

# ***Constructa***

|      |                      |    |
|------|----------------------|----|
| [de] | Gebrauchsanleitung   | 2  |
| [fr] | Notice d'utilisation | 27 |

Einbaubackofen CF2347.3  
Four encastrable CF2347.3

|                                                             |           |                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Wichtige Sicherheitshinweise .....</b>                   | <b>3</b>  | <b>Pyrolytische Reinigung .....</b>         | <b>20</b> |
| Ursachen für Schäden .....                                  | 4         | Wichtige Hinweise.....                      | 20        |
| <b>Energie- und Umwelttipps.....</b>                        | <b>4</b>  | Vor der Reinigung.....                      | 20        |
| Energiesparen .....                                         | 4         | Reinigungsstufe einstellen .....            | 21        |
| Umweltgerecht entsorgen .....                               | 4         | Nach der Reinigung .....                    | 21        |
| <b>Ihr neuer Backofen .....</b>                             | <b>5</b>  | <b>Pflege und Reinigung .....</b>           | <b>21</b> |
| Bedienfeld .....                                            | 5         | Reinigungsmittel.....                       | 21        |
| Betriebsarten.....                                          | 5         | Einhängegitter reinigen.....                | 22        |
| Garraum.....                                                | 6         | Backofentür aus- und einhängen.....         | 22        |
| <b>Ihr Zubehör .....</b>                                    | <b>6</b>  | Türabdeckung abnehmen .....                 | 23        |
| Zubehör .....                                               | 6         | Türscheiben aus- und einbauen.....          | 23        |
| Zubehör einschieben .....                                   | 6         | <b>Störungen und Reparaturen .....</b>      | <b>24</b> |
| Einschubhöhen.....                                          | 6         | Störungstabelle .....                       | 24        |
| Sonderzubehör.....                                          | 6         | Backofenlampe an der Decke auswechseln..... | 25        |
| <b>Vor dem ersten Benutzen .....</b>                        | <b>7</b>  | Glasabdeckung .....                         | 25        |
| Uhrzeit einstellen.....                                     | 7         | <b>Kundendienst .....</b>                   | <b>25</b> |
| Gerät reinigen.....                                         | 7         | E-Nummer und FD-Nummer .....                | 25        |
| <b>Gerät bedienen.....</b>                                  | <b>7</b>  | <b>Prüfgerichte.....</b>                    | <b>26</b> |
| Gerät einschalten.....                                      | 7         |                                             |           |
| Gerät ausschalten.....                                      | 8         |                                             |           |
| Grundeinstellungen ändern.....                              | 8         |                                             |           |
| Automatische Sicherheitsabschaltung.....                    | 8         |                                             |           |
| <b>Elektronikuhr.....</b>                                   | <b>8</b>  |                                             |           |
| Uhrendisplay .....                                          | 8         |                                             |           |
| Kurzzeitwecker .....                                        | 9         |                                             |           |
| Betriebsdauer .....                                         | 9         |                                             |           |
| Betriebsende.....                                           | 9         |                                             |           |
| Vorwahl-Betrieb .....                                       | 9         |                                             |           |
| Uhrzeit einstellen.....                                     | 10        |                                             |           |
| Schnellaufheizung.....                                      | 10        |                                             |           |
| Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen ..... | 10        |                                             |           |
| <b>Kindersicherung .....</b>                                | <b>10</b> |                                             |           |
| Sperrung .....                                              | 10        |                                             |           |
| Dauerhafte Sperrung.....                                    | 10        |                                             |           |
| <b>Backen .....</b>                                         | <b>11</b> |                                             |           |
| Backtabelle für Grundteige und Kleingebäck .....            | 11        |                                             |           |
| Brotbackstufe.....                                          | 12        |                                             |           |
| Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte .....  | 12        |                                             |           |
| Tipps und Tricks.....                                       | 13        |                                             |           |
| <b>Braten.....</b>                                          | <b>14</b> |                                             |           |
| Offenes Braten .....                                        | 14        |                                             |           |
| Geschlossenes Braten.....                                   | 14        |                                             |           |
| Brattabelle .....                                           | 14        |                                             |           |
| Tipps und Tricks.....                                       | 15        |                                             |           |
| <b>Grillen.....</b>                                         | <b>15</b> |                                             |           |
| Rundum-Grillen.....                                         | 16        |                                             |           |
| Flächengrillen .....                                        | 16        |                                             |           |
| <b>Heißluft eco .....</b>                                   | <b>18</b> |                                             |           |
| <b>Auftauen .....</b>                                       | <b>19</b> |                                             |           |
| <b>Dampfgaren.....</b>                                      | <b>19</b> |                                             |           |
| <b>Joghurt .....</b>                                        | <b>19</b> |                                             |           |
| <b>Einkochen .....</b>                                      | <b>19</b> |                                             |           |

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.constructa.de](http://www.constructa.de) und Online-Shop: [www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)

Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar.  
Nur in Deutschland gültig!  
Für Produktinformationen sowie  
Anwendungs- und Bedienungsfragen  
oder unter [info@constructa-energy.de](mailto:info@constructa-energy.de)

**ConLine<sup>®</sup>**  
**089 54 020 755**

## **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 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 Hoch-

druckreiniger 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.

### Brandgefahr!

- Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich während der Selbstreinigung entzünden. Vor jeder Selbstreinigung grobe Verschmutzungen aus dem Garraum und vom Zubehör entfernen.
- Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände, wie z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Vorderseite des Gerätes freihalten. Kinder fernhalten.

### Verbrennungsgefahr!

- Der Garraum wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Nie die Gerätetür öffnen oder den Verriegelungshaken mit der Hand verschieben. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
-  Das Gerät wird während der Selbstreinigung außen sehr heiß. Nie die Gerätetür berühren. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

### Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Das Gerät wird während der Selbstreinigung sehr heiß. Die Antihafbeschichtung

von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen bei der Selbstreinigung mitreinigen. Nur emailiertes Zubehör mitreinigen.

### 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 Emailschiäden 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 geschlossenen 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.

### 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 emailierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

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

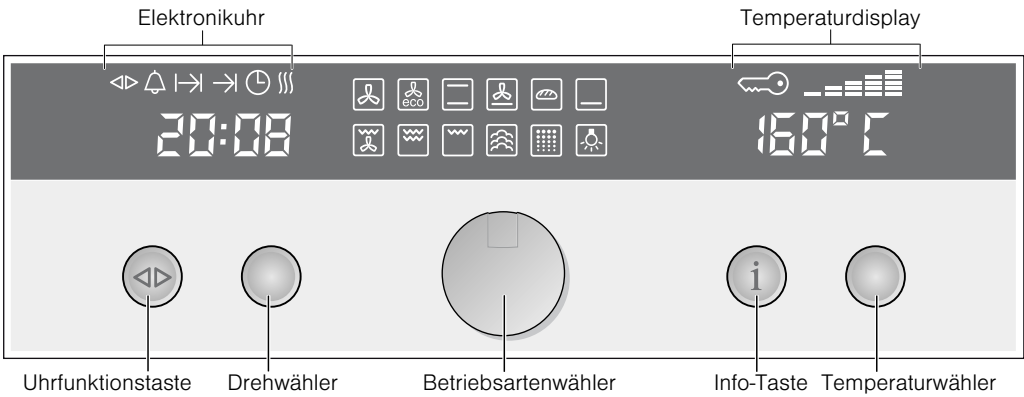
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# Ihr neuer Backofen

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Betriebsarten
- den Garraum

## Bedienfeld



| Bedienelement       | Verwendung                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uhrfunktionstaste   | Gewünschte Uhrfunktion oder die Schnellaufheizung auswählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)                                                                                                                                  |
| Drehwähler          | Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen oder die Schnellaufheizung zuschalten (siehe Kapitel: Elektronikuhr)                                                                                                    |
| Betriebsartenwähler | Gewünschte Betriebsart auswählen (siehe Kapitel: Gerät einschalten)                                                                                                                                                         |
| i Infotaste         | Eingeschaltetes Gerät: Aktuelle Backofentemperatur während des Aufheizens anzeigen (siehe Kapitel: Gerät einschalten)<br>Ausgeschaltetes Gerät: Menü Grundeinstellungen aufrufen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern) |
| Temperaturwähler    | Eingeschaltetes Gerät: Temperatur einstellen (siehe Kapitel: Gerät einschalten)<br>Ausgeschaltetes Gerät: Einstellungen im Menü Grundeinstellungen ändern (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)                        |

## Versenkbare Bedienknebel

Dreh-, Temperatur- und Betriebsartenwähler sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den jeweiligen Bedienknebel.

## Betriebsarten

Sie erhalten hier eine Übersicht über die Betriebsarten Ihres Gerätes.

| Betriebsart       | Anwendung                                                                                                                                                                                           |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Heißluft          | zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen                                                                                                                                                |
| Heißluft eco*     | zum energieoptimierten Backen und Braten auf einer Ebene. Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden                                                                                                    |
| 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                                                                                                                                                              |
| 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<br>Die Dampfgarstufe  kann nur in Verbindung mit dem Mega System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich) angewendet werden. |

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

| Betriebsart         | Anwendung                                                                            |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Pyrolyse            | automatische Reinigung des Garraums. Der Backofen heizt auf bis der Schmutz zerfällt |
| Backofenbeleuchtung | unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums                                    |

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

## Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

### Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum. Bei der Selbstreinigung schaltet die Lampe aus.

### Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

## Ihr Zubehör

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- Ihr Zubehör
- das richtige Einschieben des Zubehörs in den Garraum
- die Einschubebenen
- das Sonderzubehör

### Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



#### Backblech, emailiert

zum Backen von Blechkuchen und Kleingebäck



#### Rost

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



#### Universalpfanne, emailiert

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

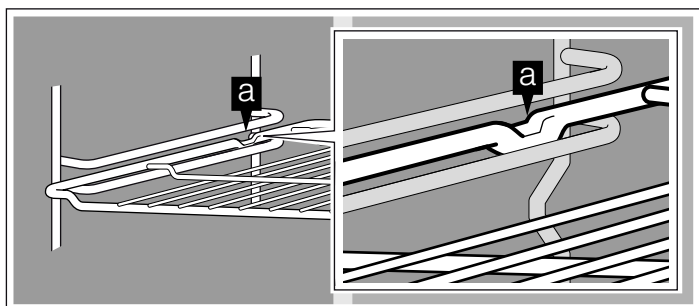
**Hinweis:** Backblech und Universalpfanne können sich während des Gerätebetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wird oder Tiefgefrorenes wie Pizza auf das Zubehör gegeben wird.

### 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 Kippschutz funktioniert.

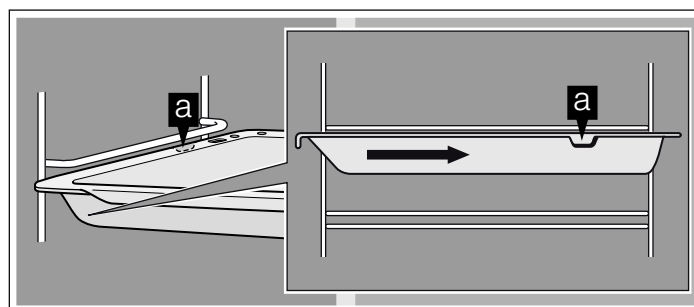
Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

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

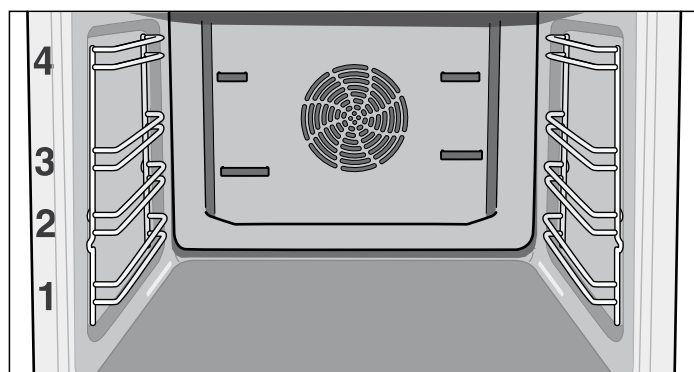


Achten Sie beim Einschieben des Backblechs oder der Universalpfanne darauf,

- 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.

**Hinweis:** 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. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

| Zubehör                         | Bestellnr. |
|---------------------------------|------------|
| Universalpfanne mit Einlegerost | CZ 1242 X1 |
| Backblech, emailiert            | CZ 1342 X0 |
| Back- und Bratrost              | CZ 1432 X1 |
| Backblech, Aluminium            | CZ 1332 X0 |



| Zubehör                     | Bestellnr. |
|-----------------------------|------------|
| Pizzaform                   | CZ 1352 X0 |
| System-Dampfgarer           | CZ 1282 X0 |
| Teleskopauszug, 2-fach      | CZ 1702 X2 |
| Teleskopauszug, 3-fach      | CZ 1742 X2 |
| Teleskop-Vollauszug, 4-fach | CZ 1755 X2 |

# Vor dem ersten Benutzen

- In diesem Kapitel lesen Sie,
- wie Sie nach dem elektrischen Anschluss Ihres Gerätes die Uhrzeit einstellen
  - wie Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen reinigen

## Uhrzeit einstellen

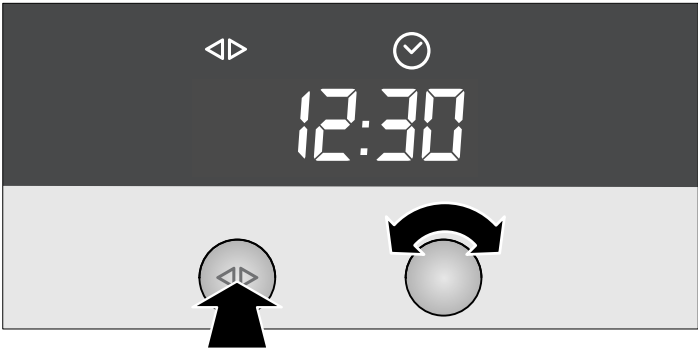
**Hinweis:** Wenn Sie die Uhrfunktionstaste <> drücken, haben Sie 3 Sekunden Zeit, um die Uhrzeit mit dem Drehwähler einzustellen. War Ihnen die Zeit zu kurz, können Sie die Uhrzeit nachträglich ändern.

Im Uhrendisplay blinkt 0:00.

- Uhrfunktionstaste <> kurz drücken, um in den Einstellmodus zu gelangen.  
Die Symbole <> und ☑ leuchten. Im Uhrendisplay erscheint 12:00.
- 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.

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

# Gerät bedienen

- In diesem Kapitel lesen Sie,
- wie Sie Ihr Gerät ein- und ausschalten
  - wie Sie eine Betriebsart und Temperatur wählen
  - wie Sie die Grundeinstellungen ändern können
  - wann sich Ihr Gerät automatisch ausschaltet

## Gerät einschalten

- Betriebsartenwähler drehen, bis das Symbol für die gewünschte Betriebsart leuchtet.  
Im Temperaturdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.
- Temperaturwähler drehen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.

Das Gerät beginnt zu heizen.

**Hinweis:** 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                |

| Betriebsart          | Vorschlagstemperatur in °C | Temperaturbereich in °C |
|----------------------|----------------------------|-------------------------|
| ☐ 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            | -                       |
| ☐ Pyrolyse           | Stufe 0                    | 1, 2 und 3              |
| ☐ Garraumbeleuchtung | Festeinstellung            | -                       |

### Aktuelle Temperatur

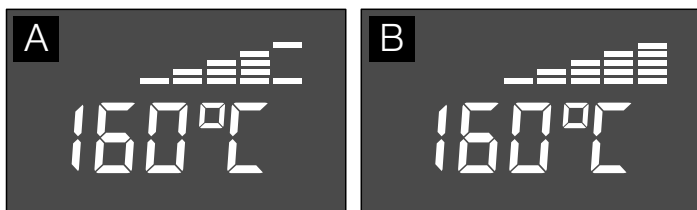
Drücken Sie die Infotaste i. Die aktuelle Temperatur erscheint für 3 Sekunden.

**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          | <b>c 10</b>    |
|                 | Gerät gesperrt           | <b>c 11</b>    |
|                 | Gerät dauerhaft gesperrt | <b>c 21</b>    |
| Signalton       | Signalton aus            | <b>c 30</b>    |
|                 | Signalton 30 Sekunden    | <b>c 31</b>    |
|                 | Signalton 2 Minuten      | <b>c 32</b>    |
|                 | Signalton 10 Minuten     | <b>c 33</b>    |

## 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 (Betriebsdauer und Betriebsende)
- 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. <b>1:30</b> Stunden) automatisch aus                                |
| Betriebsende      | Das Gerät schaltet zu einem eingestellten Zeitpunkt (z.B. <b>12:30</b> Uhr) automatisch aus                                         |
| 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  $\triangle$ , Betriebsdauer  $\rightarrow$  und Betriebsende  $\rightarrow$  ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das Symbol  $\triangle$  bzw.  $\rightarrow$  blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Uhrfunktionstaste  $\triangleleft$ .
- Drücken Sie immer nur kurz auf die Uhrfunktionstaste  $\triangleleft$ , 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  $\triangleleft$  6 Sekunden lang drücken.  
Das Uhrendisplay schaltet aus. Ist eine Uhrfunktion aktiv, bleibt das zugehörige Symbol beleuchtet.
2. Uhrfunktionstaste  $\triangleleft$  kurz drücken.  
Das Uhrendisplay schaltet ein.

## Kurzzeitwecker

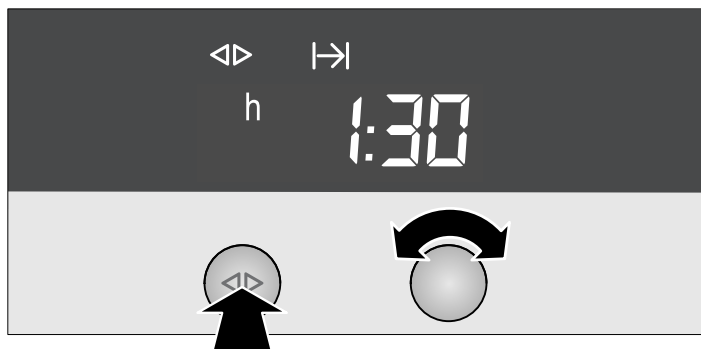
1. Uhrfunktionstaste  $\triangleleft$  so oft drücken, bis die Symbole  $\triangleleft$  und  $\triangle$  leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z.B. **5:00** Minuten).  
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft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



## Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.  
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste  $\triangleleft$  so oft drücken, bis die Symbole  $\triangleleft$  und  $\rightarrow$  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  $\triangleleft$  drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

## Betriebsende

Automatisches Ausschalten zu einem eingestellten Zeitpunkt.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.  
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste  $\triangleleft$  so oft drücken, bis die Symbole  $\triangleleft$  und  $\rightarrow$  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  $\triangleleft$  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.

