



[de]	Gebrauchsanleitung	2
[fr]	Notice d'utilisation	17
[nl]	Gebruiksaanwijzing	33
[en]	Instruction manual	48

5CD331.0

Einbaubackofen
Four encastrable
Inbouwoven
Built-in oven

Wichtige Sicherheitshinweise	2	Grillen.....	10
Energie- und Umwelttipps.....	3	Auftauen	11
Ihr neues Gerät	4	Joghurt	11
Ihr Zubehör	5	Reinigung und Pflege.....	12
Vor dem ersten Benutzen.....	5	Störungen und Reparaturen	14
Gerät bedienen.....	5	Kundendienst.....	15
Backen	6	Prüfgerichte.....	16
Braten.....	8		

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 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 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Verletzungsgefahr!

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

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailsäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Energie- und Umwelttipps

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

Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

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

Öffnen Sie die Gerätetür während Sie garen, backen oder braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch kann sich die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzen.

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

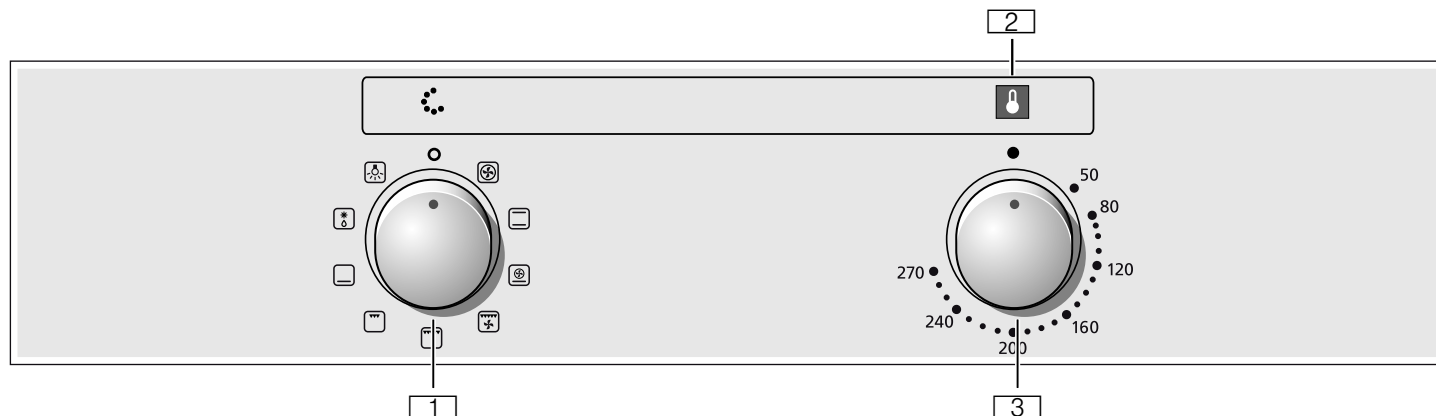
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über das Gerät und die Betriebsarten.

Bedienfeld

Drücken Sie auf die versenkbaren Bedienknöpfe, um sie ein- und auszurasen.



Bedienelement	Verwendung
Backofen	
1	Betriebsartenwähler Betriebsart wählen (siehe Kapitel: Gerät bedienen)
2	Anzeigelampe für Temperaturwähler Anzeigelampe leuchtet, wenn das Gerät aufheizt und bei jedem Nachheizen
3	Temperaturwähler Temperatur wählen

Betriebsarten

Betriebsart	Anwendung
3D-Heißluft	zum Backen und Braten auf einer oder zwei Ebenen
Ober-/Unterhitze	zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen)
Pizzastufe	für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen (siehe Kapitel: Backen)
Umluftgrillen	für Geflügel und größere Fleischstücke
Grill, große Fläche	für flaches, kleines Grillgut (z.B. Steaks, Würstchen)
Grill, kleine Fläche	für kleine Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Toast)
Unterhitze	für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen. Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu
Auftauen	zum schonenden Auftauen von Fleischstücken, Brot und empfindlichem Gebäck (z.B. Sahnetorte)
Backofenbeleuchtung	unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums

Ihr Zubehör

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über das Zubehör, das richtige Einschieben des Zubehörs in den Garraum, die Einschubebenen und das Sonderzubehör.

Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



Backblech, emailliert

zum Backen von Blechkuchen und Kleingebäck



Rost

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

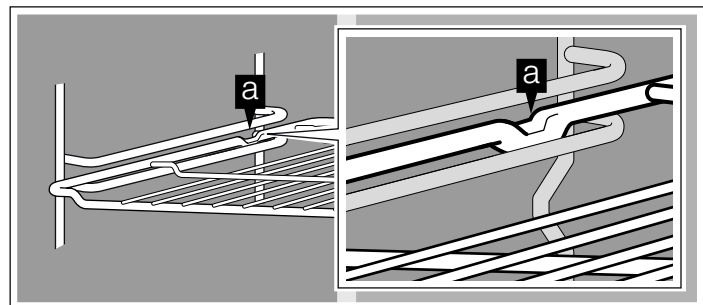
Hinweis: Backblech und Universalpfanne können sich durch große Temperaturunterschiede (z.B. bei Tiefgekühltem im heißen Garraum) verziehen.

Zubehör einschieben

Das Zubehör ist mit einer Rastfunktion ausgestattet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

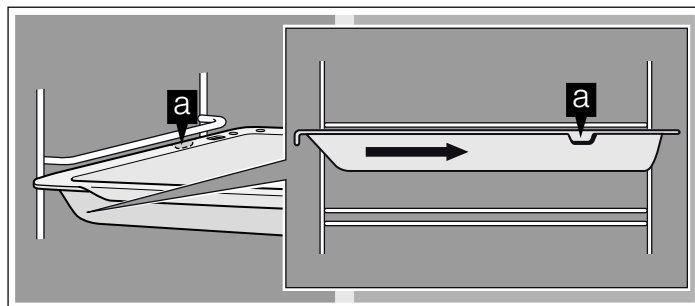
Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf,

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



Achten Sie beim Einschieben des Backblechs oder der Universalpfanne darauf,

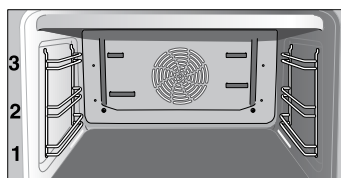
- dass die Rastnase (a) im hinteren Bereich des Zubehörs ist
- dass die Abschrägung des Zubehörs beim Einschieben nach vorne zur Gerätetür zeigt



Einschubhöhen

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

Für die Betriebsart 3D-Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Back- und Bratergebnis verschlechtert sich.



Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen.

Zubehör	Bestellnr.
Backblech, emailliert	5Z 1343 X1
Universalpfanne mit Einlegerost	5Z 1243 X1
Teleskopauszug 2-fach	5Z 11TA 15

Vor dem ersten Benutzen

Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Betrieb.

1. Zubehör und Verpackungsrückstände aus dem Garraum entfernen.
2. Zubehör und Garraum mit heißer Spüllauge reinigen (siehe Kapitel: Reinigung und Pflege).

3. Ober-/Unterhitze  mit 240 °C 60 Minuten lang heizen.
4. Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge nachwischen.
5. Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch und Spüllauge reinigen.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie, wie Sie Ihr Gerät ein- und ausschalten und eine Betriebsart und die Temperatur wählen.

Gerät einschalten

1. Betriebsartenwähler drehen, bis die gewünschte Betriebsart eingestellt ist.
2. Temperaturwähler drehen, bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist.

Die Anzeigelampe  leuchtet, während das Gerät aufheizt und bei jedem Nachheizen.

Gerät ausschalten

1. Betriebsartenwähler auf Stellung  zurückdrehen.
 2. Temperaturwähler auf Stellung  zurückdrehen.
- Nach dem Ausschalten kann das Kühlgebläse nachlaufen.

Backen

Beim Backen mit 3D-Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Backergebnis verschlechtert sich.

Backzubehör

Backformen

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

Stellen Sie eine Kastenform immer diagonal und eine runde Backform immer in die Mitte des Rostes.

Backbleche

Wir empfehlen Ihnen nur Originalbleche zu verwenden, da diese optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt sind.

Schieben Sie Backbleche immer vorsichtig bis zum Anschlag ein. Achten Sie darauf, dass die Abschrägung des Backbleches immer zur Gerätetür zeigt.

Backen auf zwei Ebenen

Verwenden Sie beim Backen auf zwei Ebenen vorzugsweise Backbleche und schieben Sie diese gleichzeitig ein.

Beachten Sie, dass Ihr Gebäck auf den jeweiligen Ebenen unterschiedlich schnell bräunen kann. Das Gebäck auf der obersten Ebene bräunt am schnellsten und kann früher entnommen werden.

Backtabelle für Grundteige

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für emailierte Backbleche sowie dunkle Backformen. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

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

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

Wenn Sie nach eigenen Rezepten backen, orientieren Sie sich an ähnlichen Gebäcken in der Tabelle.

Beachten Sie in der Tabelle die Hinweise zum Vorheizen.

Grundteig	3D-Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Rührteig					
Blechkuchen mit Belag	1	150 - 160	30 - 40	2	160 - 170
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Spring-/Kastenform	1	150 - 160	60 - 80	1	160 - 170
Mürbeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	160 - 170	45 - 65	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguß	-	-	60 - 80	2	170 - 180
Springform, z.B. Quarktorte	1	160 - 170	60 - 100	1	170 - 180
Obstbodenform	1	160 - 170*	20 - 35	1	180 - 190*
Biskuitmasse					
Biskuitrolle	1	180 - 190*	10 - 15	2	190 - 200*
Biskuit (6 Eier)	1	150 - 160	35 - 45	1	160 - 170
Biskuit (3 Eier)	1	150 - 160*	20 - 35	1	160 - 170*
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	160 - 170	40 - 50	2	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	60 - 70	-	-
Hefekranz/-zopf (500 g)	1	160 - 170	30 - 45	2	170 - 180
Springform	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180
Napfkuchenform	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180

* Backofen vorheizen

Kleingebäck	3D-Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Hefeteig	1	170 - 180	25 - 35	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	30 - 45	-	-

* Backofen vorheizen

Kleingebäck	3D-Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Baisermasse	1	80	100 - 130	2	80
	1 + 3	80	130 - 160	-	-
Blätterteig/Brandteig	1	180 - 190*	20 - 30	2	190 - 210*
	1 + 3	180 - 190*	25 - 35	-	-
Rührteig, z.B. Muffins	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Mürbeteig, z.B. Butterplätzchen	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	15 - 20	-	-

* Backofen vorheizen

Brot/Brötchen	3D-Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Brötchen	1	220*	15 - 25	2	240*
Fladenbrot	1	220*	10 - 20	2	240*
Empanada	1	220*	20 - 30	2	240*

Brotteig 750 - 1000 g

fertigbacken	1	220*	35 - 40	2	210*
--------------	---	------	---------	---	------

Brotteig 1000 - 1250 g

anbacken	1	220*	10 - 15	2	240*
fertigbacken	1	180	40 - 45	2	190

Brotteig 1250 - 1500 g

anbacken	1	220*	10 - 15	2	240*
fertigbacken	1	180	40 - 50	2	190

* Backofen vorheizen

Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte

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

Beachten Sie folgende Punkte:

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

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

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

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

Mit der Pizzastufe  können Sie nicht auf zwei Ebenen backen.

Gerichte	3D-Heißluft 			Pizzastufe 	
	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in °C
Pizza, frisch	1	200 - 220*	25 - 35	1	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	40 - 50	-	-
Flammkuchen	1	210 - 230*	10 - 20	1	200 - 220
Quiche	1	170 - 180	50 - 60	1	190 - 210
Tarte	1	190 - 200*	30 - 45	1	210 - 230
Schweizer Wähe	1	170 - 180*	45 - 55	1	180 - 200
Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln	1	170 - 180	50 - 60	1	170 - 180

* Backofen vorheizen

Gerichte	3D-Heißluft 			Pizzastufe 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Strudel, tiefgekühlt	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, tiefgekühlt	1	170 - 190	15 - 25	1	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	20 - 35	-	-
Kartoffelprodukte, tiefgekühlt					
Pommes frites	1	190 - 210	25 - 30	1	200 - 220
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Kroketten/Rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
Backwaren					
Brötchen, tiefgekühlt	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Aufbackbrötchen, vorgebacken, tiefgekühlt	1	170 - 190	5 - 15	1	180 - 200
Aufbackbrötchen, vorgebacken	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220

* Backofen vorheizen

Tipps und Tricks

Der Kuchen ist zu hell	Einschubhöhe und empfohlenes Backgeschirr überprüfen. Backform auf den Rost und nicht auf das Backblech stellen. Backdauer verlängern oder Temperatur erhöhen.
Der Kuchen ist zu dunkel	Einschubhöhe überprüfen. Backdauer verkürzen oder Temperatur reduzieren.
Der Kuchen in der Backform ist ungleichmäßig gebräunt	Einschubhöhe und Temperatur überprüfen. Backform nicht direkt vor den Luftaustritten der Garraumrückwand stellen. Richtige Lage der Backform auf dem Rost prüfen.
Der Kuchen auf dem Backblech ist ungleichmäßig gebräunt	Einschubhöhe und Temperatur überprüfen. Beim Backen von Kleingebäck gleiche Größen und Dicken verwenden.
Der Kuchen ist zu trocken	Backdauer verkürzen und Temperatur etwas erhöhen.
Der Kuchen ist innen zu feucht	Temperatur reduzieren. Merke: Backzeiten verkürzen sich durch höhere Temperaturen nicht (außen gar, innen roh). Backdauer verlängern und Kuchenteig länger gehenlassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben.
Der Kuchen fällt nach dem Herausnehmen zusammen	Weniger Flüssigkeit in den Teig geben. Backdauer verlängern oder Temperatur reduzieren.
Die angegebene Backdauer stimmt nicht	Bei Kleingebäck die Menge auf dem Backblech prüfen. Das Kleingebäck darf sich nicht berühren.
Tiefkühlprodukt ist nach dem Backen unterschiedlich stark gebräunt	Bei Tiefkühlprodukten bleibt eine unterschiedlich starke Vorbräunung nach dem Backen erhalten.
Tiefkühlprodukt hat keine Bräunung, ist nicht knusprig oder die Zeitangaben stimmen nicht	Eis an Tiefkühlprodukten vor dem Backen entfernen. Keine stark vereisten Tiefkühlprodukte verwenden.

Braten

Verletzungsgefahr durch nicht hitzebeständiges Bratgeschirr!

Verwenden Sie nur Bratgeschirr, das speziell für den Backofenbetrieb ausgezeichnet ist.

Beim Braten mit 3D-Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Bratergebnis verschlechtert sich.

Offenes Braten

Für das Offene Braten wird ein Bratgeschirr ohne Deckel verwendet.

Geben Sie bei Bedarf Flüssigkeit in das Bratgeschirr. Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig heiße Flüssigkeit nach.

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

Braten in der Universalpfanne

Die Universalpfanne erhalten Sie als Zubehör im Fachhandel (siehe Kapitel: Zubehör).

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

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

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

Geschlossenes Braten

Für das Geschlossene Braten wird ein Bratgeschirr mit Deckel verwendet. Geschlossenes Braten ist besonders geeignet für Schmorgerichte.

Brattabelle

Die Bratdauer und Temperatur ist abhängig von der Größe, Höhe, Art und Qualität des Bratens.

Generell gilt: Je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Bratdauer.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und beziehen sich auf das Offene Braten. Die Werte können je nach Art und Menge des Bratens und je nach Bratgeschirr variieren.

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

Lassen Sie nach dem Ende der Bratdauer den Braten zur Ruhezeit ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum. In der angegebenen Bratdauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

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

Bratgut	3D-Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Bratdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Hackbraten (aus 500 g Fleisch)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 210
Fisch, ganz (300 g)	1	160 - 170	20 - 30	1	190 - 210
Fisch, ganz (700 g)	1	160 - 170	30 - 40	1	180 - 200
Schwein					
Filet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	2	200 - 230
Braten mit Schwarte (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	1	200 - 220
Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	1	190 - 210
Braten mager (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 200
Kassler	1	160 - 170	60 - 70	1	190 - 210
Rind					
Filet, medium (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	1	200 - 220
Rostbeef, medium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	1	200 - 220
Schmorbraten (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	1	200 - 220
Kalb					
Kalbsbraten/-brust (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	180 - 200
Haxe	1	160 - 170	100 - 130	1	190 - 210
Geflügel (ungefüllt)					
Hähnchen, ganz (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 220
Ente, ganz (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	1	190 - 210
Gans, ganz (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	1	180 - 200

* Schmorbraten geschlossen braten

Tipps und Tricks

Kruste zu dick und/oder Braten zu trocken	Einschubhöhe prüfen. Temperatur reduzieren oder Bratdauer verkürzen.
Kruste zu dünn	Temperatur erhöhen oder nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Das Fleisch ist innen nicht gar	Nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum nehmen. Bratdauer verlängern. Mit Hilfe eines Fleischthermometers die Kerntemperatur des Bratens prüfen.
Wasserdampf im Garraum schlägt sich an der Gerätetür nieder	Im Laufe des Gerätebetriebs trocknet der Wasserdampf ab. Bei sehr viel Wasserdampf können Sie kurz und vorsichtig die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf schneller abzieht.

Grillen

Achtung!

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

Verwenden Sie zum Grillen immer den Rost und die Universalpfanne. Die Universalpfanne erhalten Sie als Zubehör im Fachhandel (siehe Kapitel: Zubehör). Schieben Sie den Rost in die Einschubhöhe ein, die in der Grilltabelle angegeben wird. Um Verschmutzungen zu vermeiden, schieben Sie die Universalpfanne eine Ebene tiefer ein. Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.

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



Achten Sie darauf, dass Sie beim Grillen mehrerer Fleischstücke die gleiche Fleischsorte mit ähnlicher Dicke und Gewicht verwenden.

Umluftgrillen

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

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte bis zwei Drittel der Grilldauer.

Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln und Keulen ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

Beim Umluftgrillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Garraumverschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Garraum nach jedem Benutzen, damit der Schmutz nicht einbrennt.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für die emaillierte Universalpfanne mit Rost. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

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

Lassen Sie nach dem Ende das Grillgut zur Ruhezeit ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen. In der angegebenen Grilldauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

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

Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Roastbeef, medium (1,5 kg)	1	210 - 230	40 - 60
Lammkeule ohne Knochen, medium	1	190 - 210	120 - 150
Schwein			
Schweinebraten mit Schwarte	1	170 - 190	130 - 140
Schweinehaxen	1	180 - 200	150 - 180
Geflügel (ungefüllt)			
Hähnchenhälfte, 1 - 2 Stück	1	200 - 220	40 - 50
Hähnchen, ganz, 1 - 2 Stück	1	200 - 220	50 - 70
Ente, ganz, 2 - 3 kg	1	180 - 200	90 - 120
Gans, ganz, 3 - 4 kg	1	150 - 170	140 - 160

Flächengrillen

Verwenden Sie für große Mengen an flachem Grillgut den Grill, große Fläche .

Verwenden Sie für kleine Mengen an flachem Grillgut den Grill, kleine Fläche . Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes. Durch die Verwendung des kleinen Flächengrills sparen Sie Energie.

Streichen Sie das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte bis zwei Drittel der Grilldauer.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren. Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen und für Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Würste	3	250	10 - 14	Leicht einschneiden
Gemüse	3	275	15 - 20	
Toast mit Belag	2	220	10 - 15	Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags
Schwein				
Filetsteaks, medium (3 cm dick)	3	275	14 - 18	
Steak, durch (2 cm dick)	3	275	18 - 22	
Rind				
Filetsteaks (3 - 4 cm dick)	3	275	18 - 22	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Tournedos	3	275	15 - 18	

Grillgut	Einschub- höhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Lamm				
Filets	3	275	8 - 12	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten ver- kürzt oder verlängert werden
Koteletts	3	275	10 - 15	
Geflügel				
Hähnchenkeulen	2	250	30 - 40	Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbil- dung beim Grillen verhindert werden
Hähnchenkleinteile	2	250	25 - 35	
Fisch				
Steaks	3	220	15 - 20	Teile sollten gleich dick sein
Koteletts	3	220	15 - 20	
Ganze Fische	2	220	25 - 30	

Auftauen

In diesem Kapitel lesen Sie, wie Sie mit 3D-Heißluft  oder mit der Auftauen  auftauen.

