

JUNKER⁺

[de] Gebrauchsanleitung	2
[fr] Notice d'utilisation.....	27

Einbaubackofen JB33DP50
Four encastrable JB33DP50

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

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 Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

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 Antihaftbeschichtung

von Blechen und Formen wird zerstört und es entstehen giftige Gase. Nie antihaftbeschichtete 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 geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Energie- und Umwelttipps

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

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.

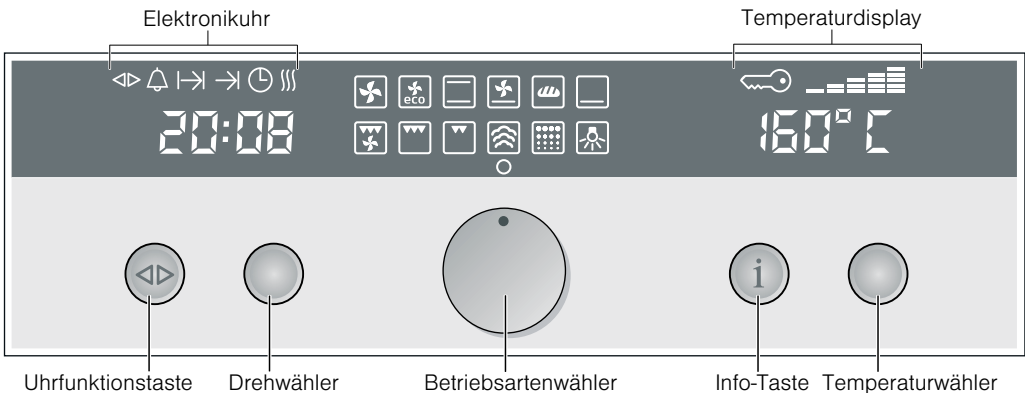
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

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)
Infotaste	Eingeschaltetes Gerät: Aktuelle Backofentemperatur während des Aufheizens anzeigen (siehe Kapitel: Gerät einschalten) Ausgeschaltetes Gerät: Menü Grundeinstellungen aufrufen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)
Temperaturwähler	Eingeschaltetes Gerät: Temperatur einstellen (siehe Kapitel: Gerät einschalten) 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 zwei 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

* 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

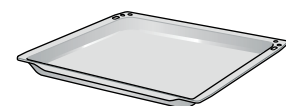
Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



Backblech, emailliert
zum Backen von Blechkuchen und Kleingebäck



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



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

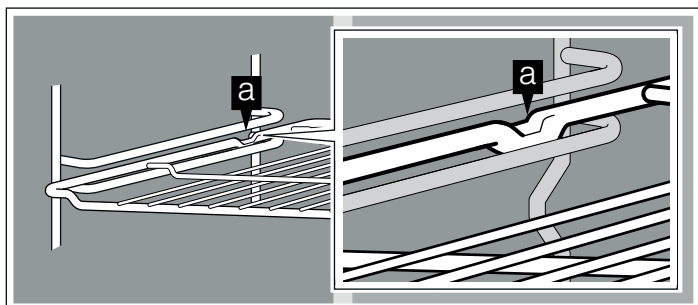
Hinweis: Backblech und Universalpfanne können sich während des Gerätebetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wird oder Tiefgefrorenes wie Pizza auf das Zubehör gegeben wird.

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.

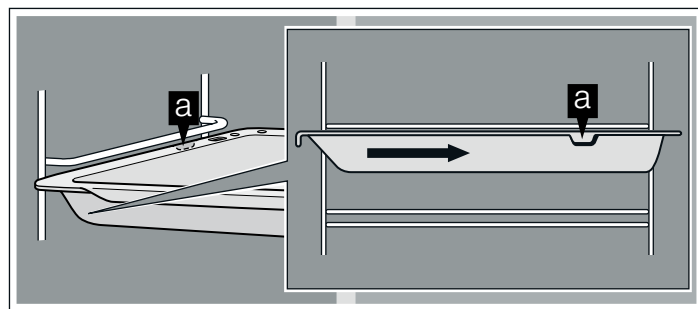
Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

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

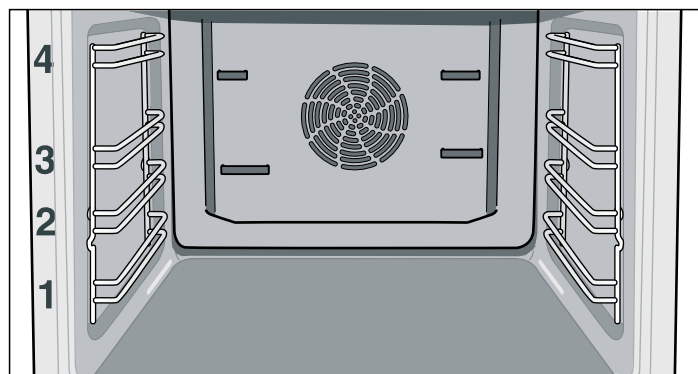


Achten Sie beim Einschieben des Backblechs oder der Universalpfanne darauf,

- 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.

Zubehör	Bestellnr.
Backblech, Aluminium	JZ 1332 X0
Backblech, emailliert	JZ 1342 X0
Universalpfanne mit Einlegerost	JZ 1242 X1
Einlegerost zum Braten und Grillen, zur Verwendung in der Universalpfanne	740766

Zubehör	Bestellnr.
Back- und Bratrost	JZ 1432 X1
Pizzaform	JZ 1352 X0
System-Dampfgarer	JZ 1282 X3
Teleskopauszug, 3-fach	JZ 1742 X2
Teleskop-Vollauszug, 4-fach	JZ 1755 X2

Vor dem ersten Benutzen

- 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

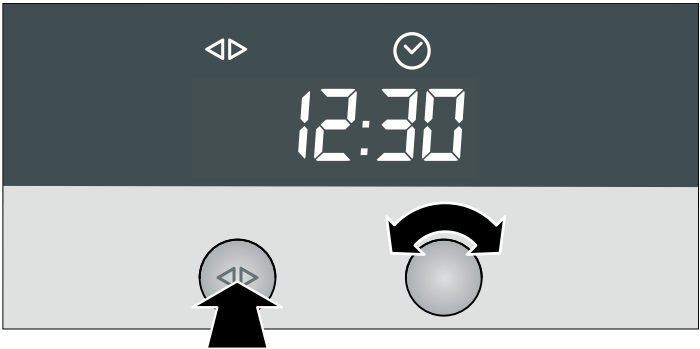
Hinweis: Wenn Sie die Uhrfunktionstaste  drücken, haben Sie 3 Sekunden Zeit, um die Uhrzeit mit dem Drehwähler einzustellen. War Ihnen die Zeit zu kurz, können Sie die Uhrzeit nachträglich ändern.

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

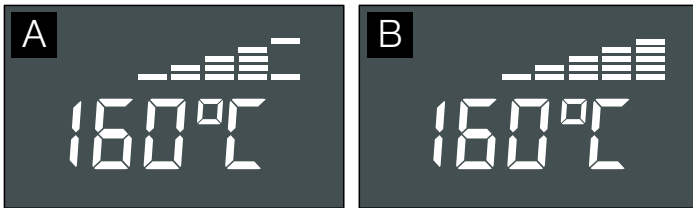
Drücken Sie die Infotaste **i**. Die aktuelle Temperatur erscheint für 3 Sekunden.

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	c 10
	Gerät gesperrt	c 11
	Gerät dauerhaft gesperrt	c 21
Signalton	Signalton aus	c 30
	Signalton 30 Sekunden	c 31
	Signalton 2 Minuten	c 32
	Signalton 10 Minuten	c 33

Automatische Sicherheitsabschaltung

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

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

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

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

Elektronikuhr

In diesem Kapitel lesen Sie,

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

Uhrendisplay



Uhrfunktion	Verwendung
Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus
Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus
Betriebsende	Das Gerät schaltet zu einem eingestellten Zeitpunkt (z.B. 12:30 Uhr) automatisch aus
Vorwahl-Betrieb	Das Gerät schaltet automatisch ein und aus. Betriebsdauer und Betriebsende werden kombiniert
Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
Schnellaufheizung	Aufheizdauer verkürzen

Hinweise

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

Uhrendisplay aus- und einschalten

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

Kurzzeitwecker

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



Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.

