

de	Gebrauchsanleitung	2 – 25
fr	Mode d’emploi	26 – 50
nl	Gebruiksaanwijzing	51 – 73
en	Instruction manual	74 – 96

Gebrauchsanleitung
Mode d’emploi
Gebruiksaanwijzing
Instruction manual

CH1102.0

de fr nl en 9000 434 816

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Umweltgerecht entsorgen	6
Ihr neues Gerät	6
Vor dem ersten Benutzen	8
Gerät bedienen	8
Backen	10
Braten	14
Joghurt	17
Reinigung und Pflege	18
Störungen und Reparaturen	22
Prüfgerichte	25



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.

Obstsaf

Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaf, 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.

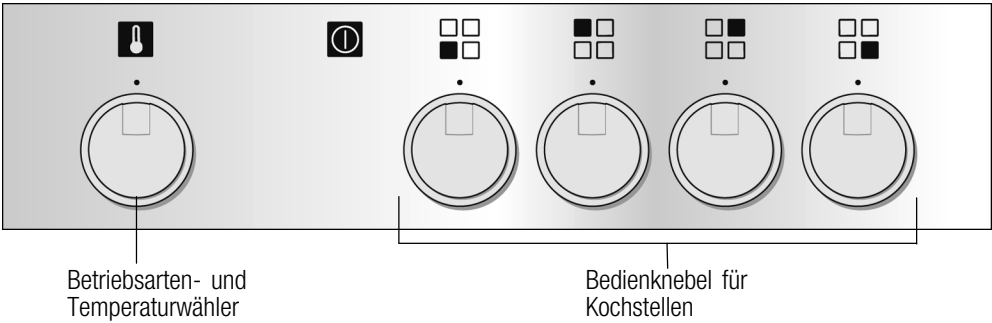
Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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



Bedienelement	Verwendung
Betriebsarten- und Temperaturwähler	Betriebsart und Temperatur wählen
Bedienknebel für Kochstellen	Anzeigelampe  leuchtet nicht: Kochstellen aus Anzeigelampe  leuchtet: Mindestens eine Kochstelle ist an

Betriebsarten

Betriebsart	Anwendung
Ober-/Unterhitze 50 - 270 °C	zum Backen und Braten. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen)
☐ Oberhitze	für Speisen und Backwaren, die an der Oberseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen. Schalten Sie die Oberhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu
☐ 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
☒ Backofenbeleuchtung	unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums

Einschubhöhen

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



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

Backofenbeleuchtung

Betriebsarten- und Temperaturwähler nach rechts auf Stellung  drehen, um die Backofenbeleuchtung einzuschalten.

Ober-/Unterhitze

Betriebsarten- und Temperaturwähler nach rechts auf die gewünschte Temperatur drehen, um die Betriebsart Ober-/Unterhitze einzuschalten.

Oberhitze

Betriebsarten- und Temperaturwähler nach rechts auf die Stellung  drehen.

Unterhitze

Betriebsarten- und Temperaturwähler nach rechts auf die Stellung  drehen.

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

Gerät ausschalten

1. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung  zurückdrehen.
2. Gerätetür vorsichtig öffnen und Gargut entnehmen.

Hinweis:

Um Feuchtigkeit an der Bedienblende zu vermeiden, lassen Sie das Gargut nicht im ausgeschalteten Gerät stehen.

Energie sparen

Wenn Sie das Gerät vor Ende der Garzeit ausschalten wollen, um Energie zu sparen:

1. Betriebsarten- und Temperaturwähler vor Ende der Garzeit auf minimale Temperatur zurückdrehen.
2. Betriebsarten- und Temperaturwähler erst auf Stellung  drehen, wenn Sie das Gargut aus dem Gerät nehmen.

Kochfeld ein- und ausschalten

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung.

Backen

Backformen

Verwenden Sie dunkle Backformen aus Metall. Weißblechformen und Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit Weißblechformen 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 das Backblech bzw. die Universalpfanne immer vorsichtig bis zum Anschlag ein und achten Sie darauf, dass die Abschrägung immer zur Gerätetür zeigt.

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.

Ober-/Unterhitze 

Grundteig	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Rührteig			
Blechkuchen mit Belag	1	180 - 190	30 - 40
Spring-/Kastenform	2	160 - 170	60 - 70
Mürbeteig			
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	190 - 200	45 - 55
Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguß	1	180 - 190	75 - 90
Springform, z.B. Quarktorte	2	160 - 180	50 - 90
Obstbodenform	2	170 - 180*	25 - 35
Biskuitmasse			
Biskuitrolle	1	200 - 210*	10 - 15
Biskuit (6 Eier)	2	160 - 170	30 - 45
Biskuit (3 Eier)	2	160 - 170*	20 - 30
Hefeteig			
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	190 - 200	45 - 55
Hefekranz/-zopf (500g)	1	180 - 190	35 - 45
Springform	2	160 - 170	30 - 40
Napfkuchenform	2	170 - 180	35 - 45
* Backofen vorheizen			

Ober-/Unterhitze 

Kleingebäck	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Hefeteig	2	180 - 190	15 - 25
Baisermasse	2	80	180 - 200
Blätterteig/Brandteig	1	200 - 220*	25 - 35
Rührteig, z.B. Muffins	1	170 - 180*	20 - 30
Mürbeteig, z.B. Butterplätzchen	2	150 - 160*	15 - 20
* Backofen vorheizen			

Brot/Brötchen	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Weißbrot			
■ Freigeschoben	1	240*	25 - 35
■ Kastenform	2	240*	20 - 30
Mischbrot (freigeschoben)			
■ Anbacken	1	240*	10 - 15
■ Fertigbacken	1	200	30 - 40
Mischbrot (in Kastenform)			
■ Anbacken	2	240*	10 - 15
■ Fertigbacken	2	200	20 - 30
Brötchen	1	240*	15 - 25
Fladenbrot	1	240*	15 - 25
* 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	Ober-/Unterhitze 		
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Gerichte			
Pizza, frisch	1	210 - 230*	20 - 30
Pizza, tiefgekühlt	1	210 - 230	10 - 20
Flammkuchen	1	210 - 230*	15 - 25
Quiche	2	200 - 220	50 - 60
Tarte	1	200 - 220*	30 - 45
Schweizer Wähe	1	180 - 200*	45 - 55
Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln	2	200 - 220	50 - 60
Kartoffelprodukte			
Pommes frites	1	200 - 220	15 - 25
Kroketten/Rösti	1	190 - 210	20 - 30
Backwaren			
Brötchen, tiefgekühlt	2	190 - 210	5 - 15
Aufbackbrötchen, vorgebacken, tiefgekühlt	2	180 - 200	10 - 20
Aufbackbrötchen, vorgebacken	2	190 - 210	5 - 15
Strudel, tiefgekühlt	1	200 - 220	35 - 45
* 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. 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.

Offenes Braten

Für das Offene Braten wird ein Bratgeschirr ohne Deckel verwendet.

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.

Braten in der Universalpfanne mit Rost

Bei kleineren Braten können Sie anstelle der Universalpfanne ein kleineres Bratgeschirr verwenden. Stellen Sie dieses direkt auf den 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 gleichmäßigere 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	Einschub- höhe	Temperatur in C°	Bratdauer in Minuten
Schwein			
Filet, medium (400 g)	3	200 - 230	30 - 45
Braten mit Schwarte (1,5 kg)	2	200 - 220	120 - 150
Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (1,5 kg)	2	190 - 210	100 - 130
Braten mager (1 kg)	2	180 - 200	70 - 90
Kassler	2	190 - 210	70 - 80
Hackbraten (aus 500 g Fleisch)	2	200 - 210	60 - 70
Rind			
Filet, medium (1 kg)	2	200 - 220	45 - 65
Rostbeef, medium (1,5 kg)	2	200 - 220	30 - 45
Schmorbraten (1,5 kg)*	2	200 - 220	120 - 150
Kalb			
Kalbsbraten/-brust (1,5 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Haxe	2	190 - 210	100 - 130
Geflügel (ungefüllt)			
Hähnchen, ganz (1 kg)	2	200 - 220	60 - 70
Ente, ganz (2 - 3 kg)	2	190 - 210	90 - 120
Gans, ganz (3 - 4 kg)	2**	180 - 200	130 - 180
Fisch, ganz			
■ 300 g	2	180 - 200	20 - 30
■ 700 g	2	180 - 200	30 - 40
* 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 ggf. 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.