Auftauen mit 3D-Heißluft

Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- und Tiefkühlprodukten die Betriebsart 3D-Heißluft .

Beachten Sie hierbei folgende Punkte:

- Aufgetaute Gefrier- und Tiefkühlprodukte (vor allem Fleisch) benötigen kürzere Garzeiten als frische Produkte
- Die Garzeit von gefrorenem Fleisch verlängert sich um die Auftauzeit
- Tauen Sie gefrorenes Geflügel vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können
- Garen Sie gefrorenen Fisch mit den gleichen Temperaturen wie frischen Fisch
- Sie können Tiefkühl-Fertiggemüse in Aluschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Garraum geben
- Verwenden Sie beim Auftauen auf einer Ebene die Einschubhöhe 1 und auf zwei Ebenen die Einschubhöhen 1 + 3
- Beachten Sie bei tiefgekühlten Lebensmitteln die Angaben des Herstellers

Tiefkühlgericht	Temperatur in °C	Auftaudauer in Minuten
Rohe Tiefkühlprodukte/ Gefrorene Lebensmittel	50	30 - 90
Brot/Brötchen (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Trockene Tiefkühlblechkuchen	60	45 - 60
Feuchte Tiefkühlblechkuchen	50	50 - 70

Auftauen

Mit der Betriebsart Auftauen  können Sie besonders gut empfindliche Gebäcke (z.B. Sahnetorten) auftauen.

1. Betriebsart Auftauen  einschalten.
2. Tiefkühlprodukt je nach Art und Größe 25 - 45 Minuten auftauen.
3. Tiefkühlprodukt aus dem Garraum nehmen und 30 - 45 Minuten nachtauen lassen.

Bei kleinen Mengen (Stückchen) verkürzt sich die Auftauzeit auf 15 - 20 Minuten und die Nachtautzeit auf 10 - 15 Minuten.

Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt auch selbst herstellen. Hierzu wird die Wärme der Backofenbeleuchtung  genutzt.

1. Zubehör und Einhängegitter, Teleskopauszüge oder Einzelstecksysteme entfernen.
2. 1 Liter H-Milch (3,5% Fett) oder pasteurisierte Frischmilch auf 40 °C erwärmen oder
1 Liter Frischmilch einmal aufkochen und auf 40 °C abkühlen lassen.
3. 150 g stichfesten Joghurt zur erwärmten Milch geben, unterrühren und gleichmäßig in Gläser oder Schalen füllen. Nicht mehr als 200 ml in ein Gefäß füllen.
4. Die befüllten Gefäße mit passendem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken.

5. Backofen mit dem Grill, große Fläche  für 15 Minuten bei 100 °C vorheizen.
6. Anschließend Betriebsartenwähler auf Backofenbeleuchtung  stellen.
7. Gefäße in gleichmäßigen Abständen auf den gesamten Garraumboden verteilt aufstellen und Gerätetür schließen.
8. Nach 8 Stunden die Backofenbeleuchtung ausschalten und die Gefäße für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Reinigung und Pflege

Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

Achtung!

Oberflächenschäden durch falsches Reinigen: Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel
- alkoholhaltigen Reinigungsmittel
- scheuernden Reinigungshilfen wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

Beachten Sie die Angaben in den Tabellen.

Hinweis: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegeprodukte können Sie über den Kundendienst beziehen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Gerät außen reinigen

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Geräteteil/Oberfläche	Reinigungsmittel/-hilfe
Edelstahlflächen	Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starken Verschmutzungen Reiniger für mattierten Edelstahl verwenden.
Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger oder Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Die innere Türscheibe der Gerätetür hat eine Beschichtung, die wie ein heller Belag wirken kann.

Garraum reinigen

Achtung!

Oberflächenschäden! Keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durchführen.

Hinweise

- Das Email kann technisch bedingt Farbunterschiede aufweisen, was keinen Einfluss auf die Funktion hat.
- Die Kanten dünner Bleche können rau sein. Der Korrosionsschutz ist jedoch gewährleistet.

Geräteteil	Reinigungsmittel/-hilfe
Emailflächen	Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebrennte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel aufweichen. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger. Bei der Reinigung mit einem Backofenreiniger die Angaben des Herstellers beachten.
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Einhängegitter	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Teleskopauszüge	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht das Schmierfett auf den Auszugschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen. Nicht einweichen oder im Geschirrspüler reinigen.
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit Bürste und Spülschwamm reinigen oder im Geschirrspüler spülen.

Verschmutzungen vermeiden

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch, da sich Verschmutzungen beim nächsten Aufheizen einbrennen und sich nur schwer entfernen lassen. Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.

Verwenden Sie nach Möglichkeit die Betriebsart 3D-Heißluft . Die Verschmutzung ist bei dieser Betriebsart geringer.

Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

⚠ Verletzungsgefahr!

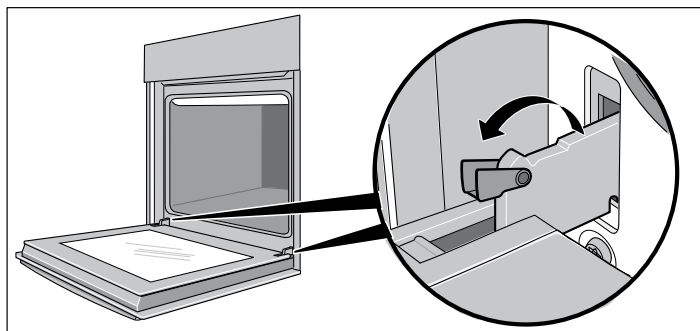
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

⚠ Verletzungsgefahr!

Hat sich die Gerätetür einseitig ausgehängt, greifen Sie nicht ins Scharnier. Das Scharnier kann mit großer Kraft zurückklappen. Rufen Sie den Kundendienst.

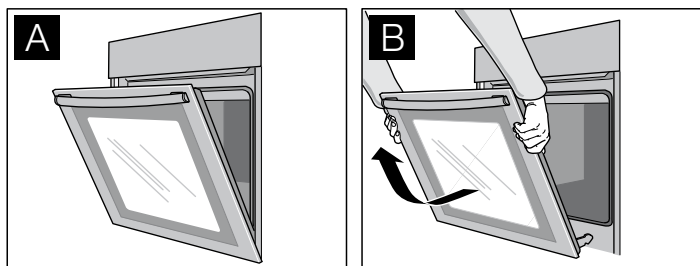
Gerätetür aushängen

1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen.



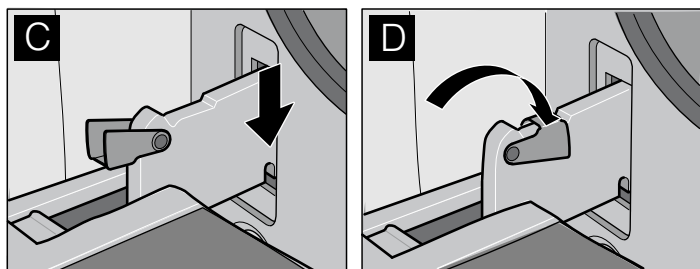
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.

3. Gerätetür soweit schließen, bis Sie einen Widerstand spüren (Bild A).
4. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



Gerätetür einhängen

1. Scharniere in die Halterungen links und rechts einsetzen (Bild C).
Die Kerbe an beiden Scharnieren muss einrasten.
2. Gerätetür ganz öffnen.
3. Sperrhebel links und rechts ganz zuklappen (Bild D).



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.

4. Gerätetür schließen.

Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die inneren Türscheiben der Gerätetür ausbauen.

⚠ Verletzungsgefahr!

Die Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Sie könnten sich Schnittverletzungen zufügen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

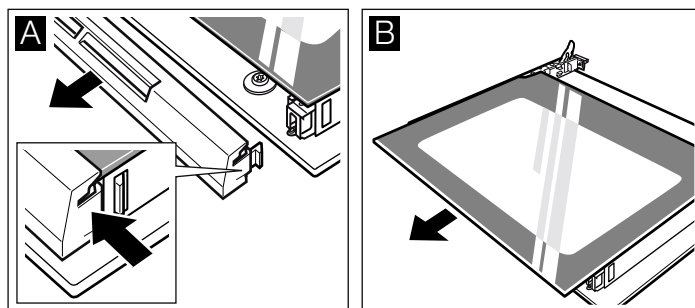
⚠ Verletzungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn Türscheiben und Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind.

Türscheibe ausbauen

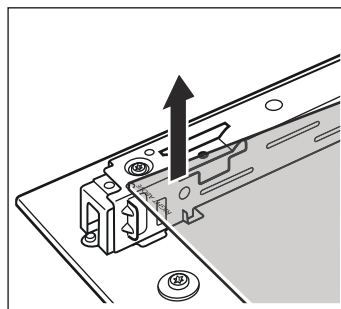
Hinweis: Merken Sie sich vor dem Ausbau, in welcher Position die Türscheibe eingebaut ist, damit Sie sie später nicht falsch herum einbauen.

1. Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einbauen).
2. Abdeckung oben an der Gerätetür abziehen. Dazu links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken (Bild A).
3. Türscheibe leicht anheben und herausziehen (Bild B).



Zwischenscheibe ausbauen

Zwischenscheibe leicht anheben und nach vorne herausziehen.



Reinigen

Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

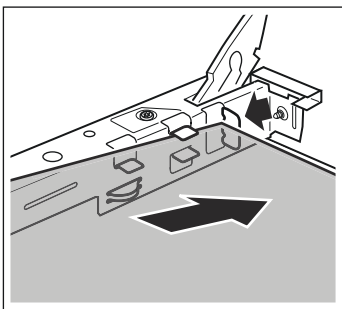
⚠ Verletzungsgefahr!

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

Zwischenscheibe einbauen

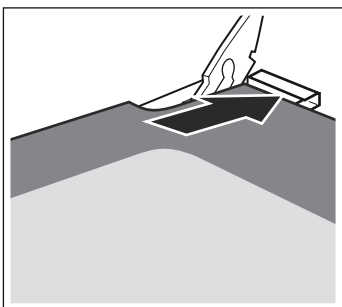
Hinweis: Achten Sie beim Einbauen darauf, dass links unten der Schriftzug "right above" auf dem Kopf steht.

Zwischenscheibe schräg nach hinten bis zum Anschlag einschieben.



Türscheibe einbauen

1. Türscheibe schräg nach hinten in beide Halterungen bis zum Anschlag einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.



2. Abdeckung aufsetzen und andrücken, bis sie einrastet.
3. Gerätetür wieder einbauen.

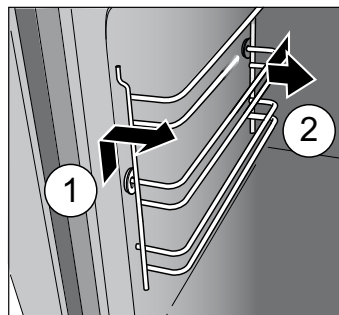
Einhängegitter reinigen

Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

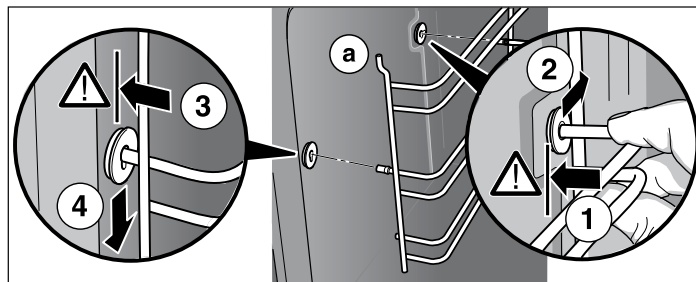
⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

1. Einhängegitter vorne nach oben drücken und seitlich aushängen.
2. Einhängegitter hinten nach vorne ziehen und seitlich aushängen.



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



Störungen und Reparaturen

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

⚠ Stromschlaggefahr!

- Arbeiten an der Geräteelektronik dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Bei Arbeiten an der Geräteelektronik Gerät unbedingt stromlos machen. Sicherungsautomatik betätigen oder Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung herausdrehen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Elektrische Funktion ist gestört (z.B. Anzeigelampen leuchten nicht mehr)	Sicherung defekt	Sicherungen im Sicherungskasten prüfen, ggf. austauschen
Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig verteilt sich stark einseitig	Gerät nicht waagrecht eingebaut	Geräteeinbau überprüfen (siehe Montageanweisung)
Beim Braten oder Grillen entsteht Qualm	Fett am Grillheizkörper verbrennt	Weiter Grillen oder Braten, bis das Fett am Grillheizkörper verbrannt ist
	Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben	Einschubebenen prüfen (siehe Kapitel: Braten oder Grillen)
Im Garraum tritt verstärkt Kondenswasser auf	Normale Erscheinung (z.B. bei Kuchen mit sehr feuchten Belag oder einem großen Braten)	Gerätetür während des Betriebs ab und zu kurz öffnen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Emaillierte Einschubteile haben mattierte, helle Flecken	Normale Erscheinung durch abtropfen- den Fleisch- oder Obstsaft	Nicht möglich
Türscheiben sind beschlagen	Normale Erscheinung, die auf vorhande- nen Temperaturunterschieden beruht	Gerät auf 100 °C aufheizen und nach 5 Minuten wieder ausschalten

Backofenlampe wechseln

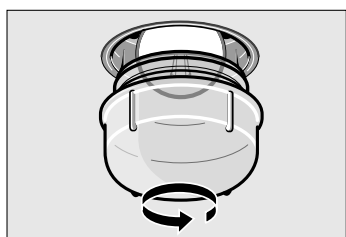
Wechseln Sie eine defekte Backofenlampe aus.

Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel: E14, 220 - 240 V, 40 W, hitzebeständig bis 300 °C. Verwenden Sie nur diese Backofenlampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Gerät stromlos machen. Betätigen Sie den Sicherungsautomaten oder drehen Sie die Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung heraus.

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links drehen und abnehmen.



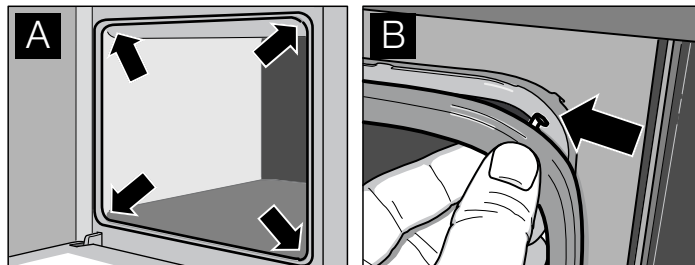
3. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Hinweis: Verwenden Sie Gummihandschuhe, wenn sich die Glasabdeckung nicht aufdrehen lässt. Oder bestellen Sie eine Demontagehilfe beim Kundendienst (Bestell-Nr. 613634).

Türdichtung austauschen

Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgetauscht werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst.

Die Türdichtung ist an vier Stellen eingehängt (Bild A). Zum Wechseln die Haken an allen vier Stellen aus- bzw. einhängen (Bild B).



Sitz der Dichtung vor allem in den Ecken noch einmal überprüfen.

Kundendienst

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

Die Anschriften finden Sie im Kundendienststellenverzeichnis.

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

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

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

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

Prüfgerichte

Prüfgerichte nach Norm EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350. Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen.

Backen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	2		150 - 160*	25 - 35
	1		140 - 150*	25 - 35
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Small Cakes (20 Stück pro Blech)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
Wasserbiskuit	1		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Gedeckter Apfelkuchen (Formen nebeneinander stellen)	1		160 - 170	70 - 80

* Backofen vorheizen

** 10 Minuten vorheizen

Grillen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Toast (Universalpfanne + Rost)	2 + 3		270*	1 - 2
Beefsteaks, 12 Stück (Universalpfanne + Rost)	2 + 3		270	25 - 30**

* 10 Minuten vorheizen

** nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden

Précautions de sécurité importantes	17	Grillades	25
Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	19	Décongélation.....	27
Votre nouvel appareil	19	Yaourt	27
Vos accessoires	20	Nettoyage et entretien.....	28
Avant la première utilisation	21	Pannes et réparations.....	30
Utilisation de l'appareil	21	Service après-vente	31
Cuisson	21	Plats tests	32
Rôtissage	24		

Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 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 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

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

Risque d'incendie !

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

Risque de brûlure !

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

Risque de brûlures !

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

Risque de blessure !

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

Risque de choc électrique !

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

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economie d'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

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

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson pour le deuxième gâteau peut alors être réduit.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

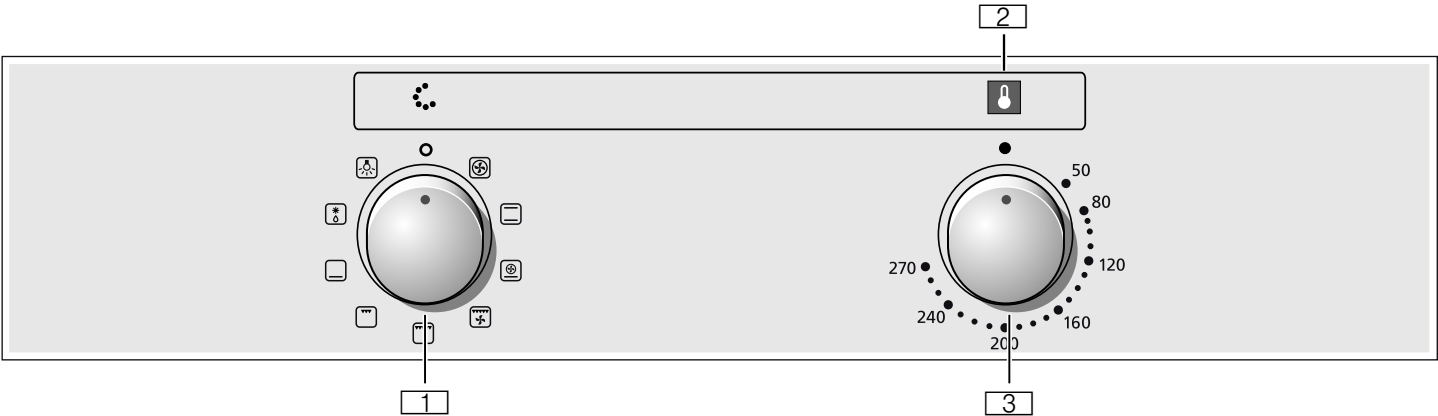
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Votre nouvel appareil

Vous trouverez dans ce chapitre des informations sur l'appareil et les modes de fonctionnement.

Bandeau de commande

Appuyez sur les manettes de commande escamotables pour les faire rentrer et sortir.



Élément de commande		Utilisation
Four		
1	Sélecteur du mode de fonctionnement	Pour sélectionner le mode de fonctionnement (voir chapitre : Utilisation de l'appareil)
2	Voyant lumineux du sélecteur de température	Le voyant lumineux est allumé lorsque l'appareil chauffe et lors de chaque réchauffement.
3	Sélecteur de température	Sélectionner la température

Modes de fonctionnement

Mode de fonctionnement	Utilisation
Chaleur tournante 3D	Pour faire cuire et rôtir sur un ou deux niveaux
Convection naturelle	Pour faire cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (par ex. gâteau au fromage blanc)

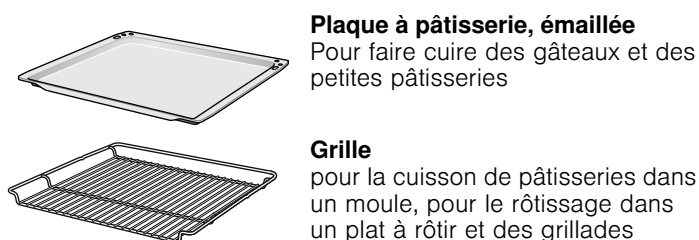
Mode de fonctionnement	Utilisation
 Position pizza	Pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous (voir le chapitre Cuisson du pain et des pâtisseries)
 Gril air pulsé	Pour de la volaille et des grandes pièces de viande
 Gril, grande surface	Pour des pièces à griller peu épaisses et de petite taille (par ex. steaks, saucisses)
 Gril, petite surface	Pour de petites quantités de pièces à griller peu épaisses et de petite taille (par ex. steaks, toasts)
 Chaleur de sole	Pour les mets et pains et pâtisseries, qui doivent être plus fortement dorés ou croustillants sur le dessous. N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson
 Décongélation	Pour décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et des pâtisseries délicates (par ex. tarte à la crème)
 Eclairage four	Facilite l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson

Vos accessoires

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur les accessoires, l'enfournement correct de l'accessoire, les hauteurs d'enfournement et les accessoires en option.

Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



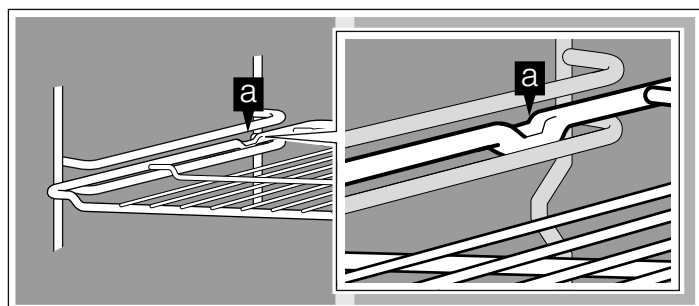
Remarque : La plaque à pâtisserie et la lèchefrite peuvent se déformer en cas de variations importantes de température (par ex. si vous placez un produit surgelé directement sur l'accessoire lorsque le four est chaud).

Introduction de l'accessoire

L'accessoire est doté d'une fonction d'arrêt. La fonction d'arrêt empêche le basculement de l'accessoire lors de son extraction. L'accessoire doit être correctement introduit dans le compartiment de cuisson, afin que la sécurité anti-basculement fonctionne.

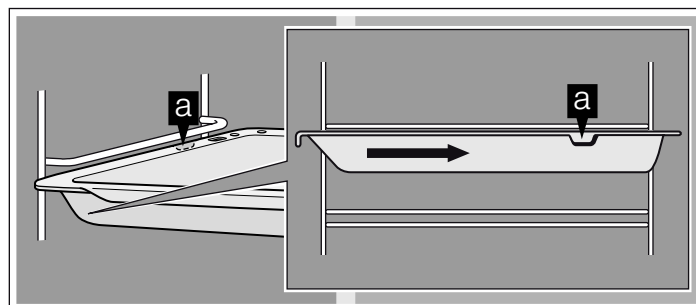
En enfournant la grille, veillez à ce que

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



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

- le taquet d'arrêt (a) se trouve au niveau arrière de l'accessoire
- partie inclinée de l'accessoire soit orientée vers l'avant en direction de la porte de l'appareil lors de l'enfournement



Niveaux d'enfournement

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

Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 en mode Chaleur tournante 3D . La circulation de l'air serait entravée et le résultat de cuisson serait altéré.



Accessoire spécial

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

Accessoires	Référence
Plaque à pâtisserie, émaillée	5Z 1343 X1
Lèchefrite avec grille d'insertion	5Z 1243 X1
Double rail télescopique	5Z 11TA 15

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avant de le faire fonctionner pour la première fois.

- 1. Retirer les accessoires et les restes des emballages du compartiment de cuisson.
- 2. Nettoyer les accessoires et le compartiment de cuisson avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle (voir chapitre : Nettoyage et entretien).

- 3. Chauffer pendant 60 minutes en mode chaleur voûte/sole ☐ à 240 °C.
- 4. Nettoyer le compartiment de cuisson avec de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.
- 5. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide et de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre vous apprendrez comment allumer et éteindre votre appareil et comment sélectionner un mode de fonctionnement et la température.

Mettre l'appareil en service

- 1. Tourner le sélecteur du mode de fonctionnement jusqu'à ce que le mode de fonctionnement désiré soit réglé.
- 2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que la température désirée soit réglée.

Le voyant lumineux ⓘ est allumé pendant la chauffe de l'appareil et lors de chaque réchauffement.

Mettre l'appareil hors service

- 1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position O.
 - 2. Ramener le thermostat à la position ●.
- Une fois l'appareil éteint, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

Cuisson

Ne pas utiliser la hauteur d'enfournement 2 pour la cuisson en mode Chaleur tournante 3D ☐. La circulation de l'air serait entravée et le résultat de votre cuisson en serait altéré.

Tenez compte du fait que votre pâtisserie peut brunir plus ou moins rapidement selon les divers niveaux. La pâtisserie sur le niveau le plus haut brunit le plus rapidement et peut être enlevée plus tôt.

Accessoire pour pâtisseries

Moules

Utilisez des moules en métal de couleur foncée. Les moules en fer-blanc et les moules en verre augmentent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément.

Placez un moule à cake toujours en diagonale et un moule rond toujours au milieu de la grille.

Tableau de cuisson pour les pâtes

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent aux plaques de cuisson émaillées ainsi qu'aux moules foncés. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Les valeurs pour les pâtes à pain sont valables aussi bien pour des pâtes cuites sur la plaque à pâtisserie que pour des pâtes cuites dans un moule à cake.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

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

Respectez les recommandations de préchauffage indiquées dans le tableau.

Plaques à pâtisserie

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

Il faut toujours enfourner les plaques à pâtisserie avec soin jusqu'à la butée. Veillez à ce que l'inclinaison de la plaque à pâtisserie soit toujours dirigée vers la porte de l'appareil.

Cuisson sur deux niveaux

Pour la cuisson sur deux niveaux, il est conseillé d'utiliser des plaques à pâtisserie et de les enfourner en même temps.

Pâte de base	Chaleur tournante 3D 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pâte levée					
Gâteau sur la plaque avec garniture	1	150 - 160	30 - 40	2	160 - 170
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-

* Préchauffer le four

Pâte de base	Chaleur tournante 3D 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Moule démontable/à cake	1	150 - 160	60 - 80	1	160 - 170
Pâte brisée					
Gâteaux sur plaque avec garniture sèche, par ex. crumble	1	160 - 170	45 - 65	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Gâteaux sur plaque avec garniture juteuse, par ex. coulis de crème	-	-	60 - 80	2	170 - 180
Moule démontable, par ex. gâteau au fromage blanc	1	160 - 170	60 - 100	1	170 - 180
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	160 - 170*	20 - 35	1	180 - 190*
Pâte à biscuit					
Biscuit roulé	1	180 - 190*	10 - 15	2	190 - 200*
Génoise (6 œufs)	1	150 - 160	35 - 45	1	160 - 170
Génoise (3 œufs)	1	150 - 160*	20 - 35	1	160 - 170*
Pâte à la levure de boulanger					
Gâteaux sur plaque avec garniture sèche, par ex. crumble	1	160 - 170	40 - 50	2	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	60 - 70	-	-
Couronne briochée/brioche tressée (500 g)	1	160 - 170	30 - 45	2	170 - 180
Moule démontable	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180
Moule à kouglof	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180

* Préchauffer le four

Petits fours	Chaleur tournante 3D 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pâte à la levure de boulanger	1	170 - 180	25 - 35	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	30 - 45	-	-
Préparation de meringue	1	80	100 - 130	2	80
	1 + 3	80	130 - 160	-	-
Pâte feuilletée/pâte à choux	1	180 - 190*	20 - 30	2	190 - 210*
	1 + 3	180 - 190*	25 - 35	-	-
Pâte à cake, par ex. muffins	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Pâte brisée, par ex. petits gâteaux au beurre	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	15 - 20	-	-

* Préchauffer le four

Pain/petits pains	Chaleur tournante 3D 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Petits pains	1	220*	15 - 25	2	240*
Fougasse	1	220*	10 - 20	2	240*
Chausson au thon	1	220*	20 - 30	2	240*
Pâte à pain 750 - 1000 g					
Finition de la cuisson	1	220*	35 - 40	2	210*
Pâte à pain 1000 - 1250 g					
Précuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
Finition de la cuisson	1	180	40 - 45	2	190

* Préchauffer le four

Pain/petits pains	Chaleur tournante 3D 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pâte à pain 1250 - 1500 g					
Précuisson	1	220*	10 - 15	2	240*
Finition de la cuisson	1	180	40 - 50	2	190
* Préchauffer le four					

Tableau de cuisson pour des plats et des plats cuisinés surgelés

La position Pizza  est idéale pour des plats frais préparés demandant beaucoup de chaleur par le dessous et pour des plats cuisinés surgelés.

Veuillez tenir compte des points suivants :

- Recouvrez la plaque à pâtisserie de papier cuisson.
- Ne posez pas les frites les unes sur les autres.
- Retournez les produits de pommes de terre surgelés à mi-cuisson.
- Assaisonnez les produits de pommes de terre surgelés seulement après la cuisson.
- Espacez suffisamment les pâtons pour la cuisson des petits pains. N'en disposez pas trop sur une plaque à pâtisserie.
- Respectez les indications du fabricant.

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives qui s'appliquent aux plaques de cuisson émaillées. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Nous recommandons d'utiliser lors du premier essai la température indiquée la plus basse. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Les indications dans le tableau se rapportent à l'enfournement dans le four froid.

Avec la position Pizza , vous ne pouvez pas faire cuire sur deux niveaux.

Plats	Chaleur tournante 3D 			Position Pizza 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Pizza, fraîche	1	200 - 220*	25 - 35	1	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	40 - 50	-	-
Tarte flambée	1	210 - 230*	10 - 20	1	200 - 220
Quiche	1	170 - 180	50 - 60	1	190 - 210
Tarte	1	190 - 200*	30 - 45	1	210 - 230
Gâteau suisse (Wähe)	1	170 - 180*	45 - 55	1	180 - 200
Gratin de pommes de terre à base de pommes de terre crues	1	170 - 180	50 - 60	1	170 - 180
Strudel, surgelé	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, surgelée	1	170 - 190	15 - 25	1	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	20 - 35	-	-
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	1	190 - 210	25 - 30	1	200 - 220
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Croquettes/Rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
Pain et pâtisserie					
Petits pains, surgelés	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Petits pains à réchauffer, précuits, surgelés	1	170 - 190	5 - 15	1	180 - 200
Petits pains à réchauffer, précuits	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220
* Préchauffer le four					

Conseils et astuces

Le gâteau est trop clair	Vérifier la hauteur d'enfournement et le plat à pâtisserie recommandé. Posez le moule à pâtisserie sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie. Allonger la durée de cuisson ou augmenter la température.
Le gâteau est trop foncé	Vérifier la hauteur d'enfournement. Réduire la durée de cuisson ou baisser la température.

Le gâteau n'est pas doré uniformément dans le moule à pâtisserie	Vérifier le niveau d'enfournement et la température. Ne posez pas le moule à pâtisserie directement devant les sorties d'air de la paroi du compartiment de cuisson. Vérifier si le moule est correctement positionné sur la grille.
Le gâteau n'est pas doré uniformément sur la plaque à pâtisserie	Vérifier le niveau d'enfournement et la température. Pour la cuisson de petites pâtisseries, veiller à ce que les pâtons soient de taille et d'épaisseur identiques.
Le gâteau est trop sec	Réduire le temps de cuisson et augmenter légèrement la température.
Le gâteau est trop humide à l'intérieur	Réduire la température. Nota : Les temps de cuisson se réduisent par des températures supérieures (extérieur cuit, intérieur cru). Allonger la durée de cuisson et laisser lever la pâte plus longtemps. Mettre moins de liquide dans la pâte.
Le gâteau s'affaisse après le défournement	Mettre moins de liquide dans la pâte. Allonger la durée de cuisson ou réduire la température.
Le temps de cuisson indiqué est incorrect	En cas de petites pâtisseries, vérifier la quantité sur la plaque à pâtisserie. Les petites pâtisseries ne doivent pas se toucher.
Le plat surgelé n'est pas doré uniformément après la cuisson	Les plats surgelés conservent une dorure irrégulière après la cuisson.
Le plat surgelé n'a pas bruni, n'est pas croustillant ou les temps de cuisson indiqués sont incorrects	Retirer le givre sur les plats surgelés avant la cuisson. N'utilisez pas de plats surgelés trop givrés.

Rôtissage

Risque de blessure par des ustensiles de rôtissage ne résistant pas à la chaleur !

N'utilisez que des plats à rôtir spécialement conçus pour le fonctionnement du four.

Ne pas utiliser la hauteur d'enfournement 2 pour le rôtissage en mode Chaleur tournante 3D . La circulation de l'air serait entravée et le résultat de cuisson serait altéré.

Rôtissage à découvert

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

Si nécessaire, versez du liquide dans le plat à rôtir. Le liquide s'évapore pendant le rôtissage. Rajoutez prudemment de l'eau chaude si nécessaire.

Pour le rôtissage avec la chaleur voûte/sole , retournez le rôti à environ la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

Rôtissage sur la lèchefrite

La lèchefrite est en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire (voir chapitre : Accessoires).

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

Lors du rôtissage dans la lèchefrite, vous pouvez y faire cuire une garniture (p.ex. des légumes) en même temps.

Pour des petits rôtis, vous pouvez utiliser un plat à rôtir plus petit à la place de la lèchefrite. Posez-le directement sur la grille.

Rôtissage à couvert

Pour le rôtissage à couvert, on utilise un plat à rôtir avec couvercle. Le rôtissage à couvert convient particulièrement aux plats braisés.

Tableau de rôtissage

Le temps de cuisson et la température dépendent de la taille, de la hauteur, de la nature et de la qualité du rôti.

Il est généralement valable : Plus le rôti est gros, plus la température doit être sélectionnée basse et plus la durée de rôtissage est longue.

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent le rôtissage à découvert. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de la pièce à rôtir et en fonction du plat à rôtir.

Pour le premier essai, utilisez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Après la fin du rôtissage, laissez le rôti reposer environ 10 minutes dans le compartiment de cuisson éteint et fermé. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

Les données contenues dans le tableau concernent un enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièces à rôtir	Chaleur tournante 3D 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Rôti de viande hachée (500 g de viande)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 210
Poisson, entier (300 g)	1	160 - 170	20 - 30	1	190 - 210
Poisson, entier (700 g)	1	160 - 170	30 - 40	1	180 - 200
Porc					
Filet, médium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	2	200 - 230
Rôti avec couenne (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	1	200 - 220

* Faire rôti à couvert le rôti à braiser

Pièces à rôtir	Chaleur tournante 3D 			Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Niveau d'enfournement	Température en °C
Rôti, persillé sans couenne, par ex. échine (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	1	190 - 210
Rôti maigre (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 200
Kassler	1	160 - 170	60 - 70	1	190 - 210
Bœuf					
Filet, médium (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	1	200 - 220
Rosbif, médium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	1	200 - 220
Rôti à braiser (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	1	200 - 220
Veau					
Rôti/poitrine de veau (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	180 - 200
Jarret	1	160 - 170	100 - 130	1	190 - 210
Volaille (non farcie)					
Poulet, entier (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 220
Canard, entier (2-3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	1	190 - 210
Oie, entière (3-4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	1	180 - 200

* Faire rôti à couvert le rôti à braiser

Conseils et astuces

Croûte trop épaisse et/ou rôti trop sec	Vérifiez la hauteur d'enfournement. Baissez la température ou réduisez le temps de cuisson.
Croûte trop fine	Augmentez la température ou mettez le gril en marche un court instant après écoulement du temps de cuisson.
La viande n'est pas cuite à l'intérieur	Retirez les accessoires inutiles du compartiment de cuisson. Augmentez le temps de cuisson. Vérifiez la température à coeur à l'aide d'un thermomètre à viande.
La vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil à l'intérieur du compartiment de cuisson	La vapeur d'eau sèche pendant le fonctionnement de l'appareil. S'il y a beaucoup de vapeur d'eau, vous pouvez ouvrir la porte prudemment un court instant afin de laisser la vapeur d'eau s'échapper plus rapidement.

Grillades

Attention !

Dégâts matériels dus à la chaleur : Une température très élevée est produite dans le compartiment de cuisson. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement du gril. Ne jamais se servir du gril avec la porte de l'appareil ouverte.

Pour des grillades, utilisez toujours la grille et la lèchefrite. La lèchefrite est en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire (voir chapitre : accessoires). Enfourez la grille à la hauteur qui est indiquée dans le tableau de grillades. Pour éviter des salissures, enfourez la lèchefrite un niveau plus bas. Posez la pièce à griller toujours au milieu de la grille.

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



Si vous grillez plusieurs pièces de viande, utilisez le même type de viande d'une épaisseur et d'un poids similaires.

Gril air pulsé

Le gril air pulsé  est idéal pour de la volaille ou de la viande (p.ex. rôti de porc avec couenne) qui doit être grillée sur tout le pourtour pour être croustillante.

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

Percez la peau sous les ailes et les cuisses des canards ou des oies afin que la graisse puisse bien s'écouler.

En mode gril air pulsé sur la grille, le compartiment de cuisson peut être plus fortement encrassé selon la pièce à griller. Nettoyez par conséquent le compartiment de cuisson après chaque utilisation, afin que les salissures ne s'incrustent pas.

Les données contenues dans ce tableau sont fournies à titre indicatif et concernent l'ensemble lèchefrite émaillée - grille. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la pièce à griller et de la quantité.

Lors du premier essai, utilisez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

En fin de cuisson, laissez la pièce à griller reposer env. 10 minutes dans le four fermé éteint. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans la durée de grillade indiquée.

Les valeurs indiquées concernent un enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes
Rosbif, médium (1,5 kg)	1	210 - 230	40 - 60
Gigot d'agneau sans os, médium	1	190 - 210	120 - 150
Porc			
Rôti de porc avec couenne	1	170 - 190	130 - 140
Jarrets de porc	1	180 - 200	150 - 180
Volaille (non farcie)			
Demi-poulet, 1 - 2 pièces	1	200 - 220	40 - 50
Poulet, entier, 1 - 2 pièces	1	200 - 220	50 - 70
Canard, entier, 2 - 3 kg	1	180 - 200	90 - 120
Oie, entière, 3 - 4 kg	1	150 - 170	140 - 160

Grillades à plat

Pour des grandes quantités de pièces à griller peu épaisses, utilisez le gril grande surface .

Utilisez le gril petite surface pour griller des petites quantités de pièces peu épaisses . Placez les pièces à griller au centre de la grille. L'utilisation du gril petite surface vous permet de réaliser des économies d'énergie.

Badigeonnez légèrement les pièces à griller d'huile à votre convenance.

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

Les valeurs figurant dans le tableau sont fournies à titre indicatif. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la pièce à griller et de la quantité. Elles sont valables pour l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de grillade en minutes	Remarques
Saucisses	3	250	10 - 14	Inciser légèrement
Légumes	3	275	15 - 20	
Toast avec garniture	2	220	10 - 15	
La hauteur d'enfournement dépend de l'épaisseur de la garniture				
Porc				
Steaks dans le filet, médium (3 cm d'épaisseur)	3	275	14 - 18	
Steak, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	3	275	18 - 22	
Bœuf				
Steaks dans le filet (3 - 4 cm d'épaisseur)	3	275	18 - 22	En fonction du type de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Tournedos	3	275	15 - 18	
Agneau				
Filets	3	275	8 - 12	En fonction du type de cuisson désiré, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Côtelettes	3	275	10 - 15	
Volaille				
Cuisses de poulet	2	250	30 - 40	Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de cloques pendant la cuisson
Petits morceaux de poulet	2	250	25 - 35	
Poisson				
Steaks	3	220	15 - 20	Les pièces devront être de la même épaisseur
Côtelettes	3	220	15 - 20	
Poissons entiers	2	220	25 - 30	

Décongélation

Ce chapitre décrit comment décongeler avec le mode Chaleur tournante 3D  ou le mode Décongélation .

Décongélation avec le mode Chaleur tournante 3D

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D  pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés.