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



Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

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

Betriebsende

Automatisches Ausschalten zu einem eingestellten Zeitpunkt.

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



Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus.

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

Vorwahl-Betrieb

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

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

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

Uhrzeit einstellen

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

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



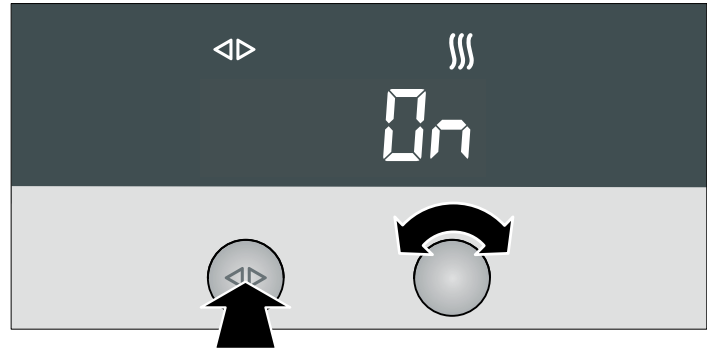
Schnellaufheizung

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

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

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
Das Gerät heizt.

2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten und  im Uhrendisplay erscheint.
3. Mit dem Drehwähler nach rechts drehen.
Im Uhrendisplay wird  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  gedrückt halten, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
4. Infotaste  gedrückt halten, bis das Symbol  im Temperaturdisplay erscheint.

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

Gerät entsperren

1. Infotaste  gedrückt halten, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
3. Infotaste  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  gedrückt halten, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
4. Infotaste  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 .

Dauerhafte Sperrung unterbrechen

1. Infotaste  gedrückt halten, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis  im Temperaturdisplay erscheint.
3. Infotaste  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
Rührteig					
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
Mürbeteig					
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*
Biskuitmasse					
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
Hefeteig					
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- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur 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 Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.

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

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

Brot	Brotbackstufe 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Brötchen	1	220*	10-20	2	240*
Fladenbrot	1	220*	15-20	2	240*
Empanada	1	180*	30-40	2	200*
Brotteig 750-1000g					
Fertigbacken	1	220*	35-40	2	220*
Brotteig 1000-1250g					
Anbacken	1	220*	10-15	2	240*
Fertigbacken	1	180	40-45	2	200
Brotteig 1250-1500g					
Anbacken	1	220*	10-15	2	240*
Fertigbacken	1	180	40-50	2	200

* Backofen vorheizen

Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte

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

Beachten Sie folgende Punkte:

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

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

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

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

Mit der Pizzastufe  können Sie nicht auf zwei Ebenen backen.

Gerichte	Brotbackstufe 			Pizzastufe 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur 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
Pizza, tiefgekühlt					
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	-	-
Kartoffelprodukte					
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
Backwaren, tiefgekühlt					
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
Backwaren, vorgebacken					
Aufbackbrötchen/-baguette	1	180-200	5-15	1	180-200
Bratlinge, tiefgekühlt					
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
Schwein					
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
Rind					
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
Kalb					
Kalbsbraten/-brust (1,5 kg)	1	160-170	90-120	2	180-200

*) Backofen vorheizen

**) Schmorbraten geschlossen braten

Bratgut	Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Bratdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Kalbsbraten/-brust (2,5 kg)	1	160-170	120-150	2	170-190
Haxe	1	160-170	100-130	2	190-210
Lamm					
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*
Geflügel (ungefüllt)					
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
Wild					
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
Fisch					
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.

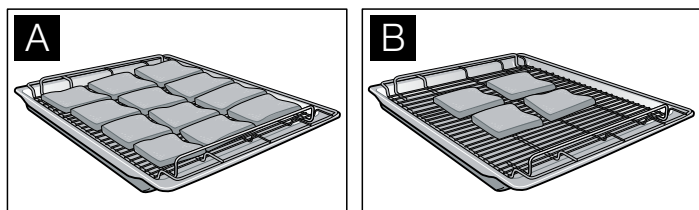
Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Schwein			
Braten mit Schwarte	2	170-190	140-160
Haxen	2	180-200	120-150
Rind			
Roastbeef, medium (1,5 kg)	2	220-240	40-50
Lamm			
Lammkeule ohne Knochen, medium	2	170-190	120-150
Geflügel (ungefüllt)			
Hähnchenhälfte (1-2 Stück)	2	210-230	40-50
Hähnchen, ganz (1-2 Stück)	2	200-220	60-80
Ente, ganz (2-3 kg)	2	180-200	90-120
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
Schwein				
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
Rind				
Filetsteaks (3-4 cm dick)	4	275	15-20	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
Tournedos	4	275	12-15	
Lamm				
Filet	4	275	8-12	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
Koteletts	4	275	10-15	
Würste	4	250	10-14	Leicht einschneiden
Geflügel				
Hähnchenkeulen	3	250	25-30	Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung beim Grillen verhindert werden.
Hähnchenkleinteile	3	250	25-30	
Fisch				
Steaks	4	220	15-20	Die Teile sollten gleich dick sein.
Koteletts	4	220	15-20	
ganze Fische	3	220	20-25	
Gemüse	4	275	15-20	
Toast mit Belag	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- höhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Bemerkungen
Würste	4	250	12-16	Leicht einschneiden
Geflügel				
Hähnchenkeulen	3	250	35-45	Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung 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 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
Kuchen und Gebäck					
Rührteig	mit trockenem Belag	Backblech	1	170 - 190	25 - 30
	in Formen	Spring-/Kastenform	1	160 - 170	60 - 80
	in Formen	Obstbodenform	1	160 - 170	20 - 30
	Kleingebäck, z.B. Muffins	Muffinblech	1	170 - 180	20 - 30
Mürbeteig	mit trockenem Belag, z.B. Nussecken	Backblech	1	180 - 200	25 - 30
	Kleingebäck, z.B. Butterplätzchen	Backblech	1	140 - 150	20 - 25
Biskuitmasse	Biskuitrolle	Backblech	1	180 - 190	15 - 20
	in Formen (6 Eier)	Springform	1	160 - 170	40 - 50
	in Formen	Obstbodenform	1	160 - 170	20 - 30
Hefeteig	mit trockenem Belag	Backblech	1	170 - 190	30 - 45
	in Formen	Napfkuchenform	1	170 - 180	40 - 50
	Kleingebäck	Backblech	1	180 - 190	20 - 30
Blätterteig	Kleingebäck	Backblech	1	190 - 200	30 - 35
Brandteig	Kleingebäck	Backblech	1	190 - 200	35 - 45
Tiefkühl-Fertigprodukte					
Pizza, tiefgekühlt	mit dünnem Boden	Universalpfanne	1	180 - 200	15 - 25
	mit dickem Boden	Universalpfanne	1	180 - 200	20 - 30
Pommes frites		Universalpfanne	1	190 - 200	20 - 30
Brötchen/Baguette	vorgebacken	Universalpfanne	1	180 - 200	10 - 20
Aufläufe					
Kartoffelgratin	aus rohen Kartoffeln	Auflaufform auf Rost	1	180 - 200	60 - 80
Lasagne		Auflaufform auf Rost	1	180 - 190	50 - 60
Süße Aufläufe		Auflaufform auf Rost	1	170 - 180	50 - 60
Fleisch					
Rinderschmorbraten	1 kg	Geschirr geschlossen auf dem Rost	1	190 - 200	120 - 150
Schweinenacken	1 kg	Universalpfanne	1	180 - 190	110 - 130
Kalbsbraten	1 kg	Universalpfanne	1	180 - 190	100 - 120
Fisch					
Forelle	ca. 400 g	Universalpfanne	1	160 - 170	25 - 30

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 $\square$ 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. 1/3 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. 1/2 Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
4. Heißluft  mit 160 °C einstellen.

- Einmachgläser mit 1/2 oder 1 Liter perlen nach ca. 50 Minuten
 - Einmachgläser mit 1 1/2 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!