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. 150 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. Backofen mit Betriebsart Oberhitze  für 15 Minuten bei 100 °C vorheizen.
6. Anschließend Betriebsartenwähler auf Backofenbeleuchtung  stellen.
7. Gefäße in gleichmäßigen Abständen auf den gesamten Garraumboden verteilt aufstellen und Gerätetür schließen.
8. Nach 8 Stunden die Backofenbeleuchtung ausschalten und die Gefäße für mindestens 12 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 mattierten 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.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.



Verletzungsgefahr!

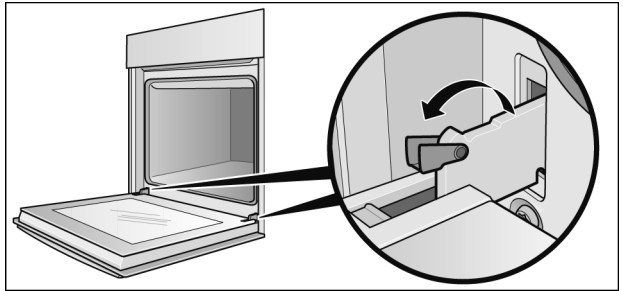
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.



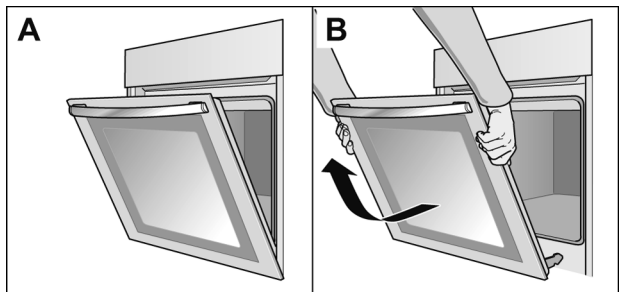
Verletzungsgefahr!

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

Gerätetür aushängen

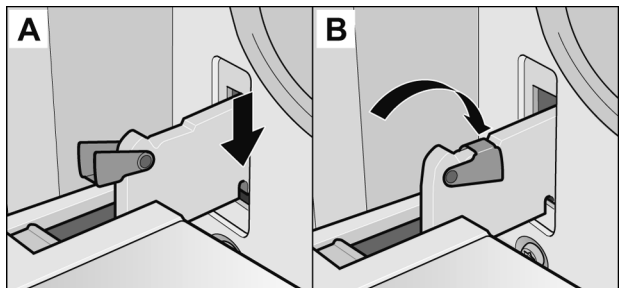


1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen.
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.



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. Sperrhebel links und rechts ganz zuklappen (Bild B).
Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.
4. Gerätetür schließen.

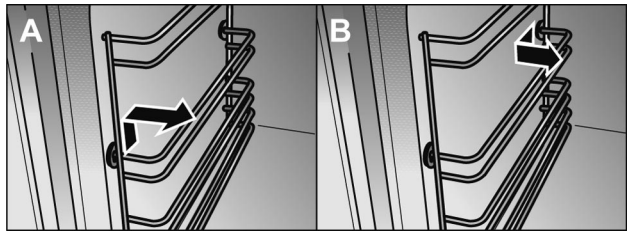
Einhängegitter reinigen



Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

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

Einhängegitter aushängen

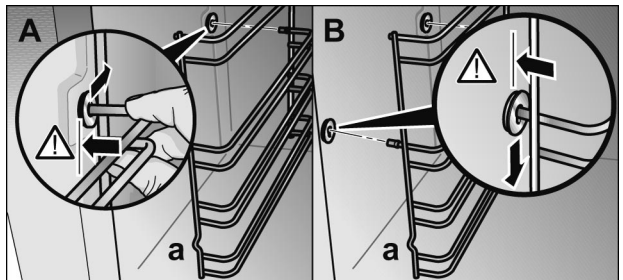


1. Einhängegitter vorne nach oben drücken und seitlich aushängen (Bild A).
2. Einhängegitter hinten nach vorne ziehen und seitlich aushängen (Bild B).

Einhängegitter reinigen

Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.

Einhängegitter einhängen



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

1. Einhängegitter hinten bis zum Anschlag einstecken und nach hinten drücken (Bild A).
2. Einhängegitter 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)
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

Backofenlampe wechseln

Wechseln Sie eine defekte Backofenlampe aus.
Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder
im Fachhandel:

E14, 220 - 240V, 40W, hitzebeständig bis 300°C

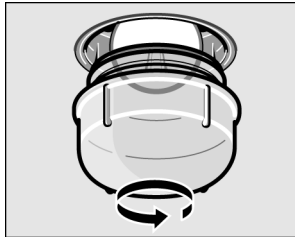
Verwenden Sie nur diese Backofenlampen.



Stromschlaggefahr!

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

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



2. Glasabdeckung nach links drehen und abnehmen.
3. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp
ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung
einschalten.

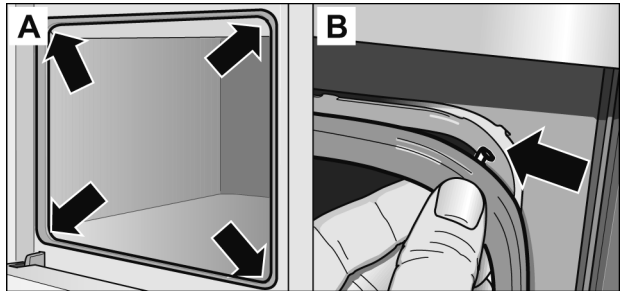
Hinweis:

Wenn sich die Glasabdeckung nicht aufdrehen läßt,

- verwenden Sie zum Drehen Gummihandschuhe
- können Sie eine Demontagehilfe beim
Kundendienst bestellen (Bestell-Nr. 613634)

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	3		140 - 150*	25 - 35
Small Cakes (20 Stück pro Blech)	3		160 - 170**	25 - 35
Wasserbiskuit	2		160 - 170*	20 - 30
Hefblechkuchen	3		170 - 180	45 - 55
Gedeckter Apfelkuchen*** (Formen nebeneinander auf den Rost stellen)	1		190 - 200	70 - 80
* Backofen vorheizen				
** 10 Minuten vorheizen				
*** Schwarzblechform verwenden				

Table de matières

Consignes de sécurité	27
Elimination écologique	30
Votre nouvel appareil	30
Avant la première utilisation	32
Utilisation de l'appareil	33
Cuisson de pâtisseries	34
Rôtissage	39
Yaourt	41
Nettoyage et entretien	42
Incidents et dépannage	47
Plats tests	50

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.