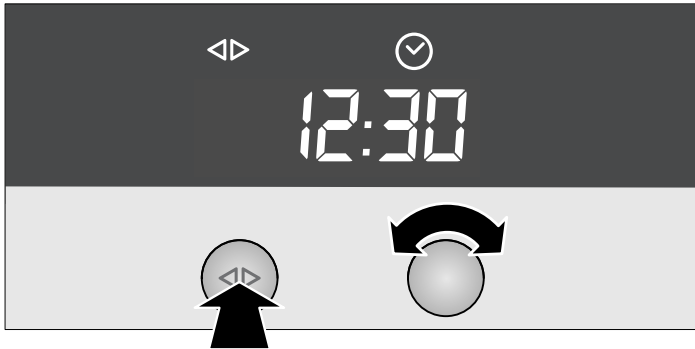
Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Garraum stehen dürfen.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.  
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste  $\triangleleft$  so oft drücken, bis die Symbole  $\triangleleft$  und  $\rightarrow$  leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunden).  
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
4. Uhrfunktionstaste  $\triangleleft$  so oft drücken, bis die Symbole  $\triangleleft$  und  $\rightarrow$  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 **1:00** Uhr). Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus (**12:30** Uhr).
6. Betriebsarten- und Temperaturwähler auf Stellung o zurückdrehen.
7. Uhrfunktionstaste  $\triangleleft$  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.



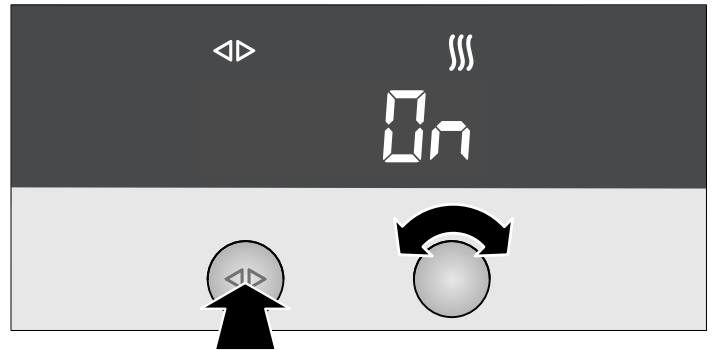
## Schnellaufheizung

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 **E 10** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis **E 11** 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 **E 11** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **E 10** 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 **E 10** im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis **E 21** 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 **-5P-**.

### Dauerhafte Sperrung unterbrechen

1. Infotaste **i** gedrückt halten, bis **E 21** im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis **E 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 im Temperaturdisplay erscheint.
- 2. Temperaturwähler drehen, bis 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 im Temperaturdisplay erscheint.
- 6. Infotaste i 3 Sekunden drücken.  
Das Gerät ist dauerhaft entsperrt.

Backen

Backformen

Verwenden Sie dunkle Backformen aus Metall. Weißblechformen und Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig.

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 einer Ebene

Wenn Sie mit Heißluft backen, beachten Sie Folgendes:  
Kuchen in Formen, Einschubhöhe 2  
Kuchen auf dem Blech, Einschubhöhe 3.

Backen auf zwei Ebenen

Verwenden Sie Heißluft .  
Universalpfanne in Einschubhöhe 3  
Backblech in Einschubhöhe 1.  
Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Backtabelle für Grundteige und Kleingebäck

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für emailierte Backbleche 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 |
| <strong>Rührteig</strong>                      |              |                  |                      |                  |                  |
| Blechkuchen mit Belag                          | 1            | 160-170          | 30-40                | 3                | 170-180          |
|                                                | 1+3          | 150-170          | 40-50                | -                | -                |
| Spring-/Kastenform (Cake)                      | 1            | 150-160          | 60-80                | 2                | 160-170          |
| Obstbodenform                                  | 1            | 160-170          | 25-35                | 2                | 170-180          |
| <strong>Mürbeteig</strong>                     |              |                  |                      |                  |                  |
| Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel | 1            | 160-170          | 50-70                | 3                | 180-190          |
|                                                | 1+3          | 160-170          | 60-80                | -                | -                |
| Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguss  | 1            | 150-170          | 60-90                | 3                | 170-190          |
| Springform, z.B. Quarktorte                    | 1            | 160-170          | 70-100               | 2                | 170-180          |
| Obstbodenform                                  | 1            | 160-170          | 20-30                | 2                | 180-190*         |
| <strong>Biskuitmasse</strong>                  |              |                  |                      |                  |                  |
| Biskuitrolle                                   | 1            | 180-190*         | 10-15                | 3                | 190-200*         |
| Obstbodenform                                  | 1            | 160-170          | 20-30                | 2                | 170-180          |
| Biskuit (6 Eier)                               | 1            | 150-160          | 30-45                | 2                | 160-170          |
| Biskuit (3 Eier)                               | 1            | 150-160          | 25-45                | 2                | 160-170          |
| <strong>Hefeteig</strong>                      |              |                  |                      |                  |                  |
| Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel | 1            | 160-170          | 50-70                | 3                | 170-180          |
|                                                | 1+3          | 160-170          | 60-80                | -                | -                |
| Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguss  | 1            | 150-170          | 60-90                | 3                | 170-190          |
| Hefekranz/-zopf (500 g)                        | 1            | 160-170          | 40-50                | 3                | 170-180          |
| Springform                                     | 1            | 160-170          | 30-45                | 2                | 160-170          |
| Napfkuchenform                                 | 1            | 160-170          | 40-50                | 2                | 170-180          |

\* Backofen vorheizen

| Kleingebäck                     | Heißluft  |                     |                         | Ober-/Unterhitze  |                     |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                 | Einschub-<br>höhe                                                                          | Temperatur<br>in °C | Backdauer in<br>Minuten | Einschub-<br>höhe                                                                                    | Temperatur<br>in °C |
| Hefeteig                        | 1                                                                                          | 160-170             | 20-30                   | 3                                                                                                    | 170-180             |
|                                 | 1+3                                                                                        | 160-170             | 30-40                   | -                                                                                                    | -                   |
| Baisermasse                     | 1                                                                                          | 80                  | 100-150                 | 3                                                                                                    | 80-90               |
|                                 | 1+3                                                                                        | 80                  | 150-170                 | -                                                                                                    | -                   |
| Blätterteig                     | 1                                                                                          | 180-200             | 20-30                   | 3                                                                                                    | 200-210             |
|                                 | 1+3                                                                                        | 180-200*            | 25-35                   | -                                                                                                    | -                   |
| Brandteig                       | 1                                                                                          | 190-200*            | 25-35                   | 3                                                                                                    | 200-210*            |
|                                 | 1+3                                                                                        | 190-200*            | 30-40                   | -                                                                                                    | -                   |
| Rührteig, z.B. Muffins          | 1                                                                                          | 150-160*            | 20-40                   | 3                                                                                                    | 160-170*            |
|                                 | 1+3                                                                                        | 160-170             | 25-35                   | -                                                                                                    | -                   |
| Mürbeteig, z.B. Butterplätzchen | 1                                                                                          | 140-150*            | 15-25                   | 3                                                                                                    | 140-150*            |
|                                 | 1+3                                                                                        | 130-140*            | 15-25                   | -                                                                                                    | -                   |
|                                 | 1+3+4                                                                                      | 130-140*            | 15-25                   | -                                                                                                    | -                   |

\* Backofen vorheizen

## Brotbackstufe

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

Die Werte für Brotteig 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                       | Brotbackstufe  |                     |                         | Ober-/Unterhitze  |                     |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                            | Einschub-<br>höhe                                                                               | Temperatur<br>in °C | Backdauer in<br>Minuten | Einschub-<br>höhe                                                                                    | Temperatur<br>in °C |
| Brötchen                   | 1                                                                                               | 220*                | 10-20                   | 2                                                                                                    | 240*                |
| Fladenbrot                 | 1                                                                                               | 220*                | 15-20                   | 2                                                                                                    | 240*                |
| Empanada                   | 1                                                                                               | 180*                | 30-40                   | 2                                                                                                    | 200*                |
| <b>Brotteig 750-1000g</b>  |                                                                                                 |                     |                         |                                                                                                      |                     |
| Fertigbacken               | 1                                                                                               | 220*                | 35-40                   | 2                                                                                                    | 220*                |
| <b>Brotteig 1000-1250g</b> |                                                                                                 |                     |                         |                                                                                                      |                     |
| Anbacken                   | 1                                                                                               | 220*                | 10-15                   | 2                                                                                                    | 240*                |
| Fertigbacken               | 1                                                                                               | 180                 | 40-45                   | 2                                                                                                    | 200                 |
| <b>Brotteig 1250-1500g</b> |                                                                                                 |                     |                         |                                                                                                      |                     |
| 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 Backen 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 emailierte Backbleche. 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  |                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                      | Einschub-<br>höhe                                                                               | Temperatur<br>in °C | Backdauer in<br>Minuten | Einschub-<br>höhe                                                                              | Temperatur<br>in °C |
| Pizza, frisch                        | 1                                                                                               | 190-210*            | 20-30                   | 1                                                                                              | 180-200             |
|                                      | 1+3                                                                                             | 180-190             | 35-45                   | -                                                                                              | -                   |
| Flammkuchen                          | 1                                                                                               | 190-210*            | 15-25                   | 1                                                                                              | 200-220             |
| Quiche                               | 1                                                                                               | 180-200*            | 50-60                   | 1                                                                                              | 170-190             |
| Tarte                                | 1                                                                                               | 180-200*            | 30-45                   | 1                                                                                              | 190-210             |
| Schweizer Wähe                       | 1                                                                                               | 180-190*            | 45-55                   | 1                                                                                              | 170-190             |
| Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln | 1                                                                                               | 180-200             | 50-60                   | 1                                                                                              | 170-190             |
| <b>Pizza, tiefgekühlt</b>            |                                                                                                 |                     |                         |                                                                                                |                     |
| Pizza mit dünnem Boden               | 1                                                                                               | 180-200             | 10-20                   | 1                                                                                              | 200-220             |
|                                      | 1+3                                                                                             | 180-190             | 20-30                   | -                                                                                              | -                   |
| Pizza mit dickem Boden               | 1                                                                                               | 180-200             | 20-30                   | 1                                                                                              | 180-200             |
|                                      | 1+3                                                                                             | 180-190             | 25-35                   | -                                                                                              | -                   |
| <b>Kartoffelprodukte</b>             |                                                                                                 |                     |                         |                                                                                                |                     |
| Pommes frites                        | 1                                                                                               | 190-210             | 15-25                   | 1                                                                                              | 210-230             |
|                                      | 1+3                                                                                             | 180-190             | 25-35                   | -                                                                                              | -                   |
| Kroketten                            | 1                                                                                               | 180-200             | 15-30                   | 1                                                                                              | 200-220             |
| Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen     | 1                                                                                               | 180-200             | 15-25                   | 1                                                                                              | 200-220             |
| <b>Backwaren, tiefgekühlt</b>        |                                                                                                 |                     |                         |                                                                                                |                     |
| Brötchen/Baguette, vorgebacken       | 1                                                                                               | 180-200             | 10-20                   | 1                                                                                              | 180-200             |
| Aufbackbrötchen/Baguette             | 1                                                                                               | 180-200             | 5-15                    | 1                                                                                              | 200-220             |
| Brezeln, Teiglinge                   | 1                                                                                               | 180-190             | 15-20                   | 1                                                                                              | 170-190             |
| <b>Backwaren, vorgebacken</b>        |                                                                                                 |                     |                         |                                                                                                |                     |
| Aufbackbrötchen/-baguette            | 1                                                                                               | 180-200             | 5-15                    | 1                                                                                              | 180-200             |
| <b>Bratlinge, tiefgekühlt</b>        |                                                                                                 |                     |                         |                                                                                                |                     |
| Fischstäbchen                        | 1                                                                                               | 180-200             | 15-20                   | 1                                                                                              | 190-210             |
| Hähnchensticks, Nuggets              | 1                                                                                               | 190-210             | 15-25                   | 1                                                                                              | 200-220             |
| Gemüseburger                         | 1                                                                                               | 190-210             | 35-45                   | 1                                                                                              | 200-220             |
| Strudel, tiefgekühlt                 | 1                                                                                               | 190-210             | 35-45                   | 1                                                                                              | 180-200             |

\* 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.

### Offenes Braten

Für das Offene Braten wird ein Bratgeschirr ohne Deckel verwendet.

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

### Braten in der Universalpfanne

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

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

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

### Braten auf dem Rost

Wenn Sie direkt auf dem Rost braten, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

### 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                | 1                                                                                                      | 200-210          |
| <b>Schwein</b>                                           |                                                                                              |                  |                      |                                                                                                        |                  |
| Filet, medium (400 g)                                    | 1                                                                                            | 170-180          | 30-45                | 3                                                                                                      | 200-230          |
| Braten mit Schwarte (1,5 kg)                             | 1                                                                                            | 160-170          | 120-150              | 2                                                                                                      | 200-220          |
| Braten mit Schwarte (2,5 kg)                             | 1                                                                                            | 160-170          | 150-180              | 2                                                                                                      | 190-210          |
| Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (1,5 kg) | 1                                                                                            | 160-170          | 100-130              | 2                                                                                                      | 190-210          |
| Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (2,5 kg) | 1                                                                                            | 160-170          | 120-150              | 2                                                                                                      | 180-200          |
| Braten mager (1 kg)                                      | 1                                                                                            | 170-180          | 70-90                | 2                                                                                                      | 180-200          |
| Braten mager (2 kg)                                      | 1                                                                                            | 170-180          | 80-100               | 2                                                                                                      | 180-200          |
| Kassler                                                  | 1                                                                                            | 160-170          | 70-80                | 2                                                                                                      | 190-210          |
| <b>Rind</b>                                              |                                                                                              |                  |                      |                                                                                                        |                  |
| Filet, medium (1 kg)                                     | 1                                                                                            | 180-190          | 45-65                | 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          |
| Schmorbraten** (2,5 kg)                                  | 1                                                                                            | 170-180          | 150-180              | 2                                                                                                      | 190-210          |
| <b>Kalb</b>                                              |                                                                                              |                  |                      |                                                                                                        |                  |
| Kalbsbraten/-brust (1,5 kg)                              | 1                                                                                            | 160-170          | 90-120               | 2                                                                                                      | 180-200          |

\*) Backofen vorheizen

\*\*) Schmorbraten geschlossen braten



| Bratgut                               | Heißluft  |                     |                           | Ober-/Unterhitze  |                     |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|                                       | Einschub-<br>höhe                                                                         | Temperatur<br>in °C | Bratdauer in Minu-<br>ten | Einschub-<br>höhe                                                                                   | Temperatur<br>in °C |
| Kalbsbraten/-brust (2,5 kg)           | 1                                                                                         | 160-170             | 120-150                   | 2                                                                                                   | 170-190             |
| Haxe                                  | 1                                                                                         | 160-170             | 100-130                   | 2                                                                                                   | 190-210             |
| <b>Lamm</b>                           |                                                                                           |                     |                           |                                                                                                     |                     |
| Keule ohne Knochen                    | 1                                                                                         | 180-190             | 70-110                    | 2                                                                                                   | 200-220             |
| Rücken mit Knochen                    | 1                                                                                         | 180-190*            | 40-50                     | 2                                                                                                   | 200-220*            |
| Rücken ohne Knochen                   | 1                                                                                         | 180-190*            | 30-40                     | 2                                                                                                   | 200-220*            |
| <b>Geflügel (ungefüllt)</b>           |                                                                                           |                     |                           |                                                                                                     |                     |
| Hähnchen, ganz (1 kg)                 | 1                                                                                         | 170-180             | 60-70                     | 2                                                                                                   | 200-220             |
| Ente, ganz (2-3 kg)                   | 1                                                                                         | 150-160             | 90-120                    | 2                                                                                                   | 190-210             |
| Gans, ganz (3-4 kg)                   | 1                                                                                         | 150-160             | 130-180                   | 2                                                                                                   | 180-200             |
| <b>Wild</b>                           |                                                                                           |                     |                           |                                                                                                     |                     |
| Rehbraten/-keule ohne Knochen(1,5 kg) | 1                                                                                         | 160-170             | 20-30                     | 2                                                                                                   | 190-210             |
| Wildschweinbraten (1,5 kg)            | 1                                                                                         | 160-170             | 120-140                   | 2                                                                                                   | 190-210             |
| Hirschbraten (1,5 kg)                 | 1                                                                                         | 160-170             | 100-120                   | 2                                                                                                   | 190-210             |
| Kaninchen                             | 1                                                                                         | 160-170             | 70-80                     | 2                                                                                                   | 180-200             |
| <b>Fisch</b>                          |                                                                                           |                     |                           |                                                                                                     |                     |
| Fisch, ganz (300 g)                   | 1                                                                                         | 160-170             | 20-30                     | 2                                                                                                   | 190-210             |
| Fisch, ganz (700 g)                   | 1                                                                                         | 160-170             | 30-40                     | 2                                                                                                   | 180-200             |

\*) Backofen vorheizen  
 \*\*) Schmorbraten geschlossen braten

## 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

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Grillen allgemein
- das Rundumgrillen 
- das Flächengrillen (Grill groß  und Grill klein )

### Achtung!

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

### Hinweise

- Verwenden Sie zum Grillen immer den Rost und die Universalpfanne
- Legen Sie den Rost in die Universalpfanne und schieben Sie beides in die Einschubhöhe ein, die in der Grilltabelle angegeben wird
- Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Grillen mehrerer Fleischstücke die gleiche Fleischsorte mit ähnlicher Dicke und Gewicht verwenden

## Rundum-Grillen

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

Wenden Sie 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.