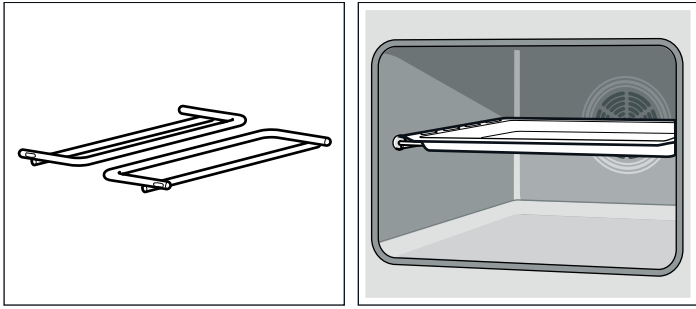
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Wischen Sie den Garraum mit einem feuchten Tuch aus.

Zubehör mitreinigen

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

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

Die Zubehörtäger 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 0 stellen und Taste einmal drücken. Die Backofentür lässt sich erst öffnen, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Reinigung abbrechen

Betriebsartenwähler auf 0 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: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. 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: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türabdeckung	Edelstahl-Reiniger (beim Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich): Hinweise der Hersteller beachten.

Bereich	Reinigungsmittel
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspi- rale aus Edelstahl oder Backofenreini- ger verwenden. Nur im kalten Garraum verwenden. Am besten die Selbstreinigung verwen- den. Dazu das Kapitel <i>Pyrolytische Reini- gung</i> beachten!
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Teleskopauszüge	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste rei- nigen. Nicht einweichen, im Geschirrspüler rei- nigen oder bei der Selbstreinigung mit- reinigen. Die Auszüge werden beschädigt und blockieren.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

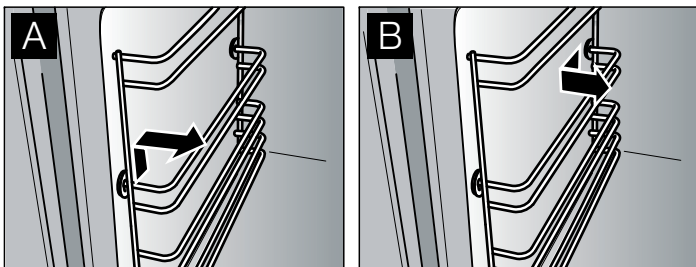
Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushän-
gen.

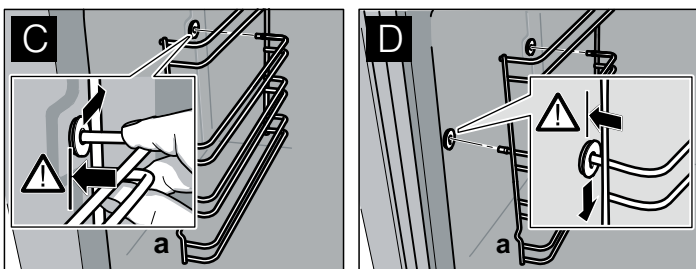
⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

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



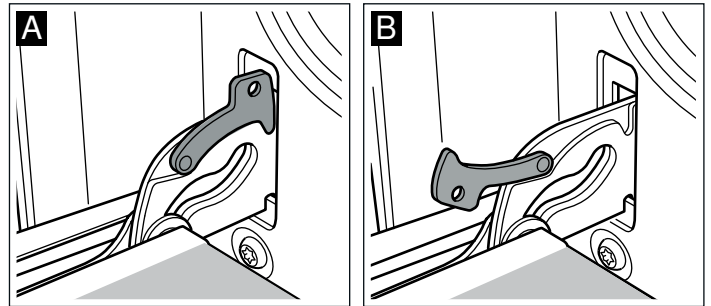
3. Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer
Bürste reinigen.
4. Einhängegitter mit der Ausbuchtung (a) nach unten ausrich-
ten, damit die Einschubhöhen stimmen.
5. Einhängegitter hinten bis zum Anschlag einstecken und nach
hinten drücken (Bild C).
6. Einhängegitter vorne bis zum Anschlag 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 Backofen-
tür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die
Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind
(Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht
zuschlagen.

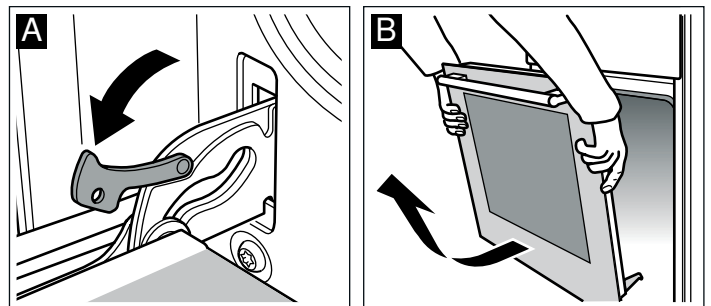


⚠ Verletzungsgefahr!

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

Tür aushängen

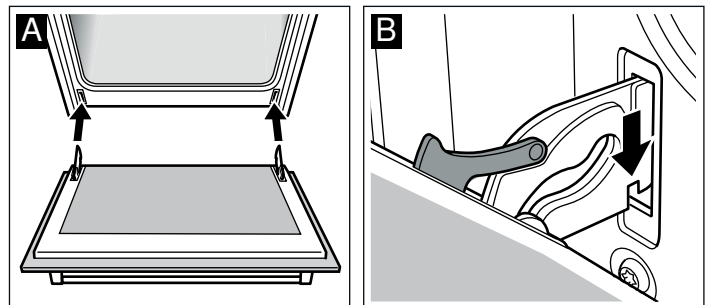
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links
und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und her-
ausziehen (Bild B).



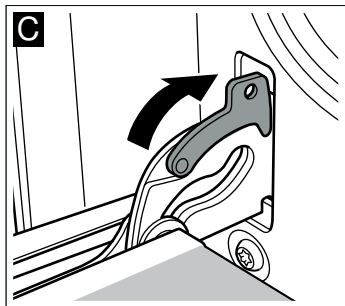
Tür einhängen

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.



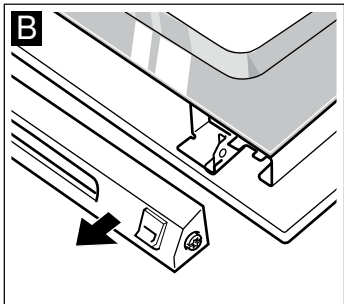
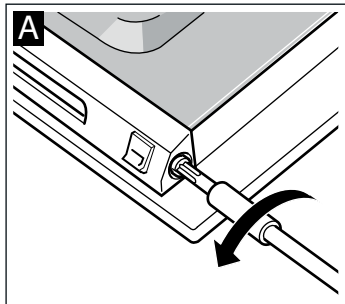
⚠ Verletzungsgefahr!

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.

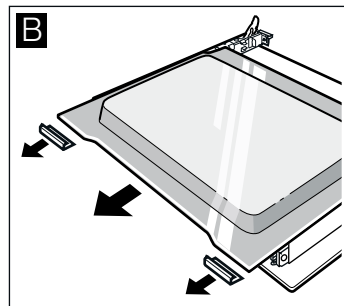
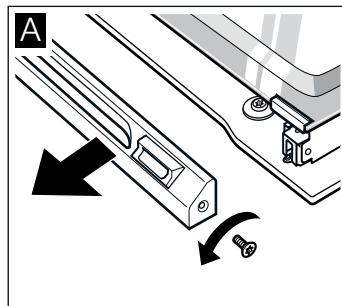
Türscheiben aus- und einbauen

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

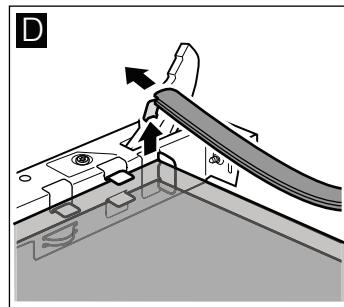
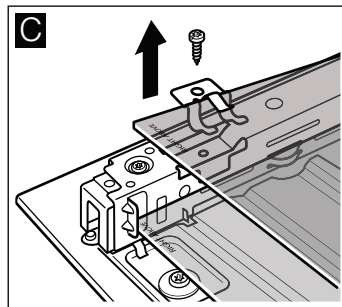
Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, in welcher Reihenfolge Sie die Scheiben herausnehmen. Um die Scheiben wieder in der richtigen Reihenfolge einzubauen, orientieren Sie sich an der jeweiligen Nummer, die auf der Scheibe steht.

