

JUNKER⁺

[de] Gebrauchsanleitung	2
[fr] Notice d'utilisation.....	23

Einbaubackofen JB33DF50
Four encastrable JB33DF50

Wichtige Sicherheitshinweise	2	Braten	13
Energie- und Umwelttipps.....	3	Grillen.....	14
Ihr neues Gerät	4	Heißluft Eco.....	15
Ihr Zubehör	5	Dampfgaren.....	16
Vor dem ersten Benutzen.....	6	Auftauen	16
Gerät bedienen.....	6	Joghurt	17
Elektronikuhr.....	7	Reinigung und Pflege.....	17
Kindersicherung	9	Störungen und Reparaturen	20
Backen	10	Prüfgerichte.....	22

Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- 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 Emailsäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, 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 Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Hinweis: Für dieses Gerät wurde ein Energie-Verbrauchswert nach DIN EN 50304/DIN EN 60350 ermittelt. Dieser Energie-Verbrauchswert liegt 30% unter dem Wert für die Energie-Effizienzklasse A.

Energiesparen

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

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

Öffnen Sie die Gerätetür während Sie garen, backen oder braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch kann sich die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzen.

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

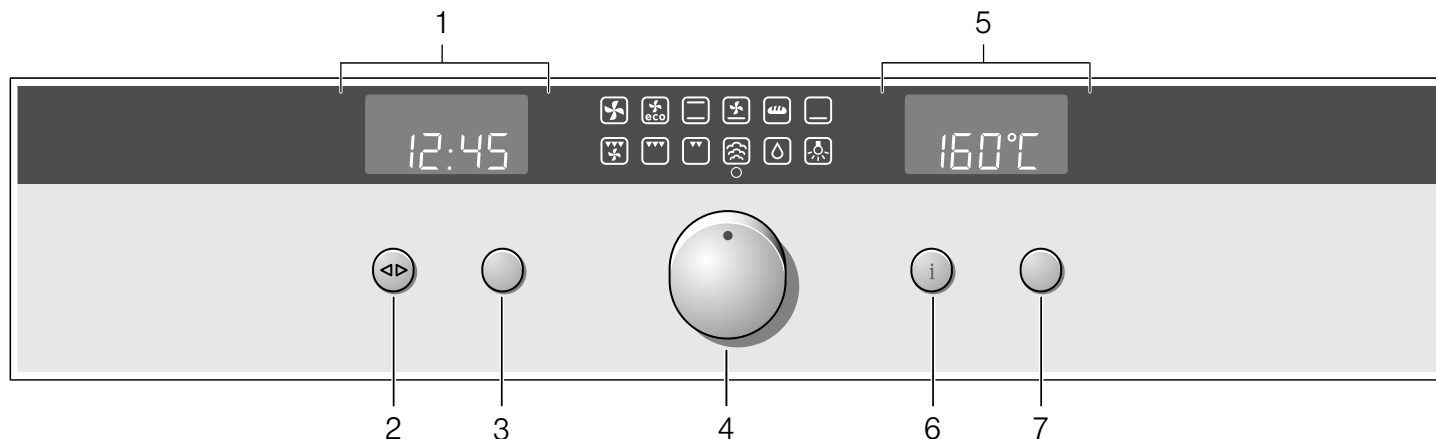
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Ihr neues Gerät

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

Bedienfeld

Drücken Sie auf die versenkbaren Bedienknöpfe, um sie ein- und auszurasen.



Bedienelement		Verwendung
Elektronikuhr		
1	Uhrendisplay	Uhrzeit oder Uhrfunktion wird angezeigt
2	Uhrfunktionstaste	Uhrfunktion wählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
3	Drehwähler	Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen
Backofen		
4	Betriebsartenwähler	Betriebsart wählen (siehe Kapitel: Gerät bedienen)
Temperaturdisplay		
5	Temperaturdisplay	Temperatur oder Einstellung wird angezeigt
6	Info-Taste	Eingeschaltetes Gerät: Aktuelle Temperatur während des Aufheizens anzeigen Ausgeschaltetes Gerät: Grundeinstellungen aufrufen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)
7	Temperaturwähler	Eingeschaltetes Gerät: Temperatur wählen Ausgeschaltetes Gerät: Grundeinstellungen ändern (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)

Betriebsarten

Betriebsart	Anwendung
Heißluft	zum Backen und Braten auf einer oder zwei Ebenen
Heißluft Eco*	Zum energieoptimierten Backen und Braten auf einer Ebene, ohne vorzuheizen.
Ober-/Unterhitze	zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen)
Pizzastufe	für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen (siehe Kapitel: Backen)
Brotbackstufe	für Backwaren, die bei hoher Temperatur gebacken werden sollen
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
Rundum-Grillen	für Geflügel und größere Fleischstücke

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

Betriebsart	Anwendung
 Großflächengrill	für große Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Würstchen)
 Kleinflächengrill	für kleine Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Toast)
 Dampfgarstufe	zum schonenden Zubereiten von Gemüse, Fleisch und Fisch Die Dampfgarstufe  kann nur in Verbindung mit dem System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich) angewendet werden.
 Hydro Clean®	erleichtert das Reinigen des Garraums
 Backofenbeleuchtung	unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums

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

Ihr Zubehör

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über das Zubehör, das richtige Einschieben des Zubehörs in den Garraum, die Einschubebenen und das Sonderzubehör.

Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



Backblech, Aluminium
zum Backen von Blechkuchen und Kleegebäck



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



Universalpfanne, emailliert
zum Backen von saftigen Kuchen, zum Braten, zum Grillen und zum Auffangen abtropfender Flüssigkeiten

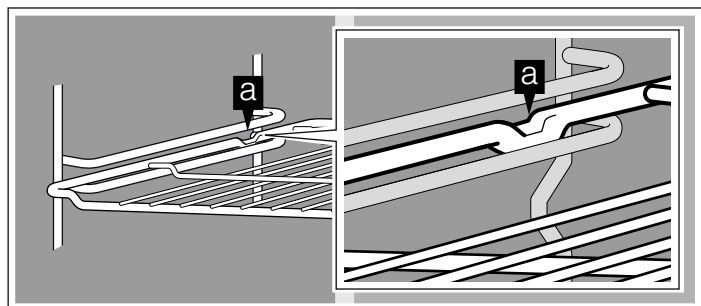
Hinweis: Backblech und Universalpfanne können sich durch große Temperaturunterschiede (z.B. bei Tiefgekühltem im heißen Garraum) verziehen.

Zubehör einschieben

Das Zubehör ist mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippenschutz funktioniert.

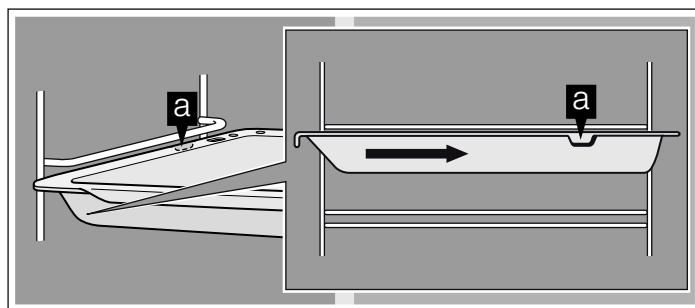
Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

- dass die Rastnase (a) nach unten zeigt
- dass die Rastnase (a) im hinteren Bereich des Rostes ist



Achten Sie beim Einschieben des Backblechs oder der Universalpfanne darauf,

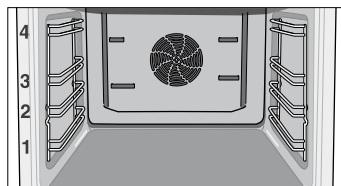
- dass die Rastnase (a) im hinteren Bereich des Zubehörs ist
- dass die Abschrägung des Zubehörs beim Einschieben nach vorne zur Gerätetür zeigt



Einschubhöhen

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

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



Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

Zubehör	Bestellnr.
Backblech, Aluminium	JZ 1332 X0
Backblech, emailliert	JZ 1342 X0
Universalpfanne mit Einlegerost	JZ 1242 X1
Einlegerost zum Braten und Grillen, zur Verwendung in der Universalpfanne	740766
Back- und Bratrost	JZ 1432 X1
Pizzaform	JZ 1352 X0
System-Dampfgarer	JZ 1282 X3
Teleskopauszug, 3-fach	JZ 1742 X2
Teleskop-Vollauszug, 4-fach	JZ 1755 X2

Vor dem ersten Benutzen

Stellen Sie die Uhrzeit und reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen.

Uhrzeit einstellen

Hinweis: Wenn Sie die Uhrfunktionstaste <> drücken, haben Sie 3 Sekunden Zeit, um die Uhrzeit mit dem Drehwähler einzustellen. War Ihnen die Zeit zu kurz, können Sie die Uhrzeit nachträglich ändern.

Im Uhrendisplay blinkt 0:00.

1. Uhrfunktionstaste <> kurz drücken, um in den Einstellmodus zu gelangen.
Die Symbole <> und ⌚ leuchten. Im Uhrendisplay erscheint 12:00.
2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
Ihre Einstellung wird nach 3 Sekunden automatisch übernommen.

Uhrzeit ändern

Um die Uhrzeit nachträglich zu ändern, drücken Sie so oft die Uhrfunktionstaste <>, bis die Symbole <> und ⌚ wieder leuchten. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit ändern.



Gerät reinigen

Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Betrieb.

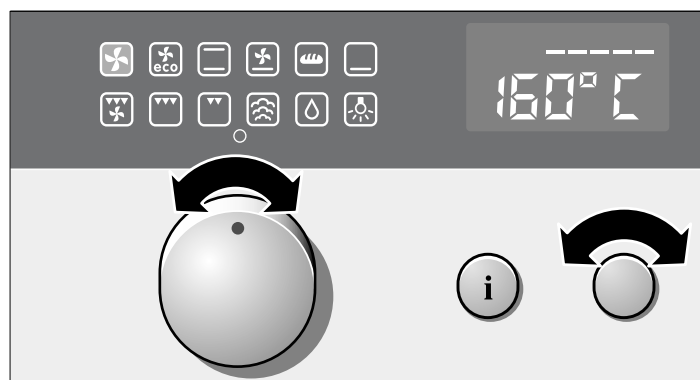
1. Zubehör und Verpackungsrückstände aus dem Garraum entfernen.
2. Zubehör und Garraum mit heißer Spüllauge reinigen (siehe Kapitel: Reinigung und Pflege).
3. Ober-/Unterhitze □ mit 240 °C 60 Minuten lang heizen.
4. Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge nachwischen.
5. Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch und Spüllauge reinigen.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie, wie Sie Ihr Gerät bedienen, die Grundeinstellungen ändern und wann sich Ihr Gerät automatisch ausschaltet.

Gerät einschalten

1. Betriebsartenwähler drehen, bis das Symbol für die gewünschte Betriebsart leuchtet.
Im Temperaturdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.
2. Temperaturwähler drehen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.
Das Gerät beginnt zu heizen.



Hinweise

- Die Betriebsarten Dampfgarstufe ☁ und Hydro Clean® ⬆ können Sie nur starten, wenn im Temperaturdisplay weder H noch h angezeigt wird.
- Wird keine Vorschlagstemperatur angezeigt, ist die Temperatur Ihrer gewählten Betriebsart eine Festeinstellung. Sie können diese Temperatur nicht ändern.

Betriebsart	Vorschlagstemperatur in °C	Temperaturbereich in °C
Heißluft	160	40 - 200
Heißluft Eco	160	40 - 200
Ober-/Unterhitze	170	50 - 275
Pizzastufe	220	50 - 275
Brotbackstufe	200	180 - 220
Unterhitze	200	50 - 225
Rundum-Grillen	170	50 - 250
Großflächengrill	220	50 - 275
Kleinflächengrill	180	50 - 275
Dampfgarstufe	Festeinstellung	-
Hydro Clean®	Festeinstellung	-
Backofenbeleuchtung	Festeinstellung	-

Aktuelle Temperatur

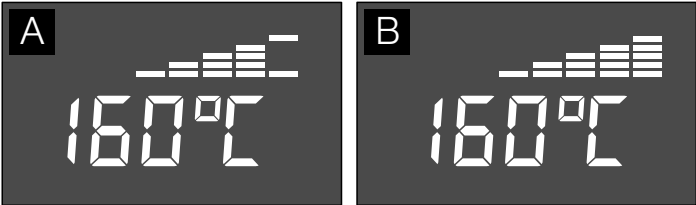
Drücken Sie die Infotaste **i**. Die aktuelle Temperatur erscheint für 3 Sekunden.

Hinweis: Die aktuelle Temperatur kann nur bei Betriebsarten mit Vorschlagstemperatur angezeigt werden.

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an.

- Temperatur erreicht (Bild A)
- Gerät heizt nach (Bild B)



Gerät ausschalten

Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Stellung **o** zurück. Das Gerät ist ausgeschaltet.

Das Gerät hat ein Kühlgebläse. Nach dem Ausschalten kann das Kühlgebläse nachlaufen.

Im Temperaturdisplay sehen Sie, ob die Restwärme im Garraum hoch oder niedrig ist.

Temperaturdisplay Bedeutung	
H	Restwärme hoch (über 120 °C)
h	Restwärme niedrig (zwischen 60 °C und 120 °C)

Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die werkseitig voreingestellt sind. Sie können jedoch diese Grundeinstellungen nach Bedarf ändern.

Das Gerät muss ausgeschaltet und darf nicht gesperrt sein.

1. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.
Im Temperaturdisplay erscheint **c 10**.
2. Infotaste **i** so oft kurz drücken, bis das Einstellsymbol der aktuellen Grundeinstellung eines Untermenüs im Temperaturdisplay angezeigt wird (z.B. **c 32**).
3. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Grundeinstellung innerhalb eines Untermenüs einstellen (z.B. **c 33**).
4. Infotaste **i** 3 Sekunden lang drücken.
Ihre Grundeinstellung wird gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

Menü Grundeinstellungen		
Untermenü	Grundeinstellung	Einstellsymbol
Kindersicherung	Gerät entsperrt	c 10
	Gerät gesperrt	c 11
	Gerät dauerhaft gesperrt	c 21
Signalton	Signalton aus	c 30
	Signalton 30 Sekunden	c 31
	Signalton 2 Minuten	c 32
	Signalton 10 Minuten	c 33

Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Automatische Sicherheitsabschaltung wird aktiviert, wenn Sie über längere Zeit keine Einstellungen an Ihrem eingeschalteten Gerät vornehmen.

