

JUNKER

[de] Gebrauchsanleitung	2
[fr] Notice d'utilisation	31

Kompaktbackofen
Four compact
JC43060.0

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch.	3
	Wichtige Sicherheitshinweise.	3
	Generell	3
	Halogenlampe	4
	Ursachen für Schäden.	4
	Generell	4
	Umweltschutz.	5
	Energiesparen	5
	Umweltgerecht entsorgen	5
	Gerät kennen lernen	6
	Bedienfeld	6
	Tasten und Display.	6
	Heizarten und Funktionen.	7
	Temperatur.	7
	Garraum.	8
	Zubehör.	8
	Regelzubehör.	8
	Zubehör einschieben	8
	Sonderzubehör.	9
	Vor dem ersten Gebrauch	10
	Erste Inbetriebnahme	10
	Garraum und Zubehör reinigen	10
	Gerät bedienen.	10
	Gerät ein- und ausschalten	10
	Heizart und Temperatur einstellen	10
	Schnell aufheizen	11
	Zeitfunktionen	11
	Garzeit einstellen	11
	Ende einstellen.	12
	Kurzzeitwecker einstellen	13
	Uhrzeit einstellen	13
	Kindersicherung.	13
	Aktivieren und deaktivieren	13
	Reinigen	14
	Geeignete Reinigungsmittel	14
	Gerät sauberhalten.	15
	Gestelle	15
	Gestelle aus- und einhängen	15
	Gerätetür.	16
	Türscheiben aus- und einbauen.	16
	Störungen, was tun?	18
	Störungen selbst beheben	18
	Garraumlampe an der Decke auswechseln	19
	Kundendienst.	19
	E-Nummer und FD-Nummer	19
	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	20
	Allgemeine Hinweise	20
	Kuchen und Gebäck.	20
	Aufläufe und Gratins.	23
	Geflügel, Fleisch und Fisch	24
	Gemüse und Beilagen	26
	Desserts	27
	Acrylamid in Lebensmitteln.	27
	Dörren	27
	Einkochen.	28
	Teig gehen lassen	29
	Auftauen	29
	Warmhalten	29
	Prüfgeräte	30

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → *"Zubehör" auf Seite 8*

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung – Brandgefahr!

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

Halogenlampe

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr. Glasabdeckung nicht berühren. Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Ursachen für Schäden

Generell

Achtung!

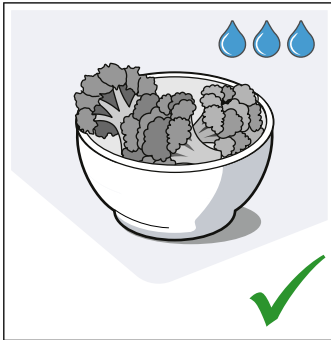
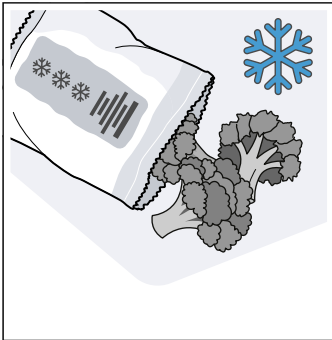
- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. → *"Reinigen" auf Seite 14*
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Umweltschutz

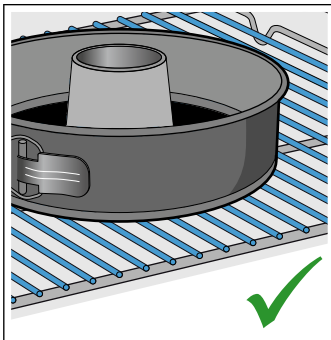
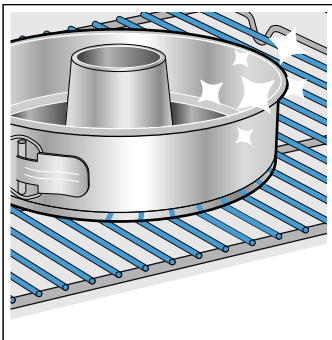
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

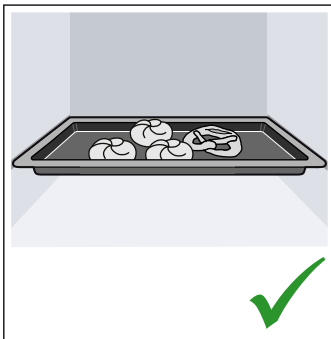
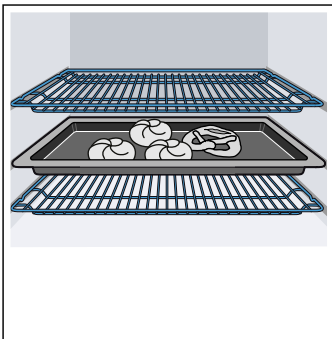
- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.



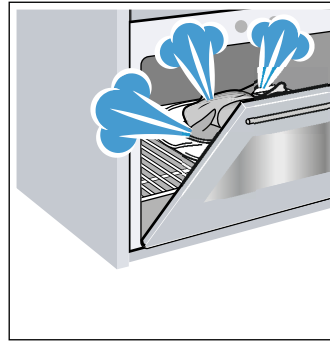
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.



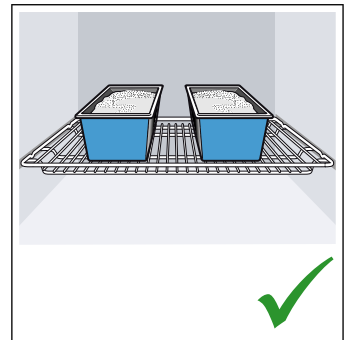
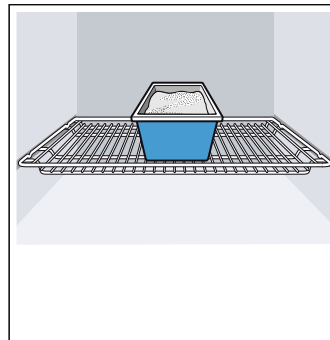
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.



- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.



- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.



- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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



Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld und die Anordnung der Bedienelemente.



1 Tasten und Display

Die Tasten sind Touch-Felder, unter denen Sensoren liegen. Tippen Sie nur auf das Symbol, um die Funktion auszuwählen. Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

2 Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart oder weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.

3 Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie von der Nullstellung aus nur nach rechts drehen, bis zum Anschlag. Nicht darüber hinaus.

Hinweis: Bei manchen Geräten sind die Schaltergriffe versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.

Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Zusatzfunktionen Ihres Gerätes einstellen. Im Display sehen Sie die Werte dazu.

Symbol	Bedeutung	
	Wecker	Wecker einstellen.
	Zeitfunktionen	Dauer → , Ende → und Uhrzeit auswählen, durch mehrfaches Antippen des jeweiligen Symbols.
	Kindersicherung	Zum Sperren und Entsperren der Backofen-Funktionen am Bedienfeld, das Sensorfeld ca. 4 Sekunden lang berühren.
	Minus	Einstellwerte verringern.
	Plus	Einstellwerte erhöhen.

Anzeigefeld

Im Anzeigefeld erscheint die Funktion, die eingestellt werden kann oder in diesem Moment abläuft.

Zum Wählen der verschiedenen Zeitfunktionen mehrere Male das Sensorfeld berühren. Das Symbol der in diesem Moment gewählten Funktion leuchtet.

Heizarten und Funktionen

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Heizart	Verwendung
 3D-Heißluft	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
 Heißluft Sanft	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.
 Pizzastufe	Für die Zubereitung von Pizzen und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
 Unterhitze	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
 Grill, große Fläche	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die gesamte Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
 Umluftgrillen	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
 Ober-/Unterhitze	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

Weitere Funktionen

Ihr neuer Backofen bietet Ihnen noch weitere Funktionen, die wir Ihnen hier kurz erklären.

Funktion	Verwendung
 Schnellaufheizung	Garraum schnell aufheizen, ohne Zubehör.
 Garraumbelichtung	Garraumbelichtung einschalten, ohne Funktion. Das erleichtert beispielsweise das Reinigen des Garraums.

Temperatur

Die Temperatur im Garraum stellen Sie mit dem Temperaturwähler ein. Außerdem werden damit die Stufen für weitere Funktionen gewählt.

Bei sehr hohen Temperaturen senkt das Gerät nach längerer Zeit die Temperatur etwas ab.

Position	Bedeutung
●	Position Null Der Backofen heizt nicht.
50-275	Temperaturbereich Die einstellbare Temperatur im Garraum in °C.
1, 2, 3	Grillstufen Grillstufen für den Grill, große Fläche  . 1 = Stufe 1, schwach 2 = Stufe 2, mittel 3 = Stufe 3, stark

Temperaturanzeige

Beim Aufheizen des Backofens erscheint im Anzeigefeld das Symbol . In den Heizpausen erlischt es.

Beim Vorheizen ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben der Speisen erreicht, sobald das Symbol zum ersten Mal erlischt.

Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum leicht unterscheiden.

Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, läuft der Betrieb weiter.

Garraumbeleuchtung

Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Garraumbeleuchtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs mit dem Funktionswähler schaltet sie aus.

Mit der Stellung Garraumbeleuchtung am Funktionswähler, können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten. Das hilft Ihnen z. B. bei der Reinigung Ihres Gerätes.

Kühlgebläse

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

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

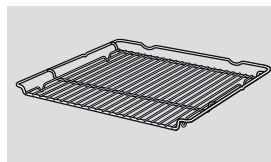
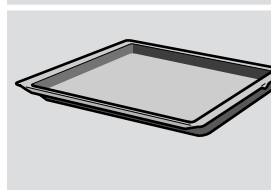
Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Regelzubehör

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

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

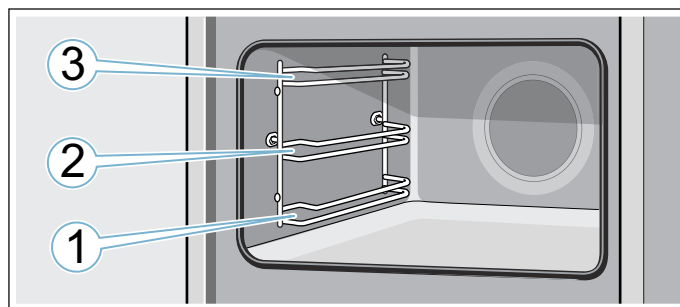
Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

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

Zubehör einschieben

Der Garraum hat 3 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.



Das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Etwa bis zur Hälfte kann das Zubehör herausgezogen werden, ohne dass es kippt.

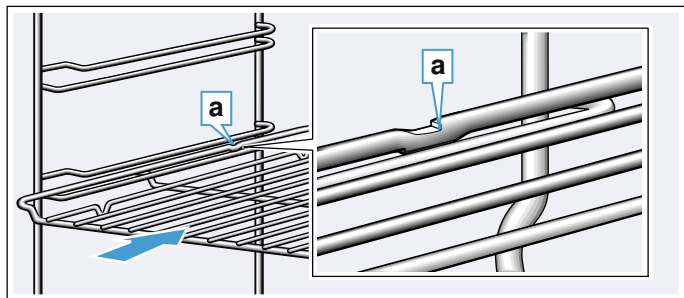
Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.
- Nehmen Sie Zubehör das Sie während des Betriebs nicht brauchen aus dem Garraum.
- Die Gestelle können zum Reinigen aus dem Garraum genommen werden. → Seite 15

Rastfunktion

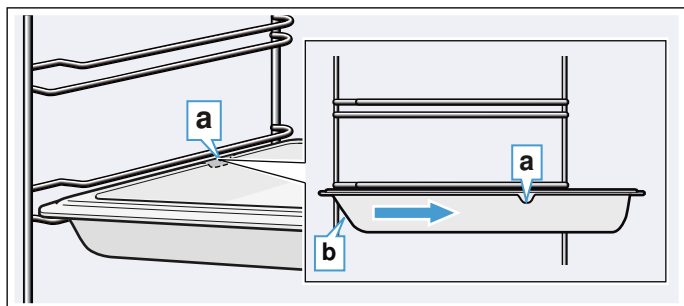
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die offene Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten  zeigen.



Achten Sie beim Einschieben von Blechen darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.

Beispiel im Bild: Universalpfanne

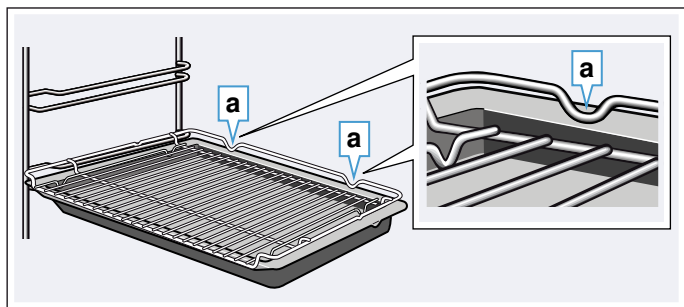


Zubehör kombinieren

Sie können den Rost gleichzeitig mit der Universalpfanne einschieben, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

Achten Sie beim Auflegen des Rostes darauf, dass beide Abstandshalter **a** auf dem hinteren Rand stehen. Beim Einschieben der Universalpfanne ist der Rost über dem oberen Führungsstab der Einschubhöhe.

Beispiel im Bild: Universalpfanne



Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

→ "Kundendienst" auf Seite 19

Sonderzubehör

Rost

Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten und Grillstücke.

Backblech

Für Blechkuchen und Kleingebäck.

Universalpfanne

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

Pizzablech

Für Pizza und große runde Kuchen.

Backstein

Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen.

Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.

Auszugssystem 2-fach

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Auszugssystem 3-fach

Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display die Uhrzeit. Stellen Sie aktuelle Uhrzeit ein.

Uhrzeit einstellen

Der Funktionswähler muss auf Null stehen.

Die Uhr ist werksseitig auf 12:00 eingestellt.

1. Mit den Feldern  oder  die Uhrzeit einstellen.
 2. Zum Bestätigen auf das Feld  tippen.
- Im Anzeigefeld erscheint die eingestellte Uhrzeit.

Garraum und Zubehör reinigen

Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten, reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren geschlossenen Garraum auf.

Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste wie Styropor-Kügelchen im Garraum befinden. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche, während der Backofen aufgeheizt wird.

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie Heizart und Temperatur einstellen, erfahren Sie im nachfolgenden Kapitel. → "Gerät bedienen" auf Seite 10

Einstellungen	
Heizart	3D-Heißluft 
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

Nach Ablauf der angegebenen Zeit den Backofen ausschalten.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

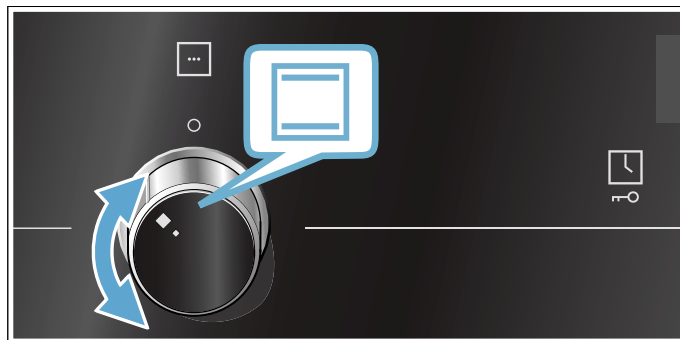
Der Funktionswähler schaltet das Gerät ein und aus. Sobald Sie ihn in eine Position außerhalb der Nullstellung drehen, ist das Gerät eingeschaltet. Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionswähler immer auf die Nullstellung drehen.

Heizart und Temperatur einstellen

Mit dem Funktions- und Temperaturwähler stellen Sie ganz einfach Ihr Gerät ein. In der Heizarten-Tabelle finden Sie für jedes Gericht die am besten geeignete Heizart.

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

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Nach einigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen.

Um den Backofen auszuschalten, den Funktionswähler auf Null stellen.

Hinweis: Am Gerät kann auch die Garzeit und die Endezeit eingestellt werden. → "Zeitfunktionen" auf Seite 11

Ändern

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

Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen können Sie die Aufheizdauer verkürzen.

Verwenden Sie Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

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

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

Nach einigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen.

Wenn das Schnellaufheizen beendet ist, ertönt ein Signal. Das Gericht in den Garraum geben und Heizart und Temperatur einstellen.

Verwenden Sie danach am besten:

-  3D-Heißluft

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Zeitfunktion	Verwendung
 Garzeit	Ist die eingestellte Garzeit abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch aus.
 Endezeit	Die Garzeit und die gewünschte Endezeit wählen. Der Backofen startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.
 Kurzzeitwecker	Der Kurzzeitwecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und beeinflusst den Backofen nicht.
Uhrzeit	Sofern keine weitere Funktion gewählt ist, erscheint im Anzeigefeld des Backofens die Uhrzeit.

Um zur Dauer zu gelangen, eine Heizart wählen und das Sensorfeld  berühren. Sobald die Dauer eingestellt ist, kann eine Endezeit eingestellt werden.

Nach Ablauf der Dauer oder der Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie das Sensorfeld  berühren.

Garzeit einstellen

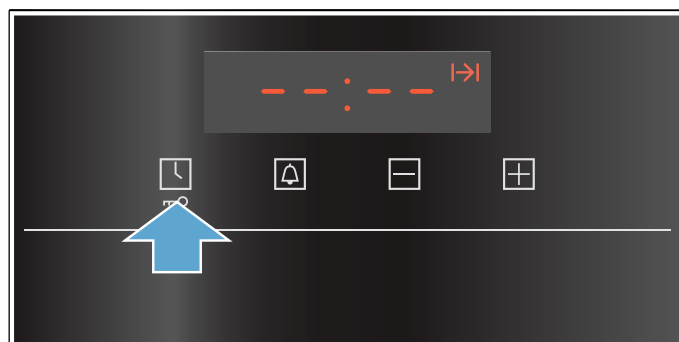
Die Garzeit für Ihr Gericht können Sie am Backofen einstellen. So wird weder die Garzeit ungewollt überschritten noch müssen andere Arbeiten unterbrochen werden, um den Betrieb zu beenden.

Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Die Garzeit lässt sich bis zu einer Stunde in Minuten-Schritten einstellen, danach in 5-Minuten-Schritten.

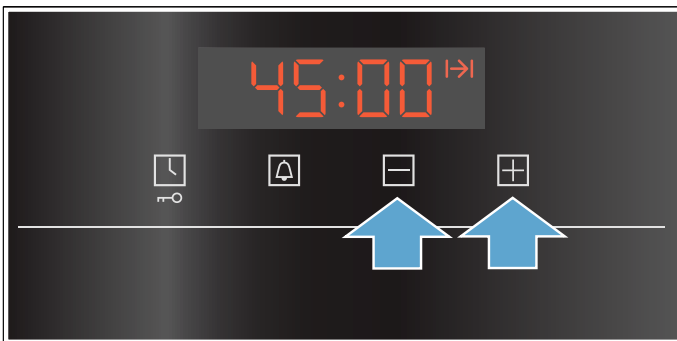
Je nachdem, welches Sensorfeld Sie zuerst berühren, beginnt die Garzeit mit einem anderen Vorschlagswert: 10 Minuten mit dem Sensorfeld  und 30 Minuten mit dem Sensorfeld .

Beispiel im Bild: Garzeit 45 Minuten.

1. Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.
2. Das Sensorfeld  berühren.
Im Anzeigefeld erscheinen -- : -- und das Symbol .



3. Die Garzeit mit  oder  einstellen.



Nach einigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen. Die Garzeit läuft sichtbar im Anzeigefeld ab.

Die Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie das Sensorfeld  berühren und erneut eine Dauer einstellen.

Sobald Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen aus. Drehen Sie dazu den Funktionswähler in die Nullstellung.

Ändern und abbrechen

Mit dem Sensorfeld  oder  können Sie die Dauer jederzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit dem Sensorfeld  die Garzeit auf **00:00**. Der Backofen heizt ohne Dauer weiter.

Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Garzeit endet, können Sie verschieben. Sie können z. B. morgens das Gericht in den Backofen schieben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Hinweise

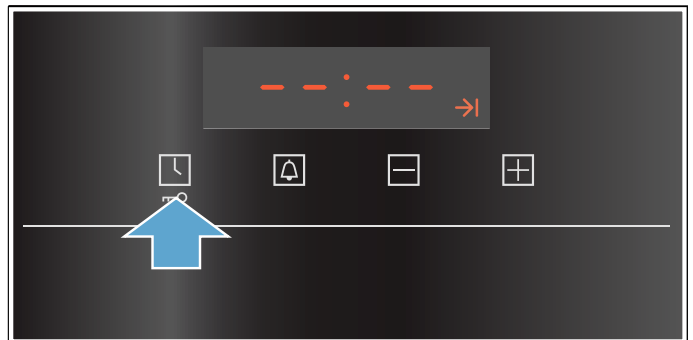
- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen und verderben.
- Stellen Sie das Ende ein, solange der Backofen kalt ist.
- Stellen Sie ein Ende nicht mehr ein, wenn der Betrieb bereits gestartet ist. Das Garergebnis könnte beeinflusst werden.

Das Ende der Garzeit kann maximal um 23 Stunden und 59 Minuten nach hinten verschoben werden.

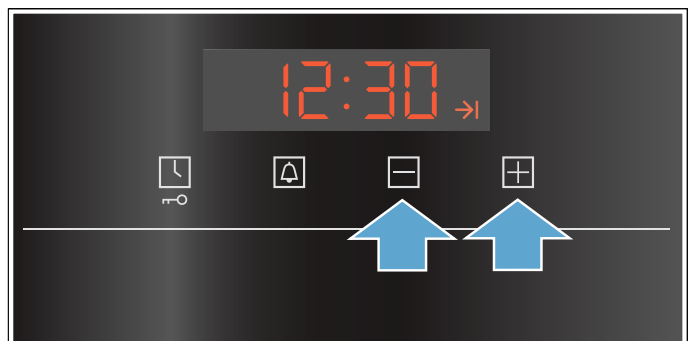
Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die eingestellte Dauer beträgt 45 Minuten und das Gericht soll um 12:30 Uhr fertig sein.

1. Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.
2. Das Sensorfeld  berühren und die Garzeit mit  oder  einstellen.

3. Das Sensorfeld  erneut berühren. Im Anzeigefeld erscheinen **-- : --** und das Symbol **→**.



4. Die Endezeit mit  oder  auf später verschieben.



Nach wenigen Sekunden übernimmt der Backofen die Einstellungen. Im Anzeigefeld erscheint die Endezeit. Sobald der Backofen startet, läuft die Garzeit ab.

Die Zeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. Im Anzeigefeld erscheint **00:00**.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie das Sensorfeld  berühren und erneut eine Dauer einstellen.

Sobald Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie den Backofen aus. Drehen Sie dazu den Funktionswähler in die Nullstellung.

Ändern und abbrechen

Mit dem Sensorfeld  oder  können Sie die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Endezeit kann nicht mehr geändert werden, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis könnte beeinflusst werden.

Zum Abbrechen mit dem Sensorfeld  die Endezeit wieder auf die aktuelle Uhrzeit plus Dauer zurückstellen. Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.

Kurzzeitwecker einstellen

Den Kurzzeitwecker können Sie bei ein- oder ausgeschaltetem Backofen verwenden. Es darf jedoch keine Dauer oder Endezeit eingestellt sein.

Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekunden-Schritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte mit zunehmendem Wert größer.

Je nachdem welches Sensorfeld Sie zuerst berühren, beginnt die Weckerzeit mit einem anderen Vorschlagswert:

5 Minuten mit dem Sensorfeld  und 10 Minuten mit dem Sensorfeld .

1. Das Sensorfeld  berühren.
Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol .
2. Die Weckerzeit mit  oder  einstellen.
Nach einigen Sekunden beginnt die Weckerzeit abzulaufen.

Tipp: Wenn sich die eingestellte Weckerzeit auf den Betrieb des Backofens bezieht, verwenden Sie die Garzeit. Der Backofen schaltet sich damit automatisch ab.

Der Kurzzeitwecker ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Im Anzeigefeld erscheint **0000**.

Den Kurzzeitwecker mit einem beliebigen Sensorfeld ausschalten.

Ändern und abbrechen

Die Weckerzeit können Sie jederzeit mit  oder  ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit dem Sensorfeld  den Kurzzeitwecker auf **00:00**. Der Kurzzeitwecker schaltet sich aus.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Anzeigefeld die Uhrzeit. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Der Funktionswähler muss in Nullstellung sein.

1. Mit dem Sensorfeld  oder  die Uhrzeit einstellen.
2. Zum Bestätigen auf das Feld  tippen.

Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit bei Bedarf wieder ändern, z. B. von Sommer- auf Winterzeit.

Dazu bei ausgeschaltetem Gerät das Sensorfeld  berühren, bis die Uhrzeit blinkt und mit  oder  die Uhrzeit ändern.



Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Hinweise

- Ein evtl. angeschlossenes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.
- Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv.

Aktivieren und deaktivieren

Zum Aktivieren der Kindersicherung muss der Funktionswähler auf Null stehen.

Das Sensorfeld  ca. 4 Sekunden lang berühren.

Im Anzeigefeld wird **SAFE** angezeigt. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Hinweis: Wenn eine Weckerzeit  eingestellt ist, läuft diese weiter. Solange die Kindersicherung aktiviert ist, kann die Weckerzeit nicht geändert werden.

Zum Deaktivieren das Feld  erneut 4 Sekunden lang berühren, bis **SAFE** im Anzeigefeld erlöschen.

Reinigen

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

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung!

Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Tipp: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Kunststoff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Lackierte Flächen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.
Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Türscheiben	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.
Türgriff	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.
Gerät innen	
Emailflächen	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger verwenden. Achtung! Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. Hinweis: Durch Lebensmittelmückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Garraumbelichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Türdichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Türabdeckung	Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden. Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Auszugssystem	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.
---------	--

Hinweise

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

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

⚠ Warnung – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden. Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

Gestelle

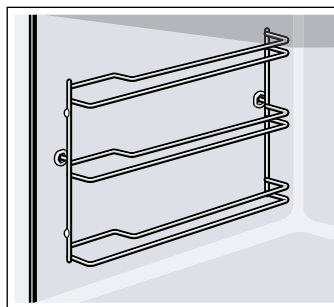
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gestelle aushängen und reinigen können.

Gestelle aus- und einhängen

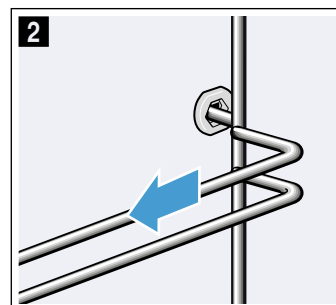
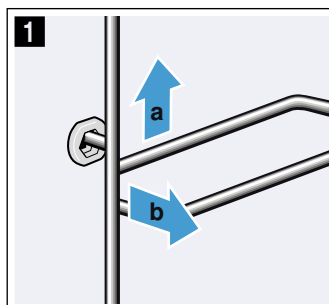
⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die Gestelle werden sehr heiß. Nie die heißen Gestelle berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Gestelle aushängen



1. Gestell vorne etwas anheben **a** und aushängen **b** (Bild **1**).
2. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen und herausnehmen (Bild **2**).

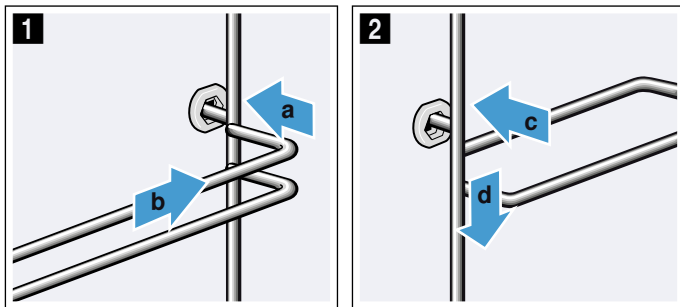


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

Die Gestelle passen nur rechts oder links. Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass die gebogenen Stangen vorne sind.

1. Gestell zuerst mittig in die hintere Buchse einstecken **a**, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und nach hinten drücken **b** (Bild **1**).
2. Danach in die vordere Buchse einstecken **c**, bis das Gestell auch hier an der Garraumwand anliegt und nach unten drücken **d** (Bild **2**).



Gerätetür

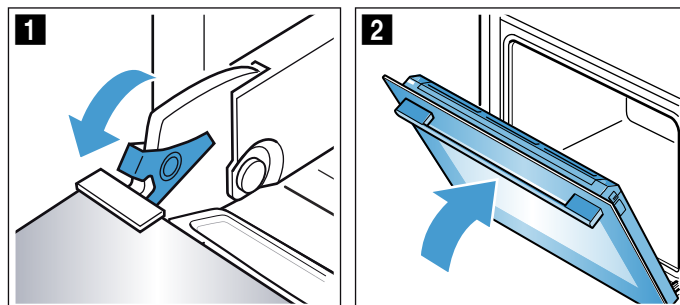
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür reinigen können.

Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

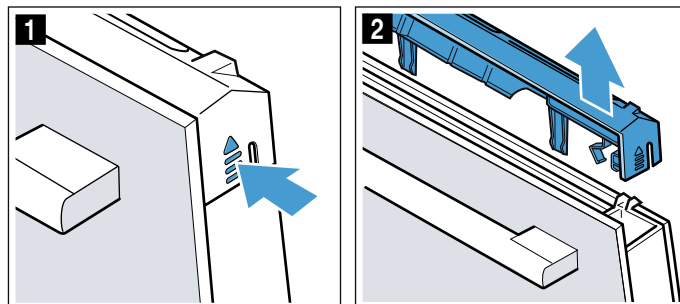
Gerätetür feststellen

1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild **1**).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen (Bild **2**).

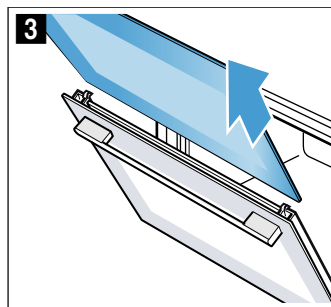


Scheiben ausbauen

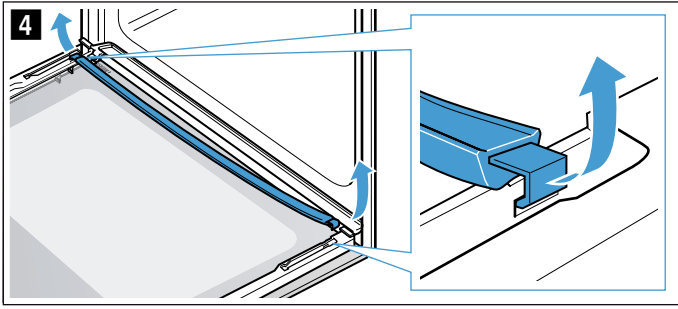
1. Gerätetür etwas öffnen.
2. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild **1**).
3. Abdeckung abnehmen (Bild **2**).



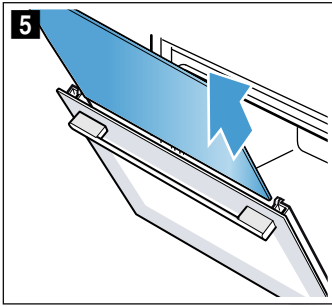
4. Außenscheibe herausziehen (Bild **3**) und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



5. Türdichtung abnehmen (Bild 4).

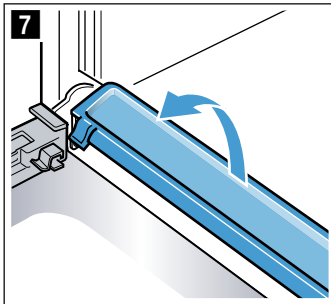
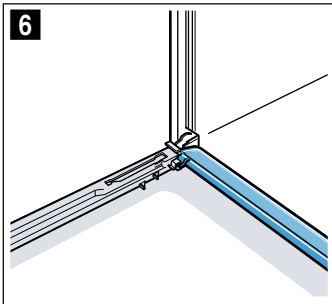


6. Innenscheibe herausziehen (Bild 5) und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



7. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen. Dazu die Gerätetür ganz aufklappen (Bild 6).

8. Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen (Bild 7).



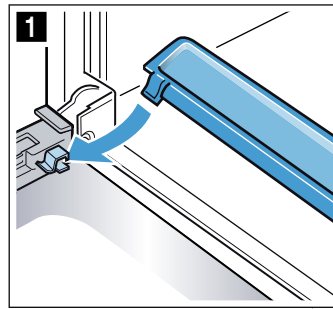
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch. Wischen Sie die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge ab.

⚠ Warnung **Verletzungsgefahr!**

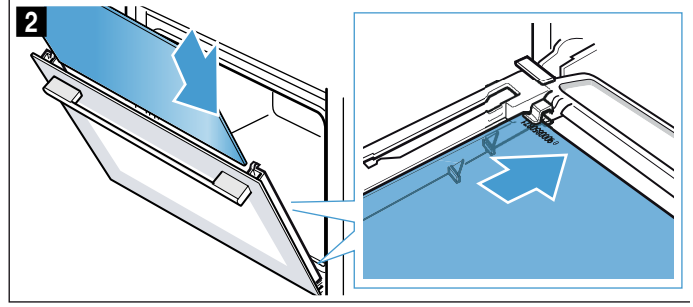
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Scheiben einbauen

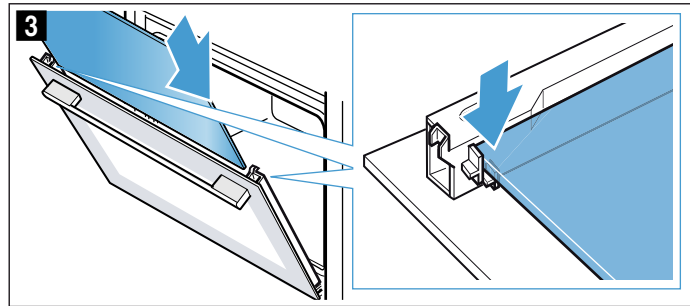
1. Gerätetür ganz öffnen und Kondensatleiste wieder einsetzen. Dazu die Leiste senkrecht einstecken und nach unten drehen (Bild 1).



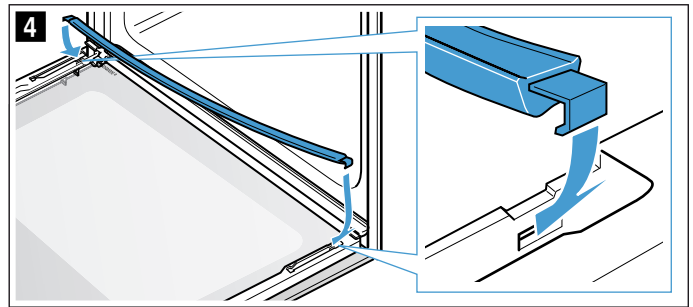
2. Innenscheibe einschieben und darauf achten, dass die Scheibe unten richtig in der Halterung ist (Bild 2).



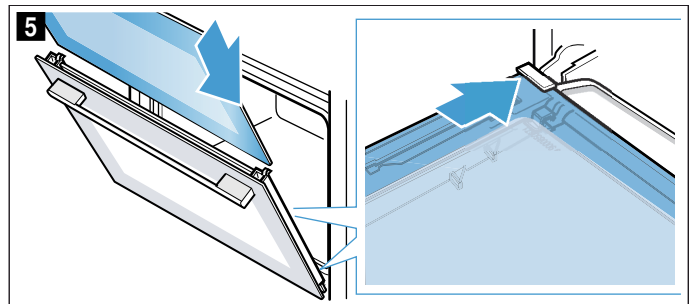
3. Innenscheibe oben andrücken (Bild 3).