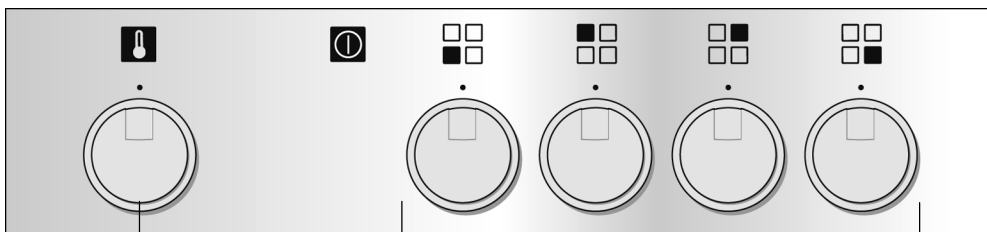
Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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 fonctionnement et de la température

Manettes de commande des foyers

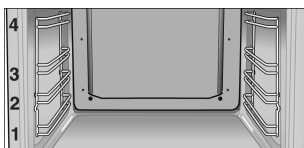
Élément de réglage	Utilisation
Sélecteur du mode de fonctionnement et de la température	Sélectionner le mode de fonctionnement et la température
Manettes de commande des foyers	Le voyant de l'affichage  n'est pas allumé : les foyers sont éteints Le voyant de l'affichage  est allumé : au moins un foyer est allumé

Modes de fonctionnement

Mode de fonctionnement	Application
Chaleur voûte/sole 50 - 270 °C	pour la cuisson de pâtisseries et le rôtissage. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc)
 Chaleur de voûte	pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés sur le dessus ou avoir une croûte. N'activez que brièvement la chaleur de voûte à la fin du temps de cuisson
 Chaleur de sole	pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés sur le dessus ou avoir une croûte sur le dessous. N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson
 Eclairage	assiste pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson

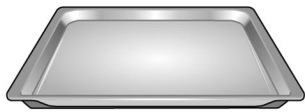
Niveaux d'enfournement

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



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.

Mettre l'appareil en service et hors service

Mettre l'appareil en service

Eclairage

Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement et de température à droite sur la position , pour allumer l'éclairage du four.

Chaleur voûte/sole

Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement et de température à droite sur la température désirée, pour activer le mode de fonctionnement Chaleur voûte/sole.

Chaleur de voûte

Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement et de température à droite sur la position .

Chaleur de sole

Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement et de température à droite sur la position .

Le voyant lumineux  s'allume quand l'appareil chauffe et pour chaque chauffage ultérieur.

Mettre l'appareil hors service

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de température sur la position ●.
2. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil et enlever le mets.

Remarque :

Pour éviter l'humidité sur le bandeau de commande, ne laissez pas le mets dans l'appareil éteint.

Economiser de l'énergie

Si vous désirez éteindre l'appareil avant la fin du temps de cuisson, afin d'économiser de l'énergie :

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de température à la température minimale avant la fin du temps de cuisson.
2. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement et de température seulement sur la position ● lorsque vous enlevez le mets de l'appareil.

Activer et éteindre la table de cuisson

Un mode d'emploi est joint à votre table de cuisson. Vous y trouverez des informations importantes concernant la sécurité, une notice détaillée pour les réglages et de nombreuses informations sur l'entretien et le nettoyage.

Cuisson de pâtisseries

Moules

Utilisez des moules métalliques de couleur sombre. Les moules en tôle blanche et les moules en verre augmentent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément. Si vous voulez cuire des gâteaux dans des moules en tôle blanche, utilisez uniquement le niveau d'enfournement 1.

Placez un moule à cake toujours en diagonale et un moule rond toujours au milieu de la grille.

Plaques à pâtisserie

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des plaques d'origine, car celles-ci sont parfaitement adaptées au compartiment de cuisson et aux modes de fonctionnement.

Enfournez la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite jusqu'à la butée avec soin et veillez à ce que l'inclinaison soit toujours dirigée vers la porte de l'appareil.

Tableau de cuisson pour les pâtes de base

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 de couleur sombre. 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 appareil avec les valeurs établies pour la préparation qui s'y apparente le plus.

Pâte de base	Chaleur voûte/sole 		
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Génoise			
Gâteau sur plaque avec garniture	1	180 - 190	30 - 40
Moule démontable/à cake	2	160 - 170	60 - 70
Pâte brisée			
Gâteau sur la plaque avec garniture sèche, p.ex. grains sablés	1	190 - 200	45 - 55
Gâteau sur la plaque avec garniture fondante, p.ex. coulis de crème	1	180 - 190	75 - 90
Moule démontable, p.ex. gâteau au fromage blanc	2	160 - 180	50 - 90
Moule pour fond de tarte aux fruits	2	170 - 180*	25 - 35
* Préchauffez le four			

Chaleur voûte/sole **Pâte de base**Niveau
d'enfournementTempérature en
°CDurée de cuisson
en minutes**Pâte à biscuit**

Biscuit roulé	1	200 - 210*	10 - 15
Biscuit (6 oeufs)	2	160 - 170	30 - 45
Biscuit (3 oeufs)	2	160 - 170*	20 - 30

Pâte à la levure de boulanger

Gâteau sur la plaque avec garniture sèche, p.ex. grains sablés	1	190 - 200	45 - 55
Couronne/tresse briochée (500 g)	1	180 - 190	35 - 45
Moule démontable	2	160 - 170	30 - 40
Moule à kouglof	2	170 - 180	35 - 45

* Préchauffez le four

Chaleur voûte/sole **Petites pâtisseries**Niveau
d'enfournementTempérature en
°CDurée de cuisson
en minutes

Pâte à la levure de boulanger	2	180 - 190	15 - 25
Meringue	2	80	180 - 200
Pâte feuilletée/Pâte à choux	1	200 - 220*	25 - 35
Génoise, par ex. muffins	1	170 - 180*	20 - 30
Pâte brisée, p.ex. petits gâteaux au beurre	2	150 - 160*	15 - 20

* Préchauffez le four

Chaleur voûte/sole **Pain/petits pains**Niveau
d'enfournementTempérature en
°CDurée de cuisson
en minutes**Pain blanc**

■ Enfourné librement	1	240*	25 - 35
■ Moule à cake	2	240*	20 - 30

Pain bis (enfourné librement)

■ Début de cuisson	1	240*	10 - 15
■ Finition de la cuisson	1	200	30 - 40

Pain bis (dans un moule à cake)

■ Début de cuisson	2	240*	10 - 15
■ Finition de la cuisson	2	200	20 - 30

Petits pains	1	240*	15 - 25
Fougasse	1	240*	15 - 25

* Préchauffez le four

Tableau de cuisson pour plats et produits cuisinés surgelés

Veuillez respecter les points suivants :

- Recouvrez la plaque à pâtisserie de papier cuisson
- Ne posez pas les frites les unes sur les autres
- Retournez les produits de pommes de terre surgelés à mi-cuisson
- Assaisonnez les produits de pommes de terre surgelés seulement après la cuisson
- Espacez suffisamment les pâtons pour la cuisson des petits pains. N'en disposez pas trop sur une 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.

Plat	Chaleur voûte/sole 		
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Plat			
Pizza, fraîche	1	210 - 230*	20 - 30
Pizza, surgelée	1	210 - 230	10 - 20
Tarte flambée	1	210 - 230*	15 - 25
Quiche	2	200 - 220	50 - 60
Tarte	1	200 - 220*	30 - 45
Gâteau suisse (Wähe)	1	180 - 200*	45 - 55
Gratin dauphinois à base de pommes de terre crues	2	200 - 220	50 - 60
* Préchauffez le four			

Plat	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Produits de pommes de terre			
Frites	1	200 - 220	15 - 25
Pommes croquettes/Rösti	1	190 - 210	20 - 30
Pain et pâtisserie			
Petits pains, surgelés	2	190 - 210	5 - 15
Petits pains à réchauffer, précuits, surgelés	2	180 - 200	10 - 20
Petits pains à réchauffer, précuits	2	190 - 210	5 - 15
Strudel, surgelé	1	200 - 220	35 - 45
* Préchauffez le four			

Conseils et astuces

Le gâteau est trop clair	Vérifier le niveau d'enfournement et le plat à pâtisserie recommandé. Placer le moule sur la grille et non pas sur la plaque à pâtisserie. Allonger la durée de cuisson ou augmenter la température.
Le gâteau est trop foncé	Vérifier le niveau d'enfournement. Réduire la durée de cuisson ou baisser la température.
Le gâteau dans le moule n'est pas doré uniformément	Vérifier le niveau d'enfournement et la température. Vérifier si le moule est correctement positionné sur la grille.
Le gâteau sur la plaque à pâtisserie n'est pas doré uniformément	Vérifier le niveau d'enfournement et la température. Pour la cuisson de petites pâtisseries, veiller à ce que les pâtons soient de taille et d'épaisseur identiques.
Le gâteau est trop sec	Réduire le temps de cuisson et augmenter légèrement la température.
Le gâteau est trop humide à l'intérieur	Réduire la température. Nota : Les temps de cuisson ne se réduisent pas si les températures sont augmentées (extérieur cuit, intérieur cru). Allonger la durée de cuisson et laisser lever la pâte plus longtemps. Mettre moins de liquide dans la pâte.
Le gâteau s'affaisse une fois sorti du four	Mettre moins de liquide dans la pâte. Allonger la durée de cuisson ou réduire la température.
Le temps de cuisson indiqué est incorrect	En cas de petites pâtisseries, vérifier la quantité sur la plaque à pâtisserie. Les petites pâtisseries 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

Retirer le givre sur les plats surgelés avant la cuisson. Ne pas utiliser des produits 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.