Veuillez alors tenir compte des points suivants :

- Des produits congelés et surgelés une fois décongelés (surtout de la viande) demandent des temps de cuisson plus courts que des produits frais.
- Le temps de cuisson de la viande congelée s'ajoute au temps de décongélation.
- Faites toujours décongeler la volaille congelée avant la cuisson, afin de pouvoir retirer les abats.
- Faites cuire du poisson congelé aux mêmes températures que du poisson frais.
- Vous pouvez mettre en même temps dans le compartiment de cuisson une plus grande quantité de légumes surgelés cuisinés, conditionnés dans des barquettes alu.
- Lors de la décongélation sur un niveau, utilisez la hauteur d'enfournement 1 et pour la décongélation sur deux niveaux les hauteurs 1 + 3.
- Pour les produits surgelés, respectez les indications du fabricant.

Plat surgelé	Température en °C	Durée de décongélation en minutes
Produits surgelés crus/ aliments congelés	50	30 - 90
Pain/petits pains (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Gâteaux secs sur plaque, surgelés	60	45 - 60
Gâteaux fondants sur plaque, surgelés	50	50 - 70

Décongélation

Le mode de fonctionnement Décongélation  est particulièrement approprié pour décongeler des pâtisseries délicates (par ex. tarte à la crème).

1. Mettre le mode de fonctionnement Décongélation  en marche.
2. Décongeler le produit surgelé 25 à 45 minutes selon le type et la taille.
3. Retirer le produit surgelé du compartiment de cuisson et le laisser dégeler à cœur pendant 30 - 45 minutes.

Pour les petites quantités (petits morceaux), la durée de décongélation se réduit à 15-20 minutes et le temps de post-décongélation à 10-15 minutes.

Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez aussi confectionner vous-même vos yaourts en utilisant la chaleur de l'éclairage du four .

1. Enlever les accessoires et grilles supports, les rails télescopiques ou les systèmes individuels enfichables.
2. Chauffer 1 l de lait UHT (3,5 % de m.g.) ou du lait frais pasteurisé, à 40 °C
ou
porter 1 l de lait frais à ébullition et le laisser refroidir à 40 °C.
3. Délayer 150 g de yaourt ferme dans le lait et verser le mélange uniformément dans des pots ou des coupelles. Ne pas verser plus de 200 ml dans chaque récipient.
4. Recouvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou un film plastique.
5. Préchauffer le four pendant 15 minutes en mode Gril grande surface  à 100 °C.
6. Régler ensuite le sélecteur du mode de fonctionnement sur Eclairage .
7. Disposer les récipients à égale distance sur tout le fond du compartiment de cuisson et fermer la porte de l'appareil.
8. Eteindre l'éclairage du four au bout de 8 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

Nettoyage et entretien

Risque de court-circuit !

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

Attention !

Endommagements de la surface en raison d'un nettoyage inadapté : N'utilisez aucun

- produit de nettoyage agressif ou abrasif
- produit de nettoyage contenant de l'alcool
- accessoire de nettoyage abrasif tel que laine d'acier ou éponge abrasive.

Respectez les spécifications indiquées dans les tableaux.

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

Nettoyer l'extérieur de l'appareil

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

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

Élément de l'appareil/surface	Produit/accessoire de nettoyage
Surfaces en inox	Appliquer le produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, utiliser un nettoyant pour inox mat.
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 ou de grattoir pour vitres.
Vitres du four	Appliquer du nettoyant pour vitres ou du produit à vaisselle avec un chiffon doux et humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. La vitre intérieure de la porte de l'appareil est dotée d'un revêtement qui peut ressembler à une couche claire.

Nettoyage du compartiment de cuisson

Attention !

Dommages de la surface ! Ne pas effectuer un nettoyage à chaud avec des produits de nettoyage pour four prévus à cet effet.

Remarques

- Pour des raisons techniques l'émail peut présenter des différences de teinte, ce qui n'a aucune influence sur le fonctionnement.
- Les bords de plaques minces peuvent présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est cependant garantie.

Élément de l'appareil	Produit/accessoire de nettoyage
Surfaces émailées	Appliquer du produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre avec un chiffon doux et humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollir les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche. En cas d'encrassement important, nous recommandons du produit de nettoyage pour four. Pour le nettoyage avec un produit de nettoyage pour four, respecter les indications du fabricant.
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Grilles supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Rails télescopiques	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas éliminer la graisse de lubrification sur les rails télescopiques, les nettoyer de préférence en position rentrée. Ne pas mettre à tremper ni nettoyer au lave-vaisselle.
Accessoire	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse et une éponge à vaisselle ou laver au lave-vaisselle.

Éviter des salissures

Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation, car les salissures s'incrusteront à la prochaine chauffe et pourront difficilement être éliminées. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf.

Utilisez de préférence le mode Chaleur tournante 3D . Les salissures seront moindres avec ce mode de fonctionnement.

Décrocher et accrocher la porte de l'appareil

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

Risque de blessure !

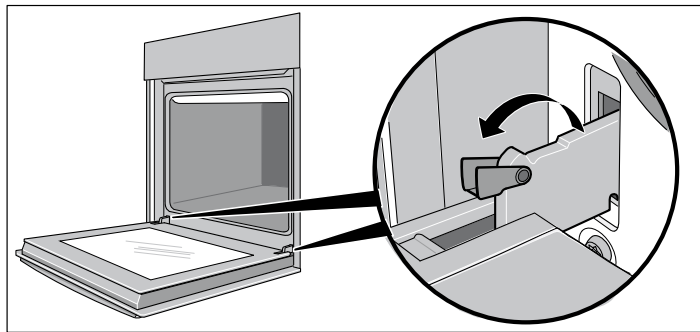
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.

Risque de blessure !

Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

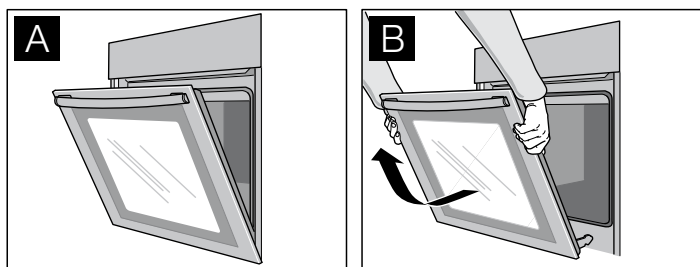
Décrocher la porte de l'appareil

1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite.



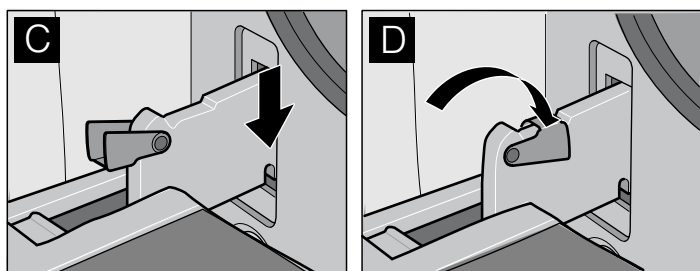
Les charnières sont verrouillées et ne pourront pas se fermer.

3. Fermer la porte, jusqu'à ce qu'une résistance soit perceptible (fig. A).
4. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite, refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



Accrocher la porte de l'appareil

1. Introduire les charnières dans les fixations à gauche et à droite (fig. C).
L'encoche dans les deux charnières doit s'enclencher.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
3. Fermer complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. D).



La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.

4. Fermer la porte de l'appareil.

Nettoyage des vitres de porte

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

⚠ Risque de blessure !

Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

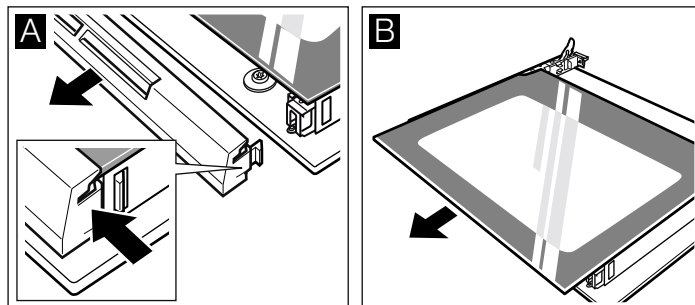
⚠ Risque de blessure !

Réutilisez l'appareil seulement lorsque les vitres de la porte de l'appareil et la porte de l'appareil sont correctement montées.

Dépose de la vitre de porte

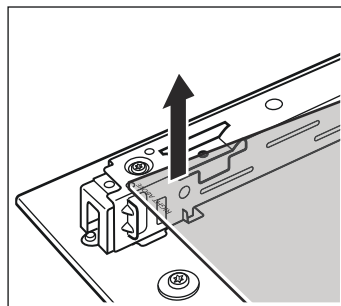
Remarque : Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre de porte, afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.

1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir chapitre : Dépose et pose de la porte de l'appareil).
2. Retirer le cache en haut à la porte de l'appareil. Pour cela, enfoncer la languette à gauche et à droite avec les doigts (fig. A).
3. Soulever légèrement la vitre de la porte et la retirer (fig. B).



Dépose de la vitre intermédiaire

Soulever légèrement la vitre intermédiaire et la retirer par l'avant.



Nettoyage

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

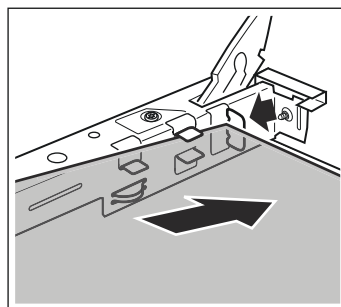
⚠ Risque de blessure !

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

Pose de la vitre intermédiaire

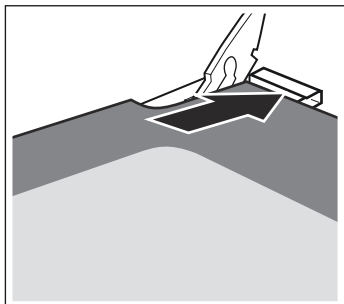
Remarque : Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

Introduire la vitre intermédiaire vers l'arrière jusqu'en butée en l'inclinant.



Pose de la vitre de porte

1. Introduire la vitre de la porte vers la l'arrière dans les deux fixations jusqu'en butée en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur.



2. Poser le cache et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'encliquette.
3. Remonter la porte de l'appareil.

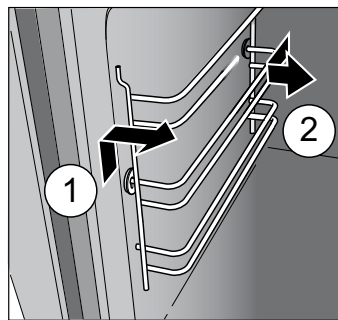
Nettoyage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

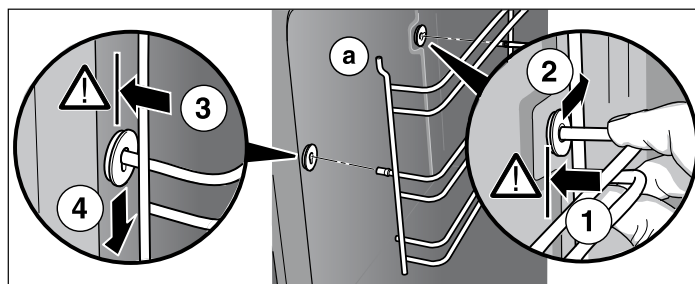
⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

1. A l'avant, pousser les grilles supports vers le haut et les décrocher latéralement.
2. A l'arrière, tirer les grilles supports vers l'avant et les décrocher latéralement.



3. Nettoyer les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.
4. Placer les grilles supports en orientant l'indentation (a) vers le haut, afin que les hauteurs d'enfournement correspondent.
5. Emboîter les grilles supports au fond jusqu'en butée.
6. Pousser les grilles supports vers l'arrière.
7. Emboîter les grilles supports à l'avant jusqu'à venir en butée.
8. Pousser les grilles supports vers le bas.



Pannes et réparations

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

⚠ Risque de choc électrique !

- Les travaux sur l'électronique de l'appareil doivent uniquement être effectués par un spécialiste.
- Couper impérativement l'alimentation de l'appareil avant de procéder aux travaux de réparation sur la commande électronique. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible dans le tableau de fusibles de votre domicile.

Panne	Cause possible	Remède
La fonction électrique est dérangée (p.ex. les voyants lumineux ne s'allument plus)	Fusible défectueux	Contrôler les fusibles dans le boîtier à fusibles, les remplacer si nécessaire
Les liquides ou pâtes fluides se répartissent essentiellement sur un côté	Appareil n'est pas installé horizontalement	Vérifier l'encastrement de l'appareil (cf. notice de montage)
De la fumée se dégage au rôtissage ou lors des grillades	De la graisse brûle sur la résistance du gril	Continuer le rôtissage ou la grillade jusqu'à combustion complète de la graisse sur la résistance du gril
	Grille ou lèchefrite mal enfournée	Vérifier les niveaux d'enfournement (voir le chapitre : Rôtissage ou grillade)
De la condensation apparaît de façon importante dans le compartiment de cuisson	Phénomène normal (par ex. pour les gâteaux à garniture très humide ou pour les gros rôtis)	Ouvrir de temps en temps brièvement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement
Les accessoires émaillés ont des taches mates, claires	Phénomène normal dû au gouttage du jus de viande ou des fruits	Impossible
Les vitres de porte sont embuées	Phénomène normal, résultant des différences de température	Préchauffer l'appareil à 100 °C, puis l'éteindre après 5 minutes

Changer la lampe du four

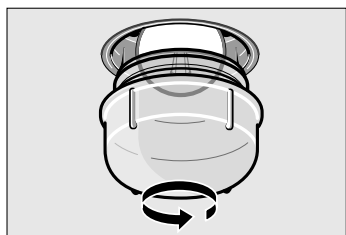
Remplacez toujours la lampe du four si elle est défectueuse.

Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14, 220 - 240 V, 40 W, résistantes aux températures jusqu'à 300 °C. Utilisez exclusivement ces ampoules pour four.

Risque de choc électrique !

Couper l'alimentation électrique de l'appareil. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible du tableau de fusibles de votre domicile.

1. Etaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des dégâts.
2. Visser le couvercle en verre vers la gauche, puis le retirer.



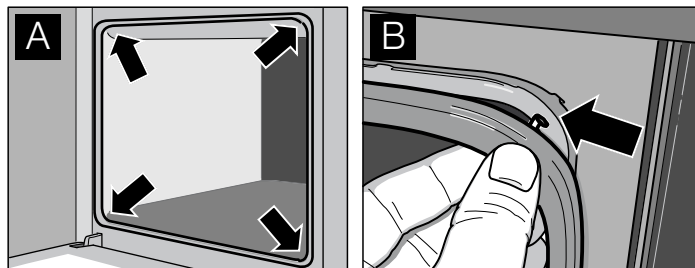
3. Remplacer l'ampoule du four par un type d'ampoule identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

Remarque : Utiliser des gants en caoutchouc si le cache en verre est difficile à dévisser. Ou commandez un accessoire de démontage auprès du service après-vente (référence 613634).

Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, il faut le remplacer. Des joints de rechange pour votre appareil sont disponibles auprès du service après-vente.

Le joint de porte est fixé à quatre endroits (fig.A). Pour le remplacer, il faut retirer, puis remettre les crochets aux quatre emplacements (fig. B).



Vérifiez encore une fois si le joint est placé correctement dans les coins.

Service après-vente

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

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

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

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

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

N° E	FD
------	----

Plats tests

Plats test selon la norme EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350. Respectez les consignes de préchauffage indiquées dans les tableaux.

Cuisson	Niveau d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	2		150 - 160*	25 - 35
	1		140 - 150*	25 - 35
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Petits gâteaux (20 pièces par plaque)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
Biscuit à l'eau	1		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Tourte aux pommes (placer les moules l'un à côté de l'autre)	1		160 - 170	70 - 80

* Préchauffer le four

** Préchauffer pendant 10 minutes

Griller	Hauteur d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Durée de grillade en minutes
Toast (lèche-frite + grille)	2 + 3		270*	1 - 2
Biftecks, 12 pièces (lèche-frite + grille)	2 + 3		270	25 - 30**

* Préchauffer 10 minutes

** Retourner aux $\frac{2}{3}$ du temps

Belangrijke veiligheidsvoorschriften.....	33
Energie- en milieutips	35
Uw nieuwe apparaat.....	35
De toebehoren	36
Voor het eerste gebruik	37
Apparaat bedienen.....	37
Bakken.....	37
Braden	40

Grillen	41
Ontdooien	42
Yoghurt.....	43
Reiniging en onderhoud	43
Storingen en reparaties	46
Servicedienst.....	47
Testgerechten	47

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar. Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

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

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

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

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

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

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

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

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

Kans op verbranding!

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

Risico van letsel!

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

Kans op een elektrische schok!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Energie- en milieutips

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

Energie besparen

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Hierdoor kan de baktijd voor de tweede taart of cake korter zijn.

Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken..

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

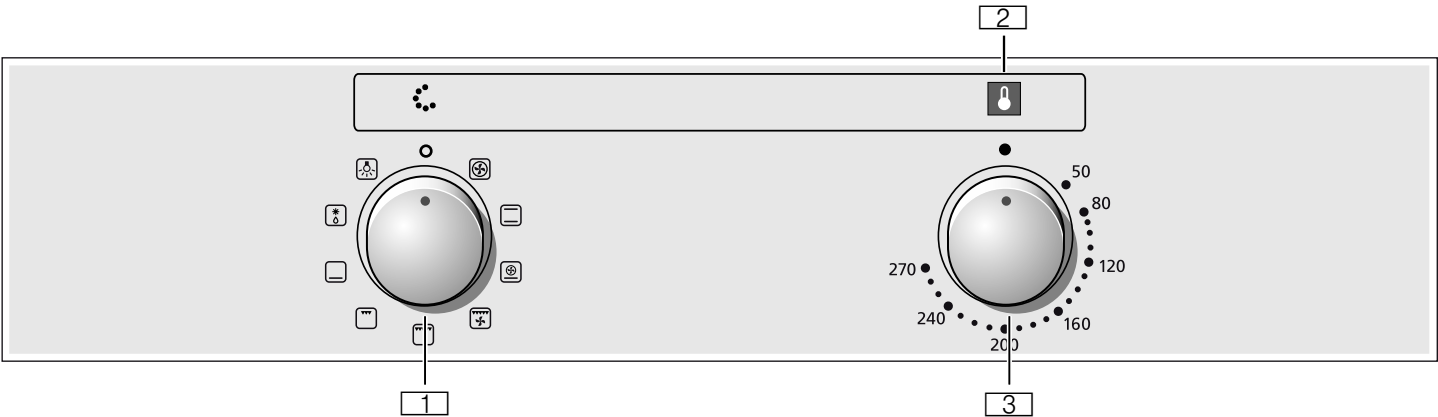
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over het toestel en de functies.

Bedieningspaneel

Druk op de indrukbare bedieningsknoppen om ze in en uit te klikken.



Bedieningselement		Gebruik
Oven		
1	Funcatiekeuzeknop	Funcatie kiezen (zie het hoofdstuk: Apparaat bedienen)
2	 Indicatielampje voor temperatuurknop	Het indicatielampje brandt wanneer het apparaat voorverwarmt en altijd bij het nawarmen
3	Temperatuurknop	Temperatuur kiezen

Funcities

Funcitie	Gebruik
 3D-hetelucht	voor het bakken en braden op één of twee niveaus
 Boven- en onderwarmte	Voor het bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met een vochtige bedekking (bijv. kwarktaart)
 Pizzastand	voor kant-en-klare diepvriesproducten en voor gerechten die veel warmte aan de onderkant nodig hebben (zie het hoofdstuk: Bakken)

Functie	Gebruik
 Circulatiegrillen	voor gevogelte en grotere stukken vlees
 Grill, groot	voor platte en kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, worstjes)
 Grill, klein	voor kleine hoeveelheden platte, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, toast)
 Onderwarmte	voor gerechten en bakwaren die aan de onderkant sterker gebruid of krokant moeten worden. Schakel de onderwarmte aan het einde van de baktijd slechts kort in
 Ontdooien	voor het voorzichtig ontdooien van vlees, brood en kwetsbaar gebak (bijv. slagroomtaart)
 Ovenverlichting	als hulp bij het onderhoud en reinigen van de binnenruimte

De toebehoren

In dit hoofdstuk krijgt u informatie over de toebehoren, de plaatsing van de toebehoren in de binnenruimte, de inschuifhoogtes en de speciale toebehoren.

