :

Accessoires	Réf.
Plaque à pâtisserie, aluminium	CZ 1332 X0
Plaque à pâtisserie, émaillée	CZ 1342 X0
Lèchefrite, émaillée	CZ 1242 X0
Grille, plate	CZ 1442 X0
Grille, à bords recourbés avec passoire	CZ 1432 X0
Ensemble de cuisson à la vapeur	CZ 1282 X0
Accessoire supplémentaire CLOU 2 bacs	CZ 1702 X0
Accessoire supplémentaire CLOU 3 bacs	CZ 1742 X0
Accessoire supplémentaire CLOU 4 bacs	CZ 1752 X0
Dispositif de sécurité pour la porte du four	440651

La plaque à pâtisserie et la lèchefrite peuvent se déformer sous l'effet de fortes différences de températures (par ex. s'il y a des produits surgelés dans l'enceinte de cuisson chaude).

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avant de le faire fonctionner pour la première fois.

1. Retirez les accessoires et les restes des emballages de l'enceinte de cuisson.
2. Nettoyez les accessoires et l'enceinte de cuisson avec de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle (voir chapitre : Nettoyage et entretien).
3. Convection naturelle  chauffez pendant 30 minutes à 240 °C.
4. Nettoyez l'enceinte de cuisson avec de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.
5. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide et de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre vous apprendrez comment allumer et éteindre votre appareil et comment sélectionner un mode de fonctionnement et la température.

Activer et éteindre l'appareil

Activer l'appareil

1. Tourner le sélecteur de modes de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement souhaité soit réglé.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que la température souhaitée soit réglée.
Le voyant lumineux  s'allume quand l'appareil chauffe et pour chaque chauffage ultérieur.

Eteindre l'appareil

1. Ramener le sélecteur de modes de fonctionnement à la position .
2. Ramener le thermostat à la position .

Une fois l'appareil éteint, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

Cuisson de pâtisseries

Pour la cuisson avec chaleur tournante  n'utilisez pas la hauteur d'enfournement 2. La circulation de l'air s'altère et le résultat de la cuisson se détériore.

Moules

Utilisez des moules à pâtisserie foncés en métal. Les moules en tôle blanche et les moules en verre augmentent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément. Si vous souhaitez cuire vos gâteaux dans des moules en tôle blanche avec la convection naturelle , vous devez alors utiliser la hauteur d'enfournement 1.

Il faut toujours poser un moule à cake en diagonale et un moule à pâtisserie rond au milieu de la grille.

Plaques à pâtisserie

Nous vous conseillons d'utiliser uniquement des plaques originales car elles sont adaptées de façon optimale à l'enceinte de cuisson et aux modes de cuisson.

Il faut toujours enfourner les plaques à pâtisserie avec soin jusqu'à la butée. Veillez à ce que l'inclinaison de la plaque à pâtisserie soit toujours dirigée vers la porte de l'appareil.

Cuisson sur deux niveaux

Pour la cuisson sur deux niveaux, il est conseillé d'utiliser des plaques à pâtisserie et de les enfourner en même temps.

Veillez à ce que votre gâteau puisse brunir plus ou moins rapidement selon le niveau. Le gâteau placé sur le niveau supérieur brunit plus rapidement et peut être sorti du four plus tôt.

Tableau de cuisson pour les pâtes

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent les plaques à pâtisserie en aluminium ainsi que les moules à pâtisserie foncés. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Si vous préparez une de vos recettes, réglez votre four avec les valeurs établies pour la préparation qui s'y apparente le plus.

Pâte	Chaleur tournante 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Génoise					
Gâteau sur plaque avec garniture					
■ 1 niveau	1	150 - 160	30 - 40	180 - 200	180 - 190
■ 2 niveaux	1 + 3	150 - 160	35 - 45	170 - 190	—
Moule à charnière/à cake	1	150 - 160	55 - 70	10 - 20	160 - 170
Pâte brisée					
Gâteaux sur plaque à garniture sèche, par ex. crumble					
■ 1 niveau	1	160 - 170	45 - 55	1	190 - 200
■ 2 niveaux	1 + 3	160 - 170	60 - 70	—	—
Gâteaux sur plaque avec garniture juteuse, par ex. nappage	1	160 - 170	70 - 80	1	180 - 190
Moule à charnière, par ex. gâteau au fromage blanc	1	160 - 180	50 - 90	2	160 - 180
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	160 - 170*	25 - 35	2	170 - 180*
Génoise					
Bûche	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Génoise (6 œufs)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Génoise (3 œufs)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Levain					
Gâteaux sur plaque à garniture sèche, par ex. crumble					
■ 1 niveau	1	170 - 180	45 - 55	1	180 - 200
■ 2 niveaux	1 + 3	170 - 180	50 - 60	—	—
* Préchauffez le four					

Pâte	Chaleur tournante 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Couronne briochée/brioche (500 g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Moule à charnière	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Moule à kouglof	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180
* Préchauffez le four					

Gâteaux secs	Chaleur tournante 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Levain					
■ 1 niveau	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
■ 2 niveaux	1 + 3	160 - 170	20 - 30	—	—
Meringue					
■ 1 niveau	1	80	130 - 150	2	80
■ 2 niveaux	1 + 3	80	150 - 170	—	—
Pâte feuilletée/Pâte à choux					
■ 1 niveau	1	190 - 210*	20 - 30	1	200 - 220*
■ 2 niveaux	1 + 3	190 - 210*	25 - 35	—	—
Pâte, par ex. muffins					
■ 1 niveau	1	150 - 160*	25 - 35	1	170 - 180*
■ 2 niveaux	1 + 3	150 - 160*	30 - 40	—	—
Pâte brisée, par ex. petits gâteaux au beurre					
■ 1 niveau	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
■ 2 niveaux	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	—	—
* Préchauffez le four					

Pain/petits pains	Chaleur tournante 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pain blanc					
■ Poussé	1	230*	20 - 30	1	240*
■ Moule à cake	1	230*	20 - 30	2	240*
Pain bis (poussé)					
■ Précuisson	1	220*	10 - 15	1	240*
■ Prêt à cuire	1	180	20 - 30	1	200
Pain bis (dans un moule à cake)					
■ Précuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Prêt à cuire	1	180	20 - 30	2	200
Petits pains	1	220*	15 - 25	1	240*
Fougasse	1	220*	15 - 25	1	240*
* Préchauffez le four					

Tableau de cuisson pour plats et produits préparés surgelés

Veuillez respecter les points suivants :

- Recouvrez la plaque à pâtisserie de papier sulfurisé
- Ne posez pas les frites les unes sur les autres
- Retournez les produits surgelés à base de pommes de terre à la moitié du temps de cuisson
- Assaisonnez les produits surgelés à base de pommes de terre après la cuisson seulement
- Espacez suffisamment les pâtons pour la cuisson des petits pains. N'en déposez pas trop sur la plaque à pâtisserie
- Respectez les indications du fabricant

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent les plaques à pâtisserie en aluminium. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Les données indiquées dans le tableau concernent l'enfournement à four froid.

Mets	Chaleur tournante 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Mets					
Pizza, fraîche					
■ 1 niveau	1	180 - 190	20 - 30	1	210 - 230*
■ 2 niveaux	1 + 3	170 - 180	35 - 45	—	—
Tarte flambée	1	190 - 200*	15 - 25	1	210 - 230*
Quiche	1	170 - 180	45 - 55	2	200 - 220
Tarte	1	190 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Gâteau suisse (Wähe)	1	170 - 190*	45 - 60	1	190 - 210*
Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues	1	180 - 190	60 - 70	2	200 - 220
Pizza, surgelée					
■ 1 niveau	1	180 - 200	10 - 20	1	210 - 230
■ 2 niveaux	1 + 3	170 - 190	20 - 30	—	—
Produits surgelés à base de pommes de terre					
Frites					
■ 1 niveau	1	190 - 210	15 - 25	1	200 - 220
■ 2 niveaux	1 + 3	170 - 190	25 - 35	—	—
Pommes croquettes/Rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	190 - 210
Pain et pâtisserie					
Petits pains, précuits, surgelés	1	180 - 200	5 - 15	2	190 - 210
Petits pains à réchauffer, surgelés	1	180 - 200	10 - 20	2	180 - 200
Petits pains à réchauffer, précuits	1	180 - 200	5 - 15	2	190 - 210
Strudel, surgelé	1	180 - 200	35 - 45	1	200 - 220

Trucs et astuces

Le gâteau est trop clair	Vérifiez la hauteur d'enfournement et le plat à pâtisserie recommandé. Posez le moule à pâtisserie sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie. Augmentez le temps de cuisson ou la température.
Le gâteau est trop foncé	Vérifiez la hauteur d'enfournement. Réduisez le temps de cuisson ou la température.
Le gâteau n'est pas doré uniformément dans le moule à pâtisserie	Vérifiez la hauteur d'enfournement et la température. Ne posez pas le moule à pâtisserie directement devant les sorties d'air de la paroi de l'enceinte de cuisson. Vérifiez si le moule à pâtisserie est bien positionné sur la grille.
Le gâteau n'est pas doré uniformément sur la plaque à pâtisserie	Vérifiez la hauteur d'enfournement et la température. Pour la cuisson des gâteaux secs, il faut utiliser des pâtons de taille et d'épaisseur identiques.
Le gâteau est trop sec	Réduisez le temps de cuisson et augmentez légèrement la température.
Le gâteau est trop humide à l'intérieur	Réduisez la température. Nota : Les temps de cuisson ne se réduisent pas si les températures sont augmentées (extérieur cuit, intérieur cru). Augmentez le temps de cuisson et laissez lever la pâte. Mettez moins de liquide dans la pâte.
Le gâteau s'affaisse une fois sorti du four	Mettez moins de liquide dans la pâte. Augmentez le temps de cuisson ou réduisez la température.
Le temps de cuisson indiqué est incorrect	Pour les gâteaux secs, vérifiez la quantité sur la plaque à pâtisserie. Les gâteaux secs ne doivent pas se toucher.
Le plat surgelé n'est pas doré uniformément après la cuisson	Les plats surgelés conservent une dorure irrégulière après la cuisson.
Le plat surgelé n'a pas bruni, n'est pas croustillant ou les temps de cuisson indiqués sont incorrects	Retirez le givre sur les plats surgelés avant la cuisson. N'utilisez pas de plats surgelés trop givrés.

Rôtissage



Risque de blessures en cas d'utilisation de plats à rôtis non réfractaires. Utilisez uniquement des plats à rôtis spécialement conçus pour la cuisson au four.

Pour le rôtissage avec chaleur tournante , n'utilisez pas la hauteur d'enfournement 2. La circulation de l'air s'altère et le résultat de la cuisson se détériore.

Rôtissage ouvert

Pour le rôtissage ouvert, on utilise un plat à rôtir sans couvercle.

Pour le rôtissage avec convection naturelle , retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers de la cuisson.

Rôtissage dans la lèchefrite

Vous trouverez la lèchefrite en tant qu'accessoire en vente dans le commerce spécialisé (voir chapitre : Accessoires).

Du jus de cuisson se forme dans la lèchefrite au cours du rôtissage. Ce jus de cuisson peut être utilisé pour réaliser de délicieuses sauces.

Vous pouvez également cuire des accompagnements (par ex. légumes) dans la lèchefrite lors du rôtissage.

Pour les petits rôtis, vous pouvez aussi utiliser un plus petit plat à rôtir au lieu de la lèchefrite. Posez-le directement sur la grille.

Rôtissage dans la lèchefrite avec la grille

Posez la grille dans la lèchefrite, puis enfournez-les ensemble à la même hauteur d'enfournement.

Rôtissage fermé

Pour le rôtissage fermé, on utilise un plat à rôtir avec couvercle. Le rôtissage fermé convient particulièrement aux plats cuits à l'étouffée.

Tableau de rôtissage

Le temps de cuisson et la température dépendent de la taille, de la hauteur, de la nature et de la qualité du rôti.

On applique généralement les principes suivants : Plus la pièce à rôtir est grande, plus la température est faible et plus le temps de cuisson est long.

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent le rôtissage ouvert. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de la pièce à rôtir et en fonction du plat à rôti.