Rôtissage ouvert

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

Tournez le rôtir environ 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 plat à rôtir plus petit 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 rôtir. 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	Hauteur d'enfournement	Convection naturelle 	
		Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Porc			
Filet, à point (400 g)	3	200 - 230	30 - 45
Rôti avec la couenne (1,5 kg)	2	200 - 220	120 - 150
Rôti, entrelardé sans couenne, par ex. le cou (1,5 kg)	2	190 - 210	100 - 130
Rôti maigre (1 kg)	2	180 - 200	70 - 90
Filet de porc fumé	2	190 - 210	70 - 80
Rôti de viande hachée (500 g de viande)	2	200 - 210	60 - 70
Bœuf			
Filet, moyen (1 kg)	2	200 - 220	45 - 65
Rosbif, à point (1,5 kg)	2	200 - 220	30 - 45
Rôti à l'étouffée (1,5 kg)*	2	200 - 220	120 - 150
* Rôti à l'étouffée, rôtissage fermé			
** Utilisez la hauteur d'enfournement 1 pour la cuisson d'un plat haut			

Convection naturelle 			
Pièce à rôtir	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Veau			
Rôti/poitrine de veau (1,5 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Jarret	2	190 - 210	100 - 130
Volaille (non farcie)			
Poulet, entier (1 kg)	2	200 - 220	60 - 70
Canard, entier (2 - 3 kg)	2	190 - 210	90 - 120
Oie, entière (3 - 4 kg)	2**	180 - 200	130 - 180
Poisson entier			
■ 300 g	2	180 - 200	20 - 30
■ 700 g	2	180 - 200	30 - 40
* Rôti à l'étouffée, rôtissage fermé			
** Utilisez la hauteur d'enfournement 1 pour la cuisson d'un plat haut			

Trucs et astuces

Croûte trop épaisse et/ou rôti trop sec	Vérifiez la hauteur d'enfournement. Baissez la température ou réduisez le temps de cuisson.
Croûte trop fine	Augmentez la température ou mettez le grill 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.

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. Réchauffer à 40 °C 1 l de lait 1 (3,5 % de matière grasse) ou de lait frais pasteurisé
ou
Faire bouillir 1 litre de lait frais et le laisser refroidir à 40 °C.
3. Délayer 150 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. Préchauffer le four pendant 15 minutes en mode Chaleur de voûte  à 100 °C.
6. Régler ensuite le sélecteur du mode de fonctionnement sur Eclairage .
7. Disposer les récipients à égale distance sur tout le fond du compartiment de cuisson et fermer la porte de l'appareil.
8. Eteindre l'éclairage du four au bout de 8 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 12 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 !

Domages 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

Élément 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 nettoyant 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 nettoyant 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 !

Domages 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.

Elément 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. E liminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil



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

Risque de blessures !

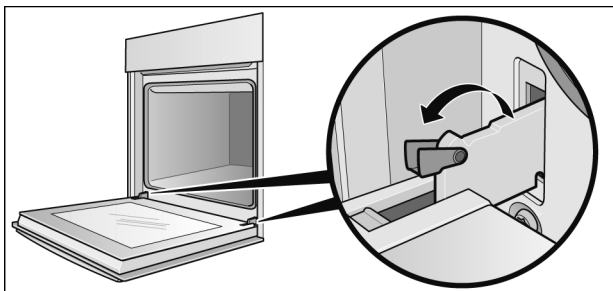
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.



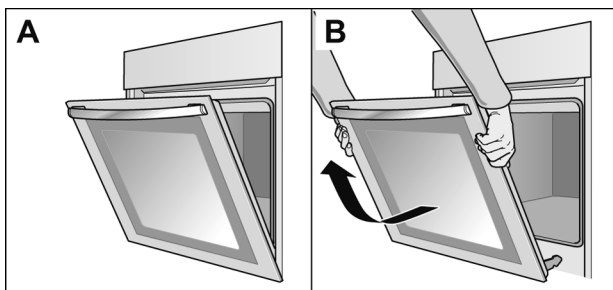
Risque de blessures !

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

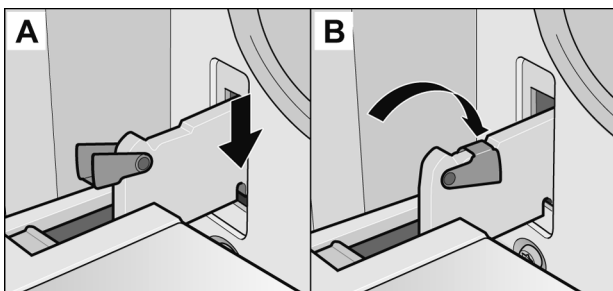


1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite.
Les charnières sont verrouillées ne pourront pas se fermer.



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).

Accrocher la porte de l'appareil



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.

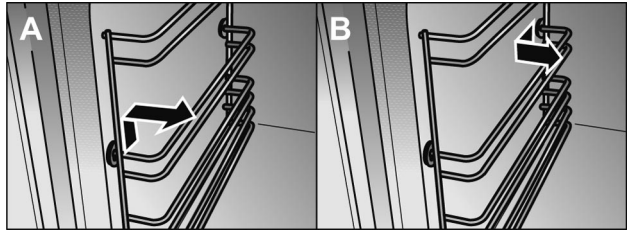
Nettoyer les grilles d'accrochage



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

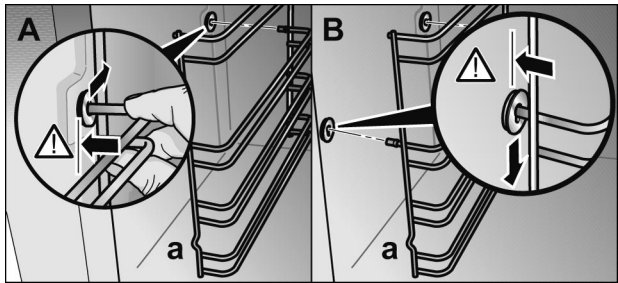


1. Appuyer sur les grilles d'accrochage vers l'avant et vers le haut et les décrocher de façon latérale (Image A).
2. Tirer les grilles d'accrochage d'arrière en avant et les décrocher de façon latérale (Image B).

Nettoyer les grilles d'accrochage

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

Accrocher les grilles d'accrochage



- 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)

Panne	Cause possible	Remède
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

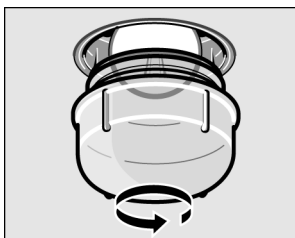
Changer la lampe du four

Remplacez toujours la lampe du four si elle est défectueuse. Des ampoules de rechange sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé :
E14, 220 - 240V, 40W, résistant à des températures jusqu'à 300 °C
Utilisez uniquement ces ampoules.



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

1. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des dégâts.