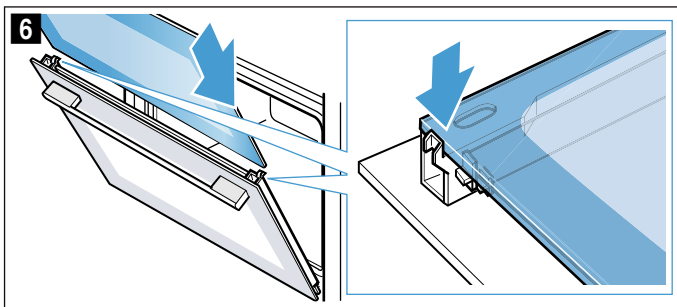
4. Türdichtung einhängen (Bild 4).



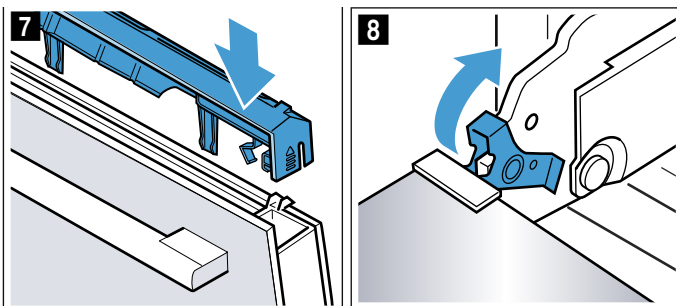
5. Außenscheibe einschieben und darauf achten, dass die Scheibe unten richtig in der Halterung ist (Bild 5).



6. Außenscheibe oben andrücken (Bild 6).



7. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 7).
 8. Gerätetür wieder ganz öffnen.
 9. Beide Sperrhebel links und rechts zuklappen (Bild 8)



10. Gerätetür schließen.

Achtung!

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

❓ Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Störungen selbst beheben

Technische Störungen am Gerät können Sie oft ganz leicht selbst beheben.

Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 20

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Im Display blinkt die Uhrzeit.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Gerät lässt sich nicht einstellen. Im Display leuchtet ein Schlüssel-Symbol oder SAFE .	Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie ca. 4 Sekunden lang die Taste mit dem Schlüssel-Symbol drücken.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Fehlermeldungen im Anzeigefeld

Wenn im Anzeigefeld eine Fehlermeldung mit „E“ erscheint, z. B. **E0502**, berühren Sie das Sensorfeld . Die Fehlermeldung wird zurückgesetzt. Stellen Sie gegebenenfalls die Uhrzeit neu ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, können Sie das Gerät wieder wie gewohnt benutzen. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, benachrichtigen Sie den Kundendienst. Geben Sie die genaue Fehlermeldung und die E-NR. Ihres Gerätes an. → "Kundendienst" auf Seite 19

Garraumlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Garraumlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

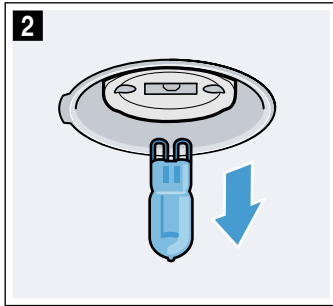
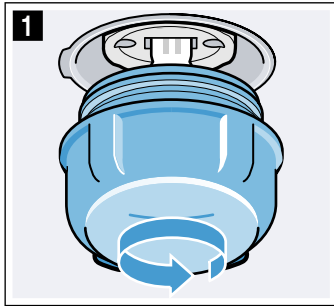
Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links herausdrehen (Bild **1**).
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild **2**).
Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



4. Glasabdeckung wieder eindrehen.
Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Dichtring vor dem Eindrehen wieder aufsetzen.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.



Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.

E-Nr.: FD: Z-Nr.:		
Type:		

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst 

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

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen. Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.

Allgemeine Hinweise

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind von der Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Speisen werden nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps im Anschluss an die Einstelltabellen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Heizart Sanfte Heißluft

Sanfte Heißluft ist eine intelligente Heizart für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt es saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden. Wenn Sie während des Garens vorzeitig die Gerätetür öffnen oder durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Heizarten abgestimmt. Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Wählen Sie eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. Garen Sie nur auf einer Ebene.

Die Heizart Sanfte Heißluft wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

- hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost: Höhe 1
- flache Gebäcke bzw. im Backblech: Höhe 1 oder 2

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Backen auf zwei Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Zubehör

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

→ "Zubehör" auf Seite 8

Backpapier

Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu.

Kuchen und Gebäck

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Kuchen und Kleingebäck. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Backformen

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

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

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Brot und Brötchen**Achtung!**

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen oder Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

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

Kuchen in Formen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	1		150-160	70-85
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	1		150-160	70-80
Tortenboden aus Rührteig	Springform Ø26 cm	1		160-180	20-30
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø26 cm	1		170-190	70-90
Tarte	Tarteform	1		220-240	30-45
Gugelhupf	Gugelhupfform	1		160-170	50-70
Hefekuchen	Springform Ø28 cm	1		160-170	25-35
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	1		160-170*	25-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	1		150-160*	35-45
* vorheizen					

Kuchen auf dem Blech

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Rührkuchen mit Belag	Backblech	1		160-170	25-45
Rührkuchen, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		140-160	30-50
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	1		160-180	30-40
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		150-160	35-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	1		160-180	60-80
Hefekuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	1		160-180	15-25
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		140-150	20-35
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	35-50
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	1		160-170	30-40
Biskuitrolle	Backblech	1		180-200*	10-15
Strudel, süß	Universalpfanne	1		190-200	50-60
Strudel, gefroren	Universalpfanne	1		200-220	30-45
* vorheizen					

Kleingeback

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Muffins	Muffinblech	1		170-190	20-35
Muffins, 2 Ebenen	Muffinblech	3+1		150-170	25-35
Hefekleingeback	Backblech	1		150-170	25-35
Hefekleingeback, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		150-170	25-35
* vorheizen					

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Blätterteiggebäck	Backblech	1		180-200*	15-30
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		180-200*	20-35
Brandteiggebäck	Backblech	1		200-220	30-45
* vorheizen					

Plätzchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	1		140-150*	20-35
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		140-150*	25-40
Plätzchen	Backblech	2		140-160	12-25
Plätzchen, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		140-160	20-30
Baiser	Backblech	1		90-100	100-130
Baiser, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		90-100	120-150
Makronen	Backblech	1		100-110	30-45
Makronen, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		100-110	35-50
* 5 min vorheizen					

Brot und Brötchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, 750 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	1		220 - 230* 190 - 200	10 - 15 25 - 35
Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	1		220 - 230* 190 - 200	10 - 15 30 - 45
Brot, 1500 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	1		210 - 220* 180 - 190	10 - 15 45 - 55
Fladenbrot	Universalpfanne	1		240 - 250*	15 - 20
Brötchen, süß, frisch	Backblech	1		180 - 200*	10 - 20
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		160 - 170*	20 - 30
Brötchen, frisch	Backblech	1		180 - 200	25 - 35
Toast überbacken	Rost	2		220 - 240	7 - 10
* vorheizen					

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pizza, frisch - auf dem Backblech	Backblech	1		180 - 190	20 - 30
Pizza, frisch - auf dem Backblech, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		170 - 190	35 - 50
Pizza, frisch, dünner Boden, in Pizzaform	Pizzablech	1		250 - 260*	8 - 13
Pizza, gekühlt	Rost	1		190 - 200	10 - 15
Pizza, gefroren, dünner Boden, 1 Stück	Rost	1		190 - 210	10 - 20
Pizza, gefroren, dünner Boden, 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190 - 200	20 - 25
Pizza, gefroren, dicker Boden, 1 Stück	Rost	1		180 - 200	20 - 25
Pizza, gefroren, dicker Boden, 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1		190 - 210	20 - 30
Mini-Pizzen, gefroren,	Universalpfanne	1		180 - 200	15 - 20
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28cm	1		170 - 190	65 - 80
Quiche	Tarteform, Schwarzblech	1		200 - 210	35 - 45
* vorheizen					

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pirogge	Auflaufform	1		170 - 190	50 - 70
Empanada	Universalpfanne	1		190 - 200	40 - 50
Börek	Universalpfanne	1		190 - 200	40 - 50
* vorheizen					

Tipps zum Backen

Sie möchten feststellen, ob das Gebäck durchgebacken ist.	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in das Gebäck. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist das Gebäck fertig.
Das Gebäck fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.
Das Gebäck ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie das Gebäck vorsichtig mit einem Messer.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Das Gebäck ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Gebäck ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Das Gebäck ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Das Gebäck ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Das Gebäck in Form- oder Kasten wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.
Das Gebäck ist insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Das Gebäck sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Gebäck mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Das Gebäck löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie das Gebäck nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie das Gebäck erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Aufläufe und Gratins

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Auflauf. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs.

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein breites, flaches Geschirr. In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Verwenden Sie immer die angegebenen Einschubhöhen.

Sie können auf einer Ebene in Formen oder mit der Universalpfanne zubereiten.

- Formen auf dem Rost: Höhe 1
- Universalpfanne: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander in den Garraum.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	1		200 - 220	40 - 60
Auflauf, süß	Auflaufform	1		170 - 190	40 - 60
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	1		170 - 180	50 - 60

Geflügel, Fleisch und Fisch

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für einige Speisen.

Braten auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig.

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 8

Geben Sie je nach Größe und Art des Bratens bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Braten im Geschirr

Warnung – Verletzungsgefahr durch zerspringendes Glas!

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

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Backöfen geeignet ist. Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Geflügel, Fleisch und Fisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr

Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Geflügel, Fleisch und Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Empfohlene Einstellwerte

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel, Fleisch und Fisch mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel, Fleisch oder Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

Geflügel

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

Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.

Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 0,5-1 cm hoch bedeckt sein.

Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

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

Fleisch

Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein. Wenn Sie den Braten wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Schwarte unten ist.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nach.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.

Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Fisch

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Garraum. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches verleiht Stabilität.

Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.

Geben Sie zum Dünsten zwei bis drei Esslöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Geflügel

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hähnchen, 1,3 kg	Geschirr, offen	1		200 - 210	60 - 70
Hähnchenkleinteile, je 250g	Rost	1		210 - 220	35 - 40
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	1		190 - 210	20 - 25
Ente, 2 kg	Geschirr, offen	1		180 - 200	90 - 110
Gans, 3 kg	Rost	1		160 - 170	110 - 130
Gänsekeulen, je 350g	Geschirr, offen	1		150 - 160	110 - 130
Babypute, 2,5 kg	Geschirr, offen	1		170 - 190	80 - 100
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg, im geschlossenen Gefäß	Geschirr geschlossen	1		220 - 240	80 - 100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Geschirr, offen	1		180 - 190	80 - 100

Fleisch

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Schweinebraten ohne Schwarte, z.B. Nacken, 1,5kg	Geschirr offen	1		180 - 200	100 - 120
Schweinebraten mit Schwarte z.B. Schulter, 2kg	Geschirr offen	1		180 - 200	120 - 140
Schweinelendenbraten, 1,5kg	Geschirr offen	1		210 - 220	60 - 70
Schweinesteaks, 2cm dick	Rost	3		3	18 - 22
Rinderfilet, medium, 1kg	Geschirr offen	1		210 - 220	40 - 50
Rinderschmorbraten, 1,5kg	Geschirr geschlossen	1		200 - 220	140 - 160
Roastbeef, medium, 1,5kg	Geschirr offen	1		200 - 210	60 - 70
* ohne Wenden					

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grill- stufe	Dauer in Min.
Burger, 3-4cm hoch	Rost	2		3	25 - 30
Kalbsbraten, 1,5kg	Geschirr offen	1		160 - 180	100 - 120
Kalbshaxe, 1,5kg	Geschirr offen	1		200 - 210	110 - 120
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,0 kg, gebunden	Geschirr offen	1		180 - 190	70 - 80
Lammrücken mit Knochen, 1,5kg, medium	Geschirr offen	1		180 - 190*	35 - 40
Grillwürste	Rost	3		3	12 - 18
Hackbraten, 1kg	Geschirr offen	1		180 - 190	70 - 80
* ohne Wenden					

Fisch

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grill- stufe	Dauer in Min.
Fisch, gegrillt, ganz 300g, z.B. Forelle	Rost	2		170 - 180	20 - 25
Fisch, gegrillt, ganz 1,5kg, z.B. Lachs	Rost	1		160 - 170	35 - 50
Fischfilet/-kotelett, 2-3cm dick, gegrillt	Rost	2		3	15 - 20
Fisch, gedünstet, ganz 300g, z.B. Forelle	Geschirr geschlossen	1		170 - 180	40 - 45
Fisch, gedünstet, ganz 1,5kg, z.B. Lachs	Geschirr geschlossen	1		170 - 180	50 - 60
Fischfilet, natur, 2-3cm dick, gedünstet	Geschirr geschlossen	1		170 - 180	30 - 40

Tipps zum Braten und Schmoren

Der Garraum verschmutzt stark.	Bereiten Sie Ihr Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zu oder benutzen Sie das Grillblech. Wenn Sie das Grillblech verwenden, erhalten Sie optimale Bratergebnisse. Sie können das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/oder der Braten ist zu trocken.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.
Die Kruste ist zu dünn.	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Schmoren brennt das Fleisch an.	Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu.

Gemüse und Beilagen

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Hier finden Sie Angaben zur Zubereitung von Grillgemüse, Kartoffeln und tiefgekühlten Kartoffelprodukten.

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschub- höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grill- stufe	Dauer in Min.
Grillgemüse	Universalpfanne	3		3	10 - 20
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	1		170 - 190	45 - 60
* 5 min vorheizen; verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion					

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Kartoffelprodukte, gefroren, z.B. Pommes Frites, Kroketten, Kartoffeltaschen, Rösti	Universalpfanne	1		200 - 220	25 - 35
Kartoffelprodukte, gefroren, Pommes Frites, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		200 - 220**	30 - 40
* 5 min vorheizen; verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion					

Desserts

Mit Ihrem Gerät können Sie Soufflés und Joghurt selbst herstellen.

Soufflés

Soufflés können Sie auch im Wasserbad in der Universalpfanne zubereiten. Schieben Sie dazu die Universalpfanne auf Höhe 2 ein.

Joghurt

Nehmen Sie Zubehör und Gestelle aus dem Garraum. Der Garraum muss leer sein.

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen. Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C.
2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
5. Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min./Std.
Joghurt	Portionsformen	-		50	6 - 7h
Soufflé in Portionsformen	Portionsformen	1		160 - 170	30 - 40

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hoher Hitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B.

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

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung	
Allgemein	■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Ca. 400-600 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen und knusprig werden.

Dörren

Mit Heißluft können Sie hervorragend dörren. Bei dieser Art der Konservierung werden Aromastoffe durch den Wasserentzug konzentriert.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst, Gemüse und Kräuter und waschen Sie es gründlich. Legen Sie den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus. Lassen Sie das Obst gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Schneiden Sie es ggf. in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie ungeschältes Obst auf die Schale mit den Schnittflächen nach oben. Achten Sie darauf, dass sowohl Obst als auch Pilze auf dem Rost nicht übereinander liegen.

Raspeln Sie Gemüse und blanchieren Sie es anschließend. Lassen Sie das blanchierte Gemüse gut abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Rost.

Trocknen Sie Kräuter mit Stiel. Legen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht gehäuft auf den Rost.

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren von verschiedenen Lebensmitteln. Temperatur und Dauer sind von der Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrguts abhängig. Je länger Sie das Dörrgut trocknen lassen, desto besser ist es konserviert. Je dünner man schneidet, desto schneller ist das

Dörrende erreicht und desto aromatischer bleibt das Dörrgut. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Wenn Sie weitere Lebensmittel dörren wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Lebensmitteln in der Tabelle.

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200g)	1-2 Roste	2 / 1+3		80	4 - 8 h
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	1-2 Roste	2 / 1+3		80	4 - 7 h
Pilze in Scheiben	1-2 Roste	2 / 1+3		80	5 - 8 h
Kräuter, geputzt	1-2 Roste	2 / 1+3		60	2 - 5 h

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Bei fehlerhaft eingekochten Lebensmitteln können die Einmachgläser platzen. An die Angaben zum Einkochen halten.

Gläser

Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Einmachgläser. Verwenden Sie nur hitzebeständige, saubere und unbeschädigte Gummiringe. Klammern und Federn vorher prüfen.

Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von gleicher Größe und mit dem gleichen Lebensmittel. Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit ½, 1 oder 1½ Liter gleichzeitig einkochen. Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Die Einmachgläser dürfen sich während des Einkochens im Garraum nicht berühren.

Obst und Gemüse vorbereiten

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

Obst bzw. Gemüse je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern und in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand füllen.

Obst: Das Obst in den Einmachgläsern mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. 400 ml für ein 1-Literglas). Auf einen Liter Wasser:

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

Gemüse: Das Gemüse in den Einmachgläsern mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen.

Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen. Die Gläser mit Klammern verschließen. Die Gläser in die Universalpfanne stellen, so dass sie sich nicht berühren. 500 ml heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Einkochen beenden

Obst: Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen. Nehmen Sie die Gläser nach der angegebenen Nachwärmzeit aus dem Garraum.

Gemüse: Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Sobald alle Einmachgläser perlen, die Temperatur auf 120 °C reduzieren und Gläser wie in der Tabelle angegeben im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen. Schalten Sie nach dieser Zeit das Gerät aus und nutzen Sie wie in der Tabelle angegeben noch einige Minuten die Nachwärme.

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum und stellen Sie sie auf ein sauberes Tuch. Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab, sie könnten springen. Decken Sie die Einmachgläser ab, um sie vor Zugluft zu schützen. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.

Die angegebenen Zeiten in der Einstelltabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge, Wärme und Qualität des Glaseinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen Sie, ob es in den Gläsern richtig perlt. Der Perlvorgang beginnt nach ca. 30-60 Minuten.