Pour le premier essai, utilisez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Après la fin du rôtissage, laissez le rôti reposer environ 10 minutes dans l'enceinte de cuisson éteinte et fermée. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

Les données contenues dans le tableau concernent un enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à rôtir	Chaleur tournante 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfouement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfouement	Température en °C
Porc					
Filet, à point (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Rôti avec la couenne (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Rôti, entrelardé sans couenne, par ex. le cou (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Rôti maigre (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Filet de porc fumé	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210
Rôti de viande hachée (500 g de viande)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210

* Rôti à l'étouffée, rôtissage fermé

** Utilisez la hauteur d'enfournement 1 pour la cuisson d'un plat haut

Pièce à rôtir	Chaleur tournante 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfouement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfouement	Température en °C
Bœuf					
Filet, moyen (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Rosbif, à point (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Rôti à l'étouffée (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Veau					
Rôti/poitrine de veau (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Jarret	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Volaille (non farcie)					
Poulet, entier (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Canard, entier (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Oie, entière (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200
Poisson entier					
■ 300 g	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
■ 700 g	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Rôti à l'étouffée, rôtissage fermé

** Utilisez la hauteur d'enfouement 1 pour la cuisson d'un plat haut

Trucs et astuces

Croûte trop épaisse et/ou rôti trop sec	Vérifiez la hauteur d'enfouement. Baissez la température ou réduisez le temps de cuisson.
Croûte trop fine	Augmentez la température ou mettez le gril en marche un court instant après écoulement du temps de cuisson.
La viande n'est pas cuite à l'intérieur	Retirez les accessoires inutiles de l'enceinte de cuisson. Augmentez le temps de cuisson. Vérifiez la température centrale à l'aide du thermomètre à viande.
La vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil à l'intérieur de l'enceinte de cuisson	La vapeur d'eau sèche pendant le fonctionnement de l'appareil. S'il y a beaucoup de vapeur d'eau, vous pouvez ouvrir la porte prudemment un court instant afin de laisser la vapeur d'eau s'échapper plus rapidement.

Grillades

Attention !

Meubles détériorés par les grillades lorsque la porte de l'appareil est ouverte. La chaleur élevée abîme les meubles adjacents. La porte de l'appareil doit toujours rester fermée pendant les grillades.

Il faut toujours utiliser la grille avec la lèchefrite lors des grillades. Vous trouverez la lèchefrite en tant qu'accessoire en vente dans le commerce spécialisé (voir chapitre : Accessoires). Posez la grille dans la lèchefrite, puis enfournez-les ensemble à la hauteur d'enfournement indiquée dans le tableau des grillades. Posez toujours la pièce à griller au milieu de la grille.

Si vous grillez plusieurs pièces de viande, veillez à ce que les pièces soient de poids et d'épaisseur identiques.

Gril à air pulsé

Gril à air pulsé  convient particulièrement à la volaille ou aux viandes (par ex. rôti de porc avec la couenne) qui doivent être croustillantes.

Tournez les grandes pièces de viande à griller à la moitié ou aux deux-tiers du temps de cuisson.

Percez la peau du canard et de l'oie sous les ailes et les cuisses pour que la graisse puisse s'écouler.

Lors de la cuisson à air pulsé sur la grille, l'enceinte de cuisson peut être plus ou moins encrassée selon la nature de la viande. Vous devez donc nettoyer l'enceinte de cuisson après chaque fonctionnement afin d'éviter que les résidus ne cuisent et n'imprègnent la paroi.

Tableau gril à air pulsé

Les données contenues dans ce tableau sont fournies à titre indicatif et concernent l'ensemble lèchefrite émaillée - grille. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité.

Pour le premier essai, réglez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Après la fin de la cuisson, laissez la viande reposer environ 10 minutes dans le four éteint et fermé. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

Les valeurs indiquées concernent un enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Porc			
Rôti de porc avec la couenne	2	170 - 190	140 - 160
Jarrets de porc	2	180 - 200	120 - 150
Rosbif, à point	2	220 - 240	40 - 50
Gigot d'agneau désossé, à point	2	170 - 190	120 - 150
Volaille (non farcie)			
Demi-poulet, 1 - 2 pièces	2	210 - 230	40 - 50
Poulet, entier, 1 - 2 pièces	2	200 - 220	60 - 80
Canard, entier, 2 - 3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Oie, entière, 3 - 4 kg	1	150 - 170	130 - 160

Gril à incandescence

Utilisez le gril grande surface pour les pièces à griller plates ☐. Posez toujours la pièce à griller au milieu de la grille.

Enduisez la viande d'une fine couche d'huile.

Tournez la pièce à griller à la moitié ou aux deux-tiers du temps de cuisson.

Tableau gril à incandescence

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction du type de viande et de la quantité. Elles concernent l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Hauteur d'enfouement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Remarques	
Porc					
Steaks, à point (3 cm d'épaisseur)	4	270	12 - 15	En fonction du type de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson	
Steak, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	4	270	15 - 20		
Bœuf					
Steaks (3 - 4 cm d'épaisseur)	4	270	15 - 20		
Tournedos	4	270	12 - 15		
Agneau					
Filets	4	270	8 - 12	En fonction du type de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson	
Côtelettes	4	270	10 - 15		
Saucisses	4	250	10 - 14	Entaillez légèrement	
Volaille					
Cuisses de poulet	3	250	25 - 30	Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de bulles pendant la cuisson	
Petites pièces de poulet	3	250	25 - 30		
Poisson					
Steaks	4	220	15 - 20	Les pièces doivent être de même épaisseur	
Côtelettes	4	220	15 - 20		
Poissons entiers	3	220	20 - 25		
Légumes	4	270	15 - 20		
Toast avec garniture	3	220	10 - 15	La hauteur d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture	

Décongélation

Ce chapitre vous indique comment décongeler avec de l'air pulsé  ou avec la position décongélation .

Décongélation avec air pulsé

Pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés, utilisez le mode de fonctionnement air pulsé .

Veuillez pour ce faire les points suivants :

- Les produits congelés et surgelés décongelés (en particulier la viande) requièrent un temps de cuisson plus court que les produits frais
- Le temps de chauffage vient s'ajouter au temps de cuisson de la viande surgelée
- Décongelez la volaille surgelée avant la cuisson afin de pouvoir retirer les abats
- Faites cuire le poisson surgelé aux mêmes températures que le poisson frais
- Vous pouvez placer des légumes prêts à l'emploi surgelés dans des barquettes en aluminium en grandes quantités simultanément dans la chambre de cuisson
- En cas de décongélation sur un niveau, utilisez le niveau d'enfournement 1 et deux niveaux les hauteurs d'enfournement 1 + 3
- Veuillez noter les indications du fabricant en cas d'aliments surgelés

Plat surgelé	Température, °C	Durée de décongélation en minutes
Produits surgelés crus / aliments surgelés	50	30 - 90
Pain/petits pains (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Gâteaux feuilletés surgelés secs	60	45 - 60
Gâteaux feuilletés surgelés humides	50	50 - 70

Position décongélation

Le mode de fonctionnement Position décongélation  vous permet de décongeler particulièrement bien les pâtisseries délicates (par ex. les tartes à la crème).

1. Activer le mode de fonctionnement Position décongélation .
2. Décongeler le produit surgelé selon le type et la tailles 25 à 45 minutes.
3. Retirer le produit surgelé de la chambre de cuisson et laisser décongeler 30 à 45 minutes.

Dans le cas de petites quantités (petits morceaux), la durée de décongélation est ramenée à 15 - 20 minutes et la durée de décongélation ultérieure à 10 - 15 minutes.

Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez confectionner vos yaourts en utilisant la chaleur de l'éclairage du four .

1. Enlever les accessoires et les grilles supports.
2. Chauffer 1 l de lait UHT (3,5 % de m.g.) ou du lait frais pasteurisé, à 40 °C
ou
porter 1 l de lait frais à ébullition et le laisser refroidir à 40 °C.
3. Délayer 300 g de yaourt ferme dans le lait et verser le mélange uniformément dans des pots ou des coupelles. Ne pas mettre plus de 200 ml dans un récipient.
4. Couvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou avec du film alimentaire.
5. Placer les récipients sur le fond du compartiment de cuisson en les disposant à des distances égales.

6. Fermer la porte de l'appareil et allumer l'éclairage du four .
7. Eteindre l'éclairage du four au bout de 6-7 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 18 heures.

Nettoyage et entretien



Risque de court-circuit ! N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

Attention !

Dommages de la surface ! N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants. N'utilisez pas de moyens de nettoyage récurants tels que de la paille de fer ou des éponges à dos récurant.

Remarque :

Des produits d'entretien et de nettoyage particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications du fabricant respectif.

Nettoyer l'extérieur de l'appareil

Elément de l'appareil/surface	Produit/moyen de nettoyage
Surfaces en inox	Appliquer du produit à vaisselle avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, utiliser un nettoyeur pour inox mat.
Surfaces laquées/en verre	Appliquer du produit à vaisselle avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.
Vitres du four	Appliquer du nettoyeur pour vitres ou du produit à vaisselle avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. La vitre intérieure de la porte de l'appareil est dotée d'un revêtement qui peut ressembler à une couche claire.

Nettoyage du compartiment de cuisson

Attention !

Dommages de la surface ! Ne pas effectuer un nettoyage à chaud avec des produits de nettoyage pour four prévus à cet effet.

Remarques :

- Pour des raisons techniques l'émail peut présenter des différences de teinte, ce qui n'a aucune influence sur le fonctionnement.
- Les bords de plaques minces peuvent présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est cependant garantie.

Élément de l'appareil	Produit/moyen de nettoyage
Surfaces émaillées (surface lisse)	Appliquer du produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollir les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche. En cas d'encrassement important, nous recommandons du produit de nettoyage pour four en gel. Il peut être appliqué de façon précise.
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Grilles supports d'accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Accessoire	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse et une éponge à vaisselle ou laver au lave-vaisselle.

Eviter des encrassements

Nettoyer le compartiment de cuisson après chaque utilisation, car les salissures s'incrusteront à la prochaine chauffe et pourront difficilement être éliminées. Eliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf.

Utilisez dans la mesure du possible le mode de fonctionnement Chaleur tournante .
Les encrassements sont moindres lors de ce mode de fonctionnement.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil



Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Risque de blessures !

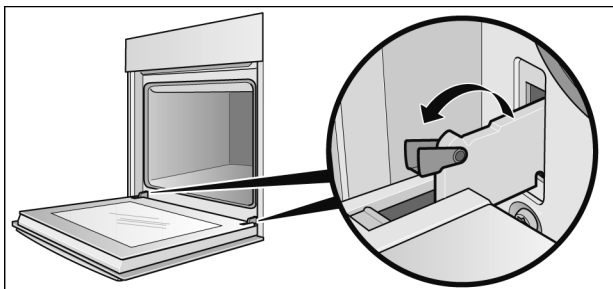
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.



Risque de blessures !

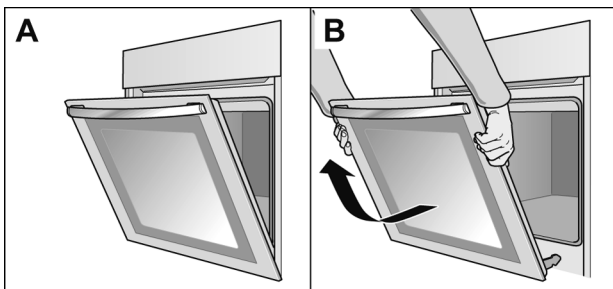
Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

Décrocher la porte de l'appareil



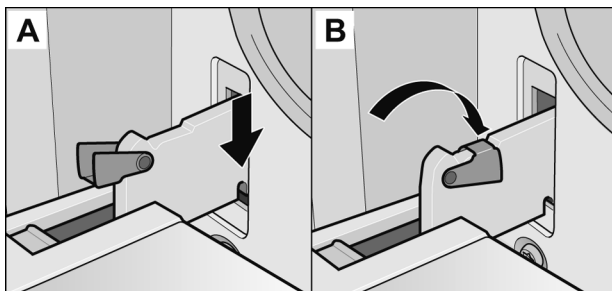
1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite.

Les charnières sont verrouillées ne pourront pas se fermer.



Accrocher la porte de l'appareil

3. Fermer la porte, jusqu'à ce qu'une résistance soit perceptible (fig. A).
4. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite, refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



1. Introduire les charnières dans les fixations à gauche et à droite (fig. A).
L'encoche dans les deux charnières doit s'enclencher.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
3. Fermer complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. B).
La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.
4. Fermer la porte de l'appareil.

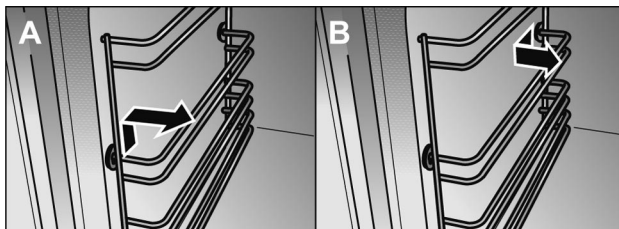
Nettoyer les grilles d'accrochage



Pour mieux pouvoir les nettoyer, vous pouvez décrocher les grilles d'accrochage.