Toebehoren

Bij de levering van uw apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:



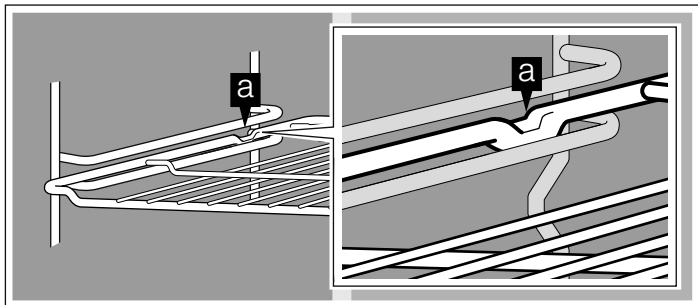
Aanwijzing: Als gevolg van grote temperatuurverschillen (bijv. wanneer diepvriesproducten in de hete binnenruimte worden geplaatst) kunnen de bakplaat en braadslede kromtrekken.

Toebehoren inschuiven

De toebehoren zijn voorzien van een vergrendelingsfunctie. De vergrendelingsfunctie voorkomt dat de toebehoren kantelen wanneer ze worden verwijderd. De toebehoren dienen op de juiste wijze in de binnenruimte te worden geschoven, zodat de kantelbeveiliging goed werkt.

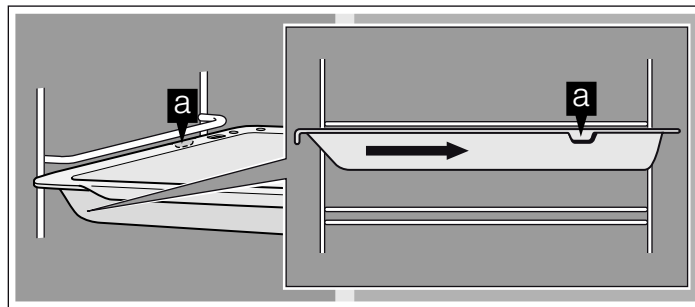
Let er bij het inschuiven van het rooster op

- dat de ontgrendelnok (a) naar beneden wijst
- dat de ontgrendelnok (a) zich achter het rooster bevindt



Let er bij het inschuiven van de bakplaat of de braadslede op

- dat de ontgrendelnok (a) zich achter de toebehoren bevindt
- dat de schuine kant van de toebehoren tijdens het inschuiven naar de deur van het toestel is gericht



Inschuifhoogtes

De binnenruimte heeft drie inschuifhoogtes. De inschuifhoogtes worden van beneden naar boven geteld.

Voor de functie 3D-hetelucht  inschuifhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter bak- en braadresultaat.



Extra toebehoren

Speciale accessoires kunt u kopen bij de servicedienst of in speciaalzaken.

Accessoires	Bestelnr.
Bakplaat, geëmailleerd	5Z 1343 X1
Braadslede met inzetrooster	5Z 1243 X1
2-voudige telescopische uitschuifvoorziening	5Z 11TA 15

Voor het eerste gebruik

- Maak het apparaat voor het eerste gebruik schoon
1. Toebehoren en verpakingsresten uit de binnenruimte verwijderen.
 2. Toebehoren en binnenruimte schoonmaken met warm zeepsop (zie het hoofdstuk: Reiniging en onderhoud).

3. Boven- en onderwarmte  op 240 °C 60 minuten lang verwarmen.
4. De afgekoelde binnenruimte met warm zeepsop afnemen.
5. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek en zeepsop.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u hoe u het apparaat in- en uitschakelt en een functie en de temperatuur kiest.

Apparaat inschakelen

1. Aan de functiekeuzeknop draaien tot de gewenste functie ingesteld is.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot de gewenste temperatuur ingesteld is.

Het indicatielampje  brandt terwijl het apparaat opwarmt en altijd bij het nawarmen.

Apparaat uitschakelen.

1. Functiekeuzeknop in de stand  terugdraaien.
2. Temperatuurkeuzeknop in de stand  terugdraaien.

Na het uitschakelen kan de koelventilator nalopen.

Bakken

Bij het bakken en braden met 3D-hete lucht  inschuifhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter bak- en braadresultaat.

Toebehoren voor het bakken

Bakvormen

Gebruik donkere bakvormen van metaal. Blikken en glazen vormen verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig.

Plaats een rechthoekige vorm altijd diagonaal en een ronde bakvorm altijd in het midden van het rooster.

Bakplaten

Wij raden u aan uitsluitend de originele bakplaten te gebruiken, omdat deze optimaal op de binnenruimte en de functies zijn afgestemd.

Schuif de bakplaten altijd voorzichtig in tot de aanslag. Let erop dat de schuine kant van de bakplaat altijd naar de apparaatdeur wijst.

Bakken op twee niveaus

Gebruik bij het bakken op twee niveaus bij voorkeur bakplaten en schuif deze tegelijkertijd in.

Houd er rekening mee dat uw gebak op de verschillende niveaus niet even snel bruin wordt. Het gebak op het onderste niveau wordt het snelst bruin en kan vroeger uit de oven worden genomen.

Baktabel voor basisdeeg

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor geëmailleerde bakplaten en donkere bakvormen. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van de soort en hoeveelheid deeg en de bakvorm.

De waarden voor brooddeeg gelden zowel voor deeg op de bakplaat als voor deeg in een rechthoekige vorm.

Wij raden u aan om de eerste keer de laagste van de opgegeven temperaturen in te stellen. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Wanneer u gerechten bakt volgens eigen recept, houd dan de waarden van gelijksoortig gebak in de tabel aan.

Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabel in acht.

Basisdeeg	3D-hetelucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minu- ten	Inschuif- hoogte	Tempera- tuur in °C
Roerdeeg	1	150 - 160	30 - 40	2	160 - 170
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Spring-/rechthoekige vorm	1	150 - 160	60 - 80	1	160 - 170

* Oven voorverwarmen

Basisdeeg	3D-hetelucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minu- ten	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C
Zandtaartdeeg					
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel	1	160 - 170	45 - 65	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Plaatgebak met vochtige bedekking, bijv. roomglazuur	-	-	60 - 80	2	170 - 180
Springvorm, bijv. kwarktaart	1	160 - 170	60 - 100	1	170 - 180
Vorm vruchtentaartbodem	1	160 - 170*	20 - 35	1	180 - 190*
Biscuitbeslag					
Biscuitrol	1	180 - 190*	10 - 15	2	190 - 200*
Biscuit (6 eieren)	1	150 - 160	35 - 45	1	160 - 170
Biscuit (3 eieren)	1	150 - 160*	20 - 35	1	160 - 170*
Gistdeeg					
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel	1	160 - 170	40 - 50	2	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	60 - 70	-	-
Gistkrans/-vlecht (500 g)	1	160 - 170	30 - 45	2	170 - 180
Springvorm	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180
Tulbandvorm	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180

* Oven voorverwarmen

Klein gebak	3D-hetelucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minu- ten	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C
Gistdeeg	1	170 - 180	25 - 35	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	30 - 45	-	-
Baisermassa	1	80	100 - 130	2	80
	1 + 3	80	130 - 160	-	-
Bladerdeeg/Branddeeg	1	180 - 190*	20 - 30	2	190 - 210*
	1 + 3	180 - 190*	25 - 35	-	-
Roerdeeg, bijv. muffins	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Zandtaartdeeg, bijv. boterkoekjes	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	15 - 20	-	-

* Oven voorverwarmen

Brood/broodjes	3D-hetelucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minu- ten	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C
Broodjes	1	220*	15 - 25	2	240*
Plat rond brood	1	220*	10 - 20	2	240*
Empanada	1	220*	20 - 30	2	240*
Brooddeeg 750 - 1000 g					
afbakken	1	220*	35 - 40	2	210*
Brooddeeg 1000 - 1250 g					
voorbakken	1	220*	10 - 15	2	240*
afbakken	1	180	40 - 45	2	190

* Oven voorverwarmen

Brood/broodjes	3D-hetelucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minu- ten	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C
Brooddeeg 1250 - 1500 g					
voorbakken	1	220*	10 - 15	2	240*
afbakken	1	180	40 - 50	2	190

* Oven voorverwarmen

Baktabel voor gerechten en diepvries kant-en-klaar producten

De pizzastand  is bijzonder geschikt voor vers bereide gerechten, die veel warmte van de onderkant nodig hebben, en voor diepgevroren kant-en-klaar producten.

Let op de volgende punten:

- Bekleed de bakplaat met bakpapier
- Leg de frites niet op elkaar
- Diepgevroren aardappelproducten halverwege de baktijd keren
- Diepgevroren aardappelproducten pas na het bakken kruiden

- Zorg ervoor dat er wat ruimte tussen voorgebakken broodjes is wanneer u deze afbakt. Leg er niet te veel op een bakplaat
- Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden en gelden voor geëmailleerde bakplaten. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van de soort en hoeveelheid deeg en de bakvorm.

Wij raden u aan om de eerste keer de laagste van de opgegeven temperaturen in te stellen. In principe geeft de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruine kleur.

De opgaven in de tabel gelden voor het plaatsen in een onverwarmde oven.

Met de pizzastand  kunt u niet op twee niveaus bakken.

Gerechten	3D-hetelucht 			Pizzastand 	
	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C	Tijdsduur in minu- ten	Inschui- hoogte	Tempera- tuur in °C
Pizza, vers	1	200 - 220*	25 - 35	1	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	40 - 50	-	-
Flammkuchen	1	210 - 230*	10 - 20	1	200 - 220
Quiche	1	170 - 180	50 - 60	1	190 - 210
Taart	1	190 - 200*	30 - 45	1	210 - 230
Zwitserse vruchtentaart	1	170 - 180*	45 - 55	1	180 - 200
Gegratineerde aardappels van ongekookte aardappels	1	170 - 180	50 - 60	1	170 - 180
Strudel, diepvries	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, diepvries	1	170 - 190	15 - 25	1	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	20 - 35	-	-

Aardappelproducten, diepvries

Frites	1	190 - 210	25 - 30	1	200 - 220
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Kroketten/Rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220

Brood en banket

Broodjes, diepvries	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Voorgebakken broodjes, voorgebakken, diepvries	1	170 - 190	5 - 15	1	180 - 200
Voorgebakken broodjes	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220

* Oven voorverwarmen

Tips en trucs

Het gebak is te licht	Inschuihoogte en aanbevolen bakgerei controleren. De bakvorm op het rooster en niet op de bakplaat plaatsen. Langere baktijd of hogere temperatuur aanhouden.
Het gebak is te donker	Inschuihoogte controleren. Een kortere baktijd of lagere temperatuur aanhouden.
Het gebak in de bakvorm is ongelijkmatig bruin geworden	Inschuihoogte en temperatuur controleren. Bakvorm niet direct voor de luchtuitlaat van de achterwand van de binnenruimte plaatsen. Controleer of de bakvorm goed op het rooster staat.
Het gebak op de bakplaat is ongelijkmatig bruin geworden	Inschuihoogte en temperatuur controleren. Bij het bakken van klein gebak gelijke groottes en diktes aanhouden.
Het gebak is te droog.	Een kortere baktijd en een wat hogere temperatuur aanhouden.

Het gebak is van binnen te vochtig	Temperatuur verlagen. Let op: baktijden kunnen door hogere temperaturen niet korter worden (van buiten gaar, van binnen niet). Baktijd verlengen en het deeg langer laten rijzen. Minder vloeistof aan het deeg of beslag toevoegen.
Het gebak zakt in nadat u het uit de oven heeft genomen.	Minder vloeistof aan het deeg of beslag toevoegen. Baktijd verlengen of de temperatuur verlagen.
De opgegeven baktijd is niet juist	Controleer bij klein gebak de hoeveelheid op de bakplaat. Klein gebak mag elkaar niet raken.
Diepvriesproduct is na het bakken niet overal gelijkmatig bruin geworden	Wanneer diepvriesproducten na het voorbakken in ongelijke mate bruin zijn geworden blijft dit zo na het bakken.
Diepvriesproduct is niet bruin, niet knap-perig of de opgegeven tijd is niet juist	Verwijder voor het bakken het ijs van het diepvriesproduct. Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten.

Braden

Kans op letsel door gebruik van niet hittebestendige schalen!

Gebruik alleen braadvormen die speciaal voor de oven bestemd zijn.

Bij het bakken en braden met 3D-hetelucht  inschuifhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter braadresultaat.

Open braden

Voor het open braden wordt een vorm zonder deksel gebruikt. Giet zo nodig wat vloeistof in de braadvorm. Tijdens het braden verdampt de vloeistof. Voeg zo nodig voorzichtig hete vloeistof toe.

Keer het vlees bij het braden met boven- en onderwarmte  om nadat ca. de helft of twee derde van de braadtijd verstreken is.

Bakken in de braadslede

De braadslede kunt u als accessoire kopen in uw speciaalzaak (zie het hoofdstuk: Toebehoren).

Tijdens het braden in de braadslede ontstaat braadsap. Dit braadsap kunt u als basis voor een smakelijke saus gebruiken.

Bij het braden in de braadslede kunt u ook bijgerechten (bijv. groenten) mee laten garen.

Bij kleinere stukken vlees kunt u in plaats van de braadslede een kleinere braadvorm gebruiken. Plaats deze direct op het rooster.

Gesloten braden

Voor het gesloten braden wordt een braadvorm met deksel gebruikt. Gesloten braden is zeer geschikt voor stoofgerechten.

Braadtabel

De braadtijd en temperatuur zijn afhankelijk van de grootte, de hoogte, de kwaliteit en het soort vlees.

In het algemeen geldt: Hoe groter het braadstuk, des te lager de temperatuur en des te langer de braadduur.

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden en gelden voor het braden zonder deksel. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van het soort en de hoeveelheid vlees en de braadvorm.

Stel de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Laat het vlees na afloop van de braadtijd nog ca. 10 minuten rusten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte. Bij de opgegeven braadtijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

De opgaven in de tabel gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Vlees	3D-hetelucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Tempera- tuur in °C	Braadtijd in minu- ten	Inschuif- hoogte	Tempera- tuur in °C
Gehakt (van 500 vlees)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 210
Vis, heel (300 g)	1	160 - 170	20 - 30	1	190 - 210
Vis, heel (700 g)	1	160 - 170	30 - 40	1	180 - 200
Varkensvlees					
Filet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	2	200 - 230
Braadstuk met zwoerd (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	1	200 - 220
Braadstuk, doorregen, zonder zwoerd, bijv. nek (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	1	190 - 210
Braadstuk mager (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 200
Casselerrib	1	160 - 170	60 - 70	1	190 - 210
Rundvlees					
Filet, medium (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	1	200 - 220
Rosbief, medium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	1	200 - 220

* Stoofvlees gesloten braden

Vlees	3D-hetelucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- fhoogte	Tempera- tuur in °C	Braadtijd in minu- ten	Inschui- fhoogte	Tempera- tuur in °C
Stoofvlees (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	1	200 - 220
Kalfsvlees					
Kalfsvlees/-borst (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	180 - 200
Schenkel	1	160 - 170	100 - 130	1	190 - 210
Gevogelte (niet gevuld)					
Kip, heel (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 220
Eend, heel (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	1	190 - 210
Gans, heel (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	1	180 - 200

* Stoofvlees gesloten braden

Tips en trucs

Korst te dik en/of vlees te droog	Inschui fhoogte controleren. Lagere temperatuur of kortere braadtijd aanhouden.
Korst te dun	Temperatuur verhogen of na afloop van de braadtijd de grill even inschakelen.
Het vlees is van binnen niet gaar	Neem de toebehoren die niet nodig zijn uit de binnenruimte. Braadtijd verlengen. Controleer met behulp van een vleesthermometer de kerntemperatuur van het vlees.
Waterdamp in de binnenruimte slaat neer op de apparaatdeur	Wanneer het apparaat aan is, verdwijnt de waterdamp geleidelijk. Bij zeer veel waterdamp kunt u kort en voorzichtig de apparaatdeur openen, zodat hij sneller verdwijnt.

Grillen

Attentie!

Schade door hoge temperaturen: In de binnenruimte ontstaat een zeer hoge temperatuur. Laat de deur van het apparaat tijdens het grillen gesloten. Nooit met een geopende apparaatdeur grillen.

Gebruik bij het grillen altijd het rooster en de braadslede. De braadslede kunt u als accessoire kopen in uw speciaalzaak (zie het hoofdstuk: Toebehoren). Plaats het rooster op de inschui fhoogte die in de grilltabel wordt aangegeven. Plaats de braadslede om vervuiling te voorkomen één niveau lager. Leg de te grillen producten altijd in het midden van het rooster.

Aanwijzing: De braadslede altijd in de normale toestand (niet omgekeerd) gebruiken.



Let er bij het grillen van meerdere stukken vlees op dat er gelijke soorten vlees van dezelfde dikte en hetzelfde gewicht wordt gebruikt.

Circulatiegrillen

Circulatiegrillen  is zeer geschikt voor gevogelte of vlees (bijv. gebraden varkensvlees met zwoerd) dat rondom knapperig gegrild moet worden.

Gerechten van de grill	Inschui fhoogte	Temperatuur in °C	Grilltijd in minuten
Rosbief, medium (1,5 kg)	1	210 - 230	40 - 60
Lamsbout zonder been, medium	1	190 - 210	120 - 150
Varkensvlees			
Gebraden varkensvlees met zwoerd	1	170 - 190	130 - 140
Varkensschenkel	1	180 - 200	150 - 180

Keer het te grillen vlees na de helft tot twee derde van de grilltijd.

Steek bij eend en gans het vel onder de vleugels en bouten vast, zodat het vet er goed uit kan braden.

Bij circulatiegrillen op het rooster kan de binnenruimte al naargelang het te grillen gerecht sterker verontreinigd raken. Maak de binnenruimte na gebruik daarom altijd schoon, zodat het vuil niet inbrandt.

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor de geëmailleerde braadslede met rooster. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid van het te grillen product variëren.

Stel de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in. In principe geeft de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruine kleur.

Laat de gerechten van de grill aan het einde nog ca. 10 minuten rusten in de uitgeschakelde, gesloten oven. Bij de opgegeven grilltijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

De opgaven gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Gerechten van de grill	Inschuielhoogte	Temperatuur in °C	Grilltijd in minuten
Gevogelte (niet gevuld)			
Halve kippen, 1 - 2 stuks	1	200 - 220	40 - 50
Kip, heel, 1 - 2 stuks	1	200 - 220	50 - 70
Eend, heel, 2-3 kg	1	180 - 200	90 - 120
Gans, heel, 3 - 4 kg	1	150 - 170	140 - 160

Vlakgrillen

Gebruik voor grote hoeveelheden platte grillproducten het grote grilloppervlak .

Gebruik voor kleine hoeveelheden platte gerechten het kleine grilloppervlak . Leg de te grillen producten op het midden van het rooster. Door het kleine grilloppervlak te gebruiken bespaart u energie.

Bestrijk het te grillen product indien gewenst licht met olie.

Keer het te grillen vlees na de helft tot twee derde van de grilltijd.

De opgaven in de tabellen zijn richtwaarden. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid van het te grillen product variëren. Deze gelden uitsluitend voor het plaatsen in een onverwarmde oven en voor vlees direct uit de koelkast.

Gerechten van de grill	Inschuielhoogte	Temperatuur in °C	Grilltijd in minuten	Aanwijzingen
Worsten	3	250	10 - 14	Licht insnijden
Groente	3	275	15 - 20	
Toast met bedekking	2	220	10 - 15	De inschuielhoogte is afhankelijk van de hoogte van het beleg

Varkensvlees

Filetsteaks, medium (3 cm dik)	3	275	14 - 18	
Steak, doorbakken (2 cm dik)	3	275	18 - 22	

Rundvlees

Filetsteaks (3 - 4 cm dik)	3	275	18 - 22	Met het oog op het gewenste resultaat kunnen grilltijden verkort of verlengd worden
Tournedos	3	275	15 - 18	

Lamsvlees

Filets	3	275	8 - 12	Met het oog op het gewenste resultaat kunnen grilltijden verkort of verlengd worden
Koteletten	3	275	10 - 15	

Gevogelte

Kippenbouten	2	250	30 - 40	Door gaatjes te prikken in het vel kan de vorming van belletjes bij het grillen voorkomen worden
Kleine stukken kip	2	250	25 - 35	

Vis

Steaks	3	220	15 - 20	De stukken moeten even dik zijn
Koteletten	3	220	15 - 20	
Hele vis	2	220	25 - 30	

Ontdooien

In dit hoofdstuk leest u hoe u kunt ontdooien met de functie 3D-hetelucht  of met Ontdooien .

