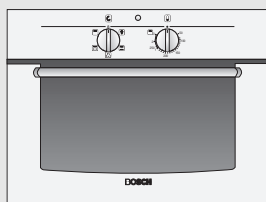




HBK 26 . .



de Gebrauchsanleitung
en Instructions for Use
fr Mode d'emploi
nl Gebruiksaanwijzing
it Istruzioni sull'uso
es Instrucciones de manejo
pt Instruções de Serviço



Household Appliances

Internet: <http://www.bosch-hausgeraete.de>

Bosch Info-Team: de Tel. 01 80/5 30 40 50 (€ 0,12/Min. DTAG)

BOSCH

de	Seite	3 – 26
en	page	27 – 50
fr	pages	51 – 74
nl	pagina	75 – 98
it	pagina	99 – 122
es	página	123 – 146
pt	página	147 – 170

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Worauf Sie achten müssen		Reinigen und Pflegen	
☐ Hinweise zur Entsorgung	4	☐ Wichtige Hinweise	23
☐ Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4	☐ Email und Glas	23
☐ Sicherheitshinweise	5	☐ Edelstahlfront	23
Vor dem ersten Benutzen		☐ Backofen	23
☐ Vorreinigung	5	☐ Aus- und Einhängen	
☐ Ausheizen	5	der Backofentür	24
Das ist Ihr neuer Herd		☐ Einhängegitter	24
☐ Gerätebeschreibung	6	Störungen und Reparaturen	25
☐ Zubehör	7	Was ist, wenn etwas	
☐ Einschubhöhen	7	nicht funktioniert?	26
Im Backofen backen und braten			
☐ Backofen-Funktionen	8		
☐ Backofen ein- und ausschalten	9		
☐ Backen	10–13		
☐ Braten	14+15		
☐ Umluftgrillen	16+17		
Grillen	18+19		
Auftauen, Dörren, Erwärmen	20+21		
Tipps und Tricks	22		

Hinweise zur Entsorgung

- ☐ Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar.
- ☐ Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.
Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

- ☐ Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- ☐ Diese Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Geräte-Ausführungen. Es ist möglich, daß einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.
- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- ☐ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- ☐ Montage und Anschluss des Gerätes bitte nur nach beiliegenden Anweisungen und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen lassen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- ☐ Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Sicherheitshinweise

- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl bereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden.
- ☐ Reinigen Sie den Backofen regelmäßig. Rückstände aus Fett oder Öl könnten sich entzünden, wenn der Backofen eingeschaltet wird.
- ☐ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- ☐ Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus.
- ☐ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden.
- ☐ Reinigen Sie den Backofen nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern.
- ☐ Legen Sie Backpapier beim Arbeiten mit Heißluft  nicht lose in den Backofen (z. B. beim Aufheizen). Das Heißluftgebläse kann das Papier ansaugen. Das kann zu Beschädigungen von Heizung und Gebläse führen.
- ☐ Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ☐ Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- ☐ Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Verwenden Sie für diese Fälle zum Backen die tiefere Universalpfanne.
- ☐ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- ☐ Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.

Vor dem ersten Benutzen

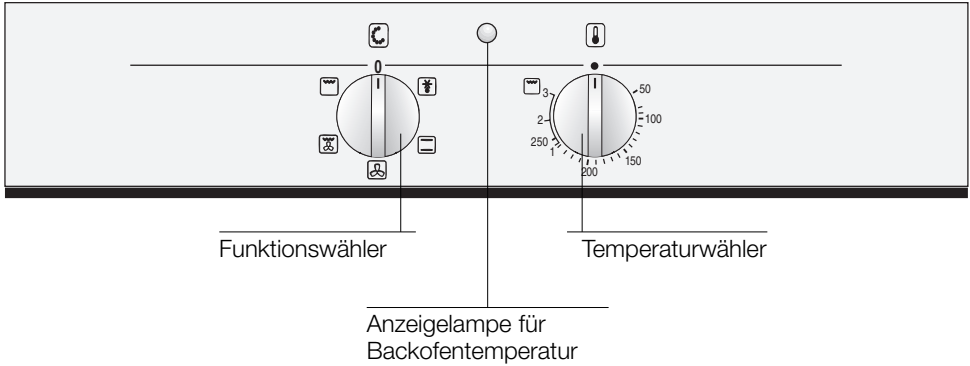
Vorreinigung:

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
 2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.
- ☐ Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

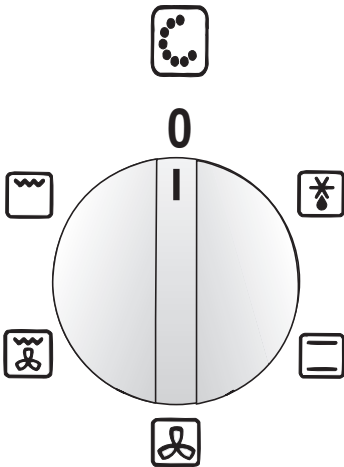
Ausheizen:

1. Heizen Sie den Backofen leer ca. 30 Minuten lang auf. Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C. Öffnen Sie während des Ausheizens die Fenster Ihrer Küche um Geruchsbelästigung zu vermeiden.

Das ist Ihr neuer Herd



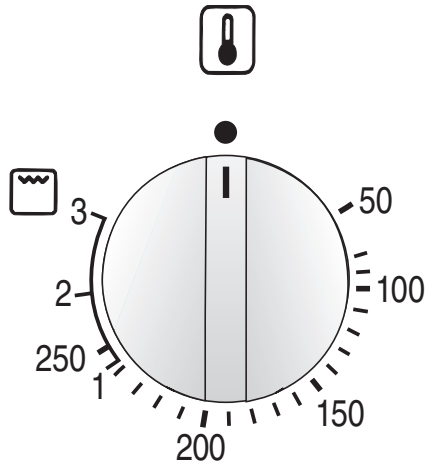
Funktionswähler



Stellungen:

-  Auftaustufe
-  Ober-/Unterhitze
-  Heißluft
-  Umluftgrillen
-  Grillen

Temperaturwähler



Stellungen:

- 50-275** Temperatur in °C
- 1 - 2 - 3** Grillstufen

Zubehör

- ☐ Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

1 Backblech Alu
1 Back-/Bratrost
1 Universalpfanne

- ☐ Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Backblech Alu	HEZ 5100
Back-/Bratrost gekröpft	HEZ 5141
Back-/Bratrost engmaschig	HEZ 5142

Hinweise:

- ☐ Die Schutzvorrichtung verhindert die Berührung mit der heißen Backofentür.
- ☐ Besonders wichtig bei Anwesenheit von Kleinkindern.

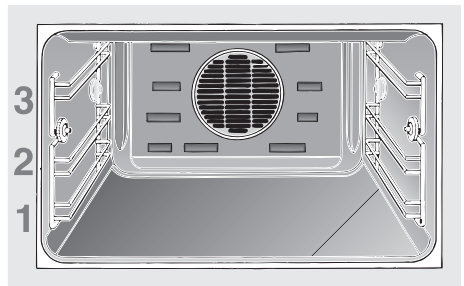
- ☐ Backblech oder Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wurde oder Tiefgefrorenes, wie z. B. Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

Der Verzug geht bereits während des Backens, Bratens oder Grillens wieder zurück.

Einschubhöhen

- ☐ Ihr Backofen ist mit 3 Einschubhöhen ausgestattet. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt. Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

⚠ Beim Arbeiten mit **Heißluft** **Einschubhöhe »2« nicht benutzen**, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.