Risque de brûlures dû aux éléments chauds dans la chambre de cuisson. Attendez que la chambre de cuisson ait refroidi.

Décrocher les grilles d'accrochage

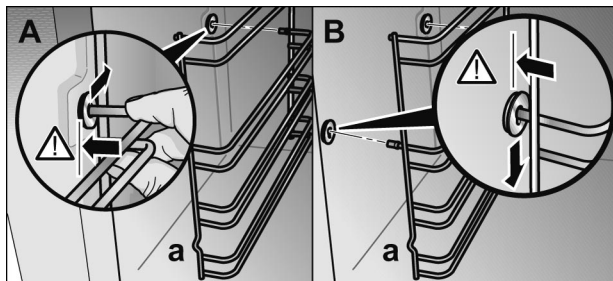


1. Appuyer sur les grilles d'accrochage vers l'avant et vers le haut et les décrocher de façon latérale (Image A).
2. Tirer les grilles d'accrochage d'arrière en avant et les décrocher de façon latérale (Image B).

Nettoyer les grilles d'accrochage

Accrocher les grilles d'accrochage

Nettoyer les grilles d'accrochage avec un produit de rinçage et une éponge ou une brosse.



Toujours encastrer les grilles d'accrochage avec l'indentation (a) vers le bas afin de d'accorder les niveaux d'enfournement.

1. Emboîter les grilles d'accrochage au fond jusqu'à venir en butée et appuyer vers l'arrière (Image A).
2. Emboîter les grilles d'accrochage à l'avant jusqu'à venir en butée et appuyer vers le bas (Image B).

Incidents et dépannage

En cas d'incident, reportez-vous aux conseils donnés dans le tableau suivant avant d'appeler le service après-vente.



Risque d'électrocution ! Seul un spécialiste est autorisé à effectuer des travaux de réparation sur la commande électronique de l'appareil.

Panne	Cause possible	Remède
La commande électrique ne fonctionne pas correctement (par ex. les voyants de l'affichage ne s'allument plus)	Fusible défectueux	Contrôlez les fusibles dans le tableau de fusibles, et le cas échéant, remplacez le fusible défectueux
Les liquides ou pâtes fluides se répartissent essentiellement sur un côté	L'appareil encastré n'est pas posé à l'horizontal	Vérifiez l'encastrement de l'appareil (cf. notice de montage)
Une fumée épaisse apparaît lors de la cuisson ou des grillades	De la graisse brûle sur le serpentín supérieur	Continuez les grillades ou la cuisson jusqu'à ce que la graisse ait brûlé
	Grille ou lèchefrite mal enfournée	Déposez la grille dans la lèchefrite, puis enfournez-les à un niveau inférieur
Une condensation élevée se forme dans l'enceinte de cuisson	Phénomène normal (par ex. pour les gâteaux à garniture très humide ou pour les gros rôtis)	Pendant le fonctionnement, ouvrez la porte de l'appareil de temps en temps
Le matériel d'enfournement émaillé présente des taches mates, claires	Phénomène normal dû au jus de la viande ou des fruits qui s'égoutte	Impossible
Les vitres de la porte sont embuées	Phénomène normal dû aux différences de température	Préchauffez l'appareil à 100 °C, puis éteignez-le après 5 minutes

Changez la lampe de l'enceinte de cuisson

Remplacez une lampe défectueuse de l'enceinte de cuisson. Des ampoules de rechange sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14, 220 - 240V, 40W, résistant à la chaleur jusqu'à 300 °C

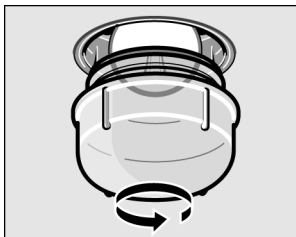
N'utilisez que ces lampes.



Risque d'électrocution !

Coupez l'alimentation de l'appareil. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible du tableau de fusibles de votre domicile.

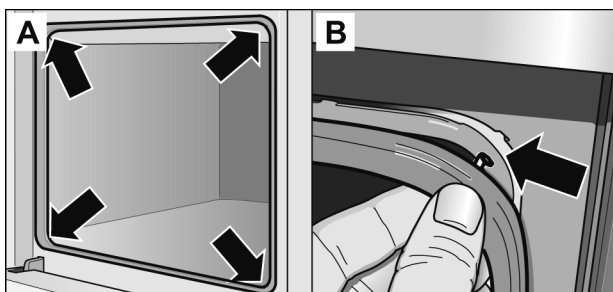
1. Etalez un torchon dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.



2. Tournez le couvercle en verre vers la gauche, puis retirez-le.
3. Remplacez l'ampoule par un modèle identique.
4. Revissez le couvercle en verre.
5. Enlevez le torchon, puis armez le fusible.

Remplacer le joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, il faut le remplacer. Des joints de remplacement pour votre appareil sont en vente au service après-vente.



Le joint de porte dispose de quatre points d'accrochage (fig. A). Pour le remplacer, il faut retirer, puis remettre les crochets aux quatre emplacements (fig. B).

Vérifiez encore une fois si le joint est placé correctement dans les coins.

Service après-vente

Le service après-vente se tient à votre disposition pour tous les incidents que vous ne pouvez pas résoudre vous-même.

Vous trouverez les adresses dans le répertoire des bureaux de service après-vente.

Remarque :

Si vous appelez le service après-vente pour une erreur de manipulation, les frais seront à votre charge.

Numéro E et numéro FD

Pour tous les cas requérant le service après-vente, veuillez indiquer le numéro E ainsi que le numéro FD.

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique de l'appareil placée derrière la porte de l'appareil, en bas du rebord latéral.

N° E	FD
------	----

Plats tests

Plats tests selon les normes DIN 44547 et EN 60350. Respectez les consignes de préchauffage indiquées dans les tableaux.

Cuisson de pâtisseries	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	1		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	15 - 25
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
Petits gâteaux (20 par plaque)	1		170 - 180**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
Biscuit à l'eau	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35

* Préchauffez le four

** Préchauffez 10 minutes

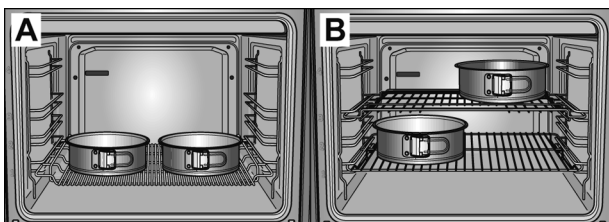
*** Utilisez un moule en tôle noire

Cuisson de pâtisseries	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Gâteau au levain sur plaque	1		190 - 200	45 - 55
	1		170 - 180	45 - 55
	1 + 3		170 - 180	50 - 60
Gâteau aux pommes couvert*** (moules placés l'un à côté de l'autre, fig. A)	1		190 - 200	70 - 80
Gâteau aux pommes couvert (moules en diagonale, fig. B)	1 + 3		180 - 190*	65 - 75

* Préchauffez le four

** Préchauffez 10 minutes

*** Utilisez un moule en tôle noire



Grillades	Hauteur d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Toast (lèchefrite + grille plate)	4		275*	1 - 2
Bifteck 12 morceaux (lèchefrite + grille plate)	4		275	20 - 25**

* Préchauffez pendant 10 minutes

** Retournez après $\frac{2}{3}$ de temps

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	63
Milieuvriendelijk afvoeren	66
Uw nieuwe apparaat	66
Voor het eerste gebruik	68
Apparaat bedienen	69
Bakken	69
Braden	75
Grillen	78
Ontdooien	81
Yoghurt	82
Reiniging en onderhoud	83
Storingen en reparaties	87
Testgerechten	90

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete ovenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete binnenvlakken en verwarmingselementen van de oven aanraken. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Kans op verbrandingen!

Nooit water in de hete ovenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

Verbrandingsgevaar!

Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de ovenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Hete toebehoren en vormen

Verbrandingsgevaar!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannelappen uit de ovenruimte nemen.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

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

Wanneer het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van oven

Geen toebehoren op de bodem van de oven leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de oven leggen. Geen vorm op de bodem van de oven plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de hete oven

Nooit water in de hete ovenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

Vochtige levensmiddelen

Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten ovenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.

Vruchtensap

De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

Afkoelen met open ovendeur

De ovenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de ovendeur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde ovendichting

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

Ovendeur als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen

Niet op de open ovendeur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.

Apparaat transporteren

Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over het apparaat, de functies en de toebehoren.

Bedieningspaneel



Functiekeuzeknop Temperatuurkeuzeknop

Functies

Functie	Toepassing
☒ Hete lucht	voor het bakken en braden op één of twee niveaus
☐ Boven- en onderwarmte	voor het bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met een vochtige bedekking (bijv. kwarktaart)

Functie	Toepassing
 Randon-grillen	voor gevogelte en grotere stukken vlees
 Groot grill-oppervlak	voor platte, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, worstjes)
 Onderwarmte	voor gerechten en bakwaren die aan de onderkant sterker gebruid of krokant moeten worden. Schakel de onderwarmte aan het einde van de baktijd slechts kort in
 Ontdooi-stand	voor het gezond ontdooien van stukken vlees, brood en kwetsbaar gebak (bijv. slagroomtaart)
 Ovenverlichting	als hulp bij het onderhoud en schoonmaken van de binnenruimte

Inschuiфhoogtes

De binnenruimte heeft vier inschuiфhoogtes. De inschuiфhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

Bij het bakken en braden met hete lucht  inschuiфhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter bak- en braadresultaat.



Toebehoren

Bij de levering van uw apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:



bakplaat, aluminium
voor het bakken van
plaatgebak en klein
gebak



rooster, plat
voor het bakken in
vormen, het braden in
braadservies en het
grillen

Meer toebehoren kunt u kopen in speciaalzaken:

Toebehoren	Bestelnr.
Bakplaat, aluminium	CZ 1332 X0
Bakplaat, geëmailleerd	CZ 1342 X0
Braadslede, geëmailleerd	CZ 1242 X0
Rooster, vlak	CZ 1442 X0
Rooster, gebogen met schepgat	CZ 1432 X0
Systeem-stoomapparaat	CZ 1282 X0
Afzonderlijk te bestellen 2-voudige CLOU uitschuifrails	CZ 1702 X0
Afzonderlijk te bestellen 3-voudige CLOU uitschuifrails	CZ 1742 X0
Afzonderlijk te bestellen 4-voudige CLOU uitschuifrails	CZ 1752 X0
Veiligheidsinrichting voor ovendeur	440651

Bakplaat en braadslede kunnen door grote temperatuurverschillen (bijv. bij diepvriesgerechten in de hete binnenruimte) iets kromtrekken.

Voor het eerste gebruik

Maak het apparaat voor het eerste gebruik schoon

1. Toebehoren en verpakkingsresten uit de binnenruimte verwijderen.
2. Toebehoren en binnenruimte schoonmaken met warm zeepsop (zie het hoofdstuk: Reiniging en onderhoud).
3. Boven- en onderwarmte  met 240 °C 30 minuten lang verwarmen.
4. De afgekoelde binnenruimte met warm zeepsop afnemen.
5. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek en zeepsop.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u hoe u het apparaat in- en uitschakelt en een functie en de temperatuur kiest.

Apparaat in- en uitschakelen

Apparaat inschakelen

1. Aan de functiekeuzeknop draaien tot de gewenste functie ingesteld is.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot de gewenste temperatuur ingesteld is.

Het indicatielampje  is verlicht terwijl het apparaat opwarmt en altijd bij het nawarmen.

Apparaat uitschakelen

1. Functieknop weer naar de stand o draaien.
2. Temperatuurkeuzeknop weer naar de stand ● draaien.

Na het uitschakelen kan de koelventilator nalopen.

Bakken

Bij het bakken met hete lucht  inschuifhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter bak- en braadresultaat.

Bakvormen

Gebruik donkere bakvormen van metaal. Blikken en glazen vormen verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wilt u met blikken vormen en boven- en onderwarmte  bakken, gebruik dan inschuifhoogte 1.

Plaats een rechthoekige vorm altijd diagonaal en een ronde bakvorm altijd in het midden van het rooster.

Bakplaten

Wij raden u aan alleen originele platen te gebruiken, omdat deze optimaal op de binnenruimte en de functies zijn afgestemd.

Schuif de bakplaten altijd voorzichtig in tot de aanslag. Let erop dat de schuine kant van de bakplaat altijd naar de apparaatdeur wijst.