Ausbauen

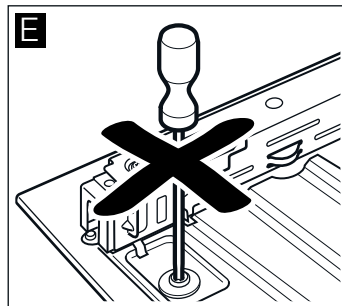
1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abschrauben. Dazu die Schrauben links und rechts aufdrehen (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen und die beiden kleinen Dichtungen abnehmen (Bild B).



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.

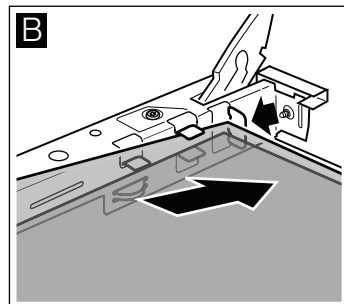
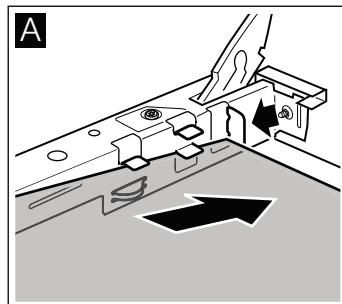
⚠ Verletzungsgefahr!

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

Einbauen

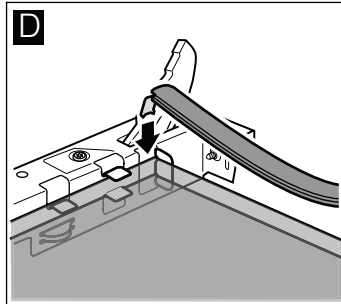
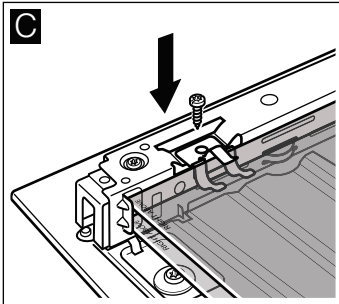
Achten Sie beim Einbauen darauf, dass auf beiden Scheiben links unten der Schriftzug "right above" auf dem Kopf steht.

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



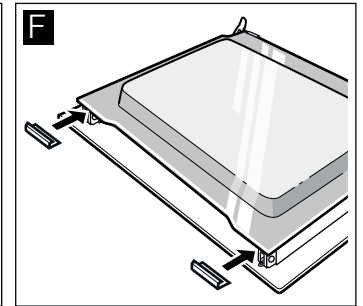
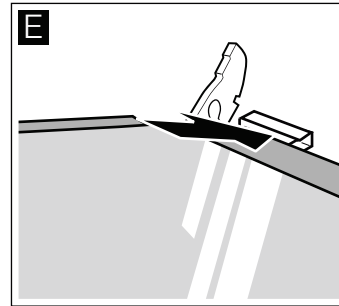
3. Halteklammern rechts und links auf die Scheibe stecken, ausrichten, dass die Federn über dem Schraubloch sind und festschrauben (Bild C).

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 -SP .	Gerät wurde dauerhaft gesperrt.	Dauerhafte Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung).
Gerät heizt nicht, im Uhrendisplay blinkt der Doppelpunkt, im Temperaturdisplay erscheint z. B. 150o .	Tastenkombination wurde betätigt.	Gerät ausschalten, 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 0 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.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweis/Abhilfe
Im Garraum tritt verstärkt Kondenswasser auf.	Normale Erscheinung (z. B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag oder einem großen Braten).	Gerätetür während des Betriebs ab und zu kurz öffnen.
Emaillierte Einschubteile haben mattierte, helle Flecken.	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleisch- oder Obstsaft.	Nicht möglich.
Türscheiben sind beschlagen.	Normale Erscheinung, die auf vor-handenen 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 . 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  löschen Sie die Fehlermeldung.

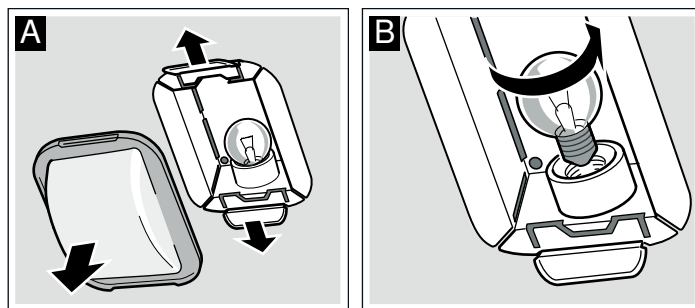
Backofenlampe an der Decke auswechseln

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

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

Die Anschriften finden Sie im Kundendienststellenverzeichnis.

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

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

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

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

Prüfgerichte

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

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

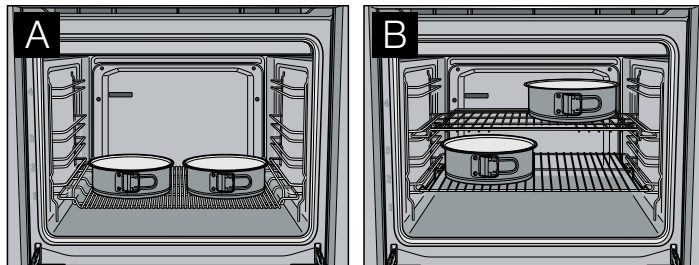
Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Tabellenwerte gelten für das Vorheizen ohne Schnellaufheizung.

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

Backen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	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 ⅔ der Zeit wenden

Précautions de sécurité importantes	28	Nettoyage du four.....	47
Causes de dommages	29	Recommandations importantes.....	47
Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	30	Avant le nettoyage.....	47
Economiser de l'énergie.....	30	Régler la position de nettoyage.....	47
Elimination écologique.....	30	Après le nettoyage	48
Votre nouveau four.....	30	Entretien et nettoyage.....	48
Bandeau de commande.....	30	Nettoyants	48
Modes de fonctionnement	31	Nettoyage des grilles supports.....	49
Compartiment de cuisson.....	31	Décrocher et accrocher la porte du four	49
Vos accessoires	31	Enlever le recouvrement de la porte.....	50
Accessoire	31	Dépose et pose des vitres de la porte.....	50
Introduction de l'accessoire	32	Pannes et réparations.....	51
Hauteurs d'enfournement.....	32	Tableau de dérangements.....	51
Accessoire spécial	32	Changer la lampe du four au plafond	52
Avant la première utilisation	32	Cache en verre.....	52
Réglage de l'heure	32	Service après-vente	52
Nettoyage de l'appareil.....	33	Plats tests	53
Utilisation de l'appareil	33		
Mettre l'appareil en service.....	33		
Mettre l'appareil hors service	33		
Modifier les réglages de base.....	33		
Coupure de sécurité automatique.....	34		
Horloge électronique	34		
Affichage de l'heure	34		
Minuterie	35		
Durée de fonctionnement.....	35		
Fin du fonctionnement	35		
Fonctionnement présélectionné.....	35		
Réglage de l'heure	36		
Chauffage rapide	36		
Contrôle, correction ou annulation des réglages	36		
Sécurité-enfants	36		
Validation.....	36		
Verrouillage permanent	36		
Cuisson de pâtisseries	37		
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	39		
Conseils et astuces	40		
Rôtissage	40		
Rôtissage à découvert.....	40		
Rôtissage à couvert	40		
Tableau de rôtissage	41		
Conseils et astuces	42		
Grillades	42		
Gril air pulsé	42		
Grillades à plat.....	43		
Air pulsé eco.....	44		
Décongélation.....	45		
Cuisson à la vapeur	45		
Yaourt	46		
Mise en conserve	46		

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.