2. Visser le couvercle en verre vers la gauche, puis le retirer.

3. Remplacer l'ampoule du four par un type d'ampoule identique.
4. Revisser le couvercle en verre.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

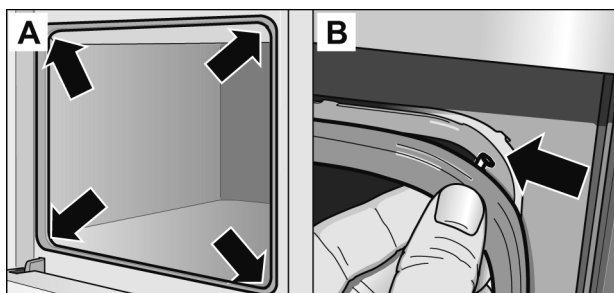
Remarque :

S'il est impossible de dévisser le cache en verre,

- mettez des gants en caoutchouc pour tourner
- vous pouvez commander un accessoire de démontage auprès du service après-vente (référence 613634)

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	Durée de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	3		140 - 150*	25 - 35
Petits gâteaux (20 par plaque)	3		160 - 170**	25 - 35
Biscuit à l'eau	2		160 - 170*	20 - 30
Gâteau au levain sur plaque	3		170 - 180	45 - 55
Gâteau aux pommes recouvert*** (placer les moules l'un à côté de l'autre sur la grille)	1		190 - 200	70 - 80
* Préchauffez le four				
** Préchauffez pendant 10 minutes				
*** Utilisez un moule en tôle noire				

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	52
Milieuvriendelijk afvoeren	54
Uw nieuwe apparaat	55
Voor het eerste gebruik	57
Apparaat bedienen	57
Bakken	59
Braden	63
Yoghurt	66
Reiniging en onderhoud	66
Storingen en reparaties	71
Testgerechten	73

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 pannenlappen 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.

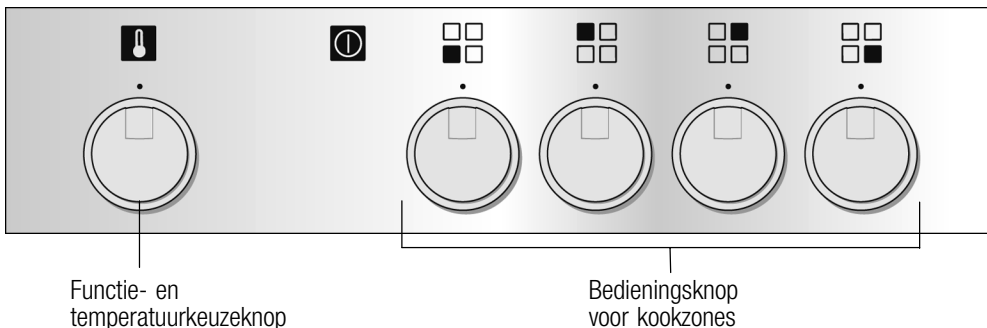


Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de teruggname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Uw nieuwe apparaat

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

Bedieningspaneel



Bedieningselement	Gebruik
Functie- en temperatuurkeuzeknop	Functie en temperatuur kiezen
Bedieningsknop voor kookzones	Indicatielampje  brandt niet: kookzones uit Indicatielampje  brandt: minstens één kookzone is aan

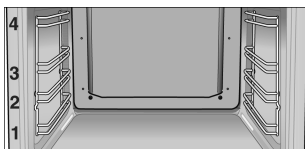
Functies

Functie	Toepassing
Boven- en onderwarmte 50 - 270 °C	om te bakken en braden. Bijzonder geschikt voor taarten met een vochtige bedekking (bijv. kwarktaart)
☐ Bovenwarmte	voor gerechten en bakwaren die aan de bovenkant sterker gebruid of krokant moeten worden. Schakel de bovenwarmte aan het einde van de baktijd slechts kort in

Functie	Toepassing
 Onderwarmte	voor gerechten en bakwaren die aan de onderkant sterker gebruind of krokant moeten worden. Schakel de onderwarmte aan het einde van de baktijd slechts kort in
 Ovenverlichting	als hulp bij het onderhoud en schoonmaken van de binnenruimte

Inschuifhoogtes

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



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

Toebehoren	Bestelnr.
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 verpakingsresten 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

Ovenverlichting

Functie- en temperatuurkeuzeknop naar rechts in de stand  draaien om de ovenverlichting in te schakelen.

Boven- en onderwarmte

Functie- en temperatuurkeuzeknop naar rechts op de gewenste temperatuur draaien om de functie boven- en onderwarmte in te schakelen.

Bovenwarmte

Functie- en temperatuurkeuzeknop naar rechts in de stand  draaien.

Onderwarmte

Functie- en temperatuurkeuzeknop naar rechts in de stand  draaien.

Het indicatielampje  brandt terwijl het apparaat opwarmt en altijd bij het nawarmen.

Apparaat uitschakelen

1. Functie- en temperatuurkeuzeknop in de stand  terugdraaien.
2. Apparaatdeur voorzichtig openen en het gerecht uitnemen.

N.B.:

Om te voorkomen dat het bedieningspaneel vochtig wordt, dient u het gerecht niet in het uitgeschakelde apparaat te laten staan.

Energie sparen

Wanneer u het apparaat voor het einde van de bereidingstijd wilt uitschakelen om energie te besparen:

1. Functie- en temperatuurkeuzeknop voor het einde van de bereidingstijd naar de minimale temperatuur terugdraaien.
2. Functie- en temperatuurkeuzeknop pas in de stand  draaien wanneer u het gerecht uit het apparaat neemt.

Kookplaat in- en uitschakelen

Bij uw kookplaat is een gebruiksaanwijzing meegeleverd. Hierin vindt u belangrijke instructies over de veiligheid, een uitvoerige handleiding voor het instellen en veel informatie over onderhoud en reiniging.

Bakken

Bakvormen

Gebruik donkere bakvormen van metaal. Blikken en glazen vormen verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wilt u met blikken vormen 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 bakplaat of de braadslede altijd voorzichtig tot de aanslag in en let erop dat de schuine kant altijd naar de apparaatdeur wijst.

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	Boven- en onderwarmte 		
	Inschuielhoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roerdeeg			
Plaatgebak met bedekking	1	180 - 190	30 - 40
Spring-/rechthoekige vorm	2	160 - 170	60 - 70
Zandtaartdeeg			
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel	1	190 - 200	45 - 55
Plaatgebak met vochtige bedekking, bijv. roomglazuur	1	180 - 190	75 - 90
Springvorm, bijv. kwarktaart	2	160 - 180	50 - 90
Vorm vruchtentaartbodem	2	170 - 180*	25 - 35
Biscuitbeslag			
Biscuitrol	1	200 - 210*	10 - 15
Biscuit (6 eieren)	2	160 - 170	30 - 45
Biscuit (3 eieren)	2	160 - 170*	20 - 30
Gistdeeg			
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel	1	190 - 200	45 - 55
Gistkrans/-vlecht (500 g)	1	180 - 190	35 - 45
Springvorm	2	160 - 170	30 - 40
Tulbandvorm	2	170 - 180	35 - 45
* Oven voorverwarmen			

Klein gebak	Boven- en onderwarmte 		
	Inschuielhoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistdeeg	2	180 - 190	15 - 25
Baisermassa	2	80	180 - 200
Bladerdeeg/soezendeeg	1	200 - 220*	25 - 35
Roerdeeg, bijv. muffins	1	170 - 180*	20 - 30
Zandtaartdeeg, bijv. boterkoekjes	2	150 - 160*	15 - 20
* Oven voorverwarmen			

