

[de] Gebrauchsanleitung3
[fr] Notice d'utilisation25
[nl] Gebruiksaanwijzing48



HD721210

Standherd HD721210
Cuisinière HD721210
Fornuis HD721210

SIEMENS

Wichtige Sicherheitshinweise 3
Ursachen für Schäden 5
Schäden am Backofen 5
Schäden an der Sockelschublade 6
Aufstellen und Anschließen 6
Für den Installateur 6
Herd waagrecht aufstellen 6
Ihr neuer Herd 7
Allgemeines 7
Kochfeld 7
Der Backofen 8
Der Garraum 8
Ihr Zubehör 8
Zubehör einschieben 9
Sonderzubehör 9
Kundendienst-Artikel 10
Vor dem ersten Benutzen 10
Backofen aufheizen 10
Kochplatte aufheizen 10
Zubehör reinigen 10
So stellen Sie das Kochfeld ein 11
So stellen Sie die Elektro-Kochplatte ein 11
Backofen einstellen 11
Heizarten und Temperatur 11
Schnellaufheizung 11
Pflege und Reinigung 12
Reinigungsmittel 12
Gestelle aus- und einhängen 13
Backofentür aus- und einhängen 13
Türscheiben aus- und einbauen 14
Eine Störung, was tun? 14
Störungstabelle 14
Backofenlampe an der Decke auswechseln 14

Glasabdeckung 15
Kundendienst 15
E-Nummer und FD-Nummer 15
Energie- und Umwelttipps 15
Energiesparen im Backofen 15
Energiesparen auf dem Kochfeld 15
Umweltgerecht entsorgen 15
Für Sie in unserem Kochstudio getestet 16
Kuchen und Gebäck 16
Tipps zum Backen 18
Fleisch, Geflügel, Fisch 18
Tipps zum Braten und Grillen 20
Aufläufe, Gratins, Toasts 20
Fertigprodukte 21
Besondere Gerichte 21
Auftauen 22
Dörren 22
Einkochen 22
Acrylamid in Lebensmitteln 23
Prüfgerichte 23
Backen 23
Grillen 24

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.siemens-home.com und Online-Shop: www.siemens-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter [Siemens-info-line@bshg.com](mailto:siemens-info-line@bshg.com)

*) Nur für Deutschland gültig.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

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

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Wecker oder einer Fernbedienung ausgelegt.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

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.
- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können leicht Feuer fangen. Keine brennbaren Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem oder in der Nähe des Backofens aufbewahren oder verwenden. Keine brennbaren Gegenstände im oder auf dem Backofen aufbewahren.
- Die Oberflächen der Sockelschublade können sehr heiß werden. Bewahren Sie nur Backofenzubehör in der Schublade auf. Entflammbare und brennbare Gegen-

stände dürfen in der Sockelschublade nicht aufbewahrt werden.

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.
- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Während des Betriebs werden die Oberflächen des Geräts heiß. Die heißen Oberflächen nicht berühren. Kinder vom Gerät fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Verbrühungsgefahr!

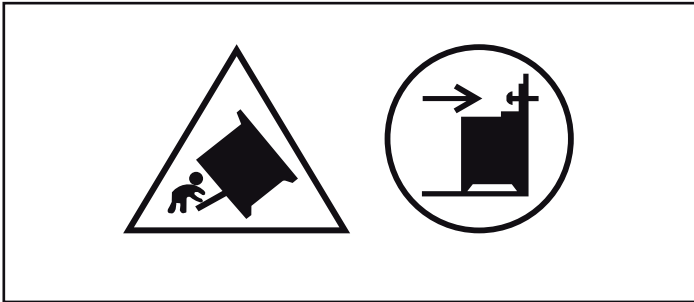
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum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

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

- Wird das Gerät unbefestigt auf einen Sockel gestellt, kann es vom Sockel gleiten. Das Gerät muss mit dem Sockel fest verbunden werden.

Kippgefahr!



Warnung: Um ein Umkippen des Gerätes zu vermeiden, muss dieses Stabilisierungsmittel montiert werden. Für die Montage siehe Anweisungen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hoch-


druckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

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

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Kochfeld

Achtung!

- Achten Sie darauf, dass die obere Abdeckung nicht geschlossen ist, wenn der Herd in Betrieb genommen wird.
- Benutzen Sie die Kochstellen nur mit aufgesetztem Geschirr. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen. Der Topfboden wird beschädigt.
- Entfernen Sie Übergelaufenes sofort. Verwenden Sie für Gerichte mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe. Dann kann nichts überkochen.
- Achten Sie darauf, dass die Kochplatte nie bei geschlossener Abdeckplatte eingeschaltet wird, z.B. durch spielende Kinder.
- Halten Sie die Kochplatte trocken. Salzwasser oder nasse Topfböden schaden ihr.
- Betreiben Sie die Kochplatte nie ohne Topf. Verwenden Sie nie Töpfe mit unebenem Boden. Der Kochplatte wird nicht genug Wärme entzogen. Sie kann rot glühen.

Schäden am Backofen

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 Emailschäden 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.

Schäden an der Sockelschublade

Achtung!

Legen Sie keine heißen Gegenstände in die Sockelschublade. Sie kann beschädigt werden.

Aufstellen und Anschließen

Elektrischer Anschluss

Den elektrischen Anschluss muss ein konzessionierter Fachmann vornehmen. Die Vorschriften des zuständigen Stromversorgers müssen eingehalten werden.

Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

Achtung!

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

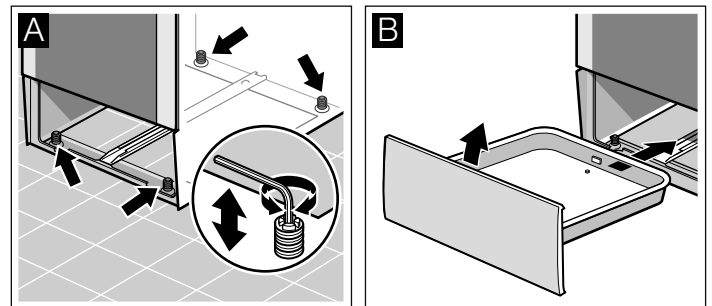
Für den Installateur

- Es muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.
- Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.
- Für den Anschluss des Gerätes ist eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.

Herd waagrecht aufstellen

Stellen Sie den Herd direkt auf den Fußboden.

1. Sockelschublade herausziehen und nach oben herausheben. Am Sockel innen sind vorn und hinten Stellfüße.
2. Stellfüße nach Bedarf mit einem Sechskantschlüssel höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht steht (Bild A).
3. Sockelschublade wieder einschieben (Bild B).



Wandbefestigung

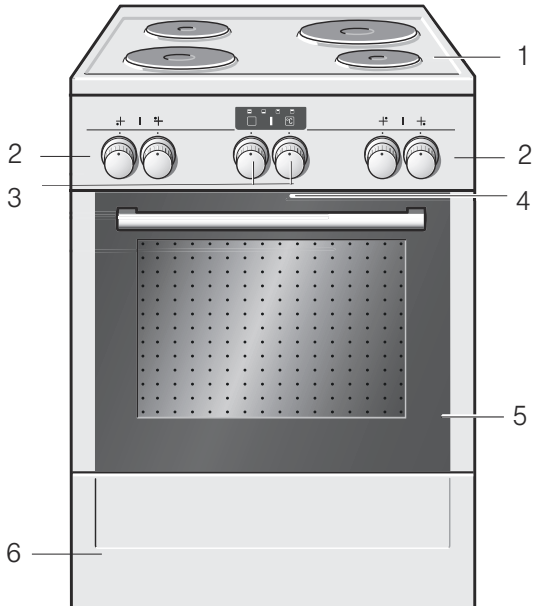
Damit der Herd nicht kippen kann, müssen Sie ihn mit dem beiliegenden Winkel an der Wand befestigen. Bitte beachten Sie die Montageanleitung für die Wandbefestigung.

Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihren neuen Herd kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld, das Kochfeld und die einzelnen Bedienelemente.

Allgemeines

Die Ausführung hängt vom jeweiligen Gerätetyp ab.

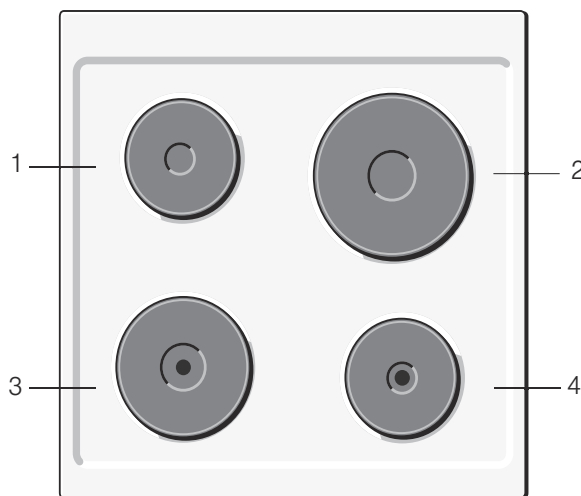


Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Erläuterungen

1	Kochfeld
2	Kochstellenschalter
3	Funktions- und Temperaturwähler
4	Geräteabdeckung
5	Backofentür
6	Sockelschublade

Kochfeld



Erläuterungen

1	Kochplatte 14,5 cm
2	Kochplatte 22 cm
3	Blitzkochplatte mit rotem Punkt 18 cm
4	Blitzkochplatte mit rotem Punkt 14,5 cm

Blitzkochplatte mit rotem Punkt

Wenn Sie die höchste Kochstufe einstellen, wird die Kochstelle schnell aufgeheizt.

Kochstellenschalter

Mit den vier Kochstellenschaltern können Sie die Heizleistung der Kochstellen einstellen.

Stellungen	Funktion
0	Null-Stellung Herd ausgeschaltet.
1/2-3	Kochstufen 1/2 = niedrigste Stufe 3 = höchste Stufe

Wenn Sie die Elektro-Kochplatte einstellen, leuchtet das Anzeigelämpchen.

Sie können den Kochstellenschalter nach rechts oder links drehen.








Der Backofen

Den Backofen stellen Sie mit dem Funktionswähler und dem Temperaturwähler ein.



Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.

Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen.

Stellung	Verwendung
0 Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Ober-/Unterhitze	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
 3D-Heißluft*	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
 Pizzastufe	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
 Unterhitze	Einkochen und Nachbacken oder Nachbräunen. Die Hitze kommt von unten.
 Umluftgrillen	Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
 Grill, kleine Fläche	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
 Grill, große Fläche	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.

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



Stellung	Verwendung
 Auftauen	Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
 Schnellaufheizung	Schnelles Vorheizen des Backofens ohne Zubehör.

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

Wenn Sie einstellen, schaltet sich die Backofenlampe im Garraum ein.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur und die Grillstufe einstellen.

Stellungen	Funktion
● Null-Stellung	Backofen nicht heiß.
50-270 Temperaturbereich	Die Temperaturangabe erfolgt in °C.
•, ••, ••• Grillstufen	Grillstufen für den Grill, kleine  und große  Fläche. <ul style="list-style-type: none"> • = Stufe 1, schwach •• = Stufe 2, mittel ••• = Stufe 3, stark

Wenn der Backofen aufheizt, leuchtet die Kontrolllampe am Bedienfeld. Wird das Aufheizen unterbrochen, erlischt das Symbol. Bei einigen Einstellungen leuchtet es nicht.

Der Garraum

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

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

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

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Ihr Zubehör


Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Damit manche Gerichte noch besser gelingen oder der Umgang mit Ihrem Backofen noch komfortabler wird, gibt es eine Auswahl an Sonderzubehör.



Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

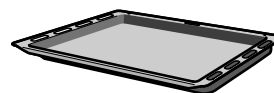
Den Rost mit der offenen Seite zur Backofentür und der Krümmung nach unten  einschieben.



Email-Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür einschieben.



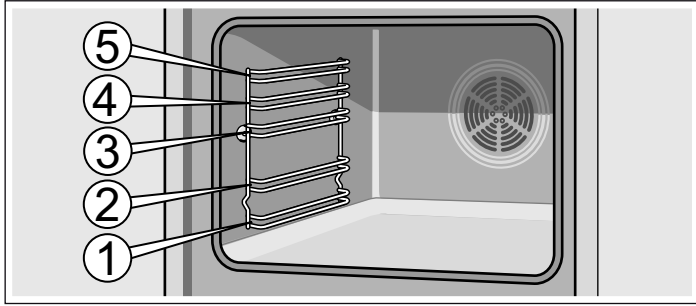
Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür einschieben.

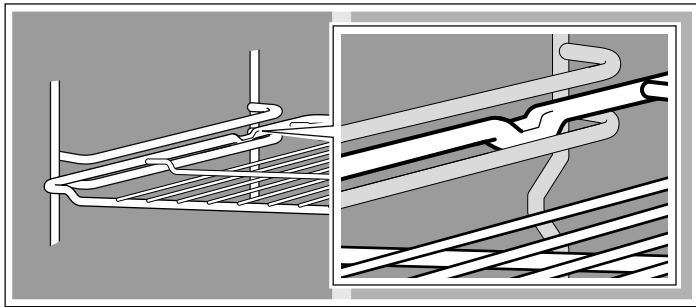
Zubehör einschieben

Sie können das Zubehör in 5 verschiedenen Höhen in den Garraum schieben. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt.



Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Achten Sie beim Einschieben in den Garraum darauf, dass die Ausbuchtung am Zubehör hinten ist. Nur so rastet es ein.



Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Wenn es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Halten Sie das Backblech an den Seiten mit beiden Händen fest und schieben Sie es parallel in das Gestell ein. Vermeiden Sie beim Einschieben des Backblechs Bewegungen nach rechts oder links. Andernfalls lässt sich das Backblech nur schwer einschieben. Die emaillierten Oberflächen könnten beschädigt werden.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. In unseren Broschüren oder im Internet finden Sie verschiedene für Ihren Backofen geeignete Produkte. Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör oder die Bestellmöglichkeit über das Internet ist von Land zu Land unterschiedlich. Informationen darüber finden Sie in den Verkaufsunterlagen.

Nicht jedes Sonderzubehör ist für jedes Gerät geeignet. Geben Sie beim Kauf stets den vollständigen Namen (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Sonderzubehör	HZ-Nummer	Funktion
Pizzablech	HZ317000	Eignet sich besonders für Pizza, Tiefkühlgerichte und runde Torten. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Schieben Sie das Blech über den Rost ein und halten Sie sich an die Angaben in den Tabellen.
Einsatzrost	HZ324000	Zum Braten. Den Grillrost immer auf die Universalpfanne stellen. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.
Grillblech	HZ325000	Wird beim Grillen anstelle des Grillrosts oder als Spritzschutz verwendet, um den Backofen vor starker Verschmutzung zu schützen. Das Grillblech nur mit der Universalpfanne verwenden. Grillstücke auf dem Grillblech: Es können nur die Einschubhöhen 1, 2 und 3 verwendet werden. Grillblech als Spritzschutz: Die Universalpfanne wird zusammen mit dem Grillblech unter dem Rost eingeschoben.
Backstein	HZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Email-Backblech	HZ331003	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Email-Backblech mit Antihaft-Beschichtung	HZ331011	Kuchen und Plätzchen lassen sich auf dem Backblech gut verteilen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne	HZ332003	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Kann auch zum Auffangen von Fett oder Fleischsaft unter dem Rost verwendet werden. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne mit Antihaft-Beschichtung	HZ332011	Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lassen sich auf der Universalpfanne gut verteilen. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Deckel für Profipfanne	HZ333001	Mit Deckel wird die Profipfanne zum Profibräter.
Profipfanne mit Einsatzrost	HZ333003	Eignet sich besonders für die Zubereitung großer Mengen.