Bakken op twee niveaus

Gebruik bij het bakken op twee niveaus bij voorkeur bakplaten en schuif deze tegelijkertijd in.

Let erop dat uw gebak op de verschillende niveaus niet even snel bruin wordt. Het gebak op het onderste niveau wordt het snelst bruin en kan vroeger uit de oven worden genomen.

Baktabel voor basisdeeg

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor bakplaten van aluminium en donkere bakvormen. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van de soort en hoeveelheid deeg en de bakvorm.

Wij raden u aan om de eerste keer de laagste van de opgegeven temperaturen in te stellen. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Wanneer u gerechten bakt volgens eigen recept, houd dan de waarden van gelijksoortig gebak in de tabel aan.

Basisdeeg	Hete lucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschuif-hoogte	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten	Inschuif-hoogte	Temperatuur in °C
Roerdeeg					
Plaatgebak met bedekking					
■ 1 niveau	1	150 - 160	30 - 40	180 - 200	180 - 190
■ 2 niveaus	1 + 3	150 - 160	35 - 45	170 - 190	—
Spring-/rechthoekige vorm	1	150 - 160	55 - 70	10 - 20	160 - 170
* Oven voorverwarmen					

Basisdeeg	Hete lucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C
Zandtaartdeeg					
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel					
■ 1 niveau	1	160 - 170	45 - 55	1	190 - 200
■ 2 niveaus	1 + 3	160 - 170	60 - 70	—	—
Plaatgebak met vochtige bedekking, bijv. roomglazuur	1	160 - 170	70 - 80	1	180 - 190
Springvorm, bijv. kwarktaart	1	160 - 180	50 - 90	2	160 - 180
Vorm bodem vruchtentaart	1	160 - 170*	25 - 35	2	170 - 180*
Biscuitbeslag					
Biscuitrol	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Biscuit (6 eieren)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Biscuit (3 eieren)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Gistdeeg					
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel					
■ 1 niveau	1	170 - 180	45 - 55	1	180 - 200
■ 2 niveaus	1 + 3	170 - 180	50 - 60	—	—
Plaatgebak met vochtige bedekking, bijv. roomglazuur					
Gistkrans/-vlecht (500g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Springvorm	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Tulbandvorm	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180
* Oven voorverwarmen					

Klein gebak	Hete lucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C
Gistdeeg					
■ 1 niveau	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
■ 2 niveaus	1 + 3	160 - 170	20 - 30	—	—
* Oven voorverwarmen					

Klein gebak	Hete lucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C
Baisermassa					
■ 1 niveau	1	80	130 - 150	2	80
■ 2 niveaus	1 + 3	80	150 - 170	–	–
Bladerdeeg/soezendeeg					
■ 1 niveau	1	190 - 210*	20 - 30	1	200 - 220*
■ 2 niveaus	1 + 3	190 - 210*	25 - 35	–	–
Roerdeeg, bijv. muffins					
■ 1 niveau	1	150 - 160*	25 - 35	1	170 - 180*
■ 2 niveaus	1 + 3	150 - 160*	30 - 40	–	–
Zandtaartdeeg, bijv. boterkoekjes					
■ 1 niveau	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
■ 2 niveaus	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	–	–
* Oven voorverwarmen					

Brood/broodjes	Hete lucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C
Wit brood					
■ Plaatbrood	1	230*	20 - 30	1	240*
■ Rechthoekige vorm	1	230*	20 - 30	2	240*
Gemengd brood (plaatbrood)					
■ Voorbakken	1	220*	10 - 15	1	240*
■ Afbakken	1	180	20 - 30	1	200
Gemengd brood (in rechthoekige vorm)					
■ Voorbakken	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Afbakken	1	180	20 - 30	2	200
Broodjes	1	220*	15 - 25	1	240*
Plat rond brood	1	220*	15 - 25	1	240*
Empanada					
* Oven voorverwarmen					

Baktabel voor gerechten en kant-en-klare diepvriesproducten

Let op de volgende punten:

- Bekleed de bakplaat met bakpapier
- Leg patates frites niet op elkaar
- Keer diepvries-aardappelproducten na de helft van de baktijd om
- Kruid diepvries-aardappelproducten pas na het bakken
- Zorg ervoor dat er wat ruimte tussen voorgebakken broodjes is wanneer u deze afbakt. Leg er niet te veel op de bakplaat
- Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor bakplaten van aluminium. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van de soort en hoeveelheid deeg en de bakvorm.

Wij raden u aan om de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in te stellen. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

De opgaven in de tabel gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerechten	Hete lucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C
Gerechten					
Pizza, vers					
■ 1 niveau	1	180 - 190	20 - 30	1	210 - 230*
■ 2 niveaus	1 + 3	170 - 180	35 - 45	—	—
Gemarmerde cake	1	190 - 200*	15 - 25	1	210 - 230*
Quiche	1	170 - 180	45 - 55	2	200 - 220
Taart	1	190 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Zwitserse vruchtentaart	1	170 - 190*	45 - 60	1	190 - 210*
Gegratineerde aardappels van ongekookte aardappels	1	180 - 190	60 - 70	2	200 - 220

Gerechten	Hete lucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschuiф- hoogte	Temperatuur in °C	Baktijd, minuten	Inschuiф- hoogte	Temperatuur in °C
Pizza, diepvries					
■ 1 niveau	1	180 - 200	10 - 20	1	210 - 230
■ 2 niveaus	1 + 3	170 - 190	20 - 30	–	–
Aardappelproducten					
Patates frites					
■ 1 niveau	1	190 - 210	15 - 25	1	200 - 220
■ 2 niveaus	1 + 3	170 - 190	25 - 35	–	–
Kroketten/rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	190 - 210
Brood en banket					
Broodjes, voorgebakken, diepvries	1	180 - 200	5 - 15	2	190 - 210
Voorgebakken broodjes, diepvries	1	180 - 200	10 - 20	2	180 - 200
Voorgebakken broodjes	1	180 - 200	5 - 15	2	190 - 210
Strudel, diepvries	1	180 - 200	35 - 45	1	200 - 220

Tips en trucs

Het gebak is te licht	Inschuiфhoogte en aanbevolen bakgerei controleren. De bakvorm op het rooster en niet op de bakplaat plaatsen. Langere baktijd of hogere temperatuur aanhouden.
Het gebak is te donker	Inschuiфhoogte controleren. Een kortere baktijd of lagere temperatuur aanhouden.
Het gebak in de bakvorm is ongelijkmatig bruin geworden	Inschuiфhoogte en temperatuur controleren. Bakvorm niet direct voor de luchtuitlaat van de achterwand van de binnenruimte plaatsen. Controleer of de bakvorm goed op het rooster staat.
Het gebak op de bakplaat is ongelijkmatig bruin geworden	Inschuiфhoogte en temperatuur controleren. Bij het bakken van klein gebak gelijke groottes en diktes aanhouden.
Het gebak is te droog	Een kortere baktijd en een wat hogere temperatuur aanhouden.
Het gebak is van binnen te vochtig	Temperatuur verlagen. Let op: Baktijden worden door hogere temperaturen niet korter (van buiten gaar, van binnen niet). Baktijd langer maken en het deeg langer laten rijzen. Minder vloeistof aan het deeg of beslag toevoegen.

Het gebak zakt in nadat u het uit de oven heeft genomen	Minder vloeistof aan het deeg of beslag toevoegen. Baktijd verlengen of de temperatuur verlagen.
De opgegeven baktijd is niet juist	Controleer bij klein gebak de hoeveelheid op de bakplaat. Klein gebak mag elkaar niet raken.
Diepvriesproduct is na het bakken niet overal gelijkmatig bruin geworden	Wanneer diepvriesproducten na het voorbakken in ongelijke mate bruin zijn geworden blijft dit zo na het bakken.
Diepvriesproduct is niet bruin, niet knapperig of de opgegeven tijd is niet juist	Verwijder voor het bakken het ijs van het diepvriesproduct. Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten.

Braden



Risico van letsel door niet hittebestendige braadvormen. Gebruik alleen braadvormen die speciaal voor de oven bestemd zijn.

Bij het braden met hete lucht  inschuifhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter braadresultaat.

Open braden

Voor het open braden wordt een vorm zonder deksel gebruikt.

Keer het vlees bij het braden met boven- en onderwarmte  om nadat ca. de helft of twee derde van de braadtijd verstreken is.

Bakken in de braadslede

De braadslede kunt u als toebehoren kopen in uw speciaalzaak (zie het hoofdstuk: Toebehoren).

Tijdens het braden in de braadslede ontstaat braadsap. Dit braadsap kunt u als basis voor een smakelijke saus gebruiken.

Bij het braden in de braadslede kunt u ook bijgerechten (bijv. groente) meegaren.

Braden in de braadslede met rooster

Bij kleinere stukken vlees kunt u in plaats van de braadslede een kleinere braadvorm gebruiken. Plaats deze direct op het rooster.

Leg het rooster in de braadslede en schuif deze samen in op dezelfde inschuifhoogte.

Gesloten braden

Voor het gesloten braden wordt een braadvorm met deksel gebruikt. Gesloten braden is zeer geschikt voor stoofgerechten.

Braadtabel

De braadtijd en temperatuur zijn afhankelijk van de grootte, de hoogte, de kwaliteit en het soort vlees.

In het algemeen geldt: hoe groter het vlees, des te lager de temperatuur en des te langer de braadtijd.

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden en gelden voor het braden zonder deksel. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van het soort en de hoeveelheid vlees en de braadvorm.

Stel de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Laat het vlees na afloop van de braadtijd nog ca. 10 minuten rusten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte. Bij de opgegeven braadtijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

De opgaven in de tabel gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Vlees	Hete lucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Tempera- tuur in °C	Braadtijd, minuten	Inschuif- hoogte	Tempera- tuur in °C
Varkensvlees					
Filet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Braadstuk met zwoerd (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Braadstuk, doorregen zonder zwoerd, bijv. halsstuk (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Braadstuk mager (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Casselerrib	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210
Gehakt (van 500 g vlees)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Rundvlees					
Filet, medium (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Rosbief, medium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Stoofvlees (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Kalfsvlees					
Kalfsvlees/-borst (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Schenkel	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Gevogelte (ongevuld)					
Kip, heel (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Eend, heel (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Gans, heel (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200
Vis, heel					
■ 300 g	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
■ 700 g	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Stoofvlees gesloten braden

** Bij een hoog gerecht inschuifhoogte 1 gebruiken

Tips en trucs

Korst te dik en/of vlees te droog	Inschuifhoogte controleren. Lagere temperatuur of kortere braadtijd aanhouden.
Korst te dun	Temperatuur verhogen of na afloop van de braadtijd de grill even inschakelen.

Het vlees is van binnen niet gaar	Neem de toebehoren die niet nodig zijn uit de binnenruimte. Braadtijd verlengen. Controleer met behulp van een vleesthermometer de kerntemperatuur van het vlees.
Waterdamp in de binnenruimte slaat neer op de apparaatdeur	Wanneer het apparaat aan is, verdwijnt de waterdamp geleidelijk. Bij zeer veel waterdamp kunt u kort en voorzichtig de apparaatdeur openen, zodat hij sneller verdwijnt.

Grillen

Let op!

Schade aan het meubilair door grillen bij een geopende apparaatdeur. Aangrenzende meubels worden door grote hitte beschadigd. Laat de apparaatdeur dicht tijdens het grillen.

Gebruik om te grillen altijd het rooster en de braadslede. De braadslede kunt u als toebehoren kopen in uw speciaalzaak (zie het hoofdstuk: Toebehoren). Leg het rooster in de braadslede en schuif beide in op de inschuifhoogte die in de grilltabel wordt opgegeven. Zet de gerechten van de grill altijd midden op het rooster.

Let er bij het grillen van meerdere vleesstukken op dat het soort, de dikte en het gewicht van het vlees hetzelfde is.

Rondom-grillen

Rondom-grillen  is zeer geschikt voor gevogelte of vlees (bijv. gebraden varkensvlees met zwoerd), dat rondom knapperig gegrild moet worden.

Keer groot gevogelte na ca. de helft tot twee derde van de griltijd om.

Steek bij eend en gans het vel onder de vleugels en bouten vast, zodat het vet er goed uit kan braden.

Bij het rondom-grillen op het rooster kan al naargelang het te grillen gerecht de binnenruimte sterker vervuild raken. Maak de binnenruimte na gebruik daarom altijd schoon, zodat het vuil niet inbrandt.

Tabel voor het rondom-grillen

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor de geëmailleerde braadslede met rooster. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid gerechten variëren.