Ontdooien met 3D-hetelucht

Gebruik voor het ontdooien en garen van diepvriesproducten de functie 3D-hetelucht .

Let hierbij op de volgende punten:

- Ontdooide diepvriesproducten (vooral vlees) hebben kortere bereidingstijden nodig dan verse producten
- De bereidingstijd van diepvriesvlees wordt verlengd met de tijd die nodig is voor het ontdooien
- Diepvriesgevogelte dient u voor de bereiding altijd te ontdooien om de ingewanden te kunnen verwijderen

- Maak diepvriesvis op dezelfde temperatuur klaar als verse vis
- U kunt kant-en-klare diepvriesgroente in aluminiumschalen in grotere hoeveelheden gelijktijdig in de binnenruimte plaatsen
- Gebruik bij het ontdooien op één niveau inschuifhoogte 1 en op twee niveaus inschuifhoogte 1 + 3
- Houd u bij diepvrieslevensmiddelen aan de aanwijzingen van de fabrikant

Diepvriesgerecht	Temperatuur in °C	Ontdooitijd in minuten
Rauwe diepvriesproducten/ diepvrieslevensmiddelen	50	30 - 90
Brood/broodjes (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Droog diepvriesplaatgebak	60	45 - 60
Vochtig diepvriesplaatgebak	50	50 - 70

Yoghurt

Met uw apparaat kunt u ook zelf yoghurt maken. Hiervoor wordt de warmte van de ovenverlichting  gebruikt.

1. Accessoires en inhangroosters, telescooprails of afzonderlijke insteeksystemen verwijderen.
2. 1 liter gesteriliseerde melk (3,5 % vet) of gepasteuriseerde melk tot 40° C opwarmen of
1 liter verse melk een keer opkoken en tot 40° C laten afkoelen.
3. 150 g yoghurt bij de warme melk doen, er doorheen roeren en hier gelijkmatig potjes of kommen mee vullen. Niet meer dan 200 ml per potje/kom.

Reiniging en onderhoud

Risico van kortsluiting!

Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat om uw apparaat schoon te maken.

Attentie!

Schade aan het oppervlak door verkeerde reiniging: Gebruik geen

- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen
- alcoholhoudende schoonmaakmiddelen
- schurende reinigingshulpen zoals staalwol of schuurspunten.

Houd u aan de opgaven in de tabellen.

Aanwijzing: Via de klantenservice kunt u bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en onderhoudsmiddelen betrekken. Neem de betreffende aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Ontdooien

Met de functie Ontdooien  kunt u bijzonder goed gevoelig gebak (bijv. slagroomtaart) ontdooien.

1. Functie Ontdooien  inschakelen.
2. Diepvriesproduct afhankelijk van de soort en grootte 25 - 45 minuten ontdooien.
3. Diepvriesproduct uit de binnenruimte nemen en 30 - 45 minuten laten rusten.

Bij kleine hoeveelheden (stukjes) wordt de ontdooitijd 15 - 20 minuten en de rusttijd 10 - 15 minuten korter.

4. De gevulde glazen/kommen met passend deksel of vershoudfolie afdekken.
5. Oven met het grote grill-oppervlak  15 minuten bij 100° C voorverwarmen.
6. Vervolgens de functiekeuzeknop op ovenverlichting  zetten.
7. Vormen op gelijke afstand van elkaar verdelen over de hele bodem van de binnenruimte en de apparaatdeur sluiten.
8. Na 8 uur de ovenverlichting uitschakelen en de vormen minimaal 12 uur in de koelkast laten staan.

Het apparaat van buiten reinigen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd raken, dient u zich te houden aan de opgaven in de tabel.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Apparaatonderdeel/ Oppervlak	Reinigingsmiddel/-hulp
Roestvrijstalen oppervlakken	Schoonmaakmiddelen met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik bij sterke vervuiling een reinigingsmiddel voor gematiseerd roestvrij staal.
Bedieningspaneel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.
Ruiten van de deur	Glasreinigings- of schoonmaakmiddelen met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. De binnenste deurruit van de apparaatdeur heeft een coating die een lichte uitstraling kan hebben.

Binnenruimte reinigen

Attentie!

Schade aan het oppervlak! Maak geen gebruik van speciaal voor ovens bestemde schoonmaakmiddelen.

Aanwijzingen

- Op het email kunnen om technische redenen kleurverschillen te zien zijn. Dit heeft geen invloed op de werking.
- De randen van dunne platen kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

Apparaatonder-deel	Reinigingsmiddel/-hulp
Emaillen vlakken	Schoonmaakmiddelen of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Ingebrande voedselresten met een vochtige doek en schoonmaakmiddel losweken. De binnenruimte na het schoonmaken open laten om te drogen. Bij sterke verontreiniging adviseren wij het gebruik van een ovenreiniger. Bij het schoonmaken met ovenreiniger dient u zich te houden aan de opgaven van de fabrikant.
Deurdichting	Warm zeepsop
Inhangroosters	Warm zeepsop: laten weken en reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel.
Telescooprails	Warm zeepsop: reinigen met een schoonmaakdoekje of borstel. Verwijder het smeervet niet van de uitschuifrails. U kunt ze het beste reinigen wanneer ze ingeschoven zijn. Niet laten weken of schoonmaken in de vaatwasmachine.
Toebehoren	Weken in warm zeepsop. Met borstel en spons schoonmaken of in de vaatwasmachine reinigen.

Verontreiniging vermijden

Maak de binnenruimte na gebruik altijd schoon, omdat het vuil bij later gebruik inbrandt en moeilijk kan worden verwijderd. Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.

Gebruik zo mogelijk de functie 3D-hetelucht . Bij deze functie treedt minder verontreiniging op.

Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

Risico van letsel!

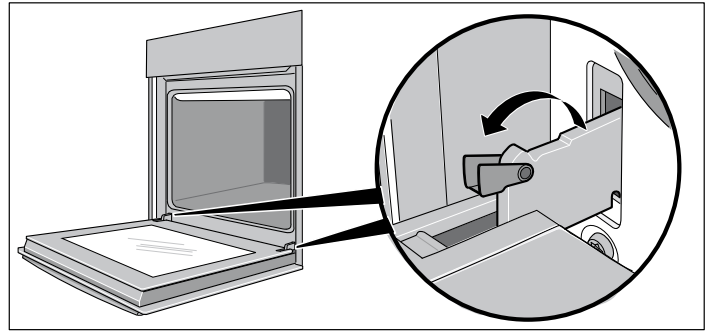
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan het scharnier.

Risico van letsel!

Hangt de apparaatdeur er aan één kant uit, kom dan niet met uw handen aan het scharnier. Het scharnier kan met grote kracht terugklappen. Neem contact op met de klantenservice.

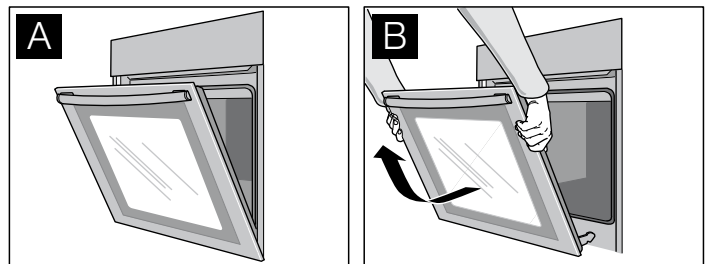
Apparaatdeur verwijderen

1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openklappen.



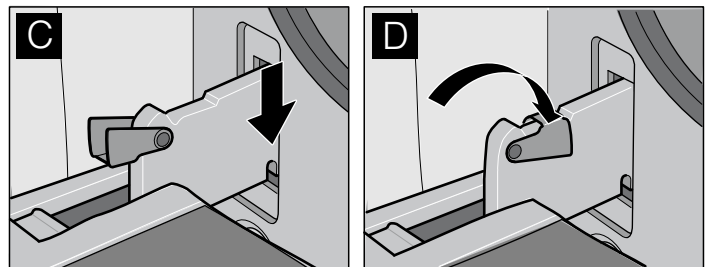
De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.

3. De apparaatdeur zó ver sluiten tot u merkt dat er een weerstand is (Afbeelding A).
4. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten en eruit trekken (Afbeelding B).



Apparaatdeur inbrengen

1. De scharnieren in de houders links en rechts plaatsen (Afbeelding C). De keep van beide scharnieren moet inklikken.
2. Apparaatdeur helemaal openen.
3. Blokkeerhendels links en rechts helemaal dichtklappen (Afbeelding D).



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet meer worden verwijderd.

4. Apparaatdeur sluiten.

Ruiten van de deur schoonmaken

Om ze gemakkelijker schoon te maken kunt u de binnenste ruiten van de apparaatdeur verwijderen.

Risico van letsel!

De componenten van de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben. Hierdoor kunt u snijwonden oplopen. Draag veiligheidshandschoenen.

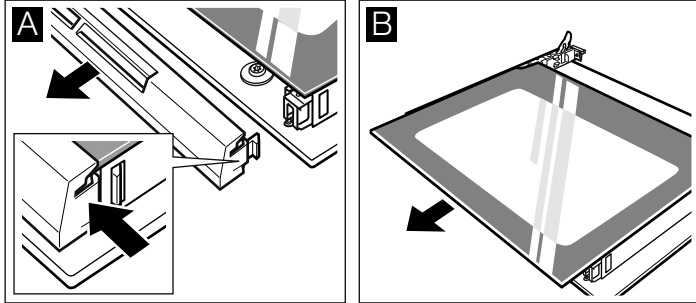
Risico van letsel!

Gebruik het apparaat pas weer wanneer de ruiten en de apparaatdeur naar behoren zijn aangebracht.

Deurruit verwijderen

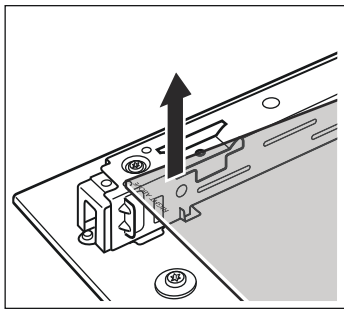
Aanwijzing: Let er voordat u de ruit verwijdt op in welke positie hij is ingebracht, zodat u hem later niet verkeerd plaatst.

1. Apparaatdeur verwijderen en met de voorkant naar beneden op een zachte, schone ondergrond leggen (zie het hoofdstuk: Apparaatdeur verwijderen en inbrengen).
2. De afscherming bovenaan de apparaatdeur afnemen. Hiervoor links en rechts het lipje met de vingers indrukken (Afbeelding A).
3. Deurruit licht optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



Middelste ruit verwijderen

Middelste ruit iets optillen en er naar voren uittrekken.



Reinigen

Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

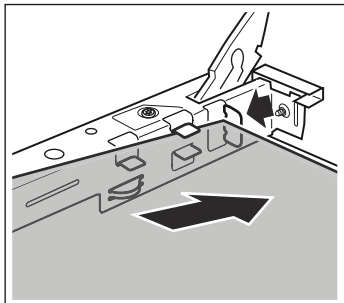
⚠ Risico van letsel!

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

Middelste ruit inbrengen

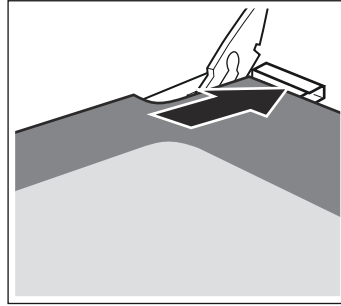
Aanwijzing: Let er bij het inbrengen op dat "right above" linksonder ondersteboven staat.

Middelste ruit schuin naar achteren tot de aanslag inschuiven.



Deurruit inbrengen

1. Deurruit schuin naar achteren in beide houders inschuiven tot de aanslag. Het gladde vlak moet zich aan de buitenkant bevinden.



2. De afscherming plaatsen en aandrukken tot hij vergrendeld is.
3. Apparaatdeur weer inbrengen.

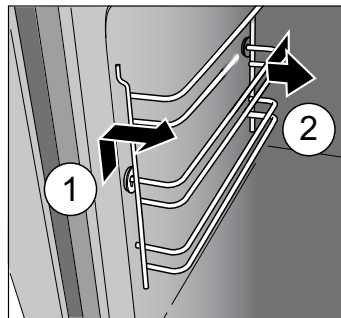
Inhangroosters reinigen

U kunt de inhangroosters verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

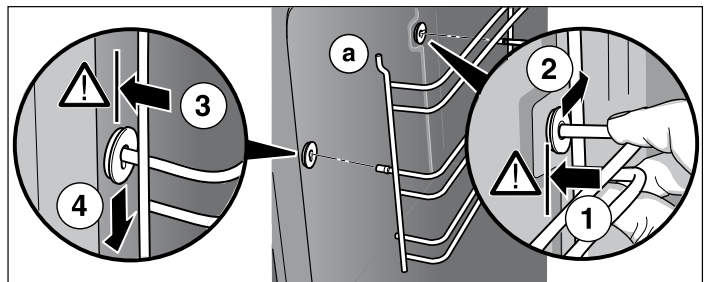
⚠ Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

1. Inhangroosters aan de voorkant naar boven drukken en naar opzij verwijderen.
2. Inhangroosters aan de achterkant naar voren trekken en naar opzij verwijderen.



3. Inhangroosters met afwasmiddel en spons of een borstel reinigen.
4. Inhangroosters met de welving (a) naar boven in zo'n positie houden dat de inschuifhoogte juist is.
5. Inhangroosters aan de achterkant tot de aanslag inbrengen.
6. Inhangroosters naar achteren drukken.
7. Inhangroosters aan de voorkant tot de aanslag inbrengen.
8. Inhangroosters naar beneden drukken.



Storingen en reparaties

Er hoeft niet altijd contact te worden opgenomen met de klantenservice. In veel gevallen kunt u zelf voor een oplossing zorgen. In de volgende tabel staan een paar tips om storingen op te lossen.

Kans op een elektrische schok!

- Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd.
- Bij het werken aan de elektronica van het apparaat beslist de netstekker uit het stopcontact halen. Automatische beveiliging activeren of de zekering in de meterkast van uw woning eruit draaien.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Elektrische functie vertoont een storing (bijv. indicatielampjes branden niet meer)	Zekering defect	Zekeringen in de meterkast controleren, eventueel vervangen
Vloeistof of dunvloeibaar deeg wordt zeer eenzijdig verdeeld	Apparaat niet waterpas ingebouwd	Inbouw van het apparaat controleren (zie installatievoorschrift)
Bij het braden of grillen ontstaat een walm	Vet op het grillelement verbrandt	Verder grillen of braden tot het vet op het grillelement verbrand is
	Rooster of braadslede verkeerd ingeschoven	Inschuifhoogtes controleren (zie het hoofdstuk: Braden of grillen)
In de binnenruimte treedt meer condenswater op	Normaal verschijnsel (bijv. bij gebak met zeer vochtige vulling of een groot braadstuk)	Apparaatdeur tijdens het gebruik af en toe kort openen
Geëmailleerde toebehoren vertonen matte, lichte vlekken	Normaal verschijnsel door afdruiwend vlees- of vruchtensap	Niet mogelijk
Deurruiten zijn beslagen	Normaal verschijnsel, dat ontstaat door temperatuurverschillen	Toestel bij 100 °C opwarmen en na 5 minuten weer uitschakelen

Ovenlamp vervangen

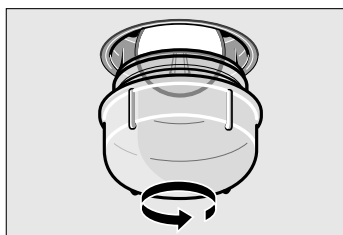
Een defecte ovenlamp dient te worden vervangen.

Reservelampen kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak: E14, 220 - 240 V, 40 W, hittebestendig tot 300 °C. Gebruik uitsluitend originele ovenlampen.

Kans op een elektrische schok!

Maak het apparaat stroomloos. Activeer de zekeringsautomaat of draai de zekering van de meterkast van uw woning eruit.

1. Theedoek in de koude binnenruimte leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming naar links draaien en afnemen.



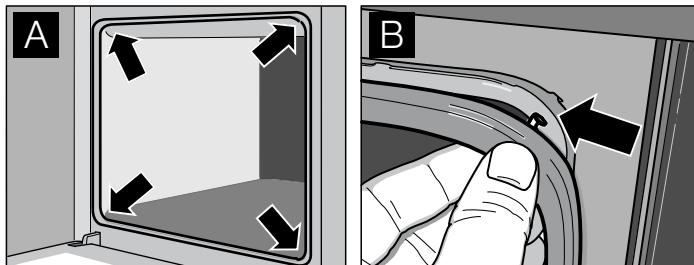
3. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Aanwijzing: Gebruik rubberhandschoenen wanneer de glazen afscherming er niet afgedraaid kan worden. Of bestel een demontagehulp bij de klantendienst (Bestelnr. 613634).

Deurdichting vervangen

Is de deurdichting defect, dan moet deze worden vervangen. Vervangende afdichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice.

De deurdichting is op vier punten bevestigd (Afbeelding A). Om de dichting te vervangen de haken op alle vier de plaatsen losmaken resp. bevestigen (Afbeelding B).



De bevestiging van de dichting vooral in de hoeken nog eens controleren.

Servicedienst

Bij storingen en reparaties die u niet zelf kunt oplossen, staat de servicedienst voor u klaar.

De contactgegevens vindt u in de lijst met klantenservicebureaus

Aanwijzing: Het kost u geld wanneer u wegens een bedieningsfout contact opneemt met de klantenservice.

Wanneer u contact opneemt met de klantenservice het E-nummer en FD-nummer opgeven.

U vindt deze op het typeplaatje achter de apparaatdeur linksonder aan de zijkant.

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

Testgerechten

Testgerechten volgens de norm EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350. Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen in acht.

Bakken	Inschuif-hoogte	Functie	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	2		150 - 160*	25 - 35
	1		140 - 150*	25 - 35
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Small cakes (20 stuks per plaat)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
Waterbiscuit	1		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Bedekte appeltaart (vormen naast elkaar plaatsen)	1		160 - 170	70 - 80

* Oven voorverwarmen

** 10 minuten voorverwarmen

Grillen	Inschuifhoogte	Functie	Temperatuur in °C	Grilltijd in minuten
Toast (braadslede + rooster)	2 + 3		270*	1 - 2
Beefsteaks, 12 stuks (braadslede + rooster)	2 + 3		270	25 - 30**

* 10 minuten voorverwarmen

** na $\frac{2}{3}$ van de tijd keren

Important safety information	48	Grilling	55
Energy and environment tips	49	Defrosting	57
Your new appliance	50	Yoghurt	57
Your accessories	51	Cleaning and care	58
Before using the appliance for the first time	51	Faults and repairs	60
Operating the appliance	51	After-sales service	61
Baking	52	Test dishes	61
Roasting	54		

Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Causes of damage

Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.

Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during cooking, baking or roasting.

It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment is still warm. This may reduce the baking time for the second cake.