Backofen-Funktionen

Auftaustufe

Ohne Temperatur, nur für empfindliche Gebäcke (z. B. Sahnetorten).

Ober-/Unterhitze

Durch oben und unten im Backofen angeordnete Heizkörper wird die Wärme erzeugt und durch Strahlung auf das Back- und Bratgut übertragen.

- Besonders geeignet zum Braten und Backen auf einer Ebene, für empfindliche Gebäcke und magere Fleischstücke, auch Brot.

– **Nur eine Einschubhöhe benutzen.**

Wir empfehlen:

Einschubhöhe 1 oder 2.

- Nähere Angaben siehe Back- und Brattabellen.

Heißluft

Durch ein Gebläse in der Backofenrückwand wird die Heißluft im Backofen umgewälzt, wodurch ein besonders guter Wärmeübergang auf das Back- oder Bratgut erreicht wird.

- Besonders geeignet zum Auftauen und zum Backen auch in mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.
- Ideal einsetzbar für bestimmte Gebäcke wie Pizza, Hefezopf oder Windbeutel.
- Einschubhöhe **2** bitte nicht benutzen, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.

Umluftgrillen

Die Kombination zwischen Grill und Gebläse.

- Besonders geeignet zum Grillen fetter Fleischstücke und Geflügel.
- Umluftgrillen bei geschlossener Backofentür (energiesparend).

– **Nur eine Einschubhöhe benutzen.**

Wir empfehlen:

Einschubhöhe 1 oder 2.

- Nähere Angaben siehe Brattabellen.

Grill

Durch den Grillheizkörper wird die Wärme erzeugt und durch Strahlung auf das Grillgut übertragen.

- Besonders geeignet für flache Grilladen wie Koteletts, Steaks oder Toast.
- Grillen bei geschlossener Backofentür (energiesparend).

– **Nur eine Einschubhöhe benutzen.**

Wir empfehlen:

Einschubhöhe 2 oder 3.

- Nähere Angaben siehe Grilltabellen.

Backofen ein- und ausschalten

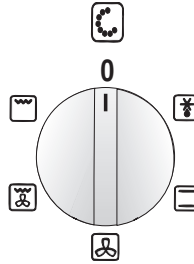
Bevor Sie Ihren Backofen einschalten entscheiden Sie, welches Heizsystem Sie benutzen möchten.

Einschalten:

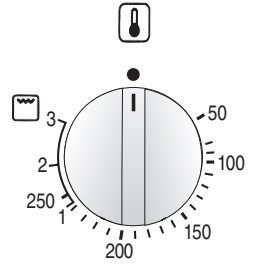
1. Stellen Sie den Funktionswähler auf das gewählte System ein.
 2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die erforderliche Temperatur ein.
(Temperaturangaben siehe Back-/Brattabellen).
- ☐ Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt.
 - ☐ Die rote Anzeigelampe leuchtet beim Einschalten des Backofens und bei jedem Nachheizen.

Ausschalten:

Zum Ausschalten drehen Sie den Temperaturwähler und den Funktionswähler auf 0.



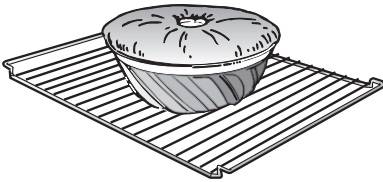
Funktionswähler
für die Heizsysteme



Temperaturwähler

Ober- und Unterhitze

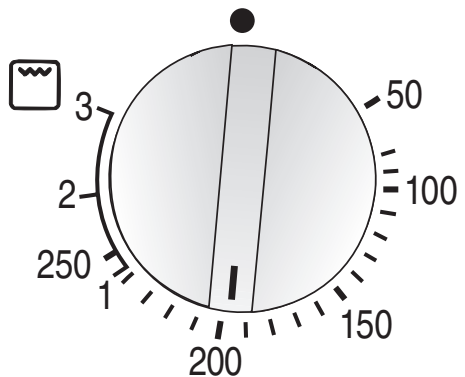
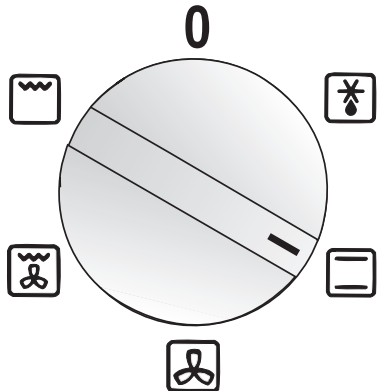
1. Funktionswähler auf .
 2. Temperaturwähler einstellen.
- ☐ Wir empfehlen dunkle Backformen.
 - ☐ Das **Bräunungsergebnis** kann durch Wechsel der Einschubhöhe beeinflusst werden.



- ☐ Backformen immer auf die **Mitte** des Rostes stellen.
- ☐ **Kuchen und Gebäcke** können in den kalten oder warmen Backofen eingesetzt werden.
- ☐ Bei **vorgeheiztem Backofen** verkürzen sich die Backzeiten um etwa 5 Minuten.
- ☐ **Kuchen in Weißblechformen** am besten mit Heißluft backen.
- ☐ Abschrägung des Backbleches immer zur Backofentür.
- ☐ Backblech immer bis zum Anschlag einschieben.

Tipps:

- ☐ Fällt ein Kuchen während des Backens oder nach dem Herausnehmen zusammen, nächstes Mal weniger Flüssigkeit verwenden, die Temperatur niedriger einstellen und evtl. längere Backzeit wählen.
- ☐ **Kuchen unten zu dunkel:** Einschubhöhe überprüfen. Backzeit verkürzen evtl. niedrigere Temperatur wählen.
- ☐ **Kuchen unten zu hell:** Einschubhöhe überprüfen evtl. niedrigere Temperatur wählen und Backzeit verlängern gegebenenfalls Schwarzblechform verwenden.

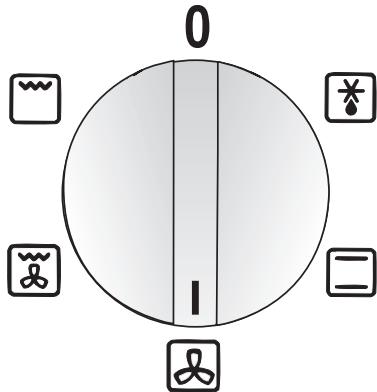


Heißluft

1. **Funktionswähler** auf .

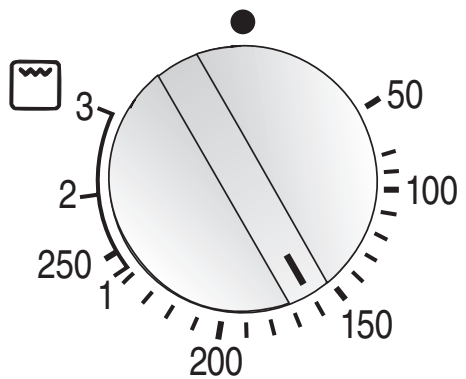
2. **Temperaturwähler** einstellen.

- ☐ Ein Vorheizen ist im allgemeinen nicht notwendig.
- ☐ Es kann, je nach Art des Gebäcks, auf bis zu 2 Blechen gleichzeitig gebacken werden. Dabei die Einschubhöhe **1** und **3** wählen. Es gibt keine Probleme mit den unterschiedlichsten Arten von Back- und Bratgeschirr.