Stel de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Laat de gerechten van de grill aan het einde nog ca. 10 minuten rusten in de uitgeschakelde, gesloten oven. Bij de opgegeven griltijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

De opgaven gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Gerechten van de grill	Inschuielhoogte	Temperatuur in °C	Griltijd in minuten
Varkensvlees			
Gebraden varkensvlees met zwoerd	2	170 - 190	140 - 160
Varkensschenkel	2	180 - 200	120 - 150
Rosbief, medium	2	220 - 240	40 - 50
Lamsbout zonder been, medium	2	170 - 190	120 - 150
Gevogelte (ongevuld)			
Halve kippen, 1 - 2 stuks	2	210 - 230	40 - 50
Kip, heel, 1 - 2 stuks	2	200 - 220	60 - 80
Eend, heel, 2 - 3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Gans, heel, 3 - 4 kg	1	150 - 170	130 - 160

Vlakgrillen

Gebruik voor platte grillgerechten het grote grill-oppervlak . Zet de gerechten van de grill altijd midden op het rooster.

Bestrijk de gerechten naar wens licht met olie.

Keer de gerechten van de grill na ca. de helft tot twee derde van de griltijd om.

Tabel voor het vlakgrillen

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid gerechten variëren. Ze gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Gerechten van de grill	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C	Griltijd in minuten	Aanwijzingen
Varkensvlees				
Filetsteaks, medium (3 cm dik)	4	270	12 - 15	
Steak, doorbakken (2 cm dik)	4	270	15 - 20	
Rundvlees				
Filetsteaks (3 - 4 cm dik)	4	270	15 - 20	Met het oog op het gewenste resultaat kunnen griltijden verkort of verlengd worden
Tournedos	4	270	12 - 15	
Lamsvlees				
Filets	4	270	8 - 12	Met het oog op het gewenste resultaat kunnen griltijden verkort of verlengd worden
Koteletten	4	270	10 - 15	
Worsten	4	250	10 - 14	Licht insnijden
Gevogelte				
Kippenbouten	3	250	25 - 30	Door gaatjes te prikken in het vel kan de vorming van belletjes bij het grillen voorkomen worden
Kleine stukken kip	3	250	25 - 30	
Vis				
Steaks	4	220	15 - 20	De stukken moeten even dik zijn
Koteletten	4	220	15 - 20	
Hele vis	3	220	20 - 25	
Groente	4	270	15 - 20	
Toast met bedekking	3	220	10 - 15	De inschuifhoogte is afhankelijk van de hoogte van het beleg

Ontdooien

In dit hoofdstuk leest u hoe u met hete lucht  of met de ontdooistand  ontdooit.

Ontdooien met hete lucht

Gebruik voor het ontdooien en garen van diepvriesproducten de functie Hete lucht .

Houd hierbij rekening met het volgende:

- Ontdooide diepvriesproducten (vooral vlees) hebben kortere bereidingstijden nodig dan verse producten
- De bereidingstijd van diepvriesvlees wordt verlengd met de tijd die nodig is voor het ontdooien
- Diepvriesgevogelte dient u voor de bereiding altijd te ontdooien om de ingewanden te kunnen verwijderen
- Maak diepvriesvis op dezelfde temperatuur klaar als verse vis
- U kunt kant-en-klare diepvriesgroente in aluminiumschalen in grotere hoeveelheden gelijktijdig in de binnenruimte plaatsen
- Gebruik bij het ontdooien op één niveau inschuifhoogte 1 en op twee niveaus inschuifhoogte 1 + 3
- Houd u bij diepvrieslevensmiddelen aan de aanwijzingen van de fabrikant

Diepvriesgerecht	Temperatuur in °C	Ontdooitijd in minuten
Rauwe diepvriesproducten/ diepvrieslevensmiddelen	50	30 - 90
Brood/Broodjes (750 - 1500g)	50	30 - 60
Droog diepvriesplaatgebak	60	45 - 60
Vochtig diepvriesplaatgebak	50	50 - 70

Ontdooistand

Met de functie Ontdooistand  kunt u bijzonder goed kwetsbaar gebak (bijv. slagroomtaart) ontdooien.

1. De functie Ontdooistand  inschakelen.
2. Diepvriesproduct afhankelijk van de soort en grootte 25 - 45 minuten ontdooien.
3. Diepvriesproduct uit de binnenruimte nemen en 30 - 45 minuten laten ontdooien.

Bij kleine hoeveelheden (stukjes) wordt de ontdooitijd 15 - 20 minuten en de nadootijd 10 - 15 minuten korter.

Yoghurt

Met uw apparaat kunt u de yoghurt ook zelf maken. Hiervoor wordt de warmte van de ovenverlichting  gebruikt.

1. Toebehoren en inhangroosters verwijderen.
2. 1 liter gesteriliseerde melk (3,5 % vet) of gepasteuriseerde melk tot 40 °C opwarmen of
1 liter gepasteuriseerde melk één keer opkoken en tot 40 °C laten afkoelen.
3. 300 g yoghurt bij de warme melk doen, er doorheen roeren en hier gelijkmatig potjes of kommen mee vullen. Niet meer dan 200 ml per portie gebruiken.
4. De potjes of kommen met een passend deksel of plasticfolie afdekken.
5. De vormen op gelijkmatige afstanden verdeeld over de hele bodem van de binnenruimte zetten.
6. Apparaatdeur sluiten en de ovenverlichting  inschakelen.
7. Na 6 - 7 uur de ovenverlichting uitschakelen en de vormen minstens 18 uur in de koelkast laten staan.

Reiniging en onderhoud



Gevaar voor kortsluiting! Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat om uw apparaat schoon te maken.

Attentie!

Schade aan het oppervlak! Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende schoonmaakhulpmiddelen zoals staalwol of schuursponsjes.

N.B.:

Via de klantenservice kunt u bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en onderhoudsmiddelen betrekken. Neem de betreffende aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Het apparaat van buiten reinigen

Apparaatonderdeel/oppervlak	Reinigingsmiddel/-hulp
Roestvrijstalen oppervlakken	Schoonmaakmiddelen met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik bij sterke vervuiling een reinigingsmiddel voor gematteerd roestvrij staal.
Gelakte oppervlakken / Glazen oppervlakken	Schoonmaakmiddelen met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen.
Ruiten van de deur	Glasreiniger of schoonmaakmiddel met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. De binnenste deurruit van de apparaatdeur heeft een coating die een lichte uitstraling kan hebben.

Binnenruimte reinigen

Attentie!

Schade aan het oppervlak! Maak geen gebruik van speciaal voor ovens bestemde schoonmaakmiddelen.

N.B.:

- Op het email kunnen om technische redenen kleurverschillen te zien zijn. Dit heeft geen invloed op de werking.
- De randen van dunne platen kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

Apparaatonderdeel	Reinigingsmiddel/-hulp
Oppervlakken van email (glad oppervlak)	Schoonmaakmiddel of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en schoonmaakmiddel losweken. De binnenruimte na het schoonmaken openlaten om te drogen. Bij sterke vervuiling adviseren wij het gebruik van een ovenreiniger in gelvorm. Deze kan secuur worden aangebracht.
Deurdichting	Warm zeepsop
Inhangroosters	Warm zeepsop
Toebehoren	In warm zeepsop inweken. Met borstel en spons schoonmaken of in de vaatwasmachine reinigen.

Vervuiling vermijden

Maak de binnenruimte na gebruik altijd schoon, omdat het vuil bij later gebruik van de oven inbrandt en moeilijk kan worden verwijderd. Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.

Gebruik zo mogelijk de functie Hete lucht .
Bij deze functie treedt minder vervuiling op.

Apparaatdeur inbrengen en verwijderen



Om de oven gemakkelijker te reinigen kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Gevaar voor letsel!

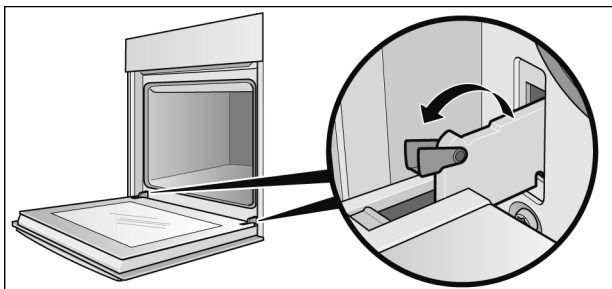
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan de scharnier.



Gevaar voor letsel!

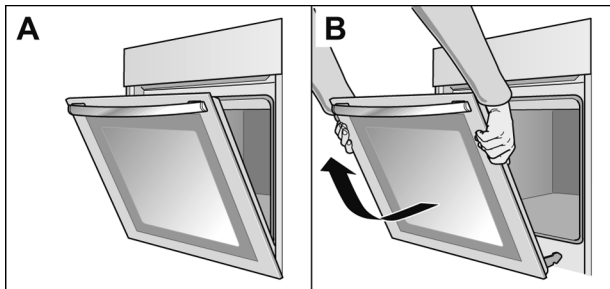
Is de apparaatdeur slechts aan één kant ingebracht, kom dan niet met uw handen aan de scharnier. De scharnier kan met grote kracht terugklappen. Neem contact op met de klantenservice.

Apparaatdeur verwijderen



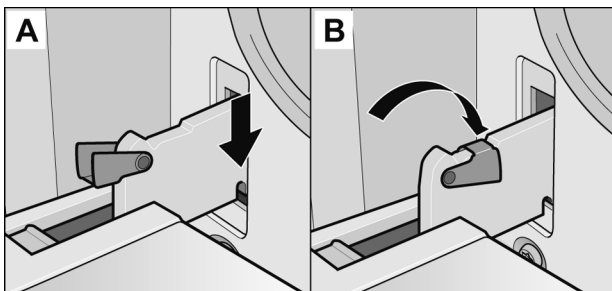
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openkleppen.

De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.



3. De apparaatdeur zó ver sluiten tot u merkt dat er een weerstand is. (Afbeelding A).
4. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten en eruit trekken (Afbeelding B).

Apparaatdeur inbrengen



1. Scharnieren in de houders links en rechts inbrengen (Afbeelding A).
De keep van beide scharnieren moet inklikken.
2. Apparaatdeur helemaal openen.
3. Blokkeerhendels links en rechts helemaal dichtklappen (Afbeelding B).
De apparaatdeur is beveiligd en kan niet meer worden verwijderd.
4. Apparaatdeur sluiten.

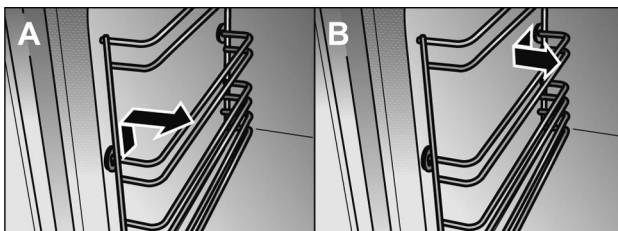
Inhangroosters reinigen



U kunt de inhangroosters verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte. Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

Inhangroosters verwijderen

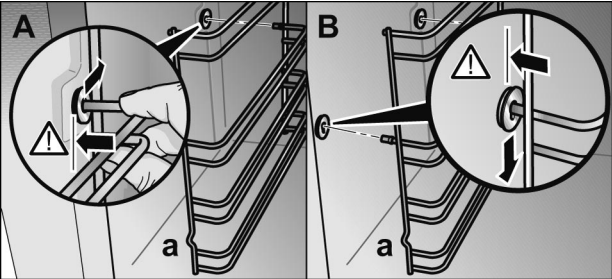


1. Inhangroosters aan de voorkant naar boven drukken en naar opzij verwijderen (Afbeelding A).
2. Inhangroosters aan de achterkant naar voren trekken en naar opzij verwijderen (Afbeelding B).

Inhangroosters reinigen

Inhangroosters met afwasmiddel en spons of een borstel reinigen.

Inhangroosters inbrengen



De inhangroosters altijd met de welving (a) naar beneden inbrengen, zodat de inschuifhoogtes kloppen.

- 1. Inhangroosters achter tot de aanslag inbrengen en naar achteren drukken (Afbeelding A).
- 2. Inhangroosters voor tot de aanslag inbrengen en naar beneden drukken (Afbeelding A).

Storingen en reparaties

Ga voordat u de klantenservice belt na of de tips in de volgende tabellen van nut kunnen zijn.



