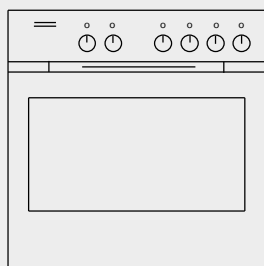




HBN 230 2.0 E



GB Instructions for Use	3
FR Mode d'emploi	39
NL Gebruiksaanwijzing	76



Household Appliances

BOSCH

Index

Important information	5
Before installation	5
Safety information	6
Reasons for damage	7
Your new cooker	8
The control panel	8
Function selector	8
Temperature selector	9
Control buttons and display panel	9
Types of heating	10
Oven and shelving accessories	12
Cooling fan	12
Before using for the first time	13
Heating up the oven	13
Pre-cleaning the accessories	13
Setting the oven	14
Setting procedure	14
If the oven is to switch off automatically	15
If the oven is to switch on and off automatically	16
Time	17
Setting procedure	17
Timer	18
Setting procedure	18
Basic settings	19
Changing the basic settings	20

Index

Childproof lock	21
Care and cleaning	21
Oven exterior	21
Oven	22
Cleaning function (depending on model)	24
Cleaning the glass panels	25
Cleaning the rails	26
Seal	26
Accessories	26
Troubleshooting	27
Replacing the oven light	27
After-sales service	28
Packaging and old appliances	29
Tables and tips	30
Cakes and pastries	30
Baking tips	32
Meat, poultry, fish, bakes, toast	33
Tips for roasting and grilling	34
Frozen foods	35
Defrosting	35
Drying	36
Energy saving tips	37
Acrylamide in food	37
What can you do?	38

Important information

Read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your cooker safely and correctly.

Please keep the instruction and installation manual in a safe place. Please pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

This instruction manual is for use with both independent and multipurpose cookers. If your cooker is the multipurpose type, read the section in the instruction manual on the plate, and how to operate the plate controls.

Before installation

Transport damage

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

Electrical connection

The cooker may only be connected by an approved specialist. Losses resulting from damage caused by incorrect connection will invalidate warranty claims.

Before using the appliance for the first time, you must ensure that the domestic electrical system is earthed and meets all the current safety regulations. An authorized electrician should install and connect your appliance. Use of this appliance without an earth connection or incorrectly installed can cause serious injuries (injuries or electrocution), although this is very rare. The manufacturer does not accept any responsibility for any inappropriate use or for any injury caused by incorrect electrical installation.

Safety information

Hot oven



This appliance is intended for domestic use only.
Only use the cooker for food preparation.

Open the oven door carefully. Hot steam may escape.
Never touch the internal surfaces of the oven or the heating elements. There is a risk of burning.
Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never store combustible items in the oven. Risk of fire

Never clamp leads of electrical appliances in the hot oven door. The insulation on the leads could melt.
There is a risk of short-circuiting.

Repairs



Incorrectly done repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by BSH.

If there is a fault, switch off the oven fuse at the fuse box.

Call the after-sales service.

Reasons for damage

Baking sheet or aluminium foil on the oven floor

Do not place baking sheets on the oven floor. Do not line the oven floor with aluminium foil. This causes heat to accumulate. Baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

Water in the oven

Never pour water directly into a hot oven. This could damage the enamel.

Fruit juice

When baking very moist fruit cakes, do not put too much on the baking sheet. Fruit juice dripping from the baking sheet leaves stains that cannot be removed.

Cooling with the oven door open

Only leave the oven to cool with the door closed. Do not allow anything to become trapped in the oven door. Even if you only leave the oven door open slightly, the fronts of adjacent units may become damaged over time.

Very dirty oven seal

If the oven seal is very dirty, the oven door will no longer close properly when the oven is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the oven seal clean.

Using the oven door as a seat

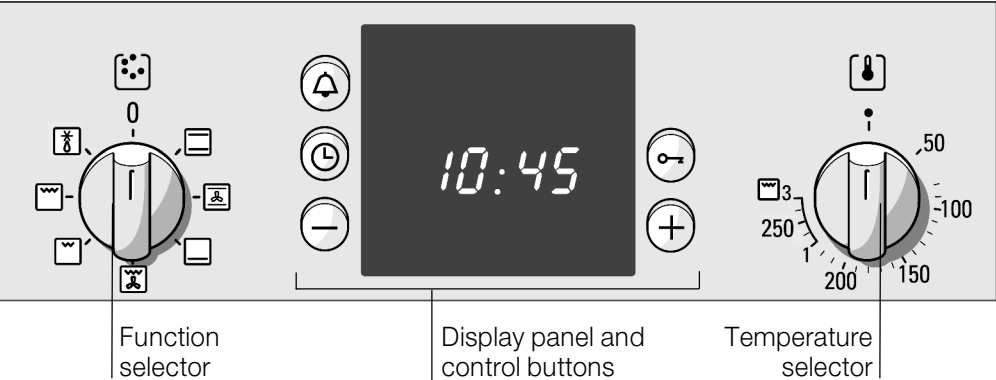
Do not stand or sit on the oven door.

Your new cooker

Here you will learn more about your new oven. The control panel and its switches and indicators are explained here. The heating modes and the accessories included with your oven will be explained here.

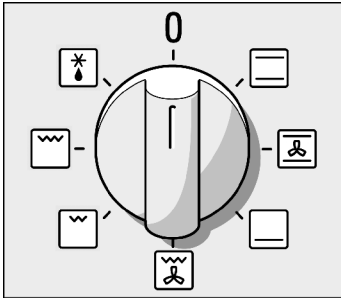
The control panel

Details vary according to the appliance model.



Function selector

Use the function selector to select the type of heating for the oven.



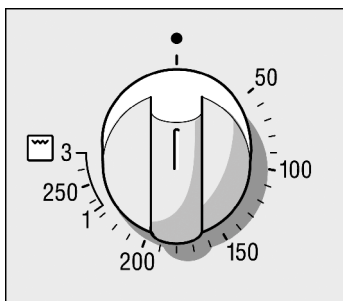
Settings	
	Conventional heat
	Hot air
	Bottom heating
	Hot air grilling

Settings

	Radiant grill - small area
	Radiant grill - large area
	Defrosting

When you select a function, the oven light switches on.

Temperature selector



Grill settings

Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

Temperature

50 - 270	Temperature range in °C
----------	-------------------------

Grill

1	Low grill
2 = 250	Medium grill
3	High grill

You can select a grill setting on the radiant grill  using the temperature selector.

Control buttons and display panel



Timer button 	Use this button to set the timer.
Clock button 	Use this button to set the time of day, the cooking time  and the completion time  .
Minus button -	Use this button to reduce the values set.
Plus button +	Use this button to increase the values set.
Key button 	Use this button to switch the childproof lock on and off.

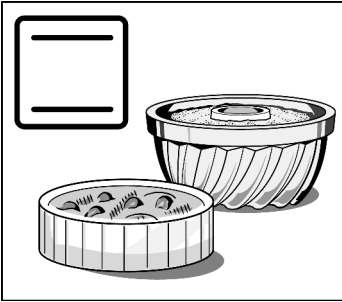
The values set can be seen in the display panel.

Types of heating

Different types of oven heating are available. You can therefore select the best method for cooking any dish.

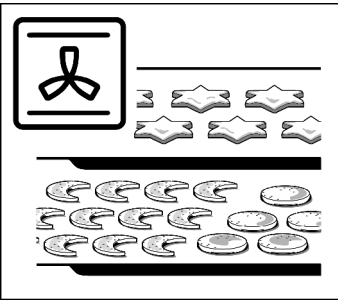
Top/bottom heating

This ensures the even distribution of heat onto the cake or roast from the top and bottom of the oven. This type of heating is best for cake mixtures in tins or for bakes. Top/bottom heating is also suitable for cooking lean roasts of beef, veal and game.



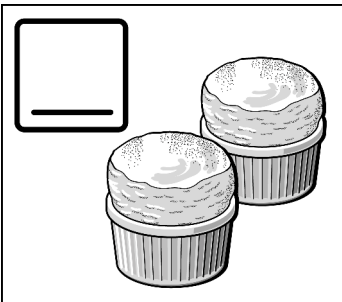
Hot air

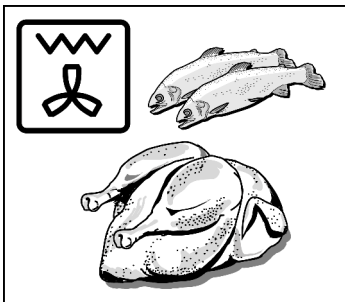
A cooling fan in the oven's back wall distributes the heat in a uniform manner throughout the oven. Using hot air, it is possible to bake cakes and pizza on two shelves. The required oven temperatures are lower than those for top/bottom heating. Hot air is ideal for drying food.



Bottom heating

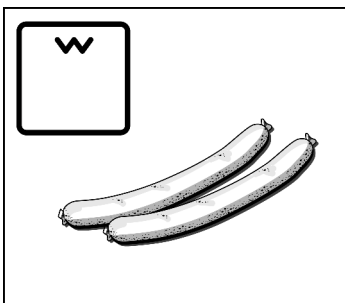
You can reheat or brown meals using bottom heating. It is also suitable for making jam and marmelade.





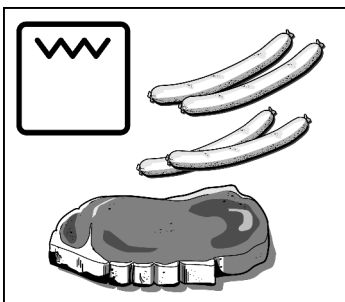
Hot air grilling

This type of heating involves the grill element and the fan switching on and off alternately. During the pause in heating, the fan circulates the heat generated by the grill around the food. This ensures that pieces of meat are crisped and brown on all sides.



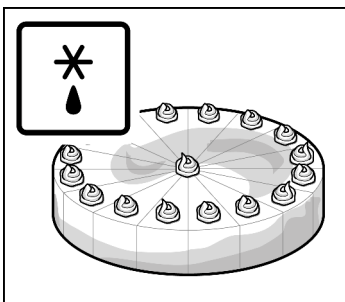
Radiant grill - small area

The entire area under the grill element becomes hot. This is ideal if you wish to cook several steaks, sausages, fish or slices of toast.



Radiant grill - large area

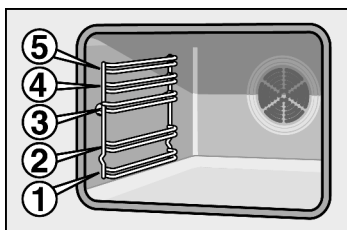
The entire area under the grill element becomes hot. This is ideal if you wish to cook several steaks, sausages, fish or slices of toast.



Defrosting

A fan in the rear wall of the oven circulates the air in the oven around the frozen food. Frozen pieces of meat, poultry, bread and cakes defrost evenly.

Oven and shelving accessories



The shelf can be inserted at 5 different heights in the oven.

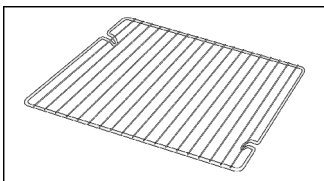
You can remove the shelf two thirds of the way without it tipping. This makes it easier to take food out of the oven.

Accessories

Accessories may be purchased at a later date from the after-sales service or from specialist shops.

Wire grille

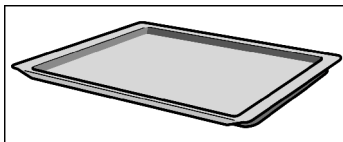
For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.



Enamel tray

for moist cakes, pastries, frozen food and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire grill.

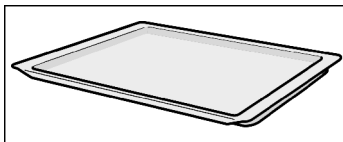
Push the enamel tray pan as far as possible into the oven, with the sloping edge facing towards the oven door.



Aluminium tray

for cakes and biscuits.

Push the baking tray as far as possible into the oven, with the sloping edge facing towards the oven door.



Cooling fan

The oven is fitted with a cooling fan. It switches itself on and off as necessary. The warm air escapes above the door.

Before using for the first time

This section will tell you everything you need to do before using the cooker for the first time.

Heat the oven and clean the accessories. Read the safety instructions in the “Important information” section.

Firstly, check to see if the  symbol and three zeros are flashing in the display.

If the  symbol and three zeros are flashing in the display

Set the time.

1. Press the  clock button.
12:00 appears and the  clock symbol flashes.
2. Set the time using the + or – button.

The time selected is adopted after a few seconds. The cooker is now ready for use.

Heating up the oven

Method

Heat the empty oven with the door closed to remove the new oven smell.

1. Set the function selector to .
2. Use the temperature selector to set the temperature to 240 °C.

Switch off the function selector after 60 minutes.

Pre-cleaning the accessories

Please wash the accessories thoroughly with soapy water and a cleaning cloth before using them.

Setting the oven

Switching off the oven manually

You have various options for setting the oven.

When your meal is ready, switch off the oven yourself.

The oven switches off automatically

You can leave the kitchen for a long period.

The oven switches on and off automatically

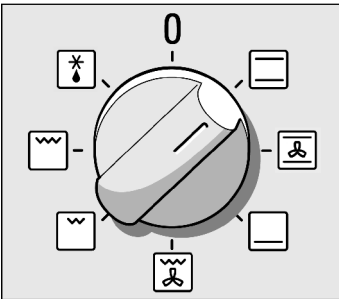
You can put your meal in the oven in the morning, for example, and set the oven so that your meal is ready at midday.

Tables and tips

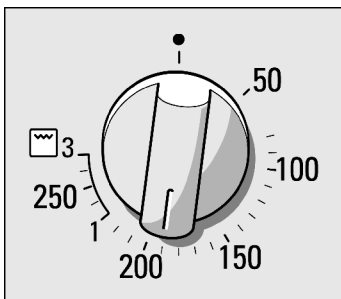
The correct settings for many dishes can be found in the “Tables and tips” section.

Setting procedure

Example: Top/bottom heating
☐, 190 °C



1. Select the desired type of heating using the function selector.



2. Use the temperature selector to set the temperature or grill setting.

When the meal is ready

Switch off the function selector.

