



**Standherd HCE722120**  
**Cuisinière HCE722120**  
**Fornuis HCE722120**



**BOSCH**

[de] Gebrauchsanleitung .....3  
[fr] Mode d'emploi .....24

[nl] Gebruiksaanwijzing ..... 47



**Sicherheitshinweise** ..... 4  
 Vor dem Einbau ..... 4  
 Hinweise zu Ihrer Sicherheit ..... 4  
 Ursachen für Schäden ..... 4  
**Aufstellen und Anschließen** ..... 5  
 Für den Installateur ..... 5  
 Herd waagrecht aufstellen ..... 5  
**Ihr neuer Herd** ..... 6  
 Allgemeines ..... 6  
 Das Kochfeld ..... 6  
 Der Backofen ..... 7  
 Der Garraum ..... 7  
**Vor dem ersten Benutzen** ..... 9  
 Backofen aufheizen ..... 9  
 Zubehör reinigen ..... 9  
**Kochfeld einstellen** ..... 9  
 So stellen Sie ein ..... 9  
 Große Zweikreis-Kochstelle und Bräterzone ..... 9  
 Kochtabelle ..... 10  
**Backofen einstellen** ..... 10  
 Heizart und Temperatur ..... 10  
 Schnellaufheizung ..... 11  
**Pflege und Reinigung** ..... 11  
 Reinigungsmittel ..... 11  
 Gestelle aus- und einhängen ..... 12  
 Backofentür aus- und einhängen ..... 12  
 Glasscheiben aus- und einbauen ..... 13  
**Eine Störung, was tun?** ..... 14  
 Störungstabelle ..... 14  
 Backofenlampe an der Decke auswechseln ..... 14  
 Glasabdeckung ..... 14

**Kundendienst** ..... 14  
 E-Nummer und FD-Nummer ..... 14  
**Energie- und Umwelttipps** ..... 15  
 Energiesparen im Backofen ..... 15  
 Energiesparen auf dem Kochfeld ..... 15  
 Umweltgerecht entsorgen ..... 15  
**Für Sie in unserem Kochstudio getestet** ..... 15  
 Kuchen und Gebäck ..... 15  
 Tipps zum Backen ..... 17  
 Fleisch, Geflügel, Fisch ..... 18  
 Tipps zum Braten und Grillen ..... 19  
 Aufläufe, Gratins, Toasts ..... 20  
 Fertigprodukte ..... 20  
 Besondere Gerichte ..... 21  
 Auftauen ..... 21  
 Dörren ..... 21  
 Einkochen ..... 21  
**Acrylamid in Lebensmitteln** ..... 22  
**Prüfgerichte** ..... 23  
 Backen ..... 23  
 Grillen ..... 23

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) und Online-Shop: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 01805 304050** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.)

# Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

## Vor dem Einbau

### Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

### Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

## Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Kochen, niemals als Heizgerät.

### Heiße Flächen

#### **Verbrennungsgefahr!**

- Nie die heißen Kochstellen, Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Halten Sie kleine Kinder fern. Beachten Sie die Restwärme-Anzeige auf dem Kochfeld. Sie warnt vor heißen Kochstellen.
- Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

#### **Brandgefahr!**

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen oder im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

#### **Kurzschlussgefahr!**

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen oder über das heiße Kochfeld ziehen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

#### **Verbrühungsgefahr!**

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

#### **Verbrühungsgefahr!**

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garvorgang die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.

### Heißes Zubehör und Geschirr

#### **Verbrennungsgefahr!**

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

### Überhitztes Öl und Fett

#### **Brandgefahr!**

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder Teller. Schalten Sie die Kochstelle aus.

### Nasse Topfböden und Kochstellen

#### **Verletzungsgefahr!**

Durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Dadurch kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

### Sprünge in der Glaskeramik

#### **Stromschlaggefahr!**

Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn die Glaskeramik Brüche, Sprünge oder Risse hat. Rufen Sie den Kundendienst.

### Sicherheit bei der Reinigung

#### **Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

### Unsachgemäße Reparaturen

#### **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

### Backofentür - Zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen

Bei längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr heiß werden. Falls Sie kleine Kinder haben, ist beim Backofenbetrieb erhöhte Vorsicht geboten.

Darüber hinaus steht eine Schutzvorrichtung (Schutzgitter) zur Verfügung, die eine direkte Berührung der Backofentür verhindert. Sie können dieses Sonderzubehör (469088) über den Kundendienst beziehen.

## Ursachen für Schäden

### Kochfeld

#### **Achtung!**

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

## Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

## Backofen

### Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emails Schäden 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 geschlossenen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen

Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

- Stark verschmutzte Backofendichtung: Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.
- Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

### Sockelschublade

#### Achtung!

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

## Aufstellen und Anschließen

### Elektrischer Anschluss

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

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

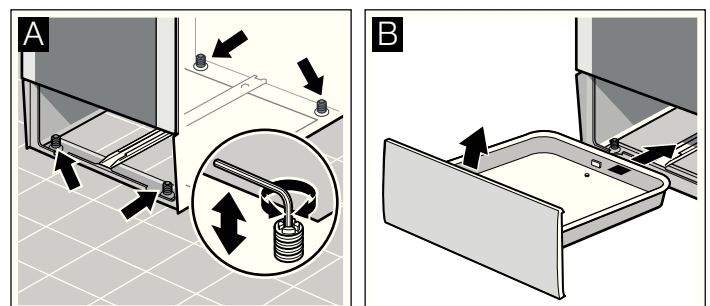
### Für den Installateur

- Es muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorhanden sein. Bei Anschluss über Stecker ist dies nicht notwendig, wenn der Stecker für den Benutzer zugänglich ist.
- Elektrische Sicherheit: Der Herd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.
- Für den Anschluss des Gerätes ist eine Leitung vom Typ H 05 VV-F oder gleichwertig zu verwenden.
- Mit Stecker versehene Geräte dürfen nur an vorschriftsmäßig installierte Steckdosen, abgesichert mit max. 25 A, 3x4 mm<sup>2</sup>, angeschlossen werden.

### Herd waagrecht aufstellen

Stellen Sie den Herd direkt auf den Fußboden.

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



### Wandbefestigung

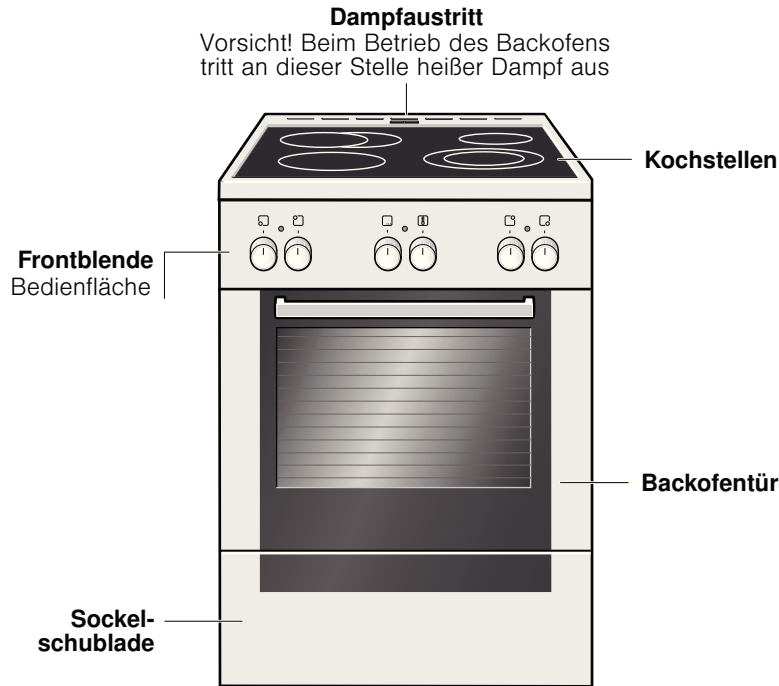
Damit der Herd nicht kippen kann, müssen Sie ihn mit dem beiliegenden Winkel an der Wand befestigen. Bitte beachten Sie die Montageanleitung für die Wandbefestigung.

# Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihren neuen Herd kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld, das Kochfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

## Allgemeines

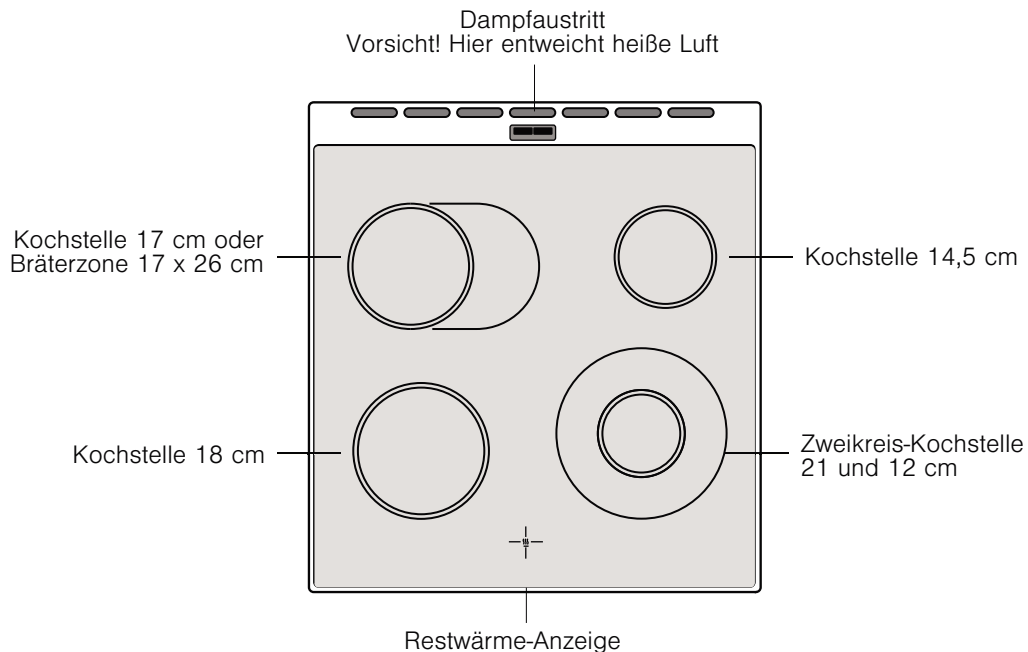
Die Ausführung hängt vom jeweiligen Gerätetyp ab.



## Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind in Aus-Stellung versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff.

## Das Kochfeld



## Kochstellen-Schalter

Mit den vier Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

Stellung	Bedeutung
0 Nullstellung	Die Kochstelle ist ausgeschaltet.
1-9 Kochstufen	1 = niedrigste Leistung 9 = höchste Leistung

Stellung	Bedeutung
☐	Zuschaltung Die Bräterzone zuschalten
◎	Zuschaltung Die große Zweikreis-Kochstelle zuschalten

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe.

## Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Sie können die Restwärme energiesparend nutzen und zum Beispiel ein kleines Gericht warm halten.

## Der Backofen

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

### Funktionswähler

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

Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen.

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

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

Wenn Sie einstellen, leuchtet die Lampe im Garraum.

## Temperaturwähler

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

Stellungen	Funktion
Null-Stellung	Backofen nicht heiß.
50-270	Temperaturbereich Temperaturangaben in °C.
1, 2, 3	Grillstufen Grillstufen für den Grill, kleine <input type="checkbox"/> und große <input type="checkbox"/> Fläche. Stufe 1 = schwach Stufe 2 = mittel Stufe 3 = stark

Wenn der Backofen heizt, leuchtet das Lämpchen oberhalb des Temperaturwählers. Wird das Aufheizen unterbrochen, erlischt es. Leuchtet bei bestimmten Einstellungen nicht.

## Der Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe.

### Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum.

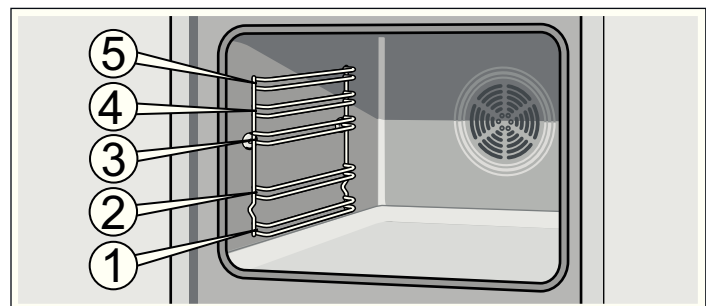
### Dampfaustritt

Die warme Luft aus dem Garraum entweicht hinten auf dem Kochfeld. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

### Zubehör

Das Zubehör kann in 5 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

Sie können das Zubehör zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.



Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

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

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



### Rost

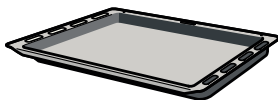
Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. Rost mit der Krümmung nach unten einschieben.



**Email-Backblech**

Für Kuchen und Plätzchen.

Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

**Universalpfanne**

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

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

**Sonderzubehör**

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

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

Sonderzubehör	HZ-Nummer	Funktion
Metallbräter	HEZ6000	Die Metallbräter eignet sich für Glaskeramik-Kochfelder mit Bräterzone. Passend sowohl für Induktions-Kochzonen als auch für Programme und Bratautomatik. Der Bräter ist außen emailliert und innen antihftbeschichtet.
Pizzablech	HEZ317000	Eignet sich besonders für Pizza, Tiefkühlgerichte und runde Torten. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Schieben Sie das Blech über dem Rost ein und halten Sie sich an die Angaben in den Tabellen.
Einsatzrost	HEZ324000	Zum Braten. Den Grillrost immer auf die Universalpfanne stellen. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.
Grillblech	HEZ325000	Wird beim Grillen anstelle des Grillrosts oder als Spritzschutz verwendet, um den Backofen vor starker Verschmutzung zu schützen. Das Grillblech nur mit der Universalpfanne verwenden.  Grillstücke auf dem Grillblech: Es können nur die Einschubhöhen 1, 2 und 3 verwendet werden.  Grillblech als Spritzschutz: Die Universalpfanne wird zusammen mit dem Grillblech unter dem Rost eingeschoben.
Backstein	HEZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Email-Backblech	HEZ331000	Für Kuchen und Plätzchen.  Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Email-Backblech mit Antihft-Beschichtung	HEZ331010	Kuchen und Plätzchen lassen sich auf dem Backblech gut verteilen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne	HEZ332000	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Kann auch zum Auffangen von Fett oder Fleischsaft unter dem Rost verwendet werden.  Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne mit Antihft-Beschichtung	HEZ332010	Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lassen sich auf der Universalpfanne gut verteilen. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Profifpfanne mit Einsatzrost	HEZ333000	Eignet sich besonders für die Zubereitung großer Mengen.
Deckel für Profifpfanne	HEZ333001	Mit Deckel wird die Profifpfanne zum Profibräter.
Rost	HEZ334000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Glaspfanne	HEZ336000	Tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr.
2-fach Teleskop-Vollauszug	HEZ338250	Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.
3-fach Teleskop-Vollauszug	HEZ338352	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör herausziehen, ohne dass es kippt.
3-fach Teleskop-Vollauszug	HEZ338356	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör herausziehen, ohne dass es kippt.





Sonderzubehör	HZ-Nummer	Funktion
Universalbräter	HEZ390800	Eignet sich besonders für die Zubereitung großer Mengen. Der Bräter ist außen aus Granitemail mit einem backofenfesten Glasdeckel. Der Glasdeckel ist als Gratinform verwendbar.
Glasbräter	HEZ915001	Der Glasbräter passt für gedämpfte Speisen und Soufflés. Eignet sich besonders für Programme und Bratautomatik.
<b>Kundendienst-Artikel</b>		e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.
Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im		
Pflegetücher für Edelstahloberflächen	Artikel-Nr. 311134	Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.
Backofen-Grillreiniger-Gel	Artikel-Nr. 463582	Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.
Microfasertuch mit Wabenstruktur	Artikel-Nr. 460770	Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.
Türsicherung	Artikel-Nr. 612594	Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

## Vor dem ersten Benutzen

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

### Backofen aufheizen

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

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

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

### Zubehör reinigen

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

## Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

### So stellen Sie ein

Mit den Kochstellenschaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.



Stellung 0 = Aus  
Stellung 1 = niedrigste Leistung  
Stellung 9 = höchste Leistung.

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe.

### Große Zweikreis-Kochstelle und Bräterzone

Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe verändern.

#### Zuschalten der großen Fläche

Kochstellen-Schalter bis Stellung 9 drehen - dort spüren Sie einen leichten Widerstand - und weiter bis zum Symbol  = große Zweikreis-Kochstelle oder  = Bräterzone  
Dann gleich auf die gewünschte Kochstufe zurückdrehen.

#### Zurückschalten auf die kleine Fläche

Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen.  
Auf der kleinen Zweikreis-Kochstelle können Sie besonders gut kleine Mengen aufwärmen.

#### Achtung!

Nie über das Symbol  oder  hinaus auf 0 drehen.

## Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Beim Erwärmen dickflüssiger Speisen regelmäßig umrühren.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade, Kuvertüre, Gelatine	1	-
Butter	1-2	-
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>		
Eintopf(z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1-2	-
<b>Garziehen, Simmern</b>		
Knödel, Klöße	4*	20-30 Min.
Fisch	3*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce	1	3-6 Min.
<b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	3	15-30 Min.
Pellkartoffeln	3-4	25-30 Min.
Salzkartoffeln	3-4	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	5*	6-10Min.
Eintopf, Suppen	3-4	15-60 Min.
Gemüse	3-4	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3-4	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	3-4	-
<b>Schmoren</b>		
Rouladen	3-4	50-60 Min.
Schmorbraten	3-4	60-100 Min.
Gulasch	3-4	50-60 Min.
<b>Braten**</b>		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Fisch und Fischfilet natur	4-5	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	4-5	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	5-6	fortlaufend

\* Fortkochen ohne Deckel

\*\* Ohne Deckel

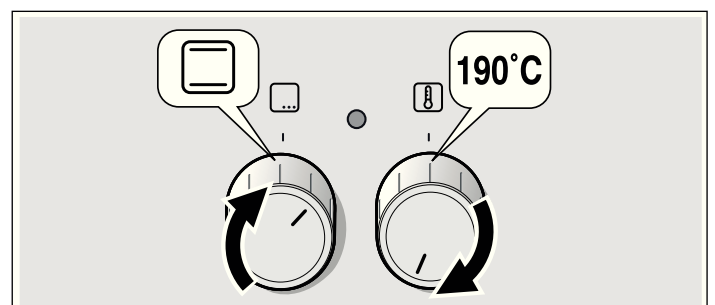
## Backofen einstellen

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

### Heizart und Temperatur

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

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.



Der Backofen wird aufgeheizt.

### Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

### Einstellungen ändern

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

### Schnellaufheizung

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

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

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

1. Funktionswähler auf  stellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.

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

### Schnellaufheizung ist beendet

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

### Schnellaufheizung abbrechen

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

## Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleiben Ihr Kochfeld und Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie beides richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

### Hinweise

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

### Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie folgende Angaben.

#### Bei der Reinigung des Kochfeldes


- kein unverdünntes Spülmittel oder Spülmittel für Geschirrspülmaschinen,
- keine Scheuerschwämme,
- keine aggressiven Reinigungsmittel wie Backofenreiniger oder Fleckenentferner,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

#### Bei der Reinigung des Backofens

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholanteil,
- keine Scheuerschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung ordentlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerät außen	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.


Bereich	Reinigungsmittel
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.  Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Kochfeld	Pflege: Schutz- und Pflegemittel für die Glaskeramik Reinigung: Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Reinigungshinweise auf der Verpackung beachten.   Glasschaber für starken Schmutz: Entsichern und nur mit der Klinge reinigen. Achtung, die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Nach dem Reinigen wieder sichern. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.
Kochfeldrahmen	Warme Spüllauge: Nie mit Glasschaber, Zitrone oder Essig reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch reinigen. Keinen Glasschaber verwenden.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spültuch reinigen.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Bratenthermometer (je nach Gerätetyp)	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung Nicht abnehmen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Bereich	Reinigungsmittel
Sockelschublade	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.

### Selbstreinigende Flächen im Garraum reinigen

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

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

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

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

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

### Achtung!

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

### Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

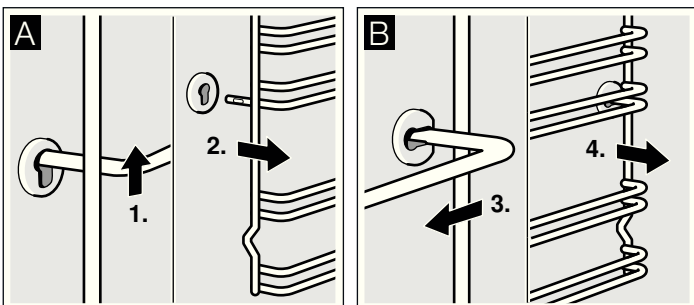
Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden. Nie die selbstreinigenden Flächen mit einer Scheuerspirale oder Backofenreiniger behandeln.

### Gestelle aus- und einhängen

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

#### Gestelle aushängen

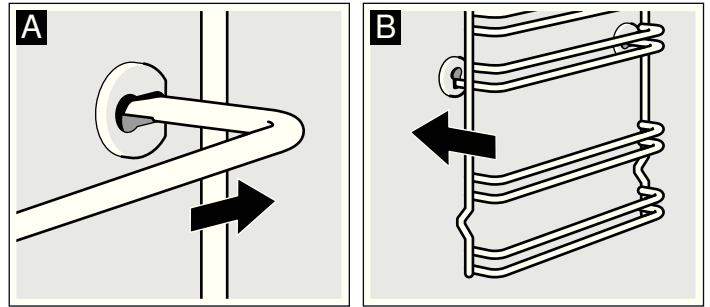
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



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

#### Gestelle einhängen

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

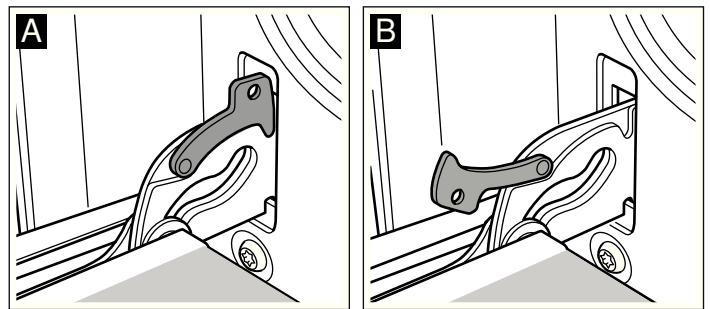


Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung muss immer unten sein.

### Backofentür aus- und einhängen

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

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

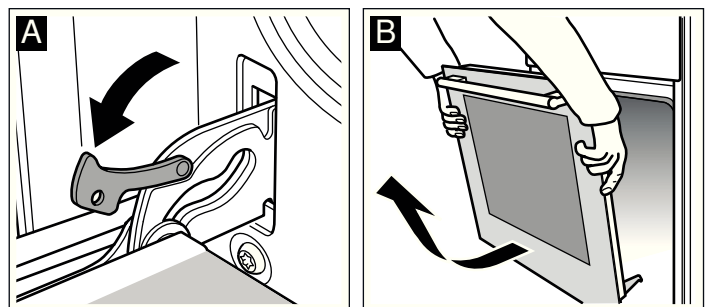


### ⚠ Verletzungsgefahr!

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

#### Tür aushängen

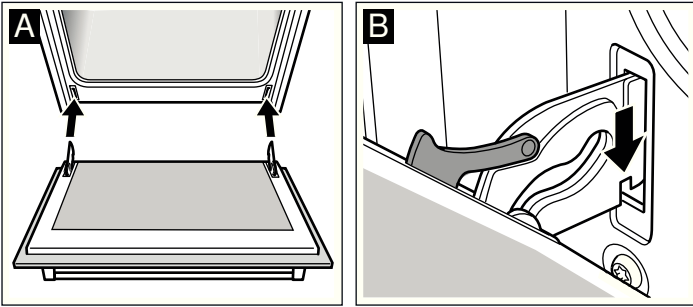
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



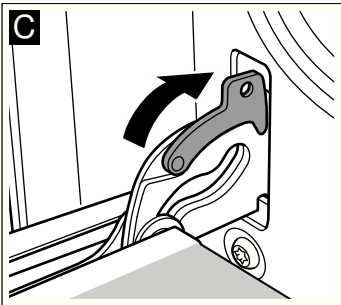
## Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



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



### ⚠ Verletzungsgefahr!

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

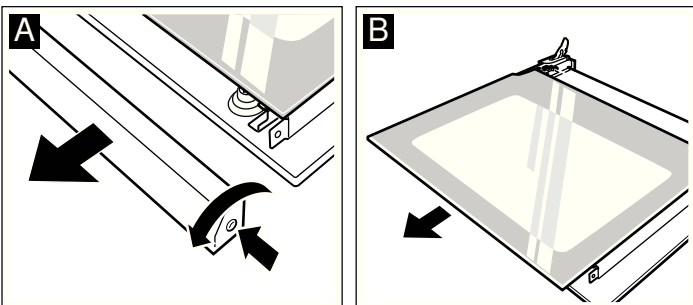
## Glasscheiben aus- und einbauen

Sie können die Glasscheiben an der Backofentür zur besseren Reinigung abnehmen.

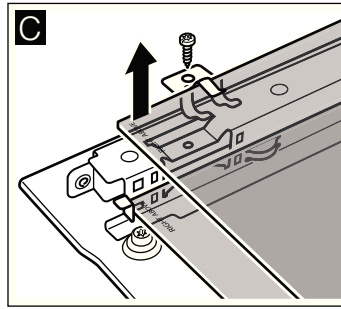
Achten Sie beim Ausbauen der Innenscheiben darauf, dass Sie die Scheiben wieder in gleicher Reihenfolge einbauen.