Sonderzubehör	HZ-Nummer	Funktion
Teleskop-Vollauszug 3-fach-Vollauszug	HZ338352	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör herausziehen, ohne dass es kippt. Der 3-fach-Vollauszug ist für Drehspießvorrichtungen nicht geeignet.
3-fach-Vollauszug mit Stopp-Funktion	HZ338357	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 kann das Zubehör ganz herausgezogen werden, ohne dass es kippt. Die Schienen des Vollauszugs rasten ein und ermöglichen ein bequemes Einsetzen des Zubehörs. Der 3-fach-Vollauszug mit Stopp-Funktion ist für Drehspießvorrichtungen nicht geeignet.
Rost	HZ334000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Glasbräter	HZ915001	Der Glasbräter passt für Schmorgerichte und Aufläufe. Eignet sich besonders für Programme und Bratautomatik.

Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im

e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

Pflegetücher für Edelstahloberflächen	Artikel-Nr. 311134	Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.
Backofen-Grillreiniger-Gel	Artikel-Nr. 463582	Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.
Microfasertuch mit Wabenstruktur	Artikel-Nr. 460770	Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.
Türsicherung	Artikel-Nr. 612594	Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

Lüften Sie die Küche, solange der Backofen heizt.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Kochplatte aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie die Kochplatte ohne Topf auf höchster Stufe 3 Minuten lang auf.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

So stellen Sie das Kochfeld ein

In diesem Abschnitt erfahren Sie, wie Sie den Herd einstellen.

So stellen Sie die Elektro-Kochplatte ein

Sie können mit dem entsprechenden Kochstellenschalter der elektrischen Kochstelle die Kochstufe einstellen.

So gehen Sie vor:

1. Den Schalter der Elektro-Kochplatte nach links auf eine geeignete Kochstufe zwischen 1/2-3 einstellen.
2. Verwenden Sie zum Kochen einen Kochtopf, der denselben Durchmesser wie die Elektro-Kochplatte.
3. Wenn das Gericht fertig ist, die Elektro-Kochplatte ausschalten (Kochstufe 0).

Kochstufe 1/2 = Niedrigste Einstellung
Kochstufe 3 = Höchste Einstellung


Heizart	1/2 oder 1	Mengenabhängig
Kochen	3 1	Wenn Sie mit dem Kochen beginnen Während des Kochens, je nach Bedarf hoch oder niedrig
Bracken	3 2	Aufheizen des Öls, Wenn Sie mit den Backen beginnen Während des Backens

Wenn die Kochstelle eingeschaltet wird, leuchtet die Anzeige.
Sie können den Kochstellenschalter nach rechts oder links drehen.

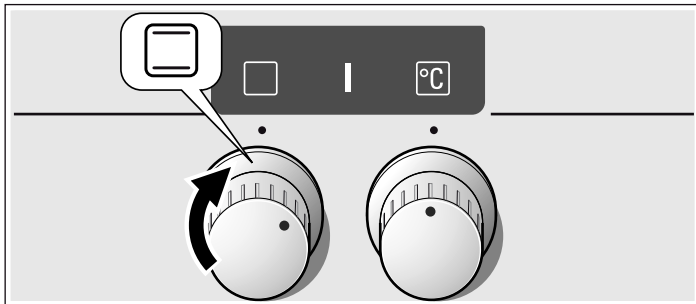
Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.

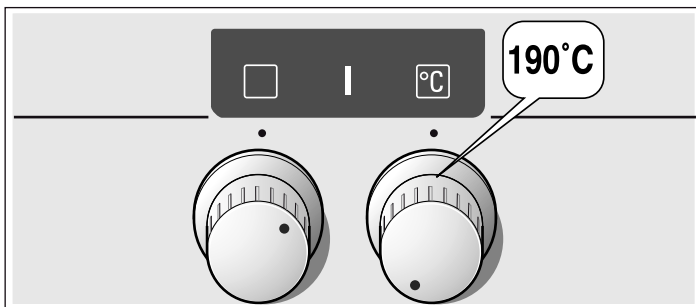
Heizarten und Temperatur

Beispiel im Bild: 190 °C, Ober-/Unterhitze .

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.



Der Backofen wird aufgeheizt.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern


Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

Nach wenigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen. Die Anzeigelampe leuchtet.

Schnellaufheizung ist beendet

Die Anzeigelampe erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie die gewünschte Heizart ein.

Schnellaufheizung abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleiben Ihr Kochfeld und Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie beides 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 folgenden Angaben. Verwenden Sie

Emaillflächen und lackierte Oberflächen	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Elektro-Kochplatte	Mit der harten Seite eines Scheuerschwamms und etwas flüssigem Scheuermittel reinigen. Nach der Reinigung die Kochplatte zum Trocknen kurz einschalten. Feuchte Kochplatten rosten mit der Zeit. Abschließend ein Pflegemittel auftragen. Übergelaufene Flüssigkeiten und Speisereste immer sofort entfernen.
Metallring der Elektro-Kochplatte	Der Metallring kann sich mit der Zeit verfärben. Die ursprüngliche Farbe lässt sich jedoch wiederherstellen. Den Ring mit der harten Seite eines Scheuerschwamms und etwas flüssigem Scheuermittel reinigen. Achten Sie dabei darauf, dass die angrenzenden Oberflächen nicht abgeschleudert werden. Die Oberflächen könnten beschädigt werden.
Knöpfe	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Türglas	Kann mit einem Glasreiniger gereinigt werden. Keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände verwenden. Diese können die Oberfläche der Glasscheibe zerkratzen und beschädigen.
Dichtung	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Innenseite des Backofens	Mit warmem Wasser oder Essigwasser reinigen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger nur auf abgekühlten Oberflächen verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Kindersicherung (Option)	Falls eine Kindersicherung an der Backofentür angebracht ist, muss diese vor dem Reinigen entfernt werden. Alle Kunststoffteile in warmer Spüllauge einweichen und mit einem Schwamm abwaschen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Bei starker Verschmutzung funktioniert die Kindersicherung nicht mehr richtig.
Sockelschublade	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Zubehör	In warmer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Schwamm reinigen.

Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

Die Rückwand im Garraum ist mit einer hochporösen Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während der Backofen in Betrieb ist. Je höher die Temperatur ist und je länger der Backofen betrieben wird, desto besser wird das Ergebnis.

Sind Verschmutzungen auch nach mehrmaligem Betrieb noch sichtbar, gehen Sie wie folgt vor:

1. Garraumboden, Decke und Seitenwände gründlich reinigen.
2. 3D-Heißluft  einstellen.
3. Den leeren, geschlossenen Backofen für ca. 2 Stunden bei maximaler Temperatur heizen.

Die Keramikbeschichtung wird regeneriert. Entfernen Sie bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm, wenn der Garraum abgekühlt ist.

Eine leichte Verfärbung der Beschichtung hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

für das Kochfeld

- keine unverdünnten Handgeschirrspülmittel oder Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- keine Scheuermittel, keine kratzenden Schwämme
- keine aggressiven Reiniger wie Backofenspray oder Fleckentferner
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Verwenden Sie

für den Backofen

- 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.

Achtung!

- Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie verkratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.
- Nie die Keramikschicht mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger darauf gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

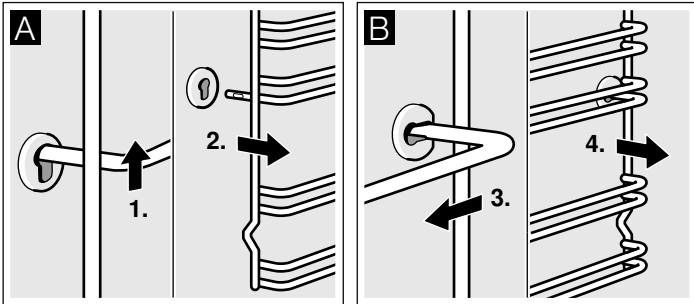
Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden. Nie die selbstreinigenden Flächen mit einer Scheuerspirale oder Backofenreiniger behandeln.

Gestelle aus- und einhängen

Zum Reinigen können Sie die Gestelle herausnehmen. Der Backofen muss abgekühlt sein.

Gestelle aushängen

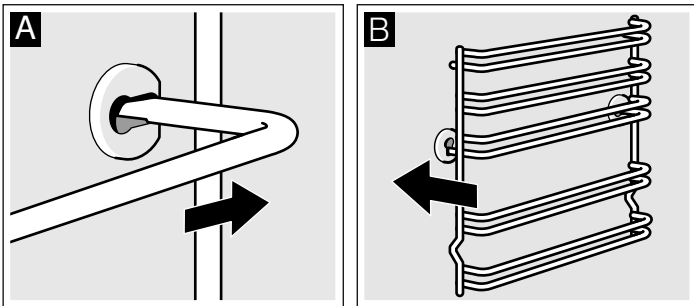
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

1. Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken (Bild A)
2. und dann in die vordere Buchse einhängen (Bild B).

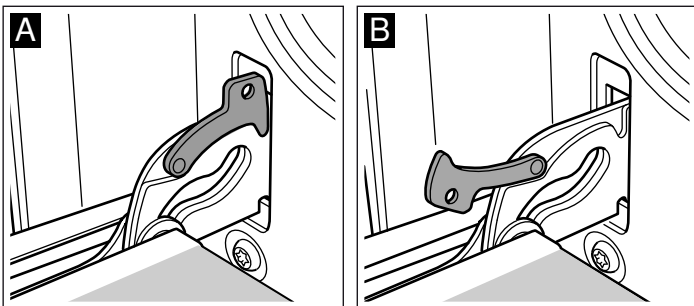


Die Gestelle passen rechts und links. Achten Sie darauf, dass wie in Bild B Höhe 1 und 2 unten ist und Höhe 3, 4 und 5 oben.

Backofentür aus- und einhängen

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

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



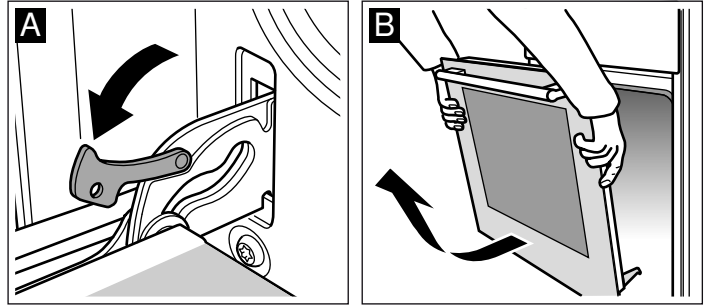
⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer

ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

Tür aushängen

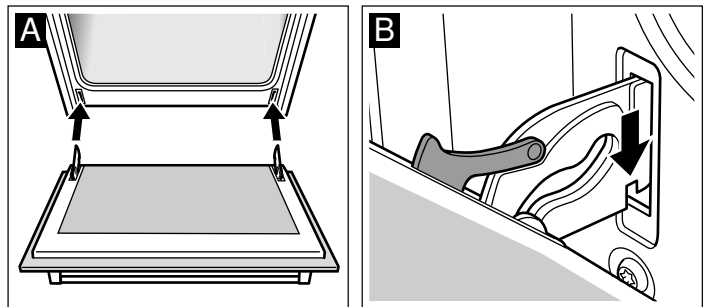
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



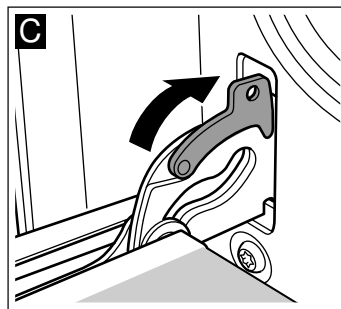
Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



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



⚠ Verletzungsgefahr!

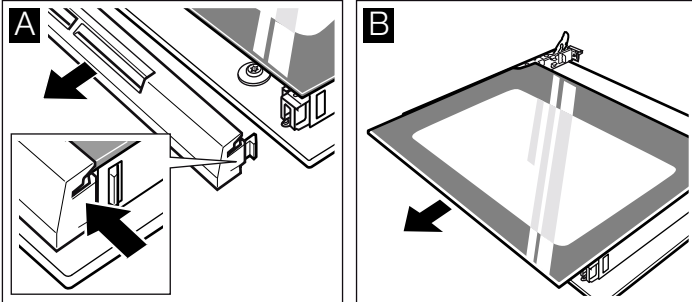
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

Türscheiben aus- und einbauen

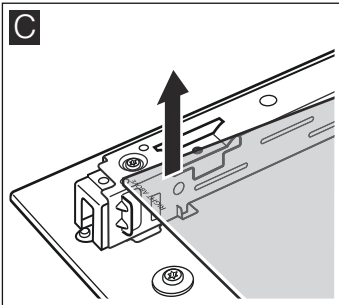
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

Ausbauen

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abziehen. Dazu links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



4. Scheibe anheben und herausziehen (Bild C).



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

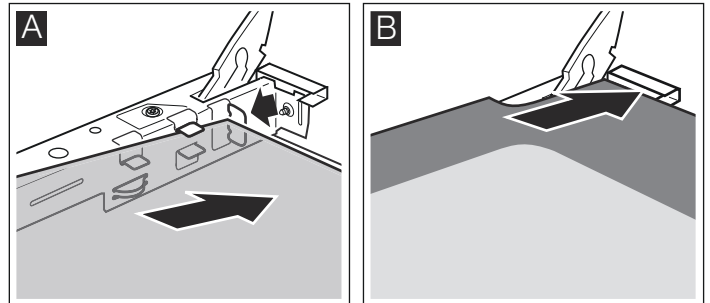
⚠ Verletzungsgefahr!

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

Einbauen

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

1. Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Oberste Scheibe schräg nach hinten in die beiden Halterungen einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein. (Bild B).



3. Abdeckung aufsetzen und andrücken.
4. Backofentür einhängen.

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

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

Störungstabelle

Wenn ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie bitte im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Der Backofen heizt nicht.	Es ist Staub auf den Kontakten.	Drehen Sie die Schaltergriffe mehrmals hin und her.

⚠ Stromschlaggefahr!

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

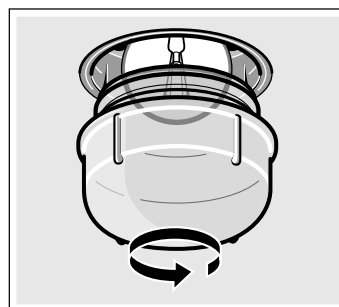
Backofenlampe an der Decke auswechseln

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 durch Linksdrehen herausschrauben.



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

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kunden-

dienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

Kundendienst ☎

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522

D 089 21 751 751

CH 0848 840 040

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

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten im Backofen und beim Kochen auf dem Kochfeld Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen im Backofen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während dem 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.

Energiesparen auf dem Kochfeld

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

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.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet


Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.


Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.
Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Kuchen und Gebäck


Backen auf einer Ebene

Mit Ober-/Unterhitze  gelingt das Backen von Kuchen am besten.

Wenn Sie mit 3D-Heißluft  backen, verwenden Sie folgende Einschubhöhen für das Zubehör:

- Kuchen in Formen: Höhe 2
- Kuchen auf dem Blech: Höhe 3

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft .

Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

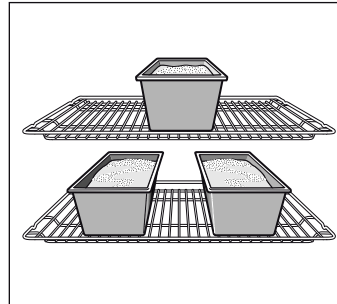
- Backblech: Höhe 5

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

Wenn Sie mit 3 Kastenformen gleichzeitig backen, stellen Sie diese wie im Bild abgebildet auf die Roste.



Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.







Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		160-180	40-50
	3 Kastenformen	3+1		140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-70
Tortenboden, Rührteig	Obstbodenform	2		150-170	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2		160-180	50-60
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		170-190	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden*	Springform	1		170-190	70-90
Schweizer Wähe	Pizzablech	1		220-240	35-45
Pikante Kuchen (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)*	Springform	1		180-200	50-60
Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen)	Pizzablech	1		250-270	10-15

* Kuchen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Backblech	2	☐	170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	150-170	35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	3	☐	160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	150-170	50-60
Schweizer Wähe	Universalpfanne	2	☐	210-230	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Backblech	2	☐	190-210	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2	☐	160-180	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	3	☐	160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Backblech	3	☐	150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2	☐	180-200	55-65
Börek	Universalpfanne	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Backblech	2	☐	220-240	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	180-200	35-45

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Backblech	3	☒	140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	130-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	130-150	30-40
Spritzgebäck (vorheizen)	Backblech	3	☐	140-150	30-40
	Backblech	3	☒	140-150	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	130-140	35-50
Makronen	Backblech	2	☐	110-130	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	100-120	35-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	100-120	40-50
Baiser	Backblech	3	☒	80-100	130-150
Brandteiggebäck	Backblech	2	☐	200-220	30-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3	☒	180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	180-200	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☒	160-180	35-45
Hefeteiggebäck	Backblech	3	☐	180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	170-190	25-35

Brot und Brötchen



Beim Brotbacken den Backofen vorheizen, wenn nichts anderes angegeben ist.

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

Beim Backen auf 2 Ebenen die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2	☐	270	8
				200	35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2	☐	270	8
				200	40-50
Brötchen (nicht vorheizen)	Backblech	3	☐	210-230	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Backblech	3	☐	170-190	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☒	160-180	20-30

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.
Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 3D-Heißluft  . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Achten Sie darauf, dass der Deckel für den Bräter passt und gut schließt.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brättern aus Edelstahl ist die Bräunung nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger gar sein. Verlängern Sie die Garzeiten.

Angaben in den Tabellen:

Geschirr ohne Deckel = offen

Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1/2 cm hoch bedeckt sein.

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Grillen

Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum geben.

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.

Wenden Sie Grillstücke nach 2/3 der Garzeit.

Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht in Höhe 4 oder 5 einschieben. Durch die starke Hitze verzieht es sich und kann beim Herausnehmen den Garraum beschädigen.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.








Fleisch



Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.








Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.


Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.


Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Rindfleisch						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		210-230	50
Steaks, medium, 3 cm dick		Rost	5		3	15

Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120

Schweinefleisch						
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		210-230	70

Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		150-170	120

Hackfleisch						
Hackbraten	aus 500 g Fleisch	offen	1		170-190	70

Würstchen						
Würstchen		Rost	4		3	15

Geflügel

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Legen Sie ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite nach unten auf den Rost. Nach $\frac{2}{3}$ der angegebenen Zeit wenden.

Bratenstücke, wie Putenrollbraten oder Putenbrust, nach der Hälfte der angegebenen Zeit wenden. Geflügelteile nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	2		200-220	60-70
Poularde, ganz	1,6 kg	Rost	2		190-210	80-90
Hähnchen, halbiert	je 500 g	Rost	2		200-220	40-50
Hähnchenteile	je 300 g	Rost	3		200-220	30-40
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	2		170-190	90-100
Gans, ganz	3,5-4,0 kg	Rost	2		160-170	110-130
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		170-190	80-100
Putenoberkeule	1,0 kg	Rost	2		180-200	90-100





Fisch

Wenden Sie Fischstücke nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Geben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Backofen. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein

kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches macht ihn stabiler.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Fisch, ganz	je ca. 300 g	Rost	2		3	20-25
	1,0 kg	Rost	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rost	2		170-190	50-60
Fischkotelett, 3 cm dick		Rost	3		2	20-25

Tipps zum Braten und Grillen







Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Backofen bleibt sauberer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Die Tabellenangaben sind nur Richtwerte.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Aufläufe					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	40-50
Nudelaufwurf	Auflaufform	2		210-230	30-40
Gratin					
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch	1 Auflaufform	2		160-180	60-80
	2 Auflaufformen	1+3		150-170	65-85
Toast					
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	4		160-170	10-15
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	4		160-170	15-20

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Gericht an.

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2	☉	190-210	15-20
	Universalpfanne + Rost	3+1	☉	180-200	20-30
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2	☉	170-190	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1	☉	170-190	25-35
Pizza Baguette	Universalpfanne	3	☉	170-190	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3	☉	180-200	10-20
Pizza, gekühlt, vorheizen	Universalpfanne	1	☉	180-200	10-15
Kartoffelprodukte, tiefgekühlt					
Pommes frites	Universalpfanne	3	☉	190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	180-200	30-40
Kroketten	Universalpfanne	3	☉	190-210	20-25
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	3	☉	190-210	15-25
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	3	☉	190-210	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	3	☉	200-220	10-20
Backwaren, vorgebacken					
Aufbackbrötchen oder Aufbackbaguette	Universalpfanne	3	☐	190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1	☉	160-180	20-25
Bratlinge, tiefgekühlt					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2	☉	200-220	10-15
Hähnchen-Sticks- Nuggets	Universalpfanne	3	☉	190-210	10-20
Strudel, tiefgekühlt					
Strudel	Universalpfanne	3	☉	190-210	30-40

Besondere Gerichte

Bei niedrigen Temperaturen gelingt Ihnen mit 3D-Heißluft ☉ cremiger Joghurt ebenso gut, wie lockerer Hefeteig.

Entfernen Sie zuerst Zubehör, Einhängegitter oder Teleskopauszüge aus dem Garraum.

Joghurt zubereiten

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen und auf 40 °C abkühlen.
- 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
- In Tassen oder kleine Twist-Off Gläser umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

4. Den Garraum wie angegeben vorheizen.

5. Die Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie angegeben zubereiten.

Hefeteig gehen lassen

1. Den Hefeteig wie gewohnt zubereiten, in ein hitzebeständiges Geschirr aus Keramik geben und abdecken.
2. Den Garraum wie angegeben vorheizen.
3. Den Backofen ausschalten und den Teig zum Gehen lassen in den Garraum stellen.

Gericht	Geschirr		Heizart	Temperatur	Dauer
Joghurt	Tassen oder Twist-Off Gläser	auf den Garraumboden stellen	☉	50 °C vorheizen	5 Min.
				50 °C	8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr	auf den Garraumboden stellen	☉	50 °C vorheizen	5-10 Min.
				Gerät ausschalten und Hefeteig in den Garraum geben	20-30 Min.

Auftauen

Gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Legen Sie Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einen Teller.

Gefriergut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C
z.B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet

Dörren

Mit 3D-Heißluft können Sie hervorragend dörren.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals.

Das Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Obst und Kräuter	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur	Dauer
600 g Apfelringe	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 5 Std.
800 g Birnenspalten	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 8 Std.
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 8-10 Std.
200 g Küchenkräuter, geputzt	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 1½ Std.

Einkochen

Zum Einkochen müssen die Gläser und Gummiringe sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

Achtung!

Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen sie, ob es in den Gläsern richtig perlt.

4. Die Gläser mit Klammern verschließen.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

Einstellen

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so stellen, dass sie sich nicht berühren.

2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.

3. Backofentür schließen.

4. Unterhitze einstellen.

5. Temperatur auf 170 bis 180 °C stellen.

Einkochen

Obst

Nach ca. 40 bis 50 Minuten steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Schalten Sie den Backofen aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum. Bei längerem Abkühlen im Garraum könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt.

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	ausschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	ausschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	ausschalten	ca. 35 Minuten

Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen. Je nach Gemüseart ca. 35 bis

70 Minuten lang. Schalten Sie nach dieser Zeit den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

Achtung!

Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes

frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein	
	<ul style="list-style-type: none">■ Garzeiten möglichst kurz halten.■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

Prüfgerichte

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

Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

Backen

Backen auf 2 Ebenen:

Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Backen auf 3 Ebenen:

Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:

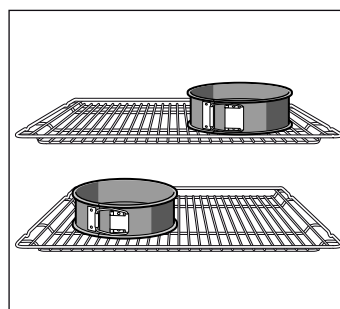
Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:

Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:













Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen, siehe Bild.



Kuchen in Springformen aus Weißblech:

Mit Ober-/Unterhitze ☐ auf 1 Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen Sie die Springform darauf.



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

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck, vorheizen*	Backblech	3		140-150	30-40
	Backblech	3		140-150	30-40
	Backblech + Universalpfanne	1+3		140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	1+3+5		130-140	40-55
Small cakes, vorheizen*	Backblech	3		150-170	20-35
	Backblech	3		150-170	20-35
	Backblech + Universalpfanne	1+3		140-160	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	1+3+5		130-150	35-55
Wasserbiskuit, vorheizen*	Springform auf Rost	2		160-170	30-40
	Springform auf Rost	2		160-170	25-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.

Grillen

Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1		3	25-30

* Nach 2/3 der Zeit wenden

Précautions de sécurité importantes	25	Tableau de dérangements	37
Causes de dommages	28	Changer la lampe du four au plafond	37
Endommagements du four	28	Cache en verre.....	37
Endommagements du tiroir-socket.....	28	Service après-vente	37
Installation et branchement	28	Numéro E et numéro FD	37
Pour l'installateur.....	28	Conseils concernant l'énergie et l'environnement	38
Placer la cuisinière à l'horizontale	28	Économiser de l'énergie dans le four.....	38
Votre nouvelle cuisinière	29	Économiser de l'énergie sur la table de cuisson	38
Généralités	29	Élimination écologique.....	38
Table de cuisson.....	29	Testés pour vous dans notre laboratoire	38
Le four.....	30	Gâteaux et pâtisseries	38
Le compartiment de cuisson.....	30	Conseils pour la pâtisserie	40
Vos accessoires	31	Viande, volaille, poisson	41
Insérer l'accessoire.....	31	Conseils pour les rôtis et grillades.....	43
Accessoires supplémentaires	31	Soufflés, gratins, toasts.....	43
Articles Service après-vente	32	Plats cuisinés.....	43
Avant la première utilisation	33	Mets spéciaux.....	44
Chauffer le four.....	33	Décongélation	44
Chauffer la plaque de cuisson	33	Déshydratation	45
Nettoyer les accessoires	33	Mise en conserve.....	45
Pour procéder au réglage de la table de cuisson	33	L'acrylamide dans certains aliments	46
Pour procéder au réglage de la plaque de cuisson électrique	33	Plats tests	46
Réglage du four	33	Cuisson de pain et de pâtisseries.....	46
Modes de cuisson et température	33	Grillades.....	47
Chauffage rapide	34		
Entretien et nettoyage	34		
Nettoyants	34		
Décrocher et accrocher les supports	35		
Décrocher et accrocher la porte du four	35		
Dépose et pose des vitres de la porte.....	36		
Pannes et dépannage	37		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.siemens-home.com et la boutique en ligne : www.siemens-eshop.com

Précautions de sécurité importantes

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

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

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

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des

boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation avec une minuterie externe ou une télécommande.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

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.
- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Éteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil peut devenir extrêmement chaud et des matériaux inflammables peuvent facilement provoquer un incendie. N'entreposez ou n'utilisez aucun objet inflammable (par ex., aérosols, produits nettoyants) sous le four ou à proximité de

celui-ci. N'entreposez aucun objet inflammable à l'intérieur du four ou sur celui-ci.

- Les surfaces du tiroir-socle peuvent devenir particulièrement chaudes. Ne conservez, dans le tiroir, que les accessoires du four. Les objets inflammables et combustibles ne doivent pas être conservés dans le tiroir-socle.

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.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil sont chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Éloignez les enfants de l'appareil.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil.

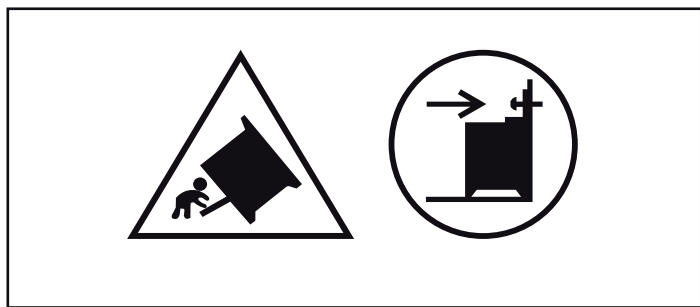
Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés

- 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.
- Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.
- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.

Risque de basculement !



Avertissement : Afin d'éviter un basculement de l'appareil, il convient de mettre en place une protection anti-renversement. Veuillez lire la notice de montage.

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 nettoyeur 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

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- Veuillez veiller à ce que le couvercle supérieur ne soit pas fermé lorsque la cuisinière est mise en service.
- N'utilisez jamais les foyers sans récipient. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Le fond du récipient sera endommagé.
- Enlevez immédiatement les aliments débordés. Utilisez des casseroles hautes pour des mets nécessitant beaucoup de liquide. Ainsi, rien ne peut déborder.
- Veillez à ce que la plaque de cuisson ne soit jamais allumée (p.ex. par des enfants) le couvercle fermé.
- Maintenez la plaque de cuisson sèche. De l'eau salée ou des fonds de casseroles mouillés engendrent des dégâts.
- N'utilisez jamais la plaque de cuisson sans récipient. N'utilisez jamais de casseroles dont le fond n'est pas plan. La chaleur prélevée de la plaque de cuisson sera insuffisante. Elle peut devenir incandescente.

Endommagements du four

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.

Endommagements du tiroir-socle

Attention !

Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-socle. Cela pourrait endommager le tiroir-socle.

Installation et branchement

Raccordement électrique

Le raccordement électrique doit être effectué par un spécialiste agréé. Les prescriptions du fournisseur d'électricité compétent doivent être respectées.

Tout droit à la garantie sera annulé en cas de raccordement incorrect de l'appareil.

Attention !

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

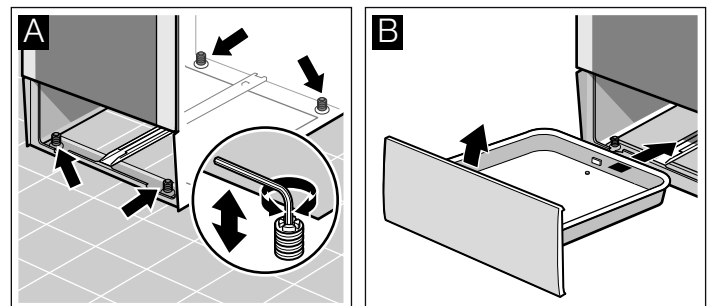
Pour l'installateur

- Un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être présent côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.
- Sécurité électrique : la cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec le raccordement du conducteur de protection.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent.

Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut. Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.
2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale (fig. A).
3. Réintroduire le tiroir de rangement (fig. B).