Die Dauer, nach der sich Ihr Gerät abschaltet, ist abhängig von Ihren Einstellungen.

Im Temperaturdisplay blinkt **000**. Der Gerätebetrieb wird unterbrochen.

Drehen Sie zur Deaktivierung den Betriebsartenwähler auf Stellung **o** zurück.

Elektronikuhr

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie den Kurzzeitwecker stellen
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ausschalten
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ein- und ausschalten (Vorwahl-Betrieb)
- wie Sie die Uhrzeit einstellen
- wie Sie die Schnellaufheizung zuschalten

Uhrendisplay



Uhrfunktion	Verwendung	
🔔	Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus
⌚	Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus
➡	Betriebsende	Das Gerät schaltet zu einem eingestellten Zeitpunkt (z.B. 12:30 Uhr) automatisch aus

Uhrfunktion	Verwendung
Vorwahl-Betrieb	Das Gerät schaltet automatisch ein und aus. Betriebsdauer und Betriebsende werden kombiniert
☺ Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
≡ Schnellaufheizung	Aufheizdauer verkürzen

Hinweise

- Zwischen **22:00** und **5:59** Uhr wird das Uhrendisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Wenn Sie eine Uhrfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen (z.B. Betriebsdauer bis **1:00h** minutengenau, über **1:00h** 5-Minuten-genau einstellbar).
- Bei den Uhrfunktionen Kurzzeitwecker , Betriebsdauer , Betriebsende  und Vorwahl-Betrieb ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das Symbol  bzw.  blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Uhrfunktionstaste .
- Drücken Sie immer nur kurz auf die Uhrfunktionstaste , um eine Uhrfunktion auszuwählen. Sie haben dann 3 Sekunden Zeit, um die ausgewählte Uhrfunktion einzustellen. Danach wird der Einstellmodus automatisch verlassen.

Uhrendisplay aus- und einschalten

1. Uhrfunktionstaste  6 Sekunden lang drücken.
Das Uhrendisplay schaltet aus. Ist eine Uhrfunktion aktiv, bleibt das zugehörige Symbol beleuchtet.
2. Uhrfunktionstaste  kurz drücken.
Das Uhrendisplay schaltet ein.

Kurzzeitwecker

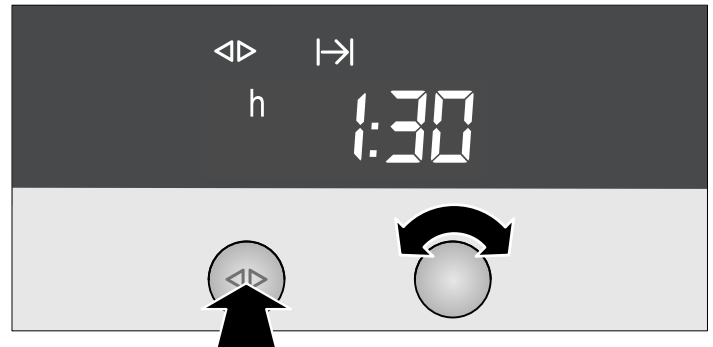
1. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z.B. **5:00** Minuten).
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.



Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und die eingestellte Betriebsdauer läuft ab.



Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

1. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung **O** zurückdrehen.
2. Uhrfunktionstaste  drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

Betriebsende

Automatisches Ausschalten zu einem eingestellten Zeitpunkt.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
3. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. **12:30** Uhr).
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt.



Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus.

1. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung **O** zurückdrehen.
2. Uhrfunktionstaste  drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

Vorwahl-Betrieb

Das Gerät schaltet automatisch ein und zum vorgewählten Betriebsende aus. Kombinieren Sie dazu die Uhrfunktionen Betriebsdauer und Betriebsende.

Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Garraum stehen dürfen.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.

3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
4. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
5. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. **12:30** Uhr).
Das Gerät schaltet ab und wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um einzuschalten (im Beispiel um **11:00** Uhr). Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus (**12:30** Uhr).
6. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung  zurückdrehen.
7. Uhrfunktionstaste  drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

Uhrzeit einstellen

Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn keine andere Uhrfunktion aktiv ist.

1. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
Die Einstellung wird automatisch übernommen.

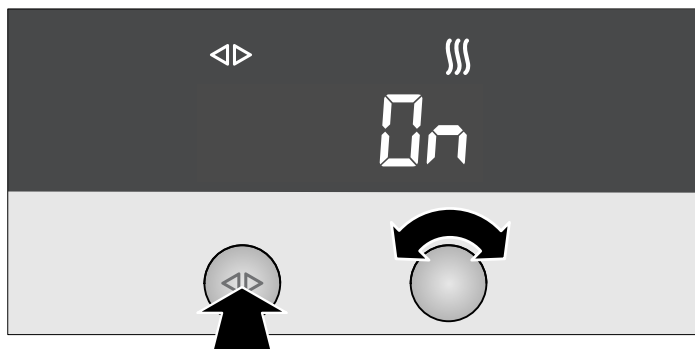


Schnellaufheizung

Bei den Betriebsarten Heißluft  und Brotbackstufe  können Sie die Aufheizdauer verkürzen, wenn Ihre eingestellte Temperatur höher als 100 °C ist.

Hinweis: Stellen Sie während der Schnellaufheizung, solange das Symbol  leuchtet, kein Gargut in den Garraum.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten und **OFF** im Uhrendisplay erscheint.
3. Mit dem Drehwähler nach rechts drehen.
Im Uhrendisplay wird **On** angezeigt und das Symbol  leuchtet. Die Schnellaufheizung wird zugeschaltet.



Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die Schnellaufheizung aus. Das Symbol  erlischt.

Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen

1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, drücken Sie die Uhrfunktionstaste  so oft, bis das entsprechende Symbol leuchtet.
2. Bei Bedarf können Sie Ihre Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.
3. Wenn Sie Ihre Einstellung löschen wollen, drehen Sie den Drehwähler nach links auf den Ursprungswert zurück.

Kindersicherung

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Ihr Gerät sperren
- wie Sie Ihr Gerät dauerhaft sperren

Sperrung

Das gesperrte Gerät kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z.B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

Um das Gerät wieder einzuschalten, müssen Sie es entsperren. Nach dem Gerätebetrieb wird das Gerät nicht automatisch gesperrt. Sperren Sie es ggf. erneut oder aktivieren Sie die Dauerhafte Sperrung.

Gerät sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **!** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis **!** im Temperaturdisplay erscheint.
4. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol  im Temperaturdisplay erscheint.

Hinweis: Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint im Temperaturdisplay **-5-**.

Gerät entsperren

1. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **!** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **!** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol  erlischt.

Dauerhafte Sperrung

Das dauerhaft gesperrte Gerät kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z.B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

Um das Gerät einzuschalten, müssen Sie die Dauerhafte Sperrung kurzzeitig unterbrechen. Nachdem Sie Ihr Gerät ausgeschaltet haben, sperrt sich das Gerät wieder automatisch.

Gerät dauerhaft sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis **c 2 i** im Temperaturdisplay erscheint.
4. Infotaste **i** 3 Sekunden drücken.
Ihr Gerät wird nach 30 Sekunden gesperrt. Im Temperaturdisplay erscheint das Symbol **⊞**.

Hinweis: Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint im Temperaturdisplay **-SP**.

Dauerhafte Sperrung unterbrechen

1. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 2 i** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c 20** im Temperaturdisplay erscheint.

3. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **⊞** erlischt.
Die dauerhafte Sperrung ist unterbrochen.
4. Gerät innerhalb von 30 Sekunden einschalten.
Nach dem Ausschalten wird die Dauerhafte Sperrung nach 30 Sekunden wieder aktiviert.

Gerät dauerhaft entsperren

1. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **c 2 i** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **c 20** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Infotaste **i** gedrückt halten, bis das Symbol **⊞** erlischt.
4. Innerhalb von 30 Sekunden die Info-Taste erneut 3 Sekunden lang drücken.
5. Temperaturwähler drehen, bis **c 10** im Temperaturdisplay erscheint.
6. Infotaste **i** 3 Sekunden drücken.
Das Gerät ist dauerhaft entsperrt.

Backen

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

Backzubehör

Backformen

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

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

Backbleche

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

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

Backen auf zwei Ebenen

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

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

Backtabelle für Grundteige

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

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

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

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

Grundteig	Heißluft ⊞			Ober-/Unterhitze ☐	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Rührteig					
Blechkuchen mit Belag	1	160 - 170	30 - 40	1	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	45 - 60	-	-
Spring-/Kastenform	1	150 - 160	60 - 70	2	160 - 170
Mürbeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	170 - 180	45 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	55 - 65	-	-
Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguß	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 190
Springform, z.B. Quarktorte	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Obstbodenform	1	150 - 160	25 - 35	2	170 - 180*

* Backofen vorheizen

Grundteig	Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Biskuitmasse					
Biskuitrolle	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Biskuit (6 Eier)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Biskuit (3 Eier)	1	160 - 170*	25 - 35	2	160 - 170*
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	160 - 180	40 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Hefekranz/-zopf (500 g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Springform	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Napfkuchenform	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180
* Backofen vorheizen					

Kleingebäck	Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Hefeteig	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Baisermasse	1	80	160 - 180	2	80
	1 + 3	80	180 - 200	-	-
Blätterteig/Brandteig	1	190 - 200*	30 - 40	1	200 - 220*
	1 + 3	190 - 200*	35 - 45	-	-
Rührteig, z.B. Muffins	1	150 - 160*	20 - 30	1	170 - 180*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Mürbeteig, z.B. Butterplätzchen	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	140 - 150*	20 - 30	-	-
* Backofen vorheizen					

Brotbackstufe

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

Die Werte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.

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

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

Brot/Brötchen	Brotbackstufe 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Brötchen	1	200*	15 - 25	1	240*
Fladenbrot	1	220*	15 - 25	1	240*
Brotteig 750 - 1000 g					
Fertigbacken	1	220*	35 - 40	2	220*
Brotteig 1000 - 1250 g					
Anbacken	1	220*	10 - 15	2	240*
Fertigbacken	1	180	40 - 45	2	200
Brotteig 1250 - 1500 g					
Anbacken	1	220*	10 - 15	2	240*
Fertigbacken	1	180	40 - 50	2	200
* Backofen vorheizen					

Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte

Die Pizzastufe  eignet sich besonders gut für frisch zubereitete Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen, und für 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.

Mit der Pizzastufe  können Sie nicht auf zwei Ebenen backen.

Gerichte	Brotbackstufe 			Pizzastufe 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Pizza, frisch	1	180 - 190*	25 - 35	1	170 - 180*
	1 + 3	170 - 180	40 - 50	-	-
Flammkuchen	1	210 - 230*	15 - 20	1	200 - 220*
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Tarte	1	190 - 210*	35 - 45	1	190 - 210*
Schweizer Wähe	1	190 - 210	45 - 55	1	180 - 200
Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Strudel, tiefgekühlt	1	200 - 220	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, tiefgekühlt	1	180 - 200	15 - 30	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Kartoffelprodukte, tiefgekühlt					
Pommes frites	1	200 - 220	20 - 30	1	210 - 230
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Kroketten/Rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
Backwaren					
Brötchen, tiefgekühlt	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Aufbackbrötchen, vorgebacken, tiefgekühlt	1	170 - 190	5 - 15	1	180 - 200
Aufbackbrötchen, vorgebacken	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220

* Backofen vorheizen

Tipps und Tricks

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

Braten

Verletzungsgefahr durch nicht hitzebeständiges Bratgeschirr!

Verwenden Sie nur Bratgeschirr, das speziell für den Backofenbetrieb ausgezeichnet ist.

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

Offenes Braten

Für das Offene Braten wird ein Bratgeschirr ohne Deckel verwendet.

Geben Sie bei Bedarf Flüssigkeit in das Bratgeschirr. Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig heiße Flüssigkeit nach.

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

Braten in der Universalpfanne

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

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

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

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

* Schmorbraten geschlossen braten

** bei hohem Gargut Einschubhöhe 1 verwenden

Tipps und Tricks

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

Grillen

Achtung!

Sachschäden durch Hitzeeinwirkung: Im Garraum entsteht eine sehr hohe Temperatur. Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Verwenden Sie zum Grillen immer den Rost und die Universalpfanne. Schieben Sie den Rost in die Einschubhöhe ein, die in der Grilltabelle angegeben wird. Um Verschmutzungen zu vermeiden, schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene tiefer ein. Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.

Hinweis: Die Universalpfanne immer in normaler Gebrauchslage (nicht umgekehrt) verwenden.



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

Rundum-Grillen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Flächengrillen

Verwenden Sie für große Mengen an flachem Grillgut den Großflächengrill .

Verwenden Sie für kleine Mengen an flachem Grillgut den Kleinflächengrill . Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes. Durch die Verwendung des kleinen Flächengrills sparen Sie Energie.

Streichen Sie das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

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

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

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

Heißluft Eco

Mit der Betriebsart Heißluft Eco  können Sie Gerichte energieoptimiert auf einer Ebene zubereiten.

Hinweise

- Schieben Sie ihre Gerichte in den kalten, leeren Garraum
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Garens nur, wenn es unbedingt erforderlich ist

In der Tabelle finden Sie eine Auswahl an Gerichten, die für Heißluft Eco  am besten geeignet sind.