### Ausbauen

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



4. Halteklammern rechts und links aufschrauben und entfernen (Bild C). Die mittlere Scheibe herausnehmen.



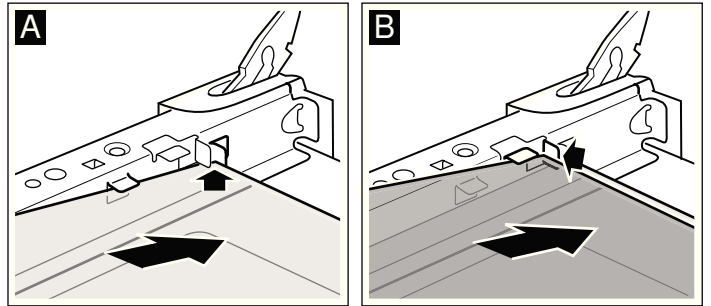
5. Untere Scheibe schräg nach oben herausziehen.

Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

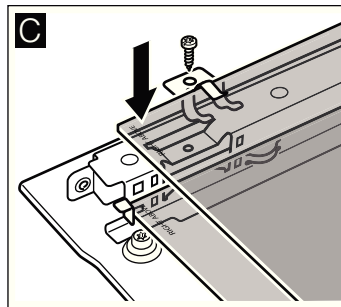
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

### Einbau

1. Die untere Glasscheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A). Achten Sie darauf, dass der Schriftzug "Right above" links unten nicht auf dem Kopf steht.
2. Die mittlere Glasscheibe einschieben (Bild B).



3. Die Befestigungsklammern links und rechts auf die Glasscheibe aufsetzen, dabei die Federn auf das Schraubenloch ausrichten und festschrauben (Bild C).



4. Die oberste Glasscheibe schräg nach hinten einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein.
5. Die Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
6. Die Backofentür wieder einhängen.

**Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.**

# Eine Störung, was tun?

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

## Störungstabelle

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

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

### ⚠ Stromschlaggefahr!

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

## Backofenlampe an der Decke auswechseln

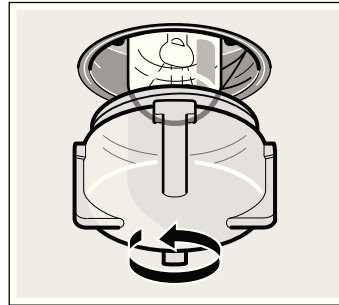
Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 25 Watt,

erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

### ⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



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

## Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

# Kundendienst

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

## E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Geräts an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie in der Gerätelade. Tragen Sie die Gerätedaten hier ein, damit Sie sie im Falle einer Störung verfügbar haben.

E-Nr.	FD-Nr.

## Kundendienst ☎

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

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 240 260

**D** 01801 22 33 55  
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

**CH** 0848 840 040

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

# Energie- und Umwelttipps

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

## Energiesparen im Backofen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während dem Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

## Energiesparen auf dem Kochfeld

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser des Topf- oder Pfannenbodens soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine

Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.

- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen Sie die Restwärme. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

# Für Sie in unserem Kochstudio getestet


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


## Hinweise

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

## Kuchen und Gebäck

### Backen auf einer Ebene

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

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

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

### Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft .

Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

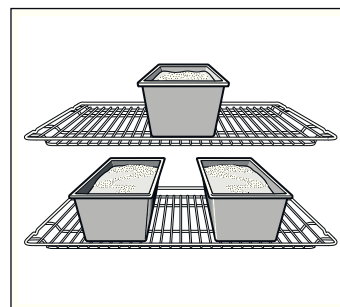
Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

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





## Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

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

## Tabellen

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

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

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

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

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

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

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Backblech	3	☉	140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	130-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☉	130-150	30-40

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

### Brot und Brötchen

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

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.


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

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

### Tipps zum Backen

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

Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.

Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 3D-Heißluft . Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.

Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

## Fleisch, Geflügel, Fisch

### Geschirr

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

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

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

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

Angaben in den Tabellen:

Geschirr ohne Deckel = offen

Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

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

### Braten

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

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

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

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

### Grillen

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

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

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

Wenden Sie Grillstücke nach 2/3 der Garzeit.

Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

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

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

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

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

















### Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

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

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

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

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		210-230	50
Steaks, medium, 3 cm dick		Rost	5		3	15
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
<b>Schweinefleisch</b>						
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		210-230	70

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
<b>Lammfleisch</b>						
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		150-170	120
<b>Hackfleisch</b>						
Hackbraten	aus 500 g Fleisch	offen	1		170-190	70
<b>Würstchen</b>						
Würstchen		Rost	4		3	15

### Geflügel

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

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

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

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

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

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

### Fisch

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

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

kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches macht ihn stabiler.

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

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

## Tipps zum Braten und Grillen

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

## Aufläufe, Gratins, Toasts

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

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

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

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

## Fertigprodukte


Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

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

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

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



## Besondere Gerichte

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

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

### Joghurt zubereiten

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


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

## Auftauen

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

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung. Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

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

## Dörren

Mit 3D-Heißluft  können Sie hervorragend dörren.





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

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

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

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals.

Das Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

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

## Einkochen

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

### Achtung!


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

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

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

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

### Einstellen

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Unterhitze  einstellen.
5. Temperatur auf 170 bis 180 °C stellen.

### Vorbereiten

1. Die Gläser füllen, nicht zu voll machen.
2. Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein.
3. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.
4. Die Gläser mit Klammern verschließen.

## Einkochen

### Obst

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

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

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

### Gemüse

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

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

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

### Gläser herausnehmen

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

### Achtung!

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

## Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

### Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

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



# Prüfgerichte

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

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

## Backen

Backen auf 2 Ebenen:

Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Backen auf 3 Ebenen:

Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:

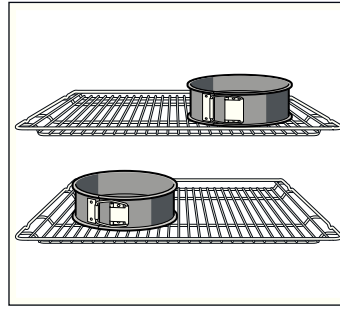
Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:

Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:

Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen, siehe Bild.



Kuchen in Springformen aus Weißblech:  
Mit Ober-/Unterhitze ☐ auf 1 Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen Sie die Springform darauf.

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

\* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.

## Grillen

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

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost	5	☐	3	½-2
Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1	☐	3	25-30

\* Nach ⅔ der Zeit wenden

<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>25</b>	<b>Pannes et dépannage.....</b>	<b>36</b>
Avant l'encastrement.....	25	Tableau de dérangements.....	36
Indications pour votre sécurité.....	25	Changer la lampe du four au plafond.....	36
Causes de dommages.....	26	Cache en verre.....	36
<b>Installation et branchement.....</b>	<b>27</b>	<b>Service après-vente.....</b>	<b>36</b>
Pour l'installateur.....	27	Numéros de produit E-Nr et de fabrication FD.....	36
Placer la cuisinière à l'horizontale.....	27	<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....</b>	<b>37</b>
<b>Votre nouvelle cuisinière.....</b>	<b>27</b>	Économiser de l'énergie dans le four.....	37
Généralités.....	27	Économiser de l'énergie sur la table de cuisson.....	37
La table de cuisson.....	28	Élimination écologique.....	37
Le four.....	28	<b>Testés pour vous dans notre laboratoire.....</b>	<b>37</b>
Le compartiment de cuisson.....	29	Gâteaux et pâtisseries.....	37
<b>Avant la première utilisation.....</b>	<b>31</b>	Conseils pour la pâtisserie.....	39
Chauffer le four.....	31	Viande, volaille, poisson.....	40
Nettoyer les accessoires.....	31	Conseils pour les rôtis et grillades.....	42
<b>Réglage de la table de cuisson.....</b>	<b>31</b>	Soufflés, gratins, toasts.....	42
Réglages.....	31	Plats cuisinés.....	42
Grand foyer à deux zones et zone pour poissonnière.....	31	Mets spéciaux.....	43
Tableau de cuisson.....	31	Décongélation.....	43
<b>Réglage du four.....</b>	<b>32</b>	Déshydratation.....	44
Mode de cuisson et température.....	32	Mise en conserve.....	44
Chauffage rapide.....	32	<b>L'acrylamide dans certains aliments.....</b>	<b>45</b>
<b>Entretien et nettoyage.....</b>	<b>33</b>	<b>Plats tests.....</b>	<b>45</b>
Produit nettoyants.....	33	Cuisson de pâtisseries.....	45
Décrocher et accrocher les supports.....	34	Grillades.....	46
Décrocher et accrocher la porte du four.....	34		
Déposer et réinstaller la porte du four.....	35		

---

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) et la boutique en ligne : [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

# Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement la présente notice d'utilisation et la conserver précieusement. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre la notice.

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

### Raccordement électronique

Seul un expert agréé est autorisé à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un mauvais raccordement, vous ne pourrez faire valoir la garantie.

## Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage.

### Surfaces chaudes

#### **Risque de brûlure !**

- Ne jamais toucher les foyers chauds, les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ou les résistances chauffantes. Éloignez impérativement les jeunes enfants. Observez l'indicateur de chaleur résiduelle sur la table de cuisson. Il prévient d'un foyer chaud.
- Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

#### **Risque d'incendie !**

Ne jamais déposer des objets inflammables sur la table de cuisson ni les conserver dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

#### **Risque de court-circuit !**

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil ni le tirer par-dessus la table de cuisson chaude. L'isolation du câble peut fondre.

#### **Risque de s'ébouillanter !**

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau chaude.

#### **Risque de s'ébouillanter !**

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Pendant ou après la cuisson, ouvrir la porte de l'appareil avec prudence. Ne pas se placer trop près de l'appareil lors de l'ouverture. Tenez compte du fait que, selon la température, la vapeur n'est pas visible.

### Accessoires et récipients chauds

#### **Risque de brûlure !**

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou des récipients chauds du compartiment de cuisson.

### Huile et graisse brûlantes

#### **Risque d'incendie !**

L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Eteignez le foyer.

### Dessous de casseroles et foyers mouillés

#### **Risque de blessure !**

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. Cette pression peut brusquement soulever la casserole. Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

### Fissures dans la vitrocéramique

#### **Risque de choc électrique !**

Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si la vitrocéramique présente des cassures, fissures ou criques. Appelez le service après-vente.

### Sécurité lors du nettoyage

#### **Risque de brûlure !**

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laissez refroidir l'appareil avant son nettoyage.

### Réparations inexpertes

#### **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, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

### Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires

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

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

Il existe pour cela un dispositif de protection (grille de protection) qui empêche un contact direct avec la porte du four. Vous pouvez vous procurer cet accessoire spécial (469088) via le service après-vente.

## Causes de dommages

### Table de cuisson

#### Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.
- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour

cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

#### Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Domages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

### Four

#### Attention !

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

- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise ou support : Il est interdit de grimper ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne déposez pas de récipient ou d'accessoires sur la porte du four.
- 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.

#### Tiroir de rangement

##### Attention !

Ne placez pas d'objets chauds dans le tiroir de rangement. Il risque d'être endommagé.

# Installation et branchement

## Raccordement électrique

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

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

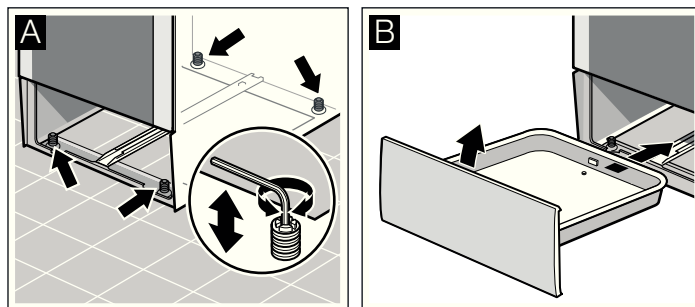
## Pour l'installateur

- Un dispositif de coupure omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, doit être présent côté installation. Ceci n'est pas nécessaire en cas de raccordement par un connecteur si celui-ci est accessible pour l'utilisateur.
- Sécurité électrique : la cuisinière est un appareil de la classe de protection I et ne doit être utilisée qu'en liaison avec le raccordement du conducteur de protection.
- Pour raccorder l'appareil, utiliser un câble du type H 05 VV-F ou équivalent.
- Les appareils dotés d'un connecteur doivent uniquement être branchés sur des prises installées de manière réglementaire, avec une protection de max. 25 A, 3x4 mm<sup>2</sup>.

## Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

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



## Fixation murale

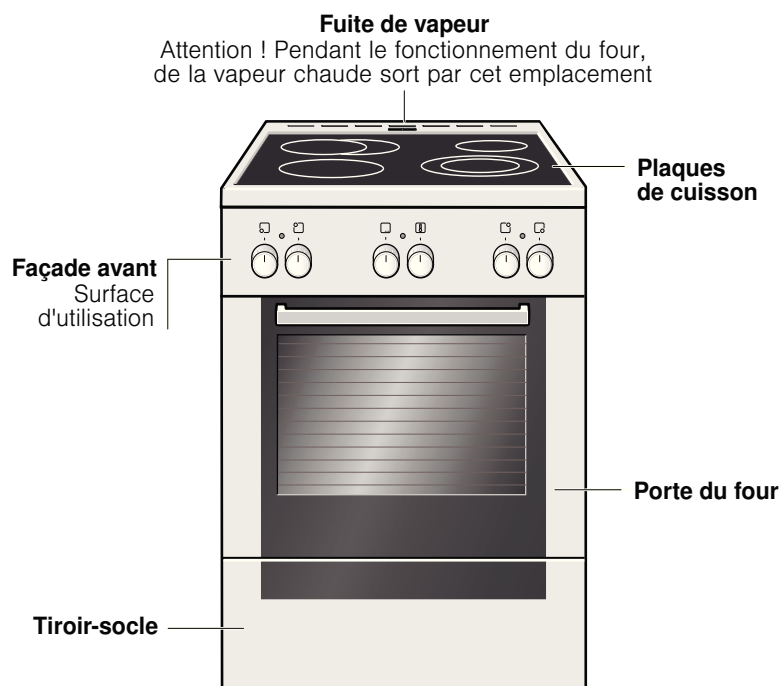
Afin que la cuisinière ne puisse pas basculer, vous devez la fixer au mur à l'aide de l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

# Votre nouvelle cuisinière

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

## Généralités

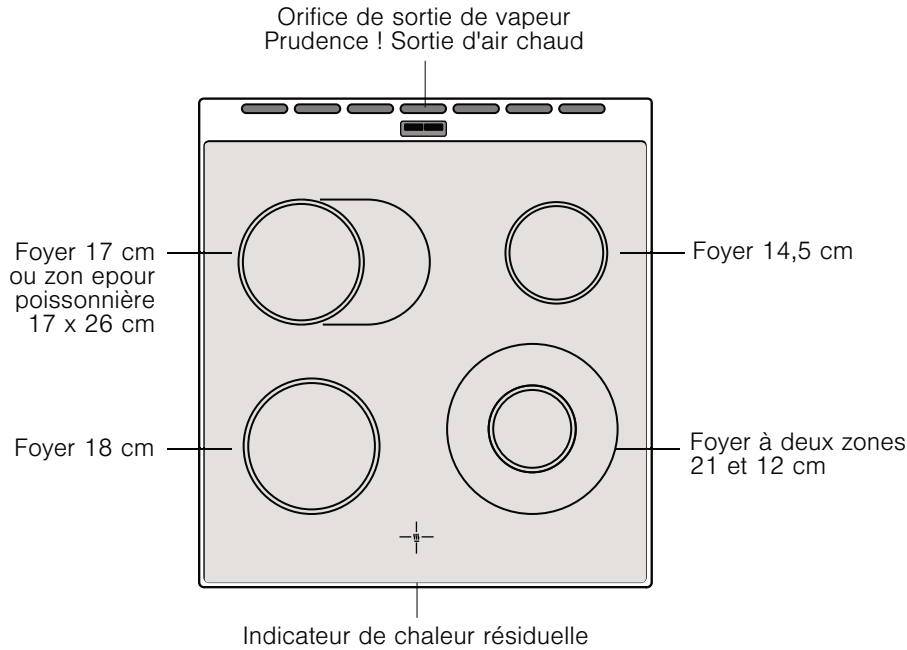
La version dépend du type d'appareil actuel.



## Manettes

Les manettes sont escamotables en position éteinte. Appuyez sur la manette pour la faire rentrer et sortir.

## La table de cuisson



### Manettes des foyers

Les quatre manettes de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

Position	Signification
0 Position zéro	Le foyer est éteint.
1-9 Positions de chauffe	1 = puissance minimale 9 = puissance maximale
☐ Enclenchement	Enclencher la zone pour poissonnière
⊙ Enclenchement	Enclencher le grand foyer à deux zones

Lorsque vous allumez un foyer, le voyant lumineux s'allume.

### Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. Même si la table de cuisson est éteinte, l'indicateur est allumé jusqu'à ce que le foyer soit suffisamment refroidi.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle en économisant de l'énergie et par exemple maintenir un petit plat au chaud.

## Le four

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

### Sélecteur des fonctions

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

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

Position	Utilisation
0 Position zéro	Le four est éteint.
☐ Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

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

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

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

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

## Sélecteur de température

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

Positions		Fonction
!	Position zéro	Le four n'est pas chaud.
50-270	Plage de température	Affichage de la température en °C.
1, 2, 3	Positions gril	Positions gril pour le gril, petite ☐ et grande ☐ surfaces. Position 1 = faible Position 2 = intermédiaire Position 3 = puissant

Lorsque le four chauffe, le témoin au-dessus du sélecteur de température est allumé. Si le chauffage du four est interrompu, il s'éteint. Il ne s'allume pas avec certains réglages.

## Le compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson.

### Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement.

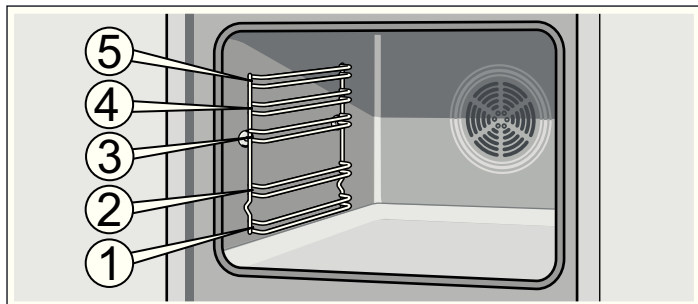
### Sortie de vapeur

L'air chaud du compartiment de cuisson s'échappe à l'arrière sur la table de cuisson. Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

### Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez sortir l'accessoire aux deux tiers sans qu'il ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats du four.



Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'a aucune influence sur le fonctionnement, il reprend sa forme dès qu'il est refroidi.

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


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

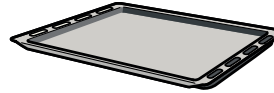
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HEZ.



### Grille

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

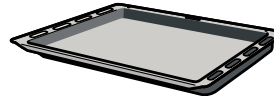
Enfourner la grille avec la courbure vers le bas .



### Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits fours.

Enfourner la plaque à pâtisserie avec la partie inclinée en direction de la porte du four.



### Lèchefrite

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

Enfourner la lèchefrite, la partie inclinée en direction de la porte du four.

## Accessoires supplémentaires

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

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

Accessoires supplémentaires	Numéro HZ	Fonction
Cocotte en métal	HEZ6000	La cocotte en métal est adaptée aux tables de cuisson vitrocéramique avec espace pour sauteuse. Convient aussi bien pour les zones de cuisson à induction que pour les modes de cuisson programmée et de cuisson automatique. La cocotte est émaillée sur l'extérieur, avec un revêtement anti-adhérent sur l'intérieur.
Plaque à pizza	HEZ317000	Convient particulièrement pour les pizzas, les plats surgelés et les tartes rondes. Il est possible d'employer la plaque à pizza à la place de la lèchefrite. Introduisez la plaque au-dessus de la grille et suivez les indications dans les tableaux.
Grille d'insertion	HEZ324000	Pour rôtir. Placez systématiquement la grille sur la lèchefrite. Cela permet de récupérer la graisse et le jus de viande.



<b>Accessoires supplémentaires</b>	<b>Numéro HZ</b>	<b>Fonction</b>
Plaque-gril	HEZ325000	Est utilisée en remplacement de la grille, lors de la cuisson au gril, ou comme protection contre les projections, afin d'éviter un encrassement important du four. Utilisez la plaque-gril uniquement avec la lèchefrite.  Pièces sur la plaque-gril : Seuls les niveaux 1, 2 et 3 peuvent être utilisés.  Plaque-gril antiprojection : La lèchefrite est mise en place avec la plaque-gril, sous la grille.
Pierre à pain	HEZ327000	La pierre à pain est idéale pour la cuisson du pain maison, des petits pains et des pizzas, afin d'obtenir un résultat croustillant à souhait. La pierre à pain doit toujours être préchauffée à la température recommandée.
Plaque de four en émail	HEZ331000	Pour les gâteaux et les pâtisseries.  Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Plaque de four en émail avec revêtement anti-adhérent	HEZ331010	Cette plaque assure une bonne répartition des gâteaux et biscuits. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
La lèchefrite	HEZ332000	Pour les gâteaux, pâtisseries et plats surgelés très juteux ainsi que les gros rôtis. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse ou le jus de viande sous la grille.  Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent	HEZ332010	La lèchefrite est idéale pour une répartition adaptée des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Lèchefrite pro avec grille d'insertion	HEZ333000	Est particulièrement adaptée pour les grandes quantités.
Couvercle pour lèchefrite pro	HEZ333001	Grâce au couvercle, la lèchefrite pro assure une cuisson professionnelle en toutes circonstances.
Grille	HEZ334000	Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.
Lèchefrite en verre	HEZ336000	Plaque de cuisson à bords relevés en verre. Peut également servir de plateau pour le service.
Tiroir télescopique double dispositif	HEZ338250	Avec les rails télescopiques aux niveaux 2 et 3, vous pouvez davantage sortir l'accessoire du four sans risque de basculement.
Tiroir télescopique triple dispositif	HEZ338352	Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3, vous pouvez davantage sortir l'accessoire du four sans risque de basculement.
Tiroir télescopique triple dispositif	HEZ338356	Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3, vous pouvez davantage sortir l'accessoire du four sans risque de basculement.
Cocotte universelle	HEZ390800	Est particulièrement adaptée pour les grandes quantités. L'extérieur de la cocotte est en émail granit avec un couvercle en verre conçu pour les fours. Le couvercle en verre peut servir de plat à gratin.
Cocotte en verre	HEZ915001	La cocotte en verre convient pour la cuisson à l'étouffée et les soufflés. Est idéale pour les modes de cuisson programmée et de cuisson automatique.

#### **Articles Service après-vente**

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

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

Lingettes d'entretien pour surfaces en inox	Numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril	Numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibras alvéolé	Numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibras élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.

## Avant la première utilisation

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

### Chauffer le four

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

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

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

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

### Nettoyer les accessoires

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

## Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

### Réglages

Les interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

Position 0 = Arrêt

Position 1 = puissance minimale

Position 9 = puissance maximale.

Lorsque vous allumez un foyer, le voyant lumineux s'allume.

### Grand foyer à deux zones et zone pour poissonnière

Sur ces foyers, vous pouvez modifier la dimension.

#### Enclenchement de la grande surface

Tourner l'interrupteur du foyer jusqu'en position 9 - vous ressentez alors une légère résistance - et continuer jusqu'au symbole

☉ = grand foyer à deux zones ou

☉ = zone pour poissonnière

Ramener ensuite l'interrupteur à la position de chauffe désirée.

#### Ramener le réglage à la petite surface

Tourner l'interrupteur du foyer jusqu'à 0 et régler à nouveau.

Le petit foyer à deux zones est idéal pour réchauffer des petites quantités.

#### Attention !

Ne jamais régler sur 0 en passant par-dessus le symbole ☉ ou ☉.

### Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

Lors du réchauffement de mets épais filant, les remuer régulièrement.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
<b>Faire fondre</b>		
Chocolat, glaçage, gélatine	1	-
Beurre	1-2	-
<b>Chauffer et maintenir au chaud</b>		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1-2	-
Lait**	1-2	-
<b>Pocher, frémir</b>		
Boulettes, quenelles	4*	20-30 min.
Poisson	3*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1	3-6 min.

\* mijoter sans couvercle

\*\* sans couvercle

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
<b>Bouillir, cuire à la vapeur, étuver</b>		
Riz (avec double quantité d'eau)	3	15-30 min.
Pommes de terre en robe des champs	3-4	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	3-4	15-25 min.
Pâtes	5*	6-10 min.
Ragoûts/potées, soupes	3-4	15-60 min.
Légumes	3-4	10-20 min.
Légumes, surgelés	3-4	10-20 min.
Cuire en cocotte minute	3-4	-
<b>Braiser</b>		
Paupiettes	3-4	50-60 min.
Rôti à braiser	3-4	60-100 min.
Goulasch	3-4	50-60 min
<b>Rôtir**</b>		
Escalopes, natures ou panées	6-7	6-10 min.
Escalopes, surgelées	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Poisson et filet de poisson, nature	4-5	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	4-5	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Poêlées, surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	5-6	en continu

\* mijoter sans couvercle

\*\* sans couvercle

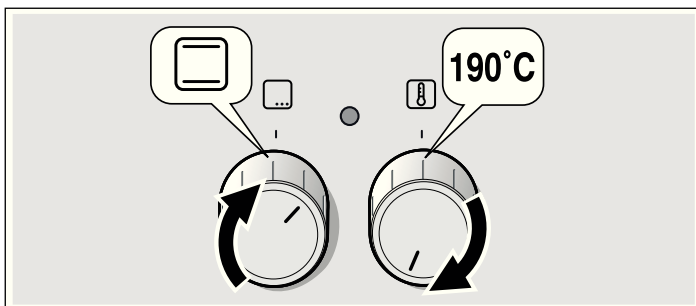
## Réglage du four

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

### Mode de cuisson et température

Exemple illustré : 190 °C, Cuisson traditionnelle ☐.

1. Réglez le mode de cuisson souhaité avec le sélecteur de fonctions.
2. Réglez la température ou la position de gril avec le sélecteur de température.



Le four chauffe.

### Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

### Modifier les réglages

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

### Chauffage rapide

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

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

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

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

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

### Le chauffage rapide est terminé

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat s'éteint. Enfourez votre mets et réglez le mode de cuisson désiré.