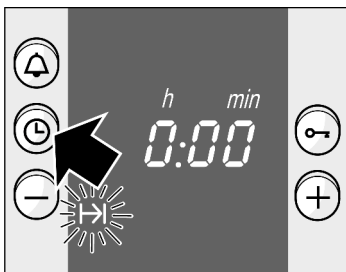
Changing the setting

You may change the temperature or grill setting at any time.

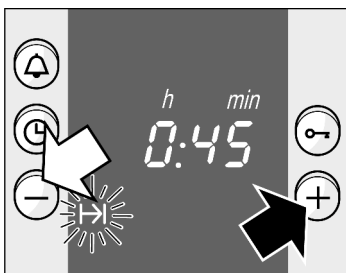
If the oven is to switch off automatically

Example: Cooking time of 45 minutes

Perform the settings as described in items 1 and 2.
Set the cooking time (duration) for your meal.



3. Press the ⌚ clock button.
The cooking time symbol  will flash.



4. Set the cooking time using the + or - button.
+ button default value = 30 minutes.
- button default value = 10 minutes.

The oven switches on after a few seconds.
The  symbol lights up in the display.

The cooking time has elapsed

Changing the setting

Cancelling the setting

Setting the cooking time when the clock time is hidden

If the oven is to switch on and off automatically

Example: Imagine – it's 10:45 a.m. The meal will take 45 minutes to cook and must be ready at 12:45 pm.

A signal sounds. The oven switches off. Press the ⌚ button twice and switch off the function selector.

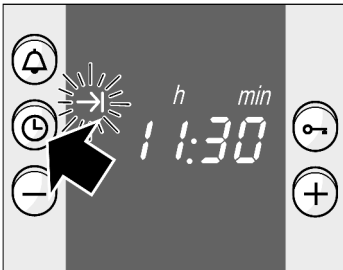
Press the ⌚ clock button. Change the cooking time using the + or – button.

Press the ⌚ clock button. Press the – button until the display is at zero. Switch off the function selector.

Press the ⌚ clock button twice and perform the setting as described in item 4.

Please remember that easily spoiled foods must not be allowed to remain in the oven for too long.

Perform the settings as described in items 1 to 4. The oven starts.



- 5.** Press the ⌚ clock button until the I→ symbol flashes. In the display you will see the time when the meal will be ready.



- 6.** Use the + button to set a later end time.

The setting is adopted after a few seconds. The display will show the end time until the oven switches on.

The cooking time has elapsed

Note

A signal sounds. The oven switches off.
Press the ⌚ button twice and switch off the function selector.

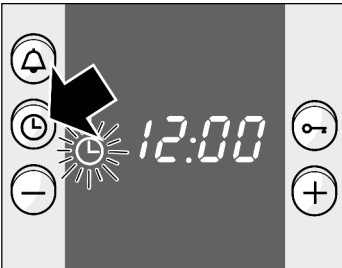
You can change the setting while the symbol is flashing. The setting has been adopted if the symbol lights up permanently. You may change the waiting time that elapses before the setting is adopted. See the “Basic settings” section for more details.

Time

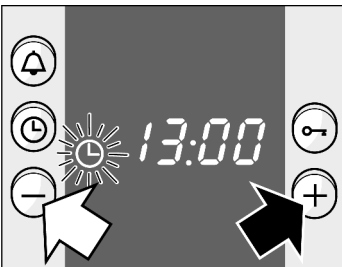
When the oven is first connected, or following a power cut, the ⌚ symbol and three zeros flash in the display.
Set the time.
The function selector must be switched off.

Setting procedure

Example: 13:00



1. Press the ⌚ clock button.
12.00 appears in the display and the ⌚ symbol flashes.



2. Set the time using the + or – button.

The time selected is adopted after a few seconds.

Changing the time e.g. from summer to winter time

Press the ⌚ clock button twice and change the time with the + or – button.

Hiding the time

You can hide the time. It will then only be visible when you are performing settings.

To do this, you must change the basic setting. See the “Basic settings” section.

Timer

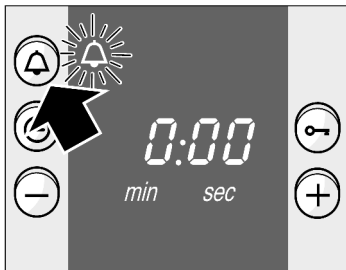
You can use the timer as a kitchen timer. It operates independently of the oven.

The timer has a special signal. This means that you can tell whether the set timer period has elapsed or the cooking time is complete.

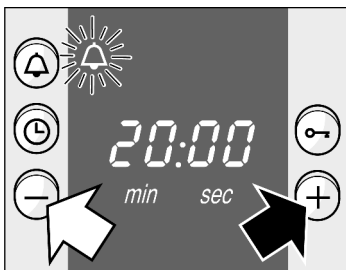
You can also set the timer if the childproof lock is active.

Setting procedure

Example: 20 minutes



1. Press the ⌚ timer button.
The ⌚ symbol will flash.



2. Set the timer period using the + or – button.
+ button default value = 10 minutes.
– button default value = 5 minutes.

The timer starts after a few seconds. The ⌚ symbol lights up in the display. The time counts down visibly.

The time has elapsed	A signal sounds. Press the  timer button. The timer display  will go out.
Changing the timer period	Press the  timer button. Change the time using the + or – button.
Cancelling the setting	Press the  timer button. Press the – button until the display is at zero.
The timer and cooking time count down simultaneously	The symbols light up. The timer period counts down visibly in the display. To call up the remaining cooking time , end time  or time : Press the  clock button until the symbol in question flashes. The value called up will then appear in the display for a few seconds.

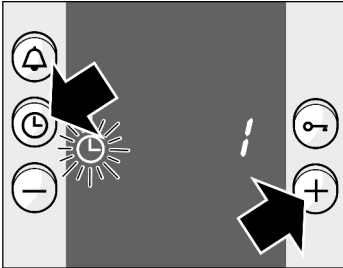
Basic settings

Your oven has several basic settings. You may change the basic settings for time, the signal duration and the reset time for a setting.

Basic setting	Function	Change to
Time  I = Time in the foreground	Time display	Time B = Time hidden
Signal duration  2 = approx. 2 mins.	Signal after cooking time or timer period has elapsed.	Signal duration I = approx. 10 seconds 3 = approx. 5 mins.
Reset time  2 = medium	Waiting time between the adjustment increments before the setting is adopted.	Reset time I = short 3 = long

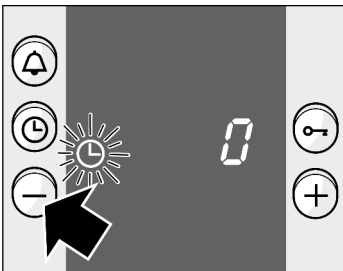
Changing the basic settings

Example: Hiding the time

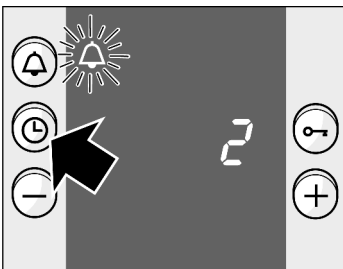


There must be no program set.

1. Press the ⌚ clock button and the + button at the same time until a **!** appears in the display. This is the basic setting for the time in the foreground.



2. Change the basic setting using the + or - button.



3. Confirm with the ⌚ clock button.

A **2** will appear in the display for the basic setting for the signal duration.

Change the basic setting as described in step 2 and confirm with the ⌚ clock button. You can now change the reset time. To finish press the ⌚ clock button.

You do not wish to change all the basic settings

If you do not wish to change a basic setting, press the ⌚ clock button. The next basic setting will appear.

Correcting settings

You may change your settings again at any time.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children from switching it on accidentally.

Locking the oven

Press the  key button until the  symbol appears in the display. This will take approximately 4 seconds.

Unlocking

Press the  key button until the  goes out.

Notes

You can set the timer and the clock even when the oven is locked.

The childproof lock setting will be lost if there is a power cut.

Care and cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

Oven exterior

Wipe the oven with water and a little washing-up liquid. Dry it with a soft cloth.

Caustic or abrasive substances are not suitable. If any such substances come into contact with the frontage, wipe it off immediately with water.

Slight differences in the colours on the appliance front are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

Appliances with stainless steel fronts

Always remove any flecks of limescale, grease, cornflour and egg white immediately. Corrosion can form under such flecks.

Use stainless steel care products. Follow the manufacturer's instructions. Try out the product on a small area first, before using on the whole surface.

Oven

Never use coarse scouring pads or cleaning sponges. Oven cleaner may only be used on enamelled oven surfaces.

For ease of cleaning

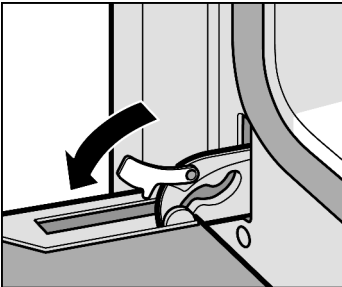
you can switch on the oven light and detach the oven door.

Switching on the oven light

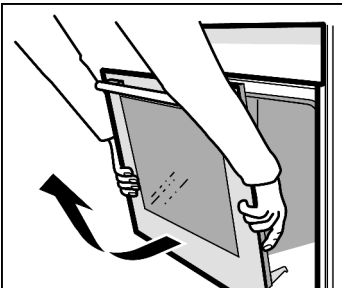
Set the function selector to .

Detaching the oven door

The oven door can be easily detached.



1. Open the oven door fully.
2. Move the two locking levers on the left and right-hand sides.



3. Half-close the oven door.
With both hands, grip the bottom of the door on the left and right-hand sides.
Close the door a little more and pull it out.

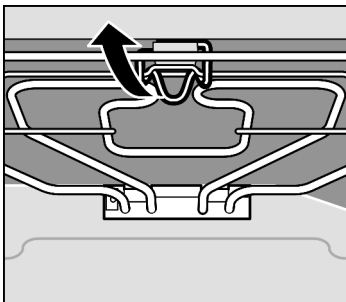
After cleaning, re-install the oven door, following the instructions in reverse order.

Folding down the grill element

Fold down the grill element to facilitate cleaning of the oven cover.

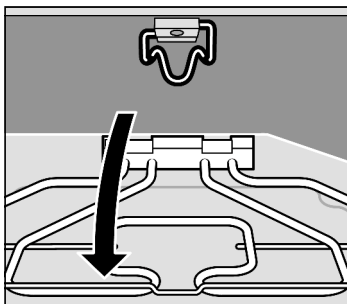
Warning: the oven must be cold. There is a risk of burning.





Pull the handle on the folding grill towards the front and push it upwards until you hear it click into place. At the same time, hold the grill element and fold it down.

After cleaning:



Fold the grill element back up. Push the handle down until the grill element engages.

Cleaning the catalytic surfaces of the oven

The rear wall, top and side walls of the oven (depending on model) are coated with self-cleaning enamel. The surfaces clean themselves while the oven is in operation. Large splashes sometimes only disappear after the oven has been used several times.

Never use oven cleaner on the back wall of the oven.

If the self-cleaning surfaces do not clean themselves sufficiently, they can be regenerated by using the "Clean" function (depending on model).

Should the enamel become slightly stained, this will not affect its self-cleaning properties.

Cleaning the oven floor

Use hot soapy water or a vinegar solution.

It is best to use oven cleaner if the oven is very dirty. Only use oven cleaner in a cold oven.

Never use oven cleaner on the self-cleaning surfaces of the oven.

Note:

Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect the function. Do not use coarse scouring pads or strong cleaning agents to remove such discolorations.

The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. Anti-corrosion protection is guaranteed.

Cleaning the glass cover for the oven light

It is best to clean the glass cover with washing-up liquid.

Cleaning function (depending on model)

The cleaning function is a regeneration program. If the self-cleaning components of the oven are no longer cleaning themselves sufficiently, they can be regenerated using this function. They are then fully operational again.

Remove accessories and ovenware from the oven.

Caution

Before you do this, you must clean the oven surfaces which are not self-cleaning. Otherwise stains may appear that cannot be removed.

Setting procedure

1. Set the function selector to hot air .
2. Set the temperature selector to clean.
3. Press the  button until the  symbol flashes.
4. Use the + button to set 1.00 hour.

The setting is adopted after a few seconds.

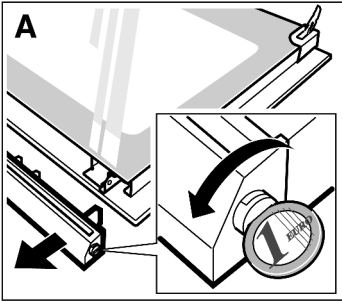
The oven will switch off automatically after one hour. Switch off the function selector.

When the oven has cooled

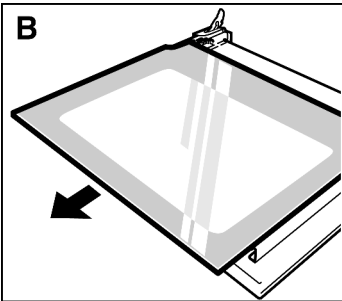
Wipe away salt residues from the self-cleaning components using a moist cloth.

Cleaning the glass panels

The glass panel on the oven door can be removed to assist in cleaning.



1. Remove the oven door and lay it on a cloth with the handle underneath.
2. Unscrew the cover on top of the oven door. Turn the screws clockwise or anti-clockwise with a coin to do this. (Fig. A)



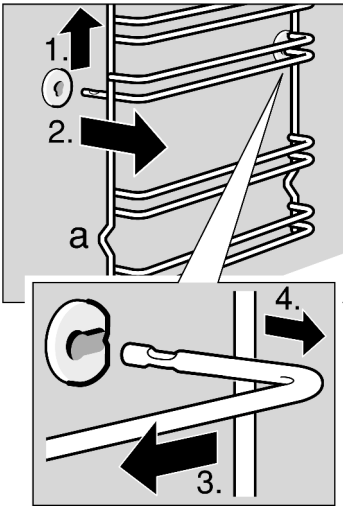
3. Slide out the panel. (Fig. B)

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

4. Push the panel back in.
5. Replace the cover and screw it back on.
6. Refit the oven door.

The oven must not be used again until the panel has been correctly installed.

Cleaning the rails



The rails can be removed for cleaning.