Achtung!

- ☐ **Mit Heißluft** kann eine um 20–30° C **niedrigere Temperatureinstellung** gewählt werden, vergleichbar zur Ober- und Unterhitze.
- ☐ Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.
- ☐ **Abschrägung des Backbleches** immer zur Backofentür.
- ☐ **Backbleche** immer bis zum Anschlag einschieben.
- ☐ **Backformen** immer auf die Mitte des Rostes stellen.
- ☐ **Für Kuchen in Formen:**
Einschubhöhe **1**.
- ☐ **Für Flachkuchen, Obstkuchen, Kleingebäck, Pizza und dgl.:**
Einschubhöhe **1**.
- ☐ **2 Bleche:**
Einschubhöhe **1 + 3**.



Hinweis:

- ☐ Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Rührteig					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech (vorheizen)	1	150–160	30–45	1	180–190
2 Bleche (vorheizen)	1 + 3	150–160	35–50	–	–
Kastenkuchen	1	150–160	60–80	1	160–170
Kuchen in runder Form	1	150–160	60–80	1	160–170
Kuchen in hoher Form	1	150–160	60–80	1	160–170
Obsttortenboden (vorheizen)	1	150–160	20–35	1	160–170
Mürbeteig					
Blechkuchen mit Streuseln					
1 Blech	1	160–170	50–80	1	180–190
2 Bleche	1 + 3	160–170	65–80	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag (z. B. Rahmguss)	1	150–160	50–90	1	170–180
Formkuchen (z. B. Quarktorte)	1	150–160	70–100	1	160–170
Obsttortenboden (vorheizen)	1	150–160	25–35	1	180–190
Biskuitteig					
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180–190	10–15	1	200–220
Wasserbiskuit	1	150–160	30–45	1	150–160
Obsttortenboden	1	150–160	25–35	1	160–170

Backtabelle oder

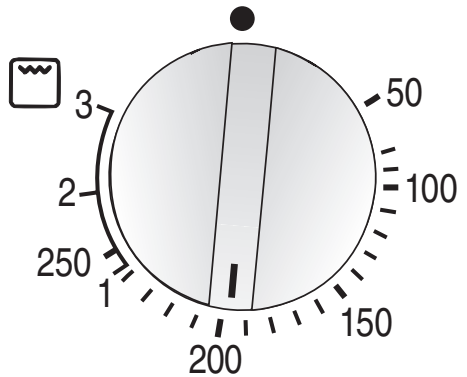
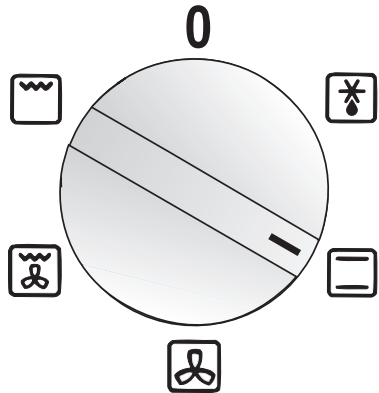
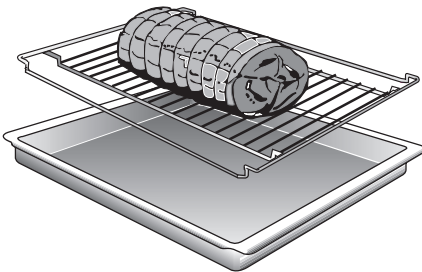
Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Hefeteig					
Blechkuchen mit Streuseln (z. B. Apfelstreusel)					
1 Blech	1	160–170	45–55	1	180–200
2 Bleche	1 + 3	160–170	60–70	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag (z. B. Rahmguss)	1	160–170	50–60	1	180–190
Hefezopf (500 Gramm Mehl)	1	160–170	40–50	1	180–190
Kuchen in runder Form	1	160–170	40–50	1	170–180
Kuchen in hoher Form	1	160–170	40–50	1	170–180
Kleingebäck					
Baiser	1	80–100	120–140	1	70– 80
Blätterteig (vorheizen)	1	180–200	25–35	1	200–220
Brandteig (vorheizen)	1	180–190	30–40	1	200–220
Spritzgebäck					
1 Blech	1	140–150	30–45	1	150–160
2 Bleche	1 + 3	140–150	30–45	–	–
Rührteig (Small Cakes)	1	150–160	30–40	1	160–170
Pikantes					
Auflauf aus rohen Zutaten	1	170–180	60–75	1	190–200
Pizza	1	180–190	25–45	1	210–230
Quiche (vorheizen)	1	180–190	40–50	1	190–210
Brot 1 kg (vorheizen)					
anbacken	1	220	10–15	1	240
fertigbacken	1	180	40–45	1	200

Ober- und Unterhitze

1. Funktionswähler auf .

2. Temperaturwähler einstellen.

- ☐ Braten in den **kalten** Backofen einschieben (Vorheizen nicht notwendig – Energieeinsparung).
- ☐ **Braten im offenen Geschirr:**
Die Bratpfanne bzw. das Bratgeschirr wird mit Wasser ausgespült und das Fleisch eingelegt. Die Einschubhöhe richtet sich nach der Größe und Höhe des Bratens.
- ☐ **Braten im geschlossenen Geschirr:**
Das Fleisch in einen Bratentopf legen, mit einem passenden Deckel abdecken und auf dem Rost in den Backofen einschieben. Die Backofentemperatur ca. 20–30° C höher einstellen.
- ☐ Nur Bratengeschirr mit hitzebeständigen Griffen verwenden, z. B. Email-, Glas- oder Gussbräter.
- ☐ Geflügel immer ganz aufgetaut zubereiten. Vorher die Innereien entfernen und das Geflügel gut säubern.
- ☐ Nach Ablauf der Bratzeit den Braten ca. 5 Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen lassen.



Hinweise:

- ☐ Braten im offenen Geschirr auf dem Rost.
- ☐ **Einschubhöhe 1**
hohe, kompakte Fleischstücke = längere Bratzeit, niedrigere Temperatur.
flache Fleischstücke = kürzere Bratzeit, höhere Temperatur.
- ☐ Die Bratzeit ändert sich nicht wesentlich, wenn Sie **zwei etwa gleich große Stücke** von der selben Fleischart gleichzeitig braten.
- ☐ Alle Tabellenangaben sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Brattabelle

Bratgut	Bratdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Schwein Braten mit Schwarte 2 kg (z. B. Schulter oder Haxe) Braten / Rollbraten Kasseler Schweinefilet Hackbraten 750 Gramm	 140–160 90–120 70–80 40–50 60–70	 1 1 1 1 1	 180–200 180–200 180–200 200–220 180–200
Rind Filet Roastbeef (rosa)	 45–65 35–45	 1 1	 190–210 190–210
Kalb Braten/ -brust Haxe	 90–120 100–130	 1 1	 180–200 190–210
Lamm Keule Rücken	 70–110 90–120	 1 1	 190–210 190–210
Geflügel Hähnchen 1 kg Ente 2–2,5 kg Gans 3 kg	 60–70 90–120 130–170	 1 1 1	 190–210 180–190 160–180
Wild Rehrücken Rehbraten Schwein-/ Hirschbraten	 80–100 90–120 100–120	 1 1 1	 190–210 180–200 180–200
Fische im Ganzen 1,0 kg	 40–50	 1	 180–200

Für Geflügel und größere Fleischstücke.