### Annuler le chauffage rapide

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

# Entretien et nettoyage

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

## Remarques

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

## Produit nettoyants

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

### Pour le nettoyage de la table de cuisson

- ne pas utiliser de liquide vaisselle dilué ou de liquide vaisselle pour machine à laver la vaisselle,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyant agressif tel que nettoyant pour four ou détachant,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

### Pour le nettoyage du four

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

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.


Niveau	Nettoyants
Extérieur de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres ni de racloirs à verre.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.  Après du service après-vente et dans le commerce spécialisé, vous pouvez vous procurer des produits d'entretien spéciaux pour inox qui sont appropriés pour des surfaces chaudes. Appliquer avec un chiffon doux une pellicule mince de produit d'entretien.

Niveau	Nettoyants
Table de cuisson	Entretien : produits protecteurs et d'entretien pour la vitrocéramique. Nettoyage : nettoyants appropriés pour la vitrocéramique. Respecter les indications pour le nettoyage figurant sur l'emballage.  <b>⚠</b> Racloir à verre pour un encrassement important : Déverrouiller et nettoyer uniquement avec la lame. Attention, la lame est très tranchante. Risque de blessure. Reverrouiller après le nettoyage. Remplacer immédiatement les lames endommagées.
Cadre de la table de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Ne jamais nettoyer avec un racloir à verre, du citron ou du vinaigre.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette.
Supports	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Thermomètre à viande (selon le type d'appareil)	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette ou une brosse. Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Cache en verre de la lampe du four	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette. Ne pas récurer.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Tiroir de rangement	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.

## Nettoyage des surfaces autonettoyantes dans le compartiment de cuisson

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

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

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

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

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

### Attention !

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

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

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

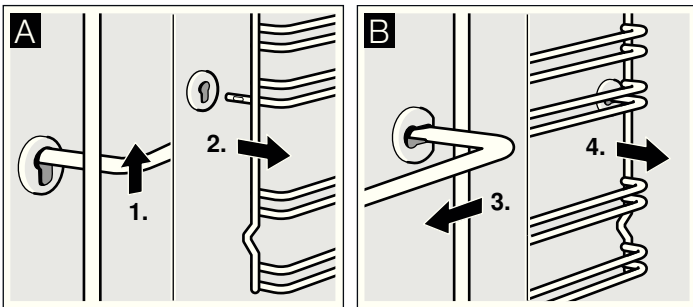
En cas d'encrassements importants, utilisez une spirale à récurer en inox ou un produit de nettoyage pour four. L'utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Ne jamais traiter les surfaces autonettoyantes avec une spirale à récurer ou du produit de nettoyage pour four.

### Décrocher et accrocher les supports

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

#### Décrocher les supports

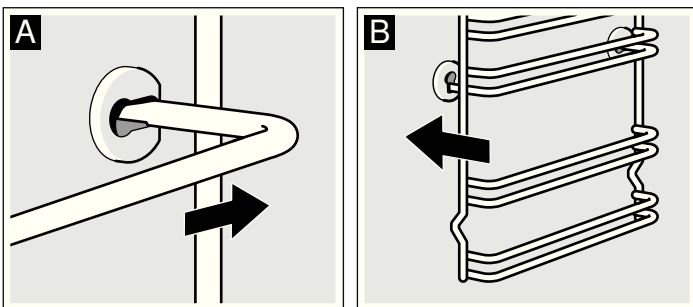
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).



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

#### Accrocher les supports

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

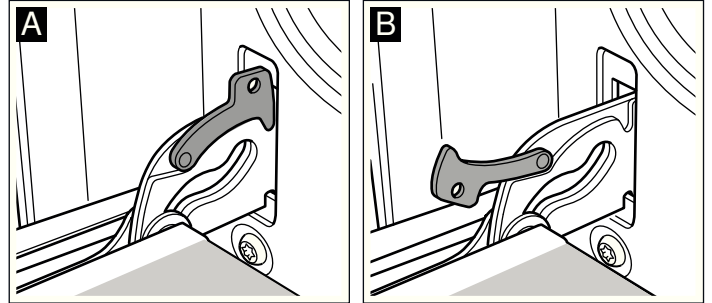


Les supports s'adaptent à droite et à gauche. La courbure doit toujours être en bas.

### Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

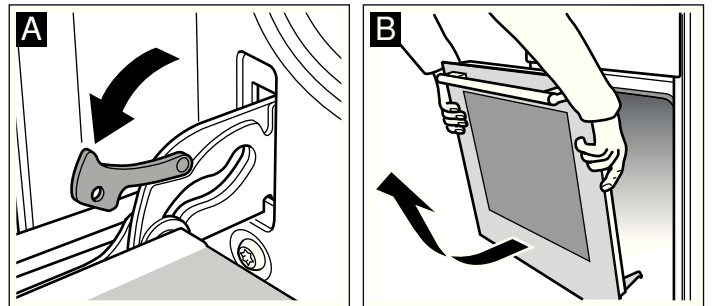


#### ⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

#### Décrocher la porte

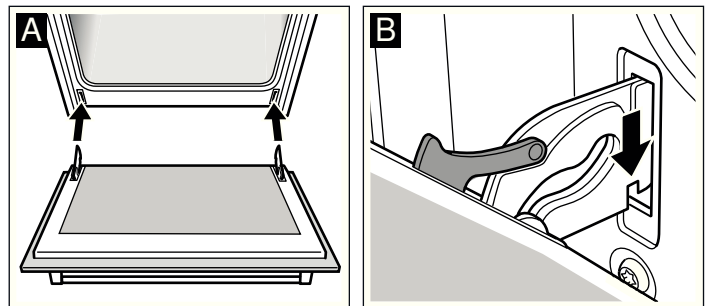
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



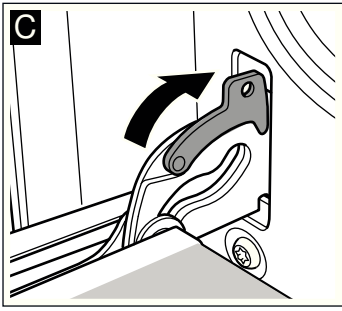
#### Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



**⚠ Risque de blessure !**

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

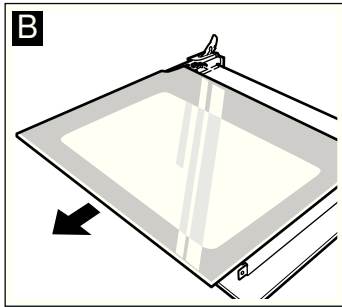
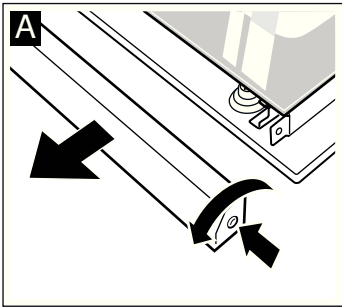
**Déposer et réinstaller la porte du four**

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

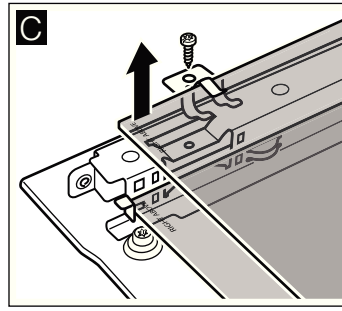
En cas de dépose des vitres intérieures, faites attention à les remonter dans le même ordre.

**Dépose**

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévisser le recouvrement en haut à la porte du four. A cet effet, dévisser les vis à gauche et à droite (fig. A).
3. Soulever la vitre supérieure et la retirer (fig. B).



4. Dévisser les crochets à droite et à gauche et les enlever (fig. C). Retirer la vitre du milieu.



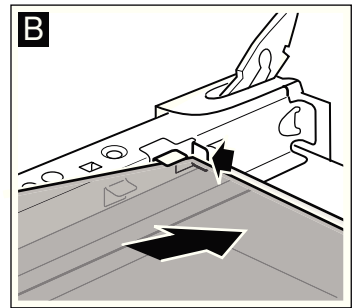
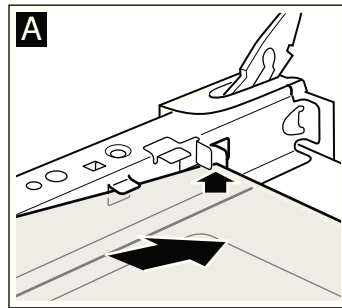
5. Retirer la vitre inférieure vers le haut en l'inclinant.

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

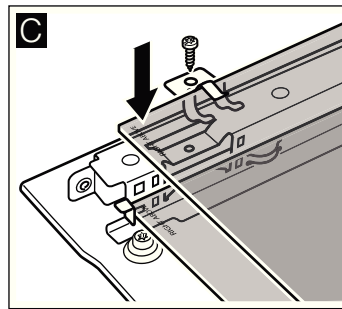
N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant ni de racloir à verre. Le verre pourrait être endommagé.

**Montage**

1. Insérez la vitre inférieure en l'inclinant vers l'arrière (Figure A). Faites attention à ce que l'inscription « Right above » sur la partie inférieure gauche ne soit pas inversée.
2. Insérez la vitre intermédiaire (Figure B).



3. Placez les pattes de fixation gauche et droite sur la vitre, ressorts vers l'orifice de vis, et vissez (Figure C).



4. Insérez la vitre supérieure en l'inclinant vers l'arrière. La surface lisse doit être sur l'extérieur.
5. Installez et vissez le couvercle.
6. Accrochez de nouveau la porte sur le four.

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

# Pannes et dépannage

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

## Tableau de dérangements

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

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

### **⚠ Risque de choc électrique !**

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

## Changer la lampe du four au plafond

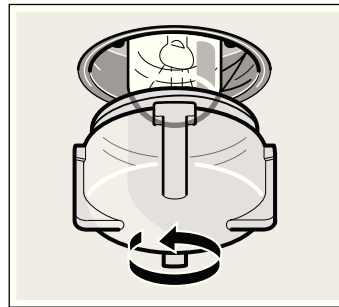
Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 25 W, résistantes aux températures

élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

### **⚠ Risque de choc électrique !**

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

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



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

## Cache en verre

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

# Service après-vente

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

## Numéros de produit E-Nr et de fabrication FD

Si vous sollicitez notre service après-vente, veuillez indiquer les numéros E et FD de l'appareil. La plaque constructeur et les numéros se trouvent dans le tiroir à accessoires. Inscrivez ici les données de l'appareil afin de les avoir à disposition en cas de dysfonctionnement.

N° E	N° FD

### Service après-vente ☎

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

## Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 141  
**FR** 01 40 10 11 00  
**CH** 0848 840 040

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

# Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

## Économiser de l'énergie dans le four

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

## Économiser de l'énergie sur la table de cuisson

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

petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

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

## Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

# Testés pour vous dans notre laboratoire

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


## Remarques

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

## Gâteaux et pâtisseries

### Cuire sur un niveau

La Convection naturelle  est idéale pour la cuisson de gâteaux.

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

- Gâteau dans des moules : niveau 2

- Gâteau sur la plaque : niveau 3

### Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D .

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

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

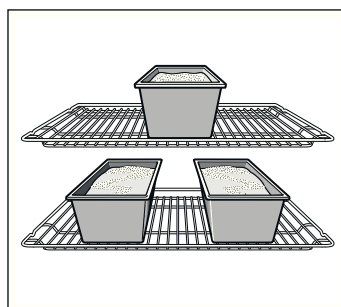
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

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

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

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

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





## Moules

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

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

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

## Tableaux

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

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

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

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

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

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

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3	☉	140-160	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	☉	130-150	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	☉	130-150	30-40

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

### Pain et petits pains

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


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

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

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

### Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle ☐. Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).

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

## Viande, volaille, poisson

### Récipient

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

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

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

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

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

### Rôtissage

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

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

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

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

### Grillades

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

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

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

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

Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

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

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

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










### Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

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

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

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

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
<b>Boeuf</b>						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	Fermé	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1		210-230	50
Steaks, médium, 3 cm d'épaisseur		Grille	5		3	15
<b>Veau</b>						
Rôti de veau	1,0 kg	Ouvert	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
<b>Porc</b>						
Rôti sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	Oouvert	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	Oouvert	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kasseler avec os	1,0 kg	Fermé	2		210-230	70

<b>Agneau</b>						
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	Oouvert	1		150-170	120

<b>Viande hachée</b>						
Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	Oouvert	1		170-190	70

<b>Saucisses</b>						
Saucisses		Grille	4		3	15

### Volaille

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

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

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

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

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

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

### Poisson

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

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

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

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

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

## Conseils pour les rôtis et grillades

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

## Soufflés, gratins, toasts

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

Placez le récipient toujours sur la grille.

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

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

## Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

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

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

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

## Mets spéciaux

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

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

### Préparer du yaourt

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

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

4. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.

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

### Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

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

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

## Décongélation

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


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

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

Veillez placer les volailles côté blanc dans l'assiette.