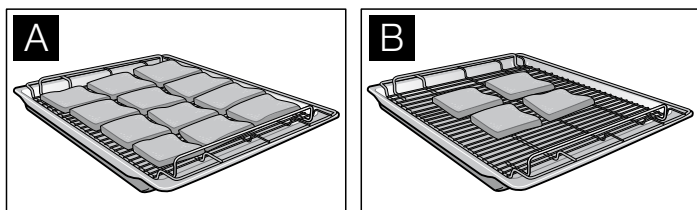
Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

| Grillgut                       | Einschubhöhe | Temperatur in °C | Grilldauer in Minuten |
|--------------------------------|--------------|------------------|-----------------------|
| <b>Schwein</b>                 |              |                  |                       |
| Braten mit Schwarte            | 2            | 170-190          | 140-160               |
| Haxen                          | 2            | 180-200          | 120-150               |
| <b>Rind</b>                    |              |                  |                       |
| Roastbeef, medium (1,5 kg)     | 2            | 220-240          | 40-50                 |
| <b>Lamm</b>                    |              |                  |                       |
| Lammkeule ohne Knochen, medium | 2            | 170-190          | 120-150               |
| <b>Geflügel (ungefüllt)</b>    |              |                  |                       |
| 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                |
| Entenbrust                     | 3            | 230-250          | 30-45                 |
| Gans, ganz (3-4 kg)            | 1            | 150-170          | 130-160               |
| Gänsebrust                     | 2            | 160-180          | 80-100                |
| Gänsekeule                     | 2            | 180-200          | 50-80                 |

## Flächengrillen

Verwenden Sie für große Mengen an flachem Grillgut den Grill groß  (Bild A).

Verwenden Sie für kleine Mengen an flachem Grillgut den Grill klein . Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes (Bild B). 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.

Sie können das Grillergebnis beeinflussen, indem Sie den Rost oder die Rostlage wechseln:

| Rostlage                                                                            | Verwendung                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Gekröpften Rost mit Vertiefung nach unten in die Universalpfanne einlegen: geeignet für Grillgut, das überwiegend durchgegart werden soll      |
|  | Gekröpften Rost mit Vertiefung nach oben in die Universalpfanne einlegen: geeignet für Grillgut, das überwiegend blutig bis medium werden soll |

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



### Tabelle Grill groß

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                        | Einschubhöhe | Temperatur in °C | Grilldauer in Minuten | Bemerkungen |
|---------------------------------|--------------|------------------|-----------------------|-------------|
| <b>Schwein</b>                  |              |                  |                       |             |
| Filetsteaks, medium (3 cm dick) | 4            | 275              | 12-15                 |             |
| Steaks, durch (2 cm dick)       | 4            | 275              | 15-20                 |             |

| Grillgut                  | Einschubhöhe | Temperatur in °C | Grilldauer in Minuten | Bemerkungen                                                                          |
|---------------------------|--------------|------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Rind</b>               |              |                  |                       |                                                                                      |
| Filetsteaks (3-4 cm dick) | 4            | 275              | 15-20                 | Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.      |
| Tournedos                 | 4            | 275              | 12-15                 |                                                                                      |
| <b>Lamm</b>               |              |                  |                       |                                                                                      |
| Filet                     | 4            | 275              | 8-12                  | Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.      |
| Koteletts                 | 4            | 275              | 10-15                 |                                                                                      |
| <b>Würste</b>             | 4            | 250              | 10-14                 | Leicht einschneiden                                                                  |
| <b>Geflügel</b>           |              |                  |                       |                                                                                      |
| Hähnchenkeulen            | 3            | 250              | 25-30                 | Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung beim Grillen verhindert werden. |
| Hähnchenkleinteile        | 3            | 250              | 25-30                 |                                                                                      |
| <b>Fisch</b>              |              |                  |                       |                                                                                      |
| Steaks                    | 4            | 220              | 15-20                 | Die Teile sollten gleich dick sein.                                                  |
| Koteletts                 | 4            | 220              | 15-20                 |                                                                                      |
| ganze Fische              | 3            | 220              | 20-25                 |                                                                                      |
| <b>Gemüse</b>             | 4            | 275              | 15-20                 |                                                                                      |
| <b>Toast mit Belag</b>    | 3            | 220              | 10-15                 | Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags                               |

#### Tabelle Grill klein

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-<br>höhe | Temperatur<br>in °C | Grilldauer in<br>Minuten | Bemerkungen                                                                            |
|--------------------|-------------------|---------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Würste             | 4                 | 250                 | 12-16                    | Leicht einschneiden                                                                    |
| Geflügel           |                   |                     |                          |                                                                                        |
| Hähnchenkeulen     | 3                 | 250                 | 35-45                    | Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung<br>beim Grillen verhindert werden |
| Hähnchenkleinteile | 3                 | 250                 | 30-40                    |                                                                                        |
| Fisch              |                   |                     |                          |                                                                                        |
| Steaks             | 4                 | 230                 | 15-20                    | Teile sollten gleich dick sein                                                         |
| Koteletts          | 4                 | 230                 | 15-20                    |                                                                                        |
| Ganze Fische       | 3                 | 230                 | 20-25                    |                                                                                        |
| Gemüse             | 4                 | 275                 | 15-20                    |                                                                                        |
| Toast mit Belag    | 3                 | 220                 | 12-18                    | Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des<br>Belags                              |

# 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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------|------------------|------------------|
| <b>Kuchen und Gebäck</b>                                                                                                                                                                        |                                     |                                   |              |                  |                  |
| 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          |
| <b>Tiefkühl-Fertigprodukte</b>                                                                                                                                                                  |                                     |                                   |              |                  |                  |
| 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          |
| <b>Aufläufe</b>                                                                                                                                                                                 |                                     |                                   |              |                  |                  |
| 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          |
| <b>Fleisch</b>                                                                                                                                                                                  |                                     |                                   |              |                  |                  |
| 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        |
| <b>Fisch</b>                                                                                                                                                                                    |                                     |                                   |              |                  |                  |
| Forelle                                                                                                                                                                                         | ca. 400 g                           | Universalpfanne                   | 1            | 160 - 170        | 25 - 30          |

# 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                |

# 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

# Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt auch selbst herstellen.

1. Zubehör aus dem Garraum 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 Tassen oder Schraubgläser füllen. Nicht mehr als 200 ml in ein Gefäß füllen.

4. Die befüllten Gefäße mit passendem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken.
5. Backofen mit Heißluft  für 5 Minuten bei 50 °C vorheizen.
6. Gefäße in gleichmäßigen Abständen auf dem gesamten Garraumboden verteilt aufstellen und Gerätetür schließen.
7. Nach 8 Stunden den Backofen ausschalten und die Gefäße für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

# Einkochen

## Verletzungsgefahr!

Einmachgläser mit fehlerhaft eingekochten Lebensmitteln können platzen. Beachten Sie folgende Hinweise:

- Obst und Gemüse müssen frisch und in einwandfreiem Zustand sein
- Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Einmachgläser
- Die Einmachgläser dürfen sich während des Einkochens im Garraum nicht berühren

Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit ½, 1 oder 1½ Liter gleichzeitig mit Heißluft  einkochen.

Beachten Sie hierbei folgende Punkte:

## Hinweise

- Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von der gleichen Größe und mit dem gleichen Lebensmittel
- Achten Sie beim Vorbereiten und Verschließen der Einmachgläser auf Sauberkeit
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Gummiringe
- Folgende Lebensmittel können Sie nicht mit Ihrem Gerät einkochen: Inhalt von Blechdosen, Fleisch, Fisch oder Pastetenmasse

## Obst vorbereiten

1. Obst waschen und je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern.

2. Obst in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter dem Rand einfüllen.

3. Einmachgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. ⅓ Liter für ein Literglas).

Auf einen Liter Wasser:

- ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
- ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

#### Gemüse vorbereiten

1. Gemüse waschen und je nach Art putzen und zerkleinern.
2. Gemüse in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter dem Rand einfüllen.
3. Einmachgläser sofort mit heißem, abgekochten Wasser auffüllen.

#### Einmachgläser verschließen

1. Ränder der Einmachgläser mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
2. Gummiring und Deckel nass auflegen und die Gläser mit einer Klammer verschließen.

#### Einkochen starten

1. Universalpfanne in Einschubhöhe 1 einschieben.
2. Einmachgläser im Dreieck aufstellen, ohne dass sie sich berühren.
3. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
4. Heißluft  mit 160 °C einstellen.
  - Einmachgläser mit ½ oder 1 Liter perlen nach ca. 50 Minuten

- Einmachgläser mit 1½ Liter perlen nach ca. 60 Minuten

5. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen.

6. Einmachgläser noch einige Minuten im geschlossenen Garraum belassen.  
Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen oder Gurken:  
ca. 5-10 Minuten

#### Einkochen beenden

Bei Obst, Gurken und Tomatenmark:

1. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen.
2. Einmachgläser noch einige Minuten im geschlossenen Garraum belassen.
  - Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen oder Gurken:  
ca. 5-10 Minuten
  - Anderes Obst:  
ca. 10-15 Minuten
  - Tomatenmark oder Apfelmus:  
ca. 15-20 Minuten

Bei Gemüse:

1. Temperatur auf 100 °C reduzieren, sobald alle Einmachgläser perlen. Einmachgläser ca. 60 Minuten im geschlossenem Garraum weiterperlen lassen.
2. Gerät ausschalten.
3. Einmachgläser noch ca. 15-30 Minuten im geschlossenem Garraum belassen.

#### Einmachgläser entnehmen

1. Einmachgläser auf ein sauberes Tuch stellen, abdecken und vor Zugluft schützen.
2. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.

## Pyrolytische Reinigung

Bei der Pyrolytischen Reinigung heizt der Backofen auf ca. 500 °C auf. So verbrennen Rückstände vom Braten, Grillen oder Backen und Sie müssen nur noch die Asche aus dem Garraum wischen.

Sie können unter drei Reinigungsstufen auswählen.

| Stufe | Reinigungsgrad | Dauer                    |
|-------|----------------|--------------------------|
| 1     | leicht         | ca. 1 Stunde, 15 Minuten |
| 2     | mittel         | ca. 1 Stunde, 30 Minuten |
| 3     | intensiv       | ca. 2 Stunden            |

Je stärker und älter die Verschmutzungen sind, desto höher sollte die Reinigungsstufe sein. Es genügt, wenn Sie den Garraum alle ein bis zwei Monate reinigen. Eine Reinigung benötigt nur ca. 2,5 - 4,7 Kilowattstunden.

### Wichtige Hinweise

Zu Ihrer Sicherheit verriegelt automatisch die Backofentür. Sie können die Backofentür erst wieder öffnen, wenn der Garraum etwas abgekühlt ist. Versuchen Sie nicht, den Haken mit der Hand zu verschieben.

Versuchen Sie nicht die Backofentür zu öffnen, solange die Reinigung läuft. Die Reinigung könnte abgebrochen werden.

Die Lampe im Garraum leuchtet während der Reinigung nicht.

#### Brandgefahr!

Der Backofen wird außen sehr heiß. Achten Sie darauf, dass die Vorderseite des Backofens frei bleibt. Nie brennbare Gegenstände, z. B. Geschirrtücher, an den Türgriff hängen. Halten Sie Kinder fern.

### Vor der Reinigung

Der Backofen muss leer sein. Nehmen Sie Zubehör, Geschirr und Gestelle aus dem Backofen. Wie Sie die Gestelle aushängen lesen Sie bitte im Kapitel *Pflege und Reinigung* nach.

Reinigen Sie die Backofentür und die Randflächen des Garraums im Bereich der Dichtung. Die Dichtung nicht scheuern.

Achten Sie vor Beginn der Reinigung darauf, dass die Backofentür geschlossen ist.

#### Brandgefahr!

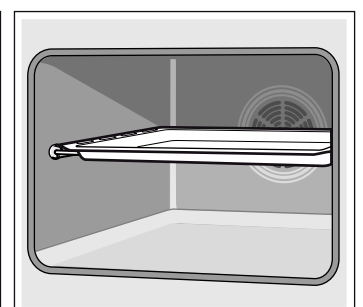
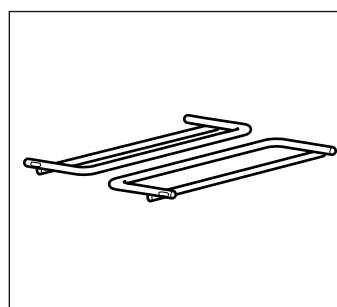
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch aus.

### Zubehör mitreinigen

Die Gestelle sind für die Selbstreinigung ungeeignet. Nehmen Sie sie aus dem Garraum. Wenn Sie Zubehör mitreinigen wollen, können Sie Zubehörräger nachkaufen.

Sie erhalten die Zubehörräger beim Kundendienst oder im Internet mit der Material-Nummer 466546.

Die Zubehörräger werden links und rechts eingesteckt.



Damit können Sie emailliertes Zubehör, z. B. die Universalpfanne, ohne Antihafbeschichtung mitreinigen. Immer nur ein Zubehör mitreinigen.

Nicht emailliertes Zubehör, z. B. der Rost, ist für die Selbstreinigung ungeeignet. Nehmen Sie es aus dem Garraum.

**⚠ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Nie antihafbeschichtete Bleche und Formen mitreinigen. Durch die große Hitze wird die Antihafbeschichtung zerstört und es entstehen giftige Gase.

**Hinweis:** Welches Zubehör für die Selbstreinigung geeignet ist, sehen Sie auch in der Tabelle für Sonderzubehör am Anfang der Gebrauchsanleitung.

**Reinigungsstufe einstellen**

- 1. Den Betriebsartenwähler auf  stellen. Im Temperaturdisplay erscheint 0.
- 2. Mit dem Temperaturwähler die Reinigungsstufe einstellen.  
Die Pyrolytische Reinigung startet nach einigen Sekunden.

In der Uhranzeige erscheint die Dauer der Reinigung. Nach wenigen Sekunden startet der Backofen. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Nach dem Start verriegelt die Backofentür.

**Nach Ablauf der Reinigung**

Im Uhrendisplay steht 0:00 und →I blinkt. Betriebsartenwähler auf o stellen und Taste  einmal drücken. Die Backofentür lässt sich erst öffnen, wenn der Backofen abgekühlt ist.

**Reinigung abbrechen**

Betriebsartenwähler auf o zurückdrehen. Die Backofentür lässt sich erst öffnen, wenn der Backofen abgekühlt ist.

**Reinigungsstufe ändern**

Nach dem Start kann die Reinigungsstufe nicht mehr geändert werden.

**Die Reinigung soll nachts ablaufen**

Damit Sie den Backofen tagsüber nutzen können, verschieben Sie das Ende der Reinigung auf nachts. Stellen Sie ein wie in Punkt 1. und 2. beschrieben.

- 1. Uhrfunktionstaste  drücken, bis das Symbol →I erscheint.
- 2. Mit dem Drehwähler das Betriebsende auf später verschieben.  
Der Backofen schaltet in Warteposition. In der Anzeige steht die Uhrzeit. Wenn der Backofen startet, läuft die Dauer sichtbar ab.

**Nach der Reinigung**

Wenn der Garraum abgekühlt ist, wischen Sie die zurückgebliebene Asche mit einem feuchten Tuch aus dem Garraum.

**Pflege und Reinigung**

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

**Hinweise**

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

**Reinigungsmittel**

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

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

| Bereich                         | Reinigungsmittel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Backofenfront                   | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Edelstahl                       | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.<br><br>Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen. |
| Türscheiben                     | Glasreiniger:<br>Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Türabdeckung                    | Edelstahl-Reiniger (beim Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich);<br>Hinweise der Hersteller beachten.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Garraum                         | Heiße Spüllauge oder Essigwasser:<br>Mit einem Spültuch reinigen.<br><br>Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden.<br><br>Am besten die Selbstreinigung verwenden. Dazu das Kapitel <i>Pyrolytische Reinigung</i> beachten!                                                                                         |
| Glasabdeckung der Backofenlampe | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch reinigen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



| Bereich         | Reinigungsmittel                                                                                                                                                                                               |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gestelle        | Heiße Spüllauge:<br>Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.                                                                                                                              |
| Teleskopauszüge | Heiße Spüllauge:<br>Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.<br><br>Nicht einweichen, im Geschirrspüler reinigen oder bei der Selbstreinigung mitreinigen. Die Auszüge werden beschädigt und blockieren. |
| Zubehör         | Heiße Spüllauge:<br>Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.                                                                                                                              |

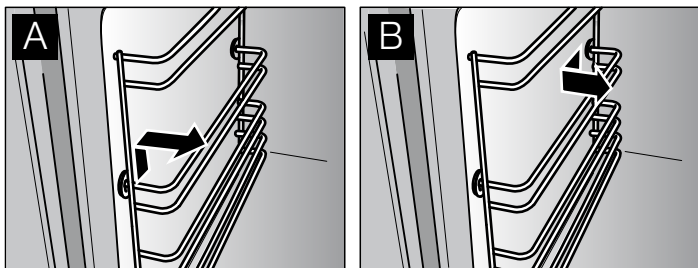
## Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

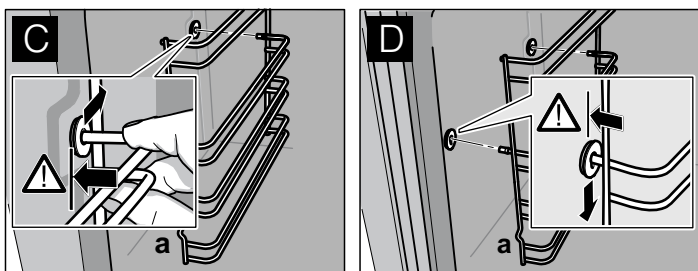
### ⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

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).