- ! **Umluftgrillen immer bei geschlossener Backofentür.**

- ☐ Wenden des Grillgutes ist beim Umluftgrillen nicht erforderlich.

Ausnahme: Geflügel muss nach der Hälfte der Garzeit einmal gewendet werden.

1. **Funktionswähler** auf .
2. **Temperaturwähler** einstellen, je nach Fleischart und Größe des Bratens zwischen **160** und **220**.

Grillen auf dem Rost:

- ☐ **Rost** mit Grillgut in die entsprechende Einschubhöhe einsetzen.
- ☐ Legen Sie den Rost in die Universalpfanne ein und schieben sie gemeinsam in die Einschubhöhe **1** ein.
- ☐ **Dunkles Fleisch** – z. B. vom Rind, Wild und Hammel – bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb, Schwein und Geflügel.
- ☐ **Helles Fleisch und Fischfilet** sind oft an der Oberfläche nur hellbraun aber innen gar und saftig.
- ☐ Mehrere Fleischstücke können gleichzeitig gegrillt werden, z. B. 2 Hähnchen, 2 Haxen oder 2 Rollbraten.
- ☐ Bei **großen** oder **mehreren** Fleischstücken gilt grundsätzlich: **niedrigere Temperatur, dafür längere Grillzeit.**

Hinweis: Beim **Umluftgrillen** werden Grill und Gebläse abwechselnd ein- und ausgeschaltet.

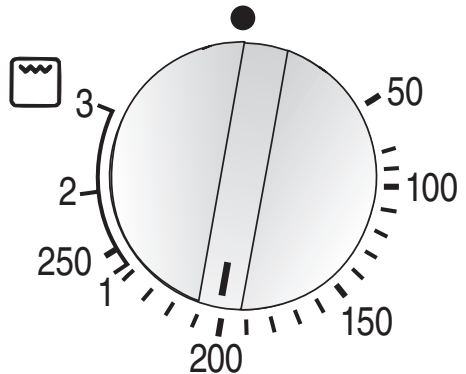
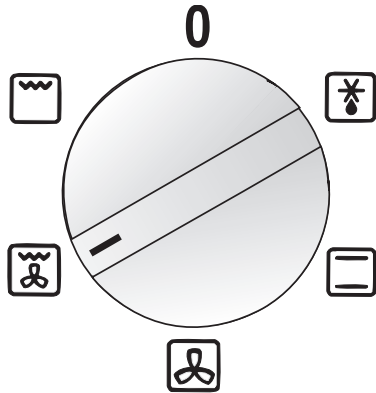


Tabelle zum Umluftgrillen

Hinweis:

- ☐ Alle Tabellenangaben sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

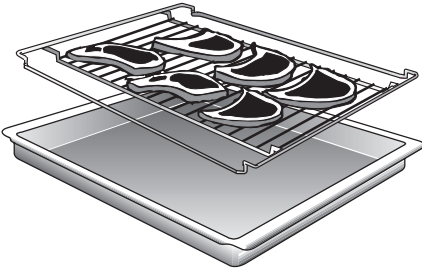
Fleischart	Gewicht	Einschub- höhe für den Rost	Temperatur- bereich in °C	Grillzeit in Min.	Tipps
Schwein Braten mit Schwarte	2 kg	1	170–190	140–150	Bei besonders fetten Braten die niedrigere Tempe- ratur wählen. Schwarte kreuz- weise einschneiden.
Geflügel Halbe Hähnchen 1–3 Stück	ca. 0,4 kg/ Stück	2	190–210	40– 50	Nach etwa der Hälfte der Zeit einmal wenden; bestreichen mit Butter oder Salz- wasser
Ganze Hähnchen 1–3 Stück	ca. 1 kg/ Stück	1	190–210	60– 70	
Ente	2–2,5 kg	1	160–170	90–110	
Gans	3 kg	1	150–160	130–160	Die Gans kann auch mit Füllung gegrillt werden. Einmal wenden.

- ! Beim Grillen ist **Vorsicht** geboten.
- ! Kinder grundsätzlich fernhalten.
- ! Grillen bei geschlossener Backofentür.

1. Funktionswähler auf .
2. Temperaturwähler einstellen.
Grillstufen **1 – 2 – 3**.

Grillen: (nur mit Rost und Universalpfanne)

- ☐ **Rost** nach Bedarf mit Öl bestreichen.
- ☐ **Grillgut** mit Küchenpapier trocken tupfen und würzen (nicht salzen).
- ☐ **Rost** mit Grillgut in die entsprechende Einschubhöhe einsetzen.
- ☐ **Universalpfanne** immer in die Einschubhöhe **1** einsetzen.



- ☐ Durch **Drehen des gewölbten Rostes** kann die Einschubhöhe fein abgestimmt werden (Zwischenhöhen).
- ☐ **Fleisch** bis 3 cm Dicke (Steak englische Art) in Einschubhöhe **3**.
- ☐ **Würstchen** in Einschubhöhe **2** oder **3**.
- ☐ **Fisch** (Forellen) oder **dickes Fleisch** durchgegart in Einschubhöhe **2**.

Richtwerte für die Grillzeiten: (Beispiele)

Fleisch ganz durchgegart 6-8 Min. je Seite,

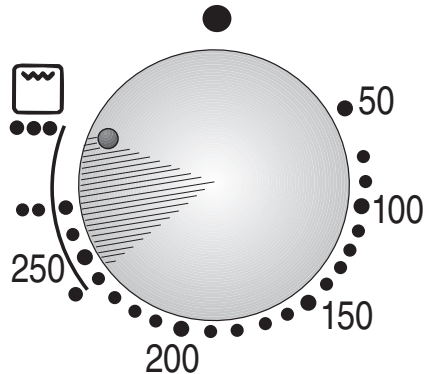
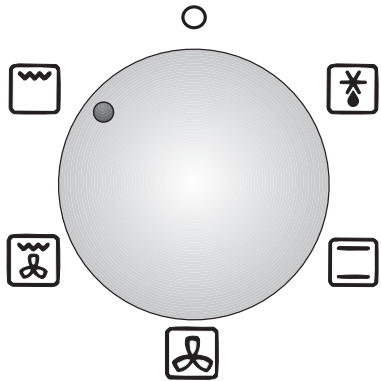
Fleisch innen rosa 4-6 Min. je Seite,

Fisch in Scheiben jeweils 6-8 Min. je Seite,

Forellen 6-10 Min. je Seite,

Würste 3-5 Min. je Seite.

Hinweis: Schaltet sich der Grill automatisch aus, ist die gewünschte Temperatur erreicht. Der Grill schaltet sich nach kurzer Zeit wieder ein.