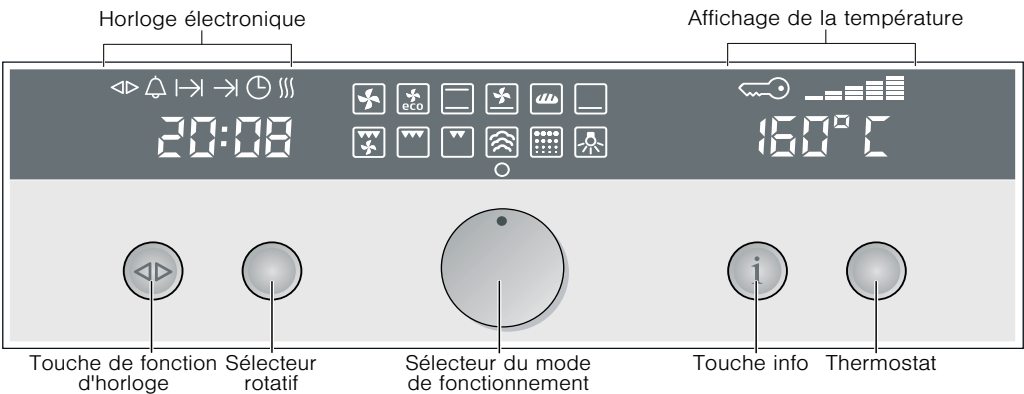
Votre nouveau four

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)
	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 cuire et rôtir sur un ou deux 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
 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

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 placé sur l'accessoire.

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



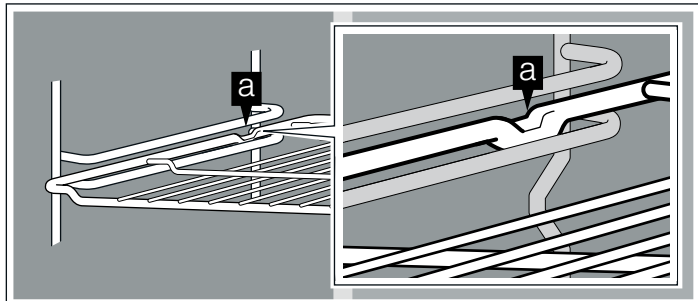
Lèchefrite, émaillée
pour la cuisson de gâteaux juteux, pour le rôtissage, des grillades et pour récupérer du liquide qui s'égoutte

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.

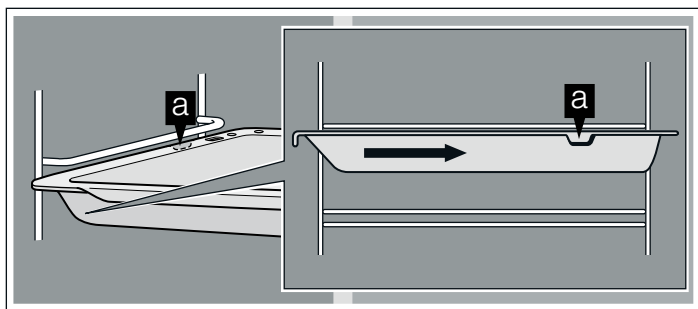
En enfournant la grille, veillez à ce que

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

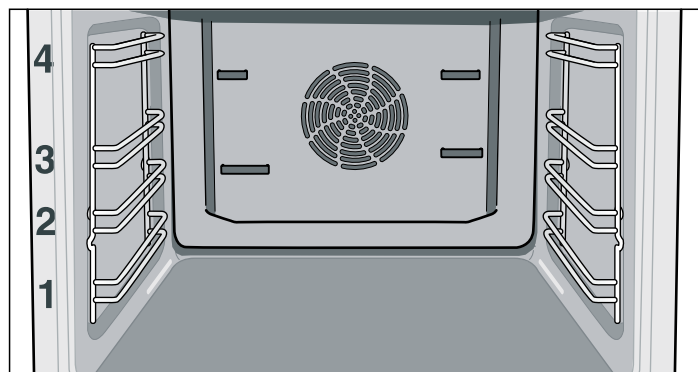


En enfournant la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite, veillez à ce que

- 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.

Accessoire spécial

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

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

Avant la première utilisation

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

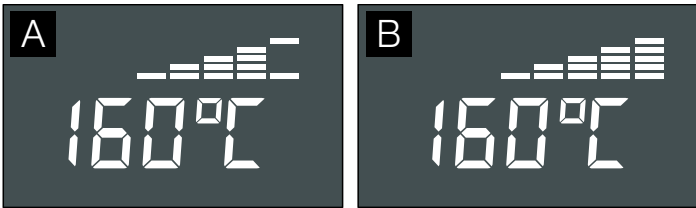
Appuyez sur la touche Info **i**. La température actuelle apparaît pendant 3 secondes.

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 O. L'appareil est désactivé.

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

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

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

Modifier les réglages de base

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

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

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

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Menu Réglages de base

Sous-menu	Réglage de base	Symbole de réglage
Sécurité-enfants	Appareil déverrouillé	
	Appareil verrouillé	
	Appareil verrouillé en permanence	
Signal sonore	Signal sonore désactivé	
	Signal sonore 30 secondes	
	Signal sonore 2 minutes	
	Signal sonore 10 minutes	

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 .

Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Affichage de l'heure



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 préprogrammé, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole ou clignote. Pour couper le signal prématurément, appuyez sur la touche de fonction d'horloge .
- N'appuyez toujours que brièvement sur la touche de fonction d'horloge , pour sélectionner une fonction d'horloge. Vous disposez ensuite de 3 secondes pour régler la fonction d'horloge sélectionnée. Le mode réglage est ensuite quitté automatiquement.

Activer et désactiver l'affichage de l'heure

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

Minuterie

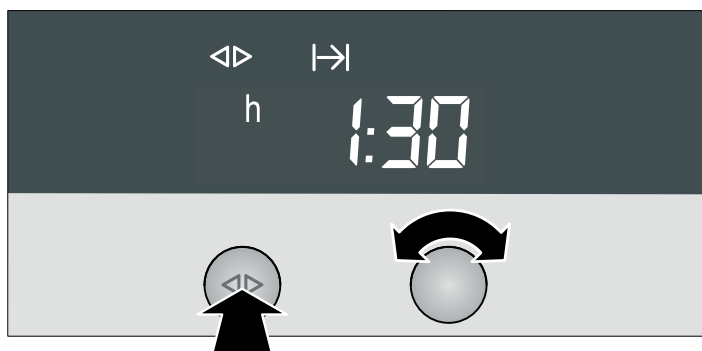
1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge <D>, jusqu'à ce que les symboles <D> et A s'allument.
2. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. 5:00 minutes).
Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure est réaffichée et le temps de la minuterie s'écoule.



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 ->I 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 ->I 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 , jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.
Le réglage est automatiquement validé.



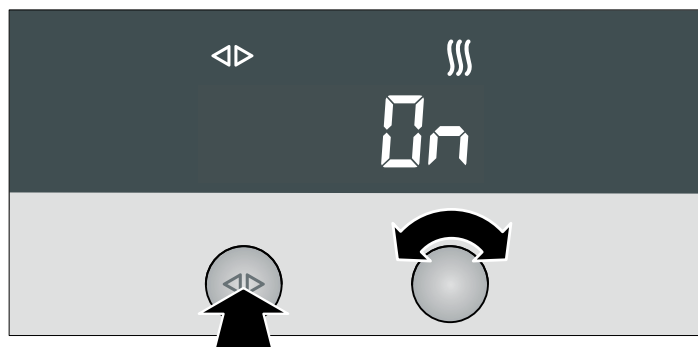
Chauffage rapide

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

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

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
L'appareil chauffe.

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



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

Contrôle, correction ou annulation des réglages

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

Sécurité-enfants

Dans ce chapitre, vous apprendrez

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

Validation

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

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

Verrouillage permanent de l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info , jusqu'à ce que **E 10** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **E 11** apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Appuyer sur la touche Info . Le symbole  apparaît dans l'affichage de la température.

Remarque : En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole **-5-** apparaît dans l'affichage de la température.

Déverrouiller l'appareil

1. Maintenir la touche Info , jusqu'à ce que **E 11** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **E 10** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info , jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Verrouillage permanent

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

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

Verrouillage permanent de l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info , jusqu'à ce que **E 10** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **E 21** apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Appuyer sur la touche Info  pendant 3 secondes.
Votre appareil sera verrouillé après 30 secondes. Le symbole  apparaît dans l'affichage de la température.