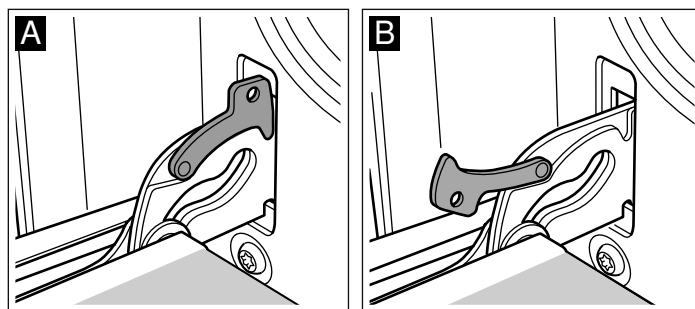
3. Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.
4. Einhängegitter mit der Ausbuchtung (a) nach unten ausrichten, damit die Einschubhöhen stimmen.
5. Einhängegitter hinten bis zum Anschlag einstecken und nach hinten drücken (Bild C).
6. Einhängegitter vorne bis zum Anschlag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



## Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

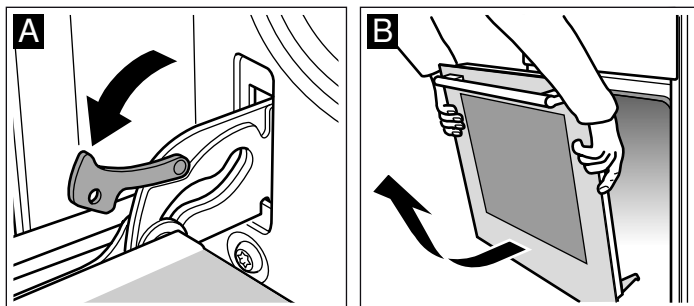


### ⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

### Tür aushängen

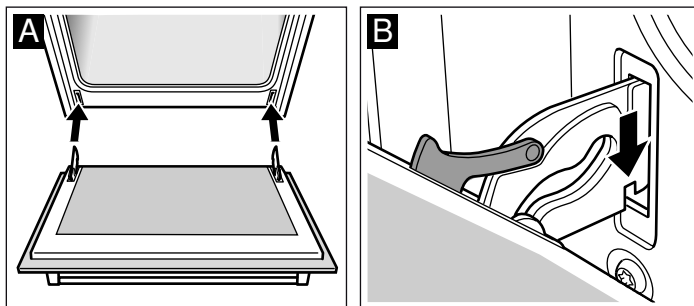
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



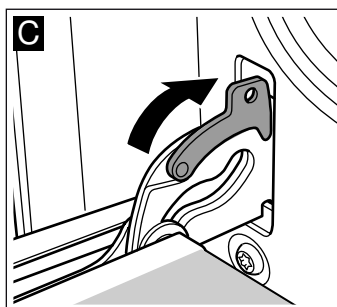
### Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild C). Backofentür schließen.



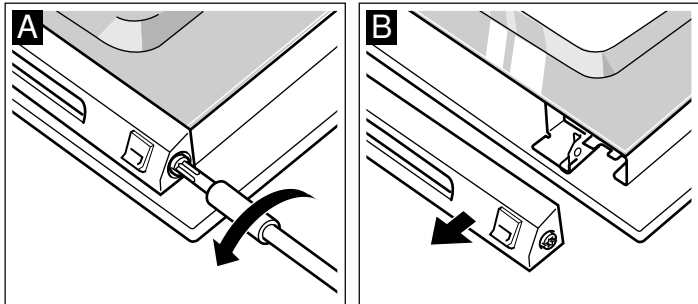
### **⚠ Verletzungsgefahr!**

Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

## **Türabdeckung abnehmen**

Die Abdeckung auf der Backofentür kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie die Abdeckung entfernen.

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Abdeckung der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Abdeckung abnehmen (Bild B).



Achten Sie bitte darauf, dass die Backofentür nicht geschlossen wird, solange die Abdeckung abgenommen ist. Die Innenscheibe kann beschädigt werden.

Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger reinigen.

4. Abdeckung wieder aufsetzen und befestigen.
5. Backofentür schließen.

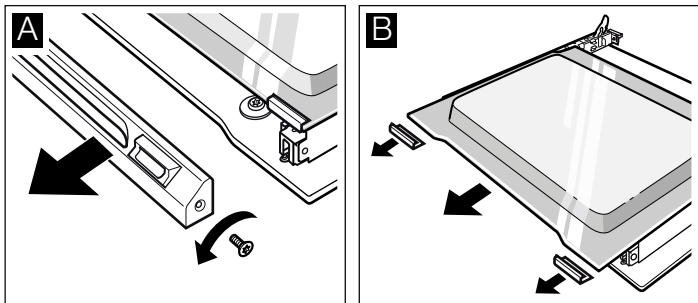
## **Türscheiben aus- und einbauen**

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

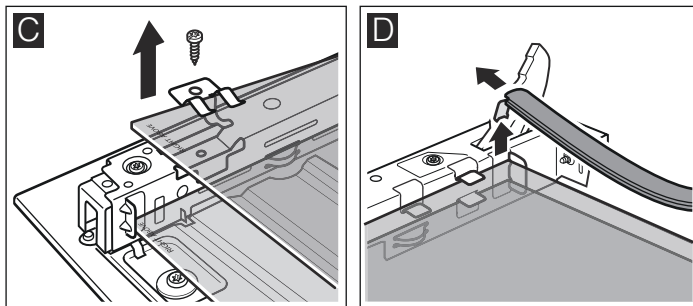
Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, in welcher Reihenfolge Sie die Scheiben herausnehmen. Um die Scheiben wieder in der richtigen Reihenfolge einzubauen, orientieren Sie sich an der jeweiligen Nummer, die auf der Scheibe steht.

### **Ausbauen**

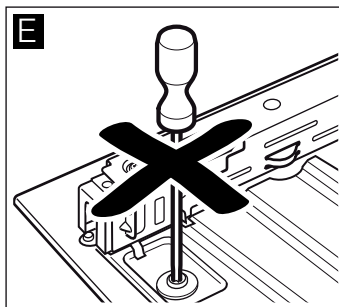
1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen und die beiden kleinen Dichtungen abnehmen (Bild B).



4. Halteklammern rechts und links aufschrauben. Scheibe anheben und Klammern von der Scheibe abnehmen (Bild C).
5. Dichtung unten an der Scheibe abnehmen (Bild D). Dabei die Dichtung ziehen und nach oben herausnehmen. Scheibe herausziehen.



6. Untere Scheibe schräg nach oben herausziehen.
7. Die Schrauben links und rechts auf dem Blechteil NICHT abschrauben (Bild E).



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

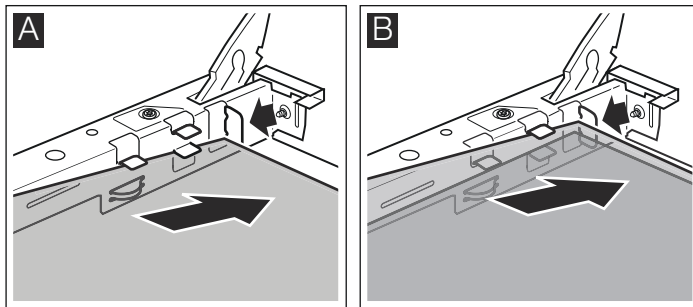
### **⚠ Verletzungsgefahr!**

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

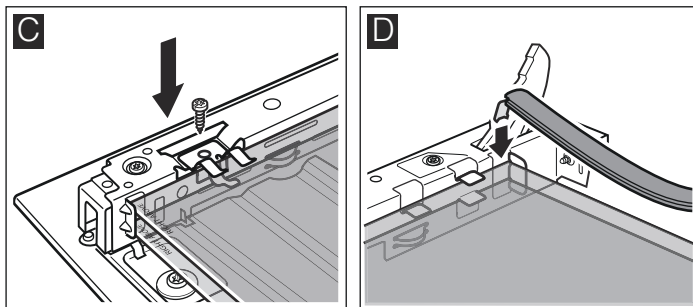
### **Einbauen**

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

1. Untere Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Mittlere Scheibe einschieben (Bild B).

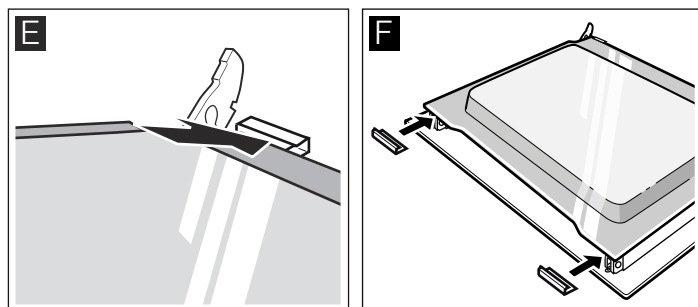


3. Halteklammern rechts und links auf die Scheibe stecken, ausrichten, dass die Federn über dem Schraubloch sind und festschrauben (Bild C).
4. Dichtung unten an der Scheibe wieder einhaken (Bild D).



5. Oberste Scheibe schräg nach hinten in die beiden Halterungen einschieben. Achten Sie darauf, dass Sie dabei die Dichtung nicht nach hinten schieben (Bild E).

6. Die beiden kleinen Dichtungen links und rechts wieder auf die Scheibe stecken (Bild F).



7. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.

8. Backofentür einhängen.

**Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.**

## Störungen und Reparaturen

Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps zur Abhilfe.

### ⚠ 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.

### Störungstabelle

| Störung                                                                                               | Mögliche Ursache                                                                         | Hinweis/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 EXXX, z. B. E300.                                                      | Interner Fehler der Geräteelektronik.                                                    | Uhrfunktionstaste drücken. Erlischt die Meldung nicht, Netzstecker ziehen und nach ca. 10 Sekunden wieder einstecken.                                  |
| 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 -5P.                          | Gerät wurde dauerhaft gesperrt.                                                          | Dauerhafte Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung).                                                                                       |
| Gerät heizt nicht, im Uhrendisplay blinkt der Doppelpunkt, im Temperaturdisplay erscheint z. B. 1500. | Tastenkombination wurde betätigt.                                                        | Gerät ausschalten, Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, dann Uhrfunktionstaste 4 Sekunden lang drücken, dann Info-Taste 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.                                           | Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine niedrigere Einschubebene schieben.                                                                  |
| 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.                                                                                                  |

| Störung                                                   | Mögliche Ursache                                                         | Hinweis/Abhilfe                                                   |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 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. |

### Fehlermeldungen mit E

Wird im Display eine Fehlermeldung mit E angezeigt, drücken Sie die Taste  $\ominus$ . Damit wird die Fehlermeldung gelöscht. Es kann sein, dass Sie anschließend die Uhrzeit neu einstellen

müssen. Wird der Fehler wieder angezeigt, rufen Sie den Kundendienst.

Bei folgenden Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

| Fehlermeldung | Mögliche Ursache                                           | Hinweis/Abhilfe                                                                                                                    |
|---------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E011          | Eine Taste wurde zu lang gedrückt oder hat sich verklemmt. | Drücken Sie alle Tasten einzeln. Prüfen Sie, ob die Tasten sauber sind. Wenn die Fehlermeldung bleibt, rufen Sie den Kundendienst. |
| E115          | Die Temperatur im Garraum ist zu hoch.                     | Die Backofentür verriegelt. Warten Sie bis der Garraum abgekühlt ist. Mit der Taste $\ominus$ löschen Sie die Fehlermeldung.       |

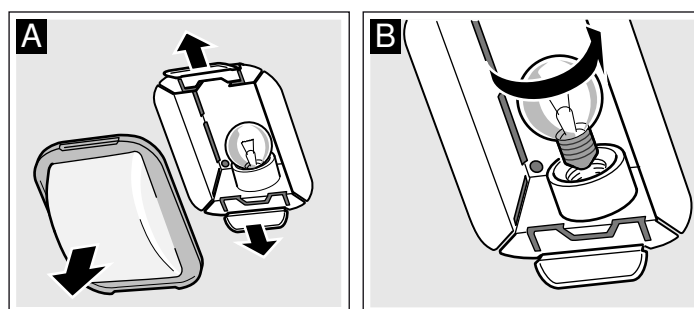
## Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

### ⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit dem Daumen die Laschen aus Metall nach hinten drücken (Bild A).
3. Lampe herausdrehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen (Bild B).



4. Glasabdeckung wieder aufsetzen. Dabei auf einer Seite einsetzen und an der anderen Seite fest andrücken. Das Glas rastet ein.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

### Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

## Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

### E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie rechts, seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

|                |        |
|----------------|--------|
| E-Nr.          | FD-Nr. |
|                |        |
| Kundendienst O |        |
|                |        |

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 533  
**D** 089 54 020 755  
**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

# 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.

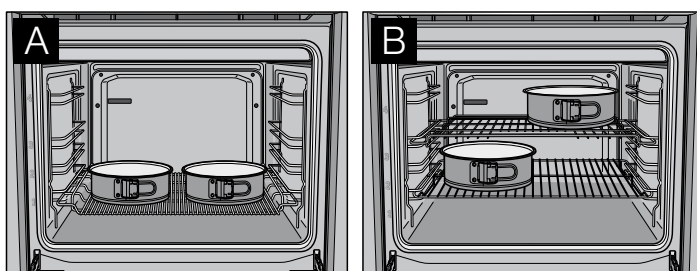
Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Tabellenwerte gelten für das Vorheizen ohne Schnellaufheizung.

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

| Backen                                                               | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur in °C | Backdauer in Minuten |
|----------------------------------------------------------------------|--------------|-------------|------------------|----------------------|
| Spritzgebäck                                                         | 3            |             | 140-150*         | 25-35                |
|                                                                      | 1            |             | 140-150          | 25-35                |
|                                                                      | 1+3          |             | 140-150*         | 30-40                |
|                                                                      | 1+3+4        |             | 130-140*         | 40-50                |
| Small Cakes (20 Stück pro Blech)                                     | 3            |             | 160-170**        | 25-30                |
|                                                                      | 1            |             | 160-180          | 25-35                |
|                                                                      | 1+3          |             | 140-150**        | 30-40                |
|                                                                      | 1+3+4        |             | 140-150**        | 35-50                |
| Wasserbiskuit                                                        | 2            |             | 160-170*         | 25-35                |
|                                                                      | 1            |             | 160-170*         | 25-35                |
| Gedeckter Apfelkuchen (Schwarzblechformen nebeneinander, Bild A)     | 1            |             | 170-180*         | 60-70                |
| Gedeckter Apfelkuchen (Schwarzblechformen nebeneinander, Bild A)     | 1            |             | 180-190          | 75-85                |
| Gedeckter Apfelkuchen (Schwarzblechformen diagonal versetzt, Bild B) | 1+3          |             | 170-180*         | 65-75                |

\* Backofen vorheizen

\*\* 10 Minuten vorheizen



| Grillen                                         | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur in °C | Grilldauer in Minuten |
|-------------------------------------------------|--------------|-------------|------------------|-----------------------|
| Toast bräunen* (Universalpfanne + Rost)         | 3+4          |             | 275              | 1½-2                  |
| Beefburger, 12 Stück** (Universalpfanne + Rost) | 3+4          |             | 275              | 20-30                 |

\* Backofen vorheizen

\*\* nach ⅓ der Zeit wenden

|                                                                              |           |                                                 |           |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>Précautions de sécurité importantes .....</b>                             | <b>28</b> | <b>Nettoyage du four .....</b>                  | <b>46</b> |
| Causes de dommages .....                                                     | 29        | Recommandations importantes .....               | 46        |
| <b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement .....</b>                | <b>30</b> | Avant le nettoyage .....                        | 46        |
| Economiser de l'énergie .....                                                | 30        | Régler la position de nettoyage .....           | 47        |
| Elimination écologique .....                                                 | 30        | Après le nettoyage .....                        | 47        |
| <b>Votre nouveau four .....</b>                                              | <b>30</b> | <b>Entretien et nettoyage .....</b>             | <b>47</b> |
| Bandeau de commande .....                                                    | 30        | Nettoyants .....                                | 47        |
| Modes de fonctionnement .....                                                | 31        | Nettoyage des grilles supports .....            | 48        |
| Compartiment de cuisson .....                                                | 31        | Décrocher et accrocher la porte du four .....   | 48        |
| <b>Vos accessoires .....</b>                                                 | <b>31</b> | Enlever le recouvrement de la porte .....       | 49        |
| Accessoire .....                                                             | 31        | Dépose et pose des vitres de la porte .....     | 49        |
| Introduction de l'accessoire .....                                           | 32        | <b>Pannes et réparations .....</b>              | <b>50</b> |
| Hauteurs d'enfournement .....                                                | 32        | Tableau de dérangements .....                   | 50        |
| Accessoires en option .....                                                  | 32        | Changer la lampe du four au plafond .....       | 51        |
| <b>Avant la première utilisation .....</b>                                   | <b>32</b> | Cache en verre .....                            | 52        |
| Réglage de l'heure .....                                                     | 32        | <b>Service après-vente .....</b>                | <b>52</b> |
| Nettoyage de l'appareil .....                                                | 33        | Numéros de produit E et de fabrication FD ..... | 52        |
| <b>Utilisation de l'appareil .....</b>                                       | <b>33</b> | <b>Plats tests .....</b>                        | <b>52</b> |
| Mettre l'appareil en service .....                                           | 33        |                                                 |           |
| Mettre l'appareil hors service .....                                         | 33        |                                                 |           |
| Modifier les réglages de base .....                                          | 33        |                                                 |           |
| Coupure de sécurité automatique .....                                        | 34        |                                                 |           |
| <b>Horloge électronique .....</b>                                            | <b>34</b> |                                                 |           |
| Affichage de l'heure .....                                                   | 34        |                                                 |           |
| Minuterie .....                                                              | 34        |                                                 |           |
| Durée de fonctionnement .....                                                | 35        |                                                 |           |
| Fin du fonctionnement .....                                                  | 35        |                                                 |           |
| Fonctionnement présélectionné .....                                          | 35        |                                                 |           |
| Réglage de l'heure .....                                                     | 35        |                                                 |           |
| Chauffage rapide .....                                                       | 35        |                                                 |           |
| Contrôle, correction ou annulation des réglages .....                        | 36        |                                                 |           |
| <b>Sécurité-enfants .....</b>                                                | <b>36</b> |                                                 |           |
| Validation .....                                                             | 36        |                                                 |           |
| Verrouillage permanent .....                                                 | 36        |                                                 |           |
| <b>Cuisson de pâtisseries .....</b>                                          | <b>37</b> |                                                 |           |
| Tableau de cuisson pour les pâtes à gâteaux et les petites pâtisseries ..... | 37        |                                                 |           |
| Position cuisson du pain .....                                               | 38        |                                                 |           |
| Tableau de cuisson pour des plats et des plats cuisinés surgelés .....       | 38        |                                                 |           |
| Conseils et astuces .....                                                    | 39        |                                                 |           |
| <b>Rôtissage .....</b>                                                       | <b>40</b> |                                                 |           |
| Rôtissage à découvert .....                                                  | 40        |                                                 |           |
| Rôtissage à couvert .....                                                    | 40        |                                                 |           |
| Tableau de rôtissage .....                                                   | 40        |                                                 |           |
| Conseils et astuces .....                                                    | 41        |                                                 |           |
| <b>Grillades .....</b>                                                       | <b>41</b> |                                                 |           |
| Gril air pulsé .....                                                         | 42        |                                                 |           |
| Grillades à plat .....                                                       | 42        |                                                 |           |
| <b>Air pulsé eco .....</b>                                                   | <b>44</b> |                                                 |           |
| <b>Décongélation .....</b>                                                   | <b>45</b> |                                                 |           |
| <b>Cuisson à la vapeur .....</b>                                             | <b>45</b> |                                                 |           |
| <b>Yaourt .....</b>                                                          | <b>45</b> |                                                 |           |
| <b>Mise en conserve .....</b>                                                | <b>45</b> |                                                 |           |

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **[www.constructa.de](http://www.constructa.de)** et la boutique en ligne : **[www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)**



## **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 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.

## Risque d'incendie !

- Les restes de nourriture épars, la graisse et le jus de cuisson peuvent s'enflammer au cours de l'autonettoyage. Enlever les salissures les plus grossières du compartiment de cuisson et des accessoires avant chaque cycle d'autonettoyage.
- L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais accrocher jamais d'objet inflammable, tel qu'un torchon à vaisselle, à la poignée de la porte. Ne pas entraver la façade de l'appareil. Tenir les enfants éloignés

## Risque de brûlure !

- Le compartiment de cuisson devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil ni déplacer à la main les crochets de verrouillage.

Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

- ⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés

## Risque de préjudice sérieux pour la santé !

L'appareil devient très chaud lors de l'autonettoyage. Le revêtement anti-adhérent des plaques et des moules est détruit et il se dégage des gaz toxiques. Ne jamais nettoyer des plaques et des moules à revêtement anti-adhérents avec le cycle d'autonettoyage. Seuls des accessoires émaillés peuvent être nettoyés avec le mode d'autonettoyage.

## 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.

- 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.

## Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

## 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 nouveau four

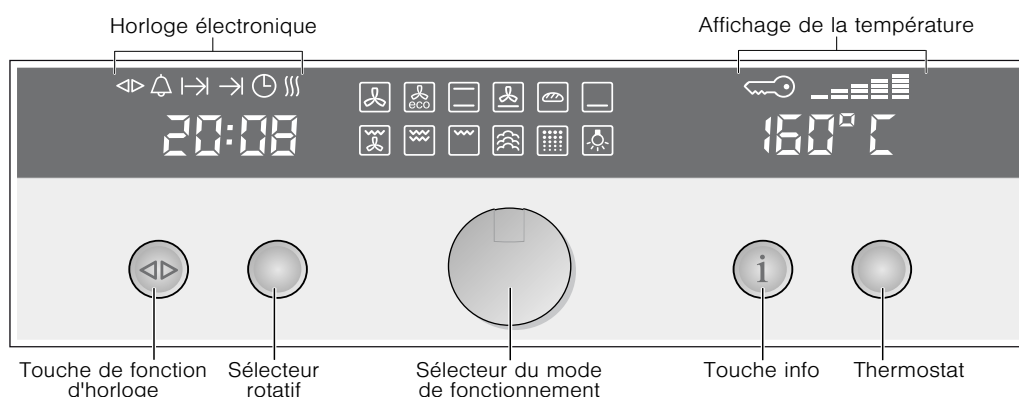
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande

- les modes de fonctionnement

- le compartiment de cuisson

## Bandeau de commande



| Élément de réglage | Utilisation                                                                                                                                       |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | Touche de fonction d'horloge                                                                                                                      |
|                    | Sélectionner la fonction d'horloge désirée ou le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique)                                          |
|                    | Sélecteur rotatif                                                                                                                                 |
|                    | Pour procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction d'horloge ou pour enclencher le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique) |
|                    | Sélecteur du mode de fonctionnement                                                                                                               |
|                    | Sélectionner le mode de fonctionnement désiré (voir chapitre : Mettre l'appareil en service)                                                      |
| i                  | Touche Info                                                                                                                                       |
|                    | Appareil allumé : Affichage de la température actuelle du four pendant la chauffe (voir chapitre : Mettre l'appareil en service)                  |
|                    | Appareil éteint : Appeler le menu Réglages de base (voir chapitre : Modifier les réglages de base)                                                |
|                    | Thermostat                                                                                                                                        |
|                    | Appareil allumé : Réglage de la température (voir chapitre: Mettre l'appareil en service)                                                         |
|                    | Appareil éteint : Modifier les réglages dans le menu Réglages de base (voir chapitre : Modifier les réglages de base)                             |

## Manettes de commande escamotables

Le sélecteur rotatif, le thermostat et le sélecteur du mode de fonctionnement sont escamotables. Appuyez sur la manette de commande respective pour l'enclencher et la désenclencher.

## Modes de fonctionnement

Ci-après un aperçu des modes de fonctionnement de votre appareil.

| Mode de fonctionnement                                                                                         | Application                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Chaleur tournante              | pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  Chaleur tournante eco*         | pour la cuisson et le rôtissage à énergie optimisée sur un niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil                                                                                                                                                                                                             |
|  Chaleur voûte/sole             | pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.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 les mets, 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 (p.ex. steaks, saucisses)                                                                                                                                                                                                                               |
|  Gril petite surface            | pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts)                                                                                                                                                                                                                                  |
|  Position cuisson vapeur        | pour la préparation diététique de légumes, de viande et de poisson<br>La position cuisson à la vapeur  ne peut être utilisée qu'en combinaison avec le cuit-vapeur Mega System (en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire spécial). |
|  Nettoyage du four par pyrolyse | nettoyage automatique du compartiment de cuisson. Le four chauffe jusqu'à ce que les salissures soient décomposées                                                                                                                                                                                                               |
|  Eclairage                      | assiste pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson                                                                                                                                                                                                                                                           |

\* Mode de fonctionnement ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

## Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

### Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement. La lampe s'éteint lors de l'autonettoyage.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

## Vos accessoires

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- Vos accessoires
- l'introduction correcte de l'accessoire dans le compartiment de cuisson
- les hauteurs d'enfournement
- les accessoires en option

### Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



**Plaque à pâtisserie, émaillée**  
Pour faire cuire des gâteaux et des 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

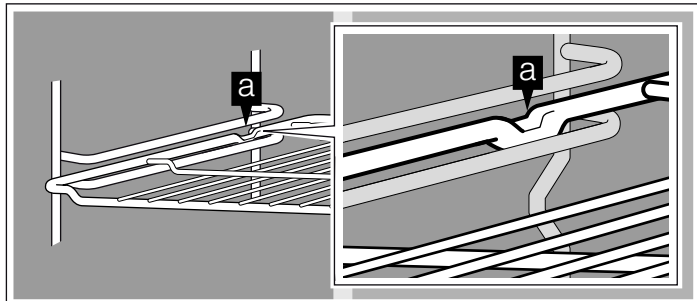
**Remarque :** La plaque à pâtisserie et la lèchefrite peuvent se déformer durant le fonctionnement de l'appareil. Ceci est dû aux importantes variations de température sur l'accessoire. Elles peuvent apparaître lorsqu'une seule partie de l'accessoire est garnie ou du surgelé tel qu'une pizza est placée sur l'accessoire.

## 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.

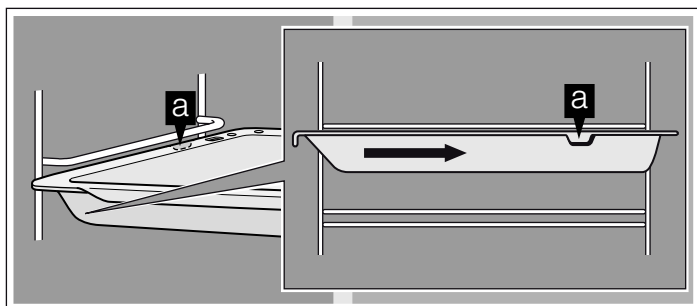
En enfournant la grille, veillez à ce que

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

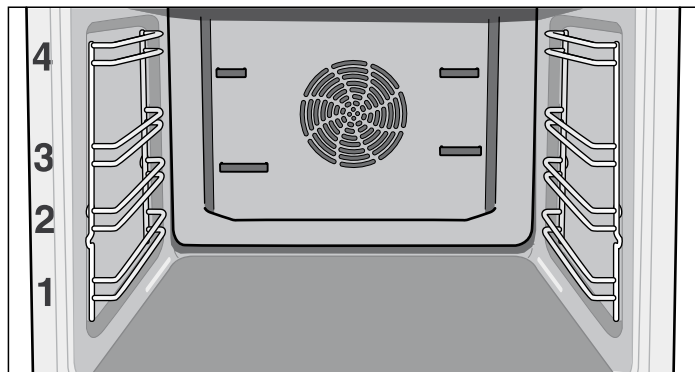


En enfournant la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite, veillez à ce que

- 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.

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

## Accessoires en option

Les accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Veuillez consulter les documents de vente.

Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

| Accessoire                                  | Référence  |
|---------------------------------------------|------------|
| Lèchefrite avec grille d'insertion          | CZ 1242 X1 |
| Plaque à pâtisserie, émaillée               | CZ 1342 X0 |
| Grille de rôtissage                         | CZ 1432 X1 |
| Plaque à pâtisserie, aluminium              | CZ 1332 X0 |
| Moule à pizza                               | CZ 1352 X0 |
| Système de cuisson à vapeur                 | CZ 1282 X0 |
| Double rail télescopique                    | CZ 1702 X2 |
| Triple rail télescopique                    | CZ 1742 X2 |
| Quadruple rail télescopique à sortie totale | CZ 1755 X2 |

## Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler l'heure après le raccordement électrique de votre appareil
- comment nettoyer 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 mettre en marche et éteindre votre appareil
- comment sélectionner un mode de fonctionnement et une température
- comment modifier les réglages de base
- quand votre appareil s'éteint automatiquement

### Mettre l'appareil en service

1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le symbole pour le mode de fonctionnement désiré s'allume.  
Dans l'affichage de température apparaît une température de référence.

2. Tourner le thermostat pour modifier la température de référence.

L'appareil commence à chauffer.

**Remarque :** Si aucune température de référence n'est affichée, la température de votre mode de fonctionnement 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                   |
|  | Chaleur voûte/sole                   | 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                   | -                          |
|  | Nettoyage du four par pyrolyse       | Position 0                     | 1, 2 et 3                  |
|  | Eclairage du compartiment de cuisson | Réglage fixe                   | -                          |

### Température actuelle

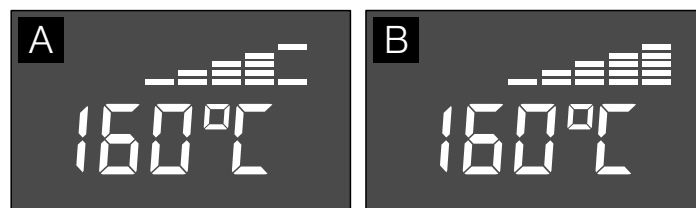
Appuyez sur la touche Info i. La température actuelle apparaît pendant 3 secondes.

**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 .
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. ).
3. Avec le thermostat, régler le réglage de base désiré dans un sous-menu (p.ex. ).
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             | ☞ 10               |
|                  | Appareil verrouillé               | ☞ 11               |
|                  | Appareil verrouillé en permanence | ☞ 21               |
| Signal sonore    | Signal sonore désactivé           | ☞ 30               |
|                  | Signal sonore 30 secondes         | ☞ 31               |
|                  | Signal sonore 2 minutes           | ☞ 32               |
|                  | Signal sonore 10 minutes          | ☞ 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.

☞☞☞ 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 arrêter automatiquement votre appareil (durée de fonctionnement et fin de fonctionnement)
- comment mettre votre appareil automatiquement en service et hors service (fonctionnement présélectionné)
- comment régler l'heure
- comment enclencher le chauffage rapide

### Affichage de l'heure



Touche de fonction d'horloge Sélecteur rotatif

| 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 accroît 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 ☞, fin du fonctionnement ☞ et fonctionnement présélectionné, 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.

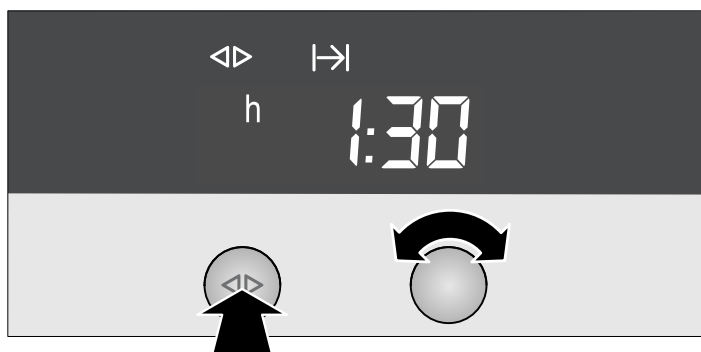




## Durée de fonctionnement

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 <D>, jusqu'à ce que les symboles <D> et I-> 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 0.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge <D> 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 <D>, jusqu'à ce que les symboles <D> 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 0.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge <D> 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 <D>, jusqu'à ce que les symboles <D> et I-> 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 <D>, jusqu'à ce que les symboles <D> 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 0.
7. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge <D>, 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 <D>, jusqu'à ce que les symboles <D> et ☑ s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.  
Le réglage est automatiquement validé.



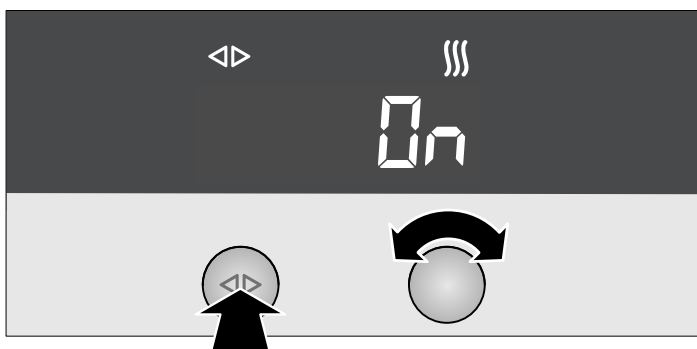
## Chauffage rapide

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.

- Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge  jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument et que  apparaisse dans l'affichage de l'heure.
- 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

- Pour contrôler vos réglages, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que le symbole correspondant s'allume.
- Le cas échéant, vous pouvez corriger votre réglage à l'aide du sélecteur rotatif.
- 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

- Eteindre l'appareil.
- Maintenir la touche Info  appuyée, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
- Tourner le thermostat jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
- 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

- Maintenir la touche Info  appuyée, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
- Tourner le thermostat jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
- 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

- Eteindre l'appareil.
- Maintenir la touche Info  appuyée, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
- Tourner le thermostat jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
- 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

- Maintenir la touche Info  appuyée, jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
- Tourner le thermostat jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
- Maintenir la touche Info  appuyée, jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.  
Le verrouillage permanent est interrompu.
- 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

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

# Cuisson de pâtisseries

## Moules

Utilisez des moules métalliques de couleur sombre. Les moules en fer-blanc et les moules en verre allongent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément.

## Plaques à pâtisserie

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

Enfournez les plaques à pâtisserie toujours prudemment jusqu'en butée. Veillez à ce que le chanfrein de la plaque à pâtisserie soit toujours orienté vers la porte de l'appareil.

## Cuire sur un niveau

Pour faire cuire avec la Chaleur tournante , respectez les indications suivantes :

Gâteau dans des moules : niveau d'enfournement 2

Gâteau sur la plaque, niveau d'enfournement 3.

## Cuire sur deux niveaux

Utilisez la Chaleur tournante .

Lèche-frite au niveau 3

Plaque à pâtisserie au niveau 1.

La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

## Tableau de cuisson pour les pâtes à gâteaux et les petites pâtisseries

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif et sont valables pour les plaques à pâtisserie émaillées et les moules foncés. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature, de la quantité de pâte et 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 plus uniformément dorés.