Hinweise:

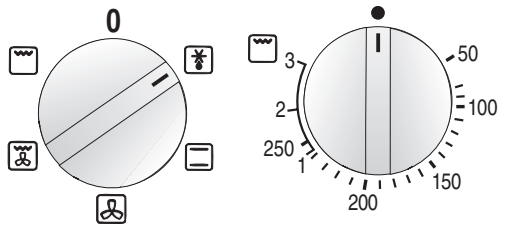
- ☐ Die **Universalpfanne** immer in die Einschubhöhe **1** einsetzen.
- ☐ Alle Tabellenangaben sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Gericht	Einschubhöhe	Grillstufe	Seite	Grillzeiten in Minuten
Schwein				
Filetsteaks	3	3	1. Seite 2. Seite	8–11 4– 6
Schweine- nackensteaks	3	2 bis 3	1. Seite 2. Seite	10–13 7–10
Bratwürste	2–3	2 bis 3	1. Seite 2. Seite	7–10 5– 7
Rind				
Filetsteaks	3	3	1. Seite 2. Seite	10–13 4– 7
Tournedos	3	3	1. Seite 2. Seite	8–11 4– 6
Toast				
in Scheiben	3	3	1. Seite 2. Seite	4½–5½ ½–1½
mit Belag	2–3	1 bis 2	–	8–12
Fisch				
Kleine Fische (250–300 Gramm)	2	1 bis 2	1. Seite 2. Seite	12–15 5–10

Auftaustufe (ohne Temperatur)

1. Funktionswähler auf .

- ☐ Für empfindliches Gefriergut wie Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- bzw. Zuckerglasuren, Früchte, Sülze und dgl. Einschubhöhe 1.
- ☐ Gefriergut im Gefäß (z. B. Porzellanschalen) auf den Rost stellen.

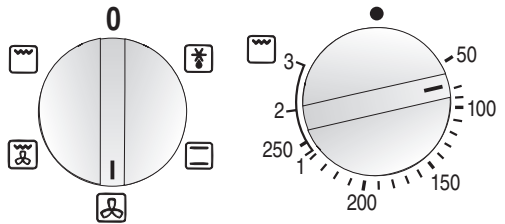


Heißluft mit Temperatur:

1. Funktionswähler auf .

2. Temperaturwähler einstellen.

- ☐ **Hähnchen, Wurst und Fleisch in Folie, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck:** Einschubhöhe 1.
Backofentemperaturwähler auf 50 bis 70.
- ☐ **Dörren von Obst, Erwärmen oder Warmhalten von Speisen:**
Einschubhöhe 1.
Temperaturwähler auf 70 bis 90.



Fertigmenüs:

- ☐ Alufolienverpackung nicht öffnen bzw. in geschlossenem Gefäß auftauen.
Backofen-Temperaturwähler auf 160 – 180 stellen (speisefertig nach 30 bis 40 Minuten).
- ☐ Einschubhöhe 1.

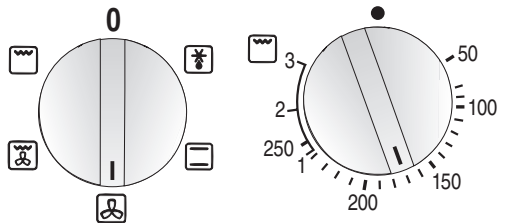


Tabelle Auftauen / Dörren

Hinweis:

- ☐ Alle Tabellenangaben sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Auftauen:

Gefriergut	Einschub- höhe	Temperatur- bereich in °C	Auftauzeit in Minuten
Empfindliches Gefriergut wie Sahne- und Buttercreme-Torten ¹⁾ Torten mit Schokolade- bzw. Zuckerglasuren ¹⁾ Früchte (Himbeeren) ²⁾ Sülze ²⁾ , Käse, Wurst	1	Funktion  wählen. (Ohne Temperatur- schaltung)	einzelne Tortenstücke 30 – 40 ganze oder halbe Torten 80 – 100 35 – 40 90 – 100
Kleine Fleischstücke z. B. Steaks, Koteletts und dgl.	1	50 – 70	60 – 70
Hähnchen in Folie ¹⁾ , 800 – 900 g Brötchen ¹⁾ Brot, 1 kg ¹⁾ Kuchen (Napfkuchen) ¹⁾	1	60 – 80	70 – 80 10 – 15 70 – 90 70 – 90
Fertigmenüs	1	170 – 190	30 – 40

¹⁾ auf den Rost stellen bzw. legen

²⁾ in flache Schale oder Teller geben und auf den Rost stellen

Dörren:

Dörrgut, Menge	Einschub- höhe	Temperatur- bereich in °C	Dörrzeit
Apfelringe, 600 g	1 + 3	ca. 50	6 – 8 Stunden
Birnenspalten, ca. 800 g	1 + 3	ca. 50	9 – 11 Stunden
Zwetschgen oder Pflaumen, ca. 1,5 kg	1 + 3	70 – 100	9 – 12 Stunden
Bananen, 300 g	1 + 3	ca. 50	8 – 10 Stunden
Champignons, 800 g	1 + 3	50 – 60	7 – 9 Stunden
Küchenkräuter, 400 g (gebündelt)	1	50 – 60	3 – 5 Stunden

Tipps und Tricks

Zum Backen:

☐ Der Formkuchen ist unten zu hell.

Schieben Sie Backformen nicht auf dem Backblech sondern auf dem Rost ein.

☐ Kuchen oder Gebäck sind unten zu dunkel.

Stellen Sie die Backofentemperatur etwas niedriger ein, überprüfen Sie die Einschubhöhe.

☐ Der Kuchen ist zu trocken.

Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. Wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.

☐ Der Kuchen ist innen glitschig, teigig, oder das Fleisch innen nicht gar.

Stellen Sie die Back- oder Brattemperatur etwas niedriger ein.
Merke: Back- oder Bratzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Back- oder Bratzeit etwas länger wählen, Kuchenteig länger gehen lassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben.

☐ Bei sehr feuchtem Back- und Bratgut z. B. Obstkuchen oder mit Wasser zubereitetem Braten entsteht viel Wasserdampf im Backofen, der sich an der Backofentür niederschlägt und eventuell zum Abtropfen von Wasser auf den Boden oder die Einbaumöbel führt.

Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Back- oder Bratzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.

Zum Energie sparen:

☐ Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist.

☐ Dunkle Backformen nehmen die Hitze besser auf.

☐ **Nachwärme:** Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen 5 – 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten.

Reinigen und Pflegen

Wichtige Hinweise:

- ☐ Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine kratzenden Gegenstände.
- ☐ Kratzen Sie eingebrannte Speiserückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.
- ☐ Verwenden Sie Spezialreiniger (z. B. Sprays) nicht für Aluminium- und Kunststoffteile.

Edelstahlfront:

- ☐ Bei Verwendung von handelsüblichen Edelstahlreinigern kann die Bedruckung angegriffen werden.
- ☐ Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.
- ☐ Tragen Sie **handelsübliche Spülmittel** auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.

Email und Glas:

- ☐ Verwenden Sie zum Reinigen heiße Spüllauge.
- ☐ Zum Reinigen der Backofenfront (hinter der Backofentür) sollten Sie die Backofentürdichtung aushängen.

Backofen:

- ☐ Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen. Verschmutzungen brennen beim nächsten Aufheizen ein. Nach dem Einbrennen lassen sich die Verschmutzungen nur noch schwer entfernen.
- ☐ Beim Arbeiten mit Heißluft ist die Verschmutzung geringer, als bei den anderen Heizsystemen.

 Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

- ☐ Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- ☐ Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr (Bräter).
- ☐ Waschen Sie den Backofen bei geringer Verschmutzung in warmem Zustand mit heißer Spüllauge aus.
- ☐ Lassen Sie den Backofen zum Trocknen geöffnet.