Kans op een elektrische schok! Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Elektrische functie vertoont een storing (bijv. indicatielampjes branden niet meer)	Zekering defect	Zekeringen in de meterkast controleren, eventueel vervangen
Vloeistof of dunvloeibaar deeg wordt zeer eenzijdig verdeeld	Apparaat niet waterpas ingebouwd	Inbouw van het apparaat controleren (zie installatievoorschrift)

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het braden of grillen ontstaat een walm	Vet op het grillelement verbrandt	Verder grillen of braden tot het vet op het grillelement verbrand is
	Rooster of braadslede verkeerd ingeschoven	Rooster in de braadslede leggen en samen op een lagere inschuifhoogte plaatsen
In de binnenruimte treedt meer condenswater op	Normaal verschijnsel (bijv. bij gebak met zeer vochtige bovenkant of bij grote stukken vlees)	Apparaatdeur tijdens het gebruik af en toe kort openen
Geëmailleerde toebehoren vertonen matte, lichte vlekken	Normaal verschijnsel door afdruiwend vlees- of vruchtensap	Niet mogelijk
Deurruiten zijn beslagen	Normaal verschijnsel, dat ontstaat door temperatuurverschillen	Apparaat bij 100 °C opwarmen en na 5 minuten weer uitschakelen

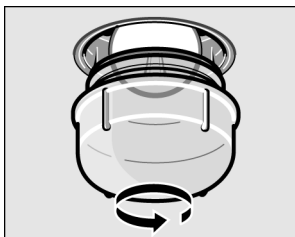
Lamp van de binnenruimte vervangen

Een defecte lamp in de binnenruimte dient te worden vervangen. Deze lampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken: E14, 220 - 240V, 40W, hittebestendig tot 300 °C
Gebruik alleen deze lampen.



Kans op een elektrische schok!
Maak het apparaat stroomloos. Activeer de zekeringsautomaat of draai de zekering van de meterkast van uw woning eruit.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.

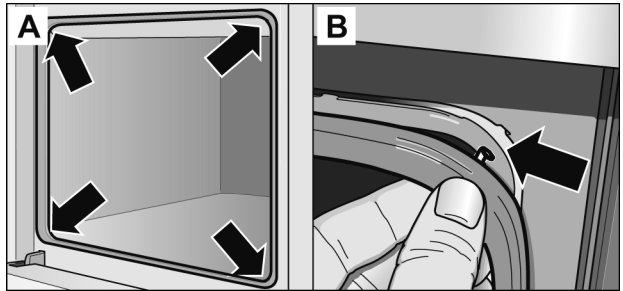


2. Glazen afscherming naar links draaien en afnemen.
3. Lamp vervangen door een van hetzelfde type.

4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Deurdichting vervangen

Is de deurdichting defect, dan moet deze worden vervangen. Vervangende afdichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice.



De deurdichting is op vier plaatsen ingehangen (Afbeelding A). Om de dichting te vervangen de haken op alle vier de plaatsen verwijderen of inbrengen (Afbeelding B).

De bevestiging van de dichting vooral in de hoeken nog eens controleren.

Servicedienst

Bij storingen en reparaties die u niet zelf kunt oplossen, staat de servicedienst voor u klaar.

De contactgegevens vindt u in de lijst met klantenservicebureaus.

N.B.:

Het kost u geld wanneer u wegens een bedieningsfout contact opneemt met de klantenservice.

E-nummer en FD-nummer

Wanneer u contact opneemt met de klantenservice het E-nummer en FD-nummer opgeven.

U vindt deze op het typeplaatje achter de apparaatdeur linksonder aan de zijkant.

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

Testgerechten

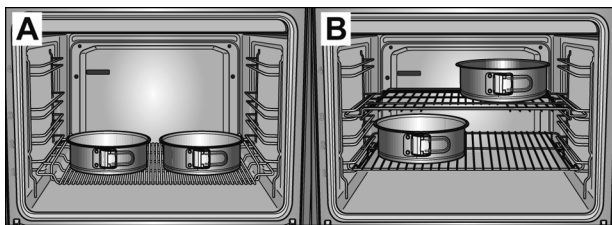
Testgerechten volgens de norm DIN 44547 en EN 60350. Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht.

Bakken	Inschuif- hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Baktijd in minuten
Sprits	1		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	15 - 25
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
Small cakes (20 stuks per plaat)	1		170 - 180**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
Waterbiscuit	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Plaatgebak met gist	1		190 - 200	45 - 55
	1		170 - 180	45 - 55
	1 + 3		170 - 180	50 - 60
Donkere appeltaart*** (vormen naast elkaar, afbeelding A)	1		190 - 200	70 - 80
Donkere appeltaart (vormen diagonaal geplaatst, afbeelding B)	1 + 3		180 - 190*	65 - 75

* Oven voorverwarmen

** 10 minuten voorverwarmen

*** Plaatstaal gebruiken



Grillen	Inschuielhoogte	Functie	Temperatuur in °C	Grilltijd in minuten
Toast (braadslede + plat rooster)	4		275*	1 - 2
Beefsteaks, 12 stuks (braadslede + plat rooster)	4		275	20 - 25**
* 10 minuten voorverwarmen				
** Na 2/3 van de tijd keren				

Table of contents

Safety information	93
Environmentally-friendly disposal	96
Your new appliance	96
Before using the appliance for the first time ...	98
Using the appliance	99
Baking	99
Roasting	105
Grilling	108
Defrosting	110
Yoghurt	112
Cleaning and care	112
Faults and repairs	117
Test dishes	120

Safety information

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

Before installation

Transport damage

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

Electrical connection

Only allow a licensed professional to connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

Information for your safety

This appliance is intended for domestic use only. This appliance must only be used for food preparation.

Adults and children must not operate the appliance without supervision,

- if they are physically or mentally incapable of doing so or
- if they lack the knowledge and experience.

Never let children play with the appliance.

Hot cooking compartment

There is a risk of burns.

Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape. Small children must be kept at a safe distance from the appliance.

There is a risk of fire.
Never store combustible items in the cooking compartment.
Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the appliance by the fuse in the fuse box.

There is a risk of short-circuiting.
Never trap connecting cables of electrical appliances in the hot appliance door. The cable insulation could melt.

There is a risk of scalding
Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause hot steam.

There is a risk of burns.
Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Alcoholic vapours can catch fire in the cooking compartment. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content and open the appliance door carefully.

Hot accessories and ovenware

There is a risk of burns.
Never remove ovenware and accessories from the cooking compartment without an oven cloth or oven gloves.

Incorrect repairs

There is a risk of electric shock.
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our experienced after-sales engineers.
If the appliance is defective, pull out the mains plug or switch off the appliance by the fuse in the fuse box.
Call the after-sales service.

Causes of damage

Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor

Do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C is set.

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

Water in the hot cooking compartment

Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.

Moist food

Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. This will damage the enamel.

Fruit juice

When baking very moist fruit flan, do not put too much on the baking tray. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.

Cooling with the oven door open

Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. 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. Always keep the oven seal clean.

Oven door as a seat or storage space

Do not stand or sit on the open oven door. Do not place ovenware or accessories on the oven door.

Transporting the appliance

Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Environmentally-friendly disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

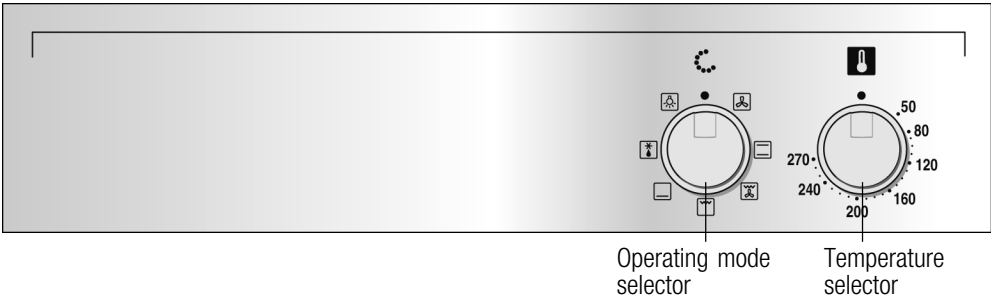
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Your new appliance

In this section you will find information on the appliance, the operating modes and the accessories.

Control panel



Operating modes

Operating mode	Application
☒ Hot air	For baking and roasting on one or two levels
☐ Top/bottom heat	For baking and roasting on one level. It is ideally suited for cakes with moist toppings (e.g. cheesecake)

Operating mode	Application
 All-round grilling	For poultry and larger pieces of meat
 Full-surface grill	For flat, small items for grilling (e.g. steaks, sausages)
 Bottom heat	For food and baked goods that require more browning or a crust on the underside. Only activate bottom heat for a short while at the end of the baking time
 Defrost	For gentle defrosting of pieces of meat, bread and delicate pastries (e.g. cream gateau)
 Oven light	Provides assistance when maintaining and cleaning the cooking compartment

Shelf positions

The cooking compartment has four shelf positions. The shelf positions are numbered from the bottom to the top.

Do not use shelf position 2 when baking and roasting with the hot air operating mode . Air circulation is adversely affected and the results of baking and roasting are impaired.



Accessories

The following accessories are supplied with your appliance:



Aluminium baking tray
For tray bakes and small pastries



Flat wire rack
For baking in tins, roasting in roasting dishes and grilling

You can obtain further accessories from specialist retailers:

Accessories	Order no.
Aluminium baking tray	CZ 1332 X0
Enamelled baking tray	CZ 1342 X0
Enamelled universal pan	CZ 1242 X0
Flat wire rack	CZ 1442 X0
Stepped wire rack with cut-out	CZ 1432 X0
System steamer	CZ 1282 X0
CLOU 2x telescopic railings retrofit kit	CZ 1702 X0
CLOU 3x telescopic railings retrofit kit	CZ 1742 X0
CLOU 4x telescopic railings retrofit kit	CZ 1752 X0
Protective device for oven door	440651

The baking tray and universal pan may become distorted if subjected to significant temperature differences (e.g. with frozen foods in the hot cooking compartment).

Before using the appliance for the first time

Clean your appliance before using it for the first time.

1. Remove accessories and residual packaging from the cooking compartment.
2. Clean the accessories and cooking compartment with hot soapy water (see section: Cleaning and care).
3. Heat with  Top/bottom heat at 240 °C for 30 minutes.
4. Afterwards, wipe the cooled cooking compartment with hot, soapy water.
5. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth and soapy water.

Using the appliance

In this section, you will find out how to switch your appliance on and off, and how to select an operating mode and the temperature.

Switching the appliance on and off

Switch the appliance on

1. Turn the operating mode selector until the desired operating mode is selected.
2. Turn the temperature selector until the desired temperature is selected.

The indicator lamp  is illuminated while the appliance is heating up and during any subsequent heating.

Switch the appliance off

1. Turn the operating mode selector back to setting **o**.
2. Turn the temperature selector back to setting **●**.

After switching off, the cooling fan may continue to run.

Baking

Do not use shelf height 2 when baking with the  Hot air. The air circulation would be impaired and this will have a negative effect on your baking.

Baking tins

Use dark-coloured, metal baking tins. Tinplate and glass dishes increase the baking time required and the cake will not brown evenly. If you wish to bake using tinplate dishes and  Top/bottom heat, you should use shelf height 1.

Always place a loaf tin diagonally and a round baking tin in the centre of the wire rack.

Baking trays

We recommend that you only use original baking trays, as these have been optimally designed for the cooking compartment and the operating modes.

Always carefully push the baking trays in as far as they will go. Make sure that the sloping edge of the baking tray is facing the appliance door.

Baking on two levels

When baking on two levels, you should preferably use baking trays and put them in at the same time.

Bear in mind that your items may brown at different rates on each level. The items on the top level will brown most quickly and can be taken out earlier.

Baking table for basic doughs/cake mixtures

The information in the table are guidelines and apply to both aluminium baking trays and dark-coloured baking tins. The values may vary depending on the type and amount of dough/mixture and on the baking tin.

We recommend that you set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

If you are baking according to your own recipe, use similar recipes in the table as a guide.