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

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

Gerichte mit Heißluft Eco 		Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Kuchen und Gebäck					
Rührteig	mit trockenem Belag	Backblech	1	170 - 190	25 - 30
	in Formen	Spring-/Kastenform	1	160 - 170	60 - 80
	in Formen	Obstbodenform	1	160 - 170	20 - 30
	Kleingebäck, z.B. Muffins	Muffinblech	1	170 - 180	20 - 30
Mürbeteig	mit trockenem Belag, z.B. Nussecken	Backblech	1	180 - 200	25 - 30
	Kleingebäck, z.B. Butterplätzchen	Backblech	1	140 - 150	20 - 25
Biskuitmasse	Biskuitrolle	Backblech	1	180 - 190	15 - 20
	in Formen (6 Eier)	Springform	1	160 - 170	40 - 50
	in Formen	Obstbodenform	1	160 - 170	20 - 30
Hefeteig	mit trockenem Belag	Backblech	1	170 - 190	30 - 45
	in Formen	Napfkuchenform	1	170 - 180	40 - 50
	Kleingebäck	Backblech	1	180 - 190	20 - 30
Blätterteig	Kleingebäck	Backblech	1	190 - 200	30 - 35
Brandteig	Kleingebäck	Backblech	1	190 - 200	35 - 45

Gerichte mit Heißluft Eco 		Zubehör	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Tiefkühl-Fertigprodukte					
Pizza, tiefgekühlt	mit dünnem Boden	Universalpfanne	1	180 - 200	15 - 25
	mit dickem Boden	Universalpfanne	1	180 - 200	20 - 30
Pommes frites		Universalpfanne	1	190 - 200	20 - 30
Brötchen/Baguette	vorgebacken	Universalpfanne	1	180 - 200	10 - 20
Aufläufe					
Kartoffelgratin	aus rohen Kartoffeln	Auflaufform auf Rost	1	180 - 200	60 - 80
Lasagne		Auflaufform auf Rost	1	180 - 190	50 - 60
Süße Aufläufe		Auflaufform auf Rost	1	170 - 180	50 - 60
Fleisch					
Rinderschmorbraten	1 kg	Geschirr geschlossen auf dem Rost	1	190 - 200	120 - 150
Schweinenacken	1 kg	Universalpfanne	1	180 - 190	110 - 130
Kalbsbraten	1 kg	Universalpfanne	1	180 - 190	100 - 120
Fisch					
Forelle	ca. 400 g	Universalpfanne	1	160 - 170	25 - 30

Dampfgaren

Die Dampfgarstufe  kann nur in Verbindung mit dem System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich) angewendet werden.

Schalten Sie die Dampfgarstufe nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) ein. Wenn im Temperaturdisplay abwechselnd **H** und  erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie die Dampfgarstufe erneut ein. Der Dampfvorgang wird automatisch gesteuert.

Hinweise

- Verwenden Sie zum Dampfgaren nur die Dampfgarstufe zusammen mit dem System-Dampfgarer
- Verwenden Sie die Dampfgarstufe nicht zusammen mit der Uhrfunktion Vorwahl-Betrieb
- Weitere nützliche Hinweise erhalten Sie in der Gebrauchsanleitung, die dem System-Dampfgarer beiliegt

Auftauen

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

Beachten Sie hierbei folgende Punkte:

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

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

Joghurt

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

1. Zubehör und Einhängegitter, Teleskopauszüge oder Einzelstecksysteme 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 dem Großflächengrill  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 durch falsches Reinigen: Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- scheuernden Reinigungshilfen wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Beachten Sie die Angaben in den Tabellen.

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

Gerät außen reinigen

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

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.
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
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 (glatte Oberfläche)	Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebrennte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel aufweichen. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger. Bei der Reinigung mit einem Backofenreiniger die Angaben des Herstellers beachten.
Selbstreinigende Flächen (raue Oberfläche)	Beachten Sie die Hinweise im Kapitel: Selbstreinigende Flächen
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Einhängegitter	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit Bürste und Spülschwamm reinigen oder im Geschirrspüler spülen.

Verschmutzungen vermeiden

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

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

Selbstreinigende Fläche

Die Rückwand im Garraum ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Spritzer, die beim Backen und Braten entstehen, werden von dieser Schicht während des Backofenbetriebs aufgenommen und zersetzt.

Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Backofenbetrieb.

Verfärbungen auf der Rückwand haben keinen Einfluss auf die selbstreinigende Funktion.

Achtung!

Oberflächenschäden auf den selbstreinigenden Flächen durch Auftragen von Backofenreiniger! Reinigen Sie die selbstreinigenden Flächen nie mit Backofenreiniger.

Gelangt versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigenden Flächen, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Achtung!

Oberflächenschäden auf den selbstreinigenden Flächen durch Verwendung scheuernder und säurehaltiger Reinigungsmittel und -hilfen!

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die scheuernde Substanzen oder Säuren enthalten.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungshilfen wie z.B. Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Hydro Clean®

Um Ihnen die Reinigung des Garraums zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit der Reinigungshilfe Hydro Clean®  ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Spüllauge weichen die Schmutzrückstände auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

Bei stärkerer Verschmutzung können Sie

- die Spüllauge einige Zeit vor dem Einschalten der Reinigungshilfe einwirken lassen
- die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten mit Spülmittel einreiben
- die Reinigungshilfe nach Abkühlen des Garraums wiederholen

Vorbereiten und Einschalten

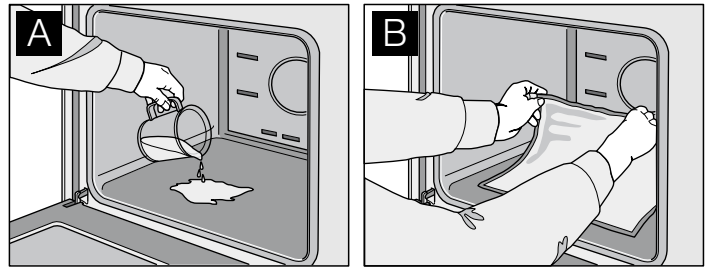
Hydro Clean® startet nur, wenn der Garraum abgekühlt ist.

Wenn nach dem Einschalten von Hydro Clean® im Temperaturdisplay abwechselnd **H** bzw. **h** und **CL** erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist, und schalten Sie Hydro Clean® erneut ein.

Verbrühungsgefahr und Oberflächenschäden!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf und es können Emailschräden aufgrund des Temperaturwechsels entstehen.

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 Liter Wasser (kein destilliertes Wasser) mit etwas Spülmittel vorsichtig in die Bodenwanne des Garraums gießen (Bild A).
3. Gerätetür schließen.
4. Betriebsart Hydro Clean®  einschalten.
Im Temperaturdisplay erscheint **CL**. Nach Ablauf der Reinigungshilfe schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein. Ein Signal ertönt.
5. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.



Ausschalten und Nachreinigen

Lassen Sie das Restwasser nicht über längere Zeit im Garraum (z.B. über Nacht).

1. Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen (Bild B).
2. Garraum mit einem Schwammtuch, einer weichen Bürste oder einem Topfreiniger aus Plastik reinigen. Noch vorhandene, hartnäckige Rückstände mit einem Glasschaber für Glaskeramik entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trockenreiben, auch unter der Türdichtung.
4. Betriebsartenwähler auf Stellung **O** zurückdrehen.
5. Die Gerätetür nach der Reinigung noch ca. 1 Stunde in Raststellung (ca. 30°) geöffnet lassen, damit die Emailflächen im Garraum abtrocknen können.

Schnelltrocknung

1. Die Gerätetür nach der Reinigung in Raststellung (ca. 30°) geöffnet lassen.
2. Heißluft  mit 50 °C einstellen.
3. Nach 5 Minuten Gerät ausschalten und Gerätetür schließen.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

Verletzungsgefahr!

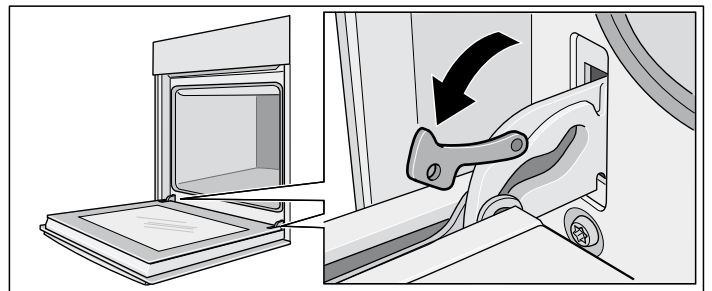
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

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

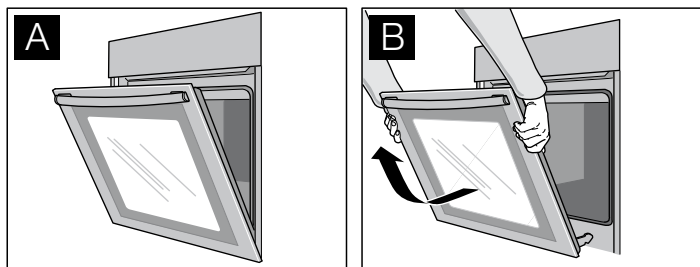
1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen.



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).



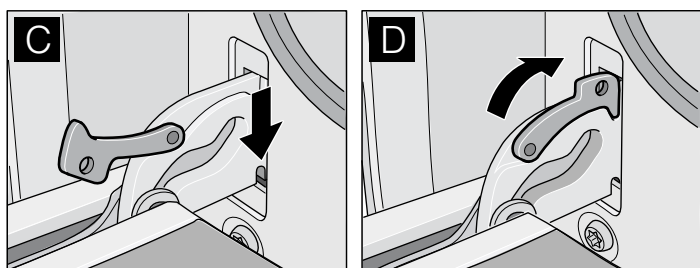
Gerätetür einhängen

1. Scharniere in die Halterungen links und rechts einsetzen (Bild C).

Die Kerbe an beiden Scharnieren muss einrasten.

2. Gerätetür ganz öffnen.

3. Sperrhebel links und rechts ganz zuklappen (Bild D).



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.

4. Gerätetür schließen.

Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die inneren Türscheiben der Gerätetür ausbauen.

⚠ Verletzungsgefahr!

Die Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Sie könnten sich Schnittverletzungen zufügen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

⚠ Verletzungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn Türscheiben und Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind.

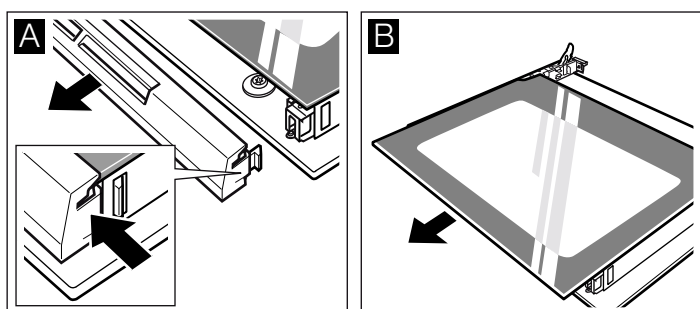
Türscheibe ausbauen

Hinweis: Merken Sie sich vor dem Ausbau, in welcher Position die Türscheibe eingebaut ist, damit Sie sie später nicht falsch herum einbauen.

1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einbauen).

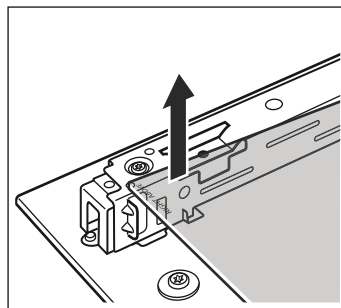
2. Abdeckung oben an der Gerätetür abziehen. Dazu links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken (Bild A).

3. Türscheibe leicht anheben und herausziehen (Bild B).



Zwischenscheibe ausbauen

Zwischenscheibe leicht anheben und nach vorne herausziehen.



Reinigen

Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

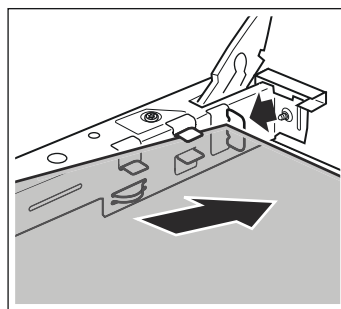
⚠ Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glaschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Zwischenscheibe einbauen

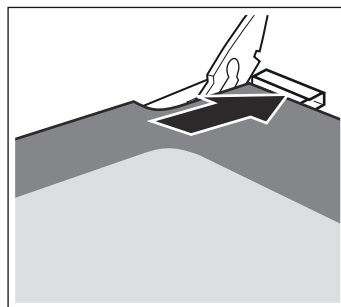
Hinweis: Achten Sie beim Einbauen darauf, dass links unten der Schriftzug "right above" auf dem Kopf steht.

Zwischenscheibe schräg nach hinten bis zum Anschlag einschieben.



Türscheibe einbauen

1. Türscheibe schräg nach hinten in beide Halterungen bis zum Anschlag einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.



2. Abdeckung aufsetzen und andrücken, bis sie einrastet.

3. Gerätetür wieder einbauen.

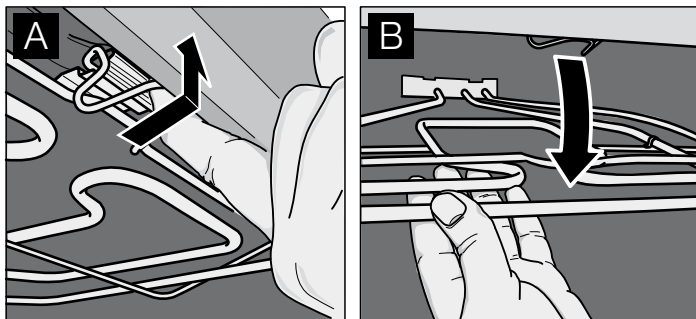
Garraumdecke reinigen

Um die Garraumdecke einfach und schnell zu reinigen, können Sie den Grillheizkörper herunterklappen.

⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

1. Haltebügel des Grillheizkörpers nach vorne ziehen und nach oben drücken, bis der Grillheizkörper hörbar ausrastet (Bild A).
2. Grillheizkörper festhalten und nach unten klappen (Bild B).



3. Garraumdecke reinigen.
4. Haltebügel nach vorne ziehen und nach oben gedrückt halten.
5. Grillheizkörper nach oben klappen, bis er einrastet.