To unhook the rails:

1. Lift the rails at the front in an upwards direction
2. and unhook them,
3. then pull the rails forward
4. and remove

Clean the rails using either washing-up liquid and a sponge or a brush.

To hook rails back into position:

Insert the rails at the rear, push them backwards slightly and hook them in at the front.

The rails fit both the left and right sides. Recess (a) must always be at the bottom.

Seal

Clean the seal on the oven with washing-up liquid. Never use caustic or abrasive detergents.

Accessories

It is best to soak the accessories in detergent solution immediately after use. Food remains can then be easily removed with a washing-up brush or sponge.

Troubleshooting

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The oven does not work.	Blown fuse.	Look in the fuse box and check that the fuse is in working order.
The clock display flashes.	Power cut.	Reset the time.

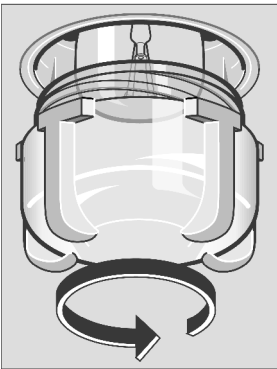
Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians.

Improper repairs may constitute serious hazards to the user.

Replacing the oven light

If the oven light does not work, change the bulb. Spare heat-resistant bulbs may be purchased from the after-sales service or from a specialist shop. Only use this type of bulb.

Method



1. Switch off the oven fuse in the fuse box.
2. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
3. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
4. Replace the oven light with one of the same type.
5. Screw the glass cover back on.
6. Remove the tea towel and switch the fuse back on.

Replacing the glass cover

The glass cover on the oven light must be replaced if it is damaged. Replacement glass covers may be obtained from the after-sales service. To this end, please specify the E number and FD number of your appliance.

After-sales service

E number and FD number

Our after-sales service is there for you if your oven needs repairing. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate containing these numbers is found on the right, on the side of the oven door. You can make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

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

After-sales service 🏠

Packaging and old appliances

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environmentally friendly and can be recycled. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish.

Environmentally-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating "Caution, scrap".

Up-to-date information on how to dispose of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local authority.

Tables and tips

This table contains a selection of dishes and the optimum settings at which to cook them. You can find out which type of heating and temperature is best for your dish, which accessories to use, and at which oven level the dish should be inserted. You will find a variety of tips about ovenware and preparation, and a small troubleshooting section in case anything should go wrong.

Cakes and pastries

Baking tins

It is best to use dark baking tins. You should use hot air when using shing baking tins, or glass containers. This means, however, that the baking time is increased and the cake does not brown so evenly.

Place the cake tin on the wire rack.

Tables

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven. This saves energy. Shorten the baking times indicated by 5 to 10 minutes if you have preheated the oven.

The tables show which type of heating is best for different cakes and bakes.
The temperature and cooking time you select depends on the quantity and type of pastry. This is why “ranges” are given in the tables. You should try to use a lower temperature setting to start with, since this allows more even browning. If necessary, use a higher temperature setting the next time.

More information can be found in the “Baking tips” section which follows the tables.

Cakes in tins	Tin on the wire grill	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Cake	Cake tin Tinplate, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+4		190-210	45-55
Quiche	Cake tin Tinplate, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cakes*	Cake tin Tinplate, 28 cm	2		180-200	50-60

* If you want to bake several cakes at the same time, you can place tins next to each other on the wire grill.

Cakes on the tray		Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in minutes
Pizza	Baking tray	2		210-230	25-35
	2 baking trays	2+4		180-200	45-55
Puff pastry	Baking tray	3		170-190	20-30
	2 baking trays*	2+4		170-190	30-40
Meringue	Baking tray	3		80-100	155-205
Viennese whirls	Baking tray	3		160-180	20-30
	2 baking trays	2+4		140-160	35-45
Macaroons	Baking tray	3		100-120	30-40
	2 baking trays	2+4		100-120	40-50

* If you are using both levels of the oven, place the enamelled tray in the higher position.

You can obtain an additional baking tray from a specialist shop or from the after-sales service.

Baking tips

You wish to cook to your own recipe.	Refer to the instructions in the tables for similar types of food.
How to check that a sponge cake is cooked properly.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time given in the recipe, pierce the tallest point of the cake with a cocktail stick. The cake is done if the cocktail stick comes out clean.
The cake collapses.	Next time, use less liquid or decrease the oven temperature by 10 degrees. Observe the cooking times in the recipe.
The cake has risen in the centre but is lower at the edges.	Do not grease the sides of the springform cake tin. As soon as the cake is done, carefully loosen the cake around the edges using a knife.
The cake is too dark at the top.	Insert it at a lower level in the oven, select a lower temperature and cook the cake a little while longer.
The cake is too dry.	Use a toothpick to make small holes in the finished cake. Then drizzle fruit juice or alcohol over the top. Next time you should decrease the temperature by around 10 degrees and reduce the baking times.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks fine, but is soggy on the inside (soft, with watery areas).	Next time you should add a little less liquid and cook for a little longer at a lower temperature. Cakes with fruit topping: Precook the base first of all. Sprinkle with almonds or breadcrumbs and then place the topping over this. Please observe the recipe and the baking times.
The pastry is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the pastry is baked more evenly. Delicate pastry should be baked on one level using top/bottom heating  . Baking paper that protrudes over the food can affect the air circulation. For this reason, always cut the baking paper to fit the baking tray.
The fruit cake is too light at the bottom. The fruit juice flows over.	Use the deeper enamel tray next time.
You were baking on several levels. The food on the top baking tray is darker than that on the bottom baking tray.	Always use hot air  when baking on several levels. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.

Condensation is formed when baking cakes containing fresh fruit.

Baking may result in the formation of water vapour. It escapes above the door handle. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a normal physical process.

Meat, poultry, fish, bakes, toast

Ovenware

You may use any heat-resistant dishes.

Always place the dishes in the centre of the wire grill.

Hot glass dishes should be placed on a dry kitchen towel after being removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Advice on roasting

The roasting result depends on the type and quality of meat.

Add 2 to 3 soup spoons of liquid to lean meat, and 8 to 10 soup spoons of liquid to pot roasts, depending on the size.

Meat should be turned half way through the roasting time.

When the roast is ready, switch off the oven and leave the roast to stand for 10 minutes with the oven door closed. This allows the meat juices to distribute more favourably.

Advice on grilling

Always close the oven door when grilling.

If possible, use pieces of meat which are of the same thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick. Such pieces will be browned evenly and stay juicy and soft in the middle. Only salt the steaks after they have been grilled.

Place the pieces of meat directly onto the wire grill. If you are grilling just one piece of meat, it will turn out best if you place it in the centre of the wire grill. Additionally, slide the enamelled tray in at height position 1. The meat juices are collected here and the oven is kept clean.

Turn the pieces of meat after two thirds of the cooking time indicated.

The grill element automatically switches itself off and back on again. This is normal. The number of times this happens depends on the grill setting you have selected.

Example	Amount	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill	Cooking time in minutes
Sirloin, medium-rare	1 kg	Uncovered	1		230-240	30
Roast beef, medium	1 kg	Uncovered	1		240-250	50
Leg of lamb	1.5 kg	Uncovered	1		160-180	120
Potato gratin*		Soufflé mould or enamel tray	2		150-170	60
Toast		Wire grill	4		setting 3	4-5
Grilled fish	300 g	Wire grill**	4		setting 1-2	25

* The bake should be no taller than 2 cm.

** Slide the enamelled tray in at level 1.

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the roast.

Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.

How can you tell when the roast is ready?

Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

The roast is too dark and the crackling is partly burnt.

Check the shelf position and temperature.

The roast looks good, but the juices are burnt.

Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.

The roast looks good, but the juices are too clear and watery.

Next time, use a larger roasting dish or add less liquid.

Steam rises from the roast when the juice is basted.

Use hot air grilling instead of top/bottom heating. This prevents the bottom of the roast from becoming too hot, thereby producing less steam.

Frozen foods

Please observe the instructions on the packaging.
The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Meal		Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
French fries*	Wire grill or Enamel tray	3		210-230	25-30
Pizza*	Wire grill	2		200-220	15-20
Pizza baguette*	Wire grill	2		200-220	15-20

* Line the accessories with greaseproof paper. Please ensure that the greaseproof paper is suitable for use at these temperatures.

Note

The tray may go out of shape if you cook frozen products in the oven. This is caused by the considerable temperature fluctuations which affect the accessories. This warping is eliminated during the baking process.

Defrosting

Remove the food from its packaging and place it in a suitable dish on the wire grill.
Please observe the instructions on the packaging.
The defrosting times depend on the type and amount of food.

Meal	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C
Frozen foods* e.g. cream gateaux, cream cakes, cakes with chocolate or icing, fruit, chicken, sausages and meat, bread, rolls, pastries and other baked goods	Wire rack	2		40–50 °C
* Cover frozen food with microwave foil. Place poultry onto the plate with the breast side down.				

Drying

Only use perfectly fresh fruit and vegetables, and wash them thoroughly.

Allow the food to drain well and dry it yourself.

Line the enamel tray and wire rack with baking paper or greaseproof paper.

Meal	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in hours
600 g apple rings	2 + 4		80	Approx. 5
800 g sliced pears	2 + 4		80	Approx. 8
1.5 kg prunes or plums	2 + 4		80	Approx. 8 - 10
200 g fresh herbs, washed	2 + 4		80	Approx. 1½

Note Very moist fruit or vegetables should be turned several times. Once dried, remove the food from the paper immediately.

Energy saving tips

Only preheat the oven if it specifies in the recipe or in the table in the instruction manual that you should do so.

Use non-stick, black painted or enamelled tins. They absorb the heat especially well.

If you have several cakes to bake it is best to bake them one after the other. The oven is still warm. This shortens the baking time for the second cake. You can also put two baking tins in one after the other.

For long cooking times, the oven can be switched off 10 minutes before the end of the cooking time and the remaining heat can be used to finish the cooking.

Acrylamide in food

Experts are currently discussing how dangerous acrylamide in food can be. We have compiled this information sheet for you on the basis of current research.

Where does acrylamide come from?

Acrylamide in food does not come from external contamination. It is formed in the food itself during preparation - provided that the food contains carbohydrate and protein. Exactly how this happens has not yet been completely explained. However, it appears that the acrylamide content is strongly influenced by:

high temperatures
a low water content in food
intensive browning of the food.

What sort of foods are affected?

Acrylamide forms mostly in grain and potato products that are prepared at high temperatures, e.g.:

crisps, chips,
toast, rolls, bread,
baked goods made from shortcrust pastry (speciality biscuits and cakes).

What can you do?

In general

You can avoid high levels of acrylamide when baking, frying and grilling.

The following recommendations were published by BMVEL¹ to help you minimise acrylamide levels:

Keep cooking times as short as possible.

“Brown rather than burn” - cook food only until it is golden brown.

The larger and thicker the food is, the less acrylamide it contains.

Baking

Set the temperature to a maximum of 200 °C when using the top/bottom heating setting, and to a maximum of 180 °C for the hot air setting.

Cookies: Set the temperature to a maximum of 190 °C when using the top/bottom heating setting, and to a maximum of 170 °C for the hot air setting. The presence of egg or egg yolk in a recipe reduces the formation of acrylamide.

Spread oven chips evenly over the baking sheet in one layer where possible. To prevent the food from drying out quickly, place at least 400 g on each baking sheet.

¹ BMVEL press release 365, as at 4.12.2002,
Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Table des matières

Remarques importantes	41
Avant l'encastrement	41
Consignes de sécurité	42
Causes de dommages	43
Votre nouvelle cuisinière	44
Le bandeau de commande	44
Sélecteur du mode de cuisson	44
Thermostat	45
Zone d'affichage et touches de commande	45
Modes de cuisson	46
Four et accessoires	48
Ventilateur de refroidissement	48
Avant la première utilisation	49
Chauffer le four	49
Pré-nettoyage des accessoires	49
Réglage du four	50
Réglages	50
Le four doit s'éteindre automatiquement	51
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement	52
Heure	53
Réglages	53
Minuterie	54
Réglages	54
Réglages de base	55
Modifier les réglages de base	56

Table des matières

Sécurité-enfants	57
Entretien et nettoyage	57
Extérieur de l'appareil	57
Four	58
Fonction Clean (selon les modèles)	60
Nettoyage des vitres	61
Nettoyage des supports	62
Joint	62
Accessoires	62
Incidents et dépannage	63
Changer la lampe du four	63
Service après-vente	64
Emballage et appareil usagé	65
Tableaux et astuces	66
Gâteaux et pâtisseries	66
Conseils pour la pâtisserie	68
Viande, volaille, poisson, soufflés, toast	69
Conseils pour les rôtis et grillades	70
Produits cuisinés surgelés	71
Décongeler	72
Déshydratation	72
Conseils pour économiser de l'énergie	73
L'acrylamide dans certains aliments	73
Que pouvez-vous faire	74

Remarques importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre cuisinière correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez y joindre les notices.

Ces notices d'instructions sont valides autant pour les fours indépendants que pour les fours polyvalents. Si votre four est polyvalent, lisez les notices d'utilisation de la plaque pour l'utilisation de son bandeau de commande.

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.

Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder la cuisinière. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez vous assurer que votre domicile est équipé d'une prise de terre et que l'installation électrique est conforme à toutes les normes de sécurité en vigueur. L'installation de votre appareil doit être faite par un technicien spécialiste agréé. Les dispositions de la compagnie d'approvisionnement électrique régionale comme les dispositions nationales sont applicables.

L'utilisation de cet appareil sans prise de terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer, bien que dans des circonstances peu probables, de graves dommages (blessures personnelles et décès par électrocution). Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement inadéquat et des possibles dommages provoqués par des installations électriques non conformes.

Consignes de sécurité

Four chaud



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
Utilisez la cuisinière uniquement pour préparer des aliments.

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.
Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures!
Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risques d'incendie!

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit!

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

Seul un technicien de service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après vente.

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie ou film alu sur la sole du four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de film alu. Cela crée une accumulation de chaleur. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson et endommagerait l'émail.

Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Si le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.