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

## Déshydratation

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





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

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

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

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

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

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

## Mise en conserve

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

### Attention !

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

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

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


### Préparation

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

4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

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

### Réglage

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

### Mise en conserve

#### Fruits

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

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

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

#### Légumes

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

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

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

### Sortir les bocaux

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

### Attention !

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

# L'acrylamide dans certains aliments

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

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

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

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

## Plats tests

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

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

### Cuisson de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :

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

Cuisson sur 3 niveaux :

Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée :

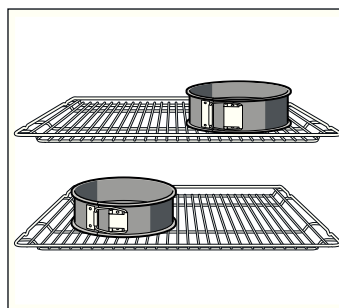
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :


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

Tourte aux pommes sur 2 niveaux :











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



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :



Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle .

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

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

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





Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

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

## Grillades

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

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

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

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>48</b>
Voor het inbouwen.....	48
Instructies voor uw veiligheid .....	48
Oorzaken van schade.....	48
<b>Opstellen en aansluiten</b> .....	<b>49</b>
Voor de installateur .....	49
Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen .....	49
<b>Uw nieuwe fornuis</b> .....	<b>50</b>
Algemeen .....	50
De kookplaat .....	50
De oven .....	51
De binnenruimte.....	51
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>53</b>
De oven opwarmen .....	53
Toebehoren reinigen .....	53
<b>Kookplaat instellen</b> .....	<b>53</b>
Zo stelt u in .....	53
Grote kookzone met twee ringen en braadzone.....	53
Kooktabel .....	54
<b>Oven instellen</b> .....	<b>54</b>
Wijze van verwarmen en temperatuur .....	54
Snelvoorverwarming .....	55
<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>55</b>
Schoonmaakmiddelen .....	55
Inschuifrails verwijderen en bevestigen.....	56
Ovendeur verwijderen en inbrengen.....	56
Glazen ruiten uit- en inbouwen.....	57
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>58</b>
Storingstabel.....	58
Ovenlamp aan het plafond vervangen .....	58
Glazen afscherming .....	58

<b>Servicedienst</b> .....	<b>58</b>
E-nummer en FD-nummer .....	58
<b>Energie- en milieutips</b> .....	<b>59</b>
Energie besparen met de oven .....	59
Energie besparen met de kookplaat .....	59
Milieuvriendelijk afvoeren.....	59
<b>Voor u in onze kookstudio uitgetest</b> .....	<b>59</b>
Gebak .....	59
Tips voor het bakken .....	61
Vlees, gevogelte, vis .....	62
Tips voor het braden en grillen.....	63
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast.....	64
Kant-en-klaar producten .....	64
Bijzondere gerechten .....	65
Ontdooien.....	65
Drogen .....	65
Inmaak .....	66
<b>Acrylamide in levensmiddelen</b> .....	<b>66</b>
<b>Testgerechten</b> .....	<b>67</b>
Bakken.....	67
Grillen .....	67

---

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

# Veiligheidsvoorschriften

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar hem goed. Geef u het apparaat door aan anderen, doe de handleiding er dan bij.

## Voor het inbouwen

### Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

### Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

## Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of niet over de nodige kennis en ervaring beschikken.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming.

### Hete oppervlakken

#### **Risico van verbranding!**

- Nooit de hete kookzones, de vlakken van de binnenruimte of de verwarmingselementen aanraken. Houd kleine kinderen uit de buurt. Let op de restwarmte-indicatie op de kookplaat. Hiermee wordt gewaarschuwd tegen hete kookzones.
- Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

#### **Risico van brand!**

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen of in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het toestel. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

#### **Risico van kortsluiting!**

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete deur van het toestel beklemd laten raken of over de hete kookplaat trekken. De kabelisolatie kan smelten.

#### **Kans op verbrandingen!!**

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan hete waterdamp.

#### **Kans op verbrandingen!!**

Bij het openen van de apparaatdeur kan er hete stoom ontsnappen. Tijdens of na de bereiding de apparaatdeur voorzichtig openen. Bij het openen niet te dicht bij het apparaat staan. Let erop dat de stoom niet te zien kan zijn, afhankelijk van de temperatuur.

### Hete toebehoren en vormen

#### **Risico van verbranding!**

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannenlappen uit de binnenruimte nemen.

### Oververhitte olie en vet

#### **Risico van brand!**

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Verwarm vet of hete olie nooit zonder dat er toezicht bij is. Blus brandende olie of vet nooit met water. Doof de vlammen met een deksel of bord. Schakel de kookzone uit.

### Natte bodems van pannen en kookzones

#### **Risico van letsel!**

Wanneer zich vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling omhoog springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

### Barsten in het glaskeramiek

#### **Kans op een elektrische schok!!**

Schakel de zekering in de meterkast uit wanneer er breuken of barsten in het glaskeramiek zitten. Neem contact op met de klantenservice.

### Veiligheid bij de reiniging

#### **Verbrandingsgevaar!**

Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.

### Ondeskundige reparaties

#### **Kans op een elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Wanneer het apparaat defect is, haal de stekker dan uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

### Ovendeur - aanvullende veiligheidsinstructies

Bij langere baktijden kan de ovendeur erg heet worden.

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

Verder is er een beveiligingsvoorziening (beveiligingsrooster) beschikbaar waarmee directe aanraking van de ovendeur wordt verhinderd. Dit beveiligingsrooster is onder nr. 469088 bij de klantenservice verkrijgbaar.

## Oorzaken van schade

### Kookplaat

#### Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

## Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramik.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

## Oven

### Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat

druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde ovendichting: Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. De ovendichting altijd schoon houden.
- Ovendeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: Niets op de open ovendeur leggen of plaatsen. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.
- 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.

### Ovenlade

#### Attentie!

Leg geen hete voorwerpen in de ovenlade. Deze kan hierdoor worden beschadigd.

## Opstellen en aansluiten

### Elektrische aansluiting

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

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

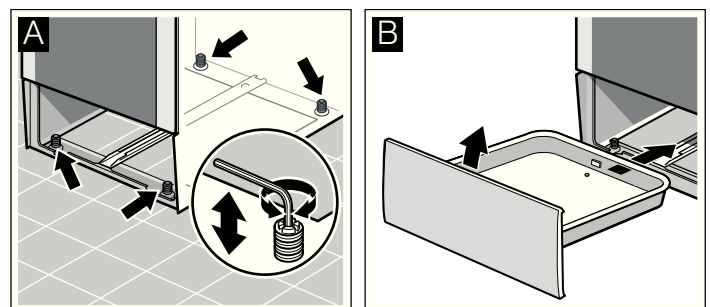
### Voor de installateur

- De installatie dient te beschikken over een schakelaar met een contactopening van minstens 3 mm. Bij aansluiting met een stekker is dit niet noodzakelijk wanneer de stekker voor de gebruiker toegankelijk is.
- Elektrische veiligheid: het fornuis is een apparaat van veiligheidsklasse I en mag alleen met een gearde aansluiting worden gebruikt.
- Voor de aansluiting van het apparaat dient een kabel van het type H 05 VV-F of gelijkwaardig te worden gebruikt.
- Apparaten die voorzien zijn van een stekker mogen alleen op volgens voorschrift geïnstalleerde stopcontacten, beveiligd met een zekering van max. 25 A, 3x4 mm<sup>2</sup>, worden aangesloten.

### Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen

Zet het fornuis direct op de vloer.

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



### Bevestiging aan de wand

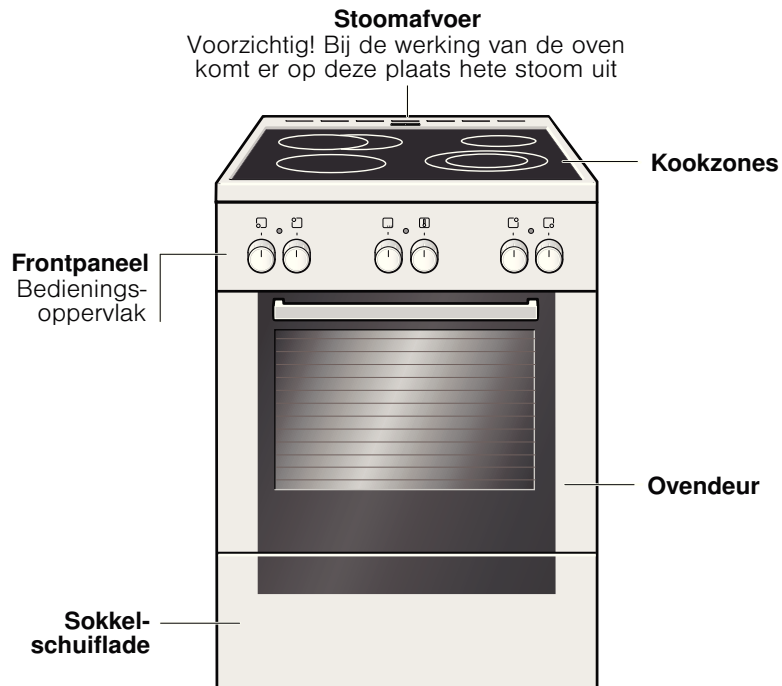
Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, dient u het met de meegeleverde haak aan de wand te bevestigen. Neem het montagevoorschrift voor bevestiging aan de wand in acht.

# Uw nieuwe fornuis

Hier maakt u kennis met uw nieuwe fornuis. Wij leggen u de werking van het bedieningspaneel, de kookplaat en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

## Algemeen

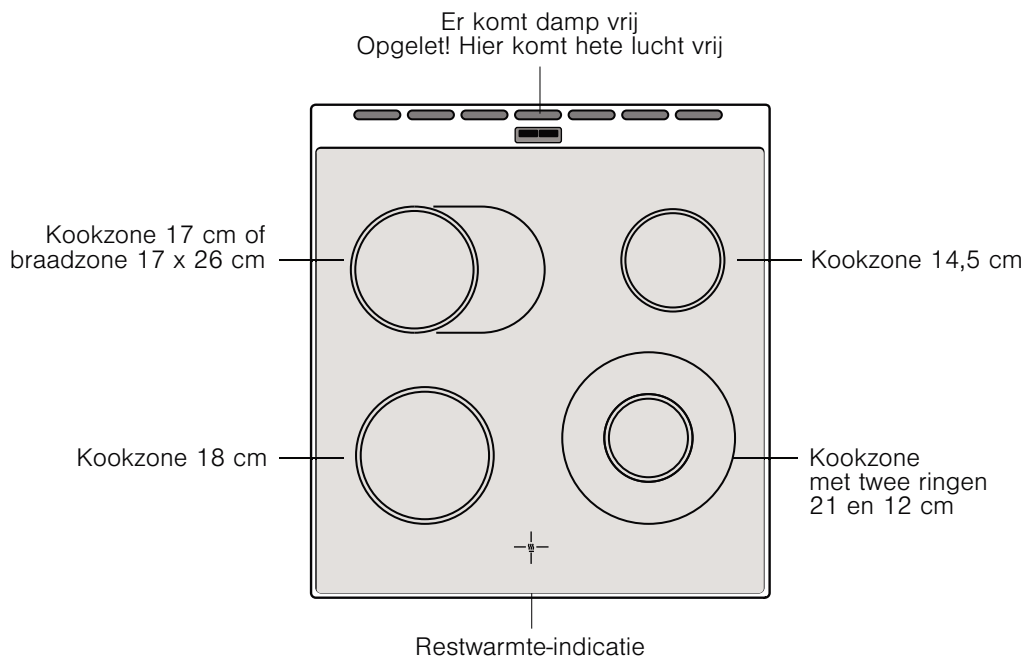
De uitvoering hangt van het type apparaat af.



## Schakelaars

De schakelaars kunnen in de uit-stand worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de schakelaar drukken.

## De kookplaat



## Kookzoneknoppen

Met de vier kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de afzonderlijke kookzones in.

Stand	Betekenis
0	Nulstand De kookzone is uitgeschakeld.
1-9	Kookstanden 1 = laagste stand 9 = hoogste stand

Stand	Betekenis
☐	Extra inschakeling De braadzone inschakelen
◎	Extra inschakeling De grote kookzone met twee ringen inschakelen

Wanneer u een kookzone inschakelt, brandt het indicatielampje.

## Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Deze laat zien welke kookzones nog heet zijn. Ook wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, is de indicatie verlicht tot de kookzone voldoende is afgekoeld.

U kunt de restwarmte energiebesparend benutten en bijvoorbeeld een klein gerecht warmhouden.











## De oven

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

### Funcatiekeuzeknop

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

U kunt de functiekeuzeknoppen naar rechts of naar links draaien.




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

\* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt, brandt de lamp in de binnenruimte.

## Temperatuurkeuzeknop

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

Standen	Funcie	
 Nulstand	Oven niet heet.	
50-270	Temperatuurbereik	Temperatuurinstellingen in °C.
1, 2, 3	Grillstanden	Grillstanden voor de grill, klein  en groot  oppervlak. Stand 1 = zwak Stand 2 = gemiddeld Stand 3 = sterk

Als de oven opwarmt, brandt het lampje boven de temperatuurkeuzeknop. Als het opwarmen wordt onderbroken, gaat het uit. Brandt niet bij sommige instellingen.

## De binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp.

### Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte.