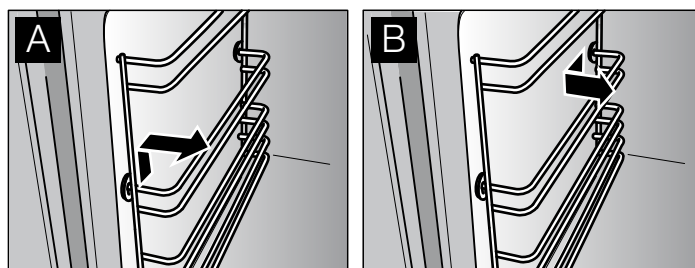
Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

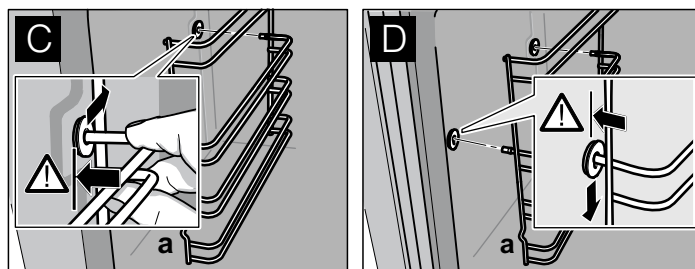
⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

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



3. Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.
4. Einhängegitter mit der Ausbuchtung (a) nach unten ausrichten, damit die Einschubhöhen stimmen.
5. Einhängegitter hinten bis zum Anschlag einstecken und nach hinten drücken (Bild C).
6. Einhängegitter vorne bis zum Anschlag einstecken und nach unten drücken (Bild D).



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.
- Bei Arbeiten an der Geräteelektronik Gerät unbedingt stromlos machen. Sicherungsautomatik betätigen oder Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung herausdrehen.

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)
Gerät funktioniert nicht mehr, im Uhrendisplay blinkt 0:00	Stromzufuhr war unterbrochen	Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00, im Temperaturdisplay erscheint "rrr"	Stromzufuhr war während des Gerätebetriebes unterbrochen	Uhrfunktionstaste <⏏> drücken. Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Im Temperaturdisplay erscheint "E011"	Dauerbelegung einer Taste	Dauerbelegung der Taste aufheben und die Uhrfunktionstaste <⏏> drücken
Im Temperaturdisplay erscheint "EXXX", z.B. E300	Interner Fehler der Geräteelektronik	Uhrfunktionstaste <⏏> drücken. Erlischt die Meldung nicht, Netzstecker ziehen und nach ca. 10 Sekunden wieder einstecken

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Temperaturdisplay erscheint ∞ und -5-	Gerät wurde gesperrt	Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Temperaturdisplay erscheint ∞ und -SP	Gerät wurde dauerhaft gesperrt	Dauerhafte Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Gerät heizt nicht, im Uhrendisplay blinkt der Doppelpunkt, im Temperaturdisplay erscheint z.B. 150o	Tastenkombination wurde betätigt	Gerät ausschalten, Infotaste i 3 Sekunden lang drücken, dann Uhrfunktionstaste $\triangleleft \triangleright$ 4 Sekunden lang drücken, dann Infotaste i erneut 3 Sekunden lang drücken
Elektronisch gesteuerte Funktionen sind gestört	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag)	Entsprechende Funktion neu einstellen
Beim Einschalten einer Betriebsart erscheint H oder h im Temperaturdisplay	Gerät ist nicht vollständig abgekühlt	Warten, bis das Gerät abgekühlt ist, dann Betriebsart erneut einschalten
Gerät hat sich automatisch abgeschaltet, im Temperaturdisplay blinkt 000	Gerät hat sich aus Schutz vor Überhitzung abgeschaltet	Betriebsartenwähler auf Stellung O zurückdrehen
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	Einschubebenen prüfen (siehe Kapitel: Braten oder Grillen)
Im Garraum tritt verstärkt Kondenswasser auf	Normale Erscheinung (z.B. bei Kuchen mit sehr feuchtem 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

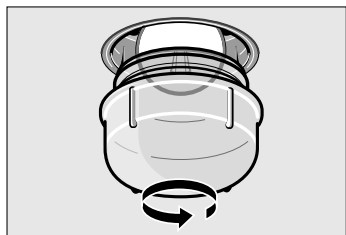
Wechseln Sie eine defekte Backofenlampe aus.

Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel: E14, 220 - 240 V, 40 W, 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.



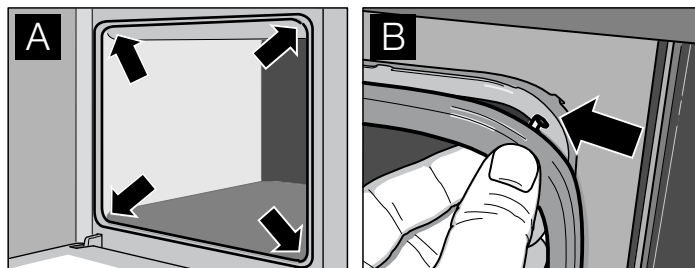
3. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Hinweis: Verwenden Sie Gummihandschuhe, wenn sich die Glasabdeckung nicht aufdrehen lässt. Oder bestellen Sie eine Demontagehilfe beim Kundendienst (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.

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

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Prüfgerichte nach Norm EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

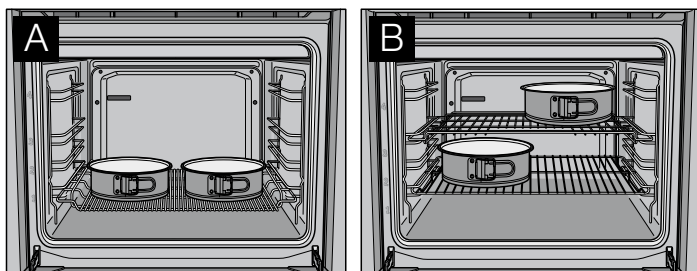
Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Tabellenwerte gelten für das Vorheizen ohne Schnellaufheizung.

Hinweis: Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Backen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	1		160 - 170*	20 - 25
	1		150 - 160	20 - 40
	1		140 - 150*	20 - 30
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Small Cakes (20 Stück pro Blech)	2		170 - 180**	20 - 30
	1		160 - 180	25 - 35
	1		160 - 170**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	30 - 40
Wasserbiskuit	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Gedeckter Apfelkuchen (Formen nebeneinander, Bild A)	1		170 - 180	60 - 70
	1		180 - 190	75 - 85
Gedeckter Apfelkuchen (Schwarzblechformen diagonal versetzt, Bild B)	1 + 3		180 - 190	70 - 80

* Backofen vorheizen

** 10 Minuten vorheizen



Grillen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Toast (Universalpfanne + Rost)	3 + 4		275*	1 - 2
Beefsteaks, 12 Stück (Universalpfanne + Rost)	3 + 4		275	20 - 25**

* 10 Minuten vorheizen

** nach 2/3 der Zeit wenden

Précautions de sécurité importantes	23	Rôtissage	35
Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	25	Grillades	36
Votre nouvel appareil	25	Chaleur tournante eco	37
Vos accessoires	26	Cuisson à la vapeur	38
Avant la première utilisation	27	Décongélation.....	39
Utilisation de l'appareil	28	Yaourt	39
Horloge électronique	29	Nettoyage et entretien.....	39
Sécurité-enfants	31	Pannes et réparations.....	43
Cuisson de pain et de pâtisseries.....	32	Plats tests	45

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont

âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Risque de choc électrique !

- 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, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires 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 cuisson. 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 le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop 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. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Remarque : La valeur de consommation d'énergie de cet appareil a été déterminée suivant DIN EN 50304/ DIN EN 60350. Cette valeur de consommation d'énergie est de 30% inférieure à la valeur pour la classe d'efficacité énergétique A.

Economie d'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

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

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson pour le deuxième gâteau peut alors être réduit.

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

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

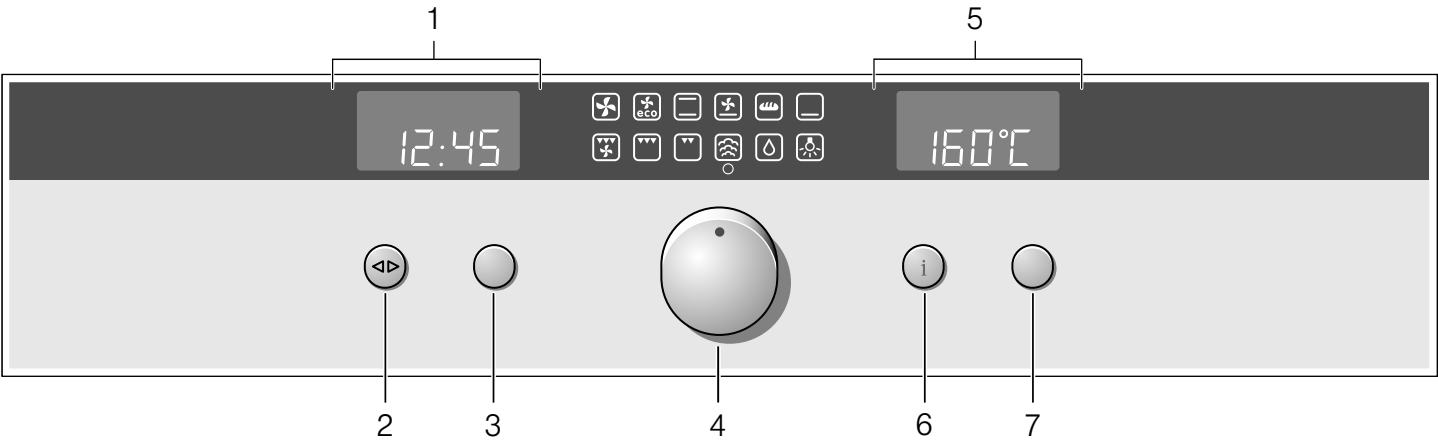
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Votre nouvel appareil

Vous trouverez dans ce chapitre des informations sur l'appareil et les modes de fonctionnement.

Bandeau de commande

Appuyez sur les manettes de commande escamotables pour les faire rentrer et sortir.



Élément de réglage		Usage
Horloge électronique		
1	Affichage de l'heure	Pour afficher l'heure ou la fonction d'horloge
2		Touche de fonction d'horloge Pour sélectionner une fonction d'horloge (voir le chapitre: Horloge électronique)
3	Sélecteur rotatif	Pour procéder aux réglages dans une fonction horloge
Four		
4	Sélecteur du mode de fonctionnement	Pour sélectionner un mode de fonctionnement (voir le chapitre : Utilisation de l'appareil)
Affichage de la température		
5	Affichage de la température	Pour l'affichage de la température ou du réglage
6		Appareil allumé : Affichage de la température actuelle pendant la chauffe Appareil éteint : Appeler les réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)
7	Thermostat	Appareil allumé : Sélectionner la température Appareil éteint : Modifier les réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)

Modes de fonctionnement

Mode de fonctionnement	Utilisation
 Chaleur tournante	Pour cuire et rôtir sur un ou deux niveaux
 Chaleur tournante Eco*	Pour la cuisson et le rôtissage à énergie optimisée sur un niveau, sans préchauffage.
 Convection naturelle	Pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (par ex. gâteau au fromage blanc)
 Position Pizza	Pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous (voir le chapitre : Cuisson de pain et de pâtisseries)
 Position cuisson du pain	Pour des pains et pâtisseries qui doivent être cuits à une température élevée
 Chaleur de sole	Pour des mets et pains et pâtisseries qui doivent être plus fortement dorés ou croustillants sur le dessous. N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson
 Gril air pulsé	Pour de la volaille et de gros morceaux de viande
 Gril grande surface	Pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (par ex. steaks, saucisses)
 Gril petite surface	Pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (par ex. steaks, toasts)
 Position cuisson vapeur	Pour la préparation de légumes, de viande et de poisson en les préservant La position Cuisson vapeur  ne peut être utilisée qu'en combinaison avec le système de cuisson à vapeur (en vente comme accessoire en option dans le commerce spécialisé).
 Hydro Clean®	Facilite le nettoyage du compartiment de cuisson
 Eclairage	Assiste pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique suivant EN50304

Vos accessoires

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur les accessoires, l'enfournement correct de l'accessoire, les hauteurs d'enfournement et les accessoires en option.

Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



Plaque à pâtisserie, aluminium
Pour la cuisson de gâteaux et de petites pâtisseries



Grille
pour la cuisson de pâtisseries dans un moule, pour le rôtissage dans un plat à rôtir et des grillades



Lèchefrite, émaillée
pour la cuisson de gâteaux juteux, pour le rôtissage, des grillades et pour récupérer du liquide qui s'égoutte

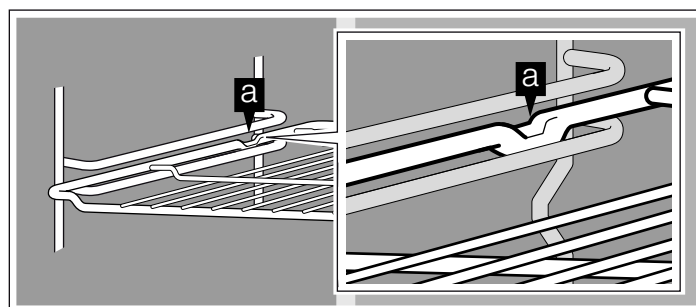
Remarque : La plaque à pâtisserie et la lèchefrite peuvent se déformer en cas de variations importantes de température (par ex. si vous placez un produit surgelé directement sur l'accessoire lorsque le four est chaud).