Brood/broodjes	Boven- en onderwarmte 		
	Inschuielhoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Wit brood			
■ Plaatbrood	1	240*	25 - 35
■ Rechthoekige bakvorm	2	240*	20 - 30
Gemengd brood (plaatbrood)			
■ Voorbakken	1	240*	10 - 15
■ Afbakken	1	200	30 - 40
Gemengd brood (in rechthoekige vorm)			
■ Voorbakken	2	240*	10 - 15
■ Afbakken	2	200	20 - 30
Broodjes	1	240*	15 - 25
Plat rond brood	1	240*	15 - 25
* 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	Boven- en onderwarmte 		
	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gerechten			
Pizza, vers	1	210 - 230*	20 - 30
Pizza, diepvries	1	210 - 230	10 - 20
Gemarmerde cake	1	210 - 230*	15 - 25
Quiche	2	200 - 220	50 - 60
Taart	1	200 - 220*	30 - 45
Zwitserse vruchtentaart	1	180 - 200*	45 - 55
Gegratineerde aardappels van ongekookte aardappels	2	200 - 220	50 - 60
Aardappelproducten			
Patates frites	1	200 - 220	15 - 25
Kroketten/rösti	1	190 - 210	20 - 30
Brood en banket			
Broodjes, diepvries	2	190 - 210	5 - 15
Voorgebakken broodjes, diepvries	2	180 - 200	10 - 20
Voorgebakken broodjes	2	190 - 210	5 - 15
Strudel, diepvries	1	200 - 220	35 - 45
* Oven voorverwarmen			

Tips en trucs

Het gebak is te licht	Inschuifhoogte 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	Inschuifhoogte controleren. Een kortere baktijd of lagere temperatuur aanhouden.
Het gebak in de bakvorm is ongelijkmatig bruin geworden	Inschuifhoogte en temperatuur controleren. Controleer of de bakvorm goed op het rooster staat.
Het gebak op de bakplaat is ongelijkmatig bruin geworden	Inschuifhoogte 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.

Open braden

Voor het open braden wordt een vorm zonder deksel gebruikt.

Keer het vlees na ca. de helft of twee derde van de braadtijd om.

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.

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

Braden in de braadslede met 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	Boven- en onderwarmte 		
	Inschuifhoogte	Temperatuur in °C	Braadtijd in minuten
Varkensvlees			
Filet, medium (400 g)	3	200 - 230	30 - 45
Braadstuk met zwaard (1,5 kg)	2	200 - 220	120 - 150
* Stoofvlees gesloten braden			
** Bij een hoog gerecht inschuifhoogte 1 gebruiken			

Vlees	Inschuielhoogte	Temperatuur in °C	Braadtijd in minuten
Braadstuk, doorregen zonder zwoerd, bijv. halsstuk (1,5 kg)	2	190 - 210	100 - 130
Braadstuk mager (1 kg)	2	180 - 200	70 - 90
Casselerrib	2	190 - 210	70 - 80
Gehakt (van 500 g vlees)	2	200 - 210	60 - 70
Rundvlees			
Filet, medium (1 kg)	2	200 - 220	45 - 65
Rosbief, medium (1,5 kg)	2	200 - 220	30 - 45
Stoofvlees (1,5 kg)*	2	200 - 220	120 - 150
Kalfsvlees			
Kalfsvlees/-borst (1,5 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Schenkel	2	190 - 210	100 - 130
Gevogelte (ongevuld)			
Kip, heel (1 kg)	2	200 - 220	60 - 70
Eend, heel (2 - 3 kg)	2	190 - 210	90 - 120
Gans, heel (3 - 4 kg)	2**	180 - 200	130 - 180
Vis, heel			
■ 300 g	2	180 - 200	20 - 30
■ 700 g	2	180 - 200	30 - 40

* Stoofvlees gesloten braden

** Bij een hoog gerecht inschuielhoogte 1 gebruiken

Tips en trucs

Korst te dik en/of vlees te droog	Inschuielhoogte controleren. Lagere temperatuur of kortere braadtijd aanhouden.
Korst te dun	Temperatuur verhogen of eventueel 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.

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. 150 g Steekvaste 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 gevulde potjes of kommen met een passend deksel of plasticfolie afdekken.
5. Oven met de functie Bovenwarmte  15 minuten bij 100 °C voorverwarmen.
6. Vervolgens de functiekeuzeknop op Ovenverlichting  zetten.
7. De vormen op gelijkmatige afstanden verdeeld over de hele bodem van de binnenruimte zetten en de apparaatdeur sluiten.
8. Na 8 uur de ovenverlichting uitschakelen en de vormen minstens 12 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.

Apparaatdeur inbrengen en verwijderen



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

Gevaar voor letsel!

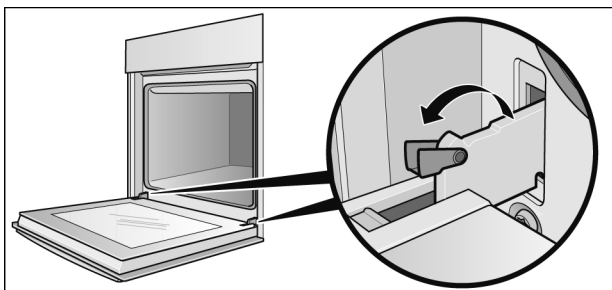
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan de scharnier.



Gevaar voor letsel!

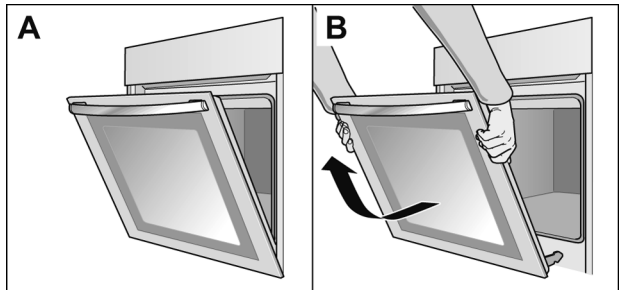
Is de apparaatdeur slechts aan één kant ingebracht, kom dan niet met uw handen aan de scharnier. De scharnier kan met grote kracht terugklappen. Neem contact op met de klantenservice.

Apparaatdeur verwijderen



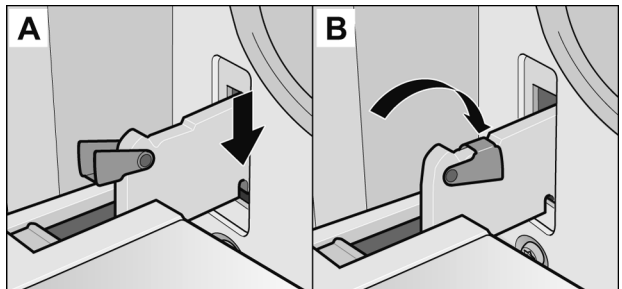
1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openkleppen.

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.

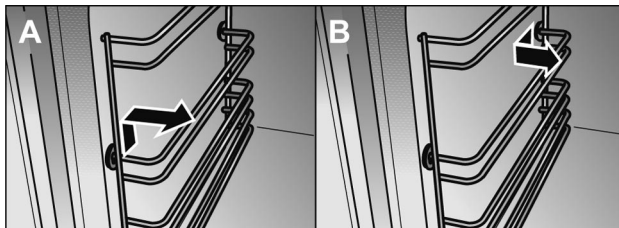
Inhangroosters reinigen



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

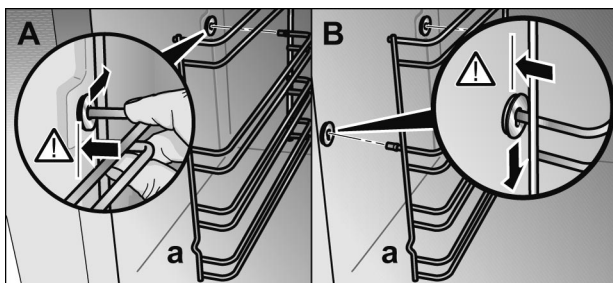


1. Inhangroosters aan de voorkant naar boven drukken en naar opzij verwijderen (Afbeelding A).
2. Inhangroosters aan de achterkant naar voren trekken en naar opzij verwijderen (Afbeelding B).