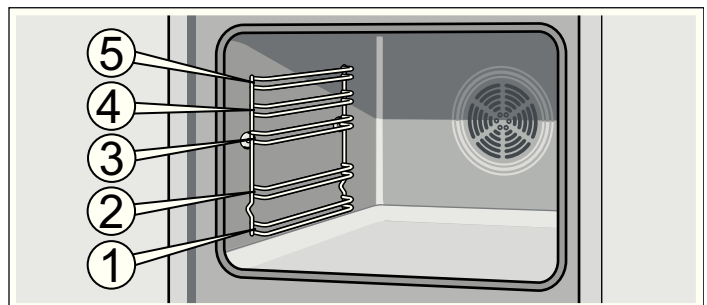
### Vrijkomende damp

De warme lucht uit de binnenruimte ontsnapt aan de achterkant van de kookplaat. Let op! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

### Toebehoren

De toebehoren kunnen op 5 verschillende hoogtes in de oven geschoven worden.

U kunt de toebehoren tot twee derde naar buiten trekken zonder dat ze kantelen. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.



Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra ze weer afgekoeld zijn, verdwijnt de vervorming en de werking wordt hierdoor niet beïnvloed.


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

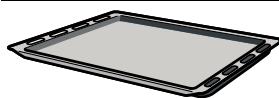
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HEZ-nummer op.



### Rooster

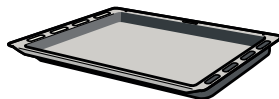
Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

Rooster met de welving naar beneden  inschuiven.

**Emaillen bakplaat**

Voor gebak en koekjes.

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

**Braadslede**

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

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

**Extra toebehoren**

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

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


Extra toebehoren	HZ-nummer	Functie
Metalen braadschotel	HEZ6000	De metalen braadschotel is geschikt voor glaskeramische kookvelden met braadzone. Zowel geschikt voor inductiekookzones als voor automatische braadprogramma's. De braadschotel is aan de buitenkant geëmailleerd en heeft een anti-aanbaklaag aan de binnenkant.
Pizzaplaaat	HEZ317000	Speciaal geschikt voor pizza's, diepvriesgerechten en ronde taarten. U kunt de pizzaplaaat gebruiken in plaats van de braadslede. Schuif de plaat over het rooster in en houd u aan de instellingen in de tabellen.
Inzetrooster	HEZ324000	Voor het braden. Het grillrooster altijd op de braadslede plaatsen. Afdruppelend vet en vleessappen worden opgevangen.
Grillplaat	HEZ325000	Wordt bij het grillen gebruikt in plaats van het grillrooster of als spatbescherming, om de oven tegen sterke vervuiling te beschermen. De grillplaat alleen met de braadslede gebruiken. Grillstukken op de grillplaat: Alleende inschuifhoogten 1, 2 en 3 zijn te gebruiken. Grillplaat als spatbescherming: De braadslede wordt tezamen met de grillplaat onder het rooster ingeschoven.
Baksteen	HEZ327000	De baksteen is uitstekend geschikt voor de bereiding van zelfgemaakt brood, broodjes en pizza's, om deze een krokante bodem te geven. De baksteen moet altijd op de voorgeschreven temperatuur worden voorverwarmd.
Geëmailleerde bakplaat	HEZ331000	Voor gebak en koekjes. Schuif het bakblik met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Geëmailleerde bakplaat met anti-aanbaklaag	HEZ331010	Koeken en koekjes kunt u goed verdelen over de bakplaat. Schuif het bakblik met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede	HEZ332000	Voor vochtig gebak, koekjes, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet of vleessappen onder het rooster. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede met anti-aanbaklaag	HEZ332010	Vochtig koeken, gebak, diepvriesgerechten en grote braadstukken kunt u goed verdelen over de braadslede. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Professionele slede met inzetrooster	HEZ333000	Bijzonder geschikt voor de bereiding van grotere hoeveelheden.
Deksel voor de professionele slede	HEZ333001	Met deksel wordt de professionele slede een professionele braadschotel.
Rooster	HEZ334000	Voor ovenschalen, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten.
Glazen slede	HEZ336000	Diepe bakplaat van glas. Ook geschikt als opdienschaal.
2-voudige telescopische uitschuifhulp	HEZ338250	Met de uitschuifrails op de hoogten 2 en 3 kunt u het toebehoren verder uittrekken, zonder dat het kantelt.
3-voudige telescopische uitschuifhulp	HEZ338352	Met de uitschuifrails op de hoogten 1, 2 en 3 kunt u het toebehoren verder uittrekken, zonder dat het kantelt.
3-voudige telescopische uitschuifhulp	HEZ338356	Met de uitschuifrails op de hoogten 1, 2 en 3 kunt u het toebehoren verder uittrekken, zonder dat het kantelt.


Extra toebehoren	HZ-nummer	Functie
Universele braadschotel	HEZ390800	Bijzonder geschikt voor de bereiding van grotere hoeveelheden. De braadschotel is aan de buitenkant grijs geëmailleerd en heeft een ovensluitend glazen deksel. Het glazen deksel kan worden gebruikt als gratinvorm.
Glazen braadschotel	HEZ915001	De glazen braadschotel is geschikt voor gestoomde gerechten en soufflés. Bijzonder geschikt automatische braadprogramma's.
<b>Klantenservice-artikelen</b>		de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.
Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in		
Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken	Artikel-nr. 311134	Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.
Oven-grillreiniger-gel	Artikel-nr. 463582	Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.
Microvezeldoek met honingraatstructuur	Artikel-nr. 460770	Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.
Deurbeveiliging	Artikel-nr. 612594	Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht.

## Voor het eerste gebruik

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

### De oven opwarmen

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

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte  instellen.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

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

### Toebehoren reinigen

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

## Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

### Zo stelt u in

Met de kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de afzonderlijke kookzones in.

Stand 0 = uit

Stand 1 = laagste stand

Stand 9 = hoogste stand.

Wanneer u een kookzone inschakelt, brandt het indicatielampje.

### Grote kookzone met twee ringen en braadzone

Bij deze kookzones kunt u de grootte veranderen.

#### Extra inschakelen van het grote vlak

Kookzoneknop tot de stand 9 draaien - hier voelt u een lichte weerstand - en verder tot het symbool

☉ = grote kookzone met twee ringen of

☺ = braadzone

Vervolgens direct naar de gewenste kookstand terugdraaien.

#### Terugschakelen naar het kleine vlak

Kookzoneknop op 0 draaien en opnieuw instellen.

Op de kleine kookzone met twee ringen kunt u bijzonder goed kleine hoeveelheden opwarmen.

#### Attentie!

Nooit verder dan het symbool ☉ of ☺ op 0 draaien.



## Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Bij het opwarmen van dikvloeibare gerechten regelmatig roeren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
<b>Smelten</b>		
Chocolade, couverture, gelatine, boter	1 1-2	- -
<b>Opwarmen en warmhouden</b>		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1-2	-
Melk**	1-2	-
<b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>		
Knoedels, knödels	4*	20-30 min.
Vis	3*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1	3-6 min.
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	3	15-30 min.
In de schil gekookte aardappels	3-4	25-30 min.
Gekookte aardappels	3-4	15-25 min.
Deegwaren, pasta	5*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3-4	15-60 min.
Groente	3-4	10-20 min.
Groente, diepvries	3-4	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	3-4	-
<b>Sudder</b>		
Rollades	3-4	50-60 min.
Stoofvlees	3-4	60-100 min.
Goulash	3-4	50-60 min.
<b>Braden**</b>		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	4-5	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	4-5	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	5-6	ononderbroken

\* Doorkoken zonder deksel

\*\* Zonder deksel

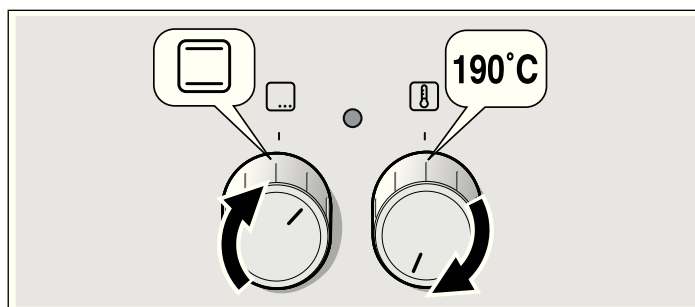
## Oven instellen

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

### Wijze van verwarmen en temperatuur

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

1. Met de functiekiezer de gewenste wijze van verwarmen instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.



De oven wordt opgewarmd.

## Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

## Instellingen veranderen

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

## Snelvoorverwarming

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

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

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

1. De functiekeuzeknop op  zetten.

2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.

Na enkele seconden begint de oven op te warmen. Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop gaat uit.

## Het snel voorverwarmen is beëindigd

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

## Snelvoorverwarming afbreken

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

# Onderhoud en reiniging

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

## Aanwijzingen

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

## Schoonmaakmiddelen

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

### Gebruik bij de reiniging van de kookplaat

- geen onverdund afwasmiddel of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine,
- geen schuursponsjes,
- geen agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen,
- geen hogedrukreiniger of stoomstraler.
- Reinig losse onderdelen niet in de vaatwasmachine.

### Gebruik bij de reiniging van de oven

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

Was nieuwe sponzen voor het eerste gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Buitenzijde apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger of schraper gebruiken.


Bereik	Schoonmaakmiddelen
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.  Bij de klantenservice of in de vakhandel zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar die geschikt zijn voor warme oppervlakken. Het schoonmaakmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek.
Kookplaat	Verzorging: beschermings- en onderhoudsmiddelen voor het glaskeramiek. Reiniging: schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. De aanwijzingen voor het schoonmaken op de verpakking in acht nemen.  <b>⚠</b> Schraper tegen sterke vervuiling: Ontgrendelen en alleen met het schrapmesje reinigen. Let op, het mes is heel scherp! Risico van letsel.. Na het reinigen weer sluiten. Beschadigde messen direct vervangen.
Omlijsting van de kookplaat	Warm zeepsop: nooit schoonmaken met schraper, citroen of azijn.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een zachte doek schoonmaken. Geen schraper gebruiken.
Binnenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Inschuifrails	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken.
Braadthermometer (afhankelijk van het type toestel)	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje of borstel schoonmaken. Niet afwassen in de vaatwasmachine.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Dichting Niet afnemen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen. Niet schuren.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaak- doekje of borstel schoonmaken.
Ovenlade	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.

### Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte schoonmaken

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

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

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

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

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

### Attentie!

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

### Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

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

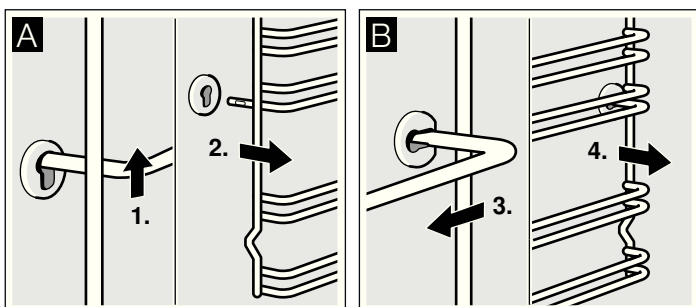
Bij sterke vervuiling een schuursponsje van roestvrij staal of ovenreiniger gebruiken. Alleen gebruiken in de onverwarmde oven. De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje of ovenreiniger.

### Inschuifrails verwijderen en bevestigen

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

#### Inschuifrails verwijderen

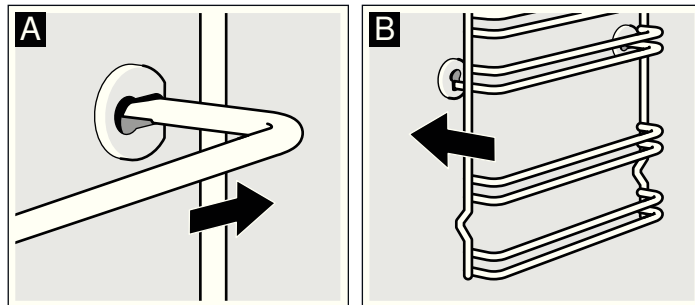
1. Rail voor optillen
2. en uit de geleiders nemen (Afbeelding A).
3. Hierna de hele rail naar voren trekken
4. en verwijderen (Afbeelding B).



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

#### Inschuifrails bevestigen

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

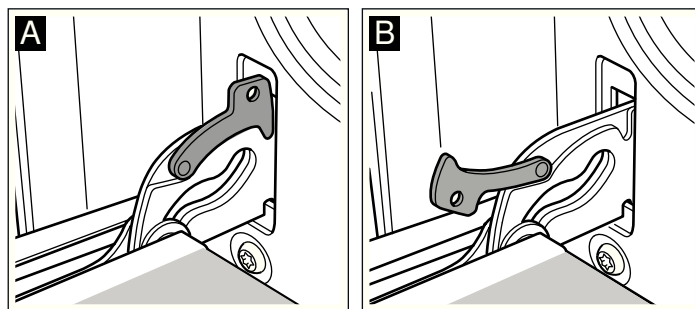


De inschuifrails passen links en rechts. De welving moet zich altijd aan de onderkant bevinden.