Fixation murale

Afin que la cuisinière ne puisse pas basculer, vous devez la fixer au mur à l'aide de l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

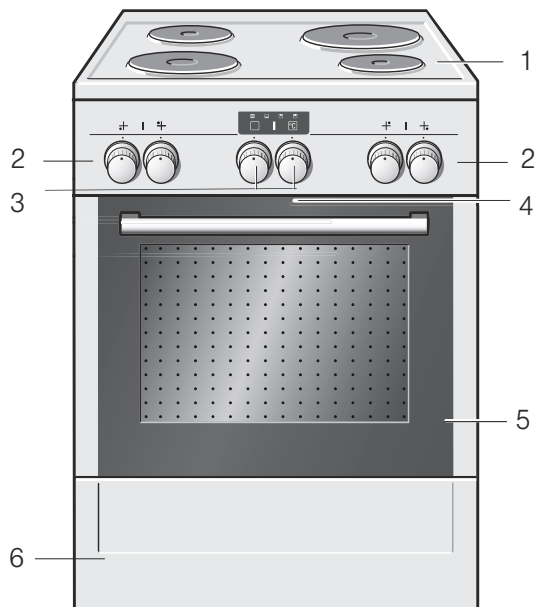
Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvelle cuisinière. Nous vous expliquons le bandeau de commande, la table de cuisson et les différents éléments de commande. Vous obtenez des

informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Généralités

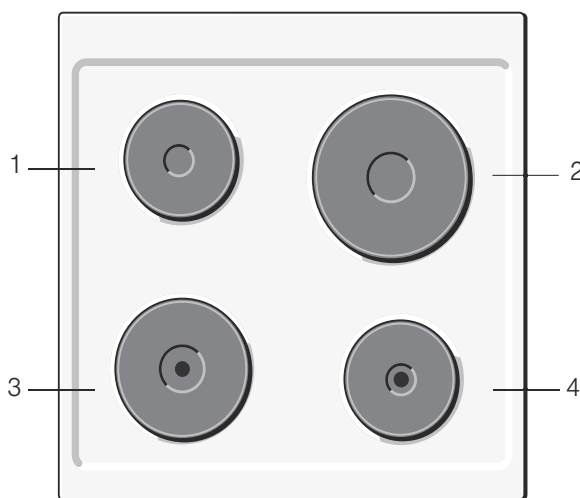
La version dépend du type d'appareil actuel.



Explications

1	Table de cuisson
2	Commutateurs de plaque de cuisson
3	Sélecteur de fonctions et de température
4	Refroidissement de l'appareil
5	Porte du four
6	Tiroir-socket

Table de cuisson



Explications

1	Plaque de cuisson 14,5 cm
2	Plaque de cuisson 22 cm
3	Plaque de cuisson rapide avec point rouge 18 cm
4	Plaque de cuisson rapide avec point rouge 14,5 cm

Plaque de cuisson rapide avec point rouge

La sélection du niveau maximum permet une montée en température rapide de la plaque.

Commutateurs de brûleurs

Les quatre commutateurs permettent de régler la puissance des brûleurs.

Positions

Fonction

0	Position zéro	Cuisinière arrêtée.
1/2-3	Niveaux de cuisson	1/2 = niveau le plus bas 3 = niveau le plus fort

Lors du réglage de la plaque de cuisson électrique, le témoin s'allume.

Vous pouvez régler le commutateur de plaque de cuisson en le tournant vers la droite ou vers la gauche.










Le four

Le réglage du four se fait au moyen du sélecteur des fonctions et du thermostat.

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson pour le four.

Vous pouvez tourner le sélecteur des fonctions à gauche ou à droite.



Position	Utilisation
0 Position zéro	Le four est éteint.
 Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
 Chaleur tournante 3D*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
 Position Pizza	Pour la préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
 Chaleur de sole	Mettre en conserves et poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
 Gril air pulsé	Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
 Gril, petite surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
 Gril, grande surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
 Décongélation	Décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.
 Chauffage rapide	Préchauffage rapide du four sans accessoire.

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

Lorsque vous réglez, la lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

Sélecteur de température

Vous pouvez régler la température et la position gril au moyen du sélecteur de température.

Positions	Fonction
●	Position zéro Le four n'est pas chaud.
50-270	Plage de température L'affichage de la température se fait en °C.
•, ••, •••	Positions gril Positions gril pour la grille, petite  et grande  surface. • = Position 1, faible •• = Position 2, intermédiaire ••• = Position 3, puissant

Lorsque le four chauffe, le témoin est allumé sur le bandeau de commande. Si le chauffage du four est interrompu, le symbole disparaît. Avec certains réglages, il ne s'allume pas.

Le 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.

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.

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

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Vos accessoires


Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.



Grille

Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Insérer la grille avec le coude vers le bas  la face ouverte vers la porte du four.



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, la partie inclinée en direction de la porte du four.



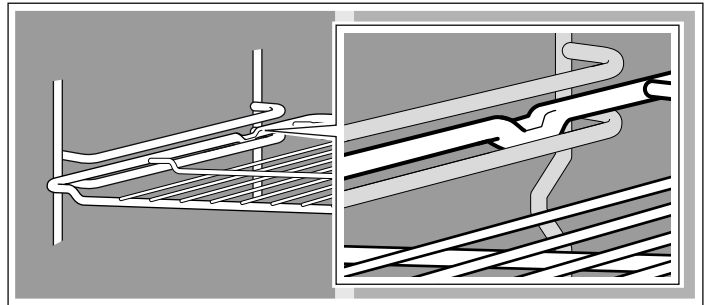
Lèche-frite

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille.

Enfournez la lèche-frite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. Il est ainsi plus facile de retirer les plats.

Lors de l'insertion dans le compartiment de cuisson, assurez-vous que la courbure de l'accessoire est située à l'arrière. Ce n'est qu'ainsi qu'il s'encliquette.



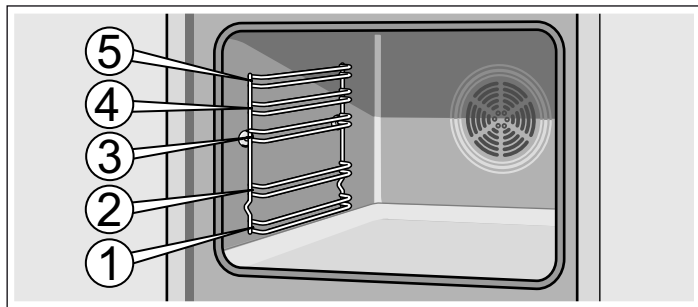
Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Une fois refroidi, la déformation disparaît. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.

Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements vers la droite ou la gauche lors du coulisement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HZ.

Insérer l'accessoire

Vous pouvez insérer l'accessoire dans le compartiment de cuisson à 5 hauteurs différentes. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte.



Accessoires supplémentaires

Vous pouvez vous procurer des accessoires supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé. Vous trouverez différents produits adaptés à votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires supplémentaires ou la possibilité de les commander sur Internet diffère selon les pays. Pour plus de détails, veuillez consulter nos documents commerciaux.

Les accessoires supplémentaires ne conviennent pas à tous les appareils. Il est donc important d'indiquer le nom complet (N° E) de votre appareil lors de l'achat.

Accessoires supplémentaires	Numéro HZ	Fonction
Plaque à pizza	HZ317000	Convient particulièrement pour les pizzas, les plats surgelés et les tartes rondes. Il est possible d'employer la plaque à pizza à la place de la lèche-frite. Introduisez la plaque au-dessus de la grille et suivez les indications dans les tableaux.
Grille d'insertion	HZ324000	Pour rôtir. Placez systématiquement la grille sur la lèche-frite. Cela permet de récupérer la graisse et le jus de viande.
Plaque-gril	HZ325000	Est utilisée en remplacement de la grille, lors de la cuisson au gril, ou comme protection contre les projections, afin d'éviter un encrassement important du four. Utilisez la plaque-gril uniquement avec la lèche-frite. Pièces sur la plaque-gril: Seuls les niveaux 1, 2 et 3 peuvent être utilisés. Plaque-gril antiprojection: La lèche-frite est mise en place avec la plaque-gril, sous la grille.

Accessoires supplémentaires	Numéro HZ	Fonction
Pierre à pain	HZ327000	La pierre à pain est idéale pour la cuisson du pain maison, des petits pains et des pizzas, afin d'obtenir un résultat croustillant à souhait. La pierre à pain doit toujours être préchauffée à la température recommandée.
Plaque de four en émail	HZ331003	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Plaque de four en émail avec revêtement anti-adhérent	HZ331011	Cette plaque assure une bonne répartition des gâteaux et biscuits. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
La lèchefrite	HZ332003	Pour les gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse ou le jus de viande sous la grille. Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent	HZ332011	La lèchefrite est idéale pour une répartition adaptée des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Couvercle pour lèchefrite pro	HZ333001	Grâce au couvercle, la lèchefrite pro assure une cuisson professionnelle en toutes circonstances.
Lèchefrite pro avec grille d'insertion	HZ333003	Est particulièrement adaptée pour les grandes quantités.
Tiroir télescopique		
Tiroir à triple dispositif	HZ338352	Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3, vous pouvez sortir l'accessoire du four sans risque de basculement. Le tiroir à triple dispositif n'est pas adapté pour les tournebroches.
Tiroir à triple dispositif avec fonction d'arrêt	HZ338357	Les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3 permettent de sortir complètement l'accessoire sans risque de basculement. Les rails du tiroir s'enclenchent et permettent une mise en place pratique de l'accessoire. Le tiroir à triple dispositif avec fonction d'arrêt n'est pas adapté pour les tournebroches.
Grille	HZ334000	Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.
Cocotte en verre	HZ915001	La cocotte en verre convient pour la cuisson à l'étouffée et les soufflés. Est idéale pour les modes de cuisson programmée et de cuisson automatique.

Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres


accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

Lingettes d'entretien pour surfaces en inox	Numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril	Numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibres alvéolé	Numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.
Sécurité de porte	Numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.


Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode convection naturelle  à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle .

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Chauffer la plaque de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez la plaque de cuisson sans casserole pendant 3 minutes à la puissance maximale.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Pour procéder au réglage de la table de cuisson

Cette section explique comment régler le four.

Pour procéder au réglage de la plaque de cuisson électrique

Vous pouvez régler le niveau de cuisson de la plaque avec le commutateur correspondant.

Procédez comme suit :

1. Tournez le commutateur de la plaque de cuisson électrique vers la gauche sur une position souhaitée de 1/2 à 3.
2. Pour la cuisson, utilisez un récipient de même diamètre que la plaque électrique.
3. Lorsque le plat est prêt, coupez la plaque de cuisson électrique (niveau de cuisson 0).

Niveau de cuisson 1/2 = réglage minimum
Niveau de cuisson 3 = réglage maximum

Mode de cuisson	1/2 ou 1	Selon la quantité
Pour faire bouillir	3 1	Au début de la cuisson Pendant la cuisson, ajustez le niveau de cuisson selon les besoins
Cuisson	3 2	Montée en température de l'huile Au début de la cuisson Pendant la cuisson


Lorsque la plaque de cuisson est en marche, le témoin est allumé.

Vous pouvez régler le commutateur de plaque de cuisson en le tournant vers la droite ou vers la gauche.

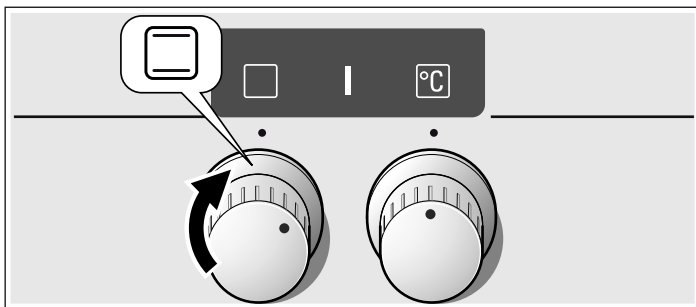
Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités.

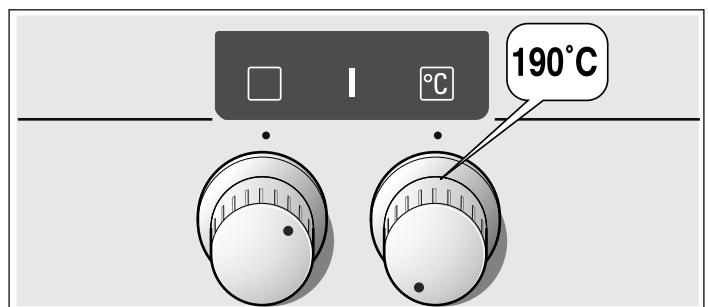
Modes de cuisson et température

Exemple illustré : 190 °C, Cuisson traditionnelle .

1. Réglez le mode de cuisson souhaité avec le sélecteur de fonctions.



2. Vous pouvez régler la température ou la position de gril au moyen du sélecteur de température.



Le four chauffe.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages


Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre four atteint particulièrement vite la température réglée.

Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées, supérieures à 100 °C.

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
2. Régler la température avec le thermostat.

Le four commence à chauffer au bout de quelques secondes. Le voyant lumineux s'allume.

Le chauffage rapide est terminé

Le voyant lumineux s'éteint. Enfournez votre plat dans le four et réglez le mode de cuisson souhaité.

Annuler le chauffage rapide

Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre table de cuisson et votre four, ils garderont longtemps l'aspect du neuf et resteront intacts. Nous vous expliquons ici comment les entretenir et les nettoyer correctement.

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

suivantes.

N'utilisez pas

pour la table de cuisson

- des produits à vaisselle non dilués ou des nettoyants pour lave-vaisselle
- des produits récurants, des éponges à dos récurant
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des nettoyeurs haute pression ou nettoyeurs à jet de vapeur.

N'utilisez pas

pour le four

- des produits agressifs ou récurants
- des nettoyants fortement alcoolisés
- des tampons en paille métallique ni des éponges à dos récurant
- de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à vapeur.


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

Surfaces en émail et surfaces vernies	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Plaque de cuisson électrique	Nettoyer avec le côté dur d'une éponge à récurer et un peu de produit de nettoyage liquide. Après le nettoyage, allumer brièvement la plaque de cuisson pour la sécher. Les plaques de cuisson humides rouillent avec le temps. Appliquer ensuite un produit d'entretien. Supprimer immédiatement les liquides ayant débordé et les restes de débordements.
Anneau métallique de la plaque de cuisson électrique	L'anneau métallique peut se colorer avec le temps. La couleur d'origine peut cependant être restaurée. Nettoyer l'anneau avec le côté dur d'une éponge à récurer et un peu de produit de nettoyage liquide. Ce faisant, faire attention à ne pas frotter les surfaces attenantes. Les surfaces peuvent être endommagées.
Boutons	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Vitre de la porte	Celle-ci peut être nettoyée avec du nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de nettoyant agressif ou d'objet métallique acéré. Cela pourrait rayer et endommager la surface de la vitre.
Joint	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Intérieur du four	Nettoyer avec de l'eau chaude ou de l'eau vinaigrée. En cas d'encrassement important : N'utiliser du nettoyant pour four que sur des surfaces refroidies.
Cache en verre de la lampe du four	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Sécurité enfants (en option)	Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, celle-ci doit être retirée avant le nettoyage. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse chaude et nettoyez-les avec une éponge. Sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, la sécurité enfants ne fonctionne plus de manière correcte.
Tiroir-socle	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Accessoires	Tremper dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

La paroi arrière dans le compartiment de cuisson est revêtue d'une céramique hautement poreuse. Les projections de la cuisson et du rôtissage sont absorbées et décomposées par cette couche pendant le fonctionnement du four. Plus la température est élevée et plus le temps d'utilisation du four est long, plus le résultat sera satisfaisant.

Si des salissures sont encore visibles même après plusieurs utilisations, procédez de la manière suivante :

1. Nettoyer soigneusement le fond du compartiment de cuisson, la voûte et les parois latérales.
2. Régler Chaleur tournante 3D .
3. Chauffer le four vide fermé, pendant env. 2 heures à la température maximale.