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

Veillez respecter les indications du tableau concernant le préchauffage.

| Pâte de base                                                    | Chaleur tournante  |                   |                             | Chaleur voûte/sole  |                   |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                                                 | Niveau d'enfournement                                                                               | Température en °C | Temps de cuisson en minutes | Niveau d'enfournement                                                                                  | Température en °C |
| <b>Pâte à cake</b>                                              |                                                                                                     |                   |                             |                                                                                                        |                   |
| Gâteau sur la plaque avec garniture                             | 1                                                                                                   | 160-170           | 30-40                       | 3                                                                                                      | 170-180           |
|                                                                 | 1+3                                                                                                 | 150-170           | 40-50                       | -                                                                                                      | -                 |
| Moule démontable/moule à cake                                   | 1                                                                                                   | 150-160           | 60-80                       | 2                                                                                                      | 160-170           |
| Moule pour fond de tarte aux fruits                             | 1                                                                                                   | 160-170           | 25-35                       | 2                                                                                                      | 170-180           |
| <b>Pâte brisée</b>                                              |                                                                                                     |                   |                             |                                                                                                        |                   |
| Gâteaux sur plaque avec garniture sèche, p.ex.crumble           | 1                                                                                                   | 160-170           | 50-70                       | 3                                                                                                      | 180-190           |
|                                                                 | 1+3                                                                                                 | 160-170           | 60-80                       | -                                                                                                      | -                 |
| Gâteaux sur plaque avec garniture juteuse, p.ex.coulis de crème | 1                                                                                                   | 150-170           | 60-90                       | 3                                                                                                      | 170-190           |
| Moule démontable, p.ex.gâteau au fromage blanc                  | 1                                                                                                   | 160-170           | 70-100                      | 2                                                                                                      | 170-180           |
| Moule pour fond de tarte aux fruits                             | 1                                                                                                   | 160-170           | 20-30                       | 2                                                                                                      | 180-190*          |
| <b>Pâte à biscuit</b>                                           |                                                                                                     |                   |                             |                                                                                                        |                   |
| Biscuit roulé                                                   | 1                                                                                                   | 180-190*          | 10-15                       | 3                                                                                                      | 190-200*          |
| Moule pour fond de tarte aux fruits                             | 1                                                                                                   | 160-170           | 20-30                       | 2                                                                                                      | 170-180           |
| Génoise (6 œufs)                                                | 1                                                                                                   | 150-160           | 30-45                       | 2                                                                                                      | 160-170           |
| Génoise (3 œufs)                                                | 1                                                                                                   | 150-160           | 25-45                       | 2                                                                                                      | 160-170           |
| <b>Pâte à la levure du boulanger</b>                            |                                                                                                     |                   |                             |                                                                                                        |                   |
| Gâteaux sur plaque avec garniture sèche, p.ex.crumble           | 1                                                                                                   | 160-170           | 50-70                       | 3                                                                                                      | 170-180           |
|                                                                 | 1+3                                                                                                 | 160-170           | 60-80                       | -                                                                                                      | -                 |
| Gâteaux sur plaque avec garniture juteuse, p.ex.coulis de crème | 1                                                                                                   | 150-170           | 60-90                       | 3                                                                                                      | 170-190           |
| Couronne/tresse briochée (500 g)                                | 1                                                                                                   | 160-170           | 40-50                       | 3                                                                                                      | 170-180           |
| Moule démontable                                                | 1                                                                                                   | 160-170           | 30-45                       | 2                                                                                                      | 160-170           |
| Moule à kouglof                                                 | 1                                                                                                   | 160-170           | 40-50                       | 2                                                                                                      | 170-180           |

\* Préchauffer le four

| Petites pâtisseries                         | Chaleur tournante  |                   |                             | Chaleur voûte/sole  |                   |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                             | Niveau d'enfournement                                                                               | Température en °C | Temps de cuisson en minutes | Niveau d'enfournement                                                                                  | Température en °C |
| Pâte à la levure du boulanger               | 1                                                                                                   | 160-170           | 20-30                       | 3                                                                                                      | 170-180           |
|                                             | 1+3                                                                                                 | 160-170           | 30-40                       | -                                                                                                      | -                 |
| Préparation de meringue                     | 1                                                                                                   | 80                | 100-150                     | 3                                                                                                      | 80-90             |
|                                             | 1+3                                                                                                 | 80                | 150-170                     | -                                                                                                      | -                 |
| Pâte feuilletée                             | 1                                                                                                   | 180-200           | 20-30                       | 3                                                                                                      | 200-210           |
|                                             | 1+3                                                                                                 | 180-200*          | 25-35                       | -                                                                                                      | -                 |
| Pâte à choux                                | 1                                                                                                   | 190-200*          | 25-35                       | 3                                                                                                      | 200-210*          |
|                                             | 1+3                                                                                                 | 190-200*          | 30-40                       | -                                                                                                      | -                 |
| Pâte à cake, p.ex. Muffins                  | 1                                                                                                   | 150-160*          | 20-40                       | 3                                                                                                      | 160-170*          |
|                                             | 1+3                                                                                                 | 160-170           | 25-35                       | -                                                                                                      | -                 |
| Pâte brisée, p.ex. petits gâteaux au beurre | 1                                                                                                   | 140-150*          | 15-25                       | 3                                                                                                      | 140-150*          |
|                                             | 1+3                                                                                                 | 130-140*          | 15-25                       | -                                                                                                      | -                 |
|                                             | 1+3+4                                                                                               | 130-140*          | 15-25                       | -                                                                                                      | -                 |

\* 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                          | Position cuisson du pain  |                   |                             | Chaleur voûte/sole  |                   |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                               | Niveau d'enfournement                                                                                        | Température en °C | Temps de cuisson en minutes | Niveau d'enfournement                                                                                    | Température en °C |
| Petits pains                  | 1                                                                                                            | 220*              | 10-20                       | 2                                                                                                        | 240*              |
| Fougasse                      | 1                                                                                                            | 220*              | 15-20                       | 2                                                                                                        | 240*              |
| Empanada                      | 1                                                                                                            | 180*              | 30-40                       | 2                                                                                                        | 200*              |
| <b>Pâte à pain 750-1000g</b>  |                                                                                                              |                   |                             |                                                                                                          |                   |
| Finition de la cuisson        | 1                                                                                                            | 220*              | 35-40                       | 2                                                                                                        | 220*              |
| <b>Pâte à pain 1000-1250g</b> |                                                                                                              |                   |                             |                                                                                                          |                   |
| Précuisson                    | 1                                                                                                            | 220*              | 10-15                       | 2                                                                                                        | 240*              |
| Finition de la cuisson        | 1                                                                                                            | 180               | 40-45                       | 2                                                                                                        | 200               |
| <b>Pâte à pain 1250-1500g</b> |                                                                                                              |                   |                             |                                                                                                          |                   |
| 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.

| Plats                                                     | Position cuisson du pain   |                   |                             | Position Pizza   |                   |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                                           | Niveau d'enfournement                                                                                                                                                                        | Température en °C | Temps de cuisson en minutes | Niveau d'enfournement                                                                                                                                                                  | Température en °C |
| Pizza, fraîche                                            | 1                                                                                                                                                                                            | 190-210*          | 20-30                       | 1                                                                                                                                                                                      | 180-200           |
|                                                           | 1+3                                                                                                                                                                                          | 180-190           | 35-45                       | -                                                                                                                                                                                      | -                 |
| Tarte flambée                                             | 1                                                                                                                                                                                            | 190-210*          | 15-25                       | 1                                                                                                                                                                                      | 200-220           |
| Quiche                                                    | 1                                                                                                                                                                                            | 180-200*          | 50-60                       | 1                                                                                                                                                                                      | 170-190           |
| Tarte                                                     | 1                                                                                                                                                                                            | 180-200*          | 30-45                       | 1                                                                                                                                                                                      | 190-210           |
| Gâteau suisse (Wähe)                                      | 1                                                                                                                                                                                            | 180-190*          | 45-55                       | 1                                                                                                                                                                                      | 170-190           |
| Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues | 1                                                                                                                                                                                            | 180-200           | 50-60                       | 1                                                                                                                                                                                      | 170-190           |
| Pizza, surgelée                                           |                                                                                                                                                                                              |                   |                             |                                                                                                                                                                                        |                   |
| Pizza à fond mince                                        | 1                                                                                                                                                                                            | 180-200           | 10-20                       | 1                                                                                                                                                                                      | 200-220           |
|                                                           | 1+3                                                                                                                                                                                          | 180-190           | 20-30                       | -                                                                                                                                                                                      | -                 |
| Pizza à fond épais                                        | 1                                                                                                                                                                                            | 180-200           | 20-30                       | 1                                                                                                                                                                                      | 180-200           |
|                                                           | 1+3                                                                                                                                                                                          | 180-190           | 25-35                       | -                                                                                                                                                                                      | -                 |
| Produits de pommes de terre                               |                                                                                                                                                                                              |                   |                             |                                                                                                                                                                                        |                   |
| Frites                                                    | 1                                                                                                                                                                                            | 190-210           | 15-25                       | 1                                                                                                                                                                                      | 210-230           |
|                                                           | 1+3                                                                                                                                                                                          | 180-190           | 25-35                       | -                                                                                                                                                                                      | -                 |
| Croquettes                                                | 1                                                                                                                                                                                            | 180-200           | 15-30                       | 1                                                                                                                                                                                      | 200-220           |
| Rösti, pommes de terre farcies                            | 1                                                                                                                                                                                            | 180-200           | 15-25                       | 1                                                                                                                                                                                      | 200-220           |
| Pains et pâtisseries, surgelés                            |                                                                                                                                                                                              |                   |                             |                                                                                                                                                                                        |                   |
| Petits pains/baguette, préculits                          | 1                                                                                                                                                                                            | 180-200           | 10-20                       | 1                                                                                                                                                                                      | 180-200           |
| Petits pains/baguette à réchauffer                        | 1                                                                                                                                                                                            | 180-200           | 5-15                        | 1                                                                                                                                                                                      | 200-220           |
| Bretzels, pâtons                                          | 1                                                                                                                                                                                            | 180-190           | 15-20                       | 1                                                                                                                                                                                      | 170-190           |
| Pains et pâtisseries, préculits                           |                                                                                                                                                                                              |                   |                             |                                                                                                                                                                                        |                   |
| Petits pains/baguette à réchauffer                        | 1                                                                                                                                                                                            | 180-200           | 5-15                        | 1                                                                                                                                                                                      | 180-200           |
| Fritures, surgelées                                       |                                                                                                                                                                                              |                   |                             |                                                                                                                                                                                        |                   |
| Bâtonnets de poisson                                      | 1                                                                                                                                                                                            | 180-200           | 15-20                       | 1                                                                                                                                                                                      | 190-210           |
| Sticks de poulet, nuggets                                 | 1                                                                                                                                                                                            | 190-210           | 15-25                       | 1                                                                                                                                                                                      | 200-220           |
| Burgers aux légumes                                       | 1                                                                                                                                                                                            | 190-210           | 35-45                       | 1                                                                                                                                                                                      | 200-220           |
| Strudel, surgelé                                          | 1                                                                                                                                                                                            | 190-210           | 35-45                       | 1                                                                                                                                                                                      | 180-200           |

\* 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.

### Rôtissage à découvert

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

Pour le rôtissage avec Chaleur voûte/sole , retournez le rôti à 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 sur la grille

Si vous faites rôtir directement sur la grille, enfournez la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le compartiment de cuisson reste plus propre.

### 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  |                   |                             | Chaleur voûte/sole  |                   |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                                    | Niveau d'enfournement                                                                                 | Température en °C | Temps de cuisson en minutes | Niveau d'enfournement                                                                                    | Température en °C |
| Rôti de viande hachée de 500 g de viande           | 1                                                                                                     | 170-180           | 60-70                       | 1                                                                                                        | 200-210           |
| <b>Porc</b>                                        |                                                                                                       |                   |                             |                                                                                                          |                   |
| Filet mignon, médium (400 g)                       | 1                                                                                                     | 170-180           | 30-45                       | 3                                                                                                        | 200-230           |
| Rôti avec la couenne (1,5 kg)                      | 1                                                                                                     | 160-170           | 120-150                     | 2                                                                                                        | 200-220           |
| Rôti avec la couenne (2,5 kg)                      | 1                                                                                                     | 160-170           | 150-180                     | 2                                                                                                        | 190-210           |
| Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine (1,5 kg) | 1                                                                                                     | 160-170           | 100-130                     | 2                                                                                                        | 190-210           |
| Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine (2,5 kg) | 1                                                                                                     | 160-170           | 120-150                     | 2                                                                                                        | 180-200           |
| Rôti maigre (1 kg)                                 | 1                                                                                                     | 170-180           | 70-90                       | 2                                                                                                        | 180-200           |
| Rôti maigre (2 kg)                                 | 1                                                                                                     | 170-180           | 80-100                      | 2                                                                                                        | 180-200           |
| Kassler                                            | 1                                                                                                     | 160-170           | 70-80                       | 2                                                                                                        | 190-210           |
| <b>Bœuf</b>                                        |                                                                                                       |                   |                             |                                                                                                          |                   |
| Filet, médium (1 kg)                               | 1                                                                                                     | 180-190           | 45-65                       | 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           |
| Rôti à braiser** (2,5 kg)                          | 1                                                                                                     | 170-180           | 150-180                     | 2                                                                                                        | 190-210           |

\*) Préchauffer le four

\*\*) Faire rôtir à couvert un rôti à braiser



| Pièces à rôtir                              | Chaleur tournante  |                   |                             | Chaleur voûte/sole  |                   |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                             | Niveau d'enfournement                                                                              | Température en °C | Temps de cuisson en minutes | Niveau d'enfournement                                                                                 | Température en °C |
| <b>Veau</b>                                 |                                                                                                    |                   |                             |                                                                                                       |                   |
| Rôti/poitrine de veau (1,5 kg)              | 1                                                                                                  | 160-170           | 90-120                      | 2                                                                                                     | 180-200           |
| Rôti/poitrine de veau (2,5 kg)              | 1                                                                                                  | 160-170           | 120-150                     | 2                                                                                                     | 170-190           |
| Jarret                                      | 1                                                                                                  | 160-170           | 100-130                     | 2                                                                                                     | 190-210           |
| <b>Agneau</b>                               |                                                                                                    |                   |                             |                                                                                                       |                   |
| Gigot sans os                               | 1                                                                                                  | 180-190           | 70-110                      | 2                                                                                                     | 200-220           |
| Selle avec os                               | 1                                                                                                  | 180-190*          | 40-50                       | 2                                                                                                     | 200-220*          |
| Selle sans os                               | 1                                                                                                  | 180-190*          | 30-40                       | 2                                                                                                     | 200-220*          |
| <b>Volaille (non farcie)</b>                |                                                                                                    |                   |                             |                                                                                                       |                   |
| Poulet, entier (1 kg)                       | 1                                                                                                  | 170-180           | 60-70                       | 2                                                                                                     | 200-220           |
| Canard, entier (2-3 kg)                     | 1                                                                                                  | 150-160           | 90-120                      | 2                                                                                                     | 190-210           |
| Oie, entière (3-4 kg)                       | 1                                                                                                  | 150-160           | 130-180                     | 2                                                                                                     | 180-200           |
| <b>Gibier</b>                               |                                                                                                    |                   |                             |                                                                                                       |                   |
| Rôti/cuissot de chevreuil sans os (1,5 kg)  | 1                                                                                                  | 160-170           | 20-30                       | 2                                                                                                     | 190-210           |
| Rôti de sanglier (1,5 kg)                   | 1                                                                                                  | 160-170           | 120-140                     | 2                                                                                                     | 190-210           |
| Rôti de cerf (1,5 kg)                       | 1                                                                                                  | 160-170           | 100-120                     | 2                                                                                                     | 190-210           |
| Lapin                                       | 1                                                                                                  | 160-170           | 70-80                       | 2                                                                                                     | 180-200           |
| <b>Poisson</b>                              |                                                                                                    |                   |                             |                                                                                                       |                   |
| Poisson, entier (300 g)                     | 1                                                                                                  | 160-170           | 20-30                       | 2                                                                                                     | 190-210           |
| Poisson, entier (700 g)                     | 1                                                                                                  | 160-170           | 30-40                       | 2                                                                                                     | 180-200           |
| *) Préchauffer le four                      |                                                                                                    |                   |                             |                                                                                                       |                   |
| **) Faire rôtir à couvert un rôti à braiser |                                                                                                    |                   |                             |                                                                                                       |                   |

## 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

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- les grillades en général
- les grillades à air pulsé 
- les grillades à plat (gril grande  et petite surface )

### 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.

### Remarques

- Utilisez toujours la grille et la lèchefrite pour le fonctionnement du gril
- Posez la grille dans la lèchefrite et insérez les deux au niveau d'enfournement qui est indiqué dans le tableau pour les grillades
- Posez toujours la pièce à griller au milieu de la grille
- Si vous grillez plusieurs morceaux de viande, faites attention à utiliser les mêmes qualités de viande avec une épaisseur et un poids équivalents

## 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.

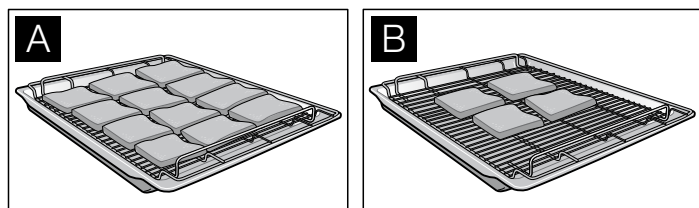
Les indications se réfèrent à un enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

| Pièce à griller                | Niveau d'enfournement | Température en °C | Durée de grillade en minutes |
|--------------------------------|-----------------------|-------------------|------------------------------|
| <b>Porc</b>                    |                       |                   |                              |
| Rôti avec couenne              | 2                     | 170-190           | 140-160                      |
| Jarrets                        | 2                     | 180-200           | 120-150                      |
| <b>Bœuf</b>                    |                       |                   |                              |
| Rosbif, médium (1,5 kg)        | 2                     | 220-240           | 40-50                        |
| <b>Agneau</b>                  |                       |                   |                              |
| Gigot d'agneau sans os, médium | 2                     | 170-190           | 120-150                      |
| <b>Volaille (non farcie)</b>   |                       |                   |                              |
| Demi-poulet (1-2 pièces)       | 2                     | 210-230           | 40-50                        |
| Poulet, entier (1-2 poulets)   | 2                     | 200-220           | 60-80                        |
| Canard, entier (2-3 kg)        | 2                     | 180-200           | 90-120                       |
| Magret de canard               | 3                     | 230-250           | 30-45                        |
| Oie, entière (3-4 kg)          | 1                     | 150-170           | 130-160                      |
| Filet d'oie                    | 2                     | 160-180           | 80-100                       |
| Cuisse d'oie                   | 2                     | 180-200           | 50-80                        |

## Grillades à plat

Pour de grandes quantités de pièces à griller peu épaisses, utilisez le gril grande surface  (fig. A).

Pour de petites quantités de pièces à griller peu épaisses, utilisez le gril petite surface . Posez la pièce à griller au milieu de la grille (fig. B). 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.

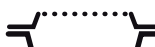
Tournez la pièce à griller à la moitié ou aux deux-tiers du temps de grillade.