Porte du four utilisée comme assise

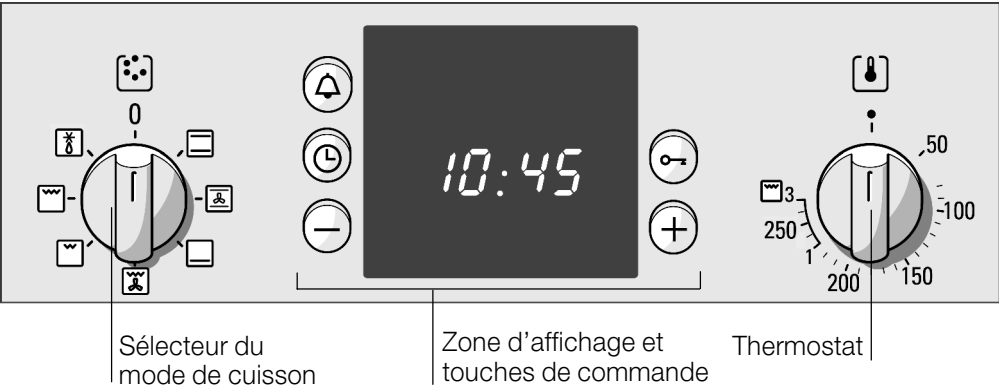
Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

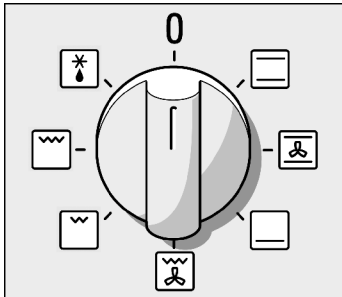
Le bandeau de commande

Certains détails sont différents en fonction du type d'appareil.



Sélecteur du mode de cuisson

Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four.



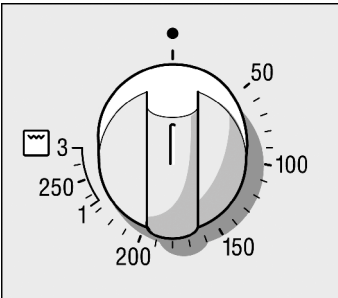
Positions	
	Convection naturelle
	Air pulsé
	Chaleur de sole
	Gril air pulsé

Positions

	Gril, petite surface
	Gril, grande surface
	Décongeler

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

Thermostat



Positions gril

Le thermostat permet de régler la température ou la position gril.

Température

50 - 270	Plage de température en °C
----------	----------------------------

Gril

1	Gril faible
2 = 250	Gril moyen
3	Gril puissant

En mode gril , vous réglez une position gril au moyen du thermostat.

Zone d'affichage et touches de commande



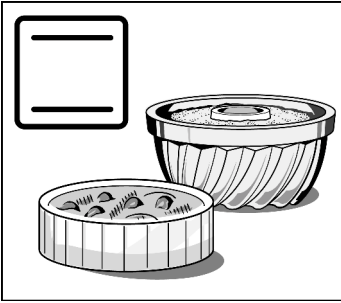
Touche Minuterie 	Permet de régler la minuterie.
Touche Heure 	Permet de régler l'heure, la durée du four  et l'heure de fin de cuisson  .
Touche Moins -	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.
Touche Plus +	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.
Touche Clé 	Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.

Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.

Modes de cuisson

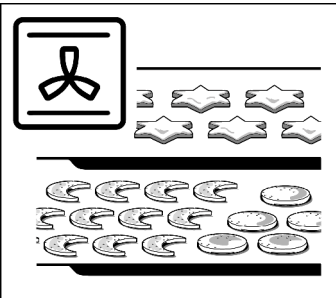
Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.

Convection naturelle



La chaleur est diffusée uniformément sur le gâteau ou le rôti par la voûte et la sole du four. Les gâteaux à pâte levée cuits au moule et les soufflés réussissent le mieux avec ce mode de cuisson. La convection naturelle convient aussi aux pièces de viande maigre de bœuf, veau et gibier.

Air pulsé

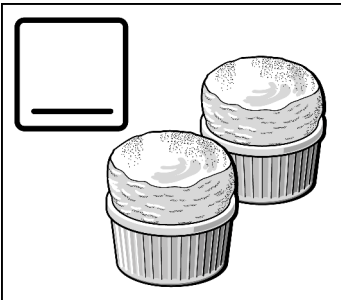


Un ventilateur sur la paroi arrière distribue uniformément la chaleur dans le four.

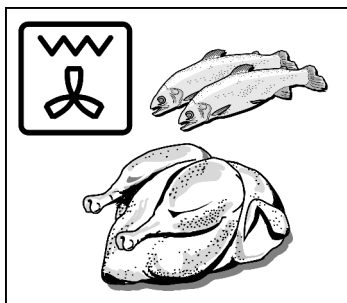
Le mode air pulsé permet de faire cuire des gâteaux et des pizzas sur deux niveaux. Les températures de cuisson requises sont plus basses qu'avec la convection naturelle.

Le mode de cuisson air pulsé est idéal pour la déshydratation.

Chaleur de sole

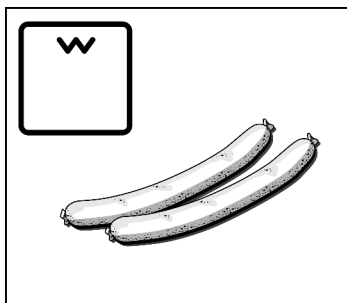


Avec la chaleur de sole vous pouvez poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux par le bas. C'est aussi approprié pour préparer des confitures.



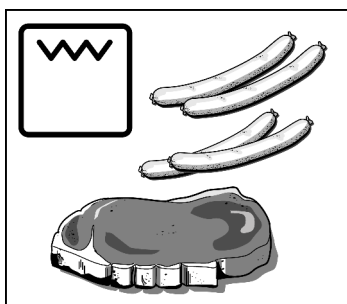
Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Pendant la coupure de chauffe, le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant du gril. Ainsi les morceaux de viande deviennent de tous les côtés croustillants.



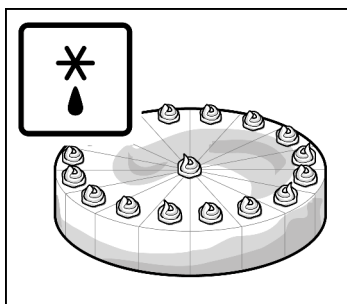
Gril, petite surface

Seule la partie centrale de la résistance du gril est allumée. Ce mode de cuisson convient aux petites quantités d'aliments. Vous économiserez de l'énergie. Posez les pièces à griller au centre de la grille.



Gril, grande surface

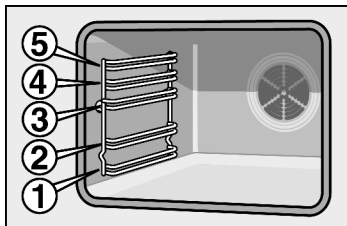
Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.



Décongeler

Un ventilateur situé sur la paroi arrière du four répartit uniformément l'air dans le four autour du mets surgelé. Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux décongèlent uniformément.

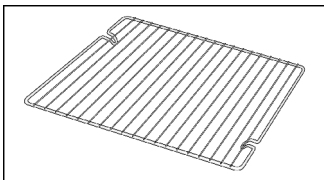
Four et accessoires



Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.

Vous pouvez retirer les accessoires à deux tiers, sans qu'ils basculent. Il est alors facile de retirer les plats.

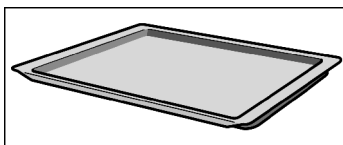
Accessoires



Vous pouvez racheter des accessoires auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Grille

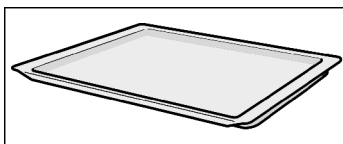
pour de la vaisselle, des moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.



Tôle de cuisson émaillée

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.

Enfournez la tôle de cuisson émaillée jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.



Tôle de cuisson en aluminium

pour gâteaux et petits fours.

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

Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Il se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Chauffez le four et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre « Remarques importantes ».

Contrôlez tout d'abord si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage de la cuisinière.

Si le symbole  et trois zéros clignotent à l'affichage

Réglez l'heure.

1. Appuyez sur la touche Heure .
A l'affichage apparaît 12:00 et le symbole Heure  clignote.
2. Réglez l'heure au moyen de la touche + ou la touche –.

L'heure est validée après quelques secondes. La cuisinière est maintenant prête à fonctionner.

Chauffer le four

Procédez de la manière suivante

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée.

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteignez le sélecteur du mode de cuisson au bout de 60 minutes.

Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

Réglage du four

Eteindre le four manuellement

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

Le four s'éteint automatiquement

Lorsque le mets est prêt, éteignez le four vous-même.

Le four s'allume et s'éteint automatiquement

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

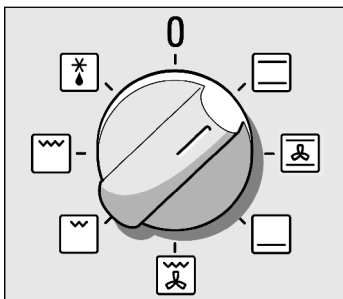
Tableaux et conseils

Vous pouvez enfourner le plat p.ex. le matin et régler de telle manière qu'il sera prêt à midi.

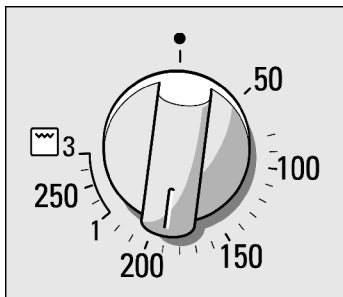
Au chapitre « Tableaux et conseils », vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

Réglages

Exemple: Convection naturelle  190 °C



1. Régler le sélecteur sur le mode de cuisson voulu.



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.

Lorsque le mets est prêt

Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

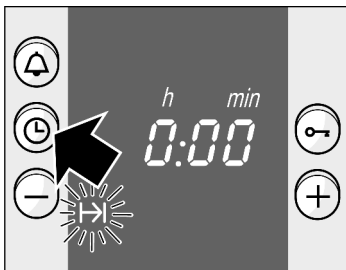
Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment la température ou la position grill.

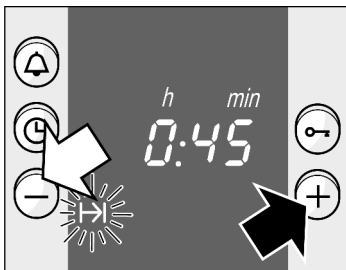
Le four doit s'éteindre automatiquement

Réglez suivant la description aux points 1 et 2.
Programmez encore le temps de cuisson (durée) pour votre plat.

Exemple : Durée 45 minutes



- 3.** Appuyer sur la touche Heure ⌚.
Le symbole Durée I->I clignote.



- 4.** Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de suggestion = 30 minutes.
Touche - valeur de suggestion = 10 minutes.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole I->I est allumé à l'affichage.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.
Appuyer deux fois sur la touche ⌚ et mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Modifier le réglage

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

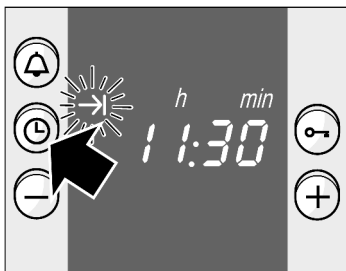
Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Heure ⌚. Appuyer sur la touche - jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro.
Couper le sélecteur de mode de cuisson.

Réglage de la durée lorsque l'heure est masquée

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

Exemple : Il est 10:45 h. La cuisson de votre plat dure 45 minutes et il doit être prêt à 12h45.

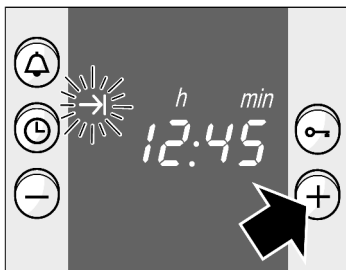


Appuyer deux fois sur la touche Heure ⌚, comme décrit sous point 4.

Veillez à ce que les aliments qui s'abîment facilement ne restent pas trop longtemps dans le four.

Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4. Le four se met en marche.

5. Appuyer autant de fois sur la touche Heure ⌚ jusqu'à ce que le symbole →I clignote. A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



6. Reporter l'heure de fin de cuisson au moyen de la touche +.

Le réglage est validé après quelques secondes. A l'affichage est indiquée l'heure de la fin, jusqu'à ce que le four se mette en marche.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.

Appuyer deux fois sur la touche ⌚ et mettre le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Remarque

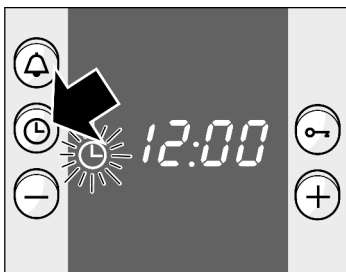
Tant qu'un signal clignote vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé. Le temps d'attente jusqu'à ce que le réglage soit validé peut être modifié. Pour ce réglage, consultez le chapitre « Réglage de base ».

Heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole ⌚ et trois zéros clignotent à l'affichage. Régler l'heure. Le sélecteur de mode de cuisson doit être sur arrêt.

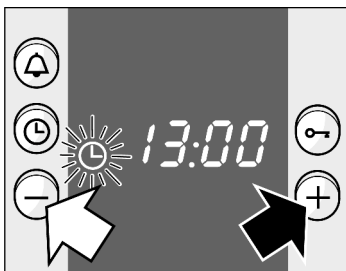
Réglages

Exemple : 13:00 h



1. Appuyer sur la touche Heure ⌚.

A l'affichage apparaît 12.00 h et le symbole ⌚ clignote.



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

L'heure est validée après quelques secondes.

Modifier l'heure par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Appuyer deux fois sur la touche Heure ⌚ et modifier au moyen de la touche + ou de la touche -.

Masquer l'heure

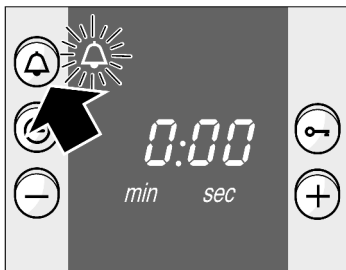
Vous pouvez masquer l'heure. Elle est alors seulement visible lorsque vous réglez. A cet effet, vous devez modifier le réglage de base. Consultez le chapitre « Réglage de base ».