Introduction de l'accessoire

L'accessoire est doté d'une fonction d'arrêt. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

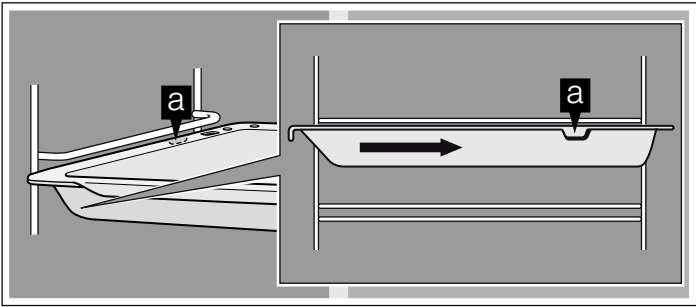
En enfournant la grille, veillez à ce que

- le taquet d'arrêt (a) soit orienté vers le bas
- le taquet d'arrêt (a) se trouve au niveau arrière de la grille



En enfournant la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite, veillez à ce que

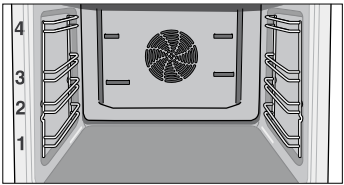
- le taquet d'arrêt (a) se trouve au niveau arrière de l'accessoire
- partie inclinée de l'accessoire soit orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil lors de l'enfournement



Hauteurs d'enfournement

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

Ne pas utiliser la hauteur d'enfournement 2 pour la cuisson et le rôtissage en mode Chaleur tournante . Cela gêne la circulation de l'air et le résultat de cuisson sera altéré.



Accessoire spécial

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Accessoire	Référence
Plaque à pâtisserie, aluminium	JZ 1332 X0
Plaque à pâtisserie, émaillée	JZ 1342 X0
Lèchefrite avec grille d'insertion	JZ 1242 X1
Grille d'insertion pour le rôtissage et des grillades, à utiliser dans la lèchefrite	740766
Grille à pâtisserie/de rôtissage	JZ 1432 X1
Moule à pizza	JZ 1352 X0
Système de cuisson à vapeur	JZ 1282 X3
Triple rail télescopique	JZ 1742 X2
Quadruple rail télescopique à sortie totale	JZ 1755 X2

Avant la première utilisation

Réglez l'heure et nettoyez votre appareil avant la première utilisation.

Réglage de l'heure

Remarque : Lorsque vous appuyez sur la touche de fonction d'horloge , vous avez 3 secondes pour régler l'heure avec le sélecteur rotatif. Si ce temps est trop court, vous pouvez modifier l'heure ultérieurement.

0:00 clignote dans l'affichage de l'heure.

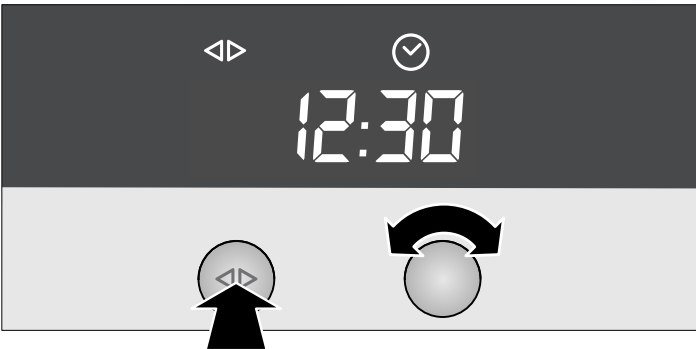
1. Appuyer brièvement sur la touche de fonction d'horloge pour parvenir au mode réglage.

Les symboles et s'allument. 12:00 apparaît dans l'affichage de l'heure.

2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
Votre réglage est automatiquement validé après 3 secondes.

Modification de l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que les symboles et se rallument. Modifier l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.



Nettoyage de l'appareil

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

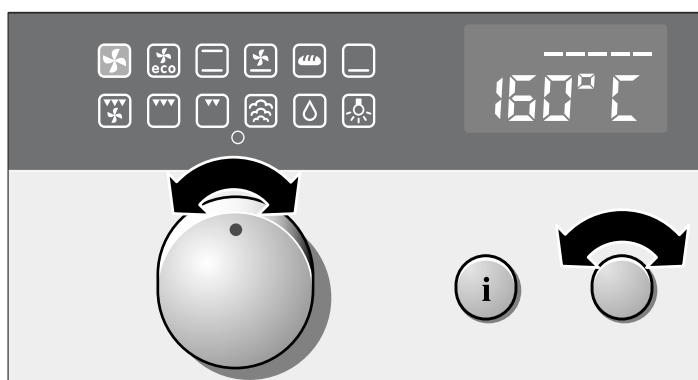
1. Retirer les accessoires et les restes des emballages du compartiment de cuisson.
2. Nettoyer les accessoires et le compartiment de cuisson avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle (voir chapitre : Nettoyage et entretien).
3. Chauffer pendant 60 minutes en mode chaleur voûte/sole à 240 °C.
4. Nettoyer le compartiment de cuisson avec de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.
5. Nettoyer 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 utiliser votre appareil, modifier les réglages de base et à quel moment votre appareil s'éteindra automatiquement.

Mettre l'appareil en service

1. Tourner le sélecteur de modes de fonctionnement jusqu'à ce que le symbole correspondant au mode de fonctionnement souhaité s'allume.
Dans l'affichage de texte apparaît une température de référence.
2. Tourner le thermostat pour modifier la température de référence.
L'appareil commence à chauffer.



Remarques

- Vous pouvez lancer les modes de fonctionnement Cuisson vapeur et Hydro Clean® uniquement si ni **H** ni **h** n'est affiché dans l'affichage de la température.
- Si aucune température de référence ne s'affiche, la température du mode de fonctionnement que vous avez choisi est un réglage fixe. Vous ne pouvez pas modifier cette température.

Mode de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température en °C
Chaleur tournante	160	40 - 200
Chaleur tournante eco	160	40 - 200
Convection naturelle	170	50 - 275
Position Pizza	220	50 - 275
Position cuisson du pain	200	180 - 220
Chaleur de sole	200	50 - 225
Gril air pulsé	170	50 - 250
Gril grande surface	220	50 - 275
Gril petite surface	180	50 - 275
Position cuisson vapeur	Réglage fixe	-
Hydro Clean®	Réglage fixe	-
Eclairage	Réglage fixe	-

Température actuelle

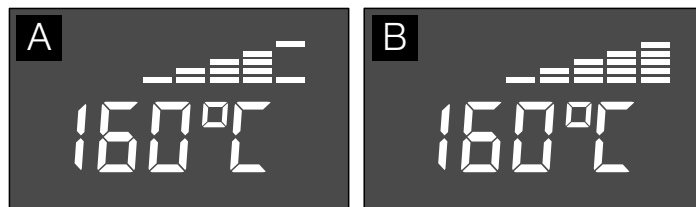
Appuyez sur la touche Info **i**. La température actuelle apparaît pendant 3 secondes.

Remarque : La température actuelle peut uniquement être affichée lors des modes de fonctionnement avec une température de référence.

Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson.

- Température atteinte (fig. A)
- L'appareil continue à chauffer (fig. B)



Mettre l'appareil hors service

Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0. L'appareil est désactivé.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.

Dans l'affichage de la température vous pouvez voir si la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson est élevée ou basse.

Affichage de la température	Signification
H	Forte chaleur résiduelle (supérieure à 120 °C)
h	Basse chaleur résiduelle (entre 60 °C et 120 °C)

Modifier les réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base qui sont pré-réglés en usine. Mais vous pouvez modifier ces réglages de base selon vos besoins.

L'appareil doit être éteint et ne doit pas être verrouillé.

1. Appuyer sur la touche Info **i** pendant 3 secondes pour parvenir au menu Réglages de base.
L'affichage de température indique **c 10**.
2. Appuyer répétitivement sur la touche Info **i** jusqu'à ce que le symbole de réglage du réglage de base actuel d'un sous-menu apparaisse dans l'affichage de la température (p.ex. **c 32**).
3. Avec le thermostat, régler le réglage de base désiré dans un sous-menu (p.ex. **c 33**).
4. Appuyer sur la touche Info **i** pendant 3 secondes.
Votre réglage de base est enregistré.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Menu Réglages de base		
Sous-menu	Réglage de base	Symbole de réglage
Sécurité-enfants	Appareil déverrouillé	c 10
	Appareil verrouillé	c 11
	Appareil verrouillé en permanence	c 21
Signal sonore	Signal sonore désactivé	c 30
	Signal sonore 30 secondes	c 31
	Signal sonore 2 minutes	c 32
	Signal sonore 10 minutes	c 33

Coupure de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée si vous n'effectuez pas de réglages de votre appareil connecté sur une période plus ou moins longue.

La durée après laquelle votre appareil s'éteint dépend de vos réglages.

000 clignote dans l'affichage de la température. Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

Pour désactiver, ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.

Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la minuterie
- comment automatiquement éteindre votre appareil
- comment automatiquement mettre en marche et éteindre votre appareil (fonctionnement préprogrammé)
- comment régler l'heure
- comment enclencher le chauffage rapide

Affichage de l'heure



Fonction d'horloge		Utilisation
	Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.
	Durée de fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures)
	Fin du fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service à l'heure réglée (p.ex. 12:30 h).
	Fonctionnement présélectionné	L'appareil se met automatiquement en service et hors service. La durée et la fin de fonctionnement sont combinées
	Heure	Réglage de l'heure
	Chauffage rapide	Réduire la durée de chauffe

Remarques

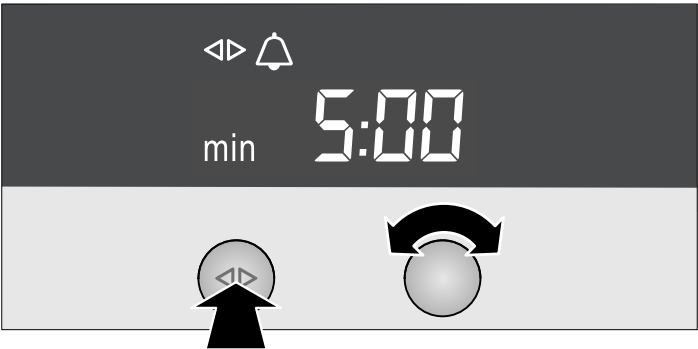
- Entre 22:00 et 5:59 heures, l'affichage de l'heure sera obscurci, si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Lorsque vous réglez une fonction d'horloge, l'intervalle du temps accroit si vous réglez des valeurs supérieures (p.ex. durée de fonctionnement jusqu'à 1:00h à la minute précise, au-dessus de 1:00h en pas de 5 minutes).
- Lors des fonctions d'horloge Minuterie , durée de fonctionnement I->I, fin du fonctionnement ->I et fonctionnement préprogrammé, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole ou clignote. Pour couper le signal prématurément, appuyez sur la touche de fonction d'horloge .
- N'appuyez toujours que brièvement sur la touche de fonction d'horloge , pour sélectionner une fonction d'horloge. Vous disposez ensuite de 3 secondes pour régler la fonction d'horloge sélectionnée. Le mode réglage est ensuite quitté automatiquement.

Activer et désactiver l'affichage de l'heure

1. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pendant 6 secondes.
L'affichage de l'heure s'éteint. Si une fonction d'horloge est active, le symbole correspondant reste allumé.
2. Appuyer brièvement sur la touche de fonction d'horloge .
- L'affichage de l'heure s'allume.

Minuterie

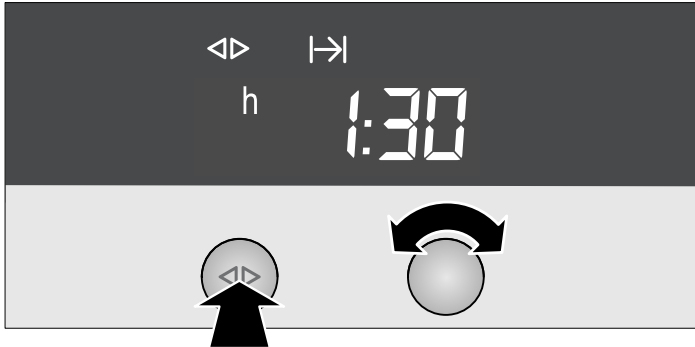
1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que les symboles et s'allument.
2. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. 5:00 minutes).
Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure est réaffichée et le temps de la minuterie s'écoule.



Durée de fonctionnement

Arrêt automatique après une durée réglée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. **1:30** heures).
Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure est réaffichée et la durée de fonctionnement réglée s'écoule.



L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée de fonctionnement.

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur la position .
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge  pour quitter la fonction d'horloge.

Fin du fonctionnement

Arrêt automatique à une heure réglée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
3. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. **12:30** heures).
Le réglage est automatiquement validé. Puis, l'heure s'affiche de nouveau.



L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée.

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur la position .
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge  pour quitter la fonction d'horloge.

Fonctionnement présélectionné

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à la fin du fonctionnement préprogrammée. Pour cela, combinez les fonctions d'horloge durée de fonctionnement et fin de fonctionnement.

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. **1:30** heures).
Le réglage est automatiquement validé.
4. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. **12:30** heures).
L'appareil se met hors service et attend jusqu'à l'heure appropriée pour se mettre en marche (dans l'exemple à **11:00** heures). L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée (**12:30** heures).
6. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement et de la température sur la position .
7. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge , pour quitter la fonction d'horloge.

Réglage de l'heure

Vous ne pouvez modifier l'heure que si aucune autre fonction d'horloge n'est active.

1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.
Le réglage est automatiquement validé.

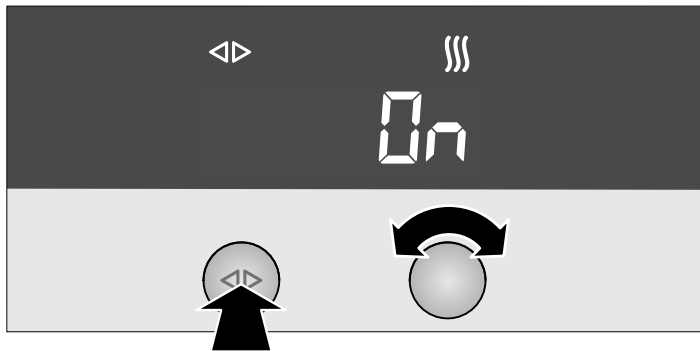


Chauffage rapide

Lors des modes de fonctionnement Chaleur tournante  et Position cuisson du pain  vous pouvez raccourcir la durée de chauffe si votre température réglée est supérieure à 100 °C.