Basic dough	 Hot air			 Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Sponge mixture					
Tray bakes with topping					
■ 1 level	1	150 - 160	30 - 40	180 - 200	180 - 190
■ 2 levels	1 + 3	150 - 160	35 - 45	170 - 190	—
Springform cake tin/loaf tin	1	150 - 160	55 - 70	10 - 20	160 - 170
* Preheat oven					

Basic dough	 Hot air			 Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Shortcrust pastry					
Tray bake with dry topping, e.g. crumble					
■ 1 level	1	160 - 170	45 - 55	1	190 - 200
■ 2 levels	1 + 3	160 - 170	60 - 70	—	—
Tray bake with moist topping, e.g. egg custard	1	160 - 170	70 - 80	1	180 - 190
Springform cake tin, e.g. cheesecake	1	160 - 180	50 - 90	2	160 - 180
Flan tin	1	160 - 170*	25 - 35	2	170 - 180*
Sponge mixture					
Swiss roll	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Sponge (6 eggs)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Sponge (3 eggs)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Yeast dough					
Tray bake with dry topping, e.g. crumble					
■ 1 level	1	170 - 180	45 - 55	1	180 - 200
■ 2 levels	1 + 3	170 - 180	50 - 60	—	—
Savarin/plaited loaf (500 g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Springform cake tin	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Ring cake tin	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180
* Preheat oven					

Small baked items	 Hot air			 Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Yeast dough					
■ 1 level	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
■ 2 levels	1 + 3	160 - 170	20 - 30	—	—
Meringue mixture					
■ 1 level	1	80	130 - 150	2	80
■ 2 levels	1 + 3	80	150 - 170	—	—
* Preheat oven					

Small baked items	 Hot air			 Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Puff pastry/choux pastry					
■ 1 level	1	190 - 210*	20 - 30	1	200 - 220*
■ 2 levels	1 + 3	190 - 210*	25 - 35	–	–
Rich sponge mixture, e.g. muffins					
■ 1 level	1	150 - 160*	25 - 35	1	170 - 180*
■ 2 levels	1 + 3	150 - 160*	30 - 40	–	–
Shortcrust pastry, e.g. butter biscuits					
■ 1 level	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
■ 2 levels	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	–	–
* Preheat oven					

Bread/bread rolls	 Hot air			 Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
White bread					
■ Without loaf tin	1	230*	20 - 30	1	240*
■ With loaf tin	1	230*	20 - 30	2	240*
Multigrain bread (without a tin)					
■ Crisp up	1	220*	10 - 15	1	240*
■ Finish baking	1	180	20 - 30	1	200
Multigrain bread (in a loaf tin)					
■ Crisp up	1	220*	10 - 15	2	240*
■ Finish baking	1	180	20 - 30	2	200
Bread rolls	1	220*	15 - 25	1	240*
Flatbread	1	220*	15 - 25	1	240*
* Preheat oven					

Baking table for dishes and pre-prepared frozen products

Please note the following points:

- Line the baking tray with greaseproof paper
- Spread chips out in a single layer

- Turn frozen potato products half way through the baking time
- Only season frozen potato products after they have finished baking
- Leave a little space between bread rolls when crisping them up. Do not place too many on a baking tray
- Follow the manufacturer's instructions

The information in the table are guidelines and apply to aluminium baking trays. The values may vary depending on the type and amount of dough/mixture and on the baking tin.

We recommend that you set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

The information in the table applies to putting food in the cold oven.

Dishes	 Hot air			 Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Dishes					
Pizza, fresh					
■ 1 level	1	180 - 190	20 - 30	1	210 - 230*
■ 2 levels	1 + 3	170 - 180	35 - 45	–	–
Tarte flambée	1	190 - 200*	15 - 25	1	210 - 230*
Quiche	1	170 - 180	45 - 55	2	200 - 220
Tart	1	190 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Swiss flan	1	170 - 190*	45 - 60	1	190 - 210*
Potato gratin made from raw potatoes	1	180 - 190	60 - 70	2	200 - 220
Pizza, frozen					
■ 1 level	1	180 - 200	10 - 20	1	210 - 230
■ 2 levels	1 + 3	170 - 190	20 - 30	–	–
Potato products					
Chips					
■ 1 level	1	190 - 210	15 - 25	1	200 - 220
■ 2 levels	1 + 3	170 - 190	25 - 35	–	–

Dishes	 Hot air			 Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Croquettes/rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	190 - 210
Baked goods					
Bread rolls, prebaked, frozen	1	180 - 200	5 - 15	2	190 - 210
Part-baked rolls, frozen	1	180 - 200	10 - 20	2	180 - 200
Part-baked rolls	1	180 - 200	5 - 15	2	190 - 210
Strudel, frozen	1	180 - 200	35 - 45	1	200 - 220

Tips and tricks

The cake is too light in colour	Check the shelf height and the recommended bakeware. Place the baking tin on the wire rack and not on the baking tray. Increase the baking time or the temperature.
The cake is too dark	Check the shelf height. Shorten the baking time or reduce the temperature.
The cake is unevenly browned in the baking tin	Check the shelf height and the temperature. Do not place the baking tin directly in front of the air outlets in the back wall of the cooking compartment. Check that the baking tin is in the correct position on the wire rack.
The cake is unevenly browned on the baking tray	Check the shelf height and the temperature. When baking small items, make sure that they are the same size and thickness.
The cake is too dry	Shorten the baking time and increase the temperature slightly.
The cake is too moist in the centre	Reduce the temperature. Note: Higher temperatures do not mean shorter baking times (cooked on the outside, but not on the inside). Increase the baking time and allow the cake mixture to rise for longer. Add less liquid to the mixture.
The cake collapses when you take it out of the oven	Add less liquid to the mixture. Increase the baking time or reduce the temperature.
The specified baking time is not correct	For small items, check the amount on the baking tray. The items must not be touching each other.

Frozen products are not browned evenly after baking	If frozen products are unevenly browned when prebaked, then uneven browning is to be expected after baking.
Frozen products are not browned, not crispy or the specified time is not correct	Remove ice from frozen products before baking them. Do not use heavily frosted frozen products.

Roasting



There is a risk of injury if you use roasting dishes that are not heat-resistant. Only use roasting dishes that are marked as being suitable for use in the oven.

When using  Hot air mode for roasting, do not use shelf height 2. The air circulation would be impaired and this will have a negative effect on your roast.

Open roasting

For open roasting, a roasting dish without a lid is used.

When you are roasting with  Top/bottom heat, you should turn the roast approximately half to two thirds of the way through the roasting time.

Roasting in the universal pan

You can purchase the universal pan as an accessory at specialist retailers (see section: Accessories).

Juices escape from the roasting meat and are collected in the universal pan. You can use these juices as the basis for a tasty gravy.

You can also cook side dishes (e.g. vegetables) at the same time as roasting meat in the universal pan.

For smaller joints, you can use a smaller roasting dish instead of the universal pan. Place this directly on the wire rack.

Roasting in the universal pan with wire rack

Place the wire rack on the universal pan and slide them in together at the same shelf height.

Roasting with a lid

This method is particularly suitable for pot roasts.

Roasting table

The roasting time and temperature depend on the size, height, type and quality of the joint.

In general, the larger the joint, the lower the temperature and the longer the roasting time.

The information in the table are guidelines and relate to joints cooked without a lid. The values may vary depending on the type and quantity of the meat and on the roasting dish.

You should set the lower of the specified temperatures the first time. The lower temperature will generally result in even browning.

At the end of the roasting time, switch the oven off and leave the roast to rest for approximately 10 minutes in the cooking compartment with the door closed. The recommended rest time is not included in the given roasting times.

The information in the table are for food placed in a cold oven and for meat taken directly from the refrigerator.

Roast	 Hot air			 Top/bottom heat	
	Shelf height	Tempera- ture in °C	Baking time (minutes)	Shelf height	Tempera- ture in °C
Pork					
Fillet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Roast with rind (1.5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Joint, marbled, without rind, e.g. neck (1.5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Roast, lean (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Smoked pork	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210
Meat loaf (made from 500 g meat)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210

* Roast pot roasts with a lid on the roasting dish

** Use shelf height 1 for large amounts

Roast	 Hot air			 Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time (minutes)	Shelf height	Temperature in °C
Beef					
Fillet, medium (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Sirloin, medium (1.5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Pot roast (1.5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Veal					
Veal joint/breast (1.5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Knuckle	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Poultry (unstuffed)					
Chicken, whole (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Duck, whole (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Goose, whole (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200
Fish, whole					
■ 300 g	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
■ 700 g	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

* Roast pot roasts with a lid on the roasting dish

** Use shelf height 1 for large amounts

Tips and tricks

Crust too thick and/or roast too dry	Check the shelf height. Reduce temperature or roasting time.
Crust too thin	Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time.
The meat is not cooked right through	Remove any accessories that are not required from the cooking compartment. Increase the roasting time. Check the core temperature of the roast using a meat thermometer.
Steam in the cooking compartment is condensing on the appliance door	The steam dries during the course of the cooking. If there is an excessive volume of steam, you can carefully open the door briefly to dissipate the steam more quickly.

Grilling

Caution!

There is a risk of damage to kitchen units if you grill with the appliance door open. The adjacent units may be damaged by the extreme heat. Keep the appliance door closed when using the grill.

Always use the wire rack and the universal pan when grilling. You can purchase the universal pan as an accessory at specialist retailers (see section: Accessories). Place the wire rack in the universal pan and slide them both in at the height specified in the grilling table. Always place the food to be grilled in the centre of the wire rack.

If you are grilling more than one piece of meat, make sure that they are the same sort of meat and that they are of similar thickness and weight.

All-round grilling

 All-round grilling is particularly suitable for grilling poultry and meat so that it is crispy (e.g. roast pork with crackling).

Turn large items of food after approximately half to two-thirds of the grilling time.

Pierce duck and goose skin under the wings and legs to allow the fat to escape.

Depending on the food you are cooking, the cooking compartment may become very dirty when you cook food on the wire rack using all-round grilling. You should therefore clean the cooking compartment after every use so that the dirt does not burn on.

All-round grilling table

The information in the table are guidelines and apply to the enamelled universal pan with wire rack. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled.

You should set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

At the end of the cooking time, switch the oven off and leave the food to rest for approximately 10 minutes in the cooking compartment with the door closed. The recommended rest time is not included in the grilling times specified.

The values are for food placed in a cold oven and for meat taken directly from the refrigerator.

Grilled food	Shelf height	Temperature in °C	Grilling time in minutes
Pork			
Joint of pork with rind	2	170 - 190	140 - 160
Pork knuckle	2	180 - 200	120 - 150
Sirloin, medium	2	220 - 240	40 - 50
Leg of lamb, boned, medium	2	170 - 190	120 - 150
Poultry (unstuffed)			
Chicken halves, 1 - 2 pieces	2	210 - 230	40 - 50
Chicken, whole, 1 - 2 pieces	2	200 - 220	60 - 80
Duck, whole, 2 - 3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Goose, whole, 3 - 4 kg	1	150 - 170	130 - 160

Surface grilling

Use the full-surface grill  for flat grill items. Place the food to be grilled in the centre of the wire rack

Brush the items to be grilled with a little oil to taste.

Turn the items after half to two-thirds of the grilling time.

Surface grill table

The information in the table is only a guideline. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled. They are for food placed in a cold oven and for meat taken directly from the refrigerator.

Grilled food	Shelf height	Temperature in °C	Grilling time in minutes	Notes
Pork				
Fillet steaks, medium (3 cm thick)	4	270	12 - 15	The grilling time can be increased or shortened depending on how well-done the meat should be
Steak, well-done (2 cm thick)	4	270	15 - 20	
Beef				
Fillet steaks, (3 - 4 cm thick)	4	270	15 - 20	The grilling time can be increased or shortened depending on how well-done the meat should be
Tournedos	4	270	12 - 15	
Lamb				
Fillets	4	270	8 - 12	The grilling time can be increased or shortened depending on how well-done the meat should be
Chops	4	270	10 - 15	
Sausages	4	250	10 - 14	Prick skins
Poultry				
Chicken drumsticks	3	250	25 - 30	Piercing the skin will prevent blisters from forming during grilling
Small chicken portions	3	250	25 - 30	
Fish				
Steaks	4	220	15 - 20	Pieces should be of equal thickness
Chops	4	220	15 - 20	
Whole fish	3	220	20 - 25	
Vegetables	4	270	15 - 20	
Toast with topping	3	220	10 - 15	The shelf height should be adapted to the height of the topping

Defrosting

In this section, you can find out how to defrost with hot air  or with the defrost setting .

Defrosting with hot air

Use the hot air operating mode to defrost and cook frozen products .

Please note the following points:

- Defrosted frozen products (especially meat) require shorter cooking times than fresh products
- The cooking time for frozen meat is extended by the defrosting time
- Always defrost frozen poultry before cooking so that you can remove the innards
- Cook frozen fish at the same temperature as fresh fish
- You can place frozen vegetables in aluminium trays in the cooking compartment in large amounts at the same time
- When defrosting on one level, use shelf position 1 and on two levels use shelf positions 1 + 3
- Please note the manufacturer's specification for frozen food

Frozen meal	Temperature in °C	Defrost duration in minutes
Raw frozen foods	50	30 - 90
Bread/Bread rolls (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Dry frozen tray bakes	60	45 - 60
Moist frozen tray bakes	50	50 - 70

Defrost setting

Using defrost setting  you can defrost delicate pastries particularly well (e.g. cream cakes).