Remarque : En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole **-5P** apparaît dans l'affichage de la température.

Interrompre le verrouillage permanent

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

Déverrouiller l'appareil de façon permanente

- 1. Maintenir la touche Info i appuyée, jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
- 2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
- 3. Maintenir la touche Info i appuyée, jusqu'à ce que le symbole s'éteigne.
- 4. Dans les 30 secondes, réappuyer 3 secondes sur la touche Info.
- 5. Tourner le thermostat jusqu'à ce que apparaisse dans l'affichage de la température.
- 6. Appuyer sur la touche Info i 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
Pâte à cake					
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
Pâte brisée					
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*
Pâte à biscuit					
Biscuit roulé	1	180-190*	10-15	3	190-200*

* Préchauffer le four

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
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
Pâte à la levure du boulanger					
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*
Pâte à pain 750-1000g					
Finition de la cuisson	1	220*	35-40	2	220*
Pâte à pain 1000-1250g					
Précuisson	1	220*	10-15	2	240*

* Préchauffer le four

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
Finition de la cuisson	1	180	40-45	2	200
Pâte à pain 1250-1500g					
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, préculs	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

* Préchauffer le four

Plats	Position cuisson du pain 			Position Pizza 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pains et pâtisseries, précuits					
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 lèche-frite

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

Lors du rôtissage dans la lèche-frite, 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 lèche-frite. Posez-le directement sur la grille.

Rôtissage sur la grille

Si vous faites rôtir directement sur la grille, enfournez la lèche-frite 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
Porc					
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
Bœuf					
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
Veau					
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
Agneau					
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*
Volaille (non farcie)					
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
Gibier					
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
Poisson					
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.

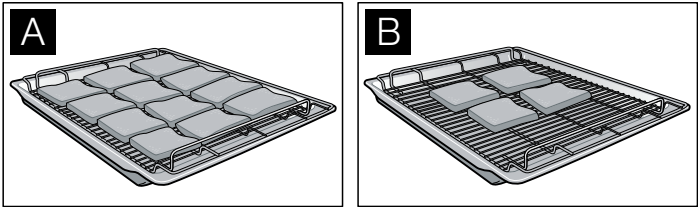
Les indications se réfèrent à un enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes
Porc			
Rôti avec couenne	2	170-190	140-160
Jarrets	2	180-200	120-150
Bœuf			
Rosbif, médium (1,5 kg)	2	220-240	40-50
Agneau			
Gigot d'agneau sans os, médium	2	170-190	120-150
Volaille (non farcie)			
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 coudé dans la lèchefrite, le creux vers le bas : convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être bien cuites
	Placer la grille coudé 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
Porc				
Steaks, médium (3 cm d'épaisseur)	4	275	12-15	
Steaks, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	4	275	15-20	
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.

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.

- 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.

Plats avec Air pulsé eco		Accessoire	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée en minutes
Gâteaux et pâtisseries					
Pâte à cake	avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1	170 - 190	25 - 30
	dans 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

Plats avec Air pulsé eco 		Accessoire	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée en minutes
Plats cuisinés surgelés					
Pizza, surgelée	à fond mince	Lèchefrite	1	180 - 200	15 - 25
	à fond épais	Lèchefrite	1	180 - 200	20 - 30
Frites		Lèchefrite	1	190 - 200	20 - 30
Petits pains/baguette précuits		Lèchefrite	1	180 - 200	10 - 20
Soufflés/gratins					
Gratin de pommes de terre	à base de pommes de terre crues	Plat à gratin sur la grille	1	180 - 200	60 - 80
Lasagne		Plat à gratin sur la grille	1	180 - 190	50 - 60
Soufflés sucrés		Plat à gratin sur la grille	1	170 - 180	50 - 60
Viande					
Rôti de bœuf à braiser	1 kg	Récipient fermé sur la grille	1	190 - 200	120 - 150
Echine de porc	1 kg	Lèchefrite	1	180 - 190	110 - 130
Rôti de veau	1 kg	Lèchefrite	1	180 - 190	100 - 120
Poisson					
Truite	env. 400 g	Lèchefrite	1	160 - 170	25 - 30

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  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 bords sont à ébullition. Laisser les bords encore bouillir env. 60 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.
2. Mettre l'appareil hors service.
3. Laisser les bords encore env. 15-30 minutes dans le compartiment de cuisson fermé.

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. Éloignez 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 récuser 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. Essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

Nettoyage des accessoires avec l'autonettoyage

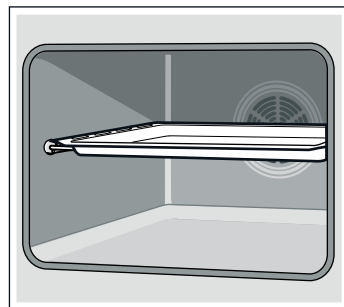
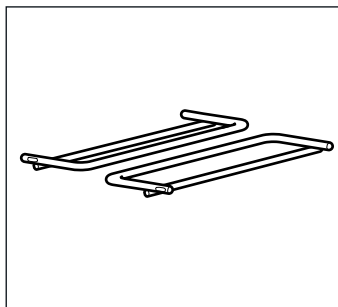
Les supports sont inappropriés pour l'autonettoyage. Retirez-les du compartiment de cuisson. Si vous désirez nettoyer des accessoires avec l'autonettoyage, vous pouvez acheter des supports d'accessoires.

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

Enlever les bords

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

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 → 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 , 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 : 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 : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. 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 : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.

Niveau	Nettoyants
Recouvrement de la porte	Nettoyant pour inox (en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé) : Respecter les indications des fabricants.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette. 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. 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 : Nettoyer avec une lavette.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Rails télescopiques	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. 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 : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

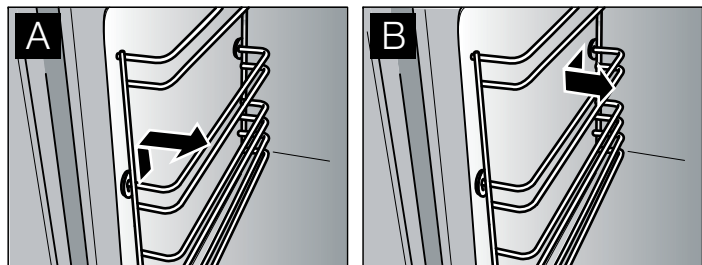
Nettoyage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

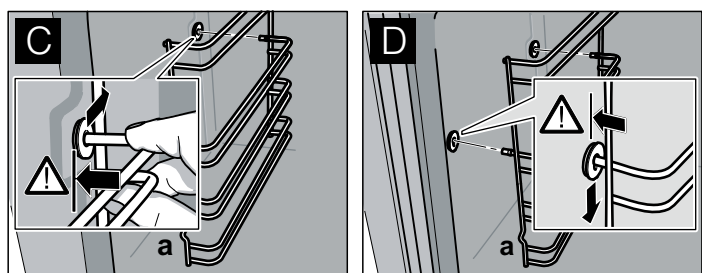
⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

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).



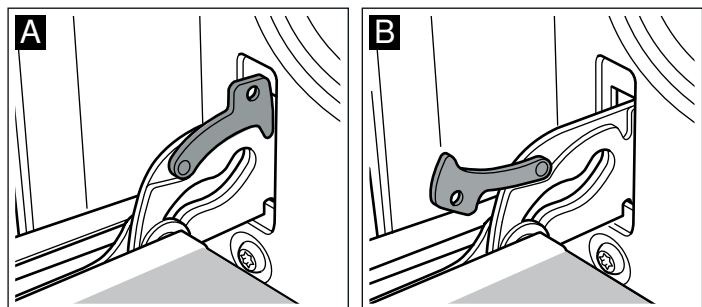
3. Nettoyer les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.
4. Toujours orienter les grilles supports avec l'indentation (a) vers le haut afin d'accorder les niveaux d'enfournement.
5. Emboîter les grilles supports au fond jusqu'à venir en butée et appuyer vers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

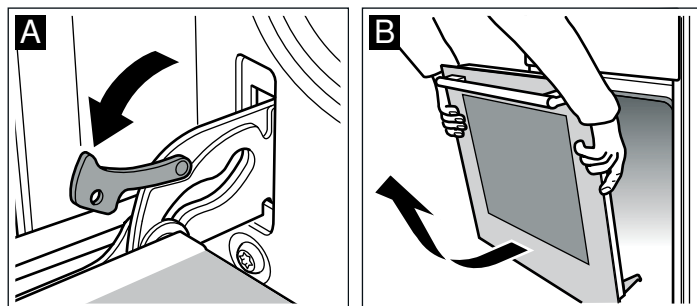


⚠ Risque de blessure !