#### Ovendeur verwijderen en inbrengen

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

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

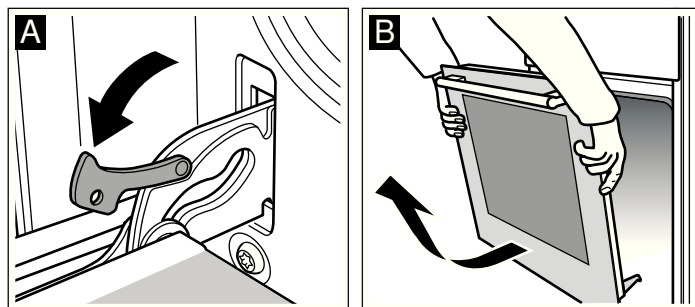


### Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

#### Deur verwijderen

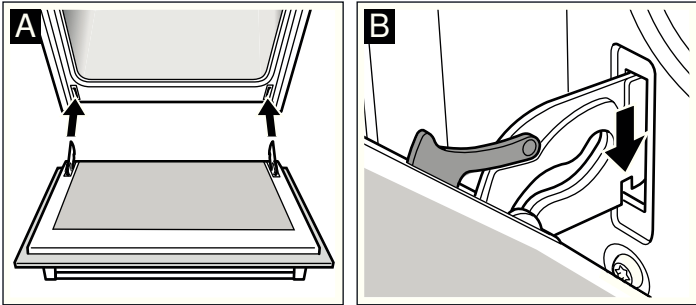
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).



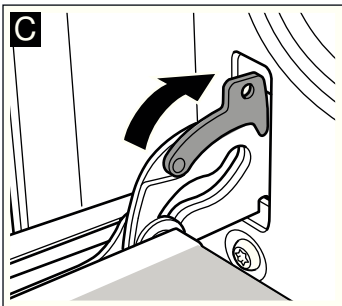
## Deur inbrengen

De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

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



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



### **⚠ Risico van letsel!**

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

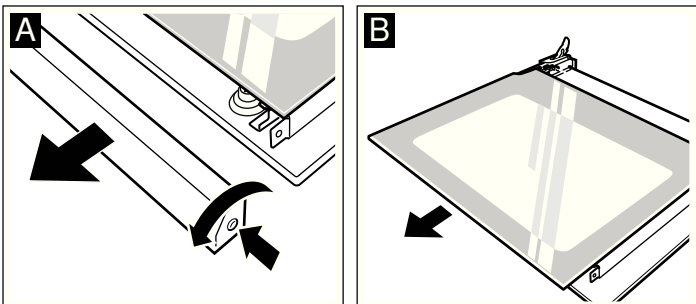
## Glazen ruiten uit- en inbouwen

U kunt de glazen ruiten van de ovendeur eruitnemen om ze beter te kunnen reinigen.

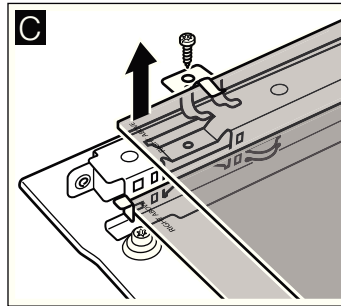
Let op bij het uitbouwen van de binnenruit, dat u de ruiten weer in dezelfde volgorde inbouwt.

### Verwijderen

1. Ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming bovenaan de ovendeur eraf schroeven. Hiervoor de schroeven aan de linker- en rechterkant losdraaien (Afbeelding A).
3. Bovenste ruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



4. De grote klemmen rechts en links losschroeven en verwijderen (Afbeelding C). Middelste ruit eruit nemen.



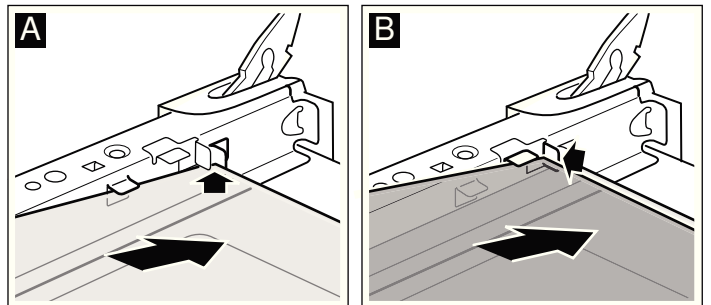
5. Onderste ruit er schuin naar boven uittrekken.

Reinig de ruiten met glasreiniger en een zachte doek.

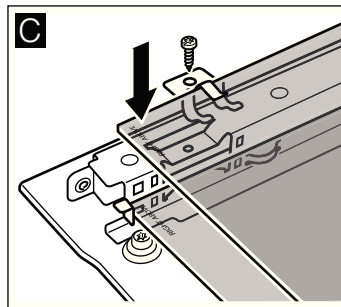
Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

### Inbouw

1. De onderste glazen ruit dwars naar achteren inschuiven (afbeelding A). Let erop dat het opschrift "Right above" links onder niet op zijn kop staat.
2. De middelste glazen ruit inschuiven (afbeelding B).



3. De bevestigingsklemmen links en rechts op de glazen ruit plaatsen, daarbij de veren uit het schroefgat richten en vastschroeven (afbeelding C).



4. De bovenste glazen ruit dwars naar achteren inschuiven. Het grote vlak moet aan de buitenkant zijn.
5. De afdekking plaatsen en vastschroeven.
6. De ovendeur weer inhangen.

**U mag de oven pas weer gebruiken, als de ruiten correct zijn ingebouwd.**

# Wat te doen bij storingen?

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

## Storingstabel

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

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

### **⚠ Kans op een elektrische schok!**

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

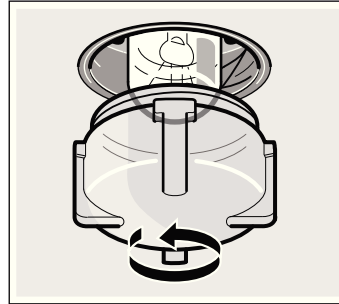
## Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 25 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

### **⚠ Kans op een elektrische schok!**

Zekering in de meterkast uitschakelen.

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



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

## Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

# Service dienst

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

## E-nummer en FD-nummer

Wanneer u contact opneemt met onze servicedienst, geeft u dan a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van het apparaat aan. Het typeplaatje met de nummers vindt u in de schuiflade van het apparaat. Vul de gegevens van het apparaat hier in, zodat u ze in geval van een storing bij de hand hebt.

E-nr.

FD-nr.

Service dienst ☎

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

## Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010

B 070 222 141

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

# Energie- en milieutips

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

## Energie besparen met de oven

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

## Energie besparen met de kookplaat

- Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine

pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.

- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u vier maal meer energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Maak gebruik van de restwarmte. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

## Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

# Voor u in onze kookstudio uitgetest.


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

## Aanwijzingen

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

## Gebak

### Bakken op één niveau

Met boven- en onderwarmte  lukt het gebak het beste.

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

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

### Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht .

Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

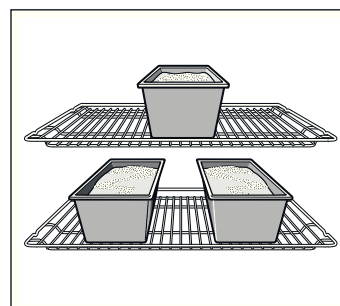
Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

- Bakplaat: hoogte 5
- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

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

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

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



## Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

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

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

## Tabellen

In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het

gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

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

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

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

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

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

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	3	☉	140-160	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1	☉	130-150	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☉	130-150	30-40
Sprits (voorverwarmen)	Bakplaat	3	☐	140-150	30-40
	Bakplaat	3	☉	140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1	☉	140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☉	130-140	35-50
Bitterkoekjes	Bakplaat	2	☐	110-130	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1	☉	100-120	35-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☉	100-120	40-50

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Schuimgebak	Bakplaat	3	☉	80-100	130-150
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2	☐	200-220	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3	☉	180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	☉	180-200	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	☉	160-180	35-45
Gistdeeggebak	Bakplaat	3	☐	180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	☉	170-190	25-35

### Brood en broodjes

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

Giet nooit water in de hete oven.

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

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

### Tips voor het bakken

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



## Vlees, gevogelte, vis

### Vormen

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

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

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

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

Opgaven in de tabellen:

Vorm zonder deksel = open

Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

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

### Braden

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

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

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

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

### Grillen

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

Gril altijd in een gesloten oven.

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

Keer de grillstukken na 2/3 van de bereidingstijd.

Zout de steaks pas na het grillen.

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

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

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

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

### Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

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

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

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

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

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
<b>Gehakt</b>						
Gehakt	van 500 g vlees	open	1		170-190	70
<b>Worstjes</b>						
Worstjes		Rooster	4		3	15

### Gevogelte

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

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

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

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

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

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

### Vis

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

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

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

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

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

## Tips voor het braden en grillen

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

## Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

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

Plaats de vormen altijd op het rooster.

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


















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

## Kant-en-klaar producten

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

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

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

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Strudel	Braadslede	3		190-210	30-40

## Bijzondere gerechten

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

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

### Yoghurt maken

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

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

### Gistdeeg laten rijzen

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

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

## Ontdooien

Levensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte schaal op het rooster zetten.

Let op de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gevogelte met de borstzijde op het bord leggen.

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

## Drogen

Met 3D-hetelucht kunt u uitstekend drogen.

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

Laat ze goed afdruppen en droog ze af.

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

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

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

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

## Inmaak

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

### Attentie!

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

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

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

### Vorbereiden

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

#### Fruit in glazen potten van één liter

	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Appels, rode bessen, aardbeien	Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	Uitschakelen	Ca. 35 minuten

### Groente

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

#### Groente met koud vocht in glazen potten van één liter

	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

### Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

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

4. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

### Instellen

1. \* Braadslede op hoogte 2 plaatsen. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.

2. ½ Liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.

3. Ovendeur sluiten.

4. Onderwarmte  instellen.

5. Temperatuur op 170 tot 180 °C instellen

### Inmaak

#### Fruit

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

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

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

### Attentie!

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

## Acrylamide in levensmiddelen

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

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

### Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen	
	■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden.
	■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.
	■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

# Testgerechten

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

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

## Bakken

Bakken op twee niveaus:

Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen

Bakken op 3 niveaus:

Braadslede in het midden plaatsen

Sprits:

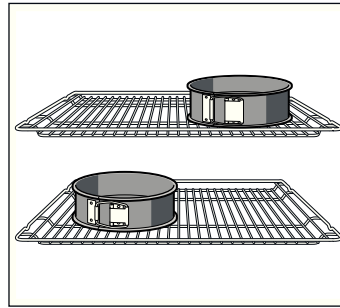
Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.


Bedekte appeltaart op 1 niveau:













Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.

Bedekte appeltaart op 2 niveaus:

Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.



Gebak in springvormen van blik: met boven- en onderwarmte  op 1 niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

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

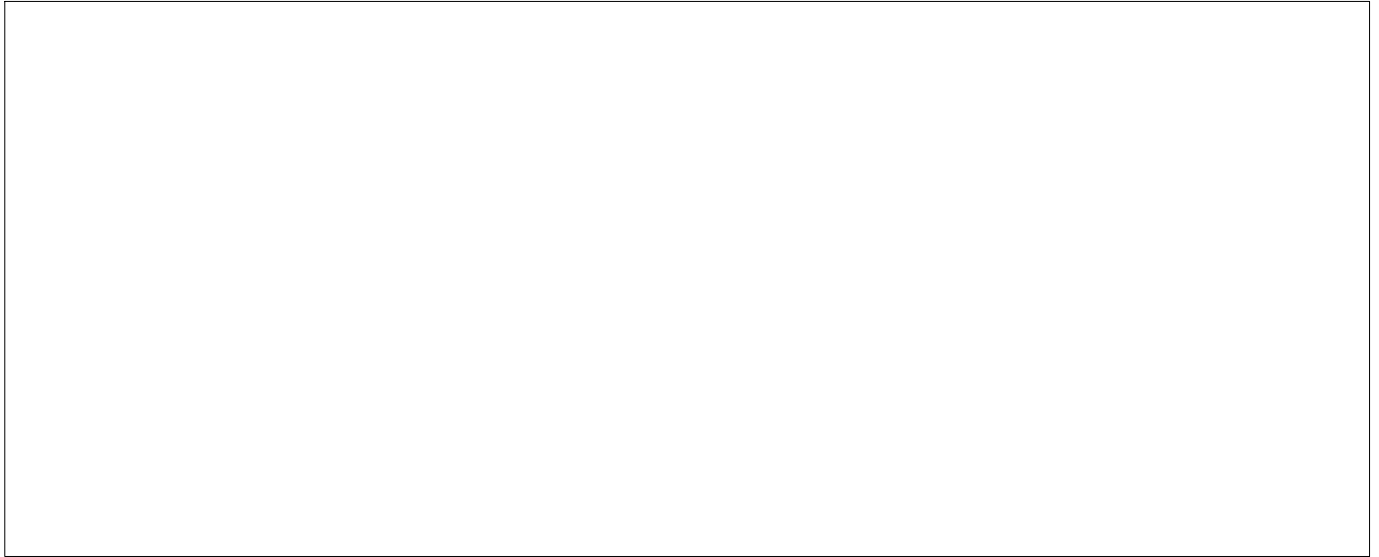
\* Om voor te verwarmen niet de functie Snelvoorverwarming gebruiken.

## Grillen

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

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

\* Na 2/3 van de tijd keren



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000700580

01  
050991