Minuterie

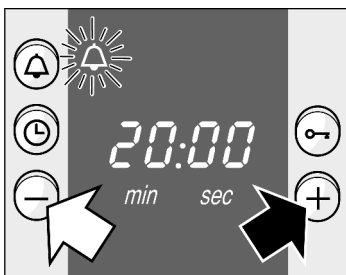
Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez discerner si c'est la minuterie ou une durée du four qui a expiré. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages

Exemple : 20 minutes



1. Appuyer sur la touche Minuterie .
Le symbole  clignote.



2. Régler le temps de la minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de suggestion = 10 minutes.
Touche - valeur de suggestion = 5 minutes.

La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole  est allumé à l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.

Le temps s'est écoulé

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

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie . Modifier le temps au moyen de la touche + ou de la touche -.

Effacer le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie . Appuyer sur la touche - jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro.

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles sont allumés. Le temps de la minuterie s'écoule visiblement à l'affichage.
Interroger la durée restante **I→I**, l'heure de fin de cuisson **→I** ou l'heure **⊖** : Appuyer autant de fois sur la touche Heure **⊖** jusqu'à ce que le symbole respectif clignote.
La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

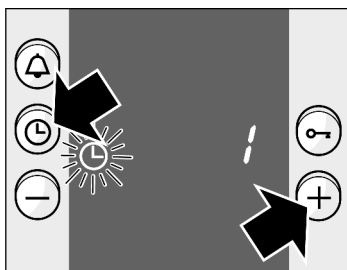
Réglages de base

Votre four possède différents réglages de base. Vous pouvez modifier le réglage de base pour l'heure, la durée du signal et le temps de validation du réglage.

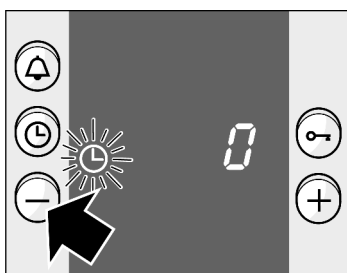
Réglage de base	Fonction	Modifier en
Heure ⊖ I = heure au premier-plan	Affichage de l'heure	Heure ⊞ = heure masquée
Durée du signal ⚡ ⌘ = env. 2 min.	Signal après écoulement d'une durée ou un temps de la minuterie	Durée du signal I = env. 10 sec. ⌘ = env. 5 min.
Temps de validation I→I ⌘ = moyen	Temps d'attente entre les pas de réglage, jusqu'à ce que le réglage soit validé	Temps de validation I = court ⌘ = long

Modifier les réglages de base

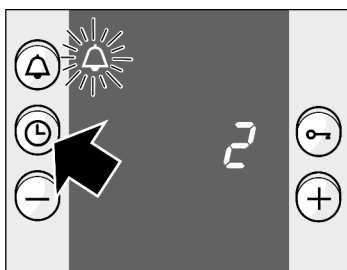
Exemple: Masquer l'heure



1. Appuyer simultanément sur la touche Heure ⌚ et la touche + jusqu'à ce qu'un ? apparaisse à l'affichage. C'est le réglage de base pour l'heure au premier-plan



2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche + ou de la touche -.



3. Confirmer au moyen de la touche Heure ⌚. A l'affichage apparaît un 2 pour le réglage de base de la durée du signal.

Vous ne voulez pas modifier tous les réglages de base

Modifiez le réglage de base comme décrit sous point 2 et confirmez au moyen de la touche Heure ⌚. Maintenant vous pouvez encore modifier le temps de validation. Appuyez à la fin sur la touche Heure ⌚.

Si vous ne désirez pas modifier l'un des réglages de base, appuyez sur la touche Heure ⌚. Le réglage de base suivant apparaît.

Correction

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Verrouiller le four

Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'affichage. Ceci dure environ 4 secondes.

Supprimer le verrouillage

Appuyer sur la touche Clé  jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

Remarques

Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même en état verrouillé.

La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit arrive sur la façade, éliminez-le immédiatement avec de l'eau.

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Appareils avec une façade en inox

Enlevez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Utilisez des produits d'entretien pour inox. Respectez les indications du fabricant. Essayer le produit sur un petit endroit, avant de l'utiliser sur toute la surface.

Four

N'utilisez pas de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Appliquez du nettoyant pour four uniquement sur les surfaces émaillées du four.

Pour faciliter le nettoyage

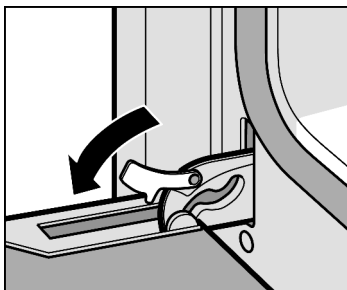
vous pouvez allumer la lampe du four et décrocher la porte du four.

Allumer la lampe du four

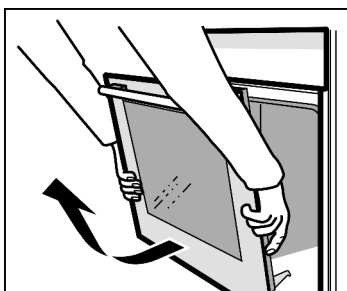
Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur .

Décrocher la porte du four

Vous pouvez très facilement décrocher la porte du four.



1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.



3. Incliner la porte du four.
Avec les deux mains, la tenir en bas à gauche et à droite.
La refermer un peu plus et la retirer.

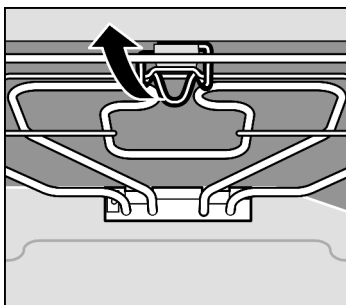
Après le nettoyage, remonter la porte du four dans l'ordre inverse du démontage.

Rabattre la résistance du gril

Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, vous pouvez rabattre la résistance du gril.

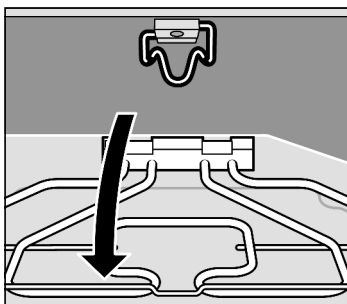


Attention, le four doit être froid. Risque de brûlures !



Retirer vers l'avant l'étrier de fixation au gril rabattable et le pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche audiblement.

Pendant cette opération, maintenir la résistance du gril et la pivoter vers le bas.



Après le nettoyage :

Repivoter la résistance du gril vers le haut. Pousser l'étrier de fixation vers le bas et laisser la résistance du gril s'enclencher.

Nettoyage des surfaces catalytiques dans le four

La paroi arrière, la voûte et les parois latérales (selon modèles) sont revêtues d'émail autonettoyant. Elles se nettoient automatiquement pendant le fonctionnement du four. Des projections plus importantes disparaissent parfois seulement après plusieurs utilisations du four.

Ne nettoyez jamais la paroi arrière avec du produit de nettoyage pour four.

Si les surfaces autonettoyantes ne réussissent plus à se nettoyer suffisamment, elles peuvent être régénérées au moyen de la fonction Clean (selon les modèles).

Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Nettoyage de la sole du four

Utilisez de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence le produit de nettoyage pour four. Utilisez le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le four est froid.

Ne traitez jamais les surfaces autonettoyantes avec ce produit.

A propos:

L'émail est cuit à des températures très élevées.

Ceci peut engendrer des différences de teintes.

Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

Nettoyage du couvercle en verre de la lampe du four

Nettoyez le couvercle en verre de préférence avec du produit à vaisselle.

Fonction Clean (selon les modèles)

La fonction Clean est un programme de régénération. Lorsque les éléments catalytiques autonettoyants dans le four ne se nettoient plus suffisamment, ils sont régénérés avec cette fonction. Ensuite ils sont de nouveau entièrement capables de fonctionner.

Sortez les accessoires et la vaisselle du four.

Attention

Les surfaces dans le four qui ne sont pas autonettoyantes doivent être nettoyées au préalable. Sinon, des taches définitives peuvent survenir.

Réglages

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur air pulsé .
2. Régler le thermostat sur clean.
3. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  clignote.

4. Régler 1.00 h au moyen de la touche +.

Le réglage est validé après quelques secondes.

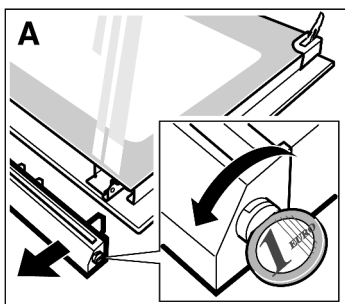
Le four s'éteindra automatiquement au bout d'une heure. Eteignez le sélecteur de mode de cuisson.

Lorsque le four a refroidi

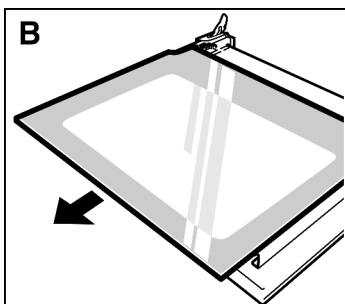
Essuyez avec un chiffon humide les restes de sel sur les éléments autonettoyants.

Nettoyage des vitres

Vous pouvez enlever la vitre à la porte du four pour faciliter son nettoyage.



1. Déposer 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 avec une pièce de monnaie. (Fig. A)



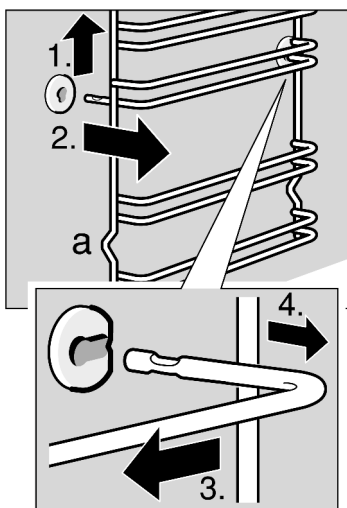
3. Retirer la vitre. (Fig. B)

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

4. Réengager la vitre.
5. Poser le recouvrement et le visser.
6. Remonter la porte du four.

Vous devez uniquement réutiliser le four lorsque les vitres sont correctement remontées.

Nettoyage des supports



Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.

Décrocher les supports :

1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher,
3. tirer ensuite le support vers l'avant
4. et l'enlever

Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou avec une brosse.

Accrocher les supports :

Engager le support à l'arrière, le pousser légèrement vers l'arrière et l'accrocher à l'avant.

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

Joint

Nettoyez le joint au four avec du produit à vaisselle. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants.

Accessoires

Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes :

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.

Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

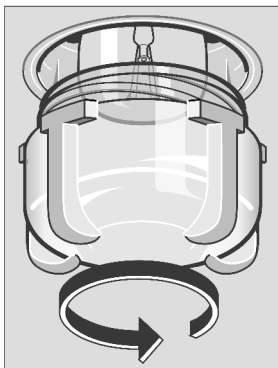
Changer la lampe du four

Il faut remplacer la lampe du four si elle ne fonctionne pas. Vous pourrez acheter des lampes de rechange résistantes aux températures en vous adressant à notre service après-vente ou à un commerce spécialisé.

N'utiliser que ces lampes.

Procédez comme suit

1. Couper le fusible de la cuisinière situé dans le boîtier à fusibles.



Changer le couvercle en verre

2. Etaler dans le four froid un torchon à vaisselle afin d'éviter des dégâts.
3. Dévisser le couvercle en verre en le tournant à gauche.
4. Remplacer la lampe du four par un type de lampe identique.
5. Revisser le couvercle en verre.
6. Enlever le torchon et réarmer le fusible.

Si le couvercle en verre de la lampe du four est endommagé, vous devrez le changer. Vous pouvez vous procurer des couvercles en verre auprès du service après-vente. Veuillez lui 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. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent à droite, sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter ces données dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
Service après-vente 🏠	

Emballage et appareil usagé

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante « Attention Ferraille ! »

Pour obtenir les coordonnées d'un centre de recyclage ou des informations sur les moyens actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Tableaux et astuces

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître le mode de cuisson et la température approprié(e) à votre plat, quel accessoire vous devez utiliser et à quel niveau vous devez l'enfourner. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Gâteaux et pâtisseries

Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés. Pour des moules de couleur claire en matériau à paroi mince ou pour des moules en verre, il est recommandé d'utiliser l'air pulsé. Toujours est-il que les temps de cuisson sont plus longues et le gâteau brunit moins uniformément.

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

Tableaux

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid. Vous économiserez de l'énergie. Si vous préchauffez le four, les durées de cuisson indiquées diminuent de 5 à 10 minutes.

Dans les tableaux est indiqué 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. 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.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée « Conseils pour la pâtisserie » faisant suite aux tableaux.

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Tarte	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+4		190-210	45-55
Quiche	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cake*	Moule à cake tôle blanche, 28 cm	2		180-200	50-60

* Si vous désirez faire cuire plusieurs cakes en même temps, vous pouvez placer les moules l'un à côté de l'autre sur la grille.

Gâteau cuit sur la plaque		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pizza	plaque à pâtisserie	2		210-230	25-35
	2 plaques à pâtisserie*	2+4		180-200	45-55
Pâte feuilletée	plaque à pâtisserie	3		170-190	20-30
	2 plaques à pâtisserie*	2+4		170-190	30-40
Meringue	Plaque à pâtisserie	3		80-100	155-205
Gâteaux secs	plaque à pâtisserie	3		160-180	20-30
	2 plaques à pâtisserie*	2+4		140-160	35-45
Macarons	plaque à pâtisserie	3		100-120	30-40
	2 plaques à pâtisserie*	2+4		100-120	40-50

* En cuisant sur deux niveaux, placer la tôle de cuisson émaillée sur le niveau supérieur.

Vous pouvez vous procurer d'une plaque à pâtisserie supplémentaire auprès de votre revendeur ou du service après-vente.

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.	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, démoulez 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. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les 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 gâteaux avec garniture juteuse: Faites 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.	Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, avec le mode de cuisson convection naturelle  . Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut 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. Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la tôle de cuisson émaillée à bords hauts.