Backofentürscheibe:

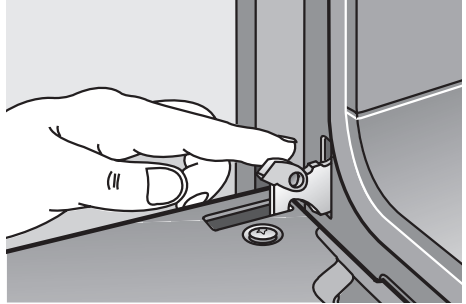
- ☐ Die Innenscheibe der Backofentür hat zum Absenken der Temperatur eine Beschichtung zur Reflektion der Wärme.
- ☐ Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- ☐ Bei geöffneter Backofentür kann diese Beschichtung wie ein heller Belag wirken. Das ist technisch bedingt und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Backofen:

Backofentür

Aushängen:

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz auf.
3. Stellen Sie die Backofentür hoch (schräg) und nehmen sie diese nach vorne ab.



Einhängen:

1. Setzen Sie beide Scharniere in die Halterungen links und rechts ein und schwenken Sie die Backofentür nach unten.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts zu.
3. Schließen Sie die Backofentür.

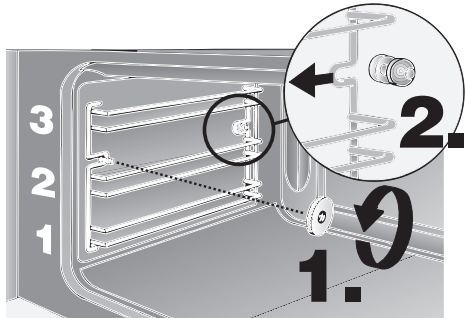


Backofenbeleuchtung einschalten:

- ☐ Drehen Sie den Funktionswähler auf eine beliebige Stellung.

Einhängegitter abnehmen:

1. Drehen Sie die Rändelschrauben links und rechts heraus.
2. Nehmen Sie die Eihängegitter vorsichtig heraus.



Störungen und Reparaturen

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

Achtung: Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen. Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

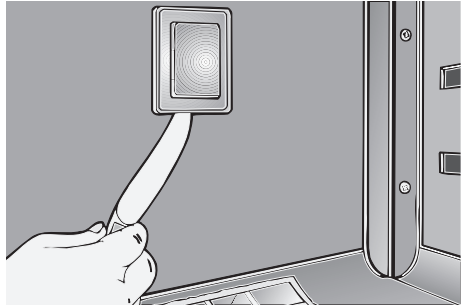
E-Nr.	FD
--------------	-----------

Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild. Das Geräteschild finden Sie hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.

Austauschen der Backofenlampe:

Achtung: Gerät stromlos machen!

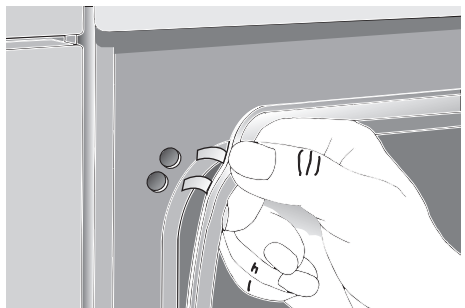
1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab. Dazu fassen Sie mit einem Messer, oder ähnlichem, zwischen das Glas und dem Halterahmen.
3. Lampe ersetzen.
 - Typ Glühlampe E 14, 230–240 Volt, 25 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
 - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.



Austauschen der Backofen-Türdichtung:

Nehmen Sie die defekte Backofen-Türdichtung durch einfaches Aushängen ab.

- ☐ Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.



Was ist wenn?

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

Grundsätzlicher Hinweis:

Arbeiten an der Geräte Elektrik dürfen nur von einem Fachmann ausgeführt werden. Vor Beginn solcher Arbeiten muss das Gerät unbedingt stromlos gemacht werden. Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

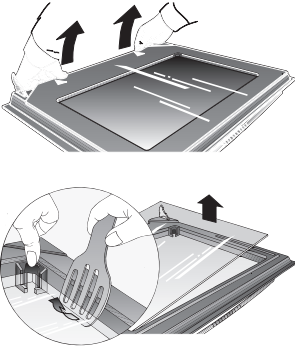
was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z.B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
. . . wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut	Einbau überprüfen.
. . . wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Rost und Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost über Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
. . . wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenen Temperaturunterschied.	Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.
. . . wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?	Normale Erscheinung z.B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten.	Backofentür während des Backens ab und zu kurz öffnen, Kondenswasser nach dem Betrieb aufwischen.
... wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind?	Normale Verschmutzung 	Backofentür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen. Türglas neben den Scharnieren anfassen, nach oben ausrasten und abnehmen. Bei Türen mit 3 Scheiben: Innentürglas an den Eckstücken ausrasten und z.B. mit einem Bratenwender aus Kunststoff oder Holz anheben. Montage nach dem Reinigen: Innentürglas einsetzen und einrasten. Türglas einhängen und durch Drücken neben den Scharnieren einrasten.

Table of Contents

	Page		Page
Important Information		Cleaning and Care	
❑ Notes on disposal	28	❑ Important cleaning basics	47
❑ Before connecting your new appliance	28	❑ Enamel and glass	47
❑ Appliance safety considerations	29	❑ Stainless steel front	47
		❑ Oven interior	47
Before Using Your Appliance for the First Time		❑ Removing/installing the oven door	48
❑ Preliminary cleaning	29	❑ Removing the suspend grids	48
❑ Initial burn-in	29	Service and Repair Information	49
		Trouble-shooting Guide	50
Introducing: Your New Cooker			
❑ Control panel overview	30		
❑ Accessories	31		
❑ Slide-in levels	31		
Baking and Roasting			
❑ Description of Oven Features	32		
❑ Switching the oven ON and OFF	33		
❑ Baking	34-37		
❑ Roasting	38+39		
❑ Circulating air grilling	40+41		
Grilling	42+43		
Thawing / Drying / Heating	44+45		
Cooking Tips and Helpful Hints	46		

Notes on disposal

- ❑ Old appliances still have some residual value. An environment-friendly method of disposal will ensure that valuable raw materials can be recovered and used again.
Before you dispose of your old appliance, make sure that it has been rendered inoperable.

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

Up-to-date information concerning options for disposing of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local government office.

Before connecting your new appliance

- ❑ Before using your new appliance, please read these Instructions for Use carefully. They contain important information concerning your personal safety as well as on use and care of the appliance.
- ❑ The Instructions for Use apply to several versions of this appliance. Accordingly, you may find descriptions of individual features that do not apply to your specific appliance.
- ❑ Please keep the operating and installation instructions in a safe place; this important documentation may also be of use to a possible subsequent owner.
- ❑ Do not use the appliance if it is damaged in any way.
- ❑ Installation and connection of the appliance should be performed according to the instructions and connection diagram provided, and should be entrusted to a licensed specialist. In the event of a damage that occurs as a result of improper connection, the warranty will be void.
- ❑ Our appliances meet the applicable safety regulations for electrical appliances. Repairs may be performed only by customer service engineers trained by the manufacturer. Inexpert repairs may entail serious injury to you, the user.