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)
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 afdrupend 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

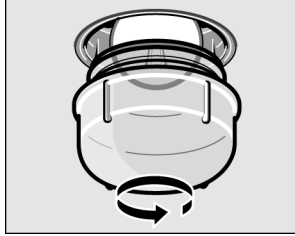
Ovenlamp vervangen

Een defecte ovenlamp 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 ovenlampen.



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 koude binnenruimte leggen, om schade te voorkomen.



2. Glazen afscherming naar links draaien en afnemen.
3. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

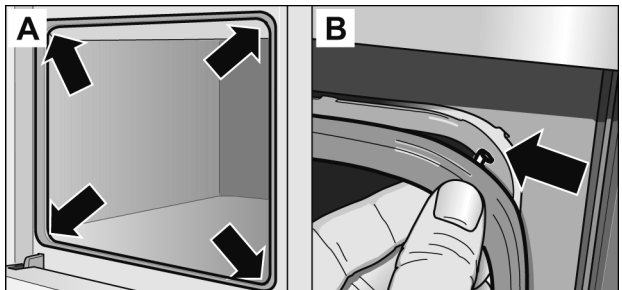
N.B.:

Wanneer de glazen afscherming niet opengedraaid kan worden,

- gebruikt u voor het draaien rubberen handschoenen
- kunt u een demontagehulp bij de klantendienst bestellen (Bestelnr. 613634)

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	Inschuiф- hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Baktijd in minuten
Sprits	3		140 - 150*	25 - 35
Small cakes (20 stuks per plaat)	3		160 - 170**	25 - 35
Waterbiscuit	2		160 - 170*	20 - 30
Plaatgebak met gist	3		170 - 180	45 - 55
Donkere appeltaart*** (vormen naast elkaar op het rooster zetten)	1		190 - 200	70 - 80
* Oven voorverwarmen ** 10 minuten voorverwarmen *** Plaatstaal gebruiken				

Table of contents

Safety information	75
Environmentally-friendly disposal	77
Your new appliance	78
Before using the appliance for the first time ...	80
Using the appliance	80
Baking	81
Roasting	85
Yoghurt	88
Cleaning and care	89
Faults and repairs	93
Test dishes	96

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.

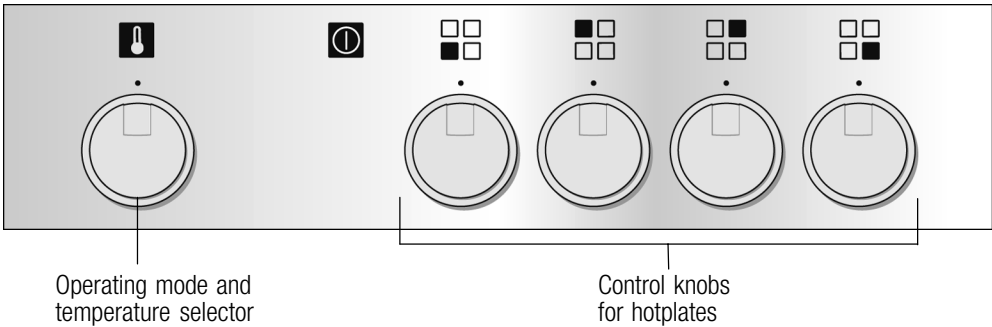
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

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



Control element	Use
Operating mode and temperature selector	Selects the operating mode and temperature
Control knobs for hotplates	 indicator lamp is not lit: hotplates are off  indicator lamp is lit: at least one hotplate is on

Operating modes

Operating mode	Application
Top/bottom heating 50 - 270 °C	for baking and roasting. It is ideally suited for cakes with moist toppings (e.g. cheesecake)
☐ Top heating	for food and baked goods which should form a crust or which need more browning on the top. Only activate top heating for a short while at the end of the baking time
☐ Bottom heating	for food and baked goods which should form a crust or which need more browning on the underside. Only activate bottom heating for a short while at the end of the baking time
☒ 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.



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

Switching on the appliance

Oven lighting

Turn the operating mode and temperature selector clockwise to the  position in order to switch on the oven lighting.

Top/bottom heat

Turn the operating mode and temperature selector clockwise to the required temperature in order to switch on the Top/bottom heat operating mode.

Top heat

Turn the operating mode and temperature selector clockwise to the  position.

Bottom heat

Turn the operating mode and temperature selector clockwise to the  position.

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

Switching off the appliance

1. Turn the operating mode and temperature selector back to the ● position.
2. Carefully open the appliance door and remove the cooked food.

Note:

To prevent moisture from forming on the control panel, do not leave cooked food standing in the appliance after it has been switched off.

Saving energy

If you wish to switch off the appliance before the end of the cooking in order to save energy:

1. Turn the operating mode and temperature selector back to the minimum temperature before the end of the cooking time.
2. Do not turn the operating mode and temperature selector to the ● position until you remove the food from the appliance.

Switching the hob on and off

Instructions for use are enclosed with your hob. This contains important safety information, detailed set-up instructions and a lot of information on care and cleaning.

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 want to bake with tinplate baking tins, 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 slide the baking tray or the universal pan in carefully as far as it will go and make sure that the sloping edge is facing the appliance door.

Baking table for basic doughs/cake mixtures

The details given 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 with your own recipe, use similar recipes in the table as a guide.

Basic dough	Shelf height	 Top/bottom heat	Baking time in minutes
		Temperature in °C	
Sponge mixture			
Tray bakes with topping	1	180 - 190	30 - 40
Springform cake tin/loaf tin	2	160 - 170	60 - 70
Shortcrust pastry			
Tray bake with dry topping, e.g. crumble	1	190 - 200	45 - 55
Tray bake with moist topping, e.g. egg custard	1	180 - 190	75 - 90
Springform cake tin, e.g. cheesecake	2	160 - 180	50 - 90
Flan tin	2	170 - 180*	25 - 35
Sponge mixture			
Swiss roll	1	200 - 210*	10 - 15
Sponge (6 eggs)	2	160 - 170	30 - 45
Sponge (3 eggs)	2	160 - 170*	20 - 30
Yeast dough			
Tray bake with dry topping, e.g. crumble	1	190 - 200	45 - 55
Sweet plaited loaf (500 g)	1	180 - 190	35 - 45
* Preheat oven			

		 Top/bottom heat	
Basic dough	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes
Springform cake tin	2	160 - 170	30 - 40
Ring cake tin	2	170 - 180	35 - 45
* Preheat oven			
		 Top/bottom heat	
Small baked items	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes
Yeast dough	2	180 - 190	15 - 25
Meringue mixture	2	80	180 - 200
Puff pastry/choux pastry	1	200 - 220*	25 - 35
Rich sponge mixture, e.g. muffins	1	170 - 180*	20 - 30
Shortcrust pastry, e.g. butter biscuits	2	150 - 160*	15 - 20
* Preheat oven			
		 Top/bottom heat	
Bread/bread rolls	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes
White bread			
■ Without a tin	1	240*	25 - 35
■ Loaf tin	2	240*	20 - 30
Multigrain bread (without a tin)			
■ Start baking	1	240*	10 - 15
■ Finish baking	1	200	30 - 40
Multigrain bread (in a loaf tin)			
■ Start baking	2	240*	10 - 15
■ Finish baking	2	200	20 - 30
Bread rolls	1	240*	15 - 25
Flatbread	1	240*	15 - 25
* 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 details given 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 details given in the table applies to food placed in the cold oven.