Vous avez utilisé plusieurs niveaux de cuisson. Les pâtisseries placées sur la plaque du haut sont plus cuites que celles de la plaque du bas.

Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours l'air pulsé . Des mets enfournés sur des plaques différentes ne demanderont pas forcément la même durée de cuisson.

La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.

De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe au-dessus de la poignée de la porte. La vapeur d'eau peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson, soufflés, toast

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour les rôtis

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Sur la viande maigre, versez 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide sur les rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.

Retournez à mi-temps de cuisson les morceaux de viande.

Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. 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.

Introduire aussi la tôle de cuisson émaillée sur la hauteur 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

Aux deux tiers du temps de cuisson indiqué, retournez les grillades.

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

Exemple	Quantité	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rosbif, à point	1 kg chacune	ouvert	1		230-240	30
Rosbif, médium	1 kg chacune	ouvert	1		240-250	50
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	1		160-180	120
Gratin de pommes de terre*		Moule à soufflés ou tôle de cuisson émaillée	2		150-170	60
Brunir des toasts		Grille	4		Position 3	4-5
Poisson grillé	300 g	Grille**	4		Position 1-2	25

* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.

** Introduire la tôle de cuisson émaillée sur le niveau 1.

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.
Comment pouvez-vous 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 la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. 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 ou ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	Utilisez le mode gril air pulsé au lieu de convection naturelle. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Produits cuisinés surgelés

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

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mets		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pommes frites*	Grille ou tôle de cuisson émaillée	3		210-230	25-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Grille	2		200-220	15-20

* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

Remarque

La tôle de cuisson peut se déformer pendant la cuisson de produits surgelés. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l'accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson ou le rôtiissage.

Décongeler

Sortez l'aliment de son emballage puis mettez-le dans un plat approprié sur la grille.

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

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

Mets	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés* p.ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2		40–50 °C

* Recouvrez les aliments surgelés avec une feuille spéciale micro-ondes. Déposez la volaille, du côté du blanc, sur l'assiette.

Déshydratation

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

Laissez-les bien égoutter ou essuyez-les.

Recouvrez la tôle de cuisson émaillée et la grille de papier sulfurisé.

Mets	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	2 + 4		80	5 env.
800 g de poires en quartier	2 + 4		80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou de prunes	2 + 4		80	8-10 env.
200 g d'herbes aromatiques nettoyées	2 + 4		80	env. 1½

Remarque

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux. Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Conseils pour économiser de l'énergie

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

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

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 deux 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.

L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Nous avons rédigé pour vous cette note d'information sur la base des résultats de recherche actuels.

Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

L'acrylamide dans des aliments ne se forme pas par des pollutions de l'extérieur. Elle se forme plutôt dans l'aliment même lors de la préparation - à condition que l'aliment contienne des glucides et des protéines. A ce jour l'on n'explique pas encore exactement la manière et la raison de cette formation. Il se précise toutefois que la présence de l'acrylamide est fortement influencée par

de très hautes températures
une faible teneur en eau dans les aliments
un fort brunissage des produits.

Quels aliments sont concernés ?

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

chips, frites,
toast, petits pains, pain,
pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatus).

Que pouvez-vous faire

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtiage et de grillades. Pour cela, BMVEL¹ ont publié les recommandations suivantes :

En général

Réduisez les temps de cuisson à un minimum.

« Faire dorer au lieu de carboniser » - faites uniquement dorer les aliments à cuire.

Plus l'aliment à cuire est gros et épais, moins il contient d'acrylamide.

Cuisson au four

Réglez la température de la convection naturelle sur max. 200 °C et, en cas de chaleur tournante, sur max. 180 °C.

Petits gâteaux secs : Réglez la température de la convection naturelle sur max. 190 °C, en cas de chaleur tournante sur max. 170 °C. Des œufs ou des jaunes d'œuf dans la recette réduisent la formation d'acrylamide.

Si vous faites des frites au four, répartissez-les uniformément et si possible en une seule couche sur la plaque. Afin d'éviter un dessèchement trop rapide, faites cuire au moins 400 grammes par plaque.

¹ Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002,
Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Inhoud

Hierop moet u letten	78
Voor het inbouwen	78
Veiligheidsvoorschriften	79
Oorzaken van schade	80
Uw nieuwe fornuis	81
Het bedienings- paneel	81
Functiekeuzeknop	81
Temperatuur- keuzeknop	82
Bedieningstoetsen en display	82
Verwarmingsmethoden	83
Oven en toebehoren	85
Koelventilator	85
Voor het eerste gebruik	86
De oven opwarmen	86
Toebehoren voorreinigen	86
De oven instellen	87
Zo stelt u in	87
De oven moet automatisch uitschakelen	88
De oven schakelt automatisch in en uit	89
Tijd	90
Zo stelt u in	90
Wekker	91
Zo stelt u in	91
Basisinstellingen	92
Basisinstellingen wijzigen	93

Inhoud

Kinderslot	94
Onderhoud en reiniging	94
Buitenzijde apparaat	94
Oven	95
Clean-functie (afhankelijk van de modellen)	97
Reiniging van de ovenruiten	98
Frames reinigen	99
Afdichting	99
Toebehoren	99
Wat te doen bij storingen?	100
Ovenlamp vervangen	100
Klantenservice	101
De verpakking en uw oude apparaat	102
Tabellen en tips	102
Taart, cake en gebak	103
Tips voor het bakken	104
Vlees, gevogelte, vis, soufflés, toast	105
Tips voor het braden en grillen	107
Kant-en-klare diepvriesproducten	107
Ontdooien	108
Drogen	109
Tips voor het sparen van energie	109
Acrylamide in levensmiddelen	110
Wat kunt u doen?	110

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het fornuis op een veilige en en juiste manier gebruiken.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en de montage-instructies zorgvuldig. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de handleidingen er dan bij.

Deze gebruiksaanwijzing is geldig zowel voor solo ovens als voor combinatieovens. Indien uw oven een combinatieoven is, lees dan de gebruiksaanwijzing van de plaat voor de hantering van de knoppen hiervan.

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, dient u zeker te zijn dat uw huis beschikt over een aardaansluiting en voldoet aan alle veiligheidsvoorschriften die van toepassing zijn. De installatie van uw apparaat dient uitgevoerd te worden door een erkend vakman. Zowel de voorschriften van de regionale elektriciteitsmaatschappij, als de nationale voorschriften zijn van toepassing. Het gebruik van dit apparaat zonder aardaansluiting of met een incorrecte installatie kan, hoewel dit onwaarschijnlijk is, omvangrijke schade veroorzaken (persoonlijke verwondingen en overlijden ten gevolge van elektrocutie). De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor de ongeschikte werking en eventuele schade als gevolg van niet geschikte elektrische installaties.

Veiligheids-voorschriften

Hete oven



Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Brandgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten door de hete ovendeur laten inklemmen. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

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

Wanneer het apparaat defect is, de zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.

Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bakplaat of aluminiumfolie op de bodem van de oven

Schuif geen bakplaat op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de oven

Giet nooit water in de hete oven. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

Vruchtensap

Bedek bij zeer vochtig vruchtengebak de bakplaat niet te overvloedig. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen.

Afkoelen met open ovendeur

Laat de oven alleen in gesloten toestand afkoelen. Laat niets tussen de ovendeur klemmen. Ook wanneer u de ovendeur slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van 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 aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de ovendichting schoon.

Ovendeur als zitting

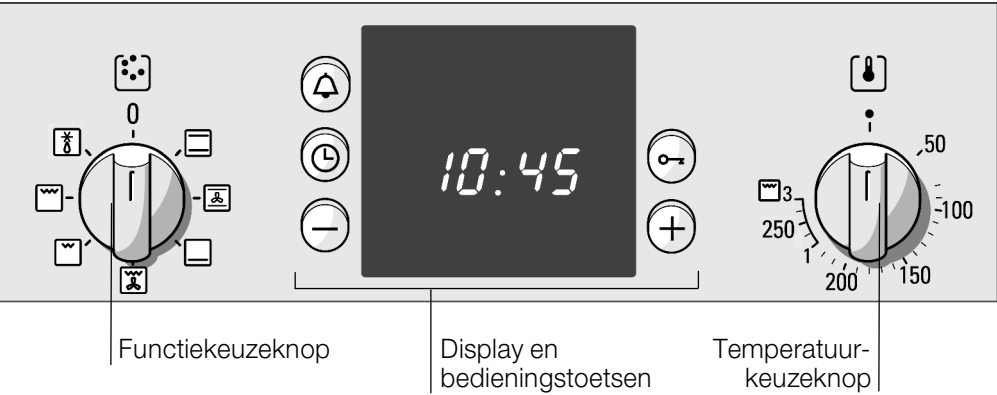
Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

Uw nieuwe fornuis

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de bijgevoegde toebehoren.

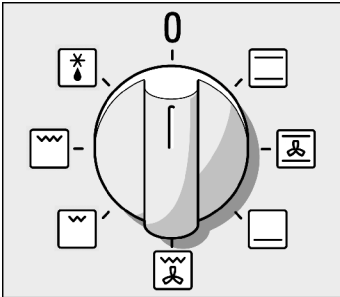
Het bedieningspaneel

Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type.



Funcțiekeuzeknop

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



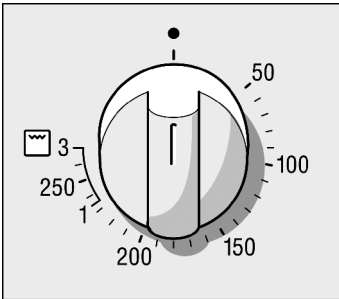
Standen	
	Boven- en onderwarmte
	Hetelucht*
	Onderwarmte
	Circulatiegrillen

Standen

	Vlakgrillen, klein
	Vlakgrillen, groot
	Ontdooien

Wanneer u de functiekeuzeknop instelt, gaat de lamp in de oven aan.

Temperatuurkeuzeknop



Grillstanden

Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

Temperatuur

50 - 270	Temperatuurbereik in °C
----------	-------------------------

Grill

1	Grill zwak
2 = 250	Grill gemiddeld
3	Grill sterk

Bij het vlakgrillen  stelt u met de temperatuurkeuzeknop een grillstand in.

Bedieningstoetsen en display

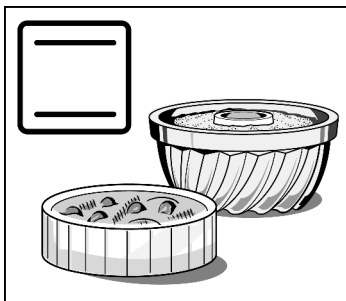


Toets Wekker 	Hiermee stelt u de wekker in.
Toets Tijd 	Hiermee stelt u de tijd, ovenduur  en eindtijd  in.
Toets Min -	Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in.
Toets Plus +	Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in.
Toets Sleutel 	Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit.

Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Verwarmingsmethoden

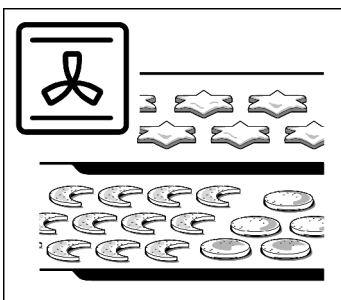
Er staan u voor de oven verschillende verwarmingsmethoden ter beschikking. Op die manier kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingssoort kiezen.



Boven- en onderwarmte

Hierbij verspreidt de warmte zich van onder en boven gelijkmatig over het gebak of het vlees.

Cakes in vormen en soufflés lukken met u hiermee het best. Ook voor magere braadstukken van rund, kalf en wild is boven- en onderwarmte zeer geschikt.

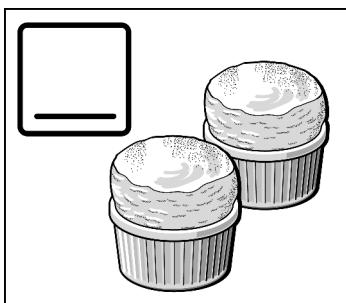


Hetelucht

Een ventilator in de achterwand verdeelt de warmte gelijkmatig over de oven.

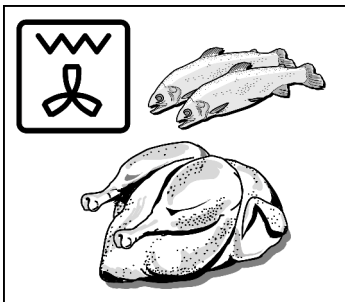
Met hetelucht kunt u taarten en pizzas op twee niveaus bakken. De benodigde oventemperaturen zijn lager dan bij boven- en onderwarmte.

Hetelucht is het meest geschikt om te drogen.



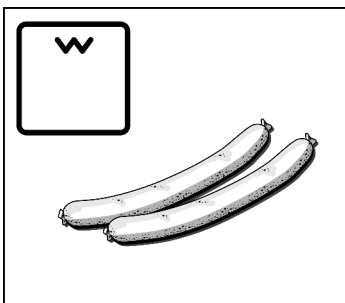
Onderwarmte

Met onderwarmte kunt u gerechten van onderaf nabakken of -bruinen. Ook voor het inmaken is deze verwarmingsmethode het meest geschikt.



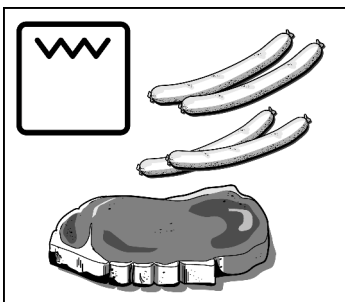
Circulatiegrillen

Het grillverwarmingselement en de ventilator schakelen afwisselend aan en uit. In de verwarmingspauze wervelt de ventilator de hitte die door de grill wordt afgegeven rond de gerechten. Zo worden vleesstukken aan alle kanten knapperig bruin.



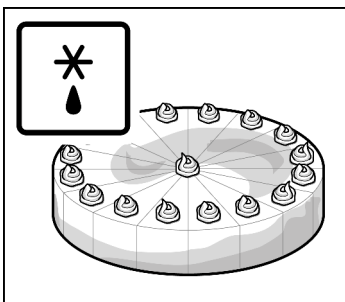
Vlakgrillen, klein

Hierbij wordt alleen het middelste deel van het grillelement ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Zo spaart u energie. Plaats de grillstukken in het midden van het rooster.