Remarque : Pendant le chauffage rapide, ne mettez pas de mets dans le compartiment de cuisson tant que le symbole  est allumé.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge  jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument et que **OFF** apparaisse dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner le sélecteur rotatif à droite.
 s'affiche dans l'affichage de l'heure et le symbole  s'allume. Le chauffage rapide s'enclenche.



Le chauffage rapide se coupe lorsque la température réglée est atteinte. Le symbole s'éteint.

Contrôle, correction ou annulation des réglages

1. Pour contrôler vos réglages, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que le symbole correspondant s'allume.
2. Le cas échéant, vous pouvez corriger votre réglage à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Si vous souhaitez annuler votre réglage, tournez le sélecteur rotatif vers la gauche pour le faire revenir à la valeur initiale.

Sécurité-enfants

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment verrouiller votre appareil
- comment verrouiller votre appareil de façon permanente

Validation

L'appareil verrouillé ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer de nouveau l'appareil, vous devez le déverrouiller. Après le fonctionnement, l'appareil n'est pas verrouillé automatiquement. Verrouillez-le de nouveau ou activez le Verrouillage permanent.

Verrouillage permanent de l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Appuyer sur la touche Info . Le symbole apparaît dans l'affichage de la température.

Remarque : En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole apparaît dans l'affichage de la température.

Déverrouiller l'appareil

1. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que le symbole s'éteigne.

Verrouillage permanent

L'appareil verrouillé de façon permanente ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer l'appareil, vous devez interrompre momentanément le verrouillage permanent. Une fois votre appareil éteint, il se reverrouille automatiquement.

Verrouillage permanent de l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Appuyer sur la touche Info pendant 3 secondes. Votre appareil sera verrouillé après 30 secondes. Le symbole apparaît dans l'affichage de la température.

Remarque : En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole apparaît dans l'affichage de la température.

Interrompre le verrouillage permanent

1. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que le symbole s'éteigne. Le verrouillage permanent est interrompu.
4. Mettre l'appareil en service dans un délai de 30 secondes. Après la mise hors service, le verrouillage permanent est activé de nouveau après 30 secondes.

Déverrouiller l'appareil de façon permanente

1. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info appuyée, jusqu'à ce que le symbole s'éteigne.
4. Dans les 30 secondes, réappuyer 3 secondes sur la touche Info.
5. Tourner le thermostat jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
6. Appuyer sur la touche Info pendant 3 secondes. L'appareil est déverrouillé de façon permanente.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 pour la cuisson de pâtisseries en mode Chaleur tournante . La circulation de l'air est entravée et le résultat de votre cuisson sera moins bon.

Accessoire pour pâtisseries

Moules

Utilisez des moules métalliques de couleur sombre. Les moules en fer-blanc et les moules en verre augmentent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément. Si vous désirez cuire vos gâteaux dans des moules en fer-blanc avec la chaleur voûte/sole , vous devez alors utiliser la hauteur 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.

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

Cuisson sur deux niveaux

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

Tenez compte du fait que votre pâtisserie peut brunir plus ou moins rapidement selon les divers niveaux. La pâtisserie sur le niveau le plus haut brunit le plus rapidement et peut être enlevée plus tôt.

Tableau de cuisson pour 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 sombres. 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.

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Pâte de base	Chaleur tournante 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pâte à cake					
Gâteau sur plaque avec garniture	1	160 - 170	30 - 40	1	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	45 - 60	-	-
Moule démontable/à cake	1	150 - 160	60 - 70	2	160 - 170
Pâte brisée					
Gâteaux sur plaque avec garniture sèche, par ex. crumble	1	170 - 180	45 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	55 - 65	-	-
Gâteaux sur plaque avec garniture fondante, par ex. coulis de crème	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 190
Moule démontable, par ex. gâteau au fromage blanc	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	150 - 160	25 - 35	2	170 - 180*
Pâte à biscuit					
Biscuit roulé	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Génoise (6 œufs)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Génoise (3 œufs)	1	160 - 170*	25 - 35	2	160 - 170*
Pâte à la levure du boulanger					
Gâteaux sur plaque avec garniture sèche, par ex. crumble	1	160 - 180	40 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Couronne briochée/brioche tressée (500 g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Moule démontable	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Moule à kouglof	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Préchauffer le four

Petites pâtisseries	Chaleur tournante 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pâte à la levure du boulanger	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Meringue	1	80	160 - 180	2	80
	1 + 3	80	180 - 200	-	-
Pâte feuilletée/pâte à choux	1	190 - 200*	30 - 40	1	200 - 220*
	1 + 3	190 - 200*	35 - 45	-	-
Pâte à cake, par ex. Muffins	1	150 - 160*	20 - 30	1	170 - 180*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Pâte brisée, par ex. petits gâteaux au beurre	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	140 - 150*	20 - 30	-	-

* Préchauffer le four

Position cuisson du pain

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier selon la nature et la quantité de la pâte.

Les valeurs pour les pâtes à pain sont valables aussi bien pour des pâtes cuites sur la plaque à pâtisserie que pour des pâtes cuites dans un moule à cake.

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.

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Pain/petits pains	Position cuisson du pain 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Petits pains	1	200*	15 - 25	1	240*
Fougasse	1	220*	15 - 25	1	240*
Pâte à pain 750 - 1000 g					
Finition de la cuisson	1	220*	35 - 40	2	220*
Pâte à pain 1000 - 1250 g					
Précuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
Finition de la cuisson	1	180	40 - 45	2	200
Pâte à pain 1250 - 1500 g					
Précuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
Finition de la cuisson	1	180	40 - 50	2	200

* Préchauffer le four

Tableau de cuisson pour des plats et des plats cuisinés surgelés

La Position Pizza  est idéale pour des plats frais préparés demandant beaucoup de chaleur par le dessous et pour des plats cuisinés surgelés.

Respectez les points suivants :

- Recouvrez la plaque à pâtisserie de papier cuisson
- Ne superposez pas les frites
- Retournez les produits de pommes de terre surgelés à mi-cuisson
- Assaisonnez les produits de pommes de terre surgelés seulement après la cuisson
- Pour cuire des petits pains, laissez un peu de place entre les différents pâtons. N'en disposez pas trop sur une plaque à pâtisserie
- Respectez les indications du fabricant

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent aux plaques de cuisson émaillées.

Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature, de la quantité de pâte et du moule.

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

Les indications dans le tableau se rapportent à l'enfournement dans le four froid.

Avec la position Pizza  vous ne pouvez pas faire cuire sur deux niveaux.

Mets	Position cuisson du pain 			Position Pizza 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pizza, fraîche	1	180 - 190*	25 - 35	1	170 - 180*
	1 + 3	170 - 180	40 - 50	-	-
Tarte flambée	1	210 - 230*	15 - 20	1	200 - 220*
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Tarte	1	190 - 210*	35 - 45	1	190 - 210*
Gâteau suisse (Wähe)	1	190 - 210	45 - 55	1	180 - 200
Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Strudel, surgelé	1	200 - 220	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, surgelée	1	180 - 200	15 - 30	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-

Produits de pommes de terre, surgelés

Frites	1	200 - 220	20 - 30	1	210 - 230
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Croquettes/Rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220

Pain et pâtisseries

Petits pains, surgelés	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Petits pains à réchauffer, précuits, surgelés	1	170 - 190	5 - 15	1	180 - 200
Petits pains à réchauffer, précuits	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220

* Préchauffer le four

Conseils et astuces

Le gâteau est trop clair	Vérifier la hauteur d'enfournement et le plat à pâtisserie recommandé. Posez le moule à pâtisserie sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie. Allonger la durée de cuisson ou augmenter la température.
Le gâteau est trop foncé	Vérifier la hauteur d'enfournement. Réduire la durée de cuisson ou baisser la température.
Le gâteau n'est pas doré uniformément dans le moule à pâtisserie	Vérifier le niveau d'enfournement et la température. Ne posez pas le moule à pâtisserie directement devant les sorties d'air de la paroi du compartiment de cuisson. Vérifier si le moule est correctement positionné sur la grille.
Le gâteau n'est pas doré uniformément sur la plaque à pâtisserie	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 se réduisent par des températures supérieures (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 après le défournement	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. N'utilisez pas de plats surgelés trop givrés.

Rôtissage

⚠ Risque de blessure par des ustensiles de rôtissage ne résistant pas à la chaleur !

N'utilisez que des plats à rôtir spécialement conçus pour le fonctionnement du four.

Ne pas utiliser la hauteur d'enfournement 2 pour le rôtissage avec la chaleur tournante . Cela gêne la circulation de l'air et le résultat de la cuisson sera altéré.

Rôtissage à découvert

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

Si nécessaire, versez du liquide dans le plat à rôtir. Le liquide s'évapore pendant le rôtissage. Rajoutez prudemment de l'eau chaude si nécessaire.

Pour le rôtissage avec la chaleur voûte/sole , retournez le rôti à environ la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Rôtissage sur la lèchefrite

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.

Lors du rôtissage dans la lèchefrite, vous pouvez y faire cuire une garniture (p.ex. des légumes) en même temps.

Pour des petits rôtis, vous pouvez utiliser un plat à rôtir plus petit à la place de la lèchefrite. Posez-le directement sur la grille.

Rôtissage à couvert

Pour le rôtissage à couvert, on utilise un plat à rôtir avec couvercle. Le rôtissage à couvert convient particulièrement aux plats braisés.

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.

Il est généralement valable : Plus le rôti est gros, plus la température doit être sélectionnée basse et plus la durée de rôtissage est longue.

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent le rôtissage à découvert. 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 le compartiment de cuisson éteint et fermé. 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.

Pièces à rôtir	Chaleur tournante 			Convection naturelle 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de rôtissage en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Rôti de viande hachée (500 g de viande)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Poisson, entier (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
Poisson, entier (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
Porc					
Filet mignon, médium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Rôti avec couenne (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Rôti, persillé sans couenne, par ex. échine (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Rôti maigre (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Kassler	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210
Bœuf					
Filet, médium (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Rosbif, médium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Rôti à braiser (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Veau					
Rôti/poitrine de veau (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Jarret	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Volaille (non farcie)					
Poulet, entier (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Canard, entier (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	190 - 210
Oie, entière (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200

* Faire rôtir le rôti à braiser à couvert

** Utiliser la hauteur d'enfournement 1 pour la cuisson d'un mets épais

Conseils 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 gril en marche un court instant après écoulement du temps de cuisson.
La viande n'est pas cuite à l'intérieur	Retirez les accessoires inutiles du compartiment de cuisson. Augmentez le temps de cuisson. Vérifiez la température à coeur à l'aide d'un thermomètre à viande.
La vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil à l'intérieur du compartiment de cuisson	La vapeur d'eau sèche pendant le fonctionnement de l'appareil. S'il y a beaucoup de vapeur d'eau, vous pouvez ouvrir la porte prudemment un court instant afin de laisser la vapeur d'eau s'échapper plus rapidement.

Grillades

Attention !

Dégâts matériels dus à la chaleur : Une température très élevée est produite dans le compartiment de cuisson. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement du gril. Ne jamais se servir du gril avec la porte de l'appareil ouverte.

Pour des grillades, utilisez toujours la grille et la lèchefrite. Enfourez la grille à la hauteur qui est indiquée dans le tableau de grillades. Pour éviter des salissures, enfourez la lèchefrite un niveau plus bas. Placez les pièces à griller toujours au centre de la grille.

Remarque : Utiliser la lèchefrite toujours dans la position d'emploi normale (non à l'envers).



Pour faire griller plusieurs pièces de viande, utilisez le même type de viande d'une épaisseur et d'un poids similaires.

Gril air pulsé

Le mode Gril air pulsé  est idéal pour de la volaille ou de la viande (p.ex. rôti de porc avec couenne) qui doit être grillée croustillante tout autour.

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

Piquez la peau du canard et de l'oie sous les ailes et les cuisses de façon à pouvoir bien cuire la graisse.

En mode gril air pulsé sur la grille, le compartiment de cuisson peut être plus fortement sali, selon les pièces à griller. Vous devez donc nettoyer le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin d'éviter que les résidus ne cuisent et n'imprègnent la paroi.

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

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

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

Les indications se réfèrent à un enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

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

Grillades à plat

Pour des grandes quantités de pièces à griller peu épaisses, utilisez le gril grande surface .

Pour les petites quantités de pièces à griller plates, utilisez le gril petite surface . Placez les pièces à griller au centre de la grille. L'utilisation du gril petite surface vous permet de réaliser des économies d'énergie.

Badigeonnez légèrement les pièces à griller d'huile à votre convenance.

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

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la pièce à griller et de la quantité. Elles sont valables pour l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Remarques
Saucisses	4	250	10 - 14	Entailler légèrement
Légumes	4	270	15 - 20	
Toast avec garniture	3	220	10 - 15	Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture
Porc				
Steaks dans le filet, médium (3 cm d'épaisseur)	4	270	12 - 15	
Steak, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	4	270	15 - 20	
Bœuf				
Steaks dans le filet (3 - 4 cm d'épaisseur)	4	270	15 - 20	En fonction du degré de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Tournedos	4	270	12 - 15	
Agneau				
Filets	4	270	8 - 12	En fonction du degré de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Côtelettes	4	270	10 - 15	
Volaille				
Cuisses de poulet	3	250	25 - 30	Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de cloques pendant la cuisson
Petits morceaux de poulet	3	250	25 - 30	
Poisson				
Steaks	4	220	15 - 20	Les pièces devront être de la même épaisseur
Côtelettes	4	220	15 - 20	
Poissons entiers	3	220	20 - 25	

Chaleur tournante eco

Avec le mode de fonctionnement Chaleur tournante eco  vous pouvez préparer des mets sur un niveau avec l'énergie optimisée.

Remarques

- Placez vos mets dans le compartiment de cuisson froid et vide.
- Pendant la cuisson, ouvrez la porte de l'appareil uniquement si cela est absolument nécessaire.