Dishes	Shelf height	 Top/bottom heat	Baking time in minutes
		Temperature in °C	
Fresh meals			
Pizza, fresh	1	210 - 230*	20 - 30
Pizza, frozen	1	210 - 230	10 - 20
Tarte flambée	1	210 - 230*	15 - 25
Quiche	2	200 - 220	50 - 60
Tart	1	200 - 220*	30 - 45
Swiss flan	1	180 - 200*	45 - 55
Potato gratin made from raw potatoes	2	200 - 220	50 - 60
Potato products			
Chips	1	200 - 220	15 - 25
Croquettes/Rösti	1	190 - 210	20 - 30
Baked goods			
Bread rolls, frozen	2	190 - 210	5 - 15
Part-baked rolls, frozen	2	180 - 200	10 - 20
Part-baked rolls	2	190 - 210	5 - 15
Strudel, frozen	1	200 - 220	35 - 45
* Preheat oven			

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. 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 dough to prove 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.

Open roasting

For open roasting, a roasting dish without a lid is used.
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. This will generally allow more 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.



Top/bottom heat

Roast	Shelf height	Temperature in °C	Roasting time in minutes
-------	--------------	-------------------	--------------------------

Pork

Fillet, medium (400 g)	3	200 - 230	30 - 45
Roast with rind (1.5 kg)	2	200 - 220	120 - 150
Joint, marbled, without rind, e.g. neck (1.5 kg)	2	190 - 210	100 - 130
Roast, lean (1 kg)	2	180 - 200	70 - 90
Smoked pork	2	190 - 210	70 - 80

Meat loaf (made from 500 g meat)	2	200 - 210	60 - 70
--	---	-----------	---------

Beef

Fillet, medium (1 kg)	2	200 - 220	45 - 65
Sirloin, medium (1.5 kg)	2	200 - 220	30 - 45
Pot roast (1.5 kg)*	2	200 - 220	120 - 150

Veal

Veal joint/breast (1.5 kg)	2	180 - 200	90 - 120
Knuckle	2	190 - 210	100 - 130

Poultry (unstuffed)

Chicken, whole (1 kg)	2	200 - 220	60 - 70
Duck, whole (2 - 3 kg)	2	190 - 210	90 - 120
Goose, whole (3 - 4 kg)	2**	180 - 200	130 - 180

Fish, whole

■ 300 g	2	180 - 200	20 - 30
■ 700 g	2	180 - 200	30 - 40

* 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.

Yoghurt

You can also make home-made 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 150 g of set yoghurt to the warm milk, stir in and fill the jars or bowls equally. Do not pour more than 200 ml into any of the containers.
4. Cover the filled containers with a closely fitting lid or cling film.
5. Preheat the oven with  Top heating for 15 minutes at 100 °C.
6. Then move the operating mode selector to  "Light".
7. Place the containers on the cooking compartment floor and space them evenly over the whole floor. Close the appliance door.
8. After 8 hours, switch off the light and place the containers in the fridge for at least 12 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.

Removing and fitting the appliance door



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

Risk of injury!

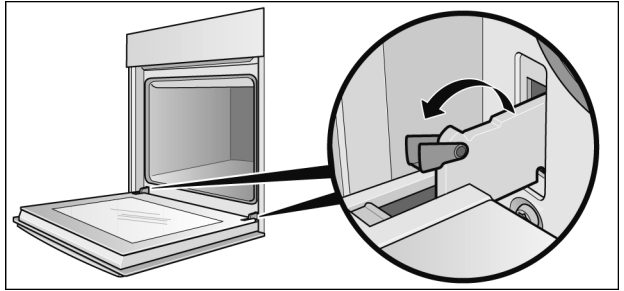
The hinges on the appliance door can snap back with great force. Always open the locking lever on the hinge fully when removing the appliance door and close it again fully after fitting it. Do not reach into the hinge.



Risk of injury!

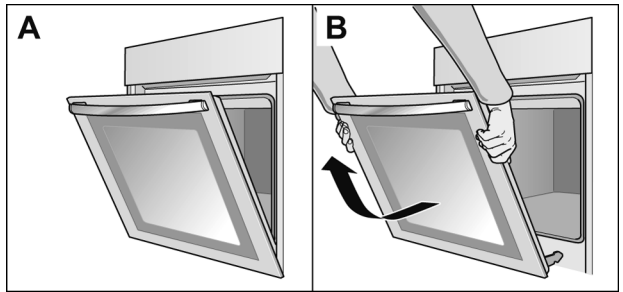
If the appliance door is detached on one side, do not reach into the hinge. The hinge can snap back with great force. Call the after-sales service.

Removing the appliance door



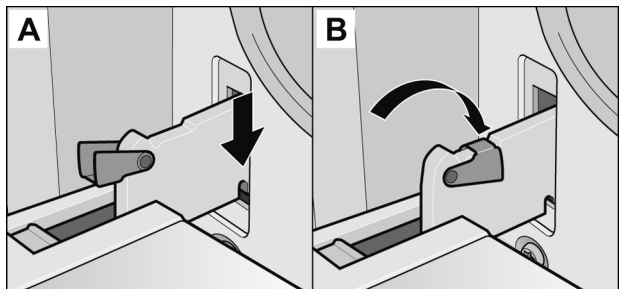
1. Open the appliance door fully.
2. Open the locking levers on the left and right-hand side fully.

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.

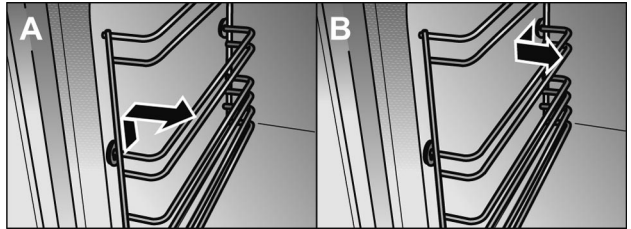
Cleaning hook-in racks



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.

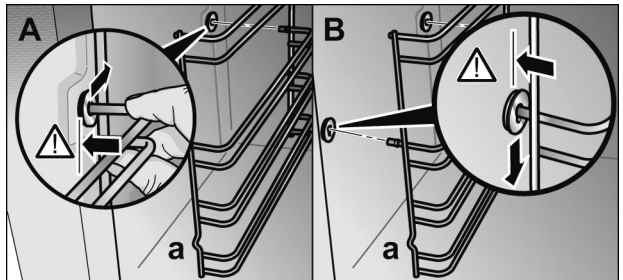
Remove hook-in rack



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

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
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

Replacing the oven light bulb

Replace faulty oven light bulbs. Spare bulbs can be obtained from the after-sales service or specialist retailers:

E14, 220 - 240 V, 40 W, heat resistant up to 300 °C

Only use these oven light bulbs.

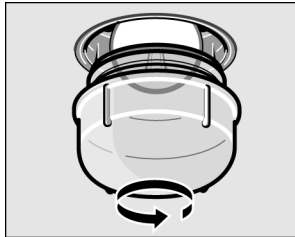


Risk of electric shock.

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 cooking compartment to prevent damage.



2. Turn the glass cover anticlockwise and remove it.
3. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type.
4. Screw on the glass cover again.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

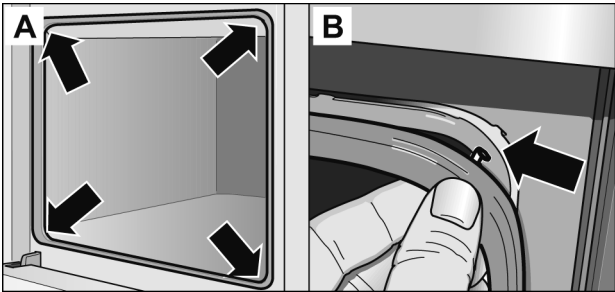
Note:

If the glass cover cannot be unscrewed,

- use rubber gloves to turn it
- you can order a special removal tool through the after-sales service (order no. 613634)

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	3		140 - 150*	25 - 35
Small cakes (20 pieces per tray)	3		160 - 170**	25 - 35
Hot water sponge cake	2		160 - 170*	20 - 30
Yeast cakes on a baking tray	3		170 - 180	45 - 55
Double crust apple pie*** (place baking tins next to one another on the wire rack)	1		190 - 200	70 - 80
* Preheat oven				
** Preheat for 10 minutes				
*** Use a black baking tray				