Le revêtement céramique sera régénéré. Enlever les résidus brunâtres ou blanchâtres avec de l'eau et une éponge douce, lorsque le compartiment de cuisson est refroidi.

Une légère décoloration du revêtement n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Attention !

- Ne jamais utiliser des produits et moyens de nettoyage récurants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.
- Ne jamais traiter la couche en céramique avec du produit de nettoyage pour four. Si un produit de nettoyage pour four arrive accidentellement dessus, essuyez-le immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.

Nettoyage du fond du compartiment de cuisson, de la voûte et des parois latérales

Utilisez une lavette et de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

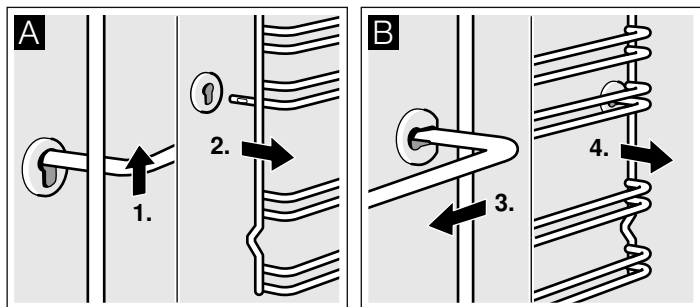
En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer ou du produit de nettoyage pour four.

Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

Décrocher les supports

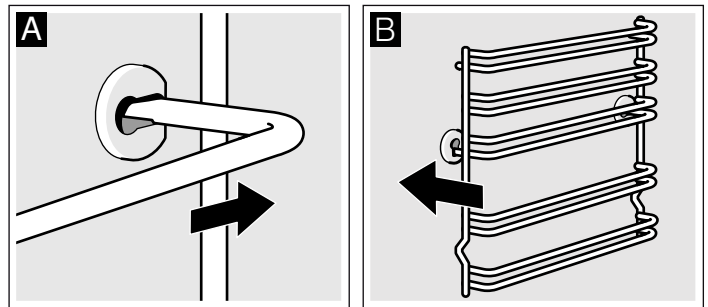
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).



Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant (fig. B).

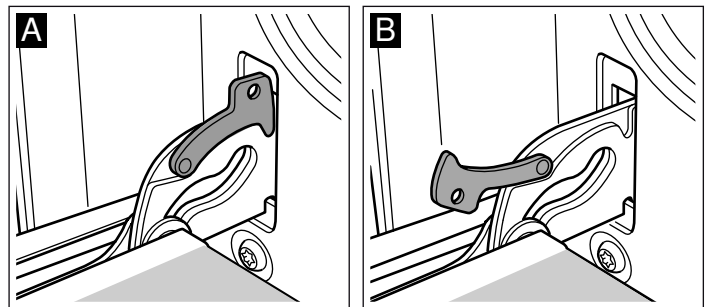


Les supports s'adaptent à droite et à gauche. Veillez à ce que la hauteur 1 et 2 soit en bas, comme sur la fig. B, et la hauteur 3, 4 et 5 en haut.

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.

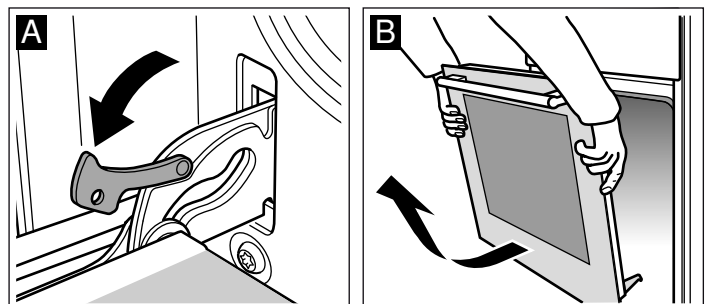


⚠ Risque de blessure !

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

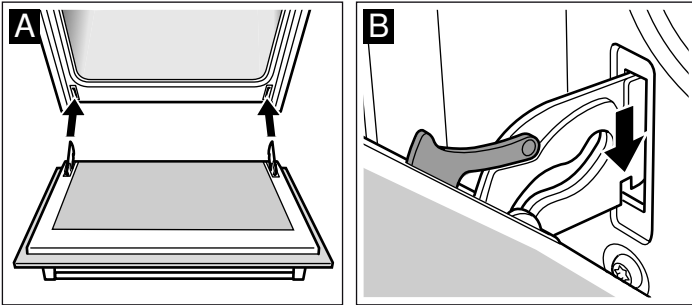
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



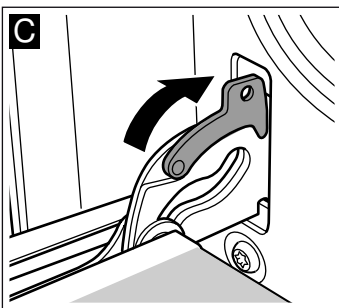
Accrocher la porte

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 !

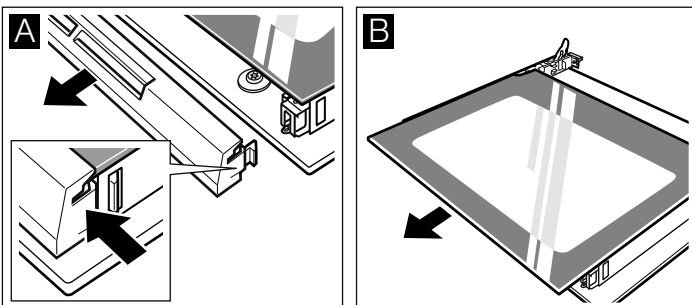
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Dépose et pose des vitres de la porte

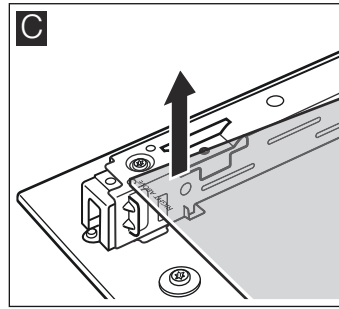
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

Dépose

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Retirer le recouvrement en haut à la porte du four. Pour cela, enfoncer la languette à gauche et à droite avec les doigts (fig. A).
3. Soulever la vitre supérieure et la retirer (fig. B).



4. Soulever la vitre et la retirer (fig. C).



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

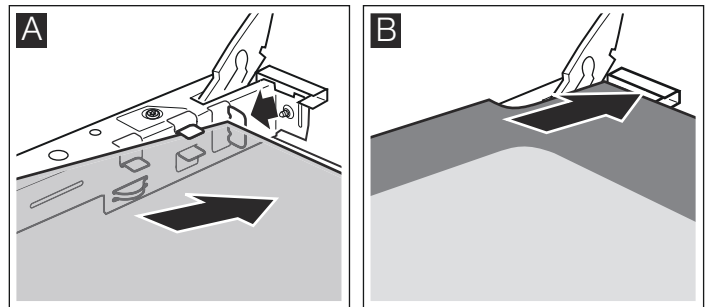
⚠ Risque de blessure !

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 soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).
2. Glisser la vitre supérieure en arrière dans les deux fixations en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur. (Fig. B).



3. Poser le recouvrement et l'appuyer.

4. Accrocher la porte du four.

Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.

Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

Tableau de dérangements

Si le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.

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.

Changer la lampe du four au plafond

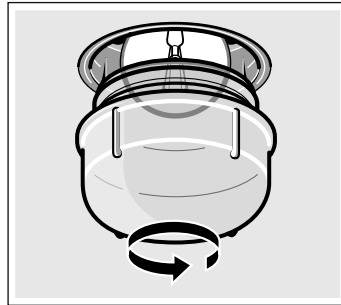
Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures

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. Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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

N° E

N° FD

Service après-vente

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142

FR 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

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

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

Économiser de l'énergie dans le four

- 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.
- 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.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds qui ne sont pas plans augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, de trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes

d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Utilisez la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Élimination 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.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.


Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson de gâteaux.

Si vous faites cuire des gâteaux avec la Chaleur tournante 3D , utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour l'accessoire :

- Gâteau dans des moules : niveau 2
- Gâteau sur la plaque : niveau 3

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

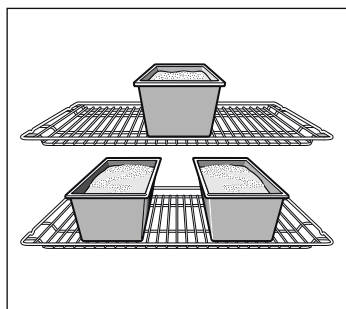
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

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

Dans les tableaux vous trouverez de nombreuses suggestions pour vos plats.

Si vous faites cuire avec 3 moules à cake simultanément, placez-les sur les grilles comme illustré.



Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2	☉	160-180	40-50
	3 moules à cake	3+1	☉	140-160	60-80
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2	☐	150-170	60-70
Fond de tarte, pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	☐	150-170	20-30
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kouglof	2	☐	160-180	50-60
Tarte génoise	Moule démontable	2	☐	160-180	30-40
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1	☐	170-190	25-35
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond de tarte en pâte brisée*	Moule démontable	1	☐	170-190	70-90
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	1	☐	220-240	35-45
Gâteaux salés (p.ex. quiche/tarte à l'oignon)*	Moule démontable	1	☐	180-200	50-60
Pizza, fond mince avec peu de garniture (préchauffer)	Plaque à pizza	1	☐	250-270	10-15

* Laisser refroidir le gâteau environ 20 minutes dans le four éteint et fermé.

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2	☐	170-190	20-30
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	150-170	35-45
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture fondante, fruits	Lèche-frite	3	☐	160-180	40-50
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	150-170	50-60
Gâteau suisse (Wähe)	Lèche-frite	2	☐	210-230	40-50
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	2	☐	190-210	15-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2	☐	160-180	30-40
Stollen avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3	☐	160-180	60-70
Stollen avec 1 kg de farine	Plaque à pâtisserie	3	☐	150-170	90-100
Strudel, sucré	Lèche-frite	2	☐	180-200	55-65
Börek	Lèche-frite	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Plaque à pâtisserie	2	☐	220-240	15-25
	Lèche-frite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	180-200	35-45

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3	☉	140-160	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	130-150	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☉	130-150	30-40
Biscuiterie dressée (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3	☐	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	☉	140-150	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☉	130-140	35-50
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	☐	110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☉	100-120	40-50
Meringues	Plaque à pâtisserie	3	☉	80-100	130-150
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2	☐	200-220	30-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	☉	180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	180-200	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☉	160-180	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	☐	180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	170-190	25-35

Pain et petits pains

Pour la cuisson de pain, préchauffer le four, sauf indication contraire.

Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure du boulanger avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	☐	270	8
				200	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	☐	270	8
				200	40-50
Petits pains (ne pas préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3	☐	210-230	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque à pâtisserie	3	☐	170-190	15-20
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	160-180	20-30

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette. Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre cake est complètement cuit. A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Le gâteau s'affaisse. La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.


Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords. Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.

Le dessus du gâteau est trop cuit. Enfournerez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

Le gâteau est trop sec. A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur). Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées. Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle ☐. Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D  . La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à la cocotte et ferme bien.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Indications dans les tableaux :
Récipient sans couvercle = ouvert
Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1/2 cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Grillades

Pour des grillades, préchauffez env. 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à griller.

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.

Retournez les pièces à griller après les 2/3 du temps de cuisson.

Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four restera plus propre.

Ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite à la hauteur 4 ou 5 pour les grillades. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d'endommager le compartiment de cuisson lors du défournement.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.








Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes	
Boeuf	Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	Fermé	2		200-220	120
		1,5 kg		2		190-210	140
		2,0 kg		2		180-200	160
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Ouvert	2		210-230	70	
	1,5 kg		2		200-220	80	
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1		210-230	50	
Steaks, médium, 3 cm d'épaisseur		Grille	5		3	15	

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	Oouvert	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Porc						
Rôti sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	Oouvert	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	Oouvert	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kasseler avec os	1,0 kg	Fermé	2		210-230	70
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	Oouvert	1		150-170	120
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	Oouvert	1		170-190	70

Saucisses

Saucisses		Grille	4		3	15
-----------	--	--------	---	--	---	----

Volaille

Les données de poids dans le tableau concernent la volaille non farcie et prête à cuire.

En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, le côté blanc vers le bas. Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps indiqué.

Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué. Retourner les morceaux de volaille après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes. La graisse peut ainsi s'écouler.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	2		200-220	60-70
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		190-210	80-90
Poulet, demi	de 500 g	Grille	2		200-220	40-50
Morceaux de poulet	de 300 g	Grille	3		200-220	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		170-190	90-100
Oie, entière	3,5-4,0 kg	Grille	2		160-170	110-130
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2		170-190	80-100
Gigot de dinde	1,0 kg	Grille	2		180-200	90-100

Poisson

Retournez les morceaux de poisson aux $\frac{2}{3}$ du temps.

Il n'est pas nécessaire de retourner un poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position "à la nage", la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée,

ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson le rend plus stable.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèche-frite au niveau .1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Poisson, entier	d'env. 300 g	Grille	2		3	20-25
	1,0 kg	Grille	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Grille	2		170-190	50-60
Côtelette de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau .1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Soufflés/gratins					
Gratin sucré	Plat à gratin	2		180-200	40-50
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		210-230	30-40
Gratin					
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de hauteur	1 plat à gratin	2		160-180	60-80
	2 plats à gratin	1+3		150-170	65-85
Toast					
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	4		160-170	10-15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	4		160-170	15-20

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend beaucoup de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissements et des inégalités.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	2		190-210	15-20
	Lèchefrite + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2		170-190	20-30
	Lèchefrite + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèchefrite	3		170-190	20-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3		180-200	10-20
Pizza, du réfrigérateur, préchauffer	Lèchefrite	1		180-200	10-15
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèchefrite	3		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Lèchefrite	3		190-210	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3		190-210	15-25

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pains et pâtisseries, surgelés					
Petits pains, baguette	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèchefrite	3		200-220	10-20
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains ou baguettes précuits	Lèchefrite	3		190-210	10-20
	Lèchefrite + grille	3+1		160-180	20-25
Boulettes végétariennes, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2		200-220	10-15
Sticks de poulet, Nuggets	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Strudel, surgelé					
Strudel	Lèchefrite	3		190-210	30-40

Mets spéciaux

Avec des températures basses et le mode chaleur tournante 3D vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.

Enlevez d'abord du compartiment de cuisson les accessoires, les grilles supports ou les rails télescopiques.

Préparer du yaourt

1. Porter 1 litre de lait (3,5 % de m.g) à ébullition et laisser refroidir à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur) dans le lait.

3. En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire

4. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.

5. Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

1. Préparer la pâte à la levure du boulanger comme d'habitude, la placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir.
2. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
3. Eteindre le four et placer la pâte dans le compartiment de cuisson pour la laisser lever.

Plat	Récipient		Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Tasses ou pots Twist-Off	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C 50 °C	5 min. 8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C Eteindre l'appareil et mettre la pâte à la levure dans le compartiment de cuisson	5-10 min. 20-30 min.

Décongélation

Enlever les aliments surgelés de leur emballage et les placer dans un récipient sur la grille.


Veillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Les durées de décongélation dépendent de la nature et de la quantité des aliments.

Placer la volaille dans une assiette, le côté blanc vers le bas.

Aliments surgelés	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits, poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		le thermostat reste sur 0

Déshydratation

Le mode Chaleur tournante 3D  est idéale pour la déshydratation.





Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de qualité irréprochable puis lavez-les soigneusement.

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Fruits et herbes	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température	Durée
600 g de tranches de pommes	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 5 h
800 g de poires en quartier	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8 h
1,5 kg de quetsches ou de prunes	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques, nettoyées	Lèchefrite + grille	3+1		80 °C	env. 1½ h

Mise en conserve

Pour la mise en conserves, les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention !

N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.


Préparation

1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.

4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Réglage

1. Enfournez la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler Chaleur de sole .
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.

Mise en conserve

Fruits

Au bout d'env. 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Éteignez le four.

Retirez les bocaux du compartiment de cuisson au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le compartiment de cuisson favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification.

Fruits en bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à

70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur rémanente.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Sortir les bocaux

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

En général	<ul style="list-style-type: none">■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

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.

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :

Enfourner la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Cuisson sur 3 niveaux :

Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée:

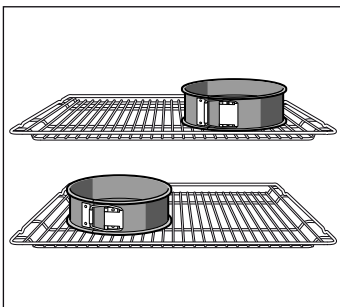
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :

Placer côte à côte les moules démontables foncés en les décalant.

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :

Moules démontables de couleur foncée : les placer l'un au-dessus de l'autre en les décalant, voir fig.















Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :

Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle .

Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus le moule démontable.



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

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée, préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3		140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3		140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	1+3+5		130-140	40-55
Petits gâteaux, préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-35
	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3		140-160	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	1+3+5		130-150	35-55
Biscuit à l'eau, préchauffer*	Moule démontable sur la grille	2		160-170	30-40
	Moule démontable sur la grille	2		160-170	25-40
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide.

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts Préchauffer 10 minutes	Grille	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + lèchefrite	4+1		3	25-30

* Retourner aux 2/3 du temps

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	48	Storingstabel.....	59
Oorzaken van schade	51	Ovenlamp aan het plafond vervangen	59
Schade aan de oven	51	Glazen afscherming.....	60
Schade aan de schuiflade	51	Servicedienst	60
Opstellen en aansluiten	51	E-nummer en FD-nummer	60
Voor de installateur	51	Energie- en milieutips	60
Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen	51	Energie besparen met de oven.....	60
Uw nieuwe fornuis	52	Energie besparen met de kookplaat.....	60
Algemeen	52	Milieuvriendelijk afvoeren	60
Kookplaat	52	Voor u in onze kookstudio uitgetest.	61
De oven	53	Gebak.....	61
De binnenruimte.....	53	Tips voor het bakken	63
De toebehoren	53	Vlees, gevogelte, vis.....	63
Toebehoren plaatsen	54	Tips voor het braden en grillen	65
Extra toebehoren.....	54	Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast.....	65
Klantenservice-artikelen.....	55	Kant-en-klaar producten	66
Voor het eerste gebruik	55	Bijzondere gerechten	67
De oven opwarmen	55	Ontdooien.....	67
Kookplaat opwarmen.....	55	Drogen	67
Toebehoren reinigen	55	Inmaak	68
Zo stelt u de kookplaat in	56	Acrylamide in levensmiddelen	68
Zo stelt u de elektrische kookplaat in.....	56	Testgerechten	69
Oven instellen	56	Bakken.....	69
Wijzen van verwarmen en temperatuur	56	Grillen	69
Snelvoorverwarming.....	56		
Onderhoud en reiniging	57		
Schoonmaakmiddelen	57		
Inschuifrails verwijderen en bevestigen.....	58		
Ovendeur verwijderen en inbrengen.....	58		
Deurruiten verwijderen en inbrengen.....	59		
Wat te doen bij storingen?	59		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.siemens-home.com en in de online-shop: www.siemens-eshop.com

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het toestel goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar. Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet geschikt voor het gebruik met een externe wekker of afstandsbediening.

Maak voor de bescherming van kinderen geen gebruik van ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of tralies. Dit kan leiden tot ongevallen.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de

risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.
- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt erg heet, brandbare materialen kunnen snel vlam vatten. Bewaar of gebruik geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen, reinigingsmiddelen) onder of in de nabijheid van de oven. Bewaar geen brandbare voorwerpen in of op de oven.
- Het oppervlak van de schuiflade kan erg heet worden. Bewaar alleen oventoebehoren in de schuiflade. Ontvlambare en brandbare voorwerpen

mogen niet in de ovenlade worden opgeborgen.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Tijdens het gebruikt worden de oppervlakken van het apparaat heet. De hete oppervlakken niet aanraken. Houd kinderen uit de buurt van het toestel.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

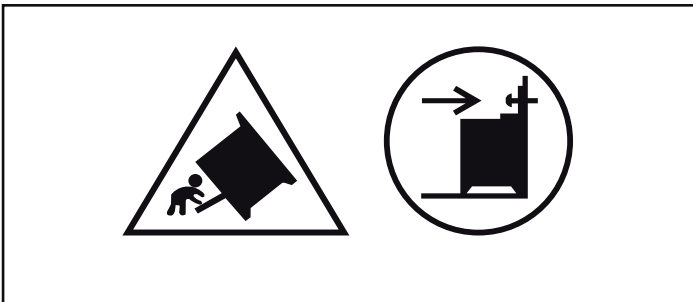
Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- Wordt het toestel onbevestigd op een sokkel geplaatst, dan kan het hiervan afglijden. Het toestel moet goed aan de sokkel worden bevestigd.

Kantelgevaar!



Waarschuwing: Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet een kantelbeveiliging worden gemonteerd. Lees de montage-instructies door.

Kans op een elektrische schok!


- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Risico van brand!

- Losse voedselresten, vet en braadjus kunnen tijdens de zelfreiniging vlam vatten. Verwijder voor de zelfreiniging altijd de grove verontreiniging uit de binnenruimte en van de toebehoren.
- De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit brandbare voorwerpen, zoals bijv. droogdoeken, aan de deurgreep hangen. Zorg ervoor dat de voorkant van het toestel vrij blijft. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Risico van verbranding!

- De binnenruimte wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. Nooit de apparaatdeur openen of de vergrendelingshaak met de hand verschuiven. Het toestel laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
-  De buitenkant van het apparaat wordt tijdens de zelfreiniging zeer heet. De apparaatdeur nooit aanraken. Het apparaat laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Oorzaken van schade

Kookplaat

Attentie!

- Let erop dat de bovenste afdekking niet gesloten is als het fornuis in bedrijf genomen wordt.
- Gebruik de kookzones alleen wanneer er kook- of bakgerei op staat. Verwarm geen lege pannen. De bodems van de pannen raken dan beschadigd.
- Overgelopen voedsel direct verwijderen. Gebruik voor gerechten met veel vloeistof hoge pannen. Dan kan er niets overkoken.
- Let erop dat de kookplaat nooit wordt ingeschakeld als de afdekplaat gesloten is, bijv. door spelende kinderen.
- Zorg ervoor dat de kookplaat droog blijft. Door water met zout of natte pannenbodems raakt hij beschadigd.
- Gebruik de kookplaat nooit als er geen pan opstaat. Gebruik nooit pannen met niet-egale bodems. Er wordt niet genoeg warmte onttrokken aan de kookplaat. Deze kan roodgloeiend zijn.

Schade aan de oven

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de

verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Schade aan de schuiflade

Attentie!

Leg geen hete voorwerpen in de schuiflade. Deze kan beschadigd raken.

Opstellen en aansluiten

Elektrische aansluiting

De elektrische aansluiting dient uitgevoerd te worden door een daartoe bevoegd vakman. De voorschriften van de verantwoordelijke elektriciteitsmaatschappij dienen te worden nageleefd.

Wanneer het toestel verkeerd wordt aangesloten, heeft u geen recht op garantie.

Attentie!

Als de aansluitkabel beschadigd raakt, moet deze door de fabrikant, door de servicedienst of door een erkende monteur worden vervangen.

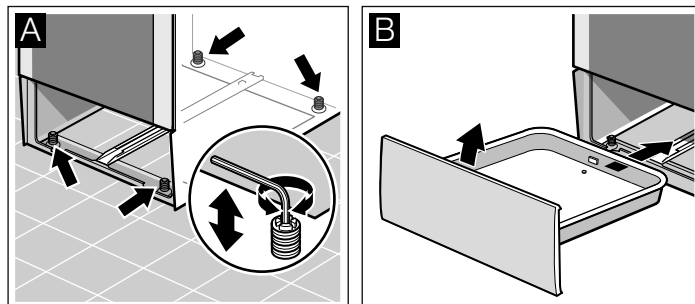
Voor de installateur

- De installatie dient te beschikken over een schakelaar met een contactopening van minstens 3 mm. Bij aansluiting met een stekker is dit niet noodzakelijk wanneer de stekker voor de gebruiker toegankelijk is.
- Elektrische veiligheid: het fornuis is een apparaat van veiligheidsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- Voor de aansluiting van het apparaat dient een kabel van het type H 05 VV-F of gelijkwaardig te worden gebruikt.

Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen

Zet het fornuis direct op de vloer.

1. Ovenlade eruit trekken en er naar boven uittillen. Aan de onderkant bevinden zich binnenin voor en achter stelvoeten.
2. De stelvoeten zo nodig met een zes-kantsleutel omhoog of omlaag draaien, tot het fornuis waterpas staat (Afbeelding A).
3. Ovenlade weer inschuiven (Afbeelding B).



Bevestiging aan de wand

Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, dient u het met de meegeleverde haak aan de wand te bevestigen. Neem het montagevoorschrift voor bevestiging aan de wand in acht.

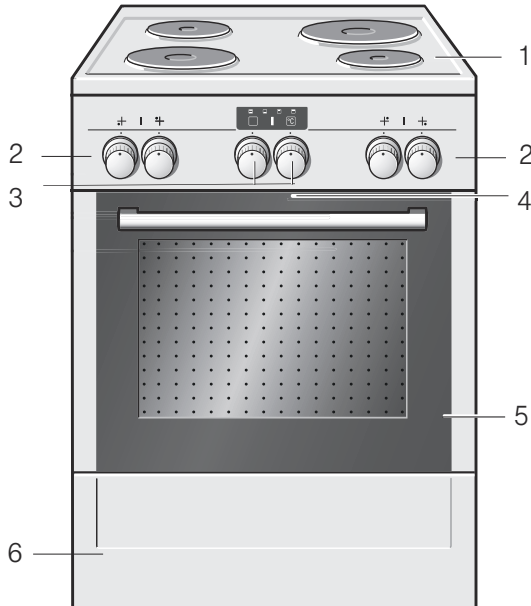
Uw nieuwe fornuis

Hier maakt u kennis met uw nieuwe fornuis. Wij leggen u de werking van het bedieningspaneel, de kookplaat en de

afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Algemeen

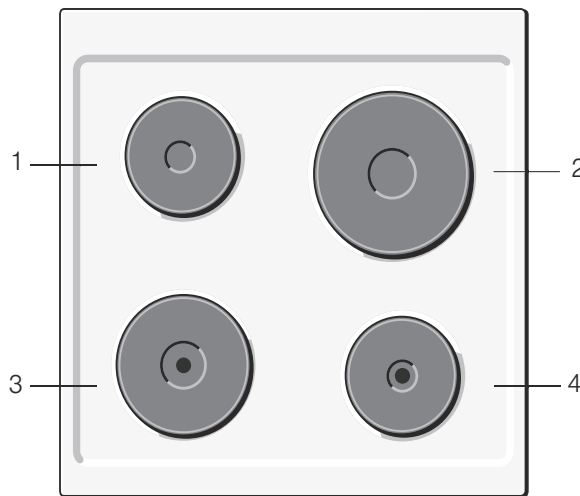
De uitvoering hangt van het type apparaat af.



Toelichting

1	Kookplaat
2	Kookzoneschakelaars
3	Functie- en temperatuurkeuzeknop
4	Koeling van het apparaat
5	Ovendeur
6	Schuiflade

Kookplaat



Toelichting

1	Kookplaat 14,5 cm
2	Kookplaat 22 cm
3	Snelkookplaat met rode punt 18 cm
4	Snelkookplaat met rode punt 14,5 cm

Snelkookplaat met rode punt

Wanneer u de hoogste kookstand instelt, wordt de kookzone snel verwarmd.

Kookzoneschakelaars

Met de vier kookzoneschakelaars kunt u het verwarmingsvermogen van de kookzones instellen.

Standen

0	Nulstand
1/2-3	Kookstanden

Functie

Oven uitgeschakeld.
1/2 = laagste stand
3 = hoogste stand

Wanneer u de elektrische kookplaat instelt, gaat het indicatorlampje branden.

U kunt de kookzoneschakelaar naar links of rechts draaien.








De oven

U stelt de oven in met de functie- en de temperatuurkeuzeknop.



Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in.

U kunt de functiekeuzeknoppen naar rechts of naar links draaien.

Stand	Gebruik
0 Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
 Boven- en onderwarmte	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
 3D-hetelucht*	Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.
 Pizzastand	Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, patates frites of strudel. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
 Onderwarmte	Inkoken en nabakken of narooستن. De hitte komt van onderen.
 Circulatiegrillen	Braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
 Grill, klein	Grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
 Grill, groot	Grillen van steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.



Stand	Gebruik
 Ontdooien	Ontdooien van bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
 Snelvoorverwarming	Snel voorverwarmen van de oven zonder toebehoren.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Temperatuurkeuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop kunt u de temperatuur en de grillstand instellen.

Standen	Functie
● Nulstand	Oven niet heet.
50-270 Temperatuurbereik	De temperatuurweergave is in °C.
•, ••, ••• Grillstanden	Grillstanden voor de grill, klein  en groot  oppervlak. <ul style="list-style-type: none"> • = Stand 1, zwak •• = Stand 2, gemiddeld ••• = Stand 3, sterk

Als de oven opwarmt, brandt het controlelampje op het bedieningspaneel. Als het opwarmen wordt onderbroken, gaat het symbool uit. Bij sommige instellingen brandt het symbool niet.

De binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

De toebehoren


De meegeleverde toebehoren zijn geschikt voor vele gerechten. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

Het grote assortiment speciale toebehoren zorgt ervoor dat vele van uw gerechten nog beter lukken en u de oven nog comfortabler kunt gebruiken.



Rooster

Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

Het rooster met de open kant naar de ovendeur en de welving naar beneden  inschuiven.



Emailen bakplaat

Voor gebak en koekjes.

Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur.



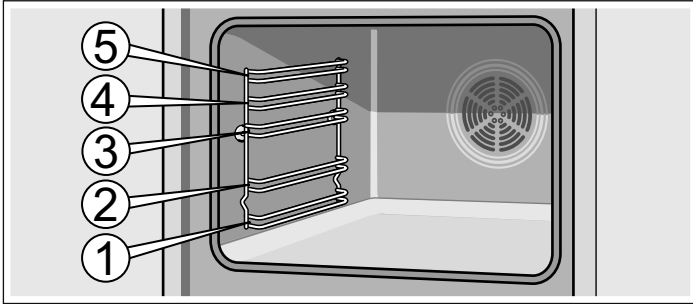
Braadslide

Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

Plaats de braadslide met de schuine kant naar de ovendeur.

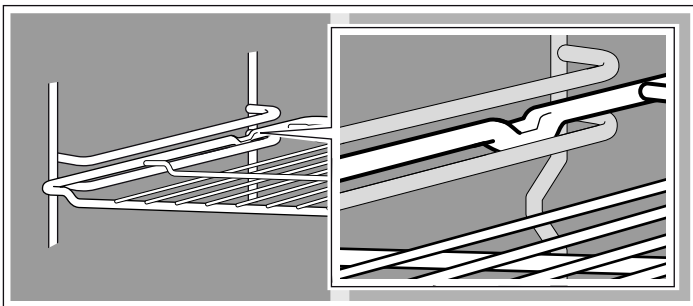
Toebehoren plaatsen

U kunt de toebehoren op 5 verschillende hoogtes in de binnenruimte plaatsen. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat de toebehoren de deurruit niet raken.