For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



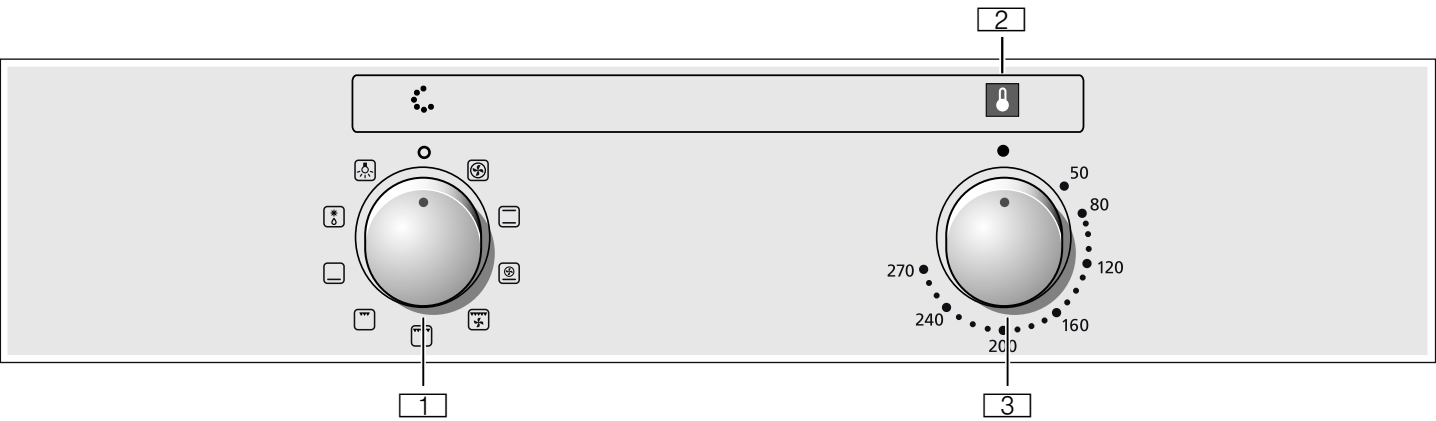
This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Your new appliance

In this section, you will find information about the appliance and the operating modes.

Control panel

Press the push-in control knobs to engage and disengage them.



Control element		Use
Oven		
1	Operating mode selector	For selecting an operating mode (see section entitled "Operating the appliance")
2	 Temperature selector indicator light	The indicator light will remain lit while the appliance is heating up and during any additional heating operations
3	Temperature selector	For selecting a temperature

Operating modes

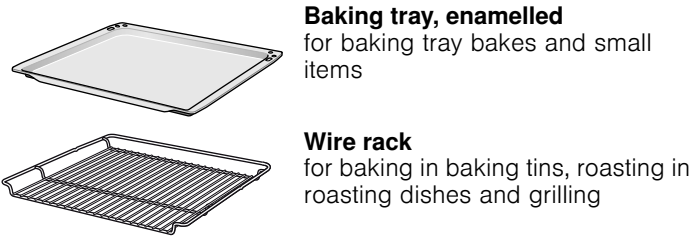
Operating mode	Application
 3D hot air	For baking and roasting on one or two levels
 Top/bottom heating	For baking and roasting on one level. Ideal for cakes with moist toppings (e.g. cheese-cake)
 Pizza setting	For frozen convenience products and dishes that require plenty of heat from below (see section entitled "Baking")
 Circulated air grilling	For poultry and larger pieces of meat
 Full-surface grill	For flat (i.e. thin), small items for grilling (e.g. steaks, sausages)
 Centre-area grill	For small amounts of flat (i.e. thin), small items for grilling (e.g. steaks, bread)
 Bottom heating	For food and baked items on which you want a crust to form, or which need more browning on the underside. Switch on bottom heating at the end of the baking time for a short time only
 Defrost	For gently defrosting pieces of meat, bread and delicate pastries (e.g. cream gateau)
 Oven light	Makes cooking compartment care and cleaning easier

Your accessories

In this section, you will find information about the accessories, the right way to insert them into the cooking compartment, the shelf positions and the optional accessories.

Accessories

The following accessories are supplied with your appliance:

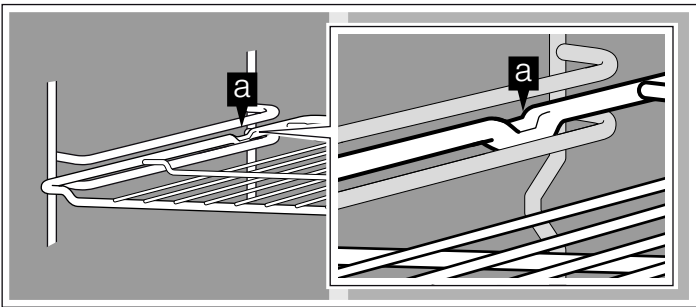


Note: The baking tray and universal pan may become distorted if subjected to significant temperature differences (e.g. with frozen foods in the hot cooking compartment).

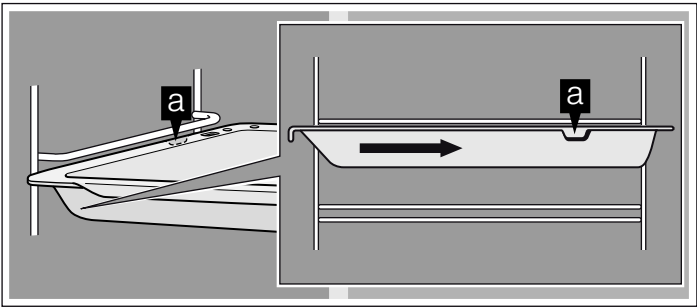
Inserting accessories

The accessories are equipped with a locking function. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

- When inserting the wire rack, check
- that the lug (a) is pointing downwards
 - that the lug (a) is in the rear part of the wire rack



- When inserting the baking tray or the universal pan, check
- that the lug (a) is in the rear part of the of the accessory
 - that the sloping edge of the accessory faces towards the appliance door when it is inserted



Shelf positions

The cooking compartment has three shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up.

For 3D hot air mode , do not use shelf position 2. This will adversely affect air circulation and your baking and roasting results will not be as good.



Optional accessories

Special accessories can be purchased from the after-sales service or specialist retailers.

Accessory	Order no.
Baking tray, enamelled	5Z 1343 X1
Universal pan with wire insert	5Z 1243 X1
Telescoping extension rails x 2	5Z 11TA 15

Before using the appliance for the first time

Clean your appliance before using it for the first time.

1. Remove accessories and any remaining packaging from the cooking compartment.
2. Clean the accessories and cooking compartment with hot soapy water (see section: Cleaning and care).

3. Heat with  Top/bottom heat at 240°C for 60 minutes.
4. Afterwards, wipe the cooled cooking compartment with hot, soapy water.
5. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth and soapy water.

Operating the appliance

In this section, you will find out how to switch your appliance on and off, and how to select an operating mode and temperature.

Switching on the appliance

1. Turn the operating mode selector until the desired operating mode is selected.
2. Turn the temperature selector until the desired temperature is selected.

The  indicator lamp lights up while the appliance is heating up and during any subsequent heating.

Switching off the appliance

1. Turn the operating mode selector back to the 0 position.
 2. Turn the temperature selector back to the ● position.
- After the appliance is switched off, the cooling fan may continue to run.

Baking

When baking with 3D hot air , do not use shelf position 2. This will adversely affect air circulation and your baking results will not be as good.

Baking accessories

Baking tins

Use dark metal baking tins. Tinplate and glass dishes increase the baking time required and the cake will not brown evenly.

Always place a loaf tin diagonally and a round baking tin in the centre of the wire rack.

Baking trays

We recommend that you only use original baking trays, as these have been optimally designed for the cooking compartment and the operating modes.

Always carefully push the baking trays in as far as they will go. Make sure that the sloping edge of the baking tray is facing the appliance door.

Baking on two levels

When baking on two levels, you should preferably use baking trays and put them in at the same time.

Bear in mind that your items may brown at different rates on each level. The items on the top level will brown most quickly and can be taken out earlier.

Baking table for basic doughs/cake mixtures

The values in the table are guidelines and apply to enamelled baking trays and dark baking tins. The values may vary depending on the type and amount of dough/mixture and on the baking tin.

The values for bread dough apply to both dough placed on a tray and dough placed in a loaf tin.

We recommend that you set the lower of the specified temperatures the first time. Lower temperatures will generally allow more even browning.

If you are baking according to your own recipe, use similar recipes in the table as a guide.

Observe the notes in the table about preheating.

Basic dough	3D hot air 			Top/bottom heating 	
	Shelf position	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf position	Temperature in °C
Cake mixture					
Tray bake with topping	1	150 - 160	30 - 40	2	160 - 170
	1 + 3	150 - 160	40 - 50	-	-
Springform cake tin/loaf tin	1	150 - 160	60 - 80	1	160 - 170
Shortcrust pastry					
Tray bake with dry topping, e.g. crumble	1	160 - 170	45 - 65	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Tray bake with moist topping, e.g. egg custard	-	-	60 - 80	2	170 - 180
Springform cake tin, e.g. sponge base cheesecake	1	160 - 170	60 - 100	1	170 - 180
Flan-base cake tin	1	160 - 170*	20 - 35	1	180 - 190*
Sponge mixture					
Swiss roll	1	180 - 190*	10 - 15	2	190 - 200*
Sponge (6 eggs)	1	150 - 160	35 - 45	1	160 - 170
Sponge (3 eggs)	1	150 - 160*	20 - 35	1	160 - 170*
Yeast dough					
Tray bake with dry topping, e.g. crumble	1	160 - 170	40 - 50	2	170 - 180
	1 + 3	150 - 160	60 - 70	-	-
Savarin/plaited loaf (500 g)	1	160 - 170	30 - 45	2	170 - 180
Springform cake tin	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180
Ring cake tin	1	160 - 170	30 - 45	1	170 - 180

* Preheat oven

Small baked items	3D hot air 			Top/bottom heating 	
	Shelf position	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf position	Temperature in °C
Yeast dough	1	170 - 180	25 - 35	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	30 - 45	-	-
Meringue mixture	1	80	100 - 130	2	80
	1 + 3	80	130 - 160	-	-

* Preheat oven

Small baked items	3D hot air 			Top/bottom heating 	
	Shelf position	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf position	Temperature in °C
Puff pastry/choux pastry	1	180 - 190*	20 - 30	2	190 - 210*
	1 + 3	180 - 190*	25 - 35	-	-
Cake mixture, e.g. muffins	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Shortcrust pastry, e.g. butter biscuits	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	15 - 20	-	-

* Preheat oven

Bread/bread rolls	3D hot air 			Top/bottom heating 	
	Shelf position	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf position	Temperature in °C
Bread rolls	1	220*	15 - 25	2	240*
Flatbread	1	220*	10 - 20	2	240*
Empanada	1	220*	20 - 30	2	240*

Bread dough 750 - 1000 g

Final baking stage	1	220*	35 - 40	2	210*
--------------------	---	------	---------	---	------

Bread dough 1000 - 1250 g

Initial baking stage	1	220*	10 - 15	2	240*
Final baking stage	1	180	40 - 45	2	190

Bread dough 1250 - 1500 g

Initial baking stage	1	220*	10 - 15	2	240*
Final baking stage	1	180	40 - 50	2	190

* Preheat oven

Baking table for dishes and frozen convenience products

The pizza setting  is ideal for freshly prepared dishes that require a lot of heat from underneath and for frozen convenience products.

Please note the following points:

- Line the baking tray with greaseproof paper
- Spread chips out in a single layer
- Turn frozen potato products halfway through the baking time
- Do not season frozen potato products until after they are baked
- Leave a little space between bread rolls when crisping them up. Do not place too many on one baking tray
- Follow the manufacturer's instructions

The figures in the table are given as a guide and apply to enamelled baking trays. The values may vary depending on the type and amount of dough/mixture and on the baking tin.

We recommend that you set the lower of the specified temperatures the first time. The lower temperature will generally allow more even browning.

The figures in the table apply to food placed in a cold oven.

You will not be able to bake on two levels with the pizza setting .

Dishes	3D hot air 			Pizza setting 	
	Shelf position	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf position	Temperature in °C
Pizza, fresh	1	200 - 220*	25 - 35	1	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	40 - 50	-	-
Tarte flambée	1	210 - 230*	10 - 20	1	200 - 220
Quiche	1	170 - 180	50 - 60	1	190 - 210
Tart	1	190 - 200*	30 - 45	1	210 - 230
Swiss flan	1	170 - 180*	45 - 55	1	180 - 200
Potato gratin made from raw potatoes	1	170 - 180	50 - 60	1	170 - 180
Strudel, frozen	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200

* Preheat oven

Dishes	3D hot air 			Pizza setting 	
	Shelf position	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf position	Temperature in °C
Pizza, frozen	1	170 - 190	15 - 25	1	190 - 210
	1 + 3	170 - 190	20 - 35	-	-
Potato products, frozen					
Chips	1	190 - 210	25 - 30	1	200 - 220
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Croquettes/Rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
Baked goods					
Bread rolls, frozen	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Part-baked rolls	1	170 - 190	5 - 15	1	180 - 200
Part-baked rolls	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220

* Preheat oven

Tips and tricks

The cake is too light in colour	Check the shelf height and the recommended bakeware. Place the baking tin on the wire rack and not on the baking tray. Increase the baking time or the temperature.
The cake is too dark	Check the shelf height. Shorten the baking time or reduce the temperature.
The cake is unevenly browned in the baking tin	Check the shelf height and the temperature. Do not place the baking tin directly in front of the air outlets in the back wall of the cooking compartment. Check for the correct position of the baking tin on the wire rack.
The cake is unevenly browned on the baking tray	Check the shelf height and the temperature. When baking small items, make sure that they are the same size and thickness.
The cake is too dry	Shorten the baking time and increase the temperature slightly.
The cake is too moist in the centre	Reduce the temperature. Note: Higher temperatures do not mean shorter baking times (cooked on the outside, but not on the inside). Increase the baking time and allow the cake dough to prove longer. Add less liquid to the mixture.
The cake collapses when you take it out of the oven	Add less liquid to the mixture. Increase the baking time or reduce the temperature.
The specified baking time is not correct	For small items, check the amount on the baking tray. The items must not be touching each other.
Frozen products are not browned evenly after baking	If frozen products are unevenly browned when prebaked, then uneven browning is to be expected after baking.
Frozen products are not browned, not crispy or the specified time is not correct	Remove ice from frozen products before baking them. Do not use heavily frosted frozen products.

Roasting

There is a risk of injury if you use roasting dishes that are not heat-resistant!

Only use roasting dishes that are marked as being suitable for use in the oven.

When roasting with 3D hot air , do not use shelf position 2. This will adversely affect air circulation and your roasting results will not be as good.

Open roasting

For open roasting, a roasting dish without a lid is used.

Add liquid to the roasting dish if required. During roasting, the liquid in the roasting dish will evaporate. If necessary, carefully add more hot liquid.

When you are roasting using  Top/bottom heat, turn the roast approximately half to two thirds of the way through the roasting time.

Roasting in the universal pan

You can purchase the universal pan as an accessory at specialist retailers (see section: Accessories).

Juices escape from the roasting meat and are collected in the universal pan. You can use these juices as the basis for a tasty gravy.

You can also cook side dishes (e.g. vegetables) at the same time as roasting meat in the universal pan.

For smaller joints, you can use a smaller roasting dish instead of the universal pan. Place this directly on the wire rack.

Roasting with a lid

Roasting dishes with lids are used for this kind of roasting. This method is particularly suitable for pot roasts.

Roasting table

The roasting time and temperature depend on the size, height, type and quality of the item.

As a general rule: the larger the item, the lower the temperature and the longer the roasting time.

The information in the table is a guideline, and relates to items cooked without a lid. The values may vary depending on the type and quantity of the meat/fish and on the roasting dish.

You should set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

At the end of the roasting time, switch the oven off and leave the roast to rest for approximately 10 minutes in the cooking compartment with the door closed. The recommended rest time is not included in the given roasting times.

The information in the table is for food placed in a cold oven and for meat/fish taken directly from the refrigerator.

Food for roasting	3D hot air 			Top/bottom heating 	
	Shelf position	Temperature in °C	Roasting time in minutes	Shelf position	Temperature in °C
Meat loaf (made from 500 g meat)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 210
Fish, whole (300 g)	1	160 - 170	20 - 30	1	190 - 210
Fish, whole (700 g)	1	160 - 170	30 - 40	1	180 - 200
Pork					
Fillet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	2	200 - 230
Joint with rind (1.5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	1	200 - 220
Joint, marbled, without rind, e.g. neck (1.5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	1	190 - 210
Joint, lean (1 kg)	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 200
Smoke-cured pork	1	160 - 170	60 - 70	1	190 - 210
Beef					
Fillet, medium (1 kg)	1	180 - 190	45 - 65	1	200 - 220
Sirloin, medium (1.5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	1	200 - 220
Pot roast (1.5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	1	200 - 220
Veal					
Joint/breast of veal (1.5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	180 - 200
Knuckle	1	160 - 170	100 - 130	1	190 - 210
Poultry (not stuffed)					
Chicken, whole (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	1	200 - 220
Duck, whole (2 - 3 kg)	1	150 - 160	90 - 120	1	190 - 210
Goose, whole (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	1	180 - 200

* Roast pot roasts with the lid on

Tips and tricks

Crust too thick and/or roast too dry	Check the shelf height. Reduce temperature or roasting time.
Crust too thin	Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time.
The meat is not cooked right through	Remove any accessories that are not required from the cooking compartment. Increase the roasting time. Check the core temperature of the roast using a meat thermometer.
Steam in the cooking compartment is condensing on the appliance door	The steam dries during the course of the cooking. If there is an excessive volume of steam, you can carefully open the door briefly to dissipate the steam more quickly.

Grilling

Caution!

Material damage due to effect of heat: The temperature generated in the cooking compartment is very high. Keep the appliance door closed when using the grill. Never grill with the appliance door open.

Always use the wire rack and the universal pan when grilling. You can purchase the universal pan as an accessory at specialist retailers (see section: Accessories). Slide the wire rack into the shelf position that is specified in the grilling table. To prevent it from becoming dirty, insert the universal pan one

level lower. Always place the food to be grilled in the centre of the wire rack.

Note: Always use the universal pan in the standard position (not the other way up).



If you are grilling more than one piece of meat, make sure that they are the same sort of meat and that they are of similar thickness and weight.

Circulated air grilling

Circulated air grilling  is ideal for poultry or meat (e.g. joints of pork with rind) that needs to be crispy all over.

Turn the food half to two-thirds of the way through the grilling time.

Pierce duck and goose skin under the wings and legs to allow the fat to run out and crisp up on the outside.

Depending on the type of food you are grilling, the cooking compartment may become very dirty when you grill food on the wire rack using circulated air grilling. You should therefore clean the cooking compartment each time you use it so that the dirt does not become burnt on.

The figures in the table are given as a guide, and apply to the enamelled universal pan with wire rack. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled.

Set the lower of the specified temperatures the first time. The lower temperature will generally allow more even browning.

At the end of the cooking time, switch the grill off and leave the food to stand for approximately 10 minutes in the cooking compartment with the door closed. The recommended standing time is not included in the grilling times specified.

The figures apply to food placed in a cold oven and to meat taken directly from the refrigerator.

Grilled food	Shelf position	Temperature in °C	Grilling time in minutes
Sirloin, medium (1.5 kg)	1	210 - 230	40 - 60
Leg of lamb, boned, medium	1	190 - 210	120 - 150
Pork			
Joint of pork with rind	1	170 - 190	130 - 140
Pork knuckle	1	180 - 200	150 - 180
Poultry (not stuffed)			
Chicken halves, 1-2 halves	1	200 - 220	40 - 50
Chicken, whole, 1-2 chickens	1	200 - 220	50 - 70
Duck, whole, 2-3 kg	1	180 - 200	90 - 120
Goose, whole, 3-4 kg	1	150 - 170	140 - 160

Full-surface grilling

For grilling large quantities of flat (i.e. thin) items, use the full-surface grill .

For grilling small quantities of flat (i.e. thin) items, use the centre-area grill . Place the food to be grilled in the centre of the wire rack. You will save energy by using the centre-area grill.

Brush the items to be grilled with a little oil according to taste. Turn the food half to two-thirds of the way through the grilling time.

The figures in the table are given as a guide. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled. They apply to food placed in a cold oven and to meat taken directly from the refrigerator.