1. Switch on defrost setting  operating mode.
2. Defrost the frozen food for 25-45 minutes, depending on type and size.
3. Remove the frozen food from the cooking compartment and leave to defrost further for 30-45 minutes.

With smaller quantities (morsels) the defrosting time is reduced to 15-20 minutes and the further defrost time to 10-15 minutes.

Yoghurt

You can also make homemade yoghurt with your appliance. The heat from the oven light  is used for this.

1. Remove the accessories and hook-in rack.
2. Heat 1 litre of long-life milk (3.5 % fat) or fresh pasteurised milk to 40 °C

or

Bring 1 litre of fresh milk to the boil and allow to cool down to 40 °C.

3. Add 300 g of set yoghurt to the warm milk, stir in and fill the jars or bowls evenly. Do not pour more than 200 ml into a container.
4. Cover the filled containers with a suitable lid or cling film.
5. Distribute the containers over the entire cooking compartment floor, evenly spaced out.
6. Close the appliance door and switch on the oven light .
7. Switch off the oven light after 6-7 hours and place the containers in the refrigerator for at least 18 hours.

Cleaning and care



Risk of short-circuit. Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners to clean your appliance.

Caution:

Damage to surfaces. Do not use sharp or abrasive cleaning agents. Do not use abrasive cleaning aids such as steel wool or scourers.

Note:

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through our after-sales service. Observe the manufacturer's instructions.

Cleaning the appliance exterior

Appliance part/surface	Cleaning agent/aid
Stainless steel surfaces	Apply detergent with a soft, damp cloth or chamois leather; dry with a soft cloth. Use cleaners on matte stainless steel finishes if very dirty.
Painted surfaces/glass surfaces	Apply detergent with a soft, damp cloth or chamois leather; dry with a soft cloth.
Door panels	Apply glass cleaner or detergent with a soft, damp cloth or chamois leather; dry with a soft cloth. The inner door panel on the appliance door has a coating which can have the effect of a light-coloured film.

Cleaning the cooking compartment

Caution:

Damage to surfaces. Do not clean the appliance while still warm, even if using oven cleaners specially intended for this purpose.

Notes:

- Due to its technical properties, the enamel can exhibit colour variations, this however has no effect on the function.
- The edges of thin trays may be rough. Anti-corrosion protection is still guaranteed, however.

Appliance part	Cleaning agent/aid
Enamel surfaces (smooth surfaces)	Apply detergent or vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois leather; dry with a soft cloth. Loosen baked on food residues with a damp cloth and detergent. Leave the cooking compartment open to dry after cleaning. We recommend using oven cleaning gel if the oven is very dirty. This can be applied directly to the stain.
Door seal	Hot soapy water.
Hook-in rack	Hot soapy water.
Accessories	Soak in hot soapy water. Clean with a brush and sponge or wash in the dishwasher.

Keeping the appliance clean

Clean the cooking compartment after each use, as dirt will bake on the next time it is heated up, and this can only be removed with difficulty. Always remove limescale, grease, starch and egg-white stains immediately.

Where possible use the hot air operating mode . This operating mode creates less dirt

Removing and fitting the appliance door



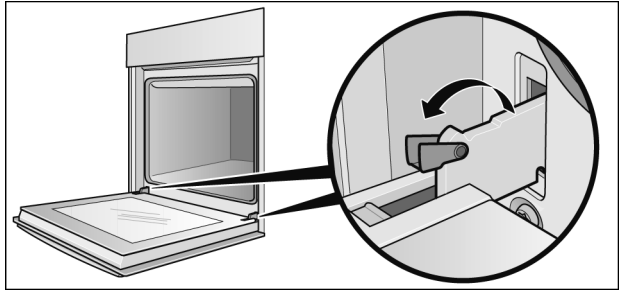
You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

Risk of injury!
The hinges on the appliance door can snap back with great force. Always open the locking lever on the hinge fully when removing the appliance door and close it again fully after fitting it. Do not reach into the hinge.



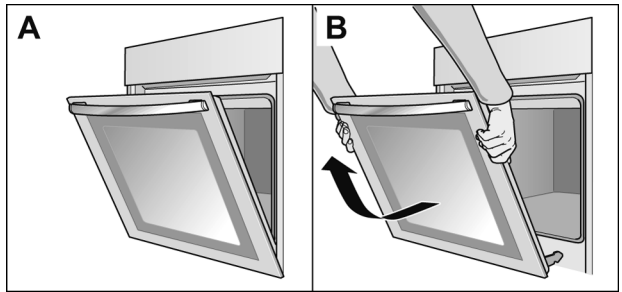
Risk of injury!
If the appliance door is detached on one side, do not reach into the hinge. The hinge can snap back with great force. Call the after-sales service.

Removing the appliance door



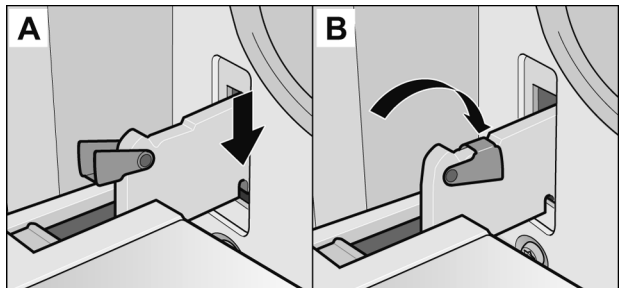
1. Open the appliance door fully.
2. Open the locking levers on the left and right-hand side fully.

The hinges are secured and cannot snap closed.



3. Close the appliance door only until resistance becomes noticeable (Fig. A).
4. With both hands, grip the door on the left and right-hand side, close the door a little more and pull it out (Fig. B).

Fitting the appliance door



1. Insert the hinges in the left and right-hand holders (Fig. A).

The notch on both hinges must engage.

2. Open the appliance door fully.
3. Close the locking levers on the left and right-hand side fully (Fig. B).

The appliance door is secured and can no longer be removed.

4. Close the appliance door.

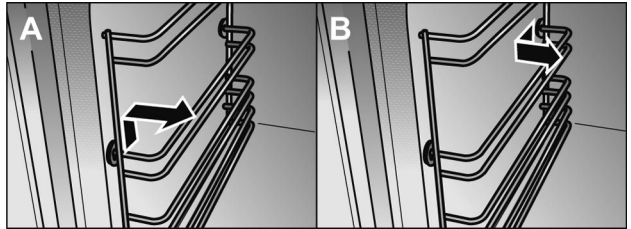
Cleaning hook-in racks



For easier cleaning, you can remove the hook-in racks.

Risk of burning due to hot elements in the cooking compartment. Wait until the cooking compartment has cooled down.

Remove hook-in rack

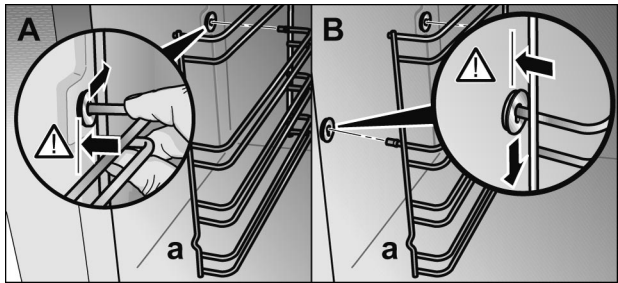


1. Push the hook-in rack upwards at the front and unhook to the side (figure A).
2. Push the hook-in rack forwards at the rear and unhook to the side (figure B).

Cleaning hook-in racks

Clean hook-in racks with detergent and a sponge or brush.

Hanging hook-in racks



Always install the hook-in rack with the indentation (a) facing downwards, so that the shelf positions match.

1. Insert the hook-in rack at the rear until the limit stop and push to the rear (figure A).
2. Insert the hook-in rack at the front until the limit stop and push downwards (figure B).

Faults and repairs

In the event of a fault, check the tips in the following table before calling the after-sales service.



Risk of electric shock. Work on the appliance electronics may only be performed by a professional.

Problem	Possible cause	Remedial action
There is no electrical function (e.g. indicator lamps do not light up)	Blown fuse	Check fuses in the fuse box and replace if necessary
Liquid or thin dough runs to one side	Appliance not installed level	Check the appliance installation (see the Installation instructions)
Smoke is generated during roasting or grilling	Fat is burning on the grill element	Continue grilling or roasting until the fat on the grill element is burnt away
	Wire rack or universal pan inserted incorrectly	Place the wire rack in the universal pan and insert them together at a low shelf height

Problem	Possible cause	Remedial action
High levels of condensation are generated in the cooking compartment	Normal occurrence (e.g. with cakes with very moist toppings or a large roast joint)	Open the appliance door occasionally during operation
Enamelled accessories have light, matt marks	Normal occurrence caused by dripping meat or fruit juices	Not possible
Door panels are misted up	Normal occurrence caused by prevailing temperature differences	Heat the appliance up to 100 °C and then switch off again after 5 minutes

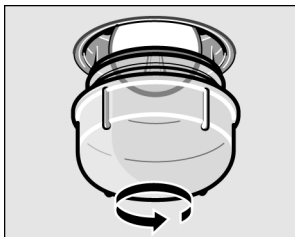
Changing the cooking compartment bulb

Replace faulty cooking compartment bulbs. Spare bulbs can be obtained from the after-sales service or specialist shops:
E14, 220 - 240 V, 40 W, heat resistant to 300 °C
Use these bulbs only.



Risk of electric shock.
Disconnect the appliance from the power supply.
Switch off the circuit breaker or take out the fuse in the household fuse box.

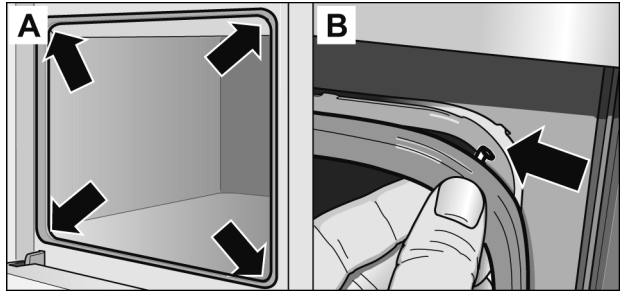
1. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.



2. Turn the glass cover anticlockwise and remove it.
3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Screw on the glass cover again.
5. Remove the tea towel and switch on the fuse.

Replacing the door seal

If the door seal is defective, it must be replaced. Replacement seals for your appliance can be obtained from the after-sales service.



The door seal is attached in four places (figure A). To replace it, disconnect or attach the hooks at all four points (figure B).

Check to ensure in particular that the seal is seated correctly in the corners.

After-sales service

In the event of faults and repairs that you cannot solve yourself, please use our after-sales service.

You can find the addresses in the after-sales service directory.

Note:

You will be charged for calling the after-sales service regarding an operating fault.

E number and FD number

For after-sales service cases, please specify the E-number and FD number.

You can find these on the rating plate behind the appliance door on the left-hand bottom edge.

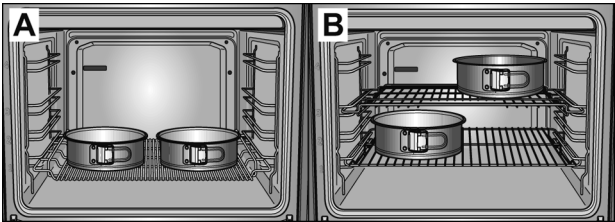
E-Nr.	FD
-------	----

Test dishes

Dishes tested in accordance with standards DIN 44547 and EN 60350. Please note the information in the tables about preheating.

Baking	Shelf height	Operating mode	Temperature in °C	Baking time in minutes
Viennese whirls	1		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	15 - 25
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
Small cakes (20 pieces per tray)	1		170 - 180**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	25 - 35
Hot water sponge cake	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Yeast cakes on a baking tray	1		190 - 200	45 - 55
	1		170 - 180	45 - 55
	1 + 3		170 - 180	50 - 60
Double crust apple pie*** (Baking tins next to one another, figure A)	1		190 - 200	70 - 80
Double crust apple pie (Baking dishes diagonally offset, figure B)	1 + 3		180 - 190*	65 - 75

* Preheat oven ** Preheat for 10 minutes *** Use a black baking tray



Grilling	Shelf height	Operating mode	Temperature in °C	Grilling time in minutes
Toast (universal pan + flat wire rack)	4		275*	1 - 2
Beef steaks, 12 pieces (universal pan + flat wire rack)	4		275	20 - 25**

* Preheat for 10 minutes ** Turn after 2/3 of the time