Vlakgrillen, groot

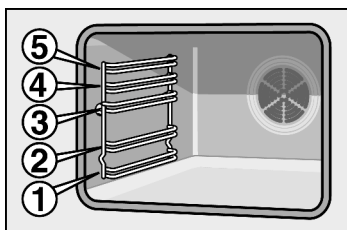
Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. U kunt meerdere steaks, worstjes, vis of toast grillen.



Ontdooien

Een ventilator in de achterwand van de oven circuleert de lucht in de oven rond de bevroren gerechten. Diepgevroren stukken vlees, gevogelte, brood, taart en cake ontdooien snel en gelijkmatig.

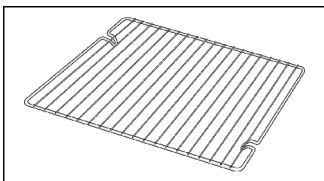
Oven en toebehoren



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

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

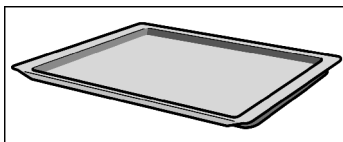
Toebehoren



Toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken. Denk eraan het HZ-nummer door te geven.

Rooster

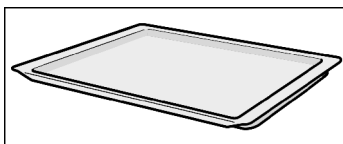
voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.



Email plaat

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 grilt.

Schuif de email plaat met de schuine kant naar de ovendeur tot aan de aanslag in de oven.



Aluminium plaat

voor gebak en koekjes.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur tot aan de aanslag in de oven.

Koelventilator

De oven beschikt over een koelventilator. Deze wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.

Laat de oven opwarmen en maak de toebehoren schoon. Lees de veiligheidsaanwijzingen in het hoofdstuk "Waarop u dient te letten".

Controleer eerst of op het display van het fornuis het symbool  en drie nullen knipperen.

Wanneer op het display het symbool  en drie nullen knipperen

Stel de tijd in.

1. Toets Tijd  indrukken.
12:00 Verschijnt en het symbool Tijd  knippert.

2. Met toets + of toets – de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen. Nu is het fornuis klaar voor gebruik.

De oven opwarmen

Hiervoor gaat u als volgt te werk

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op.

1. Functiekeuzeknop op  zetten.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Toebehoren voorreinigen

Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

De oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om uw oven in te stellen.

De oven met de hand uitschakelen

Als het gerecht klaar is, schakelt u de oven zelf uit.

De oven wordt automatisch uitgeschakeld

U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld

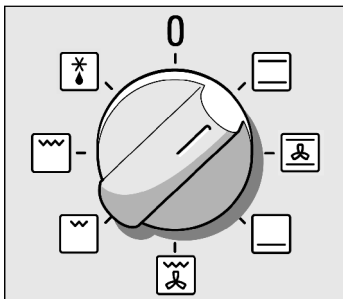
U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de oven zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Tabellen en tips

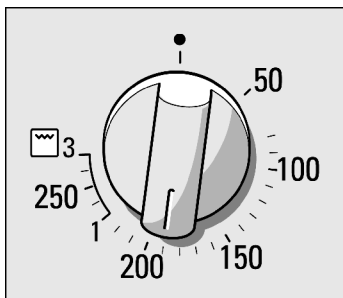
In het hoofdstuk "Tabellen en tips" vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

Zo stelt u in

Voorbeeld: boven- en onderwarmte ☐ 190 °C



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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

Als het gerecht klaar is,

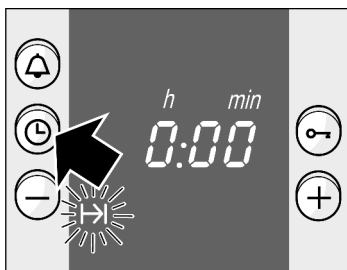
Instelling wijzigen

Schakelt u de functiekeuzeknop uit.

U kunt de temperatuur of de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

De oven moet automatisch uitschakelen

Voorbeeld: tijdsduur
45 minuten



3. Toets Tijd  indrukken.

Het symbool Tijdsduur  knippert.



4. Met toets + of toets - de tijdsduur instellen.

Toets + voorgestelde waarde = 30 minuten.

Toets - voorgestelde waarde = 10 minuten.

Na enkele seconden start de oven. Het symbool  brandt op het display.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit.

De toets  tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitschakelen.

Instelling wijzigen

Toets Tijd  indrukken. Met toets + of toets - de tijdsduur veranderen.

Het instellen afbreken

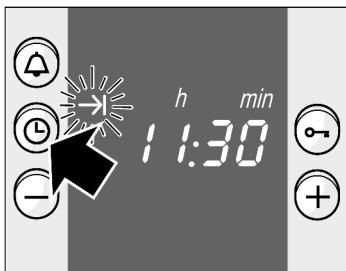
Toets Tijd  indrukken. Toets - indrukken, tot de indicatie op nul staat. Functiekeuzeknop uitschakelen.

Tijdsduur instellen wanneer de tijd niet wordt weergegeven

De toets Tijd  tweemaal indrukken en instellen zoals beschreven in punt 4.

De oven schakelt automatisch in en uit

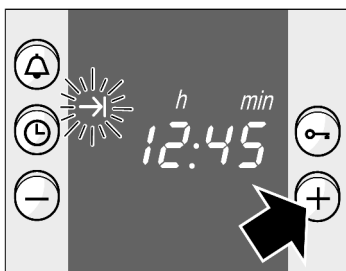
Voorbeeld: het is 10:45 uur.
Het duurt 45 minuten voor uw gerecht klaar is en het moet om 12:45 uur klaar zijn.



Let er op dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven. De oven start.

5. De toets Tijd  zo vaak indrukken tot het symbool  knippert.
Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de toets + de eindtijd naar later verschuiven.

Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen. Op het display wordt de eindtijd weergegeven tot de oven start.

De tijdsduur is afgelopen

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

N.B.

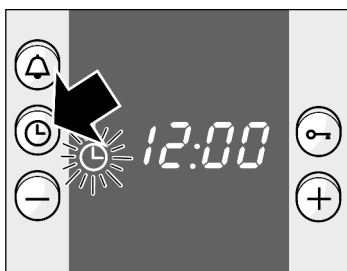
Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool brandt, is de instelling overgenomen. U kunt de wachttijd veranderen tot de instelling wordt overgenomen. Lees hierover het hoofdstuk "basisinstellingen" na.

Tijd

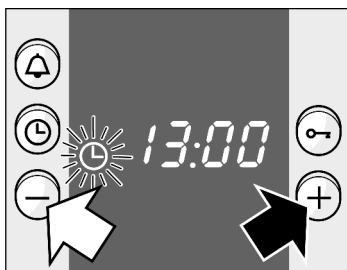
Na de eerste aansluiting of na een stroomuitval knipperen het symbool  en drie nullen op het display. Stel de tijd in.
De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 13:00 uur



1. Toets Tijd  indrukken.
Op het display verschijnt 12:00 uur en het symbool  knippert.



2. Met toets + of toets - de tijd instellen.

Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen.

Wijzigen van bijv. van zomer- in wintertijd

De tijd niet meer weergeven

De toets Tijd  tweemaal indrukken en met de toets + of toets - wijzigen.

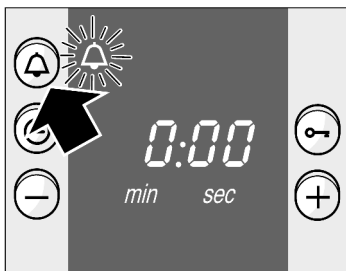
U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Dan is deze alleen zichtbaar wanneer u instelt. Daarvoor dient u de basisinstelling te veranderen. Lees hierover het hoofdstuk "basisinstellingen" na.

Wekker

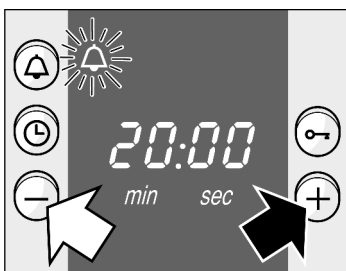
U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.
De wekker heeft een speciaal signaal. Zo hoort u of de wekker of de ingestelde tijdsduur van de oven afgelopen is.
U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 20 min.



1. De toets Wekker  indrukken.
Het symbool  knippert.



2. Met toets + of toets – de wekkertijd instellen.
Toets + voorgestelde waarde = 10 minuten.
Toets – voorgestelde waarde = 5 minuten.

Na enkele seconden start de wekker. Het symbool  brandt op het display. De tijd loopt zichtbaar af.

De tijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De toets Wekker  indrukken.
De indicatie van de wekker  gaat uit.

Wekkertijd veranderen

De toets Wekker  indrukken. Met toets + of toets – de tijd veranderen.

Instelling wissen

De toets Wekker  indrukken. Toets – indrukken, tot de indicatie op nul staat.

De wekker en tijdsduur
lopen gelijktijdig af

De symbolen branden. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af.
Resterende tijd **I→I**, eindtijd **→I** of tijd **⌚** opvragen: de toets Tijd **⌚** zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.
De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

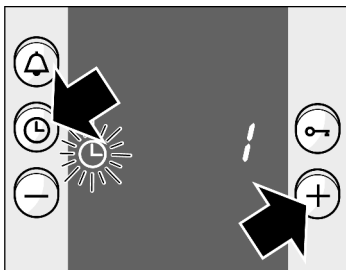
Basisinstellingen

Uw oven heeft verschillende basisinstellingen. U kunt de basisinstelling Tijd, de signaalduur en de overnametijd van de instelling veranderen.

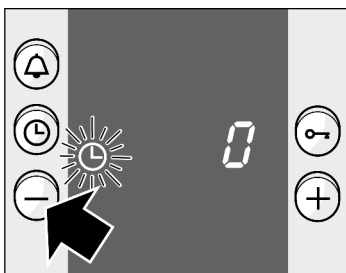
Basisinstelling:	Functie	Veranderen in
Tijd ⌚ I = tijd op de voorgrond	Indicatie van de tijd	Tijd ⌚ = tijdsweergave uit
Signaalduur ⏰ 2 = ca. 2 min.	Signaal na afloop van een tijdsduur of wekkertijd	Signaalduur I = ca. 10 sec. 3 = ca. 5 min.
Overnametijd I→I 2 = gemiddeld	Wachttijd tussen de afzonderlijke instelstanden tot de instelling wordt overgenomen	Overnametijd I = kort 3 = lang

Basisinstellingen wijzigen

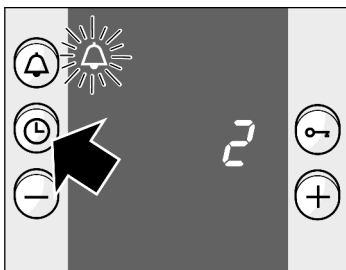
Voorbeeld: tijdsweergave uit



1. De toets Tijd ⌚ en de toets + gelijktijdig indrukken, tot er een | verschijnt. Dit is de basisinstelling tijd op de voorgrond.



2. Met de toets + of de toets - de basisinstelling veranderen.



3. Met de toets Tijd ⌚ bevestigen.

Op het display verschijnt een 2 voor de basisinstelling van de signaalduur.

Verander de basisinstelling zoals beschreven in punt 2 en bevestig deze door op de toets Tijd ⌚ te drukken. Nu kunt u nog de overnametijd wijzigen. Druk tenslotte op de toets Tijd ⌚.

U wilt de basisinstellingen veranderen

Bevestig de basisinstelling die u niet wilt veranderen met de toets Tijd ⌚. De volgende basisinstelling verschijnt.

Corrigeren

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Kinderslot

De oven blokkeren

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.

Blokkering opheffen

Toets Sleutel  indrukken, tot het display het symbool  weergeeft. Dit duurt ca. 4 seconden.

Aanwijzingen

Toest Sleutel  indrukken, tot het symbool  verdwijnt.

U kunt de wekker en de tijd ook in geblokkeerde toestand instellen.

Na een stroomuitval is het ingestelde kinderslot opgeheven.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

Maak het apparaat met water en wat afwasmiddel schoon. Droog het met een zachte doek na.

Scherpe of schurende middelen zijn niet geschikt. Als zo'n middel op de voorzijde terechtkomt, verwijder het dan direct met water.

Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.

Apparaten met RVS front

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Gebruik verzorgingsmiddelen voor roestvrijstaal. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant. Probeer het middel eerst op een kleine plaats uit alvorens het op het gehele oppervlak te gebruiken.

Oven

Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes. Ovenreinigingsproducten mag u alleen op de emailvlakken van de oven gebruiken.

Om het reinigen gemakkelijker te maken

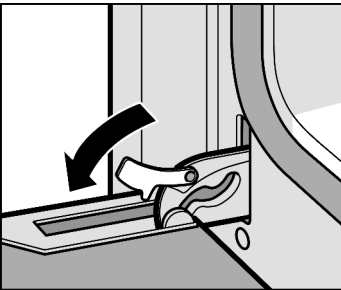
kunt u de ovenlamp inschakelen en de ovendeur uit de hengsels halen.

Zet de functiekeuzeknop op .

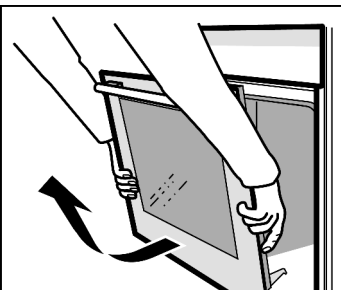
U kunt de ovendeur heel eenvoudig uithangen.

Ovenlamp inschakelen

De ovendeur uithangen



1. De ovendeur helemaal openen.
2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.



3. De ovendeur schuin zetten.
Met beide handen links- en rechtsonder vastpakken.
Nog wat verder sluiten en uitnemen.

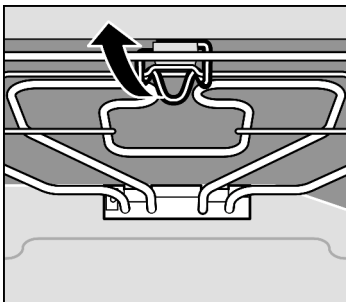
De ovendeur na de reiniging in omgekeerde volgorde weer inbouwen.