De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden genomen.

Zorg ervoor dat de toebehoren met de welving naar achteren in de binnenruimte worden geplaatst. Alleen zo klikken ze in.



Aanwijzing: Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.

Houd de bakplaat aan weerszijden met beide handen vast en schuif de bakplaat recht in het frame. Vermijd bij het inschuiven bewegingen naar links of rechts. Anders kan de bakplaat niet gemakkelijk ingeschoven worden. Het geëmailleerde oppervlak kan beschadigd raken.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u bij de servicedienst of in de speciaalzaak kopen. In onze brochures of op internet vindt u diverse producten die voor uw oven geschikt zijn. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze via internet te kopen is per land verschillend. Informatie hierover vindt u in de verkoopbrochures.

Niet elk extra toebehoren is voor elk apparaat geschikt. Geef bij aankoop steeds de volledige naam (E-nr.) van uw apparaat op.

Extra toebehoren	HZ-nummer	Functie
Pizzaplaat	HZ317000	Is zeer geschikt voor pizza, diepvriesgerechten en ronde taarten. U kunt de pizzaplaat in plaats van de braadslede gebruiken. Schuif de plaat boven het rooster erin en houd u aan de gegevens in de tabellen.
Inzetrooster	HZ324000	Om te braden. Plaats het grillrooster altijd op de braadslede. Afdrupend vet en vleesvocht worden opgevangen.
Grillplaat	HZ325000	Deze wordt bij het grillen in plaats van het grillrooster of als spatbeveiliging gebruikt om de oven tegen sterke vervuiling te beschermen. Gebruik de grillplaat alleen in combinatie met de braadslede. Grillstukken op de grillplaat: Alleen de inschuifhoogtes 1, 2 en 3 worden gebruikt. Grillplaat als spatbeveiliging: De braadslede wordt tezamen met de grillplaat onder het rooster ingeschoven.
Baksteen	HZ327000	De baksteen is uitstekend geschikt voor het bereiden van zelfgemaakt brood, broodjes en pizza die een knapperige bodem moeten krijgen. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Geëmailleerde bakplaat	HZ331003	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Geëmailleerde bakplaat met anti-aanplaklaag	HZ331011	Gebak en koekjes kunnen goed op de bakplaat worden verdeeld. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede	HZ332003	Voor vochtig gebak, koekjes, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Kan ook voor het opvangen van vet of vleesvocht onder het rooster worden gebruikt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede met anti-aanplaklaag	HZ332011	Vochtig gebak, koekjes, diepvriesgerechten en grote braadstukken kunnen goed op de braadslede worden verdeeld. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Deksel voor profipan	HZ333001	Met een deksel wordt de profipan een profibraadpan.

Extra toebehoren	HZ-nummer	Functie
Profipan met inzetrooster	HZ333003	Is zeer geschikt voor het bereiden van grote hoeveelheden.
Telescopische uitschuifhulp		
3-voudige telescopische uitschuifhulp	HZ338352	Met de uitschuifrails op de hoogten 1, 2 en 3 kunt u het toebehoren verder uittrekken zonder dat het kantelt. De 3-voudige uitschuifhulp is niet geschikt voor draaispitvoorzieningen.
3-voudige uitschuifhulp met stopfunctie	HZ338357	Met de uitschuifrails op de hoogten 1, 2 en 3 kan het toebehoren geheel worden uitgetrokken zonder dat het kantelt. De rails van de uitschuifhulp klikken vast en zorgen ervoor dat het toebehoren gemakkelijk kan worden geplaatst. De 3-voudige uitschuifhulp met stopfunctie is niet geschikt voor draaispitvoorzieningen.
Rooster	HZ334000	Voor ovenschalen, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten.
Glazen pan	HZ915001	De glazen pan is geschikt voor smooorgerechten en ovenschotels. Is zeer geschikt voor programma's en braadautomaat.

Klantenservice-artikelen

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in


de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken	Artikel-nr. 311134	Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.
Oven-grillreiniger-gel	Artikel-nr. 463582	Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.
Microvezeldoek met honingraatstructuur	Artikel-nr. 460770	Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.
Deurbeveiliging	Artikel-nr. 612594	Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht.


Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur bij Boven- en onderwarmte  op 240 °C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte  instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na een uur de oven uitschakelen. Hiervoor de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Kookplaat opwarmen.

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de kookplaat zonder pannen op de hoogste stand 3 minuten lang op.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Zo stelt u de kookplaat in

In dit hoofdstuk leert u hoe u de oven instelt.

Zo stelt u de elektrische kookplaat in

U kunt met de betreffende kookzoneschakelaar van de elektrische kookzone de kookstand instellen.

Ga als volgt te werk:

1. Stel de schakelaar van de elektrische kookplaat naar links op een geschikte kookstand tussen 1/2-3 in.
2. Gebruik voor het koken een pan die dezelfde diameter heeft als de elektrische kookplaat.
3. Schakel de elektrische kookplaat uit (kookstand 0) als het gerecht klaar is.

Kookstand 1/2 = Laagste instelling
Kookstand 3 = Hoogste instelling

Wijze van verwarmen	1/2 of 1	Hoeveelheidsafhankelijk
koken	3 1	Wanneer u begint te koken Tijdens het koken, afhankelijk van de behoefte hoog of laag
Bakken	3 2	Verhitten van de olie Wanneer u met het bakken begint Tijdens het bakken

Als de kookzone wordt ingeschakeld, brandt de indicator.
U kunt de kookzoneschakelaar naar links of rechts draaien.

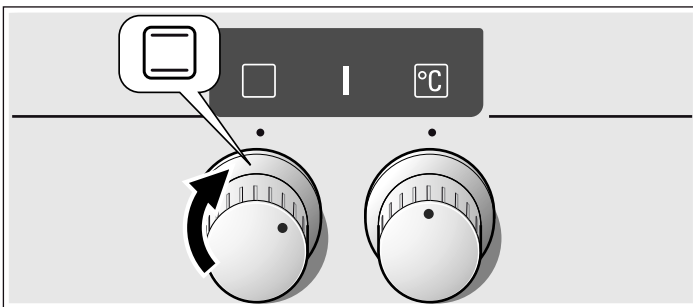
Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt.

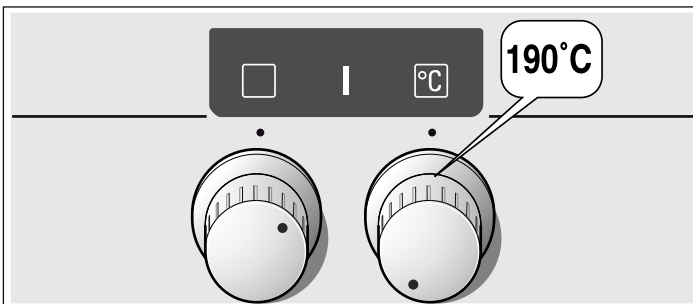
Wijzen van verwarmen en temperatuur

Voorbeeld op de afbeelding: 190 °C, boven-/onderwarmte .

1. Met de functiekiezer de gewenste wijze van verwarmen instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop kunt u de temperatuur of de grillstand instellen.



De oven wordt opgewarmd.

Oven uitschakelen.

Functiekiezeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen

U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand op elk moment met de daarvoor bestemde keuzeknop veranderen.

Snelvoorverwarming

Met de snelvoorverwarming bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik de snelvoorverwarming bij een ingestelde temperatuur boven 100 °C.

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. De functiekiezeknop op  zetten.

2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.

Na enkele seconden begint de oven op te warmen. Nu brandt het indicatielampje.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Het indicatielampje gaat uit. Plaats uw gerecht in de oven en stel de gewenste verwarmingsmethode in.

Snelvoorverwarming afbreken

De functiekiezeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de kookplaat en de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijven ze lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u beide op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Schoonmaakmiddelen


Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u

Geëmailleerde en geglazuurde oppervlakken	Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af.
Elektrische kookplaat	Reinig deze met de harde kant van een schuursponsje en met wat vloeibaar schuurmiddel. Schakel na het reinigen de kookplaat kort in om deze te laten drogen. Vochtige kookplaten gaan op den duur roesten. Smeer er vervolgens een onderhoudsmiddel op. Overgekookte vloeistoffen en etensresten moeten altijd direct worden verwijderd.
Metalen ring van de elektrische kookplaat	De metalen ring kan op den duur verkleuren. Het is mogelijk om de oorspronkelijke kleur te herstellen. Maak de ring schoon met de harde kant van een schuurspons en met wat vloeibaar schuurmiddel. Let hierbij op dat de aangrenzende oppervlakken niet afgeschuurd worden. De oppervlakken kunnen anders beschadigd raken.
Knoppen	Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af.
Deurglas	Dit kan met een glasreiniger worden gereinigd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schrapers. Deze kunnen het glasoppervlak bekrassen en beschadigen.
Afdichting	Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af.
Binnenruimte van de oven	Reinig deze met warm water of met azijn verdund water. Wanneer de oven erg vuil is: Gebruik een ovenreiniger. Deze mag alleen op afgekoelde oppervlakken worden gebruikt.
Glazen kapje op de ovenlamp	Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af.
Kinderbeveiliging (optie)	Indien een kinderbeveiliging op de ovendeur is aangebracht, moet deze voor het reinigen worden verwijderd. Laat alle kunststofonderdelen in warm zeepsop weken en was deze met een spons af. Droog met een zachte doek af. Bij sterke vervuiling functioneert de kinderbeveiliging niet meer goed.
Schuiflade	Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af.
Toebehoren	Laat deze in warm zeepsop inweken. Reinig deze met een borstel of spons.

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken

De achterwand in de oven is voorzien van een laagje zeer poreus keramiek. Spetters van het bakken en braden worden hiervan opgezogen en afgebroken terwijl de oven in gebruik is. Hoe hoger de temperatuur en hoe langer de oven wordt gebruikt, des te beter het resultaat.

Wanneer er ook na herhaald gebruik nog vuil zichtbaar is, gaat u als volgt te werk:

1. Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte zorgvuldig schoonmaken.
2. 3D-hetelucht  instellen.
3. De lege, gesloten oven gedurende ongeveer 2 uur op maximale temperatuur houden.

De keramiekbedekking wordt geregenereerd. Bruinachtige of witachtige resten kunt u, wanneer de binnenruimte afgekoeld is, met water of een zachte doek verwijderen.

zich te houden aan de volgende aanwijzingen. Gebruik

voor de kookplaat

- geen onverdunde middelen voor de vaatwas of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine.
- geen schuurmiddelen, geen krassende sponzen.
- geen agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Gebruik

voor de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen
- geen harde schuur- of schoonmaakspoonsjes
- geen hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Een lichte verkleuring van het keramiek heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Attentie!

- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op de hoopporeuze laag of vernietigen hem.
- Behandel de keramiekbedekking nooit met ovenreiniger. Komt hier per ongeluk ovenreiniger op, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.

Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of water met azijn.

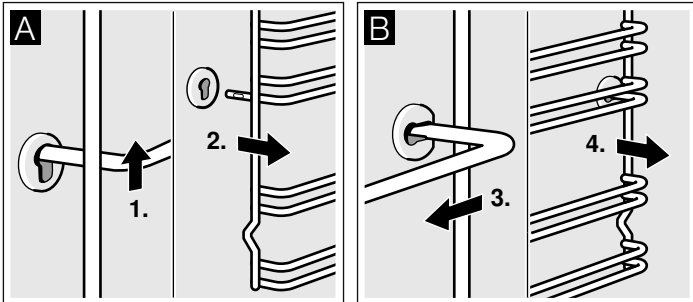
Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje of ovenreiniger.

Inschuifrails verwijderen en bevestigen

U kunt de rails voor het reinigen verwijderen. De oven dient afgekoeld te zijn.

Inschuifrails verwijderen

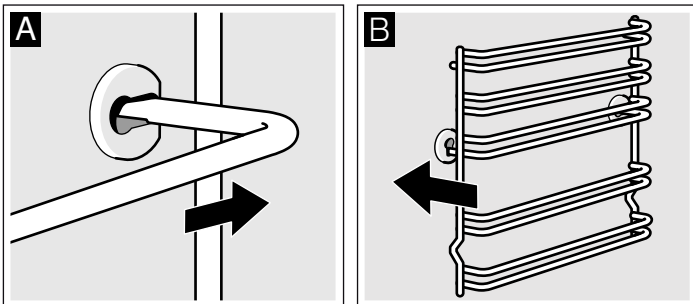
1. Rail voor optillen
2. en uit de geleiders nemen (Afbeelding A).
3. Hierna de hele rail naar voren trekken
4. en verwijderen (Afbeelding B).



Maak de rails schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Inhangroosters bevestigen

1. Inhangrooster eerst in de achterste bus plaatsen, iets naar achteren drukken (Afbeelding A)
2. en vervolgens in de voorste bus plaatsen (Afbeelding B).

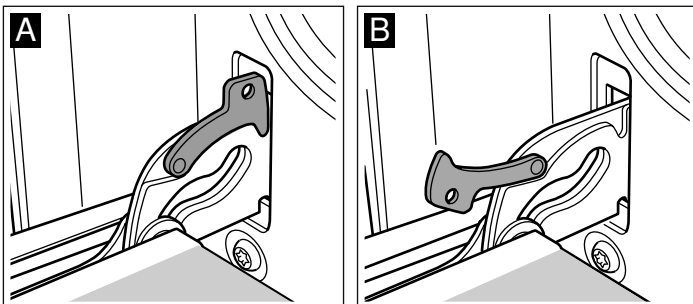


De inschuifrails passen links en rechts. Let erop dat evenals in afbeelding B hoogte 1 en 2 beneden is en hoogte 3, 4 en 5 boven.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

Om de deurruiten schoon te maken en te demonteren, kunt u de ovendeur verwijderen.

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn (B), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.



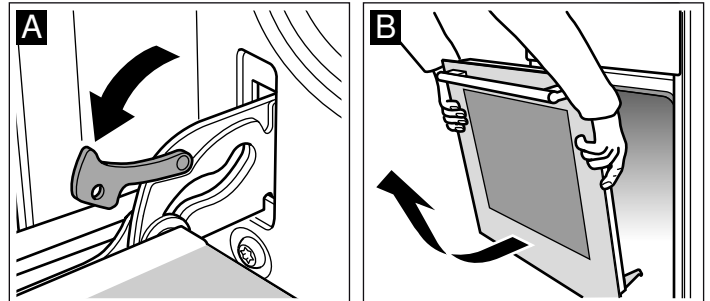
⚠ Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd

helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

Deur verwijderen

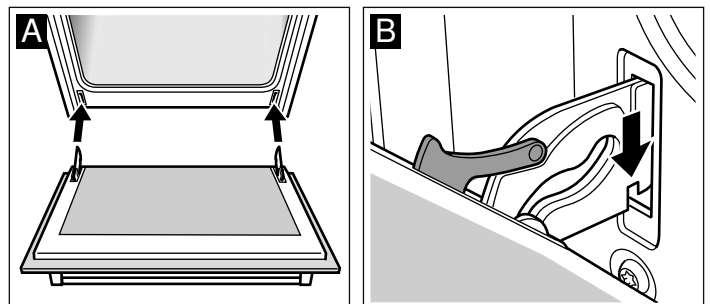
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



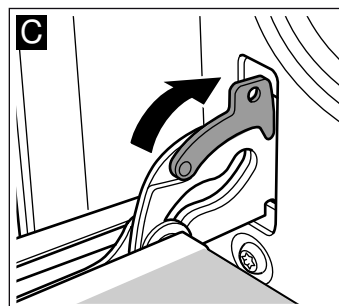
Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afbeelding A).
2. De keep op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken (Afbeelding B).



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afbeelding C). Ovendeur sluiten.



⚠ Risico van letsel!

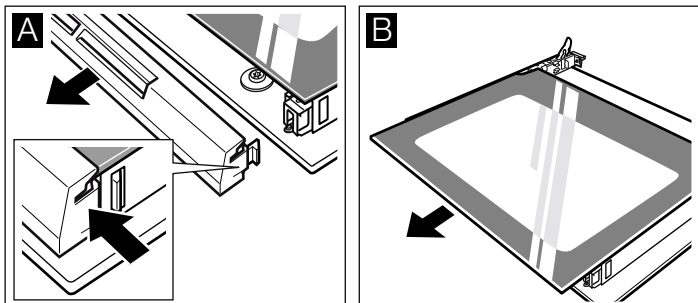
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Deurruiten verwijderen en inbrengen

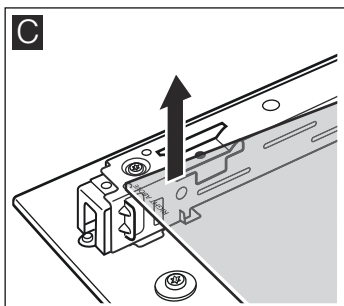
Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ruiten van de ovendeur uitnemen.

Verwijderen

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur afnemen. Hiervoor links en rechts het lipje met de vingers indrukken (Afbeelding A).
3. Bovenste ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



4. Ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding C).



Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

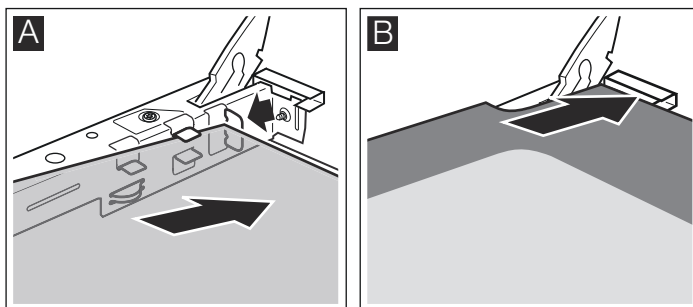
⚠ Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Inbrengen

Let er bij het inbrengen op dat "right above" linksonder ondersteboven staat.

1. De ruit schuin naar achteren inschuiven (Afbeelding A).
2. Bovenste ruit schuin naar achteren in de beide houders schuiven. Het grote vlak moet zich aan de buitenkant bevinden. (Afbeelding B).



3. De afscherming plaatsen en aandrukken.
4. Ovendeur inbrengen.

Gebruik de oven pas weer wanneer de ruiten naar behoren zijn ingezet.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
De oven functioneert niet.	De zekering is defect. De stroom is uitgevallen.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is. Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
De oven warmt niet op.	Er zit stof op de contacten.	Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer.

⚠ Kans op een elektrische schok!

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

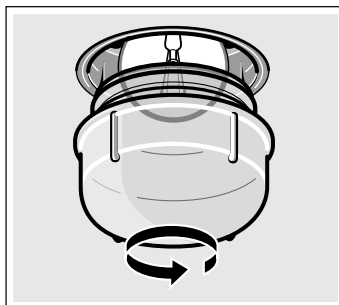
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



3. Lamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij

de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

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

Service dienst

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden in de oven en bij het koken op de kookplaat energie bespaart en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen met de oven

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Energie besparen met de kookplaat

- Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u vier maal meer energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Maak gebruik van de restwarmte. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.


Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over de te gebruiken vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannelap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak


Bakken op één niveau

Met boven- en onderwarmte  lukt het gebak het beste.

Wanneer u met 3D-hetelucht  bakt, dient u de volgende inschuifhoogtes voor de toebehoren te gebruiken:

- Gebak in vormen: hoogte
- Gebak op de plaat: hoogte

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht .

Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

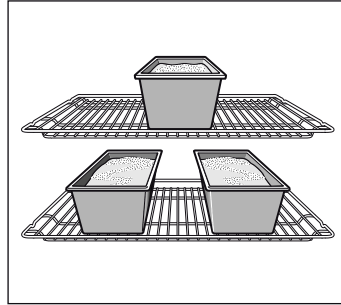
- Bakplaat: hoogte 5

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

Wanneer u met 3 rechthoekige bakvormen tegelijk bakt, zet deze dan zoals op de afbeelding aangegeven op het rooster.



Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.












Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

Tabellen

In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De baktijden worden 5 tot 10 minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2		160-180	40-50
	3 cakevormen	3+1		140-160	60-80
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2		150-170	60-70
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	2		150-170	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2		160-180	50-60
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Bodem zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		170-190	25-35
Vruchten- of kwarktaart, bodem van zandtaartdeeg*	Springvorm	1		170-190	70-90
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1		220-240	35-45
Hartig gebak (bijv. quiche/uientaart)*	Springvorm	1		180-200	50-60
Pizza, dunne bodem met weinig bedekking (voorverwarmen)	Pizzaplaat	1		250-270	10-15

* Gebak ca. 20 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roer- of gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2	☐	170-190	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	150-170	35-45
Roer- of gistdeeg met vochtige bedekking, vruchten	Braadslede	3	☐	160-180	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	150-170	50-60
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	2	☐	210-230	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Bakplaat	2	☐	190-210	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2	☐	160-180	30-40
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3	☐	160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Bakplaat	3	☐	150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2	☐	180-200	55-65
Börek	Braadslede	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Bakplaat	2	☐	220-240	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	180-200	35-45

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	3	☒	140-160	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	130-150	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☒	130-150	30-40
Sprits (voorverwarmen)	Bakplaat	3	☐	140-150	30-40
	Bakplaat	3	☒	140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☒	130-140	35-50
Bitterkoekjes	Bakplaat	2	☐	110-130	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	100-120	35-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☒	100-120	40-50
Schuimgebak	Bakplaat	3	☒	80-100	130-150
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2	☐	200-220	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3	☒	180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	180-200	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☒	160-180	35-45
Gistdeeggebak	Bakplaat	3	☐	180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	170-190	25-35

Brood en broodjes

Bij het bakken van brood de oven voorverwarmen als er niets anders is aangegeven.

Giet nooit water in de hete oven.

Bij het bakken op 2 niveaus de braadslede altijd boven de bakplaat inschuiven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2	☐	270	8
				200	35-45
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2	☐	270	8
				200	40-50
Broodjes (niet voorverwarmen)	Bakplaat	3	☐	210-230	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Bakplaat	3	☐	170-190	15-20
	Braadslede + bakplaat	3+1	☒	160-180	20-30

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabelen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerozen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gebruik bij kwetsbaar gebak boven- en onderwarmte  op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd 3D-hetelucht  . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Het meest geschikt zijn vormen van glas. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadgerei van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo erg bruin en kan het vlees wat minder gaar zijn. Houd langere bereidingstijden aan.

Opgaven in de tabellen:
Vorm zonder deksel = open
Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm bedekt te zijn.

Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca 1 - 2 cm bedekt te zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in geëmailleerde braadvormen klaar maakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

Grillen

Verwarm bij het grillen ca. 3 minuten voor alvorens het gerecht in de binnenruimte te plaatsen.

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.

Keer de grillstukken na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd.

Zout de steaks pas na het grillen.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt.

Plaats ook de braadslede op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

De bakplaat of braadslede bij het grillen niet op hoogte 4 of 5 plaatsen. Door de sterke hitte vervormen ze en bij verwijdering kunnen ze de binnenruimte beschadigen.

Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Wikkel rosbief na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

Snijdt bij varkensvlees met zwoerd, het zwoerd kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwoerd naar beneden in de vorm.

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Rundvlees						
Gestoofd rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Runderfilet, medium	1,0 kg	open	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbief, medium	1,0 kg	open	1		210-230	50
Steaks, medium, 3 cm dik		Rooster	5		3	15
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Varkensvlees						
Braadstuk zonder zwoerd (bijv. halsstuk)	1,0 kg	open	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Braadstuk, zonder zwoerd (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	2		210-230	70
Lamsvlees						
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		150-170	120
Gehakt						
Gehakt	van 500 g vlees	open	1		170-190	70
Worstjes						
Worstjes		Rooster	4		3	15

Gevogelte

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld, panklaar gevogelte.

Leg het hele gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op het rooster. Na $\frac{2}{3}$ van de opgegeven tijd keren.

Braadstukken, zoals kalkoenrollade of kalkoenfilet, halverwege de opgegeven tijd keren. Stukken gevogelte na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren.

Prik bij eind of gans het vel onder de vleugels in. Zo kan het vet weglopen.

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	2		200-220	60-70
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2		190-210	80-90
Kip, gehalveerd	elk 500 g	Rooster	2		200-220	40-50
Stukken kip	elk 300 g	Rooster	3		200-220	30-40
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2		170-190	90-100
Gans, heel	3,5-4,0 kg	Rooster	2		160-170	110-130
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		170-190	80-100
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2		180-200	90-100

Vis

Keer visstukken na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Een

ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis maakt hem stabiel.

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Vis, heel	elk ca. 300 g	Rooster	2		3	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rooster	2		170-190	50-60
Viskotelet, 3 cm dik		Rooster	3		2	20-25

Tips voor het braden en grillen







Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.	Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De oven blijft schoner.

Plaats de vormen altijd op het rooster.

De bereidingsstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.



















Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Ovenschotels					
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Pastaschotel	Ovenschaal	2		210-230	30-40
Gratin					
Gegratineerde aardappels, rauwe ingrediënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	1+3		150-170	65-85
Toast					
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	4		160-170	10-15
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	4		160-170	15-20

Kant-en-klaar producten


Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Wanneer u de toebehoren bekleedt met bakpapier, let er dan op dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2		190-210	15-20
	Braadslede + rooster	3+1		180-200	20-30
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2		170-190	20-30
	Braadslede + rooster	3+1		170-190	25-35
Pizza baguette	Braadslede	3		170-190	20-30
Minipizza	Braadslede	3		180-200	10-20
Pizza, gekoeld, voorverwarmen	Braadslede	1		180-200	10-15
Aardappelproducten, diepvries					
Frites	Braadslede	3		190-210	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Braadslede	3		190-210	20-25
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	3		190-210	15-25
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	3		190-210	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	3		200-220	10-20
Brood en banket, voorgebakken					
Afbakbroodjes of -stokbrood	Braadslede	3		190-210	10-20
	Braadslede + rooster	3+1		160-180	20-25
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	Braadslede	2		200-220	10-15
Kipsticks,-nuggets	Braadslede	3		190-210	10-20
Strudel, diepvries					
Strudel	Braadslede	3		190-210	30-40

Bijzondere gerechten

Bij lage temperaturen lukt romige yoghurt u met 3D-hetelucht  even goed als luchtig gistdeeg.

Verwijder eerst de toebehoren, inhangroosters of telescooprails uit de binnenruimte.



Yoghurt maken

- 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C afkoelen.
- Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
- Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.

4. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
5. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

1. Het gistdeeg maken zoals gebruikelijk, in een hittebestendige vorm van keramiek leggen en afdekken
2. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
3. De oven uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

Gerecht	Vormen		Verwar- mingsme- thode	Temperatuur	Tijdsduur
Yoghurt	Koppen of Twist-Off potten	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C	5 m
				50 °C	8 uur
Gistdeeg laten rijzen	Hittebestendige vorm	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C	5-10 min..
				Apparaat uitschakelen en gistdeeg in de binnenruimte plaatsen	20-30 min..

Ontdooien

Diepvrieslevensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.


Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De ontdooitijd is afhankelijk van het soort en de hoeveelheid levensmiddelen.


Leg het gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op een schaal.

Diepvriesproducten

bijv. slagroomtaarten, crêmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak

Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- method e	Temperatuur in °C
Rooster	2		De temperatuurkeuzeknop blijft uitgeschakeld

Drogen

Met 3D-hetelucht  kunt u uitstekend drogen.





Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken en was deze grondig.

Laat ze goed afdruppen en droog ze af.

Bedek de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Vruchten en kruiden	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur	Tijdsduur
600 g appelringen	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 5 uur
800 g stukjes peer	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 8 uur
1,5 kg kwetsen of pruimten	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 8-10 uur
200 g panklare keukenkruiden	Braadslede + rooster	3+1		80 °C	ca. 1½ uur

Inmaak

Voor het inmaken moeten de potten en rubberen ringen schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van gelijke grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde glazen potten van 1 liter.

Attentie!

Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken. Was het grondig.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen.

Vorbereiden

1. De potten vullen, niet te
2. De glazen randen schoonmaken.

Fruit in glazen potten van één liter

Appels, rode bessen, aardbeien	Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	Uitschakelen	Ca. 35 minuten

Groente

Zodra er in de potten belletjes opstijgen de temperatuur naar 120 tot 140 °C terugbrengen. Afhankelijk van de soort groente

3. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel.

4. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

Instellen

1. * Braadslede op hoogte 2 plaatsen. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.
2. ½ Liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. Onderwarmte instellen.
5. Temperatuur op 170 tot 180 °C instellen

Inmaak

Fruit

Na ca. 40 tot 50 minuten stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Schakel de oven uit.

Na 25 tot 35 minuten nawarmen haalt u de weckflessen uit de ovenruimte. Als u ze langer in de ovenruimte laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt.

ca. 35 tot 70 m. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter

Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

Attentie!

Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond. Ze kunnen knappen.

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites,

toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen

- Bereidingstijden zo kort mogelijk houden.
- De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.
- Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.

Bakken

Met boven- en onderwarmte max. 200 °C.
Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 180 °C.

Koekjes

Met boven- en onderwarmte max. 190 °C.
Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C.
Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.

Frites uit de oven

Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van verschillende apparaten te vergemakkelijken.

Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Bakken

Bakken op twee niveaus:

Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen.

Bakken op 3 niveaus:

Braadslede in het midden plaatsen.

Sprits:

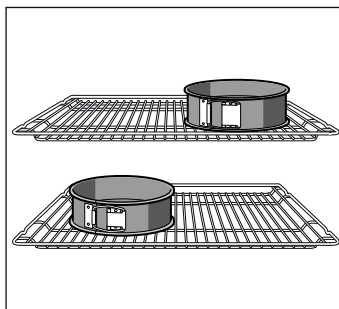
Bakplaten die gelijktijdig worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:


Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

Bedekte appeltaart op 2 niveaus:













Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.



Gebak in springvormen van blik:

Met boven- en onderwarmte  op 1 niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.



Aanwijzing: Gebruik voor het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits, voorverwarmen*	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Bakplaat	3		140-150	30-40
	Bakplaat + braadslede	1+3		140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	1+3+5		130-140	40-55
Small cakes, voorverwarmen*	Bakplaat	3		150-170	20-35
	Bakplaat	3		150-170	20-35
	Bakplaat + braadslede	1+3		140-160	30-45
	2 bakplaten + braadslede	1+3+5		130-150	35-55
Waterbiscuit, voorverwarmen*	Springvorm op het rooster	2		160-170	30-40
	Springvorm op het rooster	2		160-170	25-40
Donkere appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Om voor te verwarmen niet de functie Snelvoorverwarming gebruiken.

Grillen

Wanneer u eten direct op het rooster plaatst, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Brood roosteren 10 minuten voorverwarmen	Rooster	5		3	1/2-2
Beefburger, 12 stuks* niet voorverwarmen	Rooster + braadslede	4+1		3	25-30

* Na 2/3 van de tijd keren





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

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG



9000910130 02 090396