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Gemüse, z. B. Karotten	Einmachgläser, 1 Liter	1		1.	160-170	Bis zum Perlen: 30-40
				2.	120	Vom Perlen an: 30-40
				3.	-	Nachwärme: 30
Gemüse, z. B. Gurken	Einmachgläser, 1 Liter	1		1.	160-170	Bis zum Perlen: 30-40
				2.	-	Nachwärme: 30

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Steinobst, z. B. Kirschen, Zwetschgen	Einmachgläser, 1 Liter	1		1.	160-170	Bis zum Perlen: 30-40
				2.	-	Nachwärme: 35
Kernobst, z. B. Äpfel, Erdbeeren	Einmachgläser, 1 Liter	1		1.	160-170	Bis zum Perlen: 30-40
				2.	-	Nachwärme: 25

Teig gehen lassen

Ihr Hefeteig geht deutlich schneller auf, als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

Lassen Sie Hefeteig immer zweimal gehen. Beachten Sie die Angaben in den Einstelltabellen für das 1. und 2. Gehenlassen (Teiggare und Stückgare).

Teiggare

Geben Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel und stellen Sie sie auf den Rost. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht. Den Teig nicht abdecken.

Während des Betriebs entsteht Kondensat und die Türscheibe beschlägt. Nach dem Gären den Garraum auswischen. Kalkrückstände mit etwas Essig auflösen und mit klarem Wasser nachwischen.

Stückgare

Stellen Sie Ihr Gebäck auf die in der Tabelle angegebene Einschubhöhe.

Wenn Sie vorheizen wollen, erfolgt die Stückgare außerhalb des Gerätes an einem warmen Ort.

Temperatur und Gärdauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten. Deshalb sind die Angaben in der Einstelltabelle Richtwerte.

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefeteig, leicht	Schüssel, Backblech	1		1.	50	25-30
				2.	50	10-20
Hefeteig, schwer und fettreich	Schüssel, Backblech	1		1.	50	20-40
				2.	50	15-25

Auftauen

Zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse und Gebäck geeignet. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen. Nicht für Creme- oder Sahnetorten geeignet.

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 1

Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18°C) und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Tipp: Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf, als im Block gefrorene.

Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie in einem geeignetem Geschirr auf den Rost.

Die Speisen zwischendurch ein- bis zweimal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum nehmen.

Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, allgemein	Backblech	1		50	40-70
Kuchen, saftig	Backblech	1		50	70-90
Kuchen, trocken	Backblech	1		60	60-75

Warmhalten

Sie können fertiggegarte Speisen mit der Heizart Ober-/Unterhitze bei 70 °C warmhalten. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.

Halten Sie fertiggegarte Speisen nicht länger als zwei Stunden warm. Beachten Sie, dass manche Speisen

während des Warmhaltens weitergaren. Decken Sie die Speisen ggf. ab.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach EN 60350-1.

Backen

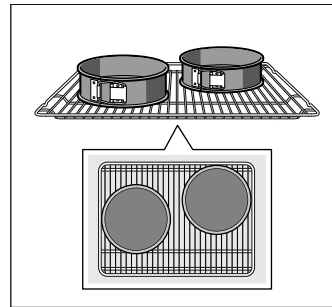
Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Backen mit zwei Springformen:

- Auf einer Ebene



Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

Backen

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	1		140 - 150**	20 - 25
Spritzgebäck	Backblech	1		140 - 150**	20 - 35
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		140 - 150**	25 - 40
Small Cakes	Backblech	1		150-160	30 - 35
Small Cakes	Backblech	1		150 - 160**	20 - 30
Small Cakes, 2 Ebenen	Unipfanne + Backblech	3+1		150 - 160**	25 - 35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26cm	1		160 - 170*	25 - 35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26cm	1		160 - 170*	25 - 35
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø 20cm	1		160 - 170	65 - 75
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø 20cm	1		180 - 190	60 - 80

* vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion.

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion.

Grillen

Gericht	Zubehör/Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	3		3**	0,5 - 1,0
Beefburger, 12 Stück	Rost	2		3***	25 - 30

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion.

*** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden

Table des matières

	Utilisation conforme	32
	Précautions de sécurité importantes	32
	Généralités	32
	Ampoule halogène	33
	Causes de dommages	34
	Généralités	34
	Protection de l'environnement	35
	Économie d'énergie	35
	Élimination écologique	35
	Présentation de l'appareil	36
	Bandeau de commande	36
	Touches et affichage	36
	Modes de cuisson et fonctions	36
	Température	37
	Compartment de cuisson	38
	Accessoires	38
	Accessoires de réglage	38
	Insertion de l'accessoire	38
	Accessoires en option	39
	Avant la première utilisation	40
	Première mise en service	40
	Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires	40
	Utilisation de l'appareil	40
	Allumer et éteindre l'appareil	40
	Réglage du mode de cuisson et de la température	40
	Chauffage rapide	41
	Fonctions temps	41
	Régler le temps de cuisson	41
	Régler la fin	42
	Régler la minuterie courte durée	43
	Régler l'heure	43
	Sécurité-enfants	43
	Activation et désactivation	43
	Nettoyage	44
	Nettoyants appropriés	44
	Maintenir l'appareil propre	45
	Supports	45
	Décrocher et accrocher les supports	45
	Porte de l'appareil	46
	Dépose et pose des vitres de la porte	46
	Anomalies, que faire ?	48
	Remédier soi-même aux dérangements	48
	Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson	49
	Service après-vente	49
	Numéro de produit et numéro de fabrication	49
	Testés pour vous dans notre laboratoire	50
	Indications générales	50
	Gâteaux et pâtisseries	50
	Soufflés et gratins	54
	Volaille, viande et poisson	54
	Légumes et garnitures	57
	Desserts	57
	L'acrylamide dans l'alimentation	58
	Déshydratation	58
	Mise en conserve	58
	Laisser lever la pâte	59
	Décongélation	60
	Maintien au chaud	60
	Plats tests	60



Utilisation conforme

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

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

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

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 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.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 38



Précautions de sécurité importantes

Généralités



Mise en garde – 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.
- Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.



Mise en garde – 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. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- 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.

Mise en garde – 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 lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Ouvrir prudemment la porte de l'appareil. Eloigner les enfants.
- 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.

Mise en garde – Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher 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.

- 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.

Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

Ampoule halogène

Mise en garde – Risque de brûlure !

Les lampes du compartiment de cuisson deviennent très chaudes. Le risque de brûlure persiste encore un certain temps après les avoir éteintes. Ne touchez pas au cache en verre. Évitez tout contact avec la peau lors du nettoyage.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

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.

Causes de dommages

Généralités

Attention !

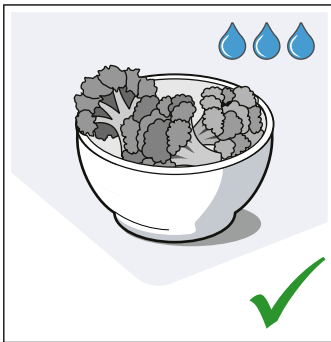
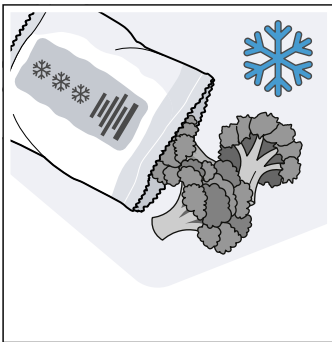
- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur 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.
- Feuille d'aluminium : Une feuille d'aluminium placée dans le compartiment de cuisson ne doit pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela peut conduire à des décolorations définitives sur la vitre de la porte
- 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.
- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- 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.
- Joint de porte fortement encrassé : si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre. → "Nettoyage" à la page 44
- 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.

Protection de l'environnement

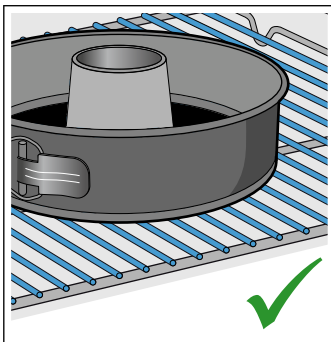
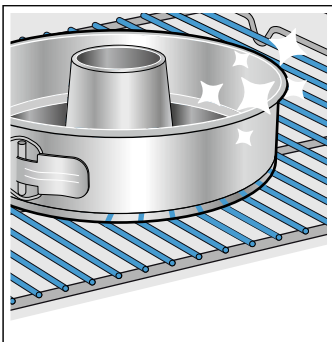
Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

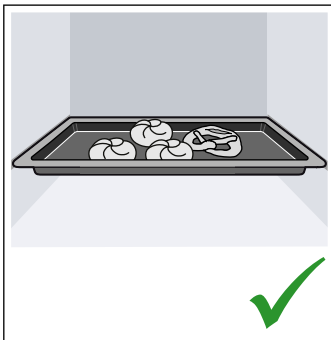
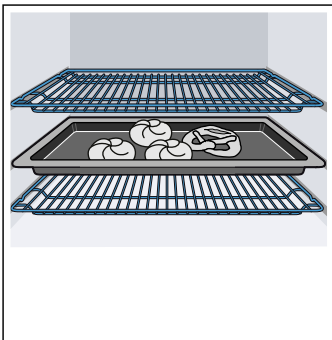
- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Laissez décongeler les plats cuisinés congelés avant de les placer dans le compartiment de cuisson.



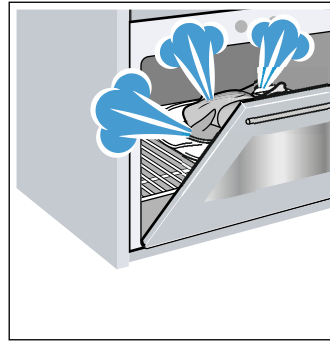
- Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.



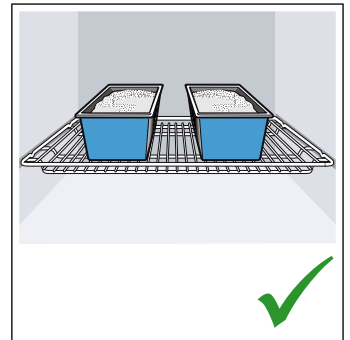
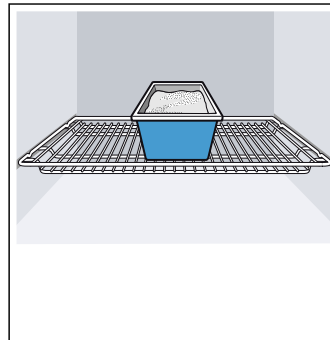
- Retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires.



- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.



- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.



- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Élimination écologique



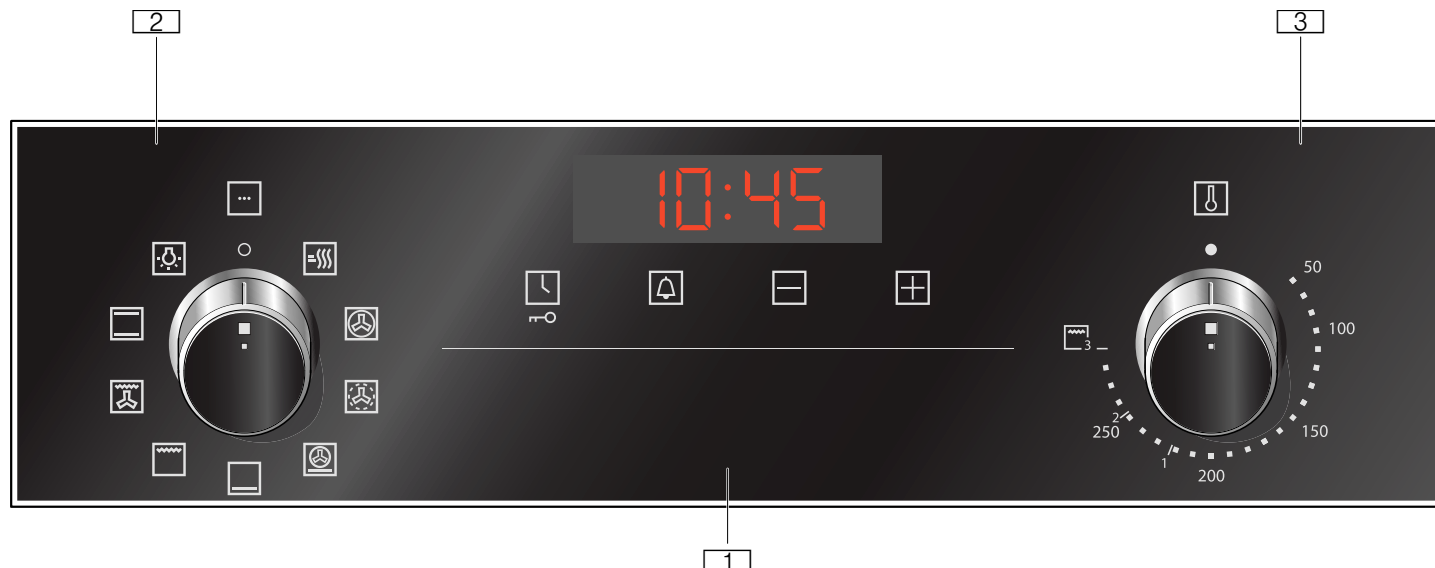
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.



1 Touches et affichage

Les touches sont des zones tactiles sous lesquelles se trouvent des capteurs. Effleurez uniquement le symbole pour sélectionner la fonction.

L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.

2 Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler le mode de cuisson ou d'autres fonctions.

Vous pouvez tourner le sélecteur des fonctions à gauche ou à droite à partir de la position zéro.

3 Sélecteur de température

Réglez la température pour le mode de cuisson avec le sélecteur de température ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions.

Vous pouvez uniquement tourner le sélecteur de température à partir de la position zéro vers la droite, jusqu'en butée. Vous ne pouvez pas le tourner plus loin.

Remarque : Sur certains appareils, les manettes sont escamotables. Pour l'enclencher et la désenclencher, appuyez sur la manette en position zéro.

Modes de cuisson et fonctions

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions.

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de régler les différentes fonctions de votre appareil. Ci-après l'aperçu du bandeau de commande ainsi que la disposition des éléments de commande.

Touches et affichage

Les touches vous permettent de régler différentes fonctions supplémentaires de votre appareil. Les valeurs pour ce faire apparaissent à l'affichage.

Symbole	Signification	
	Minuterie	Régler la minuterie.
	Fonctions de temps	Sélectionnez la durée  , la fin  et l'heure en appuyant à plusieurs reprises sur le symbole correspondant.
	Sécurité enfants	Pour bloquer et débloquer les fonctions du four sur le bandeau de commande, effleurez le capteur pendant env. 4 secondes.
	Moins	Réduire les valeurs de réglage.
	Plus	Augmenter les valeurs de réglage.

Bandeau d'affichage

La fonction qui peut être réglée ou qui est actuellement en cours apparaît dans le bandeau d'affichage.

Pour sélectionner les différentes fonctions de temps, effleurez plusieurs fois le capteur . Le symbole de la fonction sélectionnée à ce moment s'allume.

Mode de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante 3D	Pour faire cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière.
 Chaleur tournante douce	Pour la cuisson douce de mets sélectionnés sur un niveau, sans préchauffage. Le ventilateur répartit dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance ronde située dans la paroi arrière. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.
 Position Pizza	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
 Chaleur de sole	Pour la cuisson au bain-marie et pour poursuivre la cuisson de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
 Gril, grande surface	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts, et pour gratiner. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
 Gril air pulsé	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
 Convection naturelle	Pour la cuisson et le rôtissage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement pour les gâteaux avec garniture fondante. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole. Ce mode de cuisson est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode conventionnel.

Autres fonctions

Votre nouveau four vous offre bien d'autres fonctions que nous vous expliquons ici brièvement.

Fonction	Utilisation
 Chauffage rapide	Chauffer rapidement le compartiment de cuisson sans accessoire.
 Éclairage du compartiment de cuisson	Allumer l'éclairage du compartiment de cuisson sans fonction. Cela facilite par exemple le nettoyage du compartiment de cuisson.

Température

Le sélecteur de température vous permet de régler la température du compartiment de cuisson. Par ailleurs, vous pouvez sélectionner les puissances pour d'autres fonctions.

En cas de températures très élevées, après un certain temps, l'appareil réduit légèrement la température.

Position	Signification
●	Position zéro Le four ne chauffe pas.
50-275	Plage de température La température pouvant être sélectionnée dans le compartiment de cuisson en °C.
1, 2, 3	Positions gril Les positions gril pour le mode Gril, grande surface  . 1 = position 1, faible 2 = position 2, moyen 3 = position 3, fort

Affichage de la température

Lors du chauffage du four, le symbole  apparaît sur le bandeau d'affichage. Il disparaît dans les pauses de chauffage.

Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement des mets est atteint dès que le symbole s'éteint pour la première fois.

Remarque : Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Compartiment de cuisson

Différentes fonctions dans le compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur de refroidissement protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, le fonctionnement se poursuit.

Éclairage du compartiment de cuisson

Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage du compartiment de cuisson reste allumé pendant le fonctionnement. Lorsque vous quittez le fonctionnement avec le sélecteur de fonction, il s'éteint.

En réglant le sélecteur des fonctions sur la position d'éclairage du compartiment de cuisson, vous pouvez allumer l'éclairage sans chauffage. Cela vous facilite les choses par ex. lors du nettoyage de votre appareil.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et s'arrête selon les besoins. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

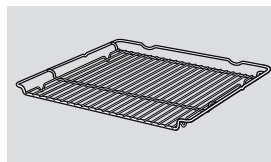
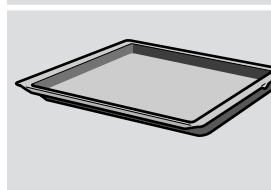
Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires de réglage

Les accessoires livrés peuvent diverger en fonction du type d'appareil.

	Grille Pour des récipients, des moules à soufflé et à gâteaux. Pour des rôtis, des grillades et des plats surgelés.
	Lèchefrite Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller directement sur la grille.