Appliance safety considerations

- ❑ The appliance should only be used for the preparation of food.
- ❑ The surfaces of heating and cooking appliances get hot during operation. The interior oven walls and the heating elements get extremely hot. Always keep children away from the appliance.
- ❑ Never leave the appliance unattended when cooking with fat or oil. They can catch fire if overheated.
- ❑ Clean the oven regularly. Fatty or oily remnants could ignite when the oven is switched on.
- ❑ Make sure that the power cord never comes into contact with the hotplates, and does not get caught in the hot oven door. The plastic insulation could melt.
- ❑ In the case of a defect, switch off (or remove) the mains fuse in the building electrical system.
- ❑ Do not store combustible items in the oven. They could ignite if the oven is switched on accidentally.
- ❑ Do not clean the oven with steam or high-pressure cleaners.
- ❑ If using hot air , do not place greaseproof paper loosely in the oven (e.g. when heating the oven). The hot-air fan could draw in the paper which may damage the heater and fan.
- ❑ Do not insert a baking sheet at the bottom of the oven, or cover it with aluminium foil, because a heat build-up would result. Roasting and baking times would change, and the enamel would be damaged.
- ❑ Never pour water directly into the hot oven. Damage to the enamel could result.
- ❑ Fruit juices dripping from the baking sheet leave spots that cannot be removed later. For baking, use the deeper universal baking pan.
- ❑ Never stand or sit on the open oven door.
- ❑ The oven door must close properly. Keep the door sealing surfaces clean.

Before Using Your Appliance for the First Time

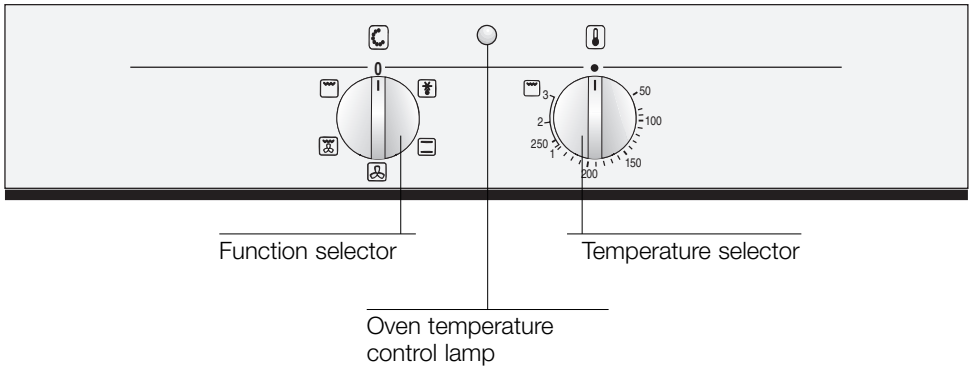
Preliminary cleaning:

1. Clean the appliance exterior with a soft moistened cloth.
2. Clean the oven and the accessories with a hot detergent solution.

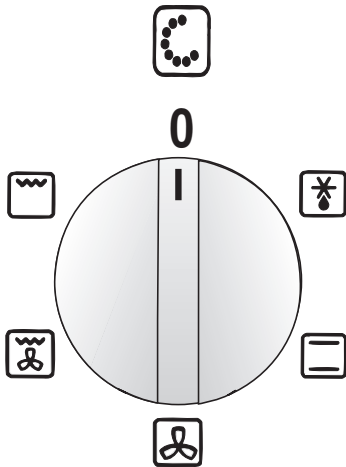
Initial burn-in

1. Heat the empty oven for approx. 30 minutes. Select top and bottom heat at a setting of 240° C. During the initial burn-in phase, please open the kitchen windows to dissipate unpleasant odours.

Introducing: Your new Cooker



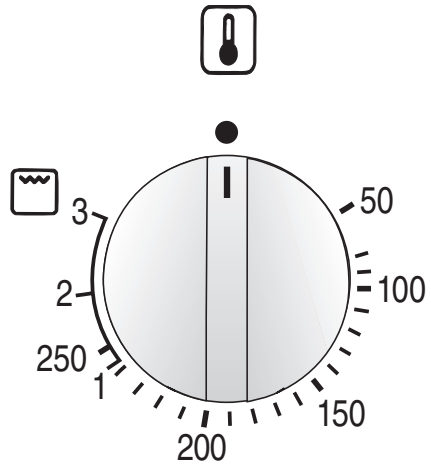
Function selector



Settings:

-  "Defrost" setting
-  top/bottom heat
-  hot air
-  Circulating air grilling
-  Grilling

Temperature selector



Settings:

- 50-275** Temperature in °C
- 1 - 2 - 3** Grill stages

Introducing: Your new Cooker

Accessories

- ☐ Your appliance is supplied with:

1 Baking tray, aluminium
1 Wire shelf
1 Universal pan

- ☐ The following accessories can be obtained from a specialist dealer:

Order no.

Baking tray, aluminium	HEZ 5100
Wire shelf, high/low	HEZ 5141
Wire shelf, close mesh	HEZ 5142

Notes:

- ☐ The guard prevents contact with the hot oven door.
- ☐ This is particularly important with small children.

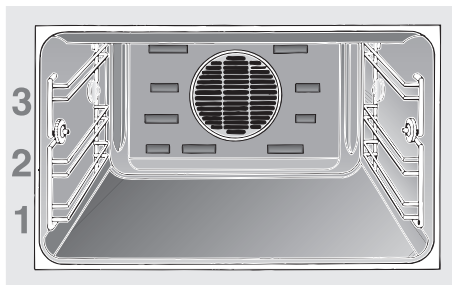
- ☐ The baking tray or universal pan may distort while the oven is operating. This is caused by major temperature differences on the utensil. These differences may occur if only one part of the utensil was covered or if deep-frozen food, e. g. pizza, was placed on the utensil.

The distortion will already subside again during baking, roasting or grilling.

Slide-in levels

- ☐ Your oven features 3 slide-in levels. The slide-in levels are counted from bottom to top. The numbers are marked in the oven.

⚠ When using **hot-air baking or roasting, do not use slide-in level »2«**, in order not to block air circulation.



Description of Oven Features

"Defrost" setting

Without temperature.

Recommended for delicate bakeware only (i.e., whipped-cream gateaus).

Top and bottom heat

The heat is generated through radiators situated above and below in the oven and transmitted to the food being baked and cooked by radiation.

- Particularly suited for roasting and baking on one level, for sensitive baked goods and lean meat cuts and bread.

- **Use only one insertion level.**

We recommend:

Insertion level 1 or 2.

- For further details see baking and roasting tables.

Hot air

The hot air in the oven is circulated by a blower located in the rear wall of the oven, which causes a particularly good heat transmission to the food being baked and roasted.

- Particularly suited for thawing and baking also simultaneously at several levels.
- Ideally usable for certain baked goods like Pizza, yeast twist or cream puffs.
- Do not use insertion level **2**, to avoid impairing the air circulation.

Circulating air grilling

The combination between grill and blower.

- Particularly suited for grilling fat meat cuts and poultry.
- Circulating air grilling with closed oven door (energy-saving).

- **Use only one insertion level.**

We recommend:

Insertion level 1 or 2.

- For further details see roasting tables.

Grill

The heat is generated by the radiator and transmitted to the food being grilled by radiation.

- Particularly suited for flat grilled foods like chops, steaks or toast.
- Grilling with closed oven door (energy-saving).

- **Use only one insertion level.**

We recommend:

Insertion level 2 or 3.

- For further details see grilling table.