Dans le tableau vous trouverez un choix de plats qui conviennent parfaitement pour le mode Chaleur tournante eco .

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent aux plaques à pâtisserie et lèchefrites émaillées ainsi qu'aux moules foncés. Les valeurs peuvent varier selon la nature et la quantité du mets et selon le 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 plus uniformément dorés.

Plats avec la Chaleur tournante eco 		Accessoire	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée en minutes
Gâteaux et pâtisseries					
Pâte à cake	avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1	170 - 190	25 - 30
	dans un moule	Moule démontable/à cake	1	160 - 170	60 - 80
	dans un moule	Moule pour fond de tarte aux fruits	1	160 - 170	20 - 30
	Petites pâtisseries, par ex. muffins	Plaque à muffins	1	170 - 180	20 - 30
Pâte brisée	avec garniture sèche, par ex. noisettines	Plaque à pâtisserie	1	180 - 200	25 - 30
	Petites pâtisseries, par ex. petits gâteaux au beurre	Plaque à pâtisserie	1	140 - 150	20 - 25
Pâte à biscuit	Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	1	180 - 190	15 - 20
	dans un moule (6 œufs)	Moule démontable	1	160 - 170	40 - 50
	dans un moule	Moule pour fond de tarte aux fruits	1	160 - 170	20 - 30
Pâte à la levure du boulanger	avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1	170 - 190	30 - 45
	dans un moule	Moule à kouglof	1	170 - 180	40 - 50
	Petites pâtisseries	Plaque à pâtisserie	1	180 - 190	20 - 30
Pâte feuilletée	Petites pâtisseries	Plaque à pâtisserie	1	190 - 200	30 - 35
Pâte à choux	Petites pâtisseries	Plaque à pâtisserie	1	190 - 200	35 - 45
Plats cuisinés surgelés					
Pizza, surgelée	à fond mince	Lèchefrite	1	180 - 200	15 - 25
	à fond épais	Lèchefrite	1	180 - 200	20 - 30
Frites		Lèchefrite	1	190 - 200	20 - 30
Petits pains/baguette précuits		Lèchefrite	1	180 - 200	10 - 20
Soufflés/gratins					
Gratin de pommes de terre	à base de pommes de terre crues	Plat à gratin sur la grille	1	180 - 200	60 - 80
Lasagne		Plat à gratin sur la grille	1	180 - 190	50 - 60
Soufflés sucrés		Plat à gratin sur la grille	1	170 - 180	50 - 60
Viande					
Rôti de bœuf à braiser	1 kg	Récipient fermé sur la grille	1	190 - 200	120 - 150
Echine de porc	1 kg	Lèchefrite	1	180 - 190	110 - 130
Rôti de veau	1 kg	Lèchefrite	1	180 - 190	100 - 120
Poisson					
Truite	env. 400 g	Lèchefrite	1	160 - 170	25 - 30

Cuisson à la vapeur

La position cuisson vapeur  ne peut être utilisée qu'en combinaison avec le système de cuisson à vapeur (en vente comme accessoire en option dans le commerce spécialisé).

Activez la position cuisson vapeur uniquement après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante). Si **H** et  apparaissent en alternance dans l'affichage de la température, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi. Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez la position cuisson vapeur. Le processus de cuisson vapeur est piloté automatiquement.

Remarques

- Lors de la cuisson à la vapeur, il ne faut utiliser la position Cuisson vapeur qu'en combinaison avec le système de cuisson à vapeur
- N'utilisez pas la position cuisson vapeur associée à la fonction d'horloge Fonctionnement préprogrammé.
- Vous trouverez d'autres consignes utiles dans la notice d'utilisation livrée avec le système de cuisson à vapeur

Décongélation

Utilisez le mode Air pulsé  pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés.

Remarques

- Des produits congelés et surgelés une fois décongelés (surtout de la viande) demandent des temps de cuisson plus courts que des produits frais
- Le temps de cuisson de la viande congelée s'ajoute au temps de décongélation
- Faites toujours décongeler la volaille congelée avant la cuisson, afin de pouvoir retirer les abats.
- Faites cuire du poisson congelé aux mêmes températures que du poisson frais.
- Vous pouvez mettre en même temps dans le compartiment de cuisson une plus grande quantité de légumes surgelés cuisinés, conditionnés dans des barquettes alu
- Lors de la décongélation sur un niveau, utilisez la hauteur d'enfournement 1 et pour la décongélation sur deux niveaux les hauteurs 1 + 3
- Pour les produits surgelés, respectez les indications du fabricant

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

Yaourt

Vous pouvez confectionner vos yaourts avec votre appareil en utilisant la chaleur de l'éclairage du four .

1. Enlever les accessoires et grilles supports, les rails télescopiques ou les systèmes individuels enfichables.
2. Chauffer 1 l de lait UHT (3,5 % de m.g.) ou du lait frais pasteurisé, à 40 °C
ou
porter 1 l de lait frais à ébullition et le laisser refroidir à 40 °C.
3. Délayer 150 g de yaourt ferme dans le lait et verser le mélange uniformément dans des pots ou des coupelles. Ne pas verser plus de 200 ml dans chaque récipient.

4. Couvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou avec du film alimentaire.
5. Préchauffer le four pendant 15 minutes en mode Gril grande surface  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 !

Endommagements de la surface en raison d'un nettoyage inadéquat : N'utilisez aucun

- produit de nettoyage agressif ou abrasif
- produit de nettoyage contenant de l'alcool
- accessoire de nettoyage abrasif tel que laine d'acier ou éponge abrasive.

Respectez les spécifications indiquées dans les tableaux.

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

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyeurs inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Elément de l'appareil/surface	Produit/accessoire de nettoyage
Surfaces en inox	Appliquer le produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, utiliser un nettoyeur pour inox mat.
Façade du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitres ou de grattoir pour vitres.
Vitres du four	Appliquer du nettoyeur pour vitres ou du produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. La vitre intérieure de la porte de l'appareil est dotée d'un revêtement qui peut ressembler à une couche claire.

Nettoyage du compartiment de cuisson

Attention !

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

Remarques

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

Elément de l'appareil	Produit/accessoire de nettoyage
Surfaces émaillées (surface lisse)	Appliquer du produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux et 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. Pour le nettoyage avec un produit de nettoyage pour four, respecter les indications du fabricant.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Grilles supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
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.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Verser prudemment 0,4 litre d'eau (pas d'eau distillée) additionnée d'un peu de produit à vaisselle dans le bac de fond du compartiment de cuisson (fig. A).
3. Fermer la porte de l'appareil.

Eviter des salissures

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

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

Surface autonettoyante

La paroi arrière du compartiment de cuisson est dotée d'un revêtement en émail autonettoyant. Les éclaboussures se formant pendant la cuisson sont absorbées et désintégrées par ce revêtement.

Les projections plus importantes disparaissent seulement après plusieurs fonctionnements du four.

Les décolorations de la paroi arrière n'ont aucune influence sur la fonction autonettoyante.

Attention !

Endommagement des surfaces autonettoyantes dû à l'application de décapants four ! Ne nettoyez jamais les surfaces autonettoyantes avec du décapant four.

Si vous appliquez du produit décapant four sur ces surfaces par mégarde, nettoyez immédiatement avec une éponge et beaucoup d'eau.

Attention !

Endommagement des surfaces autonettoyantes dû à l'utilisation de matériels et de produits nettoyants abrasifs et acides !

N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des substances abrasives ou acides.

N'utilisez pas de matériel de nettoyage tel que la paille de fer ou des éponges abrasives.

Hydro Clean®

Pour vous faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson, votre appareil est équipé du système de nettoyage Hydro Clean® . Grâce à l'évaporation à pilotage automatique de la solution de rinçage, les résidus de saleté se ramollissent et peuvent ensuite être enlevés plus facilement.

En cas de salissure plus forte, vous pouvez

- laisser agir l'eau savonneuse un certain temps avant la mise en marche du système de nettoyage
- appliquer du produit à vaisselle sur les endroits encrassés avant la mise en marche
- renouveler le nettoyage après le refroidissement du compartiment de cuisson

Préparatifs et mise en marche

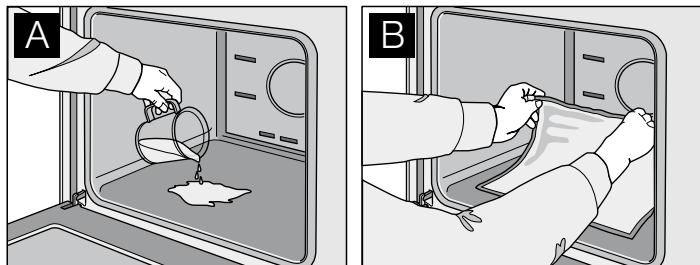
Hydro Clean® démarre uniquement si le compartiment de cuisson a refroidi.

Si **H** ou **h** et  apparaissent en alternance dans l'affichage de texte après l'activation de Hydro Clean®, le compartiment de cuisson n'a pas complètement refroidi. Attendez que le compartiment de cuisson ait complètement refroidi et réactivez Hydro Clean®.

Risque de s'ébouillanter et dommages de la surface !

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Il se produit de la vapeur d'eau et l'émail peut être endommagé en raison du changement de température.

4. Activer le mode de fonctionnement Hydro Clean® .
L'affichage de température indique . L'éclairage du four s'allume à la fin du nettoyage. Un signal retentit.
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour quitter la fonction d'horloge.



Eteindre et effectuer un nettoyage supplémentaire

Ne laissez pas l'eau résiduelle stagner dans le compartiment de cuisson (p.ex. toute la nuit).

1. Ouvrir la porte de l'appareil et absorber l'eau résiduelle avec une lavette éponge absorbante (fig. B).
2. Nettoyer le compartiment de cuisson avec une lavette éponge, une brosse douce ou un nettoyeur de casserole en plastique. Pour éliminer les résidus tenaces encore présents, utiliser un grattoir pour vitrocéramique.
3. Enlever les traces de tartre avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux, également en-dessous du joint de porte.
4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0.
5. Après le nettoyage, laissez la porte ouverte en position de crantage (env. 30°) encore 1 heure environ pour que la surface émaillée à l'intérieur du compartiment de cuisson puisse sécher.

Séchage rapide

1. Après le nettoyage, laisser la porte de l'appareil ouverte en position de crantage (env. 30°).
2. Régler la chaleur tournante à 50°C.
3. Eteindre l'appareil après 5 minutes et fermer la porte de l'appareil.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

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

Risque de blessure !

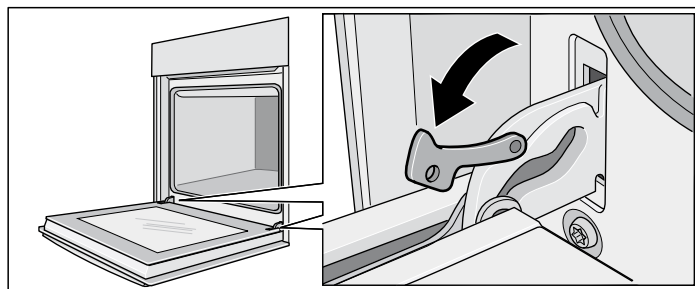
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.

Risque de blessure !

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.

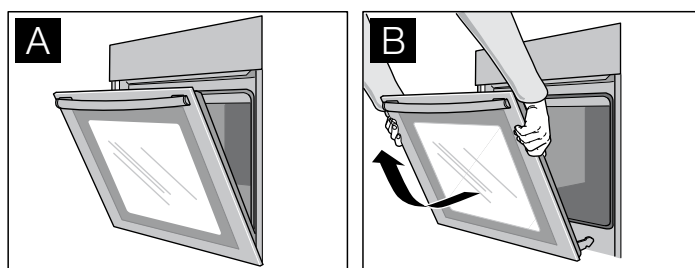
Décrocher la porte de l'appareil

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



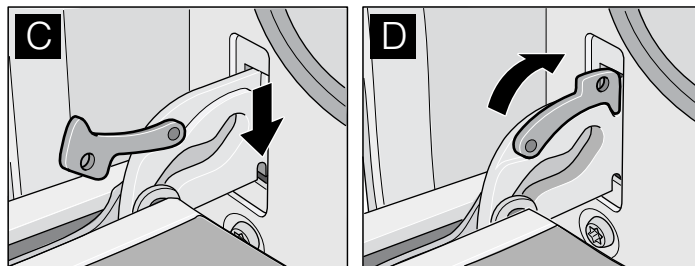
Les charnières sont verrouillées et ne pourront pas se fermer.

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. C).
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. D).



La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.

4. Fermer la porte de l'appareil.

Nettoyage des vitres de porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte de l'appareil.

Risque de blessure !

Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

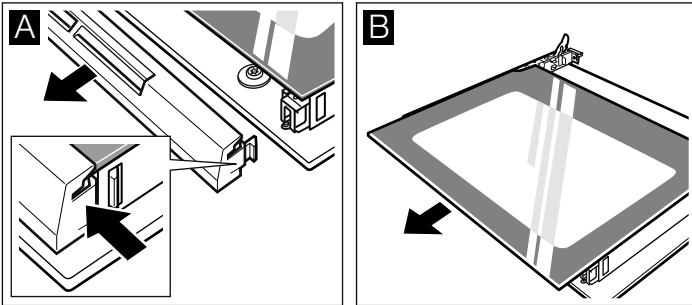
Risque de blessure !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque les vitres de la porte de l'appareil et la porte de l'appareil sont correctement montées.

Dépose de la vitre de porte

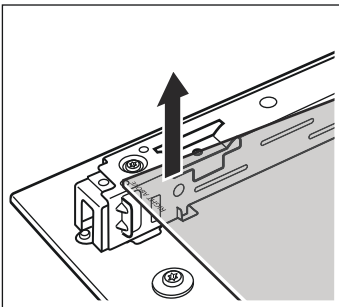
Remarque : Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre de porte, afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.