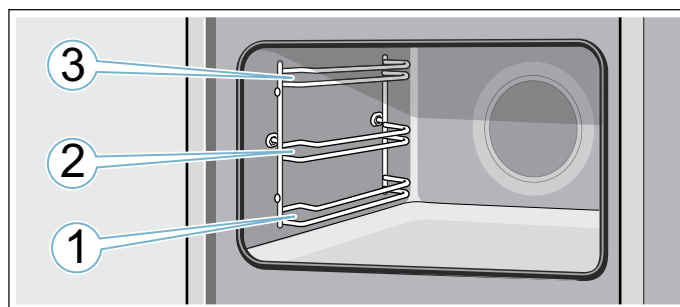
Utilisez exclusivement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

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

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

Insertion de l'accessoire

Le compartiment de cuisson possède 3 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement du compartiment de cuisson se comptent du bas vers le haut.



Toujours introduire l'accessoire entre les deux barres de guidage d'un niveau d'enfournement.

L'accessoire peut être retiré à peu près à moitié sans qu'il ne bascule.

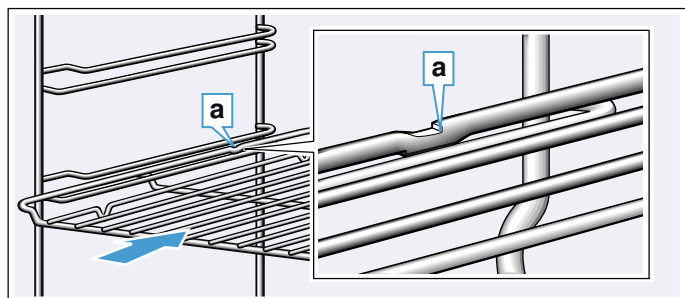
Remarques

- Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson.
- Enfournez toujours complètement l'accessoire dans le compartiment de cuisson afin qu'il ne soit pas en contact avec la porte de l'appareil.
- Retirez du compartiment de cuisson les accessoires dont vous n'avez pas besoin pendant le fonctionnement.
- Il est possible de retirer les supports du compartiment de cuisson pour les nettoyer.
→ Page 45

Fonction d'arrêt

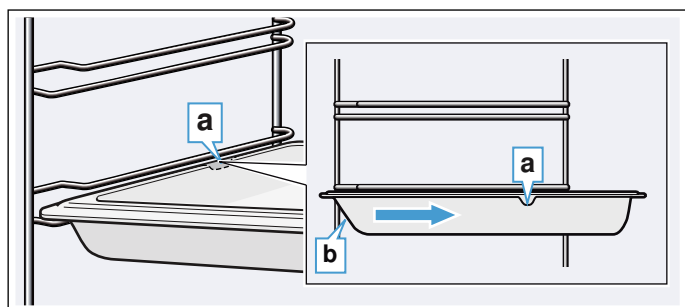
L'accessoire peut être retiré jusqu'à environ la moitié jusqu'à ce qu'il s'encliquette. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

En introduisant la grille, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit orienté vers le bas. Le côté ouvert doit être orienté vers la porte de l'appareil et la courbure vers le bas .



En introduisant des plaques, veillez à ce que le taquet d'arrêt **a** soit à l'arrière et orienté vers le bas. La partie inclinée de l'accessoire **b** doit être orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil.

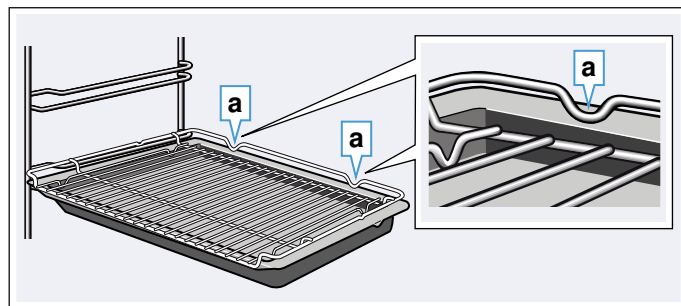
Exemple illustré : lèchefrite

**Combiner les accessoires**

Vous pouvez enfourner la grille et la lèchefrite ensemble, pour récupérer les liquides qui s'égouttent.

En posant la grille, assurez-vous que les deux espaceurs **a** reposent sur le bord arrière. En introduisant la lèchefrite, la grille se trouve au-dessus de la barre de guidage supérieure du niveau d'enfournement.

Exemple illustré : lèchefrite

**Accessoires en option**

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité et la possibilité de les commander sur Internet est différente selon les pays. Veuillez consulter vos documents de vente.

Remarque : Les accessoires en option ne correspondent pas tous à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → "Service après-vente" à la page 49

Accessoires en option**Grille**

Pour des récipients, moules à gâteau, plats à gratin et pour des rôtis et des pièces à griller.

Plaque à pâtisserie

Pour des gâteaux sur plaque et des petites pâtisseries.

Lèchefrite

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut servir à récupérer la graisse si vous faites griller vos mets directement sur la grille.

Plaque à pizza

Pour des pizzas et grands gâteaux ronds.

Pierre à pain et à pizzas

Pour le pain, les petits pains et la pizza dont le fond doit être croustillant.

La pierre à pain et à pizzas doit être préchauffée à la température recommandée.

Système télescopique double

Avec les rails télescopiques aux niveaux 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

Système télescopique triple

Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3 vous pouvez retirer l'accessoire plus loin, sans qu'il ne bascule.

Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Première mise en service

L'heure apparaît une fois les branchements électriques effectués. Réglez l'heure actuelle.

Régler l'heure

Le sélecteur de fonction doit être réglé sur zéro.

L'heure est réglée sur 12:00 en usine.

1. Réglez l'heure à l'aide des champs  ou .

2. Pour confirmer, effleurez le champ .

L'heure réglée apparaît sur le bandeau d'affichage.

Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires

Avant de préparer pour la première fois des mets avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

Nettoyage du compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, porte fermée.

Assurez-vous qu'il n'y a pas de restes d'emballage comme des micro-billes de polystyrène dans le compartiment de cuisson. Avant la chauffe, essuyez les surfaces lisses dans le compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide. Aérez la cuisine pendant que vous chauffez le four.

Procédez aux réglages indiqués. Vous apprendrez dans les chapitres suivants comment régler le mode de cuisson et la température. → "Utilisation de l'appareil" à la page 40

Réglages	
Mode de cuisson	Chaleur tournante 3D 
Température	maximale
Durée	1 heure

Éteignez le four après écoulement du temps indiqué.

Lorsque le compartiment de cuisson a refroidi, nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Nettoyer les accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil.

Allumer et éteindre l'appareil

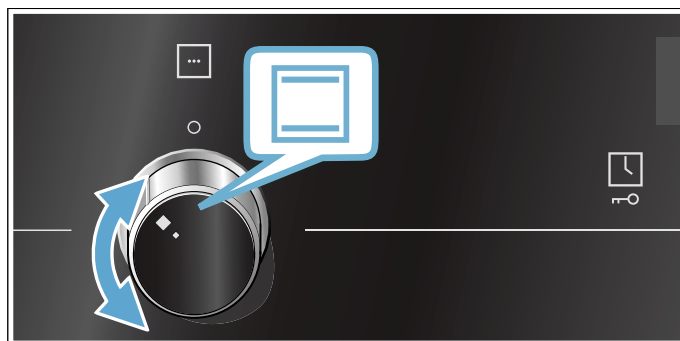
Le sélecteur de fonction allume et éteint l'appareil. Dès que vous le tournez dans une position autre que la position zéro, l'appareil s'allume. Pour éteindre l'appareil, tournez toujours le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Réglage du mode de cuisson et de la température

Le sélecteur de fonction et de température permet de régler très facilement votre appareil. Le tableau des modes de cuisson vous indique le meilleur mode de cuisson approprié pour chaque plat.

Exemple illustré : convection naturelle  à 190 °C.

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.



2. Réglez la température ou la position gril à l'aide du sélecteur de température.



Au bout de quelques secondes, le four commence à chauffer.

Pour éteindre le four, réglez le sélecteur de fonction sur zéro.

Remarque : Il est également possible de régler sur l'appareil le temps de cuisson et l'heure de fin. → "Fonctions temps" à la page 41

Modifier

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

Chauffage rapide

Le chauffage rapide permet de réduire la durée de chauffe.

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

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

1. Réglez le sélecteur de fonction sur .
2. Réglez la température à l'aide du sélecteur de température.

Au bout de quelques secondes, le four commence à chauffer.

Un signal retentit lorsque le chauffage rapide est terminé. Enfournez le plat dans le compartiment de cuisson et réglez un mode de cuisson et une température.

Utilisez ensuite de préférence :

-  Chaleur tournante 3D

 Fonctions temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps.

Fonction de temps	Utilisation
 Temps de cuisson	Le four s'éteint automatiquement si le temps de cuisson réglé est écoulé.
 Heure de fin	Sélectionnez le temps de cuisson et l'heure de fin souhaitée. Le four démarre automatiquement, de sorte que le fonctionnement soit terminé à l'heure souhaitée.
 Minuterie courte durée	La minuterie courte durée fonctionne comme un minuteur de cuisine. Elle marche indépendamment du mode de fonctionnement et n'influence pas le four.
Heure	Si aucune autre fonction n'est sélectionnée, l'heure apparaît sur le bandeau d'affichage du four.

Pour accéder à la durée, sélectionnez un mode de cuisson, puis effleurez le capteur . Dès que la durée est réglée, vous pouvez régler une heure de fin.

Un signal retentit après l'écoulement de la durée ou de la minuterie. Vous pouvez couper le signal prématurément en effleurant le capteur .

Régler le temps de cuisson

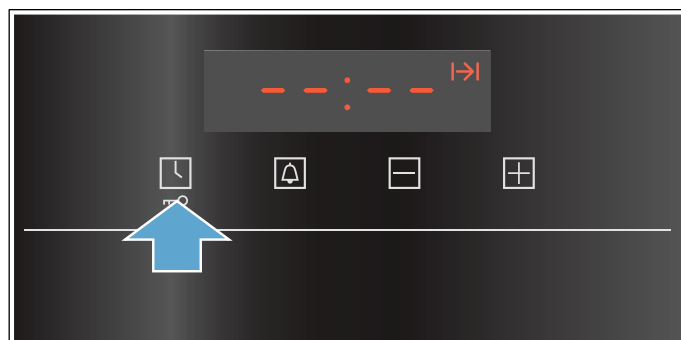
Vous pouvez régler sur le four le temps de cuisson pour votre plat. Ainsi, le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement et vous ne devez pas interrompre vos autres occupations pour mettre fin au fonctionnement.

Il est possible de régler au maximum 23 heures et 59 minutes. Le temps de cuisson peut être réglé jusqu'à une heure par pas de une minute, puis par pas de 5 minutes.

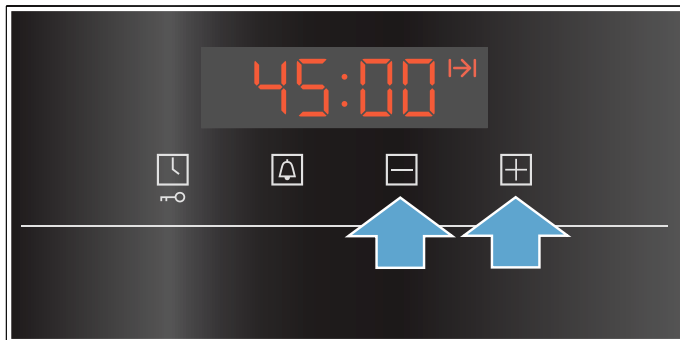
Selon le capteur que vous effleurez en premier, le temps de cuisson commence à une autre valeur de référence :
10 minutes avec le capteur  et 30 minutes avec le capteur .

Exemple illustré : temps de cuisson de 45 minutes.

1. Réglez le mode de cuisson et la température ou le niveau Gril.
2. Effleurez le capteur .
Dans le bandeau d'affichage, -- : -- et le symbole  apparaissent.



3. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches  ou .



Au bout de quelques secondes, le four commence à chauffer. Le temps de cuisson s'écoule visiblement dans le bandeau d'affichage.

Le temps est écoulé

Un signal retentit. Le four cesse de chauffer. **0000** apparaît dans le bandeau d'affichage.

Dès que le signal est terminé, vous pouvez effleurer le capteur  et régler de nouveau une durée.

Dès que votre plat est prêt, éteignez le four. Pour ce faire, tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Modifier et annuler

Vous pouvez modifier à tout moment la durée au moyen du capteur  ou . La modification est validée au bout de quelques secondes.

Pour annuler, réglez le temps de cuisson à l'aide du capteur  sur **00:00**. Le four continue à chauffer sans durée.

Régler la fin

Vous pouvez différer l'heure de la fin du temps de cuisson. Vous pouvez enfourner le mets par ex. le matin et régler le four de telle manière qu'il sera prêt à midi.

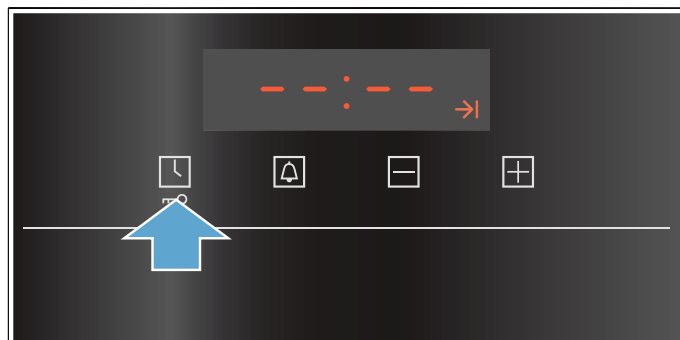
Remarques

- Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le four afin qu'ils ne se gâtent pas.
- Réglez la fin tant que le four est froid.
- Ne réglez plus une fin lorsque le four a commencé à fonctionner. Cela pourrait influencer le résultat de cuisson.

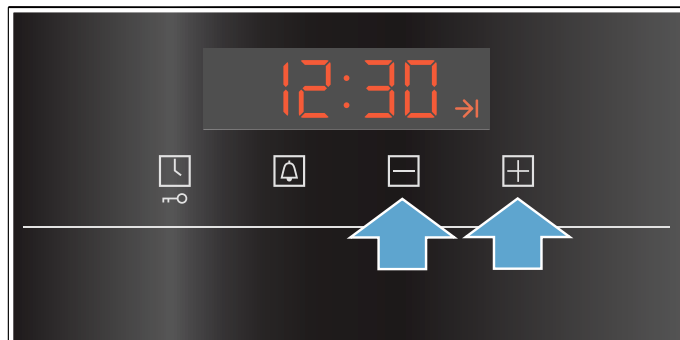
La fin du temps de cuisson peut être différée d'un maximum de 23 heures et 59 minutes.

Exemple illustré : il est 10:30 heures, la durée réglée est de 45 minutes et le plat doit être prêt à 12:30 heures.

1. Réglez le mode de cuisson et la température ou le niveau Gril.
2. Effleurez le capteur  et réglez le temps de cuisson avec  ou .
3. Effleurez de nouveau le capteur . Dans le bandeau d'affichage, **-- : --** et le symbole **→I** apparaissent.



4. Différez l'heure de fin avec  ou .



Au bout de quelques secondes, le four valide les réglages. L'heure de fin s'affiche dans le bandeau d'affichage. Dès que le four démarre, le temps de cuisson s'écoule.

Le temps est écoulé

Un signal retentit. Le four cesse de chauffer. **0000** apparaît dans le bandeau d'affichage.

Dès que le signal est terminé, vous pouvez effleurer le capteur  et régler de nouveau une durée.

Dès que votre plat est prêt, éteignez le four. Pour ce faire, tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Modifier et annuler

Vous pouvez modifier l'heure de fin à l'aide du capteur  ou . La modification sera validée après quelques secondes. L'heure de fin ne peut plus être modifiée si la durée s'écoule déjà. Cela pourrait influencer le résultat de cuisson.

Pour annuler, à l'aide du capteur , réinitialisez l'heure de fin complètement à l'heure actuelle plus la durée. L'appareil commence à chauffer et la durée s'écoule.

Régler la minuterie courte durée

Vous pouvez utiliser la minuterie courte durée lorsque le four est allumé ou éteint. Aucune durée ni heure de fin ne peuvent cependant être réglées.

Il est possible de régler au maximum 23 heures et 59 minutes. L'heure de la minuterie peut se régler par pas de 30 secondes jusqu'à 10 minutes. Ensuite les incréments de temps deviennent plus grands à mesure que la valeur augmente.

Selon le capteur que vous effleurez en premier, la minuterie commence à une autre valeur de référence : 5 minutes avec le capteur  et 10 minutes avec le capteur .

1. Effleurez le capteur .
Le symbole  est allumé dans le bandeau d'affichage.
2. Réglez la minuterie avec  ou .
Le temps de la minuterie commence à s'écouler au bout de quelques secondes.

Conseil : Si le temps de la minuterie réglé se rapporte au fonctionnement du four, utilisez le temps de cuisson. Le four s'éteint ainsi automatiquement.

La minuterie courte durée est écoulée

Un signal retentit. Les symboles  apparaissent dans le bandeau d'affichage.

Éteignez la minuterie courte durée à l'aide d'un capteur quelconque.

Modifier et annuler

Vous pouvez à tout moment modifier le temps de la minuterie au moyen de la touche  ou . La modification est validée au bout de quelques secondes.

Pour annuler, réglez la minuterie courte durée à l'aide du capteur  sur . La minuterie courte durée s'arrête.

Régler l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une panne de courant, l'heure clignote dans le bandeau d'affichage. Réglez l'heure.

Le sélecteur de fonction doit être sur la position zéro.

1. Réglez l'heure avec le capteur  ou .
2. Pour confirmer, effleurez le champ .

Modifier l'heure

Vous pouvez au besoin remodifier l'heure par ex. pour le passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

Pour ce faire, sur l'appareil éteint, effleurez le capteur  jusqu'à ce que l'heure clignote, et modifiez l'heure au moyen de la touche  ou .

Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ou modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Remarques

- La sécurité-enfants n'a pas d'impact sur une table de cuisson éventuellement raccordée.
- Après une coupure de courant la sécurité-enfants n'est plus active.

Activation et désactivation

Pour activer la sécurité enfants, le sélecteur de fonction doit être réglé sur zéro.

Effleurez le capteur  pendant env. 4 secondes.

SAFE apparaît dans le bandeau d'affichage. La sécurité enfants est activée.

Remarque : Si une minuterie  est réglée, celle-ci continue à s'écouler. Tant que la sécurité enfants est activée, il est impossible de modifier la minuterie.

Pour désactiver le champ, effleurez de nouveau le symbole  pendant 4 secondes jusqu'à ce que **SAFE** disparaisse du bandeau d'affichage.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Attention !

Dégâts de la surface

N'utilisez pas de

- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

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

Conseil : Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications respectives du fabricant.

Mise en garde – 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. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

Niveau	Nettoyage
Extérieur de l'appareil	
Façade en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, projections de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.
Matière plastique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.

Surfaces laquées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Bandeau de commande	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Vitres de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre ni de spirales à récurer en inox.
Poignée de la porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Si du détartrant parvient sur la poignée de la porte, l'essuyer immédiatement. Sinon ces taches ne pourront plus être enlevées.
L'intérieur de l'appareil	
Surfaces émaillées	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Ramollissez les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et de l'eau additionnée de produit à vaisselle. En cas salissures importantes, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. Attention ! N'utilisez jamais de produit de nettoyage pour four dans un compartiment de cuisson chaud. Cela pourrait endommager l'émail. Avant le prochain chauffage, retirez les résidus du compartiment de cuisson et de la porte de l'appareil. Après le nettoyage, laissez le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche. Remarque : Des dépôts blancs peuvent se former à cause des résidus d'aliments. Ceux-ci sont inoffensifs et n'ont aucune influence sur les fonctionnalités de l'appareil. Le cas échéant, retirez-les avec de l'acide citrique.
Couvercle en verre de l'éclairage du compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.

Recouvrement de la porte	en acier inoxydable : utilisez un nettoyant pour inox. Respectez les indications des fabricants. N'utilisez pas de produit d'entretien pour inox. en plastique : nettoyez avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette. Séchez ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre. Retirez le recouvrement de la porte pour le nettoyage.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Système télescopique	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer en inox.

Remarques

- Des légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.
- 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.
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Maintenir l'appareil propre

Afin d'éviter la formation de salissures tenaces, maintenez l'appareil toujours propre et éliminez immédiatement les salissures.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires épars, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer. Avant utilisation, retirez les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

Conseils

- Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Ainsi les salissures ne peuvent pas s'incruster.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf.
- Pour faire cuire des gâteaux très humides, utilisez la lèchefrite.
- Pour le rôtissage, utilisez un récipient approprié, par ex. une cocotte.

Supports

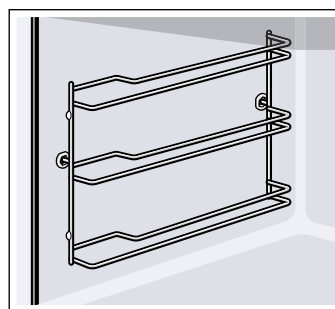
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez décrocher et nettoyer les supports.

Décrocher et accrocher les supports

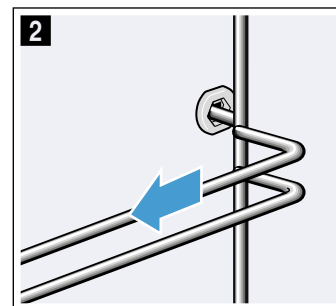
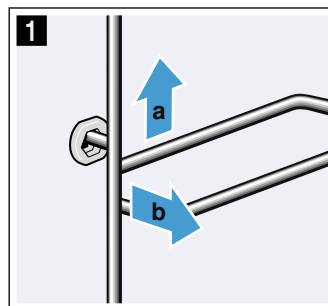
⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

Les supports deviennent très chauds. Ne jamais toucher les supports chauds. Laisser toujours l'appareil refroidir. Éloigner les enfants.

Décrocher les supports



1. Soulever un peu le support à l'avant **a** et le décrocher **b** (fig. **1**).
2. Tirer ensuite tout le support vers l'avant et l'enlever (fig. **2**).

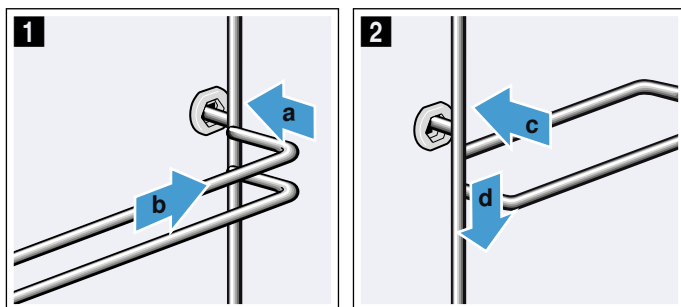


Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

Les supports s'adaptent uniquement à droite ou à gauche. Veillez pour les deux supports à ce que les barres coudées se trouvent à l'avant.

1. Engager le support d'abord au milieu dans la prise arrière **a**, jusqu'à ce que le support soit appliqué contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers l'arrière **b** (fig. **1**).
2. L'engager ensuite dans la prise avant **c**, jusqu'à ce que le support soit appliqué là aussi contre la paroi du compartiment de cuisson et le pousser vers le bas **d** (fig. **2**).



Porte de l'appareil

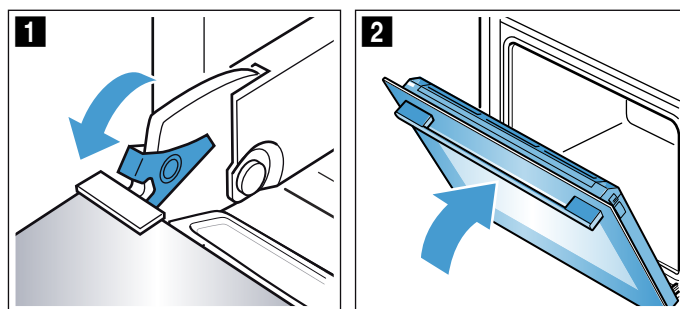
Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous apprendrez ici comment vous pouvez nettoyer la porte de l'appareil.

Dépose et pose des vitres de la porte

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

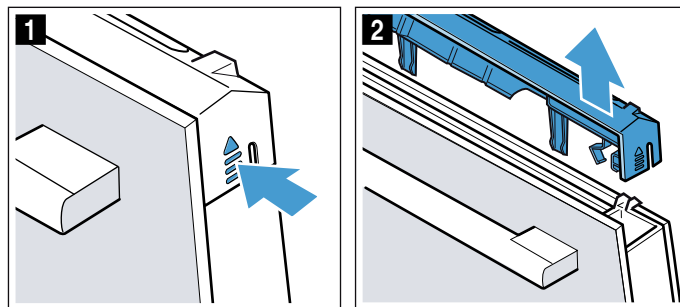
Caler la porte de l'appareil

1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. **1**).
3. Fermer la porte de l'appareil jusqu'à l'arrêt (fig. **2**).

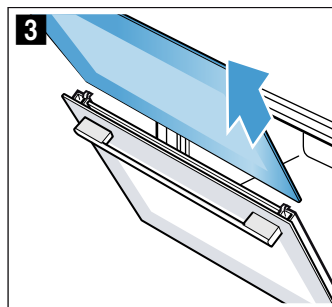


Dépose des vitres

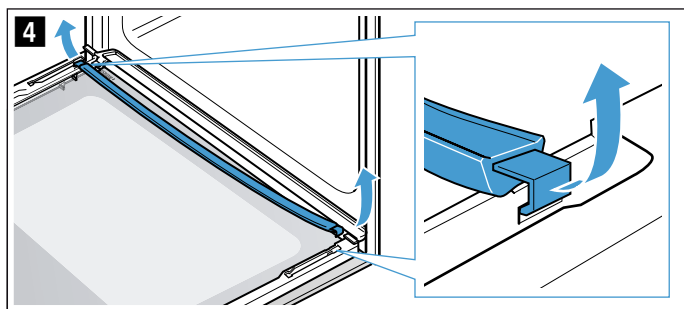
1. Entrebâillez la porte de l'appareil.
2. Appuyez à gauche et à droite au niveau du recouvrement (fig. **1**).
3. Enlevez le recouvrement (fig. **2**).



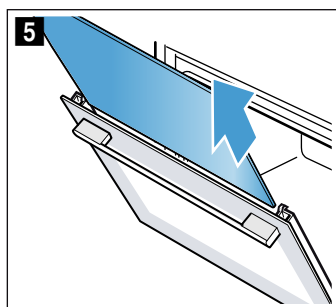
4. Retirez la vitre extérieure (fig. **3**) et posez-la avec précaution sur une surface plane.



5. Retirez le joint de porte (fig. 4).

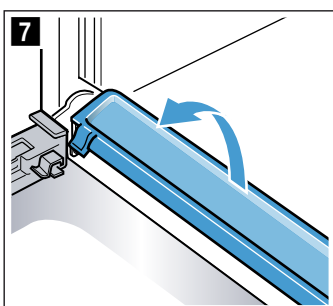
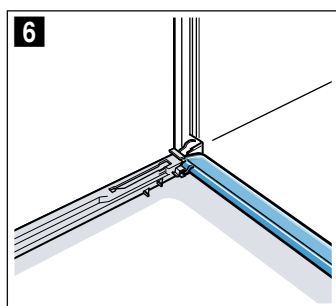


6. Retirez la vitre intérieure (fig. 5) et posez-la avec précaution sur une surface plane.



7. Si nécessaire, vous pouvez enlever la moulure pour eau de condensation pour la nettoyer. Pour ce faire, ouvrez complètement la porte de l'appareil (fig. 6).

8. Rabattez la moulure pour eau de condensation vers le haut et retirez-la (fig. 7).



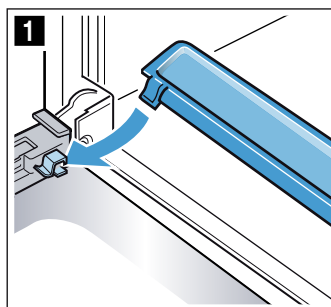
Nettoyez les vitres avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux. Essuyez la moulure pour eau de condensation avec un chiffon et du produit de nettoyage chaud.

⚠ Mise en garde Risque de blessure !

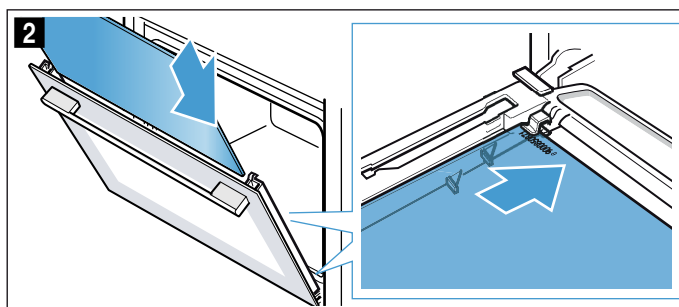
- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Pose des vitres

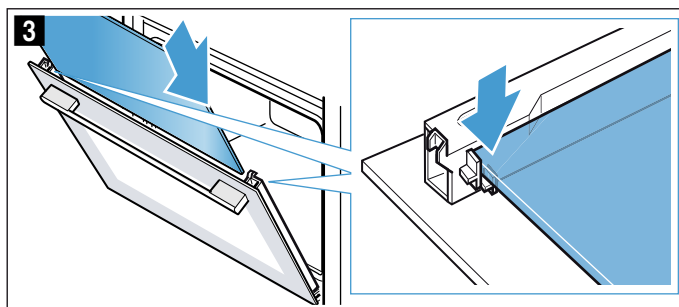
1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil et remettez en place la moulure pour eau de condensation. Pour ce faire, enfoncez la moulure à la verticale et tournez-la vers le bas (fig. 1).



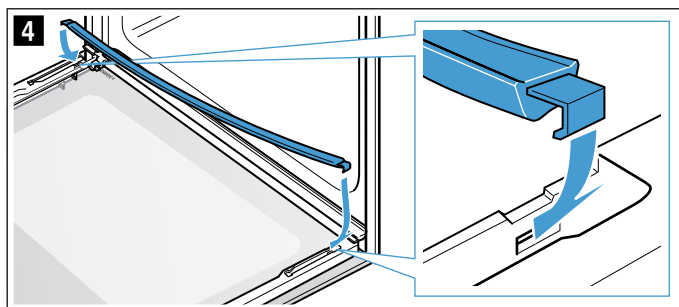
2. Insérez la vitre intérieure en veillant à ce qu'elle soit bien en place dans le support inférieur (fig. 2).



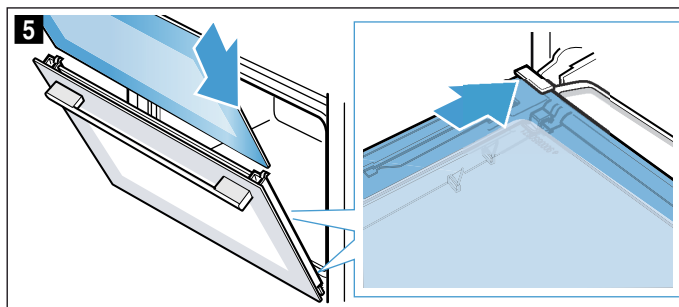
3. Appuyez sur la partie supérieure de la vitre intérieure (fig. 3).



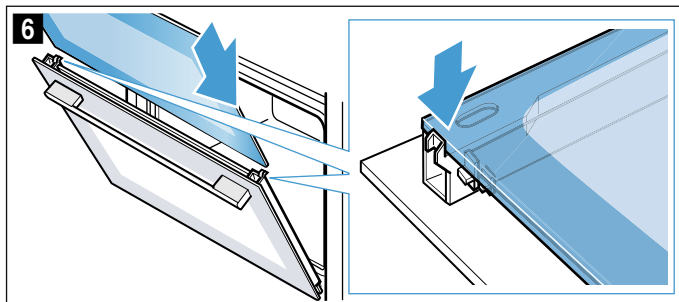
4. Accrochez le joint de porte (fig. 4).



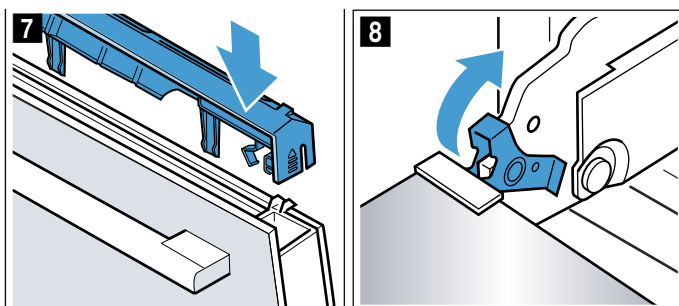
5. Insérez la vitre extérieure en veillant à ce que la vitre soit bien en place dans le support inférieur (fig. 5).



6. Appuyez sur la partie supérieure de la vitre extérieure (fig. 6).



7. Posez le recouvrement et appuyez jusqu'à ce qu'il s'encliquette de façon audible (fig. 7).
 8. Rouvrez la porte de l'appareil.
 9. Fermez les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. 8)



10. Fermez la porte de l'appareil.

Attention !

Réutilisez le compartiment de cuisson uniquement lorsque les vitres sont correctement installées.

? Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Remédier soi-même aux dérangements

Vous pouvez souvent facilement remédier vous-même à certains dérangements techniques sur l'appareil.

Si le résultat de cuisson d'un mets n'est pas optimal, vous trouverez à la fin de la notice d'utilisation de nombreux conseils et astuces pour la préparation.

→ "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 50

Dérangement	Cause possible	Remède/Remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
L'heure clignote à l'écran.	Panne de courant.	Réglez de nouveau l'heure.
Impossible de régler l'appareil. Un symbole de clé apparaît ou SAFE .	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants en appuyant env. 4 secondes sur la touche portant le symbole de la clé.

⚠ Mise en garde – Risque de blessures !

Les réparations non conformes sont dangereuses. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, appelez le service après-vente.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Messages d'erreur dans le bandeau d'affichage

Si un message d'erreur apparaît dans le bandeau d'affichage accompagné de « E », par ex. **E0502**, effleurez le capteur . Le message d'erreur est réinitialisé. Réglez de nouveau l'heure le cas échéant.

S'il s'agit d'une erreur occasionnelle, vous pouvez de nouveau utiliser votre appareil comme d'habitude. Si le message d'erreur réapparaît, prévenez le service après-vente. Indiquez le message d'erreur exact et le numéro de produit (E-Nr.) de votre appareil. → "Service après-vente" à la page 49

Changer l'ampoule au plafond dans le compartiment de cuisson

Si la lampe dans le compartiment de cuisson est défectueuse, vous devez la changer. Des ampoules halogènes de 230V, 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.

Saisissez l'ampoule halogène avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule. Utilisez exclusivement ces ampoules.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

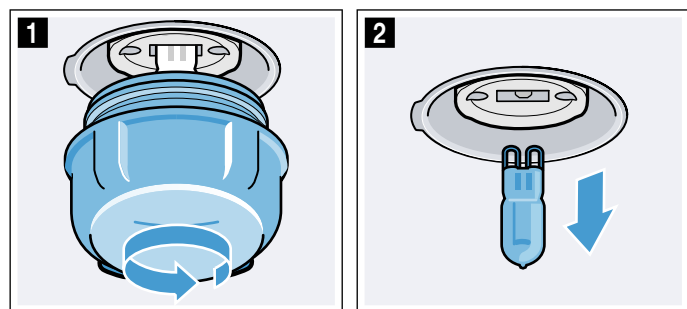
Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

Mise en garde – 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.

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

1. Étaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des endommagements.
2. Dévisser le cache en verre en tournant à gauche (fig. **1**).
3. Retirer l'ampoule - ne pas la tourner (fig. **2**). Introduire une ampoule neuve, tout en veillant à la position des tiges-contacts. Pousser l'ampoule à fond.