Switching the Oven ON and OFF

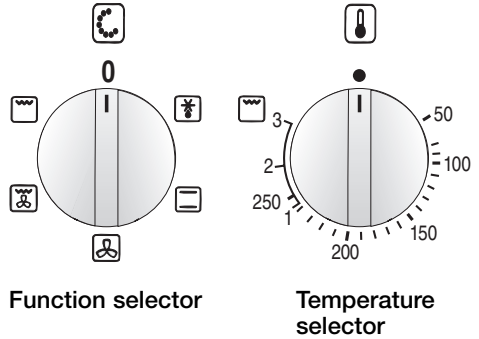
Before switching on your oven, you should decide which heating system you wish to use.

Switching the oven ON:

1. Use the function selector to determine the desired system.
 2. Set the temperature control knob to the desired temperature (see baking and roasting table).
- ☐ The selected temperature will be controlled automatically.
 - ☐ The red oven temperature control lamp illuminates when the oven is first switched on, and extinguishes when the required temperature has been reached.

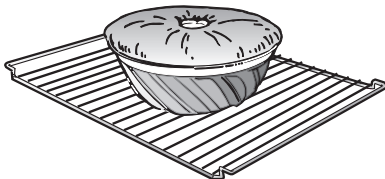
Switching the oven OFF:

To switch the oven OFF, turn both the temperature selector and function selector to the »0« position.



Top and bottom heat

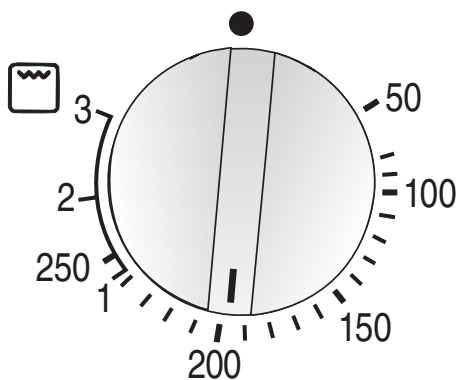
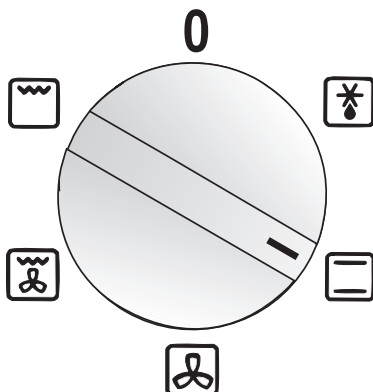
1. Set **Function selector** to .
 2. Set **temperature selector**.
- ☐ **We recommend dark browning forms.**
 - ☐ **The browning result** can be influenced by changing the insertion level heights.



- ☐ Always place **baking sheets in the middle** of the grate.
- ☐ **Cakes and biscuits** can be placed in the cold or warm oven.
- ☐ **If the oven is preheated**, the baking times are shortened by around 5 minutes.
- ☐ Bevel of the baking sheet must always face the oven door.
- ☐ Always shove baking sheet up to the stop.

Tips:

- ☐ If a cake falls during baking or after it is taken out, use less liquid next time, set the temperature lower and possibly select a longer baking time.
- ☐ **Cake too dark on the bottom:**
Check insertion height. Shorten baking time, possibly select a lower temperature.
- ☐ **Cake too light on the bottom:**
Check insertion height, possibly select lower temperature and lengthen baking time and use a black baking sheet if you did not do so before.

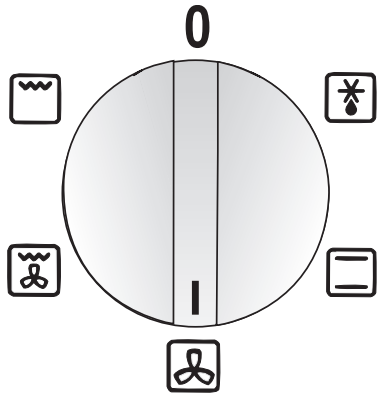


Hot air system

1. Set **Function selector** to .

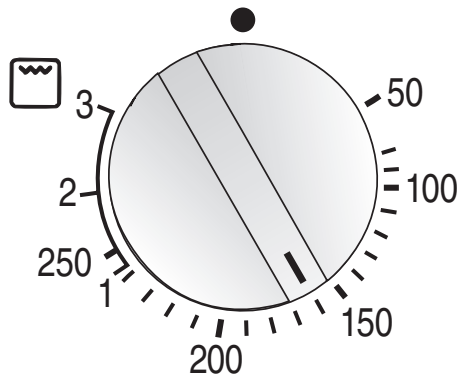
2. Set **temperature selector**.

- ☐ As a rule, preheating is not necessary.
- ☐ Depending on what is being baked, you can bake on up to 2 baking this at one time. For this, selected insertion level **1** and **3**. No problems arise even if you use a great variety of baking or roasting utensils.



Attention!

- ☐ If you use hot air, a temperature setting 20 to 30 degrees lower can be selected, compared to top and bottom heating.
- ☐ The lower temperature always produces more uniform browning.
- ☐ The bevel of the baking sheet must always face the oven door.
- ☐ Shove **baking sheets** always up to the stop.
- ☐ Always place **baking sheets** on the middle of the grate.
- ☐ For cake in tins:
Insertion level **1**.
- ☐ For flat cakes, fruit cakes, biscuits, pizza and the like:
Insertion level **1**.
- ☐ 2 sheets:
Insertion level **1** and **3**.



Baking table or

Note:

 All figures indicated in the table are recommended values only and may vary depending on the quality of the food.

Type of cakes and pastries	Hot air 		baking time in minutes	Top/bottom heat 	
	Shelf height	Temperature in ° C		Shelf height	Temperature in ° C
Cake mixtures					
Cake on baking sheet with topping					
1 baking sheet (preheat)	1	150–160	30–45	1	180–190
2 baking sheets (preheat)	1 + 3	150–160	35–50	–	–
Square cake	1	150–160	60–80	1	160–170
Round cake	1	150–160	60–80	1	160–170
Tall cake	1	150–160	60–80	1	160–170
Fruit flan base (preheat)	1	150–160	20–35	1	160–170
Short pastry					
Cake on baking sheet with crumble mixture					
1 baking sheet	1	160–170	50–80	1	180–190
2 baking sheets	1 + 3	160–170	65–80	–	–
Cake on baking sheet with moist topping (e.g. cream)	1	150–160	50–90	1	170–180
Cake in tin (e.g. cheesecake)	1	150–160	70–100	1	160–170
Fruit flan base (preheat)	1	150–160	25–35	1	180–190
Sponge mixture					
Swiss roll (preheat)	1	180–190	10–15	1	200–220
Water biscuit	1	150–160	30–45	1	150–160
Fruit flan base	1	150–160	25–35	1	160–170

Baking table or

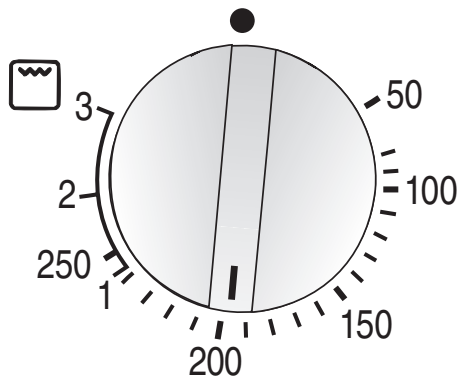