Vous pouvez influencer le résultat de grillade en changeant la grille ou en modifiant la position de la grille :

### Disposition de la grille Utilisation



Placer la grille coudée dans la lèchefrite, le creux vers le bas : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être bien cuites



Placer la grille coudée dans la lèchefrite, le creux vers le haut : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être cuites saignantes ou médium

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



### Tableau Gril grande surface

Les indications du tableau sont des valeurs indicatives. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité. Elles concernent l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

| Pièce à griller                      | Niveau d'enfournement | Température en °C | Durée de grillade en minutes | Observations |
|--------------------------------------|-----------------------|-------------------|------------------------------|--------------|
| <b>Porc</b>                          |                       |                   |                              |              |
| Steaks, médium (3 cm d'épaisseur)    | 4                     | 275               | 12-15                        |              |
| Steaks, bien cuit (2 cm d'épaisseur) | 4                     | 275               | 15-20                        |              |

| Pièce à griller                      | Niveau d'enfournement | Température en °C | Durée de grillade en minutes | Observations                                                                                   |
|--------------------------------------|-----------------------|-------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bœuf                                 |                       |                   |                              |                                                                                                |
| Steaks de filet (3-4 cm d'épaisseur) | 4                     | 275               | 15-20                        | En fonction du degré de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson. |
| Tournedos                            | 4                     | 275               | 12-15                        |                                                                                                |
| Agneau                               |                       |                   |                              |                                                                                                |
| Filet                                | 4                     | 275               | 8-12                         | En fonction du degré de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson. |
| Côtelettes                           | 4                     | 275               | 10-15                        |                                                                                                |
| Saucisses                            | 4                     | 250               | 10-14                        | Entailler légèrement                                                                           |
| Volaille                             |                       |                   |                              |                                                                                                |
| Cuisses de poulet                    | 3                     | 250               | 25-30                        | Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de cloques pendant la cuisson.          |
| Petites pièces de poulet             | 3                     | 250               | 25-30                        |                                                                                                |
| Poisson                              |                       |                   |                              |                                                                                                |
| Steaks                               | 4                     | 220               | 15-20                        | Les pièces doivent être de même épaisseur.                                                     |
| Côtelettes                           | 4                     | 220               | 15-20                        |                                                                                                |
| Poissons entiers                     | 3                     | 220               | 20-25                        |                                                                                                |
| Légumes                              | 4                     | 275               | 15-20                        |                                                                                                |
| Toast avec garniture                 | 3                     | 220               | 10-15                        | Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture                                  |

**Tableau Gril petite surface**

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          | Niveau d'enfournement | Température en °C | Durée de grillade en minutes | Observations                                                                         |
|--------------------------|-----------------------|-------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Saucisses                | 4                     | 250               | 12-16                        | Entailler légèrement                                                                 |
| Volaille                 |                       |                   |                              |                                                                                      |
| Cuisses de poulet        | 3                     | 250               | 35-45                        | Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de cloques pendant la cuisson |
| Petites pièces de poulet | 3                     | 250               | 30-40                        |                                                                                      |
| Poisson                  |                       |                   |                              |                                                                                      |
| Steaks                   | 4                     | 230               | 15-20                        | Les pièces doivent être de même épaisseur                                            |
| Côtelettes               | 4                     | 230               | 15-20                        |                                                                                      |
| Poissons entiers         | 3                     | 230               | 20-25                        |                                                                                      |
| Légumes                  | 4                     | 275               | 15-20                        |                                                                                      |
| Toast avec garniture     | 3                     | 220               | 12-18                        | Le niveau d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture                        |

# Air pulsé eco

Avec le mode de fonctionnement Air pulsé 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.

Le tableau contient un choix de plats qui conviennent parfaitement pour le mode Air pulsé 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. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité du mets 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 plus uniformément dorés.

| Plats avec Air pulsé eco  |                                                     | Accessoire                          | Hauteur d'enfournement | Température en °C | Durée en minutes |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------|------------------|
| <b>Gâteaux et pâtisseries</b>                                                                              |                                                     |                                     |                        |                   |                  |
| Pâte à cake                                                                                                | avec garniture sèche                                | Plaque à pâtisserie                 | 1                      | 170 - 190         | 25 - 30          |
|                                                                                                            | dans des moules                                     | Moule démontable/à cake             | 1                      | 160 - 170         | 60 - 80          |
|                                                                                                            | dans des moules                                     | Moule pour fond de tarte aux fruits | 1                      | 160 - 170         | 20 - 30          |
|                                                                                                            | Petites pâtisseries, p.ex. muffins                  | Plaque à muffins                    | 1                      | 170 - 180         | 20 - 30          |
| Pâte brisée                                                                                                | avec garniture sèche, p.ex. noisettines             | Plaque à pâtisserie                 | 1                      | 180 - 200         | 25 - 30          |
|                                                                                                            | Petites pâtisseries, p.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 des moules (6 œufs)                            | Moule démontable                    | 1                      | 160 - 170         | 40 - 50          |
|                                                                                                            | dans des moules                                     | 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 des moules                                     | 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          |
| <b>Plats cuisinés surgelés</b>                                                                             |                                                     |                                     |                        |                   |                  |
| 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 préculs                                                                              |                                                     | Lèchefrite                          | 1                      | 180 - 200         | 10 - 20          |
| <b>Soufflés/gratins</b>                                                                                    |                                                     |                                     |                        |                   |                  |
| 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          |
| <b>Viande</b>                                                                                              |                                                     |                                     |                        |                   |                  |
| 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        |
| <b>Poisson</b>                                                                                             |                                                     |                                     |                        |                   |                  |
| Truite                                                                                                     | env. 400 g                                          | Lèchefrite                          | 1                      | 160 - 170         | 25 - 30          |

# 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                           |

# 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

# Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez confectionner vos yaourts

1. Enlever les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Chauffer 1 l de lait UHT (3,5 % de m.g.) ou de lait frais pasteurisé, à 40 °C  
ou  
porter 1 litre 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 tasses ou des pots à visser. Ne pas verser plus de 200 ml dans chaque récipient.

4. Recouvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou un film plastique.
5. Préchauffer le four pendant 5 minutes en mode Chaleur tournante  à 50 °C.
6. Disposer les récipients à égale distance sur tout le fond du compartiment de cuisson et fermer la porte de l'appareil.
7. Eteindre le four au bout de 8 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

# Mise en conserve

## Risque de blessure !

Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respectez les consignes suivantes :

- Les fruits et légumes doivent être frais et sains

- Utilisez uniquement des bocaux propres et non endommagés
- Les bocaux ne doivent pas s'entrechoquer dans le compartiment de cuisson pendant la mise en conserve

Dans le compartiment de cuisson vous pouvez mettre en conserve simultanément les contenus de six bocaux de ½, 1

ou 1½ l avec le mode Chaleur tournante .

Pour cette opération, respectez les points suivants :

#### Remarques

- Pour la mise en conserve, utilisez uniquement des bocaux de la même taille et contenant les mêmes aliments
- Veillez à une parfaite propreté lors de la préparation et de la fermeture des bocaux
- Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistant à la chaleur
- Avec votre appareil, vous ne pouvez pas mettre en conserve les aliments suivants : le contenu de boîtes en fer-blanc, de la viande, du poisson ou de la préparation de pâté

#### Préparation des fruits

1. Laver les fruits et, selon leur type, les éplucher, épépiner et émincer.
  2. Disposer les fruits dans les bocaux, jusqu'à env. 2 cm du bord.
  3. Compléter les bocaux d'eau sucrée bouillie et écumée (env. ⅓ litre pour un bocal de 1 l).
- Pour un litre d'eau :
- env. 250 g de sucre pour des fruits sucrés
  - env. 500 g de sucre pour des fruits acides

#### Préparation des légumes

1. Laver les légumes et, selon leur type, les nettoyer et émincer.
2. Disposer les légumes dans les bocaux, jusqu'à env. 2 cm du bord.
3. Compléter les bocaux immédiatement d'eau chaude, bouillie.

#### Fermer les bocaux

1. Essuyer les bords des bocaux avec un torchon propre, humide.
2. Poser le joint en caoutchouc et le couvercle humides et fermer les bocaux avec un ressort.

#### Démarrer la mise en conserves

1. Enfourner la lèchefrite au niveau 1.

2. Disposer les bocaux en triangle, sans qu'ils s'entrechoquent.
3. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
4. Régler la chaleur tournante  à 160 °C.

- Les bocaux de ½ ou de 1 litre sont à ébullition au bout d'env. 50 minutes
- Les bocaux de 1½ litres sont à ébullition au bout d'env. 60 minutes

5. Eteindre l'appareil dès que tous les bocaux sont à ébullition.
6. Laisser les bocaux encore quelques minutes dans le compartiment de cuisson fermé.  
Framboises, fraises, cerises ou cornichons :  
env. 5-10 minutes

#### Terminer la mise en conserves

En cas de fruits, cornichons et concentré de tomate :

1. Eteindre l'appareil dès que tous les bocaux sont à ébullition.
2. Laisser les bocaux encore quelques minutes dans le compartiment de cuisson fermé.
  - Framboises, fraises, cerises ou cornichons :  
env. 5-10 minutes
  - Autres fruits :  
env. 10-15 minutes
  - Concentré de tomate ou compote de pommes :  
env. 15-20 minutes

En cas de légumes :

1. Réduire la température à 100 °C, dès que tous les bocaux sont à ébullition. Laisser les bocaux encore bouillonner env. 60 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.
2. Mettre l'appareil hors service.
3. Laisser les bocaux encore env. 15-30 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.

#### Enlever les bocaux

1. Poser les bocaux sur un torchon propre, les couvrir et les protéger des courants d'air.
2. Enlever les ressorts seulement lorsque les bocaux sont froids.

## Nettoyage du four

Lors du nettoyage par pyrolyse, le four chauffe à env. 500 °C. Les résidus provenant du rôtissage, des grillades ou de la cuisson de pâtisseries seront ainsi calcinés et vous devez seulement essuyer les cendres dans le compartiment de cuisson.

Vous pouvez choisir parmi trois puissances de nettoyage.

| Position | Degré de nettoyage | Durée                       |
|----------|--------------------|-----------------------------|
| 1        | économique         | environ 1 heure, 15 minutes |
| 2        | moyenne            | environ 1 heure, 30 minutes |
| 3        | intensif           | environ 2 heures            |

Plus les salissures sont importantes et anciennes, plus la puissance de nettoyage doit être élevée. Il suffit si vous nettoyez le compartiment de cuisson tous les deux à trois mois. Un nettoyage ne consomme qu'environ 2,5 - 4,7 kWh.

### Recommandations importantes

Pour votre sécurité, la porte du four se verrouille automatiquement. Vous pouvez uniquement réouvrir la porte du four lorsque le compartiment de cuisson a un peu refroidi. N'essayez pas de déplacer le crochet à la main.

N'essayez pas d'ouvrir la porte du four une fois le nettoyage enclenché. Vous risquez d'interrompre le nettoyage.

La lampe dans le compartiment de cuisson n'est pas allumée pendant le nettoyage.

#### Risque d'incendie !

L'extérieur du four devient très chaud. Veillez à ce que le devant du four reste dégagé. Ne jamais accrocher des objets inflammables sur la poignée de la porte, p.ex. un torchon à vaisselle. Eloignez les enfants.

### Avant le nettoyage

Le four doit être vide. Sortez les accessoires, la vaisselle et les supports du four. Pour savoir comment décrocher les supports, consultez le chapitre *Entretien et nettoyage*.

Nettoyez la porte et les bords du compartiment de cuisson au niveau du joint. Ne pas récurer le joint.

Assurez-vous avant le début du nettoyage que la porte du four est fermée.

#### Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Essayez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

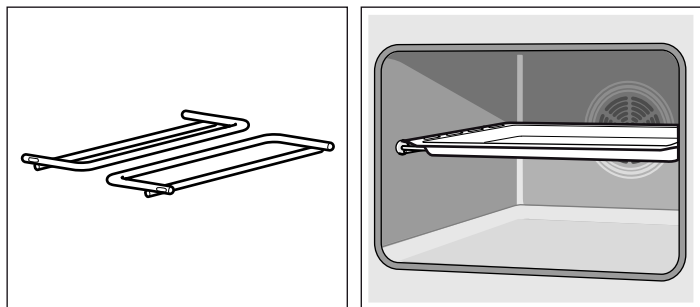


### Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

Les supports sont inappropriés pour l'autonettoyage. Retirez-les du compartiment de cuisson. Si vous désirez nettoyer des accessoires avec l'autonettoyage, vous pouvez acheter des supports d'accessoires.

Vous pouvez vous procurer les supports d'accessoires auprès du service après-vente ou sur Internet sous la référence 466546.

Les supports d'accessoires s'enfichent à gauche et à droite.



Ils vous permettront de nettoyer des accessoires émaillés, p.ex. la lèchefrite, sans revêtement anti-adhérent, avec l'autonettoyage. Nettoyer toujours un accessoire à la fois avec l'autonettoyage.

Des accessoires non émaillés, p.ex. la grille, sont inappropriés pour l'autonettoyage. Retirez-les du compartiment de cuisson.

#### **⚠ Risque de préjudice sérieux pour la santé !**

Ne jamais nettoyer les plaques et moules à revêtement anti-adhérent avec le nettoyage du four. La forte chaleur détruit le revêtement anti-adhérent et il y a production de gaz toxiques.

**Remarque :** Dans le tableau des accessoires optionnels au début de la notice d'utilisation est également indiqué quel accessoire peut être nettoyé avec l'autonettoyage.

### Régler la position de nettoyage

1. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur . L'indication 0 apparaît dans l'affichage de la température.

2. Régler la position de nettoyage au moyen du thermostat.

Le nettoyage du four démarre quelques secondes plus tard.

La durée du nettoyage apparaît dans l'affichage de l'heure. Le four se met en marche quelques secondes plus tard. La durée s'écoule visiblement.

La porte du four se verrouille après le démarrage.

#### **A la fin du nettoyage**

Dans l'affichage de l'heure 0:00 apparaît et →I clignote. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur 0 et appuyer une fois sur la touche <D>. La porte du four peut seulement être réouverte lorsque le four a refroidi.

#### **Annuler le nettoyage**

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur 0. La porte du four peut seulement être réouverte lorsque le four a refroidi.

#### **Modifier la position de nettoyage**

Après la mise en marche, la position de nettoyage ne peut plus être modifiée.

#### **Le nettoyage doit se dérouler la nuit**

Afin que vous puissiez utiliser le four dans la journée, reportez la fin du nettoyage à la nuit. Effectuez les réglages indiqués aux points 1 et 2.

1. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge <D>, jusqu'à l'apparition du symbole →I.

2. Différer la fin du fonctionnement au moyen du sélecteur rotatif.

Le four se met en position d'attente. L'heure est indiquée dans l'affichage. Lorsque le four se met en marche, la durée s'écoule visiblement.

### Après le nettoyage

Lorsque le compartiment de cuisson a refroidi, essuyez les cendres restantes dans le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

## Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

#### **Remarques**

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

### Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,

- de nettoyants fortement alcoolisés,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.

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

| Niveau                             | Nettoyants                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Façade du four                     | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Inox                               | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.<br><br>Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien. |
| Vitres du four                     | Nettoyant pour vitres :<br>Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Recouvrement de la porte           | Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) :<br>Respecter les indications des fabricants.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Compartiment de cuisson            | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre :<br>Nettoyer avec une lavette.<br><br>En cas d'encrassement important, utiliser une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.<br><br>Utiliser de préférence l'autonettoyage. Pour cela, respecter le chapitre <i>Nettoyage du four par pyrolyse</i> !                                                                                                            |
| Cache en verre de la lampe du four | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Supports                           | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rails télescopiques                | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Nettoyer avec une lavette ou une brosse.<br><br>Ne pas les mettre à tremper, ne pas les nettoyer au lave-vaisselle ni avec l'autonettoyage. Cela endommage les rails et ils se bloquent.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Accessoire                         | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle :<br>Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

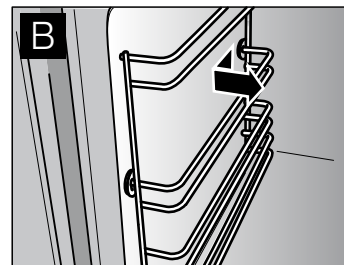
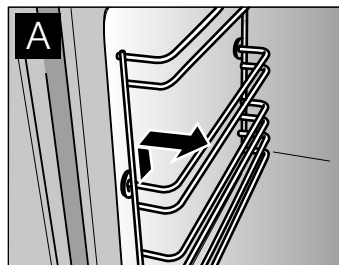
## Nettoyage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

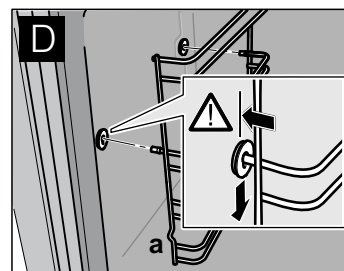
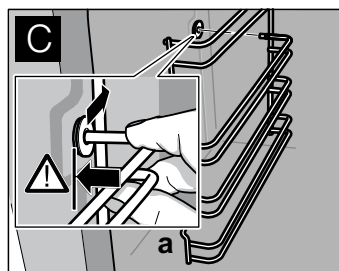
**⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !**

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).



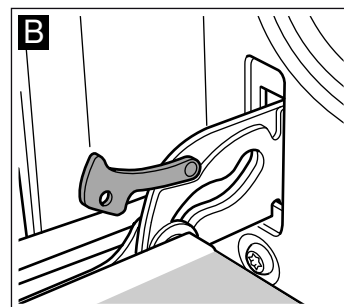
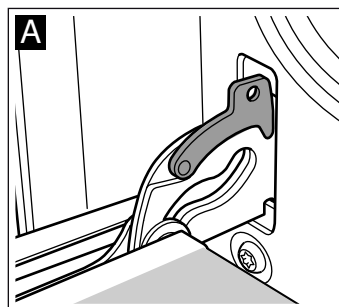
3. Nettoyer les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.
4. Toujours orienter les grilles supports avec l'indentation (a) vers le haut afin d'accorder les niveaux d'enfournement.
5. Emboîter les grilles supports au fond jusqu'à venir en butée et appuyer vers l'arrière (fig. C).
6. Emboîter les grilles supports à l'avant jusqu'à venir en butée et appuyer vers le bas (fig. D).



## Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

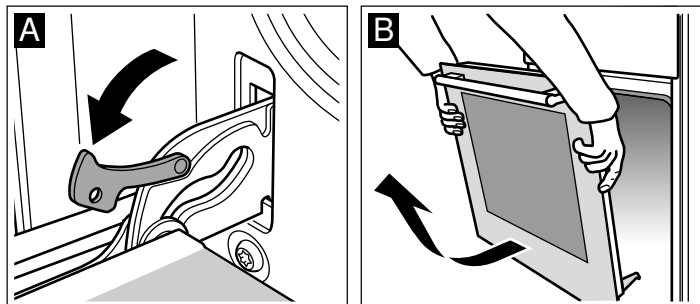


**⚠ Risque de blessure !**

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

## Décrocher la porte

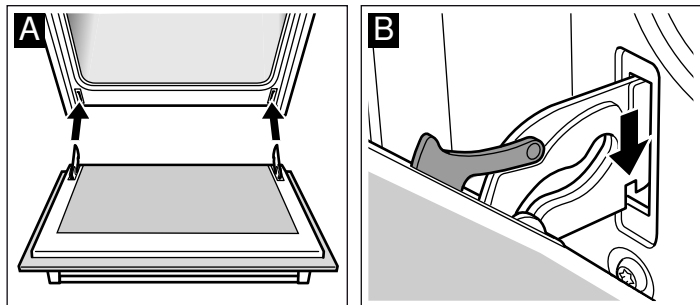
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



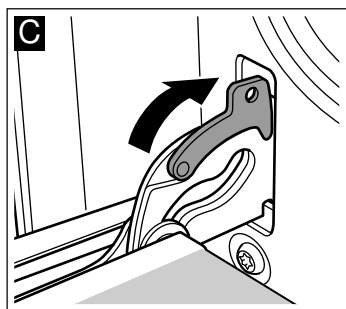
## Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



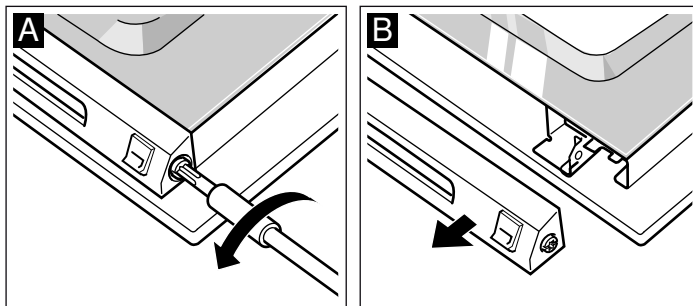
## ⚠ Risque de blessure !

Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

## Enlever le recouvrement de la porte

Le recouvrement sur la porte du four peut se décolorer. Pour nettoyer correctement, vous pouvez enlever le recouvrement.

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Dévisser le recouvrement sur la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Enlever le recouvrement (fig. B).



Veillez à ne pas fermer la porte du four tant que le recouvrement est enlevé. La vitre intérieure peut être endommagée.

Nettoyer le recouvrement avec un nettoyant pour inox.

4. Reposer le recouvrement et le fixer.
5. Fermer la porte du four.

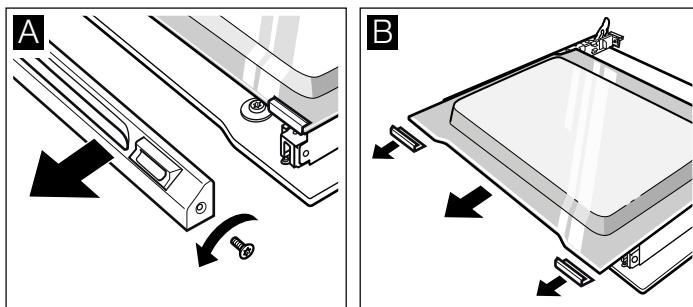
## Dépose et pose des vitres de la porte

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

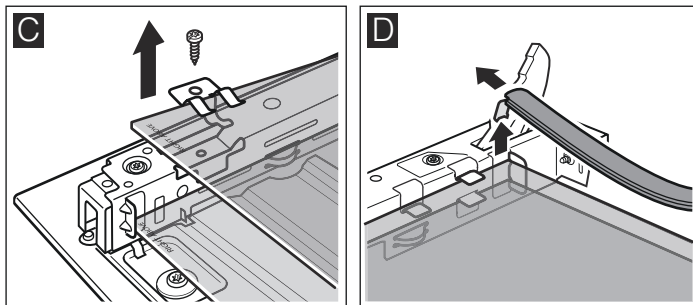
Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

### Dépose

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Lever la vitre supérieure et la retirer, enlever les deux petits joints (fig. B).

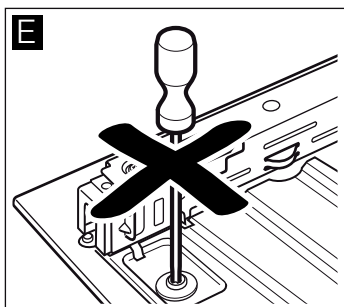


4. Dévisser les crochets à droite et à gauche. Lever la vitre et enlever les crochets de la vitre (fig. C).
5. Enlever le joint en bas à la vitre (fig. D). Ce faisant, tirer le joint et l'enlever par le haut. Retirer la vitre.



6. Retirer la vitre inférieure vers le haut en l'inclinant.

7. Ne PAS dévisser les vis à gauche et à droite sur la pièce en tôle (fig. E).



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

### ⚠ Risque de blessure !

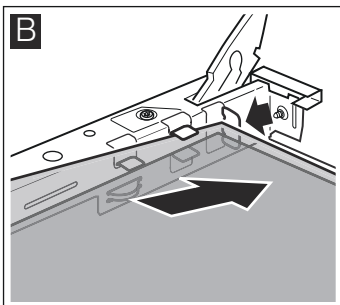
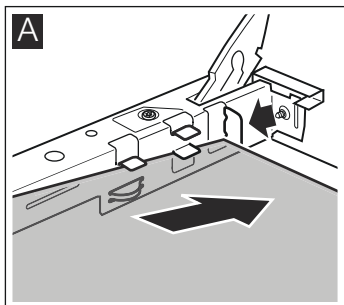
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

### Pose

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche sur les deux vitres soit orientée la tête en bas.

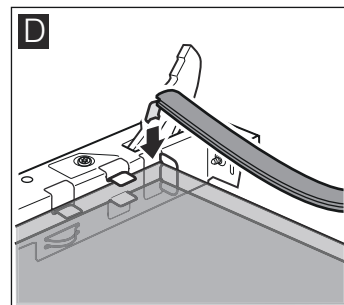
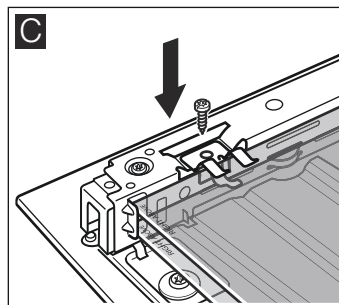
1. Engager la vitre inférieure vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).

2. Introduire la vitre centrale (fig. B).



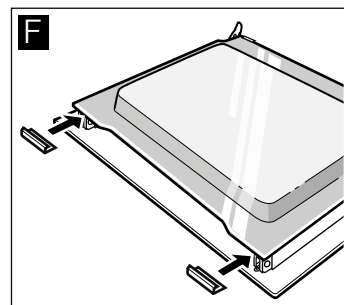
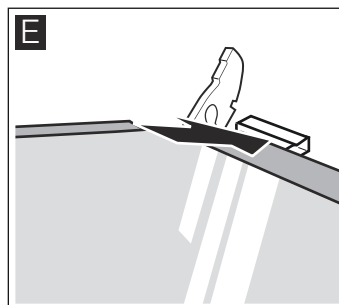
3. Fixer les crochets sur la vitre à droite et à gauche, aligner de sorte que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage et visser (fig. C).

4. Raccrocher le joint en bas à la vitre (fig. D).



5. Glisser la vitre supérieure en arrière dans les deux fixations en l'inclinant. Ce faisant, veillez à ne pas pousser le joint vers l'arrière (fig. E).

6. Refixer les deux petits joints à gauche et à droite sur la vitre (fig. F).



7. Poser le recouvrement et le visser.

8. Accrocher la porte du four.

**Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.**

## Pannes et réparations

Il n'est pas toujours nécessaire de faire appel au service après-vente. Dans certains cas, vous pouvez régler le problème vous-même. Vous trouverez quelques conseils de dépannage dans le tableau suivant.

### ⚠ 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.

### Tableau de dérangements

| Panne                                                                                         | Cause possible                                                                  | Remarque/Remède                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La fonction électrique est perturbée (p.ex. les voyants de l'affichage ne s'allument plus)    | Fusible grillé.                                                                 | Contrôler les fusibles dans le boîtier à fusibles, les remplacer si nécessaire.                                                                  |
| Du liquide ou de la pâte liquide se répartit fortement d'un côté.                             | L'appareil n'est pas encastré à l'horizontale.                                  | Vérifier l'encastrement de l'appareil (cf. notice de montage).                                                                                   |
| L'appareil ne fonctionne plus, 0:00 clignote dans l'affichage de l'heure.                     | L'alimentation électrique a été coupée.                                         | Régler l'heure de nouveau (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 d'horloge, régler de nouveau l'heure (voir chapitre : Horloge électronique).                                   |
| 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. Si le message ne s'éteint pas, retirer la fiche secteur et la reconnecter au bout d'env. 10 secondes. |

| Panne                                                                                                                                   | Cause possible                                                                             | Remarque/Remède                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique $\infty$ et -5-.                                        | L'appareil a été verrouillé.                                                               | Désactiver le verrouillage (voir le chapitre : Sécurité-enfants).                                                                                                                                  |
| Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique $\infty$ 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 pendant 3 sur la touche info, puis appuyer pendant 4 secondes sur la touche de fonction d'horloge, et appuyer enfin de nouveau sur la touche info pendant 3 secondes. |
| Les fonctions commandées électroniquement sont dérangées.                                                                               | Impulsions énergétiques (p.ex. coup de foudre).                                            | Régler de nouveau la fonction correspondante.                                                                                                                                                      |
| Lors de la mise en marche d'un mode de fonctionnement, l'affichage de la température indique Hou h.                                     | L'appareil n'a pas complètement refroidi.                                                  | Attendre que l'appareil ait refroidi, puis réenclencher le mode de fonctionnement.                                                                                                                 |
| 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 0.                                                                                                                                  |
| Il y a production de fumée lors du rôtissage ou de l'utilisation du gril.                                                               | De la graisse brûle sur la résistance du gril.                                             | Continuer le rôtissage ou la grillade jusqu'à combustion complète de la graisse sur la résistance du gril.                                                                                         |
|                                                                                                                                         | Grille ou lèchefrite mal introduite.                                                       | Déposer la grille dans la lèchefrite, puis les enfourner à un niveau inférieur.                                                                                                                    |
| Il y a une production importante de condensat dans le compartiment de cuisson.                                                          | Phénomène normal (p.ex. en cas de gâteau avec un garniture très juteuse ou de gros rôtis). | Ouvrir de temps en temps brièvement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.                                                                                                              |
| Des accessoires émaillés présentent des taches claires, d'aspect mat.                                                                   | Phénomène normal dû au gouttage du jus de viande ou des fruits.                            | Pas possible.                                                                                                                                                                                      |
| Buée sur les vitres de la porte.                                                                                                        | C'est un phénomène normal dû aux variations de température.                                | Préchauffer l'appareil à 100 °C, puis l'éteindre après 5 minutes.                                                                                                                                  |

### Messages d'erreur accompagnés de E

Si un message d'erreur accompagné d'un E apparaît dans l'affichage, appuyez sur la touche  $\odot$ . Cela supprime le message d'erreur. Eventuellement vous devez ensuite régler

l'heure à nouveau. Si l'erreur réapparaît, appelez le service après-vente.

En cas de messages d'erreur suivants, vous pouvez y remédier vous-même.

| Message d'erreur | Cause possible                                                 | Remarque/Remède                                                                                                                                                     |
|------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E011             | Une touche a été pressée trop longtemps ou est bloquée.        | Appuyez sur toutes les touches, l'une après l'autre. Vérifiez si les touches sont propres. Si le message d'erreur ne disparaît pas, appelez le service après-vente. |
| E115             | La température dans le compartiment de cuisson est trop haute. | La porte du four se verrouille. Attendez que le compartiment de cuisson ait refroidi. Vous effacez le message d'erreur au moyen de la touche $\odot$ .              |

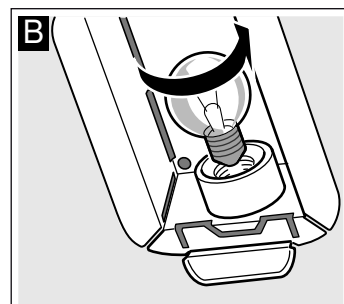
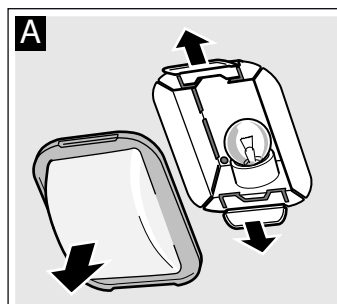
## Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

### ⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Enlever le cache en verre. Pour ce faire, pousser les languettes métalliques vers l'arrière avec le pouce (fig. A).
3. Dévisser l'ampoule et la remplacer par un modèle identique (fig. B).



4. Remettre en place le cache en verre. Ce faisant, l'insérer d'un côté et l'appuyer fermement de l'autre côté. Le verre s'encliquete.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.



## Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service

après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

### Numéros de produit E et de fabrication FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros est située à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

| N° E | N° FD |
|------|-------|
|------|-------|

### Service après-vente O

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 145

**FR** 01 40 10 12 00

**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

## 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.

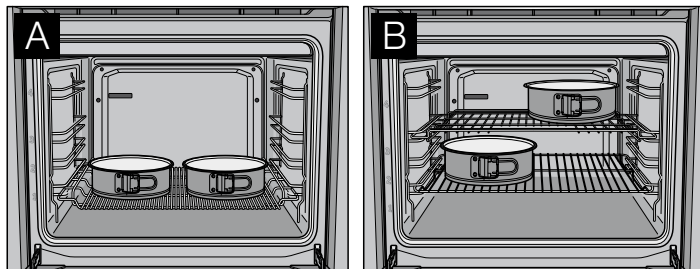
**Remarque :** Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.

| Cuisson de pâtisseries                                                       | Niveau d'enfournement | Mode de fonctionnement | Température en °C | Temps de cuisson en minutes |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Biscuiterie dressée                                                          | 3                     |                        | 140-150*          | 25-35                       |
|                                                                              | 1                     |                        | 140-150           | 25-35                       |
|                                                                              | 1+3                   |                        | 140-150*          | 30-40                       |
|                                                                              | 1+3+4                 |                        | 130-140*          | 40-50                       |
| Petits gâteaux (20 pièces par plaque)                                        | 3                     |                        | 160-170**         | 25-30                       |
|                                                                              | 1                     |                        | 160-180           | 25-35                       |
|                                                                              | 1+3                   |                        | 140-150**         | 30-40                       |
|                                                                              | 1+3+4                 |                        | 140-150**         | 35-50                       |
| Biscuit à l'eau                                                              | 2                     |                        | 160-170*          | 25-35                       |
|                                                                              | 1                     |                        | 160-170*          | 25-35                       |
| Tourte aux pommes (moules en fer noir placés l'un à côté de l'autre, fig. A) | 1                     |                        | 170-180*          | 60-70                       |
| Tourte aux pommes (moules en fer noir placés l'un à côté de l'autre, fig. A) | 1                     |                        | 180-190           | 75-85                       |
| Tourte aux pommes (moules en fer noir décalés en diagonale, fig. B)          | 1+3                   |                        | 170-180*          | 65-75                       |

\* Préchauffer le four

\*\* Préchauffer pendant 10 minutes

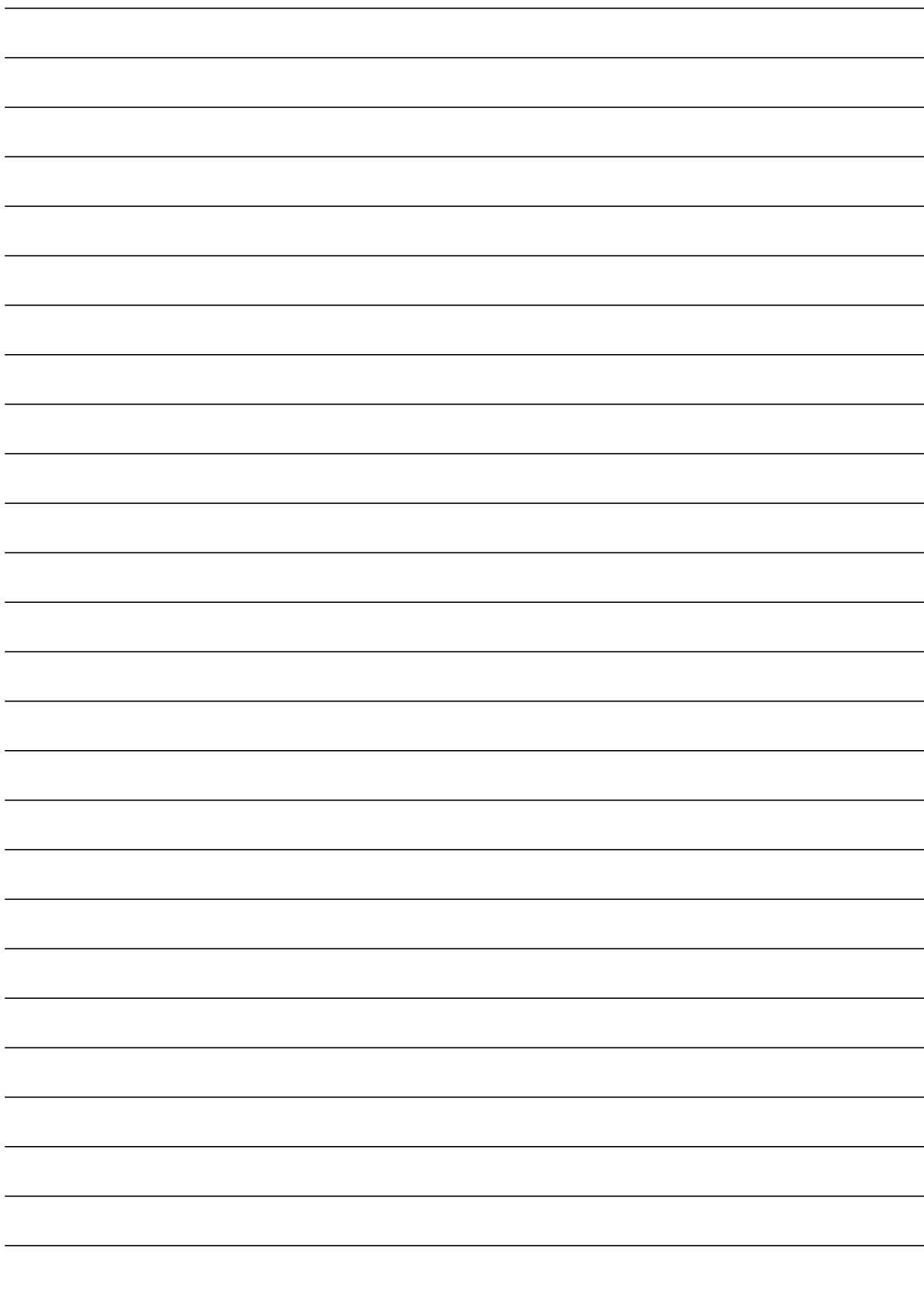




| Grillades                                    | Niveau d'enfournement | Mode de fonctionnement                                                                                                                                                 | Température | Durée de grillade en minutes |
|----------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|
| Toast* (lèche-frite + grille)                | 3+4                   |  /  | 275         | 1½-2                         |
| Biftecks, 12 pièces** (lèche-frite + grille) | 3+4                   |  /  | 275         | 20-30                        |

\* Préchauffer le four

\*\* Retourner aux ⅔ du temps







9000839908

Constructa Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND