

Constructa

[fr]	Notice d'utilisation	2
[nl]	Gebruiksaanwijzing	21

Four encastrable CF4322.1
Inbouwoven CF4322.1

Précautions de sécurité importantes.....	2	Changer la lampe du four au plafond	12
Causes de dommages	4	Cache en verre.....	12
Votre nouveau four	4	Service après-vente.....	12
Bandeau de commande.....	4	Numéro E et numéro FD.....	12
Sélecteur de fonctions.....	5	Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	13
Touches et affichages.....	5	Economiser de l'énergie.....	13
Sélecteur de température.....	5	Elimination écologique	13
Compartiment de cuisson.....	5	Mesures à respecter au cours du transport	13
Vos accessoires.....	6	Testés pour vous dans notre laboratoire	13
Insertion de l'accessoire.....	6	Gâteaux et pâtisseries	13
Avant la première utilisation.....	6	Conseils pour la cuisson de gâteaux	15
Réglage de l'heure	6	Viande, volaille, poisson.....	15
Chauffer le four.....	6	Conseils pour les rôtis et grillades.....	17
Nettoyer les accessoires.....	7	Soufflés, gratins, toasts	17
Régler le four.....	7	Plats cuisinés.....	18
Modes de cuisson et température	7	Mets spéciaux	18
Le four doit s'arrêter automatiquement	7	Décongélation	18
Le four doit se mettre en marche et s'arrêter automatiquement	7	Déshydratation	19
Régler l'heure	8	Mise en conserve	19
Régler la minuterie.....	8	L'acrylamide dans certains aliments	20
Sécurité enfants.....	9	Plats tests.....	20
Four	9	Cuisson de gâteaux	20
Entretien et nettoyage	9	Grillades	20
Produit nettoyants	9		
Décrocher et accrocher les supports	10		
Décrocher et accrocher la porte du four	10		
Démontage et remontage des vitres	11		
Pannes et dépannage.....	12		
Tableau de dérangements.....	12		

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

Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlures !

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

Risque de blessure !

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

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de 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.

Causes de dommages

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entreouverte, 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.

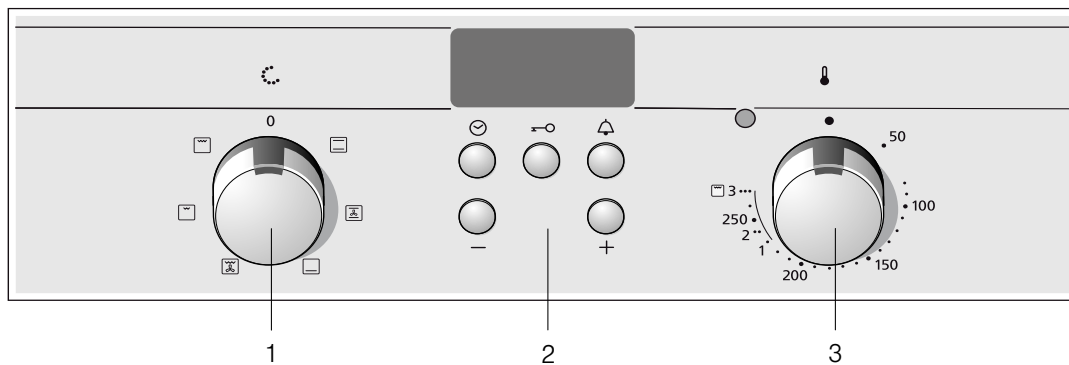
Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments

de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Bandeau de commande

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.









Explications

1	Sélecteur de fonctions
2	Touches de commande et zone d'affichage
3	Sélecteur de température

Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de mode de fonctionnement permet de régler le mode de cuisson du four. Il se tourne vers la droite ou vers la gauche.






Lorsque le mode de cuisson souhaité est réglé, la lampe du four s'allume.

Réglage	Fonction
0 Arrêt	Le four est arrêté.
 Cuisson traditionnelle	La cuisson et le rôtissage fonctionnent sur un seul niveau. Ce réglage est bien adapté aux gâteaux et aux pizzas (moule ou plaque) et aux rôtis maigres (bœuf, veau et gibier). La chaleur est diffusée uniformément par le haut et par le bas.
 Air pulsé*	<p>Vous pouvez préparer des meringues et des pâtes feuilletées sur un niveau.</p> <p>Vous pouvez cuire en parallèle des petites pâtisseries, des petits gâteaux et des pâtes feuilletées sur deux niveaux.</p> <p>Le ventilateur situé à l'arrière de l'appareil répartit uniformément autour des aliments la chaleur arrivant par le haut et par le bas.</p>
 Chaleur de sole	Le mode Chaleur de sole permet de faire dorer les plats sur le dessous ou de les maintenir au chaud. La chaleur est diffusée par le bas.
 Gril avec chaleur tournante	La position Gril avec chaleur tournante est particulièrement indiquée pour les poissons, volailles et gros morceaux de viande. Dans ce cas, la résistance du gril et le ventilateur sont mis en marche et arrêtés en alternance. Le ventilateur diffuse l'air chauffé autour des plats.
 Gril, petite surface	Ce mode de cuisson est adapté pour griller des steaks, saucisses, poissons et toasts en petites quantités. La partie médiane de la résistance de gril est chauffée.
 Gril, grande surface	Cette position permet de griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts. Toute la surface sous la résistance du gril est chauffée.

* Mode de cuisson selon la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.


Touches et affichages

Les touches permettent de régler des fonctions supplémentaires. Les valeurs réglées peuvent être lues sur l'affichage.

Touche	Fonction
 Touche de l'heure	Cette touche permet de régler l'heure, la durée \rightarrow et la fin \rightarrow .
 Touche de clé	Cette touche permet d'activer ou de désactiver la sécurité enfants.
 Touche de minuterie	Cette touche permet de régler la minuterie.
 Touche moins	Cette touche permet de diminuer les valeurs de réglage.
 Touche plus	Cette touche permet d'augmenter les valeurs de réglage.


Sélecteur de température

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

Positions	Fonction
• Arrêt	Le four n'est pas chaud.
50-270	Plage de température Affichage de la température en °C.
1, 2, 3	Positions gril Positions pour le gril, grande  surface. Position 1 = faible Position 2 = intermédiaire Position 3 = puissant

Lorsque le four chauffe, le témoin au-dessus du sélecteur de température est allumé. Le témoin s'éteint pendant les périodes où le four ne chauffe pas. Avec certains réglages, il ne s'allume pas.

Positions gril

En mode Gril , réglez une position de gril avec le sélecteur de température.

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 est allumée quand le four est en service. Lorsque vous placez le sélecteur de fonctions sur n'importe quelle position, il se peut que la lampe du four s'allume également, sans que ce dernier soit utilisé.

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.

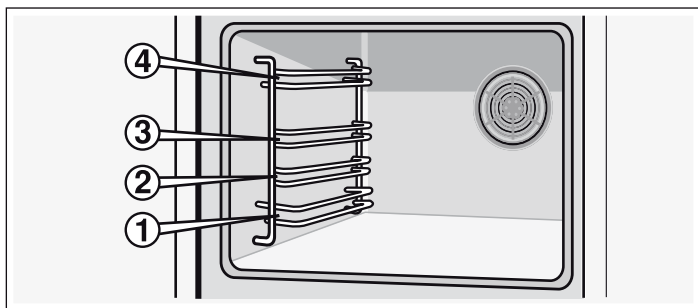
Vos accessoires

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.

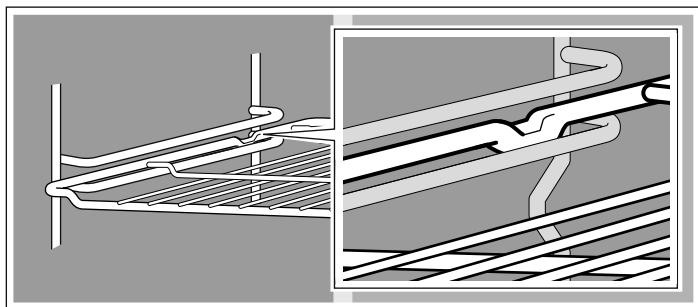
Insertion de l'accessoire

4 hauteurs sont possibles pour l'insertion de l'accessoire dans le four. Insérez systématiquement l'accessoire en butée afin d'éviter tout contact avec la porte vitrée.



Lorsque l'accessoire est sorti jusqu'à la moitié environ, il s'enclenche. Ainsi, il est facile de retirer les plats du four.

Lors de l'insertion dans le four, faites attention à la courbure sur la partie arrière de l'accessoire. C'est le seul moyen de garantir son insertion appropriée.



Remarque : L'accessoire peut se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidi, l'accessoire reprend sa forme initiale. Cela n'a pas d'incidence sur son fonctionnement.


Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements

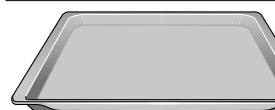
vers la droite ou la gauche lors du coulissement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.



Grille

Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.

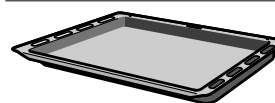
Insérez la grille avec le côté ouvert orienté vers la porte du four et la courbure vers le bas .



Plaque de four en aluminium

Pour les gâteaux et les pâtisseries.

Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.



La lèchefrite

Pour les gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse sous la grille en cas de cuisson au gril.

Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.

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.

Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.


Si vous avez des enfants en bas âge, il faut redoubler d'attention lors de l'utilisation du four.

Il existe pour cela un dispositif de protection qui empêche un contact direct avec la porte du four. Cet accessoire vendu séparément (440651) est disponible auprès du service après-vente.


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*.

Réglage de l'heure

Après le raccordement, le symbole  et trois zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.


1. Appuyer sur la touche .


Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole  clignote.

2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

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.

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

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Éteindre le four au bout d'une heure. Régler le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

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.

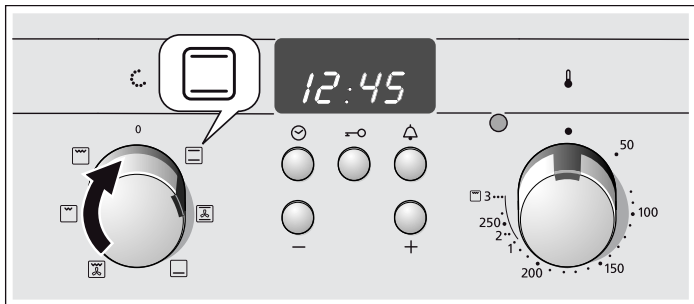
Régler le four

Le four propose plusieurs réglages possibles. Ce chapitre est consacré au réglage de la température et du mode de cuisson souhaités ou des positions de gril. Sélectionnez la durée ou l'heure de fin de la cuisson pour votre plat.

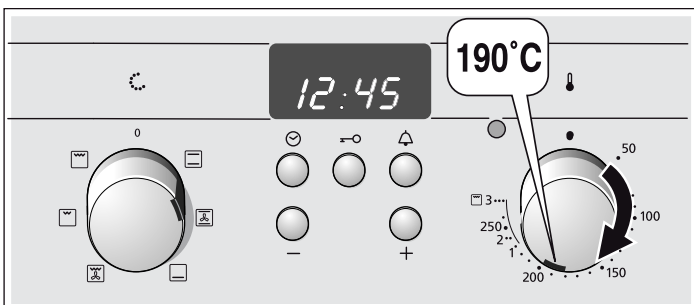
Modes de cuisson et température

Exemple illustré : Cuisson traditionnelle 190 °C.

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.

Arrêter le four

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

Modification des réglages

Il est possible de modifier le mode de cuisson, la température et la position du gril selon les besoins.

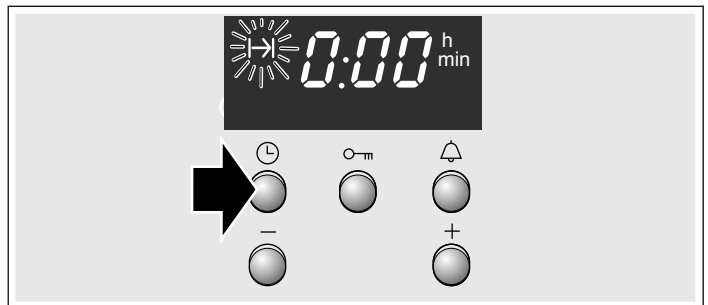
Le four doit s'arrêter automatiquement

Indiquez une durée (temps de cuisson) pour votre plat.

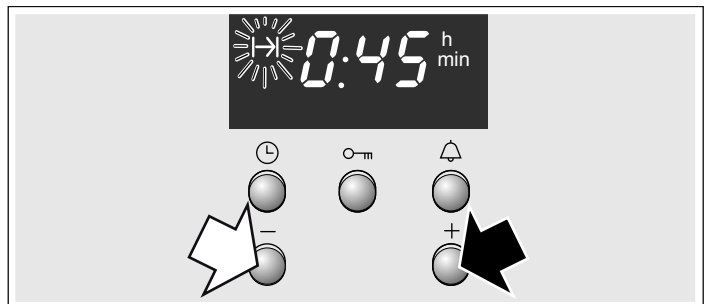
Exemple illustré sur la figure : Cuisson traditionnelle ☐, 200 °C, Durée 45 minutes.

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.

3. Appuyez sur la touche de l'heure ⌚. Le symbole de durée I→I clignote.



4. Réglez la durée avec la touche + ou -.
Touche + / valeur par défaut = 30 minutes
Touche - / valeur par défaut = 10 minutes



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche ⌚ et éteindre le sélecteur des fonctions.

Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Horloge ⌚. Modifier la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Horloge ⌚. Appuyer sur la touche -, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro. Éteindre le sélecteur des fonctions.

Régler la durée lorsque l'heure est masquée



Appuyer deux fois sur la touche Horloge ⌚ et régler comme décrit sous le point 4.

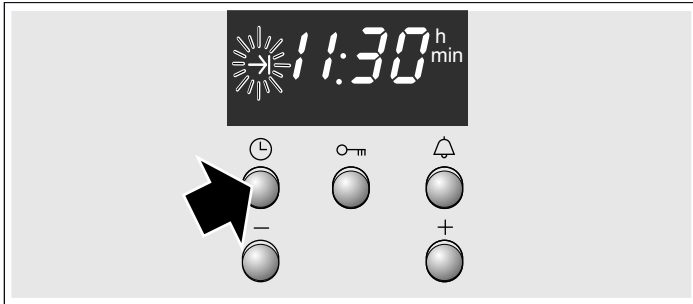
Le four doit se mettre en marche et s'arrêter automatiquement

Ne laissez pas les aliments trop longtemps dans le four. La viande et le poisson non placés au réfrigérateur peuvent se gâter facilement..

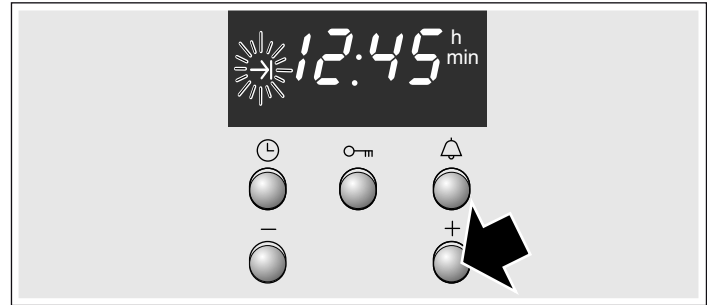
Exemple illustré sur la figure : Cuisson traditionnelle ☐, 200 °C. Il est 10:45. Le temps de cuisson est de 45 minutes et le plat doit être prêt à 12:45.

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.
3. Appuyez sur la touche de l'heure ⌚. Le symbole de durée I→I clignote.


- Réglez la durée avec la touche + ou -.
- Appuyez sur la touche de l'heure  jusqu'à ce que le symbole de fin  clignote. L'affichage indique que le plat est prêt.



- La touche + permet de retarder la fin de la cuisson. Le réglage est mémorisé au bout de quelques secondes. La fin de la cuisson est visible sur l'affichage jusqu'à la mise en marche du four.




Le temps de cuisson est écoulé




Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche  et éteindre le sélecteur des fonctions.

Remarque : Tant qu'un signal clignote, vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole s'allume.


Régler l'heure

Après une coupure de courant ou lors de la première mise en service du four, le symbole  et trois zéros clignotent sur l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur de fonctions doit être désactivé.

Pour procéder au réglage

- Appuyez sur la touche de l'heure . 12.00 apparaît et le symbole  clignote.
- Réglez l'heure au moyen des touches + et -.
L'heure est mémorisée au bout de quelques secondes. Le symbole  s'éteint.



Passer de l'heure d'été à l'heure d'hiver.


Appuyez deux fois sur la touche de l'heure  et modifiez celle-ci avec la touche + ou -.

Régler la minuterie.


Il est possible d'employer la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie utilise un signal spécifique. Ce signal indique que le temps de la minuterie ou la durée est écoulé. Il est aussi possible de régler la minuterie lorsque la sécurité enfants est active.

Pour procéder au réglage


- Appuyez sur la touche de minuterie .
Le symbole  clignote.
- Réglez la minuterie avec la touche + ou -.
Touche + / valeur par défaut = 10 minutes
Touche - / valeur par défaut = 5 minutes

La minuterie se met en route après quelques secondes. Le symbole  apparaît sur l'affichage. Le temps s'écoule de manière visible.

Le temps est écoulé

Un signal retentit. Appuyez sur la touche de minuterie . L'affichage de la minuterie s'éteint.

Modifier le temps de minuterie





Appuyez sur la touche de minuterie . Modifiez le temps avec la touche + ou -.

Supprimer le réglage

Appuyez sur la touche de minuterie . Appuyez sur la touche - jusqu'à ce que des zéros s'affichent.

Le temps de minuterie et la durée s'écoulent simultanément

Les symboles sont allumés. Le temps de minuterie s'écoule de manière visible sur l'affichage.

Demander la durée , le temps de fin  ou l'heure  : Appuyez sur la touche de l'heure  jusqu'à ce que le symbole correspondant apparaisse.

La valeur demandée apparaît pendant quelques secondes sur l'affichage.



Sécurité enfants



Four

Afin d'éviter une mise en marche accidentelle du four par des enfants en train de jouer, une sécurité enfants est intégrée.

Activer et désactiver la sécurité enfants

Le sélecteur de fonctions doit être désactivé.

Activez la touche de clé  jusqu'à ce que le symbole  s'affiche. Ce processus dure environ 4 secondes.

Pour désactiver : Appuyez sur la touche de clé  jusqu'à l'extinction du symbole .

Remarques

- Il est possible de régler la minuterie et l'heure à tout moment.
- La sécurité enfants est effacée après une coupure de courant.

Entretien et nettoyage

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

Remarques

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

Produit nettoyants

Pour ne pas endommager les différences surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

Pour le nettoyage du four

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyage à taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

Surfaces en acier affiné	Nettoyer l'appareil avec de l'eau et un peu de produit vaisselle. Toujours essuyer parallèlement à la veinure naturelle. Le contraire peut entraîner des rayures. Sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Les surfaces en acier affiné peuvent être polies au moyen d'un produit d'entretien spécial. Veuillez respecter les consignes du fabricant. Vous pouvez obtenir des nettoyants spéciaux pour acier affiné auprès de notre service après-vente ou dans les boutiques spécialisées.
---------------------------------	--

Surfaces en émail et surfaces vernies	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.
--	--

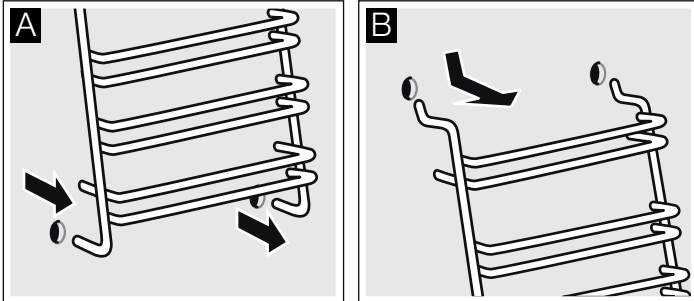
Boutons	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.
Vitre	Celle-ci peut être nettoyée avec du nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de nettoyant agressif ou d'objet métallique acéré. Cela pourrait rayer et endommager la surface de la vitre.
Joint	Essuyer avec 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.
Vitre d'éclairage du four	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.
Accessoires	Tremper dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.
Plaque de four en aluminium (en option)	Ne pas les nettoyer dans une machine à laver la vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré équivalent. Nettoyer horizontalement avec un peu de produit vaisselle et un chiffon de nettoyage de vitre humide ou avec un chiffon en microfibres. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Ils rayent la plaque de cuisson.
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.
Table de cuisson	Vous trouverez les indications pour l'entretien et le nettoyage de votre table de cuisson dans la notice d'utilisation consacrée à cette dernière.

Décrocher et accrocher les supports

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

Démontage des supports

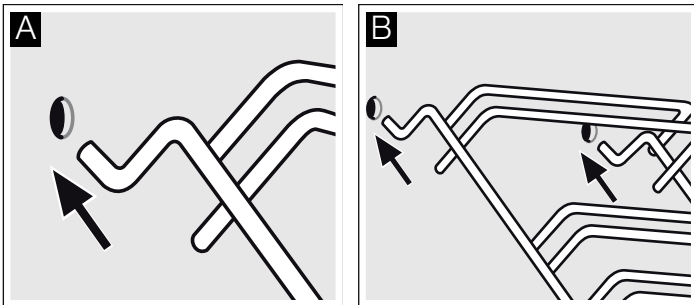
1. Maintenez le support par le bas et tirez-le quelque peu vers l'avant. Retirez les pointes prolongatrices du bas du support des orifices de fixation (Figure A).
2. Ensuite, rabattez le support vers le haut et retirez-le avec précaution (Figure B).



Nettoyez les supports avec du produit nettoyant et une éponge. Pour les salissures tenaces, utilisez une brosse.

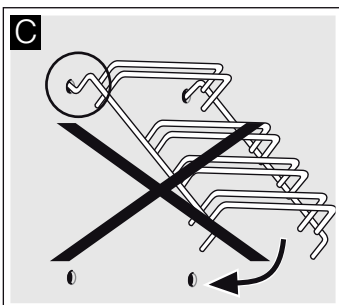
Installation des supports

1. Insérez avec précaution les deux crochets dans les trous situés dans le haut de la paroi. (Figure A-B)



⚠ Mauvaise installation !

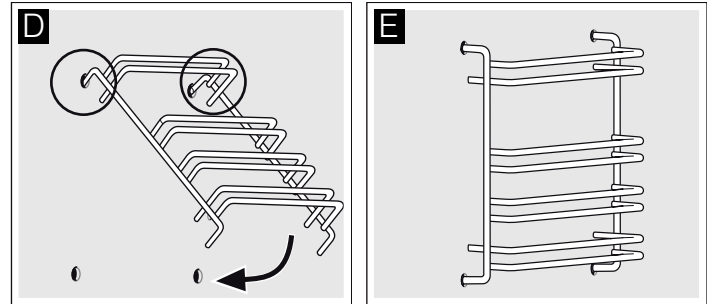
Ne déplacez jamais le support tant que les deux crochets ne sont pas complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. L'émail risquerait d'être endommagé et de casser (Figure C).



2. les deux crochets doivent être complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. Déplacez ensuite le support vers le bas, lentement et avec précaution, et insérez les crochets inférieurs (Figure D).

3. Insérez les deux supports dans les parois latérales du four (Figure E).

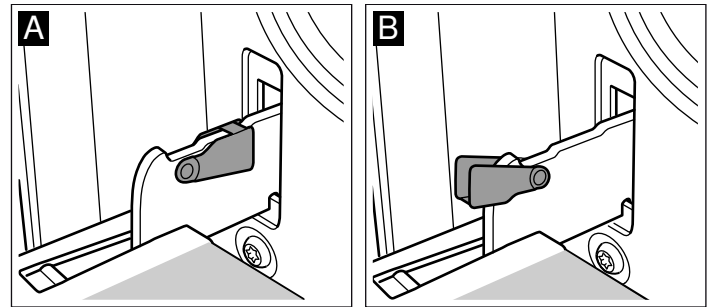
L'installation des supports est réussie lorsque l'écart entre les deux niveaux d'insertion supérieurs est plus important.



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 le levier de verrouillage est pivoté 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.

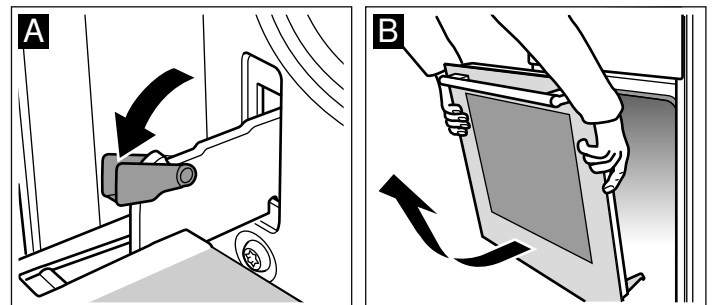


⚠ Risque de blessure !

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

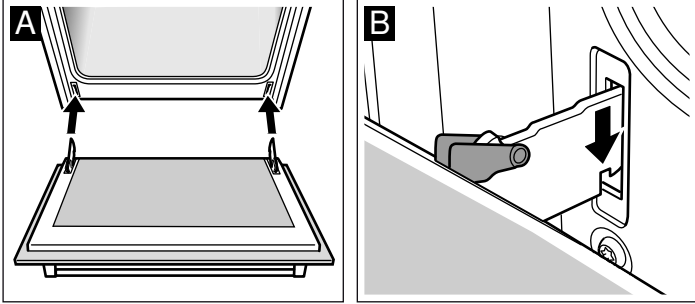
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



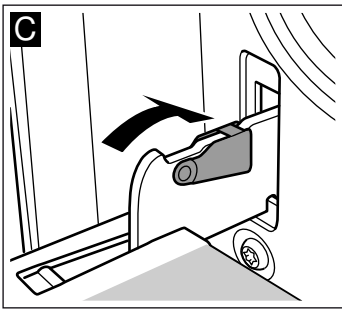
Accrocher la porte

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 !

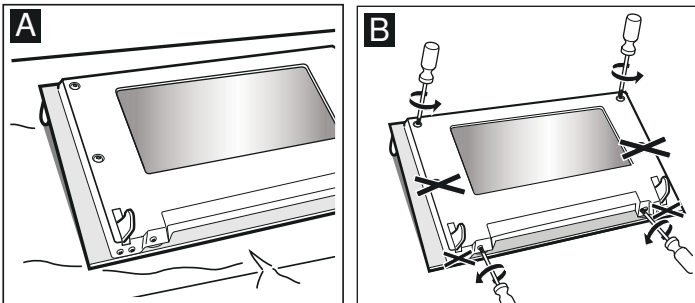
Risque de blessures ! Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Démontage et remontage des vitres

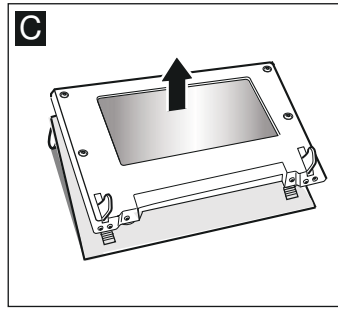
Pour un meilleur nettoyage, il est possible de déposer les vitres de la porte du four.

Démontage

1. Démontez la porte du four. Pour cela, voir la section *Démontage de la porte du four*. Déposez la porte du four avec la poignée vers le bas sur un torchon (Figure A).
2. Commencez par tourner les deux vis du bas, puis les deux vis du haut dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Figure B).



3. Retirez le couvercle (Figure C).



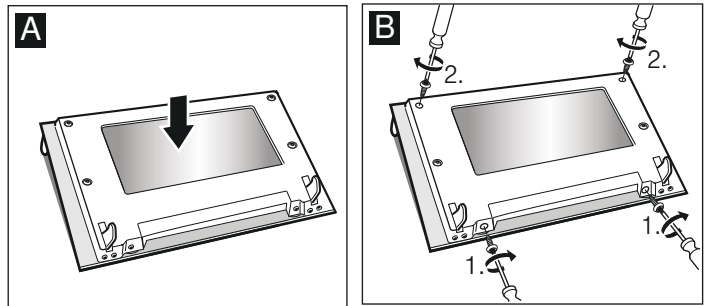
Ne lavez pas les éléments démontés. Nettoyez les vitres avec un produit pour vitres et essuyez avec un chiffon doux.

⚠ 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.

Montage

1. Remettez le couvercle en place (Figure A).
2. Commencez par resserrer les deux vis du bas, puis les deux vis du haut (Figure B).



3. Installez la porte du four. Pour cela, voir la section *Montage de la porte du four*.

N'utilisez de nouveau le four que lorsque les vitres sont installées correctement.

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.

⚠ 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.

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.
L'affichage de l'heure clignote	Coupure de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.

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.

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.

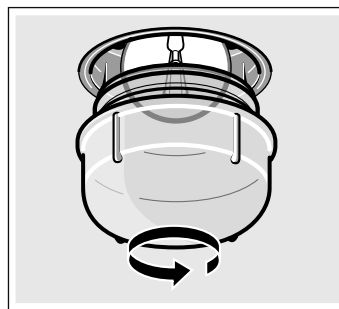
Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four à 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.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 145

FR 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

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

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez 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.

Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte du four avec de l'adhésif sur les parois latérales de l'appareil.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballez l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccords situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

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

Cuisson sur un seul niveau

Lors de la cuisson de gâteaux et tartes, le mode Cuisson traditionnelle  est le plus approprié.

Lors de la cuisson en mode Air pulsé 2D , insérez l'accessoire sur les niveaux suivants :

- Gâteau dans un moule à gâteau : Hauteur d'enfournement 2
- Gâteau sur plaque : Hauteur d'enfournement 3

Cuisson et rôtissage sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Air pulsé .

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson et le rôtissage sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : Hauteur d'enfournement 3
- Plaque de cuisson : Hauteur d'enfournement 1

Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Les tableaux proposent une sélection de plats.

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.

Gâteaux dans moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Génoise, simple	Moules à kouglof/à flan/à cake	2		160-180	50-60
Génoise, fine (sablés, par exemple)	Moules à kouglof/à flan/à cake	2		155-175	65-75
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		160-180	30-40
Fond de tarte, génoise	Moule tatin	2		160-180	25-35
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tartes aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	moule démontable foncé	1		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits fins, en génoise	Moule démontable	2		150-170	55-65
Tartes salées* (quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable	1		180-200	50-60

* Laissez refroidir le gâteau environ 20 minutes dans l'appareil.

Gâteau sur la plaque	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture sèche	Lèche-frite :	3		160-180	25-35
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture juteuse	Lèche-frite :	3		140-160	40-50
Biscuit roulé fourré (préchauffer)	Lèche-frite :	2		170-190	15-20
Brioche en forme de natte tressée, 500 g de farine	Lèche-frite :	3		150-170	25-35
Gâteau de Noël allemand, 500 g de farine	Lèche-frite :	3		160-180	50-60
Gâteau de Noël allemand, 1 kg de farine	Lèche-frite :	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Lèche-frite :	2		180-200	55-65
Pizza	Lèche-frite :	3		180-200	20-30

Pain et petits pains

Sauf indication contraire, il faut toujours préchauffer le four pour la cuisson du pain.

Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud.

Pain et petits pains	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, 1,2 kg de farine	Lèche-frite	2		270	8
				190	35-45
Pain au levain, 1,2 kg de farine	Lèche-frite	2		270	8
				190	35-45
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèche-frite	2		200-220	20-30

Petites pâtisseries	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Biscuits	La lèche-frite	3		150-170	10-20
	Plaque de cuisson en aluminium + lèche-frite*	1+3		130-150	25-35
Meringues	La lèche-frite	3		70-90	125-135
Choux	La lèche-frite	2		200-220	30-40
Macarons	La lèche-frite	3		110-130	30-40
	Plaque de cuisson en aluminium + lèche-frite*	1+3		100-120	35-45

* Lors de la cuisson sur deux niveaux, placez systématiquement la lèche-frite sur le niveau supérieur.

Petites pâtisseries	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Pâte feuilletée	La lèchefrite	3		180-200	20-30
	Plaque de cuisson en aluminium + lèchefrite*	1+3		180-200	30-40

* Lors de la cuisson sur deux niveaux, placez systématiquement la lèchefrite sur le niveau supérieur.

Conseils pour la cuisson de gâteaux

Vous voulez cuire un gâteau selon votre propre recette.	Basez-vous sur un gâteau semblable indiqué dans le tableau de cuisson des gâteaux
Vous pourrez ainsi vérifier si la génoise est bien cuite :	10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, plantez un bâtonnet en bois dans la partie la plus élevée du gâteau. Si la pâte ne colle plus au bois, cela signifie que le gâteau est fini.
Le gâteau s'écroule.	Pour le prochain gâteau, utilisez moins de liquide ou baissez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.
La forme du gâteau est élevée au milieu et basse sur les bords.	Ne beurrez pas le bord du moule démontable. Après la cuisson, démoulez le gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop sombre sur le dessus.	Enfournez-le à un niveau inférieur, choisissez une température plus basse et prolongez un peu le temps de cuisson.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, faites des petits trous dans le gâteau fini. Puis, versez du jus de fruits ou de l'alcool. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (par ex. gâteau au fromage) a l'air réussi mais l'intérieur est pâteux (comporte des sillons d'eau).	Pour le prochain gâteau, utilisez moins de liquide et cuisez le gâteau plus longtemps à une température moins élevée. Pour les gâteaux à garniture juteuse, cuisez d'abord le fond. Saupoudrez-le d'amandes ou de chapelure, puis garnissez. Respectez les recettes et les temps de cuisson.
La couleur brune du gâteau n'est pas homogène.	Choisissez une température inférieure, la couleur sera plus homogène. Pour les gâteaux délicats, utilisez le mode Cuisson traditionnelle sur un niveau. Une feuille de papier sulfurisé posée au-dessus peut également influencer sur la circulation de l'air. Coupez toujours le papier sulfurisé en fonction de la plaque.
Le dessous du gâteau aux fruits est trop clair.	La prochaine fois, enfournez le gâteau à un niveau inférieur.
Le jus de fruits déborde.	La prochaine fois, utilisez une lèchefrite un peu plus profonde (si disponible).
Lors de la cuisson de petits pains levés, les petits pains collent les uns aux autres.	Espacez les petits pains d'environ 2 cm. Les petits pains ont ainsi suffisamment de place pour lever et leur cuisson est homogène.
Si vous souhaitez cuire sur deux niveaux.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez systématiquement le mode Air pulsé . Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.
Lors de la cuisson de gâteaux juteux, il apparaît de la condensation.	Il peut se former de la vapeur d'eau pendant la cuisson de gâteaux. Elle s'échappe par la porte. La vapeur d'eau peut se déposer sur le bandeau de commande ou les meubles situés à proximité, et de l'eau de condensation s'égoutte alors. Il s'agit d'un phénomène physique.

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. ½ 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.

Instructions pour la cuisson au grill

La fonction grill doit systématiquement être utilisée avec le four fermé.

Préchauffez le grill pendant environ 3 minutes, avant de placer les aliments sur la grille.

Placez les aliments directement sur la grille. En cas d'aliment unique, placez-le au centre de la grille afin d'obtenir une cuisson optimale. Introduisez par ailleurs la lèchefrite au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus de viande et de moins salir le four.

La plaque ou la lèchefrite ne doit pas être placée sur le niveau 4. Elles peuvent se déformer sous l'effet de températures élevées et être endommagées lors du retrait du compartiment de cuisson.

Dans la mesure du possible, sélectionnez des aliments de même taille. Ce faisant, ils seront dorés de manière uniforme, tout en restant juteux à souhait. Salez les steaks seulement après leur cuisson au grill.

Retournez les aliments après $\frac{2}{3}$ la durée indiquée.

La résistance du grill alterne en permanence les phases de fonctionnement et d'arrêt. Il s'agit d'un phénomène normal. La

fréquence de mise en marche et d'arrêt dépend du réglage de la fonction grill.

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 plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du grill	Durée, minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf	1,0 kg	couvert	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet de boeuf, rosé	1,0 kg	non couvert	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rosbif, rosé	1,0 kg	non couvert	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, rosé		Grille + lèchefrite	4+1		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	non couvert	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Porc						
sans couenne (par ex. le cou)	1,0 kg	non couvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
avec couenne (par ex. l'épaule)	1,0 kg	non couvert	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Côtes de porc avec os	1,0 kg	couvert	1		210-230	80
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	non couvert	1		170-190	120
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	env. 750 g	non couvert	1		180-200	70
Saucisses						
Saucisses		Grille + lèchefrite	4+1		3	15

Volaille

Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.

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

Si vous faites rôtir la volaille directement sur la grille, introduisez la lèchefrite au niveau 1.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.

Veillez placer les volailles côté blanc vers le bas sur la grille. Tournez la volaille aux deux tiers de la cuisson.

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 plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du grill	Durée, minutes
Demi-poulet (1 à 4 morceaux)	400 g chaque	Grille	2		210-230	40-50
Morceaux de poulet	250 g chaque	Grille	3		210-230	30-40
Poulet entier (1 à 4 morceaux)	1 kg chaque	Grille	2		200-220	55-85
Canard, entier	1,7 kg	Grille	2		170-190	80-100

Volaille	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du gril	Durée, minutes
Oie, entière	3,0 kg	Grille	2		160-180	110-130
Jeune dinde, entière	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
2cuisses de dinde	800 g chaque	Grille	2		180-200	80-100

Poisson

Tournez les morceaux de poisson après la % durée indiquée.

Il ne faut pas retourner les poissons entiers. Enfourez le poisson entier dans le four de sorte que les nageoires dorsales soient en haut. Placez dans l'abdomen une demie pomme de

terre ou un petit récipient adapté au four pour que le poisson ait une position plus stable.

En cas de cuisson au gril directement sur la grille, introduisez par ailleurs la lèchefrite au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus du poisson et de moins salir le four.

Poisson	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du gril	Durée, minutes
Poisson, entier	300 g chaque	Grille	3		2	20-25
	1,0 kg	Grille	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Grille	2		180-200	60-70
Morceaux de poisson, des filets par ex.	300 g chaque	Grille	4		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, enfourez 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 cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Gratins					
Gratin, sucré	Plat à gratin	2		170-190	50-60
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		210-230	25-35
Soufflé					
Soufflé de pommes de terre (ingrédients crus), Hauteur max. 2 cm	Plat à gratin	2		150-170	50-60
Toasts					
Toasts dorés, 4 tranches	Grille	4		3	6-7
Pains grillés, 12tranches	Grille	4		3	4-5
Toasts, 4 tranches	Grille	3		3	7-10
Toasts, 12tranches	Grille	3		3	5-8

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 cuisiné	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Strudel aux fruits	Lèchefrite	3		180-200	40-50
Pommes frites	Lèchefrite	3		210-230	25-30
Pizza	Grille	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Grille	2		190-210	15-20

Remarque

La cuisson des plats surgelés peut provoquer une déformation de la lèchefrite. Cela provient des grandes différences de température auxquelles l'accessoire est soumis. Cette déformation disparaît déjà pendant le processus de cuisson.

Mets spéciaux

Avec des températures basses, 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. Éteindre 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 100 °C allumer uniquement la lampe du four	15 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 Éteindre l'appareil et mettre la pâte à la levure dans le compartiment de cuisson	5-10 min. 20-30 min.

Décongélation

Les délais de décongélation dépendent du type et de la quantité de l'aliment concerné.

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

Retirez les aliments de l'emballage et placez-les dans un plat approprié, que vous posez sur la grille.

Veillez placer les volailles côté blanc dans l'assiette.

Produit surgelé	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Température
Par ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	2		Le sélecteur de température demeure sur la position d'arrêt.

Déshydratation

Utilisez uniquement des fruits et légumes impeccables et lavez-les soigneusement.

Attendez que les fruits et légumes soient bien égouttés, puis essuyez-les.

Introduisez la lèche-frite sur le niveau 3 et la grille sur le niveau 1. Placez du papier sulfurisé sur la lèche-frite et la grille.

Retournez à plusieurs reprises les fruits et légumes extrêmement juteux. Après la déshydratation, retirez immédiatement les fruits et légumes du papier.

Fruits et légumes	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, heures
600g de pommes en rondelles	1+3		80	env. 5
800g de quartiers de poires	1+3		80	env. 8
1,5 kg de questches ou de prunes	1+3		80	env. 8-10
200 g d'herbes de cuisine, essuyées	1+3		80	env. 1½

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.

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

4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

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

Réglage

1. Enfournez la lèche-frite 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 lèche-frite.
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. Eteignez 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.

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	<p>En mode Convection naturelle, max. 200 °C.</p> <p>En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max.180 °C.</p>
Petits gâteaux secs	<p>En mode Convection naturelle, max. 190 °C.</p> <p>En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C.</p> <p>Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.</p>
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 gâteaux

Cuisson sur 2 niveaux :
Insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson.

Petits gâteaux secs (par ex., Tulumba Tatlisi turc) :
Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Tarte au pompes couverte, niveau 1 :
Changez la position du moule démontable foncé, placez-le en diagonal.

Tarte au pompes couverte, niveau 2 :
Changez la position du moule démontable foncé.

Gâteaux dans moules démontables en métal :
Cuisson traditionnelle ☐ au niveau 1. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Affichage de la température en °C	Durée, minutes
Petits gâteaux secs	La lèchefrite	3	☐	150-170	20-30
	Plaque de cuisson en aluminium + lèchefrite**	1+3	☒	140-160	30-40
Mini cakes	La lèchefrite	3	☐	150-170	25-35
Mini cakes, préchauffage	Plaque de cuisson en aluminium + lèchefrite**	1+3	☒	140-160	25-35
Gâteaux à l'eau	Moule démontable	2	☐	160-180	30-40
Tarte aux pommes couverte	Lèchefrite + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1	☐	190-210	70-80
	2 grilles* + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1+3	☒	180-200	70-80

* Vous pouvez vous procurer des plaques et grilles supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

** En cas de cuisson sur deux niveaux, insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson.

*** Placez les moules à gâteau en diagonale sur l'accessoire.

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 cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Niveau de grille	Durée, minutes
Pain grillé Préchauffez 10min.	Grille	4	☐	3	1/2-2
Beefburger, 12 pièces* sans préchauffage	Grille + lèchefrite	4+1	☐	3	25-30

* Retournez après 2/3 du temps de cuisson

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	21	Ovenlamp aan het plafond vervangen	31
Oorzaken van schade	22	Glazen afscherming	31
Uw nieuwe oven	23	Servicedienst	31
Bedieningspaneel	23	E-nummer en FD-nummer	31
Functiekeuzeknop	23	Energie- en milieutips	31
Toetsen en display	24	Energie besparen	31
Temperatuurkeuzeknop	24	Milieuvriendelijk afvoeren	31
Binnenruimte	24	Maatregelen tijdens het transport.....	32
De toebehoren	24	Voor u in onze kookstudio uitgetest	32
Inschuiven van het toebehoren	24	Gebak	32
Voor het eerste gebruik	25	Tips voor het bakken	33
Tijd instellen	25	Vlees, gevogelte, vis	34
De oven opwarmen	25	Tips voor het braden en grillen.....	35
Toebehoren reinigen	25	Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast.....	36
Oven instellen	26	Kant-en-klaar producten	36
Wijzen van verwarmen en temperatuur	26	Bijzondere gerechten	36
De oven zal automatisch uitschakelen	26	Ontdooien.....	37
De oven zal automatisch in- en uitschakelen	26	Drogen	37
Tijd van de klok instellen	27	Inmaak	37
De wekker instellen	27	Acrylamide in levensmiddelen	38
Kinderbeveiliging	27	Testgerechten	39
Bakoven	27	Bakken.....	39
Onderhoud en reiniging	28	Grillen	39
Reinigingsmiddelen	28		
Inschuifrails verwijderen en bevestigen.....	28		
Ovendeur verwijderen en inbrengen.....	29		
Glazen deurplaten uit- en inbouwen.....	30		
Wat te doen bij storingen?	30		
Storingstabel	30		

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

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 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.

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.
- Alcoholdampen 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.

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 binnruimte 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.

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.

Oorzaken van schade

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.

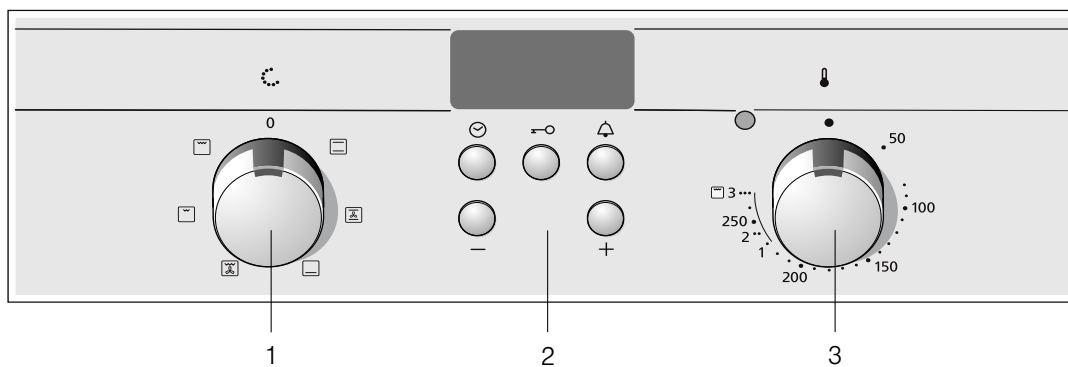
Uw nieuwe oven

Hier maakt u kennis met uw nieuwe oven. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke

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

Bedieningspaneel

Hier krijgt u een overzicht van het bedieningspaneel. De uitvoering hangt van het type apparaat af.



Verklaringen

1	Functiekiezer
2	Bedieningstoetsen en weergaveveld
3	Temperatuurkeuzeknop

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de wijze van verwarmen voor de oven in. De functiekeuzeknop kan naar links en naar rechts draaien.

Wanneer de gewenste wijze van verwarmen is ingesteld, brandt de lamp in de oven.

Instelling	Functie
0	Uit De oven is uitgeschakeld.
<input type="checkbox"/> Boven-/onderwarmte	Het bakken en braden is maar op één niveau mogelijk. Voor gebak en pizza in bakvormen of op de bakplaat alsmede voor magere braadstukken van rund, kalf en wild is deze instelling zeer geschikt. De hitte komt gelijkmatig van boven en onderen.
<input type="checkbox"/> Hete lucht*	Op één niveau kunt u schuimgebak en bladerdeeg bereiden. Klein gebak, koekjes en bladerdeeg kunt u op twee niveaus gelijktijdig bakken. De ventilator aan de achterzijde van het apparaat verdeelt de warmte die van boven en onder komt gelijkmatig over de gerechten.

* Wijze van verwarmen conform energie-efficiëntieklasse EN50304.

Instelling	Functie
<input type="checkbox"/> Onderwarmte	Met onderwarmte kunt u gerechten van onderen nabakken en roosteren. De temperatuur komt van onderen.
<input type="checkbox"/> Circulatiegrillen	Circulatiegrillen is bijzonder geschikt voor het grillen van vis, gevogelte en grote stukken vlees. Het grillelement en de ventilator schakelen afwisselend in en uit. De ventilator verdeelt de verwarmde lucht om de gerechten.
<input type="checkbox"/> Vlakgrillen, klein oppervlak	Deze wijze van verwarmen is geschikt voor het grillen van steak, worstjes, vis en toasts in kleine hoeveelheden. Het middelste deel van het grillelement wordt verwarmd.
<input type="checkbox"/> Vlakgrillen, groot oppervlak	U kunt meerdere steaks, worstjes, vis en toast grillen. Het gehele oppervlak onder het grillelement wordt verwarmd.

* Wijze van verwarmen conform energie-efficiëntieklasse EN50304.

Toetsen en display

Met de toetsen kunnen extra functies worden ingesteld. De ingestelde waarden kunnen op het display worden afgelezen.

Toets	Functie
⌚ Kloktoets	Met deze toets kunt u de tijd van de klok, de bereidingstijd \rightarrow en de eindtijd \rightarrow instellen.
🔑 Toets sleutel	Met deze toets kunt u de kinderbeveiliging in- resp. uitschakelen.
🔔 Toets wekker	Met deze toets kan de wekker worden ingesteld.
- Toets min	Met deze toets kan de instelwaarde na onderen worden bijgesteld.
+ Toets plus	Met deze toets kan de instelwaarde na boven worden bijgesteld.

Temperatuurkeuzeknop

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

Standen	Functie
• Uit	Oven niet heet.
50-270	Temperatuurbereik Temperatuurweergave in °C.
1, 2, 3	Grillstanden Grillstanden voor de grill, groot \square oppervlak. Stand 1 = zwak Stand 2 = gemiddeld Stand 3 = sterk

Als de oven verwarmt, brandt het lampje boven de temperatuurkeuzeknop. In de verwarmingspauzes gaat het uit. Bij sommige instellingen brandt het symbool niet.

Grillstanden

Voor het vlakgrillen \square stelt u met de temperatuurkeuzeknop een grillstand in.

Binnenruimte

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

Ovenlamp

De ovenlamp brandt tijdens het gebruik van de oven. Door de functiekeuzeknop op een willekeurige stand te draaien, kan de ovenlamp ook worden ingeschakeld zonder dat de oven wordt verwarmd.

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.

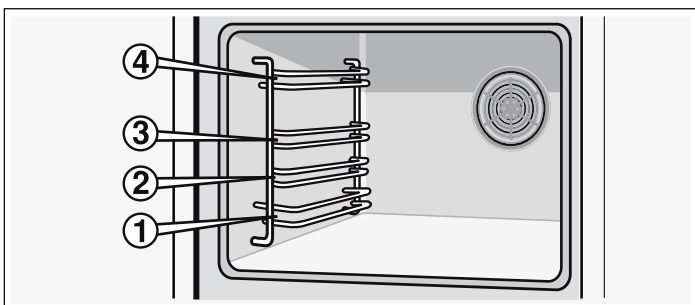
De toebehoren

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.

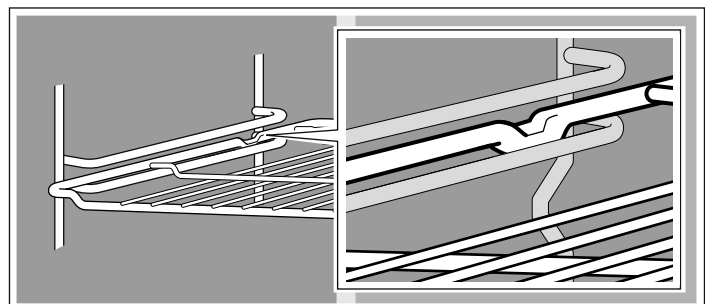
Inschuiven van het toebehoren

Het toebehoren kan in 4 verschillende hoogtes in de oven worden geschoven. Schuif het toebehoren steeds tot aan de aanslag erin, zodat het deurglas niet wordt geraakt.

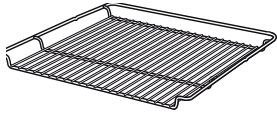


Wanneer het toebehoren ongeveer tot aan de helft eruit getrokken is, klikt het vast. Nu kunt u de gerechten gemakkelijk uit de oven nemen.

Bij het inschuiven moet u op de uitstulping aan de achterzijde van het toebehoren letten. Alleen zo klikt het op de juiste manier vast.




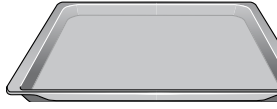
Aanwijzing: Het toebehoren kan door de hitte vervormen. Zodra het toebehoren afgekoeld is, neemt het zijn oorspronkelijke vorm weer aan. De functie wordt niet beïnvloed. Houd de bakplaat aan weerszijden met beide handen vast en schuif de bakplaat recht in het frame. Vermijd bij het inschuiven bewegingen naar links of rechts. Anders kan de bakplaat niet gemakkelijk ingeschoven worden. Het geëmailleerde oppervlak kan beschadigd raken.



Rooster

Voor ovenschalen, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten.

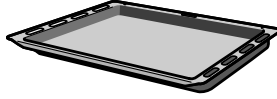
Schuif het rooster met de open zijde naar de ovendeur en de kromming naar beneden  in de oven.



Aluminium bakplaat

Voor gebak en koekjes.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.



Braadlade

Voor vochtig gebak, koekjes, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Kan ook bij het grillen voor het opvangen van vet of vleesvocht onder het rooster worden gebruikt.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.

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.

Ovendeur - aanvullende veiligheidsinstructies

Bij langere baktijden kan de ovendeur erg heet worden.


Indien u kinderen hebt, is bij het gebruik van de oven extra voorzichtigheid geboden.



Verder is er een beveiligingsvoorziening beschikbaar waarmee directe aanraking van de ovendeur wordt verhinderd. Dit speciale toebehoren (440651) is bij de servicedienst verkrijgbaar.

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*.


Tijd instellen


Na de aansluiting zijn op het display het symbool  en drie nullen verlicht. Stel de tijd in.

1. De toets  indrukken.
Op het display verschijnt de tijd 12:00 uur en het symbool  knippert.
2. Met de toets + of de toets - de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

De oven opwarmen

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

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

Na een uur de oven uitschakelen. Functie- en temperatuurkeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

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

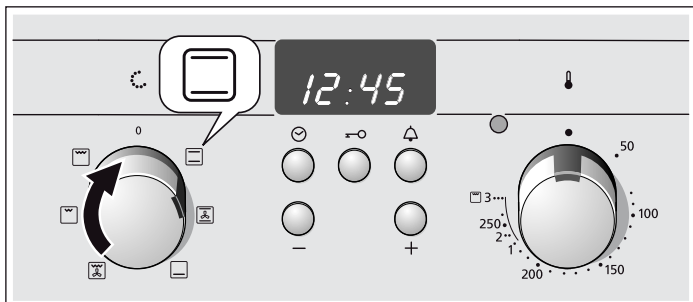
Oven instellen

Er zijn meerdere instelmogelijkheden voor de oven. In dit hoofdstuk wordt toegelicht hoe u de gewenste wijze van verwarmen en de temperatuur of de grillstand kunt instellen. Stel nu de bereidingsduur en de eindtijd voor uw gerecht in.

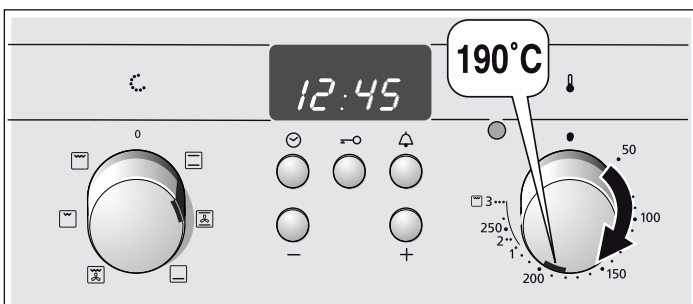
Wijzen van verwarmen en temperatuur

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

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

De functiekiezer in de nulstand zetten.

Instellingen wijzigen

Wijze van verwarmen, temperatuur en grillstand kunnen naar behoefte worden gewijzigd.

De oven zal automatisch uitschakelen

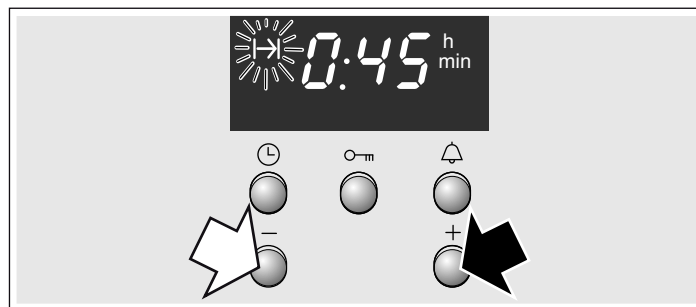
Voer de bereidingsduur (gaartijd) voor uw gerecht in.

Voorbeeld in afbeelding: Boven-/onderwarmte □, 200 °C, bereidingsduur 45 minuten.

1. Met de functiekiezer de gewenste wijze van verwarmen instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop kunt u de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De kloktoets ⊖ indrukken. Het symbool bereidingsduur I→I knippert.



4. Met de toets + of - de bereidingsduur instellen. Toets + / voorgestelde waarde = 30 minuten
Toets - / voorgestelde waarde = 10 minuten



De bereidingsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets ⊕ tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitzetten.

Instelling wijzigen

De toets Klok ⊖ indrukken. Met de toets + of de toets - de tijdsduur veranderen.

Het instellen afbreken

De toets Klok ⊖ indrukken. De toets - indrukken tot de indicatie op nul staat. De functiekeuzeknop uitzetten.

Tijdsduur instellen wanneer de tijd niet meer weergegeven wordt

De toets Klok ⊖ twee keer indrukken en instellen, zoals beschreven bij punt 4.

De oven zal automatisch in- en uitschakelen

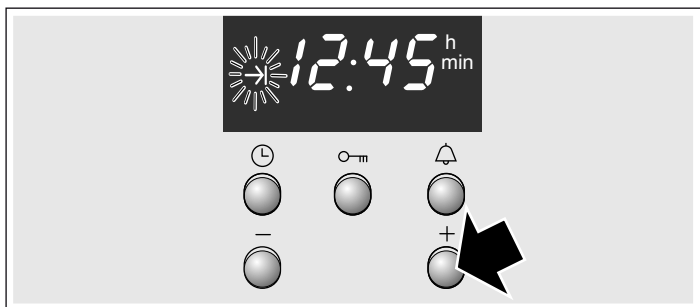
Laat levensmiddelen niet te lang in de oven staan. Ongekoeld vlees en vis bederven snel.

Voorbeeld in afbeelding: Boven-/onderwarmte □, 200 °C. Het is 10:45. De bereidingsduur is 45 minuten en het gerecht moet om 12:45 uur klaar zijn.

1. Met de functiekiezer de gewenste wijze van verwarmen instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop kunt u de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De kloktoets ⊖ indrukken. Het symbool bereidingsduur I→I knippert.
4. Met de toets + of - de bereidingsduur instellen.
5. De kloktoets ⊖ zo vaak indrukken, tot het symbool einde →I knippert. In het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de toets + de eindtijd naar een later tijdstip verschuiven. Na een paar seconden wordt de instelling overgenomen. In het display staat de eindtijd, tot de oven start.



De bereidingstijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets ⊖ tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitzetten.

Aanwijzing: Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool verlicht is, is de instelling overgenomen.

Tijd van de klok instellen

Na een stroomuitval of als de oven voor de eerste in gebruik wordt genomen, knipperen op het display het symbool ⊖ en drie nullen. Stel de tijd in. De functiekiezer moet uitgeschakeld zijn.

Zo stelt u hem in

1. Kloктоets ⊖ indrukken.
12.00 verschijnt en het symbool ⊖ knippert.
2. Met de toetsen + en - de tijd van de klok instellen.
Na een paar seconden wordt de tijd van de klok overgenomen. Het symbool ⊖ verdwijnt.

Van zomertijd op wintertijd omschakelen.

Kloктоets ⊖ tweemaal indrukken en met de toets + of - de tijd veranderen.

De wekker instellen.

U kunt de wekker gebruiken als een normale keukenwekker. De werking ervan is onafhankelijk van de oven. De wekker heeft een apart signaal. Daardoor kunt u horen, of de tijd van de wekker of de bereidingstijd is afgelopen. U kunt de wekker ook instellen als de kinderbeveiliging actief is.

Zo stelt u hem in

1. Wekkertoets ⚠ indrukken.
Het symbool ⚠ knippert.
2. Met de toets + of - de wekkertijd instellen.
Toets + / voorgestelde waarde = 10 minuten
Toets - / voorgestelde waarde = 5 minuten

De wekker start na een paar seconden. In het display brandt het symbool ⚠. De tijd loopt zichtbaar af.

De tijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Wekkertoets ⚠ indrukken. De wekkerweergave verdwijnt.

Wekkertijd veranderen

Wekkertoets ⚠ indrukken. Met de toets + of - de tijd veranderen.

Instelling wissen

Wekkertoets ⚠ indrukken. De toets - zo vaak indrukken tot op het display nullen verschijnen.

Wekker en bereidingstijd lopen gelijktijdig af

De symbolen lichten op. De wekkertijd loopt in het display zichtbaar af.

Resterende bereidingstijd I→I, eindtijd →I of kloktijd ⊖ opvragen:

Kloктоets ⊖ zo vaak indrukken, tot het betreffende symbool verschijnt.

De opgevraagde waarde verschijnt gedurende een paar seconden in het display.

Kinderbeveiliging

Bakoven

Om ervoor te zorgen dat de oven niet door spelende kinderen kan worden ingeschakeld, heeft de oven een ingebouwde kinderbeveiliging.

Kinderbeveiliging in- en uitschakelen

De functiekiezer moet uitgeschakeld zijn.

De sleuteltoets ⚠ zo vaak indrukken, tot het symbool ⚠ op het display verschijnt. Dit duurt ongeveer 4 seconden.

Deactiveren: De sleuteltoets ⚠ zo vaak indrukken, tot het symbool ⚠ verdwijnt.

Aanwijzingen

- De wekker en de kloktijd kunnen te allen tijde worden ingesteld.
- De ingestelde kinderbeveiliging moet na een stroomuitval opnieuw worden ingesteld.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven 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.

Reinigingsmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde reinigingsmiddelen beschadigd raken, moet u zich aan het volgende houden.

Gebruik bij de reiniging van de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage,
- geen schuursponsjes,
- geen hogedrukreiniger of stoomstraler.
- Reinig losse onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Was nieuwe sponsen voor het eerste gebruik goed uit.

Roestvrijstalen oppervlakken Maak het apparaat met water en een beetje zeepsop schoon. Veeg bij roestvrijstalen oppervlakken altijd in de slijprichting. Anders kunnen er krassen ontstaan. Droog met een zachte doek af. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken moeten altijd onmiddellijk worden verwijderd. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. De roestvrijstalen oppervlakken kunnen met speciale onderhoudsmiddelen gepoetst worden. Neem de instructies van de fabrikant in acht. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal zijn bij de servicedienst of in de speciaalzaak verkrijgbaar.

Geëmailleerde en geglaazuurde oppervlakken Maak met warm water en een beetje zeepsop schoon. Droog met een zachte doek af.

Knoppen Maak met warm water en een beetje zeepsop schoon. 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. 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 Maak met warm water en een beetje zeepsop schoon. Droog met een zachte doek af.

Accessoires Laat deze in warm zeepsop inweken. Reinig deze met een borstel of spons.

Aluminium bakblik (optie) Niet in de vaatwasmachine reinigen. Gebruik in geen geval ovenreiniger. Om krassen te vermijden mogen de metalen oppervlakken nooit met een mes of soortgelijk scherp voorwerp in aanraking komen. Reinig met een vochtige doek voor glaswerk en wat afwasmiddel of met een microvezeldoek in horizontale richting. Droog met een zachte doek af. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. Die maken krassen op het bakblik.

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.

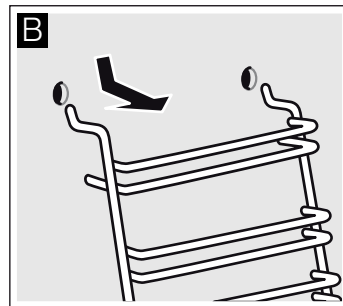
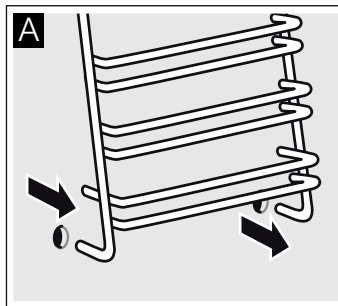
Kookplaat Instructies voor het onderhoud en de reiniging vindt u in de gebruiksaanwijzing van uw afzuigkap.

Inschuifrails verwijderen en bevestigen

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

Uithangen van het frame

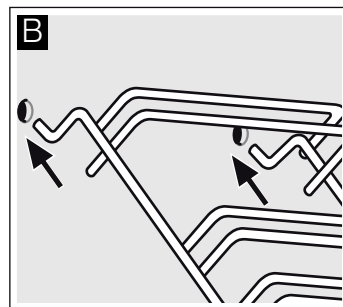
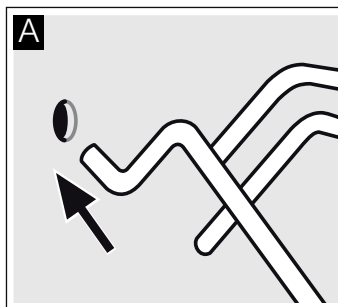
1. Frame naar beneden eruit trekken en iets naar voren trekken. De verlengstift aan de onderkant van het frame uit het bevestigingsgat trekken (afbeelding A).
2. Daarna het frame omhoogklappen en voorzichtig uitnemen (afbeelding B).



Reinig het frame met afwasmiddel en een spons. Gebruik op hardnekkig vuil een borstel.

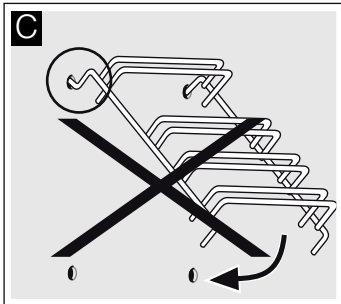
Plaatsen van de rekjes

1. Plaats de twee haken voorzichtig in de bovenste gaten. (afbeelding A-B)



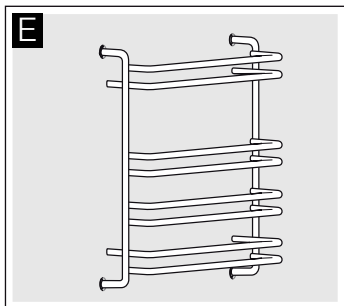
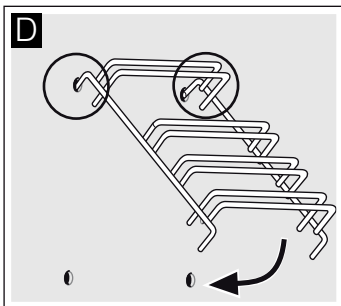
⚠ Verkeerde montage!

Beweeg het rekje nooit, voordat de twee haken volledig en stevig in de bovenste gaten zijn bevestigd. Het email kan beschadigen en breken (afbeelding C).



2. De twee haken moeten volledig in de bovenste gaten zijn gehangen. Beweeg het rekje vervolgens langzaam en voorzichtig naar beneden en hang het in de onderste gaten (afbeelding D).
3. Beide rekjes in de zijwanden van de oven hangen (afbeelding E).

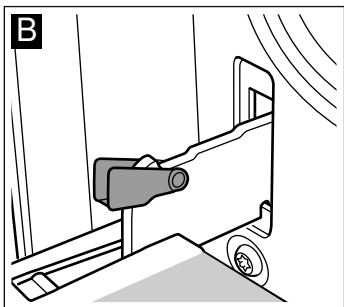
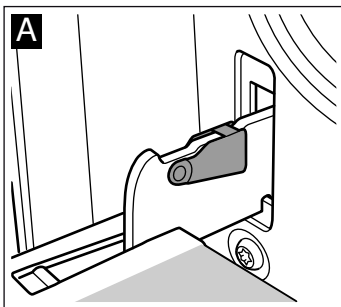
Wanneer de rekjes op de juiste wijze gemonteerd zijn is de afstand tussen de twee bovenste inschuifhoogtes groter.



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

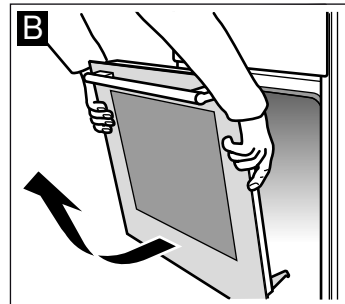
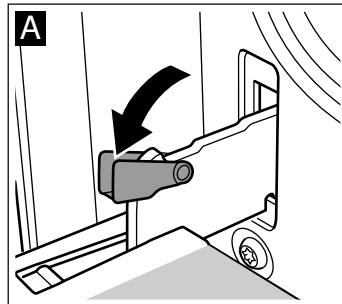


⚠ Risico van letsel!

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

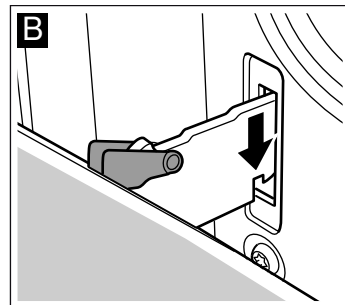
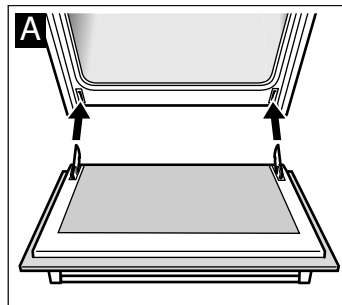
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



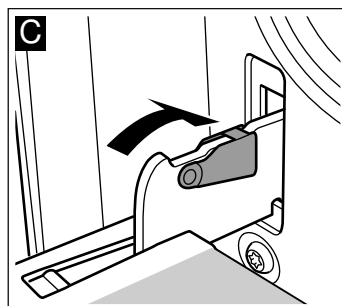
Deur inbrengen

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!

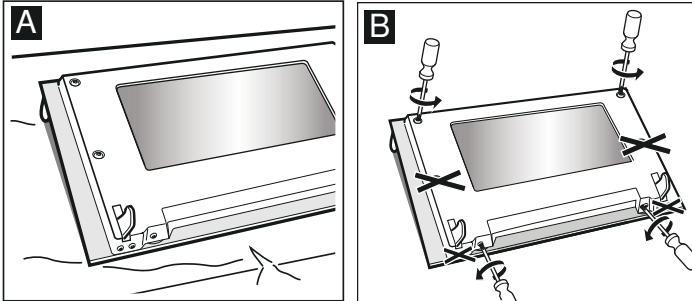
Risico van letsel! Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Glazen deurplaten uit- en inbouwen

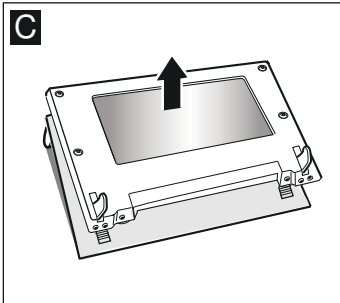
Om de glazen platen in de ovendeur beter te kunnen reinigen, kunnen deze worden uitgebouwd.

Uitbouw

1. Hang de ovendeur uit. Zie de instructies in het hoofdstuk *Ovendeur uithangen*. Leg de ovendeur met de greep naar onderen op een doek (afbeelding A).
2. Draai eerst de onderste twee schroeven en vervolgens de bovenste twee schroeven linksom (afbeelding B).



3. Verwijder de afdekking (afbeelding C).



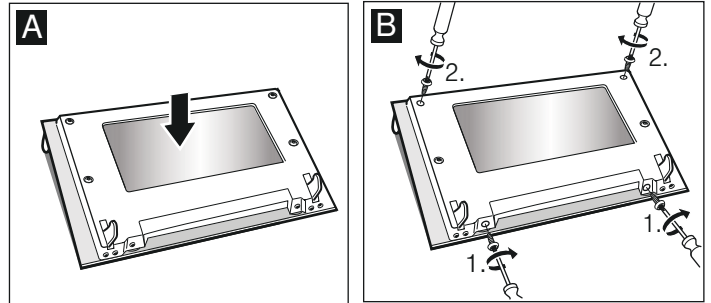
De gedemonteerde onderdelen mogen niet worden gewassen. Reinig de glazen platen met een glasreiniger en een zachte doek.

⚠ Risico van letsel!

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

Inbouw

1. Plaats de afdekking weer (afbeelding A).
2. Draai eerst de onderste twee schroeven en vervolgens de bovenste twee schroeven weer vast (afbeelding B).



3. Ovendeur inhangen. Zie de instructies in het hoofdstuk *Ovendeur inhangen*.

Gebruik de oven pas weer als de glazen platen correct zijn ingebouwd.

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.

⚠ Kans op een elektrische schok!

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

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

Attentie!

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

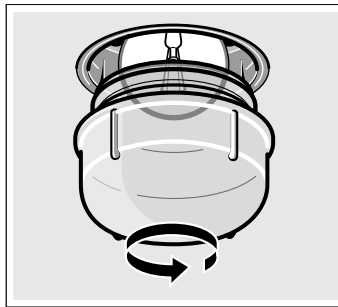
Ovenlamp aan het plafond vervangen

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 4080

B 070 222 145

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen

- 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.

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 terugneming en verwerking van oude apparaten.

Maatregelen tijdens het transport

Bevestig alle beweegbare onderdelen in en op het apparaat met plakband, dat zonder sporen verwijderd kan worden. Schuif alle toebehoren (bijv. de bakplaat) met een dunne strook karton aan beide zijden in de vakken om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Leg karton of iets dergelijks tussen de voorzijde van de bakplaat en de achterzijde van de deur om te voorkomen dat de bakplaat tegen de binnenzijde van de glazen deur stoot. Bevestig de ovendeur met plakband aan de zijwanden van het apparaat.

Bewaar de originele verpakking van het apparaat. Transporteer het apparaat alleen in de originele verpakking. Let op de transportpijlen op de verpakking.

Als de originele verpakking niet meer beschikbaar is

Verpak het apparaat in een beschermende verpakking om voldoende bescherming tegen eventuele transportschade te garanderen.

Transporteer het apparaat rechtop. Houd het apparaat niet aan de deurgreep of aan aansluitingen op de achterzijde vast, omdat deze dan beschadigd kunnen raken. Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.

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 pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak

Bak op één niveau

Bij het bakken van cake en taarten geeft boven-/onderwarmte  het beste resultaat.

Bij het bakken met 2D hetelucht  het toebehoren op de volgende inschuifhoogte inschuiven:

- Cake in cakevorm: Inschuifhoogte 2
- Cake op bakplaat: Inschuifhoogte 3

Bakken en braden op meerdere niveaus

Gebruik hetelucht .

Inschuifhoogte voor het bakken en braden op 2 niveaus:

- Braadslede: Inschuifhoogte 3
- Bakplaat: Inschuifhoogte 1

Gerechten die tegelijk in de oven worden geschoven, hoeven niet tegelijk klaar te zijn.

In de tabellen vindt u een aantal gerechten.

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	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Cake eenvoudig	Kom-/krans-/doosvorm	2		160-180	50-60
Cake fijn (bijv. zandgebak)	Kom-/krans-/doosvorm	2		155-175	65-75
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1		160-180	30-40
Taartbodemp van roerdeeg	Vruchtentaartbodemp	2		160-180	25-35
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg*	Donkere springvorm	1		170-190	70-90
Vruchtentaart fijn, van roerdeeg	Springvorm	2		150-170	55-65
Hartig gebak* (bijv. quiche/uientaart)	Springvorm	1		180-200	50-60

* Gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met een droge vulling	Braadslede:	3	☐	160-180	25-35
Roer- of gistdeeg met een sappige vulling	Braadslede:	3	☐	140-160	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Braadslede:	2	☐	170-190	15-20
Broodvlecht, 500 g meel	Braadslede:	3	☒	150-170	25-35
Kerststol, 500 g meel	Braadslede:	3	☐	160-180	50-60
Kerststol, 1 kg meel	Braadslede:	3	☐	150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede:	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Braadslede:	3	☐	180-200	20-30

Brood en broodjes

Tenzij anders aangegeven, moet de oven voor het bakken van brood altijd worden voorverwarmd.

Giet nooit water direct in de hete oven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Gistbrood, 1,2 kg meel	Braadslede:	2	☐	270	8
				190	35-45
Zuurdeegbrood, 1,2 kg meel	Braadslede:	2	☐	270	8
				190	35-45
Broodjes (bijv. roggenbroodjes)	Braadslede:	2	☐	200-220	20-30

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Koekjes	Braadslede	3	☐	150-170	10-20
	Aluminium bakplaat + braadslede*	1+3	☒	130-150	25-35
Schuimgebak	Braadslede	3	☒	70-90	125-135
Soesjes	Braadslede	2	☐	200-220	30-40
Bitterkoekjes	Braadslede	3	☐	110-130	30-40
	Aluminium bakplaat + braadslede*	1+3	☒	100-120	35-45
Bladerdeeg	Braadslede	3	☒	180-200	20-30
	Aluminium bakplaat + braadslede*	1+3	☒	180-200	30-40

* Wanneer u op twee niveaus bakt, moet u de braadslede altijd op het hogere niveau inschuiven.

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is:	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een prikker in het hoogste punt van de cake. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker kleeft, is de cake klaar.
De cake zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd u aan de opgegeven omroertijden in het recept.
De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig met een mes los.
De cake wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak de cake wat langer.
De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Vervolgens bedruppelt u de cake met vruchtensap of alcoholische drank. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is 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 minder vloeistof en bak iets langer op een lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Bak gevoelig gebak met boven- onderwarmte ☐ op een niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het op de bakplaat 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 de volgende keer een diepere braadslede (indien beschikbaar).

Bij het bakken van gistbroodjes plakken de delen aan elkaar.	Tussen de broodjes moet een afstand van ongeveer 2 cm worden aangehouden. Zo is er voldoende plaats en kunnen de broodjes rijzen en gelijkmatig worden gebakken.
U kunt op twee niveaus bakken.	Gebruik bij het bakken op meerdere niveaus steeds hetelucht  . Gerechten die tegelijk in de oven worden geschoven, hoeven niet tegelijk klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op aangrenzend 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. 1/2 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 klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

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

Aanwijzingen voor het grillen

Altijd grillen in een gesloten oven.

Verwarm de grill ca. 3 minuten voor, voordat u de te grillen stukken op het rooster legt.

Leg de te grillen stukken direct op het rooster. Een enkel te grillen stuk kunt u het beste op het middelste deel van het rooster leggen. Schuif vervolgens de braadslede op hoogte 1 in. Het vleessap wordt opgevangen, en de oven blijft schoner.

Bakplaat of braadslede mogen niet op hoogte 4 worden ingeschoven. Bij hoge temperaturen kunnen zij vervormen en bij het uittrekken de ovenruimte beschadigen.

Neem bij voorkeur te grillen stukken die even groot zijn. Zo bruinen deze gelijkmatig en blijven zij lekker sappig. Bestrooi steaks pas na het grillen met zout.

Keer de te grillen stukken na 2/3 van de opgegeven tijd om.

De grill schakelt voortdurend in en uit. Dat 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 zwaard, het zwaard kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwaard naar beneden in de vorm.

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Rundvlees						
Gebraden rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Runderfilet, rosé	1,0 kg	open	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rosbief, rosé	1,0 kg	open	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, rosé		Rooster + braadslede	4+1		3	15
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Varkensvlees						
zonder zwaard (bijv. halsstuk)	1,0 kg	open	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
met zwoerd (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	1		210-230	80

Lamsvlees

Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		170-190	120
------------------------------	--------	------	---	--	---------	-----

Gehakt

Gebraden gehakt	ca. 750 g	open	1		180-200	70
-----------------	-----------	------	---	--	---------	----

Worstjes

Worstjes		Rooster + braadslede	4+1		3	15
----------	--	----------------------	-----	--	---	----

Gevogelte

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld gevogelte dat gereed is om te worden gebraden.

Wanneer u rechtstreeks op het rooster grilt, schuif de braadslede dan op hoogte 1 in de oven.

Bij eend of gans dient u de huid onder de vleugels in te steken, zodat het vet kan weglopen.

Leg gevogelte met de borstzijde naar onderen op het rooster. Geheel gevogelte na tweederde van de tijd omkeren.

Gevogelte wordt vooral knapperig bruin, wanneer u het tegen het einde van de braadtijd met boter, zout water of sinaasappelsap bestrijkt.

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Halve kippen, 1-4 stuks	400g per stuk	Rooster	2		210-230	40-50
Kip in stukken	250 g per stuk	Rooster	3		210-230	30-40
Kip, heel 1-4 stuks	1 kg per stuk	Rooster	2		200-220	55-85
Eend, heel	1,7 kg	Rooster	2		170-190	80-100
Gans, heel	3,0 kg	Rooster	2		160-180	110-130
Babykalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		180-200	80-100
2 kalkoenbouten	800g per stuk	Rooster	2		180-200	80-100

Vis

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

Hele vissen hoeven niet omgekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand met de rugvin naar boven in de oven. Stop

de helft van een aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik zodat de vis stabiel staat.

Schuif bij het rechtstreeks op het rooster grillen ook de braadslede op hoogte 1 in. Het visvocht wordt opgevangen, en de oven blijft schoner.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Vis, heel	300 g per stuk	Rooster	3		2	20-25
	1,0 kg	Rooster	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rooster	2		180-200	60-70
Vis in plakken, bijv. koteletten	300 g per stuk	Rooster	4		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

Grillt 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	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Soufflés					
Soufflé, zoet	Ovenschaal	2		170-190	50-60
Noedelsoufflé	Ovenschaal	2		210-230	25-35
Gratin					
Aardappelgratin met rauwe ingrediënten, Hoogte max. 2 cm	Ovenschaal	2		150-170	50-60
Toast					
Toast roosteren, 4 stuks	Rooster	4		3	6-7
Toast roosteren, 12 stuks	Rooster	4		3	4-5
Toast, gratineren, 4 stuks	Rooster	3		3	7-10
Toast, gratineren, 12 stuks	Rooster	3		3	5-8

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	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Strudel met vruchtenvulling	Braadslede:	3		180-200	40-50
Patates frites	Braadslede:	3		210-230	25-30
Pizza	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette	Rooster	2		190-210	15-20

Opmerking

Bij het bereiden van diepvriesgerechten kan de braadslede vervormen. De reden daarvan zijn de grote temperatuursverschillen waaraan het toebehoren is blootgesteld. De vervorming verdwijnt weer tijdens het bereidingsproces.

Bijzondere gerechten

Bij lage temperaturen lukt romige yoghurt 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.
2. Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.

4. De 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. De binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
3. De oven uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

Gerecht	Vormen		Verwarmingsmethode	Temperatuur	Tijdsduur
Yoghurt	Koppen of twist-off potten	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		100 °C voorverwarmen alleen de ovenlamp inschakelen.	15 m 8 uur
Gistdeeg laten rijzen	Hittebestendige vorm	op de bodem van de binnenruimte plaatsen		50 °C voorverwarmen Apparaat uitschakelen en gistdeeg in de binnenruimte plaatsen	5-10 min. 20-30 min.

Ontdooien

De ontdooitijden zijn afhankelijk van de aard en de hoeveelheid van de levensmiddelen.

Let op de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. Levensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte schaal op het rooster zetten. Gevogelte met de borstzijde op het bord leggen.


Diepvries	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur
Bijv. slagroomtaarten, bakkersroomtaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake en ander gebak	Rooster	2		De temperatuurkeuzeknop blijft uitgeschakeld

Drogen

Gebruik alleen onbeschadigde vruchten en groenten en was deze grondig.

Laat de vruchten en groenten goed uitdruppelen en droog ze af.

De braadslede moet op hoogte 3, het rooster op hoogte 1 worden ingeschoven. Leg bak- op perkamentpapier op de braadslede en het rooster. Zeer sappige vruchten en groenten regelmatig omdraaien. De gedroogde producten direct na het drogen losmaken van het papier.

Vruchten en groenten	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Duur, uren
600 g appelringen	1+3		80	ca. 5
800 g perenparten	1+3		80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	1+3		80	ca. 8-10
200 g keukenkruiden, gerist	1+3		80	ca. 1½

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.

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.

Fruit in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
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

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

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
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 2 niveaus:

De braadslede altijd boven de bakplaat inschuiven.

Spritsgebak (zoals spritskoeken in suikerstroop): Gerechten die tegelijk in de oven worden geschoven, hoeven niet tegelijk klaar te zijn.


Afgedekte appeltaart, hoogte 1:

De positie van de donkere springvorm wijzigen, diagonaal inschuiven.

Afgedekte appeltaart, hoogte 2:

De positie van de donkere springvorm wijzigen.

Gebak in springvorm van metaal:

Met boven-/onderwarmte  op hoogte 1 bakken. Gebruik in plaats van het rooster de braadslede en zet daarop de springvorm.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuurinstelling in °C	Bereidingsduur, minuten
Sprits	Braadslede	3		150-170	20-30
	Aluminium bakplaat + braadslede**	1+3		140-160	30-40
Kleine cakejes	Braadslede	3		150-170	25-35
Kleine cakejes, voorverwarmen	Aluminium bakplaat + braadslede**	1+3		140-160	25-35
Biscuittaart	Springvorm	2		160-180	30-40
Bedeekte appeltaart	Braadslede + 2 springvormen Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 roosters* + 2 springvormen Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

* U kunt extra bakplaten en roosters kopen als speciale toebehoren bij de servicedienst of bij de speciaalzaak.

** Wanneer u op twee niveaus bakt, dient u de braadslede altijd boven de bakplaat te schuiven.

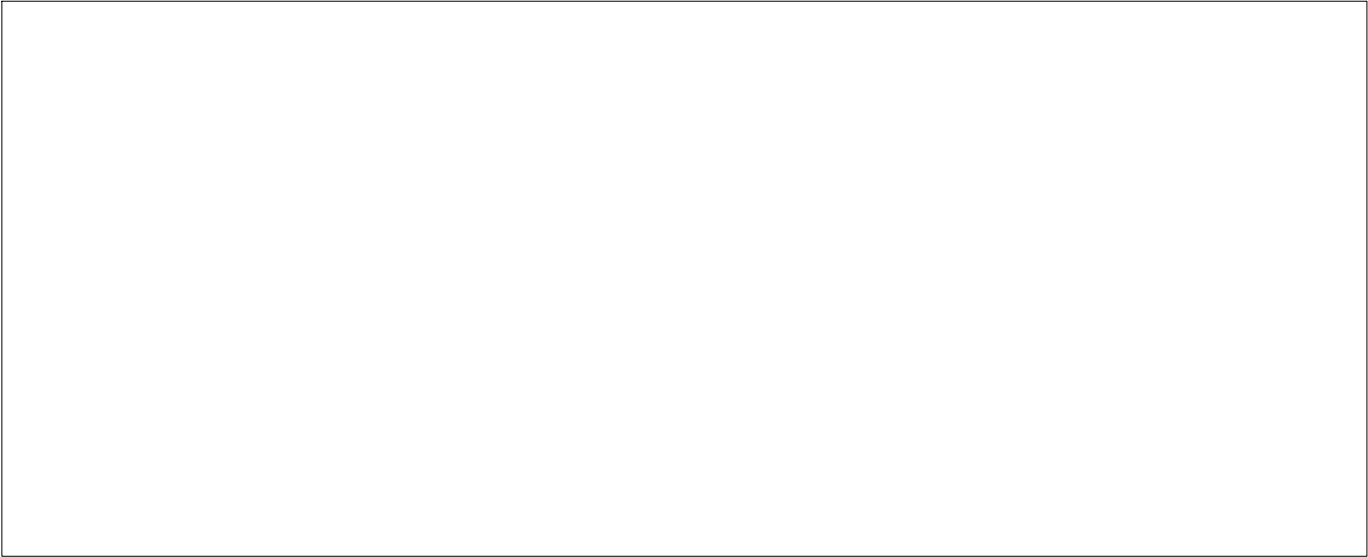
*** Zet de bakvormen diagonaal verzet op het toebehoren.

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	Wijze van verwarmen	Grillstand	Bereidingsduur, minuten
Toast roosteren 10 min. voorverwarmen	Rooster	4		3	1/2-2
Biefburgers, 12 stuks* zonder voorverwarmen	Rooster + braadslede	4+1		3	25-30

* Na 2/3 van de tijd omkeren



9000916074

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

01
(190693)