Het grillelement naar beneden klappen

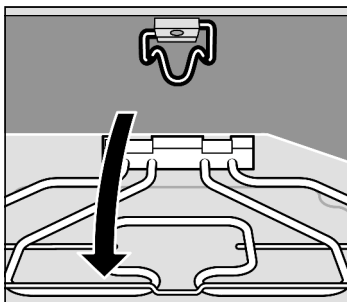


Om de oven beter schoon te kunnen maken, klapt u het grillelement naar beneden.

Let op, de oven moet koud zijn.
Verbrandingsgevaar!



De beugel op de grill naar voren trekken en naar boven drukken tot hij hoorbaar inklikt. Het grillelement hierbij vasthouden en naar beneden klappen.



Na de reiniging:

Het grillelement weer naar boven klappen. De beugel naar beneden drukken en het grillelement laten inklikken.

Katalytische oppervlakken in de oven reinigen

De achterwand, bovenkant en zijwanden van de oven zijn voorzien van een laagje zelfreinigend email (afhankelijk van de modellen). Ze reinigen zich zelf terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Reinig de achterzijde nooit met ovenreiniger.

Indien de zelfreinigende oppervlakken zich niet voldoende reinigen, dan kunnen ze geregenereerd worden met de Clean functie (afhankelijk van de modellen).

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

De bodem van de oven reinigen

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken. Gebruik de ovenreiniger uitsluitend in een onverwarmde oven. Behandel de zelfreinigende oppervlakken hier nooit mee.

Overigens:

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. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuursponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

De glazen afscherming van de ovenlamp reinigen

De glazen afscherming kunt u het best reinigen met een afwasmiddel.

Clean-functie (afhankelijk van de modellen)

De clean-functie is een regeneratieprogramma. Wanneer de zelfreinigende delen in de oven zichzelf niet meer voldoende reinigen, worden ze met deze functie geregenereerd. Hierna functioneren ze weer volledig.

Neem toebehoren en servies uit de oven.

Attentie!

U dient de oppervlakken in de oven die niet zelfreinigend zijn vooraf te reinigen. Anders ontstaan er vlekken die u niet meer kunt verwijderen.

Zo stelt u in

1. Functiekeuzeknop op hetelucht  zetten.
2. Temperatuurkeuzeknop op clean zetten.
3. De toets  indrukken, tot het symbool  knippert.
4. Met de toets + 1.00 h instellen.

Wanneer de oven is afgekoeld

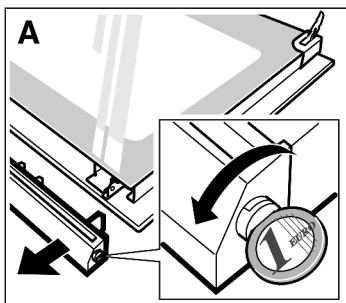
Na enkele seconden wordt de instelling overgenomen.

Na een uur wordt de oven uitgeschakeld. Zet de functiekeuzeknop uit.

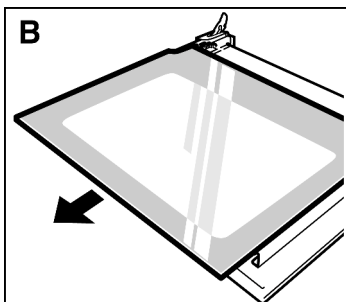
Verwijder zoutresten met een vochtige doek van de zelfreinigende delen.

Reiniging van de ovenruiten

U kunt de ovenruit van de ovendeur afnemen om hem beter te reinigen.



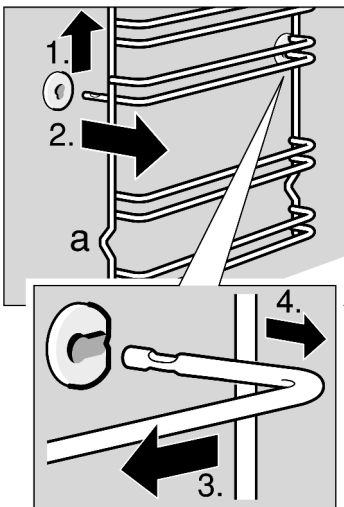
1. De ovendeur verwijderen en met de handgreep naar beneden op een doek leggen.
2. De afscherming boven van de ovendeur schroeven. Daarvoor de schroeven links en rechts met een munt opendraaien. (Afbeelding A)



3. De ruit eruit trekken. (Afbeelding B)
- Reinig de ovenruiten met glasreiniger en een zachte doek.
4. De ruit weer inschuiven.
5. De afscherming aanbrengen en vastschroeven.
6. De ovendeur weer inzetten.

U mag de oven pas gebruiken wanneer de ruiten weer naar behoren zijn aangebracht.

Frames reinigen



U kunt de frames voor het reinigen verwijderen.

De frames uit de hengsels halen:

1. Het frame vooraan omhoog tillen
2. en uit de hengsels lichten,
3. hierna het frame naar voren trekken
4. en verwijderen

Reinig de frames met afwasmiddel en spons, of met een borstel.

Inhangen van de frames:

het frame aan de achterkant insteken, iets naar achteren drukken en aan de voorzijde inhangen.

De frames passen rechts en links. De welving (a) dient zich altijd aan de onderkant te bevinden.

Afdichting

De afdichting van de oven maakt u schoon met een afwasmiddel. Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

Toebehoren

Week de toebehoren direct na gebruik in water met afwasmiddel. Etensoverblijfselen kunnen dan eenvoudig worden verwijderd met een borstel of een spons.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt:

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Kijk in de zekeringkast na of de zekering in orde is.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval.	Tijd opnieuw instellen.

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

Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

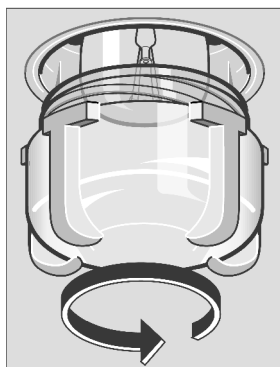
Ovenlamp vervangen

Indien de ovenlamp niet werkt, dan dient deze vervangen te worden. U kunt reservelampen vinden die bestand zijn tegen de temperatuur in de technische bijstandsdienst of in een gespecialiseerde zaak.

Gebruik alleen deze lampen.

Hiervoor gaat u als volgt te werk

1. De zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. De glazen afscherming eruit schroeven door hem naar links te draaien.
4. De ovenlamp vervangen door hetzelfde type lamp.
5. De glazen afscherming er weer inschroeven.
6. De theedoek verwijderen en de zekering weer inschakelen.



**Glazen afscherming
vervangen**

Als de glazen afscherming van de oven beschadigd is, dient hij te worden vervangen. U kunt een glazen afscherming verkrijgen via de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u rechts, aan de zijkant van de ovendeur. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat invullen.

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

Klantenservice 
--

De verpakking en uw oude apparaat

Tijdens het transport werd uw nieuwe apparaat beschermd door de verpakking. Alle gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en kunnen worden hergebruikt. Wij verzoeken u dan ook de verpakking op een milieuvriendelijke manier op te ruimen.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door ze op een milieuvriendelijke manier op te ruimen kunnen waardevolle grondstoffen worden herwonnen. Maak het apparaat voordat u het wegdoet onbruikbaar of plak er een sticker op met de tekst "Attentie, afval!"

Wilt u weten hoe u het apparaat op de juiste manier kunt afvoeren, vraag dit dan na bij uw vakhandelaar of gemeente.

Tabellen en tips

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. U kunt nalezen welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht, welke toebehoren erbij te gebruiken zijn en op welke hoogte het dient te worden ingeschoven. U krijgt talrijke tips over het servies en de bereiding en voor het geval er onverhoopt wat mis zou gaan.

Taart, cake en gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Bij heldere bakvormen van dun materiaal of voor glazen vormen dient u hetelucht te gebruiken. Toch is de baktijd langer en wordt het gerecht niet zo gelijkmatig bruin.

Plaats de vorm altijd op het rooster.

Tabellen

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst. Zo spaart u energie. Als u voorverwarmt, verkort dan de opgegeven baktijden met 5 tot 10 minuten.

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

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

Taarten en cakes in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Taart	Taartvorm blik, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+4		190-210	45-55
Quiche	Taartvorm blik, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cake*	Cakevorm blik, 28 cm	2		180-200	50-60

* Wilt u meerdere cakes tegelijk bakken, dan kunt u de vormen ook naast elkaar op het rooster plaatsen.

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Pizza	Bakplaat 2 bakplaten*	2		210-230	25-35
		2+4		180-200	45-55
Bladerdeeg	Bakplaat 2 bakplaten*	3		170-190	20-30
		2+4		170-190	30-40
Schuimgebak	Bakplaat	3		80-100	155-205
Spritsgebak	Bakplaat 2 bakplaten*	3		160-180	20-30
		2+4		140-160	35-45
Bitterkoekjes	Bakplaat 2 bakplaten*	3		100-120	30-40
		2+4		100-120	40-50

* Bij het bakken op twee niveaus, plaats dan de email plaat boven.

Een extra bakplaat is verkrijgbaar bij speciaalzaken of bij de klantenservice.

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.
De cake 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.
De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.
De cake wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem wat langer.
De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.

Het brood of de taart (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het gerecht iets langer op een lagere temperatuur. Bij taarten met een vochtige vulling: bak eerst de bodem voor. Bestrooi hem daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger gaar. Bak gevoelig gebak met boven- en onderwarmte  op één niveau. Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zó af dat het goed op de bakplaat past.
De vruchtentaart is te licht aan de onderkant. Het sap stroomt over.	Gebruik de volgende keer de diepere email plaat.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste bakplaten.	Gebruik voor het bakken op meer niveaus tegelijk altijd hetelucht  . Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet gelijktijdig klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Dit ontsnapt via de handgreep van de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis, soufflés, toast

Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is.

Zet het servies altijd midden op het rooster.

Heet serviesgoed van glas kunt u het beste op een droge keukendoek. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Het braadresultaat is afhankelijk van het soort en de kwaliteit van het vlees.

Voeg 2 of 3 eetlepels vloeistof toe bij mager vlees en 8 tot 10 eetlepels bij stoofvlees, afhankelijk van de grootte.

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

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

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. 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. Voer bovendien de email plaat in op hoogte 1. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Keer het te grillen vlees na tweederde van de opgegeven tijd.

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

Voorbeeld	Hoeveelheid	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Rosbief rosé	1 kg	open	1		230-240	30
Rosbief, medium	1 kg	open	1		240-250	50
Lamsbout	1,5 kg	open	1		160-180	120
Gegratineerde aardappelen*		bakvorm voor soufflés of email plaat	2		150-170	60
Brood roosteren		Rooster	4		Stand 3	4-5
Gegrilde vis	300 g	Rooster**	4		Stand 1-2	25

* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** Voer de email plaat in op niveau 1.

Tips voor het braden en grillen

Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.	Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is?	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de “lepeltest” uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.
Het vlees is te donker en de korst is gedeeltelijk aangebrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer een grotere braadpan of voeg minder vloeistof toe.
Als u vloeistof op het hete gerecht giet, ontstaat er waterdamp.	Gebruik circulatiegrillen in plaats van boven- en onderwarmte. Hierbij wordt de braadjus niet zo sterk verwarmd en er ontstaat minder waterdamp.

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht		Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Patates frites*	Rooster of email plaat	3		210-230	25-30
Pizza*	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza, stokbrood*	Rooster	2		200-220	15-20

* Leg bakpapier op de toebehoren. Let erop dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen.

N.B. De plaat kan vervormen bij het bakken van diepvriesproducten. Dit wordt veroorzaakt door de grote temperatuurverschillen. De vervorming verdwijnt al tijdens het bakken.

Ontdooien

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

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C
Gefriergut* bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood, broodjes, cake, koek en ander gebak	Rooster	2		40–50 °C
* Diepvriesproducten afdekken met temperatuurbestendige folie. Gevogelte met de borstzijde op de schaal leggen.				

Drogen

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

Laat deze goed afdroppen en droog ze af.

Bedek de email plaat en het rooster met bak- of perkamentpapier.

Gerecht	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, uren
600 g appelringen	2+4		80	ca. 5
800 g stukjes peer	2+4		80	ca. 8
1,5 kg kwetsen of pruimen	2+4		80	ca. 8-10
200 g panklare keukenkruiden	2+4		80	ca. 1½

N.B.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren. Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Tips voor het sparen van energie

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

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

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 twee 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.

Acrylamide in levensmiddelen

Momenteel is er onder deskundigen een discussie gaande over de vraag hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u deze informatie samengesteld.

Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat veeleer tijdens het bereidingsproces zelf, bij levensmiddelen die koolhydraten en eiwitten bevatten. Hoe dit precies gebeurt is nog niet volledig duidelijk. Het ziet er echter naar uit dat het acrylamidegehalte sterk beïnvloed wordt door

hoge temperaturen
een gering vochtgehalte in levensmiddelen
het sterk bruinen van de producten.

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat met name bij graan- en aardappelproducten die bij de bereiding sterk worden verhit, zoals:

Kartoffelchips, patates frites,
toast, broodjes, brood,
fijne bakwaren van zandtaartdeeg (koekjes, taaitaai, speculaas).

Wat kunt u doen?

U kunt hoge acrylamidewaarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen.
De volgende adviezen worden daarvoor uitgegeven door [aid](#)¹ en [BMVEL](#)¹:

Algemeen

Houd de kook-, bak- en frituurtijden zo kort mogelijk.

Laat het gerecht goudbruin worden, niet aanbranden.

Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder acrylamide het bevat.

Bakken

Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 200 °C, bij hetelucht op max. 180 °C.

Koekjes: Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 190 °C, bij hetelucht op max. 170 °C. Ei of eierdooier in het deeg of het beslag voorkomt de vorming van acrylamide.

Aardappels in de oven gelijkmatig en zo mogelijk in één laag over de bakplaat verdelen. Om snel uitdrogen te voorkomen, bakt u minstens 400 g per plaat.

¹ Persbericht 365 van BMVEL d.d. 4.12.2002,
Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.boschappliances.com>

5430003762 (1W014W) 01 8409