1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).
2. Retirer le cache en haut à la porte de l'appareil. Pour cela, enfoncer la languette à gauche et à droite avec les doigts (fig. A).
3. Soulever légèrement la vitre de la porte et la retirer (fig. B).



Dépose de la vitre intermédiaire

Soulever légèrement la vitre intermédiaire et la retirer par l'avant.



Nettoyage

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

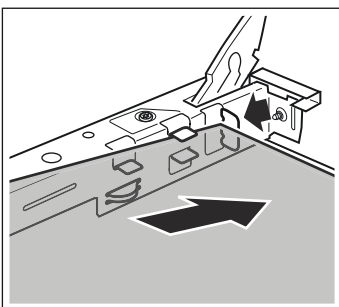
⚠ Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Pose de la vitre intermédiaire

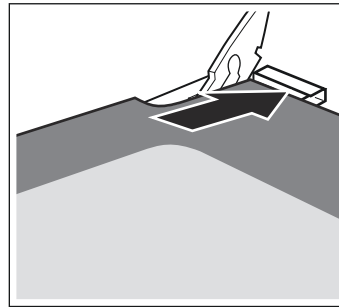
Remarque : Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

Introduire la vitre intermédiaire vers l'arrière jusqu'en butée en l'inclinant.



Pose de la vitre de porte

1. Introduire la vitre de la porte vers la l'arrière dans les deux fixations jusqu'en butée en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur.



2. Poser le cache et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette.
3. Remonter la porte de l'appareil.

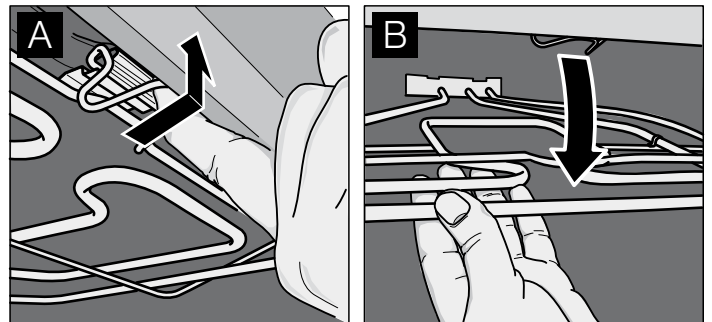
Nettoyage de la voûte du compartiment de cuisson

Pour nettoyer la voûte du compartiment de cuisson de manière aisée et rapide, vous pouvez abaisser la résistance du gril.

⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

1. Tirer vers l'avant et vers le haut l'étrier de fixation de la résistance du gril jusqu'à ce que la résistance se désenclenche de manière audible (fig. A).
2. Maintenir la résistance du gril et l'abaisser (fig. B).



3. Nettoyer la voûte du compartiment de cuisson.
4. Tirer vers l'avant et vers le haut l'étrier de fixation et le maintenir.
5. Relever la résistance du gril et l'enclencher.

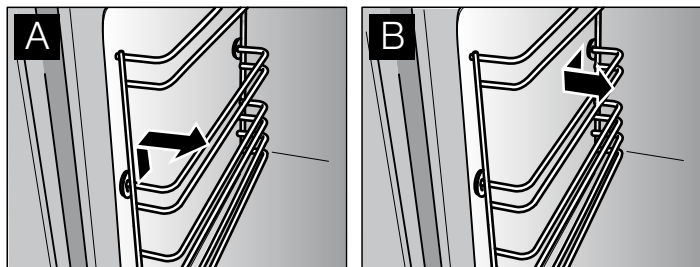
Nettoyage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

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

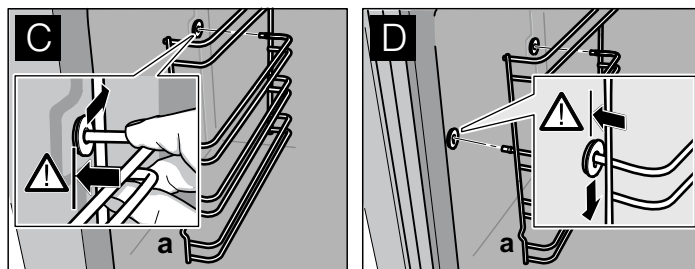


3. Nettoyer les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.

4. Toujours orienter les grilles supports avec l'indentation (a) vers le haut afin d'accorder les niveaux d'enfournement.

5. Emboîter les grilles supports au fond jusqu'à venir en butée et appuyer vers l'arrière (fig. C).

6. Emboîter les grilles supports à l'avant jusqu'à venir en butée et appuyer vers le bas (fig. D).



Pannes et réparations

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

⚠ Risque de choc électrique !

- Les travaux sur l'électronique de l'appareil doivent uniquement être effectués par un spécialiste.
- Couper impérativement l'alimentation de l'appareil avant de procéder aux travaux de réparation sur la commande électronique. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible dans le tableau de fusibles de votre domicile.

Anomalie de fonctionnement	Cause possible	Remède
La fonction électrique est dérangée (p.ex. les voyants lumineux ne s'allument plus)	Fusible défectueux	Contrôler les fusibles dans le boîtier à fusibles, les remplacer si nécessaire
Du liquide ou de la pâte fluide se répartit essentiellement sur un côté	L'appareil n'est pas installé horizontalement	Vérifier le montage de l'appareil (voir la notice de montage)
L'appareil ne fonctionne plus, 0:00 clignote dans l'affichage de l'heure	L'alimentation électrique a été coupée	Régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
0:00 clignote dans l'affichage de l'heure, "rrr" apparaît dans l'affichage de la température	L'alimentation électrique a été coupée pendant le fonctionnement de l'appareil	Appuyer sur la touche de fonction horloge <D>. Régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique)
"E011" apparaît dans l'affichage de la température	Une touche est restée activée	Désactiver la touche et appuyer sur la touche de fonction d'horloge <D>
L'affichage de la température indique "EXXX", p.ex. E300	Défaut interne de l'électronique de l'appareil	Appuyer sur la touche de fonction horloge <D>. Si le message ne s'éteint pas, retirer la fiche secteur et la reconnecter au bout d'env. 10 secondes
Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique ∞ et -5-	L'appareil a été verrouillé	Désactiver le verrouillage (voir chapitre : Sécurité-enfants)
Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique ∞ et -5P	L'appareil a été verrouillé de façon permanente	Désactiver le verrouillage permanent (voir chapitre : Sécurité-enfants)
L'appareil ne chauffe pas, le deux-points clignote dans l'affichage de l'heure, dans l'affichage de la température apparaît p.ex. 1500	Une combinaison de touches a été actionnée	Eteindre l'appareil, appuyer sur la touche Info i pendant 3 secondes, appuyer ensuite sur la touche de fonction d'horloge <D> pendant 4 secondes, réappuyer ensuite sur la touche Info i pendant 3 secondes
Des fonctions à pilotage électronique ne fonctionnent pas	Impulsions énergétiques (p.ex. foudre)	Procéder à un nouveau réglage de la fonction concernée
Lors de la mise en marche d'un mode de fonctionnement, l'affichage de la température indique H ou h	L'appareil n'est pas complètement refroidi	Attendre que l'appareil soit refroidi, puis réenclencher le mode de cuisson
L'appareil s'est éteint automatiquement, 000 clignote dans l'affichage de la température	L'appareil s'est éteint pour se protéger d'une surchauffe	Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position O

Anomalie de fonctionnement	Cause possible	Remède
De la fumée se dégage au rôtissage ou lors des grillades	De la graisse brûle sur la résistance du grill	Continuer le rôtissage ou la grillade jusqu'à combustion complète de la graisse sur la résistance du grill
	Grille ou lèchefrite mal enfournée	Vérifier les niveaux d'enfournement (voir le chapitre : Rôtissage ou grillade)
De la condensation apparaît de façon importante dans le compartiment de cuisson	Phénomène normal (p.ex. pour les gâteaux à garniture très humide ou pour les gros rôtis)	Ouvrir de temps en temps brièvement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement
Les accessoires émaillés ont des taches mates, claires	Phénomène normal dû au gouttage du jus de viande ou des fruits	Impossible
Les vitres de porte sont embuées	Phénomène normal, résultant des différences de température	Préchauffer l'appareil à 100 °C, puis l'éteindre après 5 minutes

Changer la lampe du four

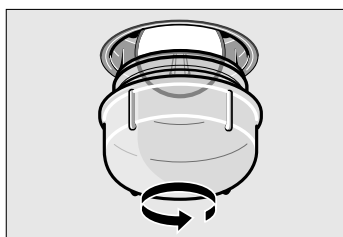
Remplacez toujours la lampe du four si elle est défectueuse.

Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14, 220 - 240 V, 40 W, résistantes aux températures jusqu'à 300 °C. Utilisez exclusivement ces ampoules pour four.

⚠ Risque de choc électrique !

Couper 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.



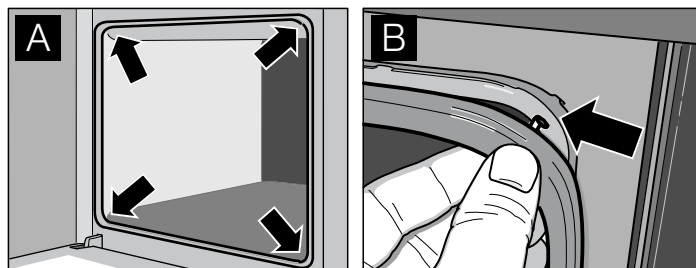
3. Remplacer l'ampoule du four par un type d'ampoule identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

Remarque : Utiliser des gants en caoutchouc si le cache en verre est difficile à dévisser. Ou commandez un accessoire de démontage auprès du service après-vente (référence 613634).

Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, il faut le remplacer. Des joints de rechange pour votre appareil sont disponibles auprès du service après-vente.

Le joint de porte est fixé à quatre endroits (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.

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 située derrière la porte de l'appareil, en bas du rebord latéral.

N° E

FD

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

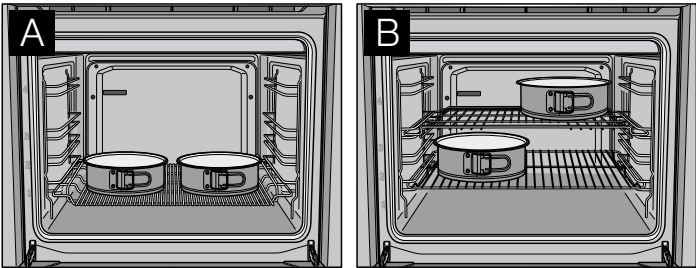
Plats test selon la norme EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Respectez les consignes de préchauffage indiquées dans les tableaux. Les valeurs indiquées dans les tableaux ne concernent pas le chauffage rapide.

Remarque : Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.

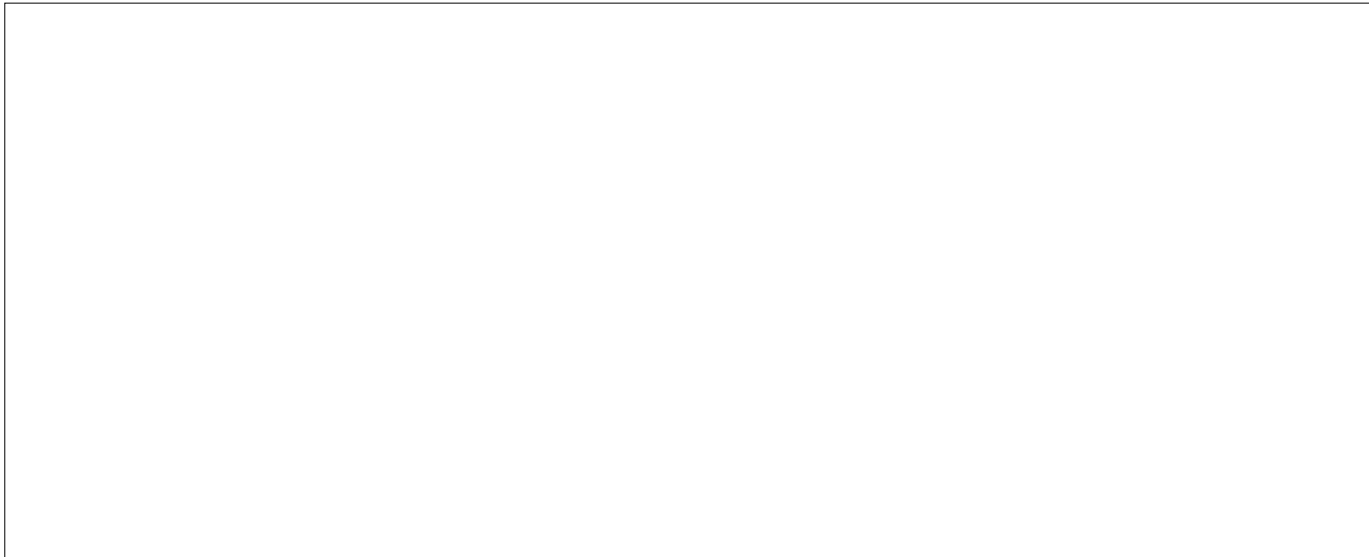
Cuisson de pâtisseries	Hauteur d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	1		160 - 170*	20 - 25
	1		150 - 160	20 - 40
	1		140 - 150*	20 - 30
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Petits gâteaux (20 pièces par plaque)	2		170 - 180**	20 - 30
	1		160 - 180	25 - 35
	1		160 - 170**	20 - 30
	1 + 3		150 - 160**	30 - 40
Biscuit à l'eau	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Tourte aux pommes (moules placés côte à côte, fig. A)	1		170 - 180	60 - 70
	1		180 - 190	75 - 85
Tourte aux pommes (moules en fer noir décalés en diagonale, fig. B)	1 + 3		180 - 190	70 - 80

* Préchauffer le four
** Préchauffer pendant 10 minutes



Grillades	Hauteur d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Toast (lèche-frite + grille)	3 + 4		275*	1 - 2
Biftecks, 12 pièces (lèche-frite + grille)	3 + 4		275	20 - 25**

* Préchauffer 10 minutes
** Retourner aux 2/3 du temps



9000797548

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

(950220)