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

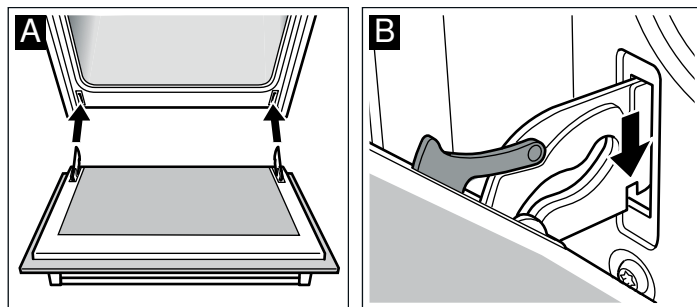
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



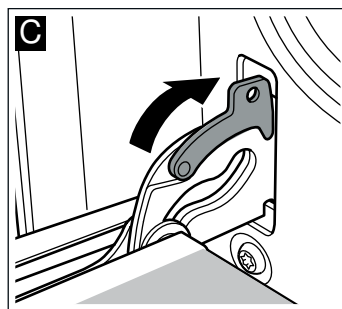
Accrocher la porte

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.



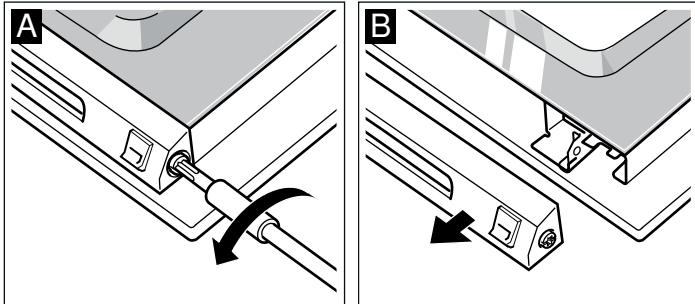
⚠ Risque de blessure !

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 nettoyeur pour inox.

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

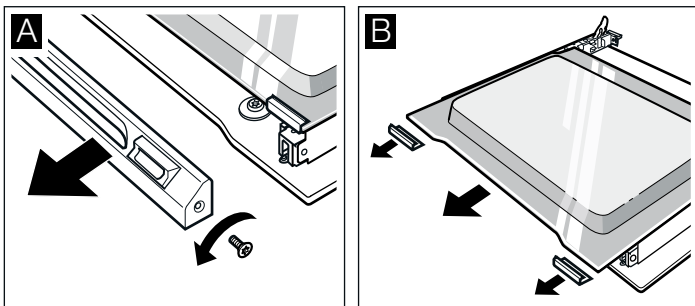
Dépose et pose des vitres de la porte

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

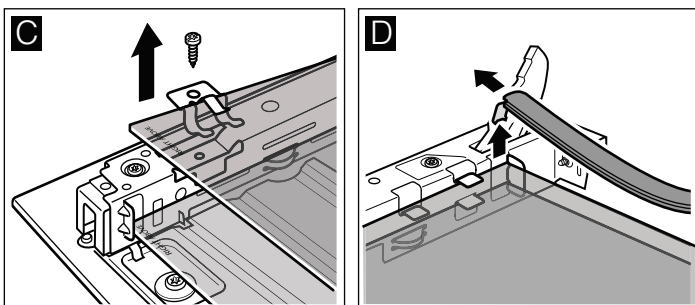
Lors de la dépose des vitres intérieures, faites attention dans quel ordre vous enlevez les vitres. Pour remonter les vitres dans l'ordre correct, basez-vous sur le numéro respectif inscrit sur la vitre.

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).

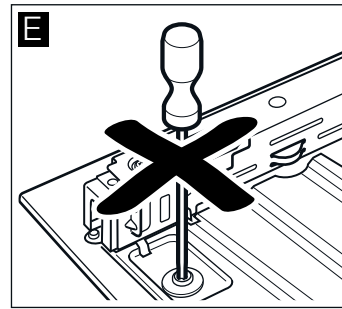


4. Dévisser les crochets à droite et à gauche. Lever la vitre et enlever les crochets de la vitre (fig. C).
5. Enlever le joint en bas à la vitre (fig. D). Ce faisant, tirer le joint et l'enlever par le haut. Retirer la vitre.



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.

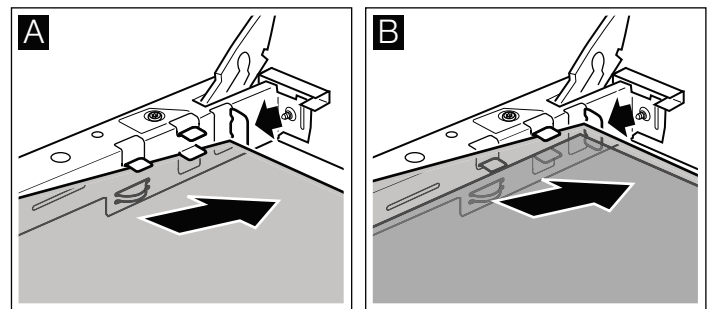
⚠ Risque de blessure !

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.

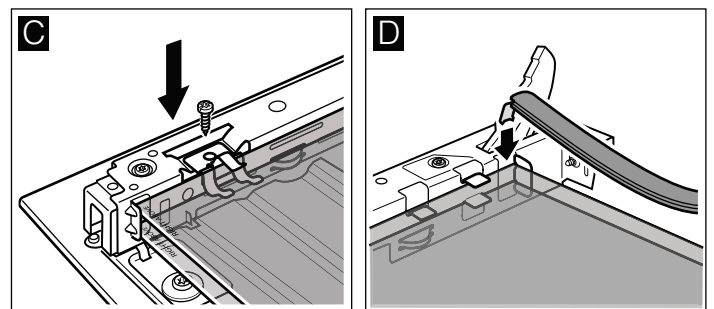
Pose

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).

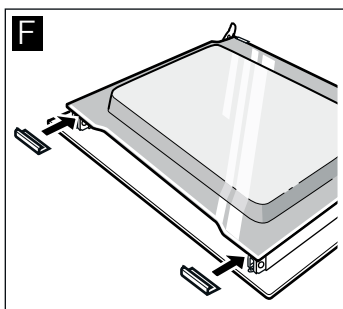
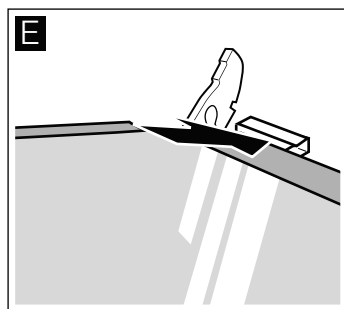


3. Fixer les crochets sur la vitre à droite et à gauche, aligner de sorte que les ressorts se trouvent au-dessus du trou de vissage et visser (fig. C).
4. Raccrocher le joint en bas à la vitre (fig. D).



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. E 300 .	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.
Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique ∞ et -5- .	L'appareil a été verrouillé.	Désactiver le verrouillage (voir le chapitre : Sécurité-enfants).
Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique ∞ et -5P .	L'appareil a été verrouillé de façon permanente.	Désactiver le verrouillage permanent (voir chapitre : Sécurité-enfants).
L'appareil ne chauffe pas, le deux-points clignote dans l'affichage de l'heure, dans l'affichage de la température apparaît p.ex. 1500 .	Une combinaison de touches a été actionnée.	Eteindre l'appareil, appuyer 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 .

Panne	Cause possible	Remarque/Remède
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 ⏻. 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 ⏻.