Grilled food	Shelf position	Temperature in °C	Grilling time in minutes	Notes
Sausages	3	250	10 - 14	Prick skins
Vegetables	3	275	15 - 20	
Toast with topping	2	220	10 - 15	The shelf position should be adapted to the height of the topping
Pork				
Fillet steaks, medium-sized (3 cm thick)	3	275	14 - 18	
Steak, well-done (2 cm thick)	3	275	18 - 22	
Beef				
Fillet steaks (3 - 4 cm thick)	3	275	18 - 22	The grilling time can be increased or shortened depending on how well-done the meat should be
Tournedos	3	275	15 - 18	
Lamb				
Fillet	3	275	8 - 12	The grilling time can be increased or shortened depending on how well-done the meat should be
Chops	3	275	10 - 15	
Poultry				
Chicken drumsticks	2	250	30 - 40	Piercing the skin will prevent blisters from forming during grilling
Small chicken portions	2	250	25 - 35	

Grilled food	Shelf position	Temperature in °C	Grilling time in minutes	Notes
Fish				
Steaks	3	220	15 - 20	The pieces should be of equal thickness
Chops	3	220	15 - 20	
Whole fish	2	220	25 - 30	

Defrosting

This section explains how to defrost food using 3D hot air  or Defrost .

Defrosting with 3D hot air

Use 3D hot air mode  to defrost and cook frozen products.

When doing so, please note the following points:

- Frozen products that have been defrosted (meat in particular) require shorter cooking times than fresh products
- The time required to cook meat from frozen increases by the amount of time it would need to defrost (defrosting time)
- Always defrost frozen poultry before cooking so that you can remove the giblets
- Cook frozen fish at the same temperatures as fresh fish
- You can place large quantities of ready-made frozen vegetables in aluminium dishes in the cooking compartment at the same time
- Use shelf position 1 when defrosting on one level, and shelf positions 1 + 3 when using two levels
- Follow the instructions on the packaging when using frozen foods

Frozen meals	Temperature in °C	Defrosting time in minutes
Raw frozen products/ foods	50	30 - 90
Bread/Bread rolls (750 - 1,500 g)	50	30 - 60
Dry, frozen tray bakes	60	45 - 60
Moist, frozen tray bakes	50	50 - 70

Defrosting

Defrost mode  is particularly effective for defrosting delicate pastries (e.g. cream cakes).

1. Switch on Defrost  mode.
2. Defrost the frozen food for 25 - 45 minutes, depending on the type and size of the food.
3. Remove the frozen food from the cooking compartment and allow it to defrost for a further 30 - 45 minutes.

If you are defrosting small quantities (small pieces), the defrosting time will be reduced to 15 - 20 minutes and the further defrosting time outside of the cooking compartment will be reduced to 10 - 15 minutes.

Yoghurt

You can also use your appliance to make your own yoghurt. The heat from the oven light  is used for this.

1. Remove accessories and hook-in racks, telescoping extension rails and separate fitting systems.
2. Heat 1 litre of long-life milk (3.5% fat) or fresh pasteurised milk to 40 °C
or
bring 1 litre of fresh milk to the boil once and allow to cool down to 40 °C.
3. Add 150 g of set yoghurt to the warm milk, stir it in and pour equal quantities into jars or dishes. Do not pour more than 200 ml into any one container.
4. Once they have been filled, cover the containers with a lid that fits snugly or with cling film.
5. Preheat the oven at 100 °C for 15 minutes using the full-surface grill .
6. Then set the operating mode selector to oven light .
7. Evenly space the containers over the cooking compartment floor, then close the appliance door.
8. Switch off the oven light after 8 hours and place the containers in the refrigerator for at least 12 hours.

Cleaning and care

Risk of short circuit!

Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners to clean your appliance.

Caution!

Surface damage due to incorrect cleaning: Do not use any

- harsh or abrasive cleaning agents
- cleaning agents that contain alcohol
- abrasive cleaning aids such as steel wool or scourers.

Observe the specifications in the tables.

Note: Highly recommended cleaning and care products can be purchased through our after-sales service. Observe the manufacturer's instructions.

Cleaning the appliance exterior

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, pay attention to the information in the table.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Appliance part/surface	Cleaning agent/aid
Stainless steel surfaces	Apply washing-up liquid with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Use cleaners for brushed stainless steel finishes if very dirty.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or glass scrapers.
Door panels	Apply glass cleaner or detergent with a soft, damp cloth or chamois leather; dry with a soft cloth. The inner door panel of the appliance door has a coating which can have the effect of a light-coloured film.

Cleaning the cooking compartment

Caution!

Risk of damaging the surface. Do not clean the appliance while still warm, even if using oven cleaners specially intended for this purpose.

Notes

- Due to its technical properties, the enamel may exhibit colour variations. However, this has no effect on the function.
- The edges of thin trays may be rough. Anti-corrosion protection is still guaranteed, however.

Appliance part	Cleaning agent/aid
Enamel surfaces	Apply washing-up liquid or vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Soften baked-on food residues with a damp cloth and detergent. Leave the cooking compartment open to dry after cleaning. We recommend using oven cleaner if the oven is very dirty. Observe the manufacturer's instructions when cleaning with an oven cleaner.
Door seal	Hot soapy water
Hook-in racks	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

Appliance part	Cleaning agent/aid
Telescopic shelves	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out – it is best to clean them when they are pushed in. Do not soak or clean in the dishwasher.
Accessories	Soak in hot soapy water. Clean with a brush and sponge or wash in the dishwasher.

Keeping the appliance clean

Clean the cooking compartment each time you use it, since dirt will be burnt on next time the oven heats up and will therefore become hard to remove. Always remove patches and splashes of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.

Where possible, use 3D hot air mode . Less dirt is created with this operating mode.

Removing and fitting the appliance door

You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

Risk of injury!

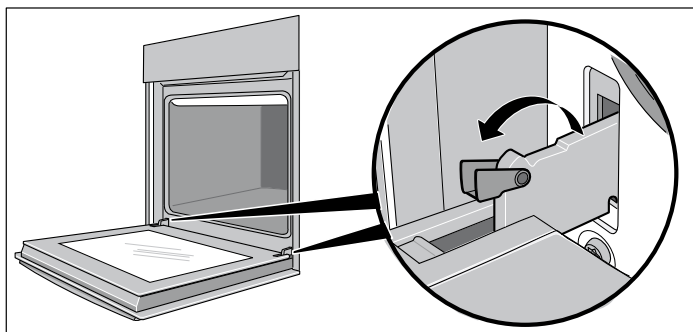
The hinges of the appliance door may snap shut with great force. Always open the hinge locking lever fully when removing the appliance door and close it fully after refitting. Do not reach into the hinge.

Risk of injury!

If the appliance door has only been unhinged on one side, do not reach into the hinge. The hinge can snap back with great force. Call the after-sales service.

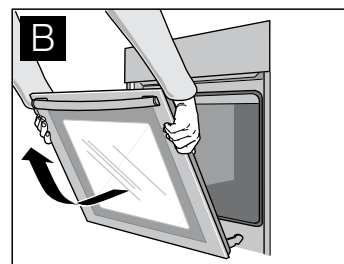
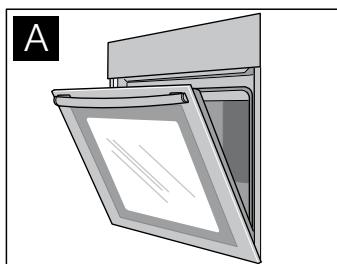
Removing the appliance door

1. Open the appliance door fully.
2. Open the locking levers on the left and right-hand side fully.



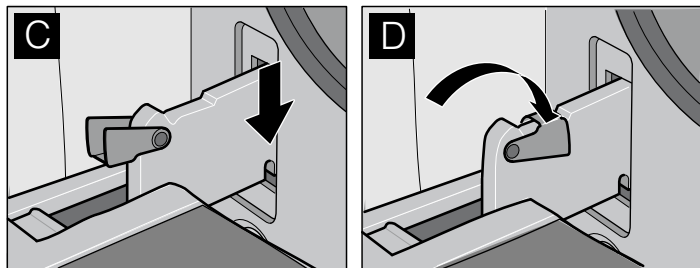
The hinges are secured and cannot snap closed.

3. Close the appliance door until resistance becomes noticeable (figure A)
4. With both hands, grip the door on the left and right-hand side, close the door a little more and pull it out (figure B).



Fitting the appliance door

1. Insert the hinges in the left and right-hand holders (figure C). The notch on both hinges must engage.
2. Open the appliance door fully.
3. Close the locking levers on the left and right-hand side fully (figure D).



The appliance door is secured and can no longer be removed.

4. Close the appliance door.

Cleaning the door panels

To facilitate cleaning, you can remove the inner door panels from the appliance door.

⚠ Risk of injury!

The components inside the appliance door may have sharp edges. Take care not to cut yourself. Wear protective gloves.

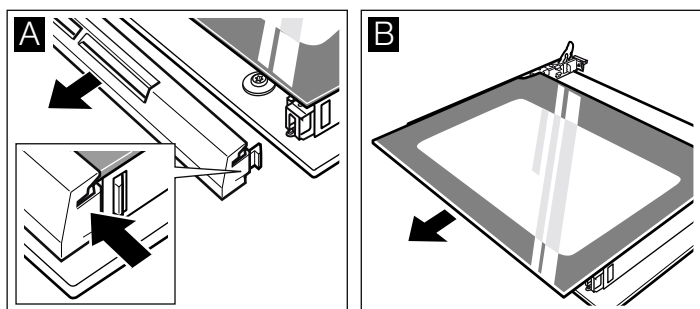
⚠ Risk of injury!

The appliance must not be used again until the door panels and appliance door have been correctly fitted.

Removing the door panel

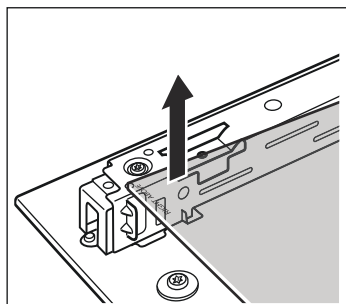
Note: Before removing, make a note of which way round the door panel is fitted, so that it is not refitted the wrong way round.

1. Unhook the appliance door and lay it on a soft, clean surface with the front side facing downwards (see section: Removing and installing the appliance door).
2. Pull off the cover at the top of the appliance door. Press in the tabs on the left and right using your fingers (fig.A).
3. Lift the door panel slightly and pull it out (Fig. B).



Removing the intermediate panel

Lift the intermediate panel slightly and pull it out towards you.



Cleaning

Clean the door panel with glass cleaner and a soft cloth.

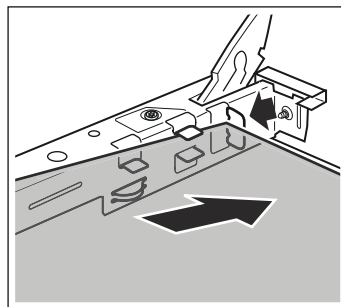
⚠ Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Fitting the intermediate panel

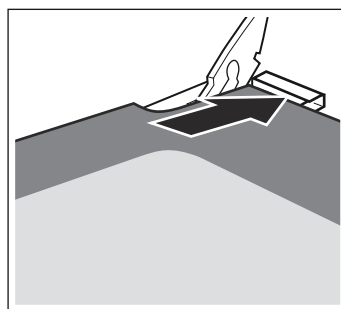
Note: During installation, make sure that the lettering "top right" is upside down at the bottom left.

Insert the intermediate panel towards the back as far as it will go.



Fitting the door panel

1. Insert the door panel at an angle towards the back into both brackets as far as it will go. The smooth surface must face outwards.



2. Put the cover back in place and press on it until it clicks in place.
3. Refit the appliance door.

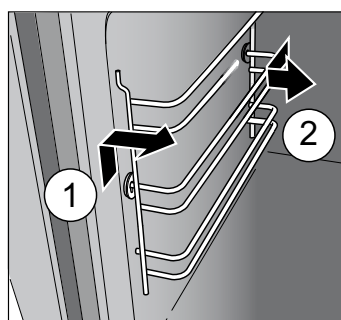
Cleaning the hook-in racks

You can remove the hook-in racks for easier cleaning.

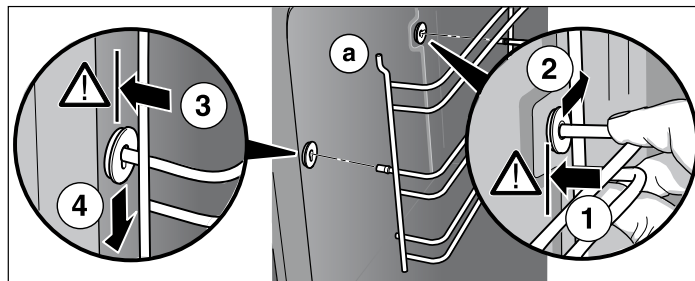
⚠ Risk of burning due to hot components in the cooking compartment!

Wait until the cooking compartment has cooled down.

1. Push the hook-in rack upwards at the front and unhook to the side.
2. Pull the hook-in rack forwards at the rear and unhook to the side.



3. Clean the hook-in rack with washing-up liquid and a sponge or brush.
4. Align the hook-in rack with the kink (a) facing upwards, so that the shelf positions match.
5. Insert the hook-in rack at the rear as far as it will go.
6. Push the hook-in rack towards the rear.
7. Insert the hook-in rack at the front as far as it will go.
8. Push the hook-in rack downwards.



Faults and repairs

It is not always necessary to call the after-sales service. Sometimes, you can find a remedy yourself. You will find some tips for troubleshooting in the following table.

Risk of electric shock!

- Work on the appliance electronics may only be performed by a specialist.
- Always disconnect the appliance from the power supply when work is carried out on the electronics. Switch off the circuit breaker or remove the fuse from your household fuse box.

Problem	Possible cause	Remedial action
Electrical function is faulty (e.g. indicator lamps do not light up)	Circuit-breaker faulty	Check circuit-breakers in the fuse box and replace if necessary
Liquid or thin dough runs to one side	Appliance not installed level	Check the appliance installation (see the Installation instructions)
Smoke is generated during roasting or grilling	Fat is burning on the grill element	Continue grilling or roasting until the fat on the grill element is burnt away
	Wire rack or universal pan inserted incorrectly	Check the shelf levels (see section: Roasting or Grilling)
Higher levels of condensation are generated in the cooking compartment	Normal occurrence (e.g. when baking cakes with very moist toppings or roasting a large joint)	Open the appliance door briefly from time to time during operation
Enamelled accessories have matt, light-coloured marks	Normal occurrence caused by dripping meat or fruit juices	Not possible
Door panels are misted up	Normal occurrence caused by temperature differences	Heat the appliance up to 100 °C and then switch off again after 5 minutes

Replacing the oven light bulb

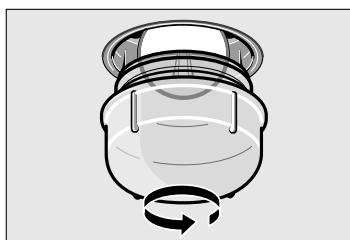
Replace faulty oven light bulbs.

You can obtain replacement light bulbs from customer service or specialist retailers: E14, 220 - 240 V, 40 W, heat resistant to 300 °C. Only use these oven light bulbs.

Risk of electric shock !

Disconnect the appliance from the power supply. Switch off the circuit breaker or remove the fuse from the household fuse box.

1. Place a tea towel in the cold cooking compartment to prevent damage.
2. Turn the glass cover anticlockwise and remove it.



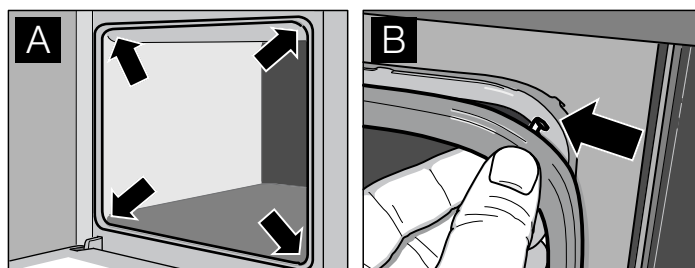
3. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type.
4. Screw on the glass cover again.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Note: If the glass cover cannot be unscrewed: use rubber gloves to turn it. You can order a special removal tool through the after-sales service (order no. 613634)

Changing the door seal

If the door seal is defective, it must be replaced. Replacement seals for your appliance can be obtained from the after-sales service.

The door seal is attached in four places (figure A). When replacing it, disconnect and attach the hooks at all four points (figure B).



Check again to ensure that the seal is seated correctly in the corners in particular.

After-sales service

In the event of faults and repairs that you cannot rectify yourself, please use our after-sales service.

You can find the addresses in the after-sales service directory.

Note: You will be charged for calling the after-sales service regarding an operating error.

When contacting the after-sales service, please specify the E-number and FD number.

You can find these on the rating plate behind the appliance door on the left-hand bottom edge.

E no.	FD no.
-------	--------

Test dishes

Test dishes tested to standard EN 50304/EN 60350 (2009) and IEC 60350. Please note the information in the tables about preheating.

Baking	Shelf position	Operating mode	Temperature in °C	Baking time in minutes
Viennese whirls	2		150 - 160*	25 - 35
	1		140 - 150*	25 - 35
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Small cakes (x 20 per tray)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		140 - 150**	30 - 40
Hot water sponge cake	1		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Double crust apple pie (place baking tins next to one another)	1		160 - 170	70 - 80

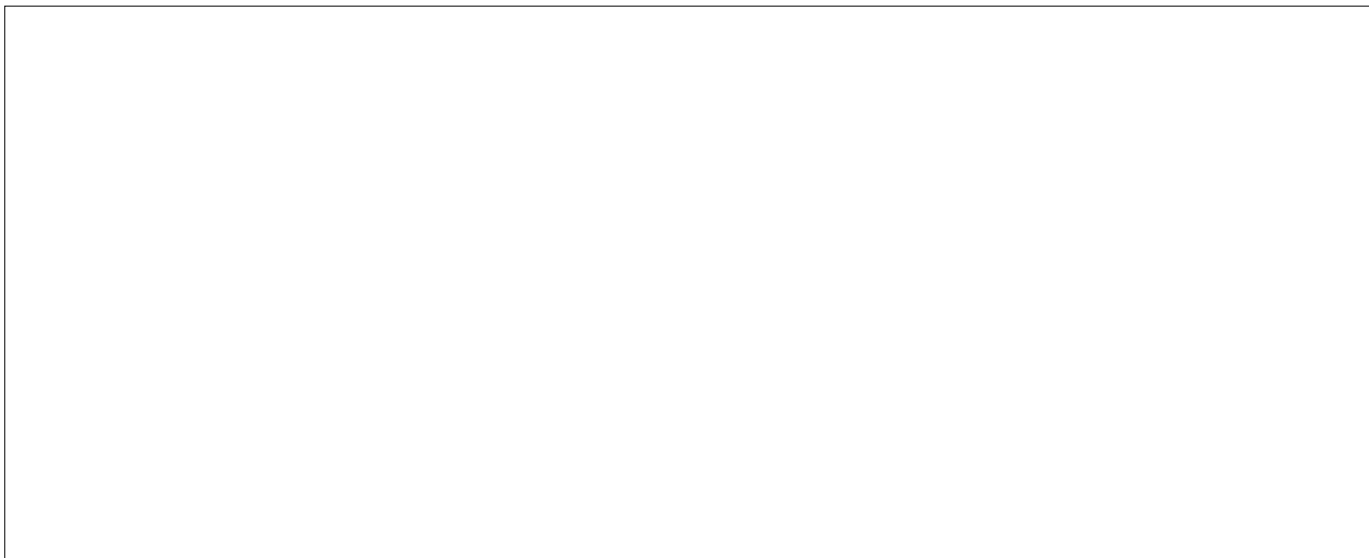
* Preheat oven

** Preheat for 10 minutes

Grilling	Shelf position	Operating mode	Temperature in °C	Grilling time in minutes
Bread (universal pan + wire rack)	2 + 3		270*	1 - 2
Beef steaks, x 12 (universal pan + wire rack)	2 + 3		270	25 - 30**

* Preheat for 10 minutes

** Turn $\frac{2}{3}$ of the way through the grilling time



9001141207

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

(950805)