4. Revissez le cache en verre. Selon le type d'appareil, le cache en verre est équipé d'un anneau d'étanchéité. Remettez l'anneau d'étanchéité en place avant de visser.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Sur certains appareils équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le bandeau de commande.

E-Nr.:			FD-Nr.:			Z-Nr.:		
Type:								

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.

FD-Nr.

Service après-vente 

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

Pour les contacts dans les différents pays, consulter le répertoire de SAV joint.

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 le plus adapté et la hauteur à laquelle il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarque : Lors de la préparation des aliments, une grande quantité de vapeur d'eau peut s'accumuler dans le compartiment de cuisson.

Votre appareil est très économe en énergie et ne génère que peu de chaleur extérieure pendant son fonctionnement. En raison de la grande différence de température entre l'intérieur et l'extérieur de l'appareil, de la condensation peut se former au niveau de la porte et du bandeau de commande ou à la surface des meubles voisins. Il s'agit d'un phénomène physique normal. La condensation peut être réduite grâce au préchauffage ou en ouvrant légèrement la porte.

Indications générales

Valeurs de réglage recommandées

Dans le tableau, vous trouverez le mode de cuisson optimal pour différents plats. La température et la durée dépendent de la quantité et de la recette. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées. Commencez par les valeurs les plus basses. Une cuisson à basse température permet d'obtenir un brunissement plus uniforme. Si nécessaire, augmentez-les à la prochaine cuisson.

Remarque : Les temps de cuisson ne peuvent pas être réduits en augmentant les températures. Les mets seraient cuits à l'extérieur mais pas à l'intérieur.

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement du plat dans le compartiment de cuisson froid. Vous économisez ainsi jusqu'à 20 pour cent d'énergie. Si vous préchauffez l'appareil de cuisson, réduisez le temps de cuisson indiqué de quelques minutes.

Pour certains mets, le préchauffage est obligatoire et indiqué dans le tableau. Enfourez votre plat et vos accessoires uniquement une fois le préchauffage terminé.

Si vous désirez préparer votre propre recette, référez-vous à un met similaire dans le tableau. Vous trouverez des informations supplémentaires dans les astuces figurant juste après les tableaux de réglages.

Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat de cuisson optimal et économiserez jusqu'à 20 pour cent d'énergie.

Mode de cuisson Chaleur tournante douce

La chaleur tournante douce est un mode de cuisson intelligent pour la préparation en douceur de viandes, poissons et pâtisseries. L'appareil règle de manière optimale la fourniture d'énergie dans le compartiment de cuisson. Le plat cuisiné est préparé progressivement avec la chaleur résiduelle. Il reste ainsi juteux et brunit moins. Il est possible d'économiser l'énergie selon la préparation et le plat cuisiné. Cet effet se perd en cas d'ouverture prématurée de la porte pendant la cuisson ou en cas de préchauffage.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment de cuisson et aux modes de cuisson. Retirez les accessoires inutilisés du compartiment de cuisson.

Enfourez les plats dans le compartiment de cuisson froid et vide. Choisissez une température comprise entre 120 °C et 230 °C. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson. Faites cuire uniquement sur un niveau.

Le mode de cuisson Chaleur tournante douce est utilisé pour déterminer la consommation d'énergie en mode recirculation de l'air et la classe d'efficacité énergétique.

Cuire sur un niveau

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour cuire sur un niveau :

- Pâtisseries à bord haut et moule sur la grille : hauteur 1
- Pâtisseries plates et plaque à pâtisserie : hauteur 1 ou 2

Cuire sur plusieurs niveaux

Utilisez la chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Cuire sur deux niveaux :

- Lèche-frite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Accessoires

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils sont parfaitement adaptés au compartiment et aux modes de cuisson.

Veillez à toujours utiliser les accessoires adaptés et à les insérer correctement. → "Accessoires" à la page 38

papier de cuisson

Utilisez seulement du papier de cuisson adapté à la température choisie. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format.

Gâteaux et pâtisseries

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour la préparation de gâteaux et de petites pâtisseries. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux mets.

Veillez également noter les indications relatives à la levée de la pâte.

Moules

Pour une cuisson optimale, nous vous recommandons d'utiliser des moules foncés en métal.

Les moules en fer-blanc, en céramique et en verre allongent le temps de cuisson et la pâtisserie ne dore pas de manière uniforme.

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 et les recettes peuvent différer.

Produits congelés

N'utilisez pas de produits trop congelés. Retirez la glace de l'aliment.

Les produits congelés sont précuits partiellement de manière inégale. Le brunissement irrégulier demeure même après la cuisson.

Pain et petits pains

Attention !

Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud et ne posez jamais de récipient rempli d'eau sur le fond du compartiment de cuisson. Le changement de température peut endommager l'émail.

Certains mets sont mieux réussis, lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces étapes sont indiquées dans le tableau.

Les valeurs de réglage pour la pâte à pain s'appliquent aussi bien pour la pâte sur la plaque à pâtisserie que dans un moule à cake.

Gâteau dans un moule

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	1		150-160	70-85
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	1		150-160	70-80
Fond de tarte, pâte à cake	Moule démontable Ø 26 cm	1		160-180	20-30
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée	Moule démontable Ø 26 cm	1		170-190	70-90
Tarte	Moule à tarte	1		220-240	30-45
Kouglof	Moule à kouglof	1		160-170	50-70
Gâteau à la levure	Moule démontable Ø 28 cm	1		160-170	25-35
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø 26 cm	1		160-170*	25-35
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable Ø 28 cm	1		150-160*	35-45
* préchauffer					

Gâteau cuit sur la plaque

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Cake avec garniture	Plaque à pâtisserie	1		160-170	25-45
Cake, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	30-50
Gâteau en pâte brisée avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	1		160-180	30-40
Gâteau en pâte brisée avec garniture sèche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-160	35-45
Gâteau en pâte brisée avec garniture fondante	Lèchefrite	1		160-180	60-80
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche	Lèchefrite	1		160-180	15-25
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture sèche, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150	20-35
Gâteau à la levure de boulanger avec garniture fondante	Lèchefrite	2		160-180	35-50
Brioche tressée, couronne briochée	Plaque à pâtisserie	1		160-170	30-40
Biscuit roulé	Plaque à pâtisserie	1		180-200*	10-15
* préchauffer					

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Strudel, sucré	Lèchefrite	1		190-200	50-60
Strudel, congelé	Lèchefrite	1		200-220	30-45
* préchauffer					

Pet. pâtisseries

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Muffins	Plaque à muffins	1		170-190	20-35
Muffins, 2 niveaux	Plaque à muffins	3+1		150-170	25-35
Petites pâtisseries à pâte levée	Plaque à pâtisserie	1		150-170	25-35
Petites pâtisseries en pâte levée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150-170	25-35
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	1		180-200*	15-30
Feuilletés, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200*	20-35
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	1		200-220	30-45
* préchauffer					

Petits gâteaux secs

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	1		140-150*	20-35
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-150*	25-40
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2		140-160	12-25
Petits gâteaux secs, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140-160	20-30
Meringue	Plaque à pâtisserie	1		90-100	100-130
Meringue, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		90-100	120-150
Macarons	Plaque à pâtisserie	1		100-110	30-45
Macarons, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		100-110	35-50
* préchauffer 5 min					

Pain et petits pains

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain, 750 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	1		220 - 230* 190 - 200	10 - 15 25 - 35
Pain, 1000 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	1		220 - 230* 190 - 200	10 - 15 30 - 45
Pain, 1500 g (dans un moule à cake et sur sole)	Lèchefrite ou moule à cake	1		210 - 220* 180 - 190	10 - 15 45 - 55
Pain pita	Lèchefrite	1		240-250*	15-20
Petits pains, sucrés, frais	Plaque à pâtisserie	1		180 - 200*	10-20
Petits pains, sucrés, frais, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		160 - 170*	20-30
Petits pains, frais	Plaque à pâtisserie	1		180 - 200	25-35
Gratiner des toasts	Grille	2		220 - 240	7-10
* préchauffer					

Pizzas, quiches et gâteaux salés

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pizza, fraîche, sur la plaque	Plaque à pâtisserie	1		180 - 190	20 - 30
Pizza, fraîche, sur la plaque, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		170 - 190	35 - 50
Pizza, fraîche, fond mince, dans un moule à pizza	Plaque à pizza	1		250 - 260*	8 - 13
Pizza, réfrigérée	Grille	1		190 - 200	10 - 15
Pizza, congelée, pâte fine 1 pièce	Grille	1		190 - 210	10 - 20
Pizza, congelée, pâte fine 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190 - 200	20 - 25
Pizza, congelée, pâte épaisse 1 pièce	Grille	1		180 - 200	20 - 25
Pizza, congelée, pâte épaisse 2 pièces	Lèchefrite + grille	3+1		190 - 210	20 - 30
Mini-pizzas, congelées	Lèchefrite	1		180 - 200	15 - 20
Gâteaux salés cuits dans le moule	Moule démontable Ø 28 cm	1		170 - 190	65 - 80
Quiche	Moule à tarte, fer noir	1		200 - 210	35 - 45
Pirogues	Plat à gratin	1		170 - 190	50 - 70
Empanada	Lèchefrite	1		190 - 200	40 - 50
Börek	Lèchefrite	1		190 - 200	40 - 50
* préchauffer					

Conseils pour la pâtisserie

Vous souhaitez vérifier si la pâtisserie est cuite ?	Piquez une brochette en bois sur le point le plus haut de la pâtisserie. Si la pâte n'accroche pas à la brochette en bois, la pâtisserie est prête.
La pâtisserie s'affaisse.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Ou alors, baissez la température de 10 °C et rallongez le temps de cuisson. Vérifiez les ingrédients indiqués et les instructions de préparation sur la recette.
La pâtisserie est plus haute au centre et plus basse sur les bords.	Graissez uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez avec précaution la pâtisserie à l'aide d'un couteau.
Le jus des fruits remonte.	Utilisez la lèchefrite lors de la prochaine cuisson.
Les petites pâtisseries se collent les unes aux autres lors de la cuisson.	Il convient de laisser un espace d'environ 2 cm autour de chaque morceau de pâtisserie. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pâtisseries lèvent et dorent de tous les côtés.
La pâtisserie est trop sèche.	Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.
La pâtisserie est trop claire dans l'ensemble.	Si le niveau d'enfournement et l'accessoire sont corrects, augmentez éventuellement la température ou rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie est trop claire sur le dessus mais trop foncée en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau au-dessus.
La pâtisserie est trop foncée sur le dessus mais trop claire en dessous.	La prochaine fois, enfournez un niveau en-dessous. Baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie en moule moulé ou le cake est plus foncé à l'arrière.	Ne placez pas le moule directement contre la paroi arrière, mais au centre de l'accessoire.
La pâtisserie est trop foncée dans l'ensemble.	La prochaine fois, baissez la température et rallongez le temps de cuisson.
La pâtisserie a doré de manière irrégulière.	Choisissez une température un peu plus basse. Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également influencer la circulation de l'air. Découpez toujours le papier de cuisson au bon format. Veillez à ne pas placer le moule directement devant les ouvertures de la paroi arrière du compartiment de cuisson. Pour cuire de petites pâtisseries, utilisez si possible des dimensions et des épaisseurs similaires.
Vous avez cuisiné sur plusieurs niveaux. La pâtisserie de la plaque supérieure est plus foncée que celle de la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez toujours la chaleur tournante. Les pâtisseries sur plaques ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

La pâtisserie a l'air prête, mais n'est pas cuite à l'intérieur.	Cuisez plus longtemps à basse température et ajoutez moins de liquide. Pour des pâtisseries à garniture fondante, précuisez d'abord la pâte. Parsemez-la d'amandes ou de chapelure puis ajoutez la garniture.
La pâtisserie ne se démoule pas une fois renversée.	Laissez la pâtisserie refroidir encore 5 à 10 minutes après la cuisson. Si elle ne se démoule toujours pas, décollez encore une fois le bord à l'aide d'un couteau. Renversez de nouveau la pâtisserie et couvrez le moule plusieurs fois à l'aide d'un linge froid et mouillé. La prochaine fois, graissez le moule et parsemez avec de la chapelure.

Soufflés et gratins

Votre appareil vous propose plusieurs modes de cuisson pour préparer un soufflé/gratin. Vous trouverez dans les tableaux les réglages optimaux pour de nombreux mets.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de la hauteur du soufflé/gratin.

Utilisez un récipient large et plat pour les soufflés et gratins. Dans un récipient étroit et haut, les plats

mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.

Utilisez toujours les hauteurs d'enfournement indiquées.

Vous pouvez préparer votre recette dans des moules ou avec la lèchefrite sur un niveau.

- Moules sur la grille : hauteur 1
- Lèchefrite : hauteur 1

Préparer des mets simultanément vous permet d'économiser jusqu'à 45 % d'énergie. Placez les moules côte à côte dans le compartiment de cuisson.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Gratin, relevé, ingrédients cuits à point	Plat à gratin	1		200 - 220	40 - 60
Gratin sucré	Plat à gratin	1		170 - 190	40 - 60
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, 4 cm d'épaisseur	Plat à gratin	1		170 - 180	50 - 60

Volaille, viande et poisson

Votre appareil vous propose différents modes de cuisson pour la préparation de volaille, de viande et de poisson. Les tableaux de réglages vous indiquent les réglages optimaux pour quelques mets.

Cuisson sur la grille

La cuisson sur la grille est plus particulièrement adaptée aux grosses volailles ou à plusieurs morceaux cuits simultanément.

Enfournez la lèchefrite et la grille au niveau d'enfournement indiqué. Veillez à ce que la grille soit bien placée sur la lèchefrite. → "Accessoires" à la page 38

En fonction de la taille et du type de rôti, ajoutez jusqu'à ½ litres d'eau dans la lèchefrite. Le liquide qui s'égoutte est récupéré. Vous pourrez utiliser le jus de cuisson pour préparer une sauce. Cela produit également moins de fumée et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuisson dans un récipient

Mise en garde – Risque de blessures par bris de verre !

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si le support est humide ou froid, le verre peut se fissurer.

Mise en garde – Risque de brûlure !

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Soulevez le couvercle par l'arrière, afin de laisser échapper la vapeur chaude loin de vous.

Utilisez seulement un récipient adapté au four. Un récipient en verre est le mieux adapté. Vérifiez que le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.

Les sauteuses lisses en acier inox ou aluminium réfléchissent la chaleur comme un miroir et ne sont donc adaptées que dans certaines conditions. La volaille, la viande et le poisson cuit lentement et dore moins. Utilisez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Veuillez consulter les indications du fabricant de votre récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Pour préparer de la volaille, de la viande et du poisson, utilisez de préférence un plat à rôti à bord haut. Placez le plat sur la grille. Si vous n'avez pas de récipient adapté, utilisez la lèchefrite.

Récipient fermé

Le compartiment de cuisson reste plus propre lors d'une cuisson avec un récipient fermé. Veillez à ce que le couvercle soit adapté et ferme bien. Placez le récipient sur la grille.

La volaille, la viande et le poisson peuvent également devenir croustillant dans un plat à rôti fermé. Utilisez pour cela un plat à rôti avec un couvercle en verre et choisissez une température plus élevée.

Griller

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson au gril. Ne cuisez jamais au gril en laissant la porte de l'appareil ouverte.

Placez la pièce à griller directement sur la grille. Introduire également la lèchefrite, biseau vers la porte de l'appareil, au moins à un niveau d'enfournement en dessous. Cela permettra de recueillir la graisse.

Prenez si possible des morceaux d'épaisseur et de poids similaires. Ils doreront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants. Posez les morceaux à griller directement sur la grille.

Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Lorsque vous piquez la viande avec une fourchette, du jus s'en échappe et elle se dessèche.

Salez la viande uniquement une fois grillée. Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarques

- L'élément chauffant du gril clignote toujours, c'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la position gril choisie.
- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Valeurs de réglage recommandées

Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid d'une volaille, d'un morceau de viande ou de poisson non farcis et prêts à cuire, sortant du réfrigérateur.

Le tableau fournit des indications de poids pour la volaille, la viande et le poisson. Si vous souhaitez préparer un poisson, une viande ou une volaille lourds, utilisez dans tous les cas une température plus basse. En présence de plusieurs morceaux, référez-vous au poids des morceaux les plus lourds pour déterminer le temps de cuisson. Les morceaux doivent être approximativement de la même taille.

Généralement, plus une volaille, une viande ou un poisson est volumineux, plus la température doit être basse et plus le temps de cuisson est long.

Retournez la volaille, la viande ou le poisson après environ 1/2 à 2/3 du temps de cuisson indiqué.

Volaille

Piquez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes. Cela permet au gras de s'écouler.

Coupez la peau au niveau du magret du canard. Ne retournez pas le magret.

Ajoutez un peu plus de liquide à la volaille dans le récipient. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 0,5 à 1 cm de liquide.

Volaille

Lorsque vous retournez la volaille, veillez avant tout à ce que la poitrine ou la peau soient en bas.

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

Viande

Arrosez la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrez-la de tranches de lard.

Ajoutez un peu de liquide pour cuire de la viande maigre. Dans le récipient en verre, le fond doit être recouvert sur env. 1/2 cm de haut.

Découpez la couenne en croix. Lorsque vous retournez le rôti, veillez d'abord à ce que la couenne soit en bas.

Une fois le rôti prêt, laissez le reposer encore 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Enveloppez le rôti, par ex. dans du papier aluminium. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué.

Il est possible de préparer des rôtis et des viandes braisées dans un récipient. Vous pouvez retirer le rôti et le récipient du compartiment de cuisson et préparer la sauce directement dans le récipient.

La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation d'un couvercle. Si vous préparez de la viande dans un plat en émail ou en métal foncé, il convient d'ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Pendant la cuisson, le liquide s'évapore dans le récipient. Si nécessaire, ajoutez du liquide.

L'écart entre la viande et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.