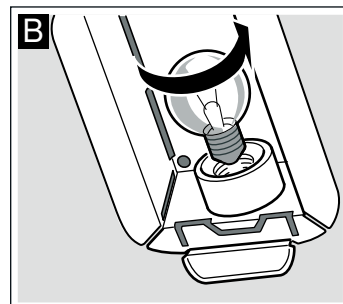
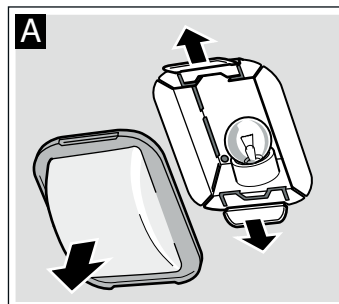
Changer la lampe du four au plafond

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

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

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

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

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

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

N° E	FD
------	----

Plats tests

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

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

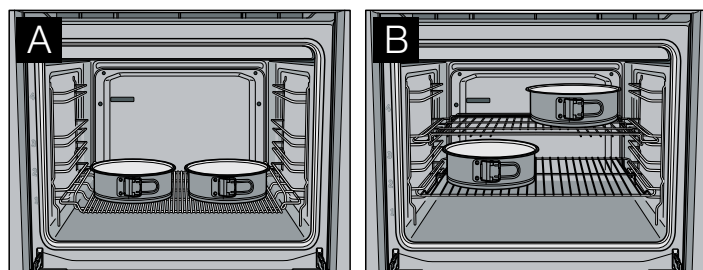
Respectez les consignes de préchauffage indiquées dans les tableaux. Les valeurs indiquées dans les tableaux ne concernent pas le chauffage rapide.

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

Cuisson de pâtisseries	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

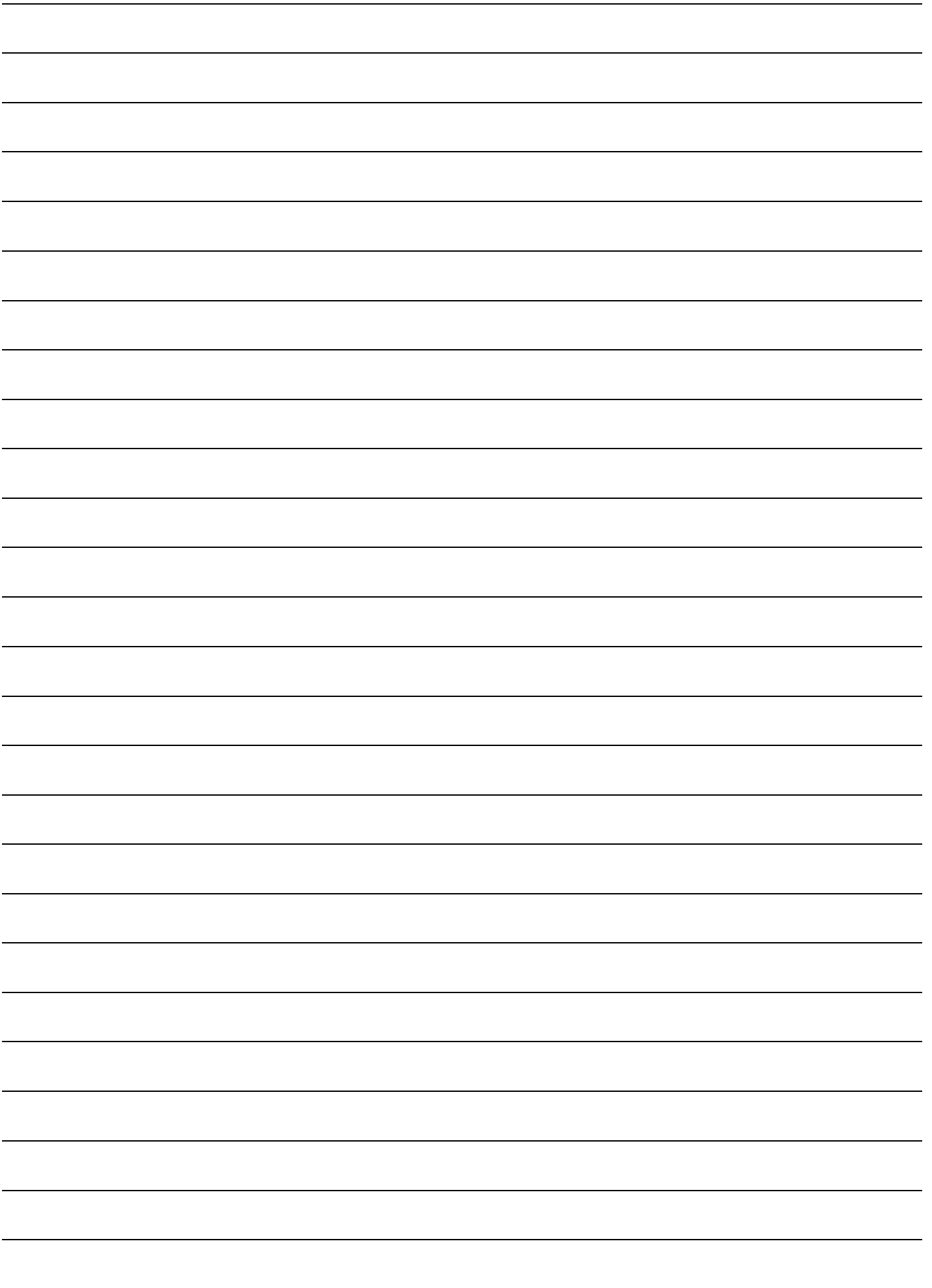
** Préchauffer pendant 10 minutes

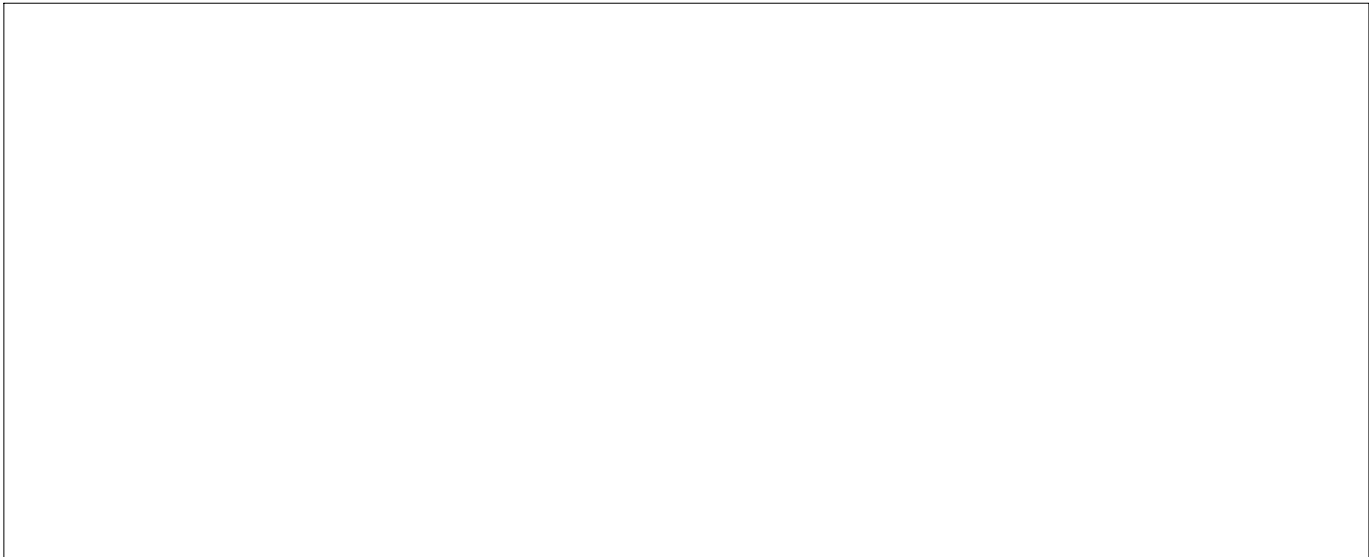


Grillades	Niveau d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température	Durée de grillade en minutes
Toast* (lèchefrite + grille)	3+4		275	1/2-2
Biftecks, 12 pièces** (lèchefrite + grille)	3+4		275	20-30

* Préchauffer le four

** Retourner aux 2/3 du temps





9000840080

BSH Hausgeräte Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

45
(930305)