Pour les viandes braisées, précuisez d'abord la viande, si besoin. Ajoutez de l'eau, du vin, du vinaigre ou autre pour le fond de sauce. Le fond du récipient doit être recouvert sur 1 à 2 cm de haut.

Poisson

Un poisson entier ne doit pas être retourné. Enfournerez le poisson entier dans le compartiment de cuisson en position intermédiaire, la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre coupée ou un petit récipient allant au four placé dans le ventre du poisson permet de le stabiliser.

Vous saurez que le poisson est cuit lorsque la nageoire dorsale se détache facilement.

Pour cuire à l'étuvée, ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide, ainsi qu'un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Poulet, 1,3 kg	Récipient, ouvert	1		200 - 210	60 - 70
Petits morceaux de poulet, 250 g pièce	Grille	1		210 - 220	35 - 40
Sticks de poulet, nuggets congelés	Lèchefrite	1		190 - 210	20 - 25
Canard, 2 kg	Récipient, ouvert	1		180 - 200	90 - 110

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Oie, 3 kg	Grille	1		160 - 170	110 - 130
Cuisses d'oie, pièces de 350 g	Récipient, ouvert	1		150 - 160	110 - 130
Dindonneau, 2,5 kg	Récipient, ouvert	1		170 - 190	80 - 100
Blanc de dinde, sans os, 1 kg, dans un récipient fermé	Récipient fermé	1		220 - 240	80 - 100
Gigot de dinde, avec os, 1 kg	Récipient, ouvert	1		180 - 190	80 - 100

Viande

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / Niveau gril	Durée en min.
Rôti de porc sans couenne, par ex. échine, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		180 - 200	100 - 120
Rôti de porc avec couenne par ex. épaule, 2 kg	Récipient ouvert	1		180 - 200	120 - 140
Rôti de porc, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		210 - 220	60 - 70
Côtelettes de porc, 2 cm d'épaisseur	Grille	3		3	18 - 22
Filet de bœuf médium, 1 kg	Récipient ouvert	1		210 - 220	40 - 50
Rôti de bœuf à braiser, 1,5 kg	Récipient fermé	1		200 - 220	140 - 160
Rosbif, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		200 - 210	60 - 70
Hamburger, 3-4 cm d'épaisseur	Grille	2		3	25 - 30
Rôti de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		160 - 180	100 - 120
Jarret de veau, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		200 - 210	110 - 120
Gigot d'agneau sans os, médium, 1,0 kg ficelé	Récipient ouvert	1		180 - 190	70 - 80
Selle d'agneau avec os, médium, 1,5 kg	Récipient ouvert	1		180 - 190*	35 - 40
Saucisses à griller	Grille	3		3	12 - 18
Rôti de viande hachée, 1 kg	Récipient ouvert	1		180 - 190	70 - 80
* sans retourner					

Poisson

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Durée en min.
Poisson entier, grillé 300 g, par ex. truite	Grille	2		170 - 180	20 - 25
Poisson entier, grillé 1,5 kg, par ex. saumon	Grille	1		160 - 170	35 - 50
Filet de poisson, 2-3 cm d'épaisseur, grillé	Grille	2		3	15 - 20
Poisson entier, étuvé 300 g, par ex. truite	Récipient fermé	1		170 - 180	40 - 45
Poisson entier, étuvé 1,5 kg, par ex. saumon	Récipient fermé	1		170 - 180	50 - 60
Filet de poisson nature, 2-3 cm d'épaisseur, étuvé	Récipient fermé	1		170 - 180	30 - 40

Astuces concernant les rôtis, viandes braisées et grillades

Le compartiment de cuisson est très sale.	Préparez votre plat cuisiné dans un plat à rôti fermé ou utilisez la plaque de gril. Si vous utilisez la plaque de gril, vous obtiendrez des résultats de cuisson optimaux. Vous pouvez acheter la plaque de gril en supplément.
Le rôti est trop foncé et la croûte est brûlée par endroits et/ou le rôti est trop sec.	Vérifiez le niveau d'enfournement et la température. La prochaine fois, baissez la température et réduisez le temps de cuisson.
La croûte est trop fine.	Augmentez la température ou allumez brièvement le gril vers la fin du temps de cuisson.

Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit et ajoutez plus de liquide, le cas échéant.
Le rôti a l'air cuit, mais la sauce est trop claire et contient trop d'eau.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide, le cas échéant.
La viande braisée est brûlée.	Le plat à rôti et le couvercle doivent être adaptés et bien fermer. Réduisez la température et ajoutez du liquide pendant la cuisson, si besoin.
Le morceau grillé est trop sec.	Ne salez la viande qu'après l'avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande. Ne piquez pas le morceau à griller lorsque vous le retournez. Utilisez une pince.

Légumes et garnitures

Référez-vous aux indications du tableau.

Vous trouverez ici des indications de préparation de légumes grillés, de pommes de terre et de produits à base de pommes de terre congelés.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C / position gril	Durée en min.
Légumes grillés	Lèchefrite	3		3	10 - 20
Pommes de terre au four, coupées en deux	Lèchefrite	1		170 - 190	45 - 60
Produits à base de pomme de terre, congelés, par ex. frites, croquettes, beignets de pomme de terre, rôtis	Lèchefrite	1		200 - 220	25 - 35
Produits de pommes de terre congelés, frites, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		200 - 220**	30 - 40
* préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide					

Desserts

Avec votre appareil, vous pouvez réaliser vous-même des soufflés et des yaourts.

Soufflés

Les soufflés peuvent également être préparés sur la lèchefrite, au bain-marie. Pour cela, enfournez la lèchefrite au niveau 2.

Yaourt

Enlevez les supports et les accessoires du compartiment de cuisson. Le compartiment de cuisson doit être vide.

1. Faire chauffer 1 litre de lait (3,5 % MG) sur la table de cuisson à 90 °C et le laisser refroidir à 40 °C. Pour le lait UHT, faire chauffer à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (température du frigo).
3. En remplir des tasses ou des petits verres et recouvrir de film alimentaire.
4. Placer les tasses ou les verres sur le fond du compartiment de cuisson et suivre les indications du tableau.
5. Après la préparation, laisser refroidir le yaourt au réfrigérateur.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min/h.
Yaourt	Ramequins	-		50	6 - 7h
Soufflés dans des ramequins	Ramequins	1		160 - 170	30 - 40

L'acrylamide dans l'alimentation

L'acrylamide se retrouve principalement dans les produits de pommes de terre et de céréales chauffés à forte température, comme les chips, les frites, les

toasts, les petits pains, le pain et autres produits de boulangerie fine (gâteaux secs, pain d'épice, spéculoos).

Astuces de préparation faibles en acrylamide	
Généralités	■ Les temps de cuisson doivent si possible rester brefs. ■ Les plats doivent dorer et non brunir. ■ Les plats cuisinés volumineux et épais contiennent moins d'acrylamide.
Cuire	En convection naturelle, 200 °C max. En chaleur tournante, 180 °C max.
Petits gâteaux secs	En convection naturelle, 190 °C max. En chaleur tournante, 170 °C max. L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément sur la plaque et sur une seule épaisseur. Cuire env. 400 à 600 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas et qu'elles deviennent croustillantes.

Déshydratation

Avec la chaleur tournante, vous pouvez également déshydrater des aliments. Grâce à ce processus de conservation, les arômes sont concentrés par la déshydratation.

Utilisez uniquement des fruits, des herbes et des légumes frais et lavez-les soigneusement. Recouvrez la grille de papier cuisson ou sulfurisé. Laissez les fruits s'égoutter et séchez-les.

Coupez-les en gros morceaux égaux ou en tranches fines. Posez les fruits non pelés sur la feuille, face coupée vers le haut. Veillez à ce que les fruits et les champignons ne se superposent pas sur la grille.

Râpez les légumes, puis blanchissez-les. Laissez les légumes blanchis s'égoutter et répartissez-les uniformément sur la grille.

Séchez les herbes avec la tige. Disposez les herbes uniformément et légèrement regroupées sur la grille.

Utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour la déshydratation :

- 1ère grille : niveau 2
- 2ème grille : niveau 3 + 1

Retournez plusieurs fois les fruits et légumes très juteux. Séparer les éléments déshydratés du papier dès qu'ils sont secs.

Vous trouverez dans le tableau les réglages de déshydratation pour divers aliments. La température et la durée dépendent du type, de l'humidité, de la maturité et de l'épaisseur de l'aliment à déshydrater. Plus l'aliment à déshydrater est séché longtemps, mieux il se conservera. Plus les tranches sont fines, plus la déshydratation sera rapide et plus l'aliment conservera son arôme. C'est pourquoi des plages de réglages sont indiquées.

Si vous souhaitez déshydrater d'autres aliments, référez-vous à un aliment similaire dans le tableau.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Fruits à pépins (tranches de pommes, 3 mm d'épaisseur par grille 200 g)	1-2 grilles	2 / 1+3		80	4 - 8 h
Racines comestibles (carottes), râpées, blanchies	1-2 grilles	2 / 1+3		80	4 - 7 h
Champignons en rondelles	1-2 grilles	2 / 1+3		80	5 - 8 h
Fines herbes, nettoyées	1-2 grilles	2 / 1+3		60	2 - 5 h

Mise en conserve

Avec votre appareil, vous pouvez mettre des fruits et des légumes en conserve.

Mise en garde – Risque de blessure !

Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve, les bocaux peuvent éclater. Respecter les indications concernant la mise en conserve.

Pots

Utilisez uniquement des bocaux propres et non

endommagés. Utilisez uniquement des joints en caoutchouc résistants à la chaleur, propres et intacts. Vérifier préalablement les attaches et pinces.

Pour la mise en conserve, utilisez uniquement des bocaux de même dimension et contenant le même aliment. Le compartiment de cuisson permet de réaliser simultanément six bocaux de ½, 1 ou 1½ litres maximum. N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Les couvercles pourraient éclater.

Les bocaux ne doivent pas se toucher pendant la mise en conserve dans le compartiment de cuisson.

Préparation de fruits et légumes

Utilisez uniquement des fruits et des légumes d'excellente qualité. Lavez-les soigneusement.

Épluchez, dénoyautez et concassez les fruits ou les légumes, puis remplissez les bocaux jusqu'à 2 cm du bord.

Fruits : mettre les fruits dans les bocaux avec un mélange d'eau et de sucre porté à ébullition et écumé (environ 400 ml pour un bocal d'1 litre). Pour un litre d'eau :

- env. 250 g de sucre pour les fruits doux
- env. 500 g de sucre pour les fruits acides

Légumes : remplissez les bocaux avec les légumes et de l'eau chaude portée à ébullition.

Essuyer les bords du pot, ils doivent être propres. Placer un joint en caoutchouc et un couvercle sur chaque pot. Fermer les bocaux avec des agrafes. Placer les pots sur la lèchefrite, sans qu'ils ne se touchent. Verser 500 ml d'eau chaude (environ 80°C) dans la lèchefrite. Régler comme indiqué sur le tableau.

Terminer la mise en conserves

Fruits : Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Éteindre l'appareil dès que tous les bocaux commencent à faire des bulles. Après avoir laissé

reposer les pots, les sortir du compartiment de cuisson.

Légumes : Au bout d'un moment, des bulles commencent à remonter. Dès que tous les bocaux commencent à faire des bulles, réduire la température à 120 °C et laisser les pots continuer à mousser dans le compartiment de cuisson fermé, comme indiqué dans le tableau. Éteignez l'appareil ensuite et laissez reposer encore quelques minutes, comme indiqué dans le tableau.

Retirez les pots du compartiment de cuisson et posez-les sur un linge propre. Ne posez pas les pots chauds sur un dessous de plat froid ou humide, car ils pourraient éclater. Recouvrez les bocaux, afin de les protéger des courants d'air. Ne retirez les pinces qu'une fois que les pots sont froids.

Les temps indiqués dans le tableau de réglages sont des valeurs de référence pour la mise en conserve de fruits et légumes. Ils peuvent être influencés par la température ambiante, le nombre de pots, la quantité, la chaleur et la qualité du contenu. Les indications sont valables pour des pots ronds de 1 litre. Avant de changer de température ou d'éteindre, vérifiez que le contenu des pots mousse bien. Le contenu des pots ne commence à mousser qu'après 30 à 60 minutes environ.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en minutes
Légumes, par ex. carottes	Bocaux, 1 litre	1		1.	160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				2.	120	Dès l'ébullition : 30-40
				3.	-	Chaleur résiduelle : 30
Légumes, par ex. concombre	Bocaux, 1 litre	1		1.	160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				2.	-	Chaleur résiduelle : 30
Fruits à noyau, par ex. cerises, prunes	Bocaux, 1 litre	1		1.	160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				2.	-	Chaleur résiduelle : 35
Fruits à pépins, par ex. pommes, fraises	Bocaux, 1 litre	1		1.	160-170	Jusqu'à ébullition : 30-40
				2.	-	Chaleur résiduelle : 25

Laisser lever la pâte

Votre pâte lève nettement plus rapidement qu'à température ambiante et ne se dessèche pas. Commencez toujours avec la préparation à froid.

Une pâte à la levure de boulanger doit toujours reposer deux fois. Veuillez noter les indications des tableaux de réglages concernant la 1ère et la 2nde levées (fermentation de la pâte et fermentation individuelle).

Fermentation de la pâte

Placez la pâte dans un saladier thermorésistant et posez-le sur la grille. Réglez le four comme indiqué sur le tableau.

Pendant la cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil, sous peine de laisser échapper l'humidité. Ne couvrez pas la pâte.

Pendant le fonctionnement, de la condensation se forme et la vitre s'embue. Essuyez le compartiment de cuisson après la fermentation. Éliminez les résidus calcaires au vinaigre et rincez à l'eau claire.

Fermentation individuelle

Placez votre pâtisserie au niveau d'enfournement indiqué dans le tableau.

Si vous désirez préchauffer, effectuez la fermentation individuelle hors de l'appareil dans un endroit chaud.

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'ingrédients. Les indications du tableau de réglage sont donc fournies à titre indicatif.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Étape	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à la levure de boulanger, légère	Bol, plaque à pâtisserie	1		1.	50	25-30
				2.	50	10-20
Pâte à la levure de boulanger, épaisse et riche en matière grasse	Bol, plaque à pâtisserie	1		1.	50	20-40
				2.	50	15-25

Décongélation

Convient pour décongeler les fruits, les légumes et les pâtisseries congelés. Il est recommandé de décongeler la volaille, la viande et le poisson au réfrigérateur. Ne convient pas pour les tartes à la crème.

Utilisez les hauteurs d'enfournement suivantes pour la décongélation :

- 1ère grille : hauteur 1

Les durées figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité, de la température de congélation (-18°C) et de la nature des aliments. C'est pourquoi des plages de durées sont indiquées. Choisissez d'abord la durée la plus courte, puis prolongez-la, si nécessaire.

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain, banal	Plaque à pâtisserie	1		50	40-70
Gâteau, fondant	Plaque à pâtisserie	1		50	70-90
Gâteau, sec	Plaque à pâtisserie	1		60	60-75

Maintien au chaud

Vous pouvez maintenir vos plats préparés au chaud avec le mode de cuisson par convection naturelle, à 70 °C. Vous évitez ainsi la formation de condensation et n'avez pas besoin d'essuyer le compartiment de cuisson.

Ne maintenez pas vos plats préparés au chaud plus de deux heures. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer de cuire pendant le maintien au chaud. Couvrez les plats, le cas échéant.

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement les appareils. Selon EN 60350-1.

Cuisson

Les pâtisseries sur plaque ou en moules enfournées simultanément ne doivent pas nécessairement être prêtes au même moment.

Niveaux d'enfournement pour la cuisson sur deux niveaux :

- Lèche-frite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

Conseil : Les morceaux congelés à plat ou les portions décongèlent plus vite qu'empilés.

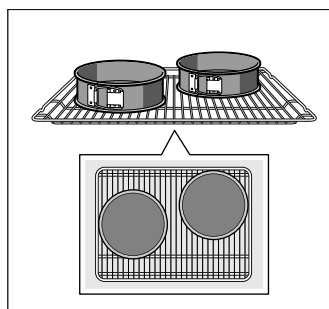
Retirez l'aliment congelé de son emballage et déposez-le dans un récipient adapté, sur la grille.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments une ou deux fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois. Si nécessaire, séparez les aliments entre-temps ou bien retirez du compartiment de cuisson les morceaux déjà décongelés.

Laissez reposer le plat décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.

Cuisson avec deux moules démontables :

- Sur un niveau



Remarques

- Les valeurs de réglage s'entendent pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.
- Veuillez noter les indications de préchauffage dans les tableaux. Les valeurs de réglages s'entendent sans chauffage rapide.
- Utilisez ensuite les températures de cuisson indiquées les plus basses.

Grillades

Enfournez également la lèchefrite. Le liquide est récupéré et le compartiment de cuisson reste propre.

Cuire

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	1		140 - 150**	20 - 25
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	1		140 - 150**	20 - 35
Biscuiterie dressée, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		140 - 150**	25 - 40
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1		150-160	30 - 35
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie	1		150 - 160**	20 - 30
Petits gâteaux, 2 niveaux	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		150 - 160**	25 - 35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	1		160 - 170*	25 - 35
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm	1		160 - 170*	25 - 35
Tourte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø 20 cm	1		160 - 170	65 - 75
Tourte aux pommes	2 moules à pâtisserie en fer noir Ø 20 cm	1		180 - 190	60 - 80
* préchauffer, ne pas utiliser la fonction de chauffe rapide.					
** préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide.					

Griller

Plat	Accessoires/récipients	Niveau d'enfournement	Mode de cuisson	Position gril	Durée en min.
Brunir des toasts	Grille	3		3**	0,5 - 1,0
Hamburger de bœuf, 12 pièces	Grille	2		3***	25 - 30
** préchauffer 5 min., ne pas utiliser la fonction de réchauffage rapide.					
*** retourner après 2/3 du temps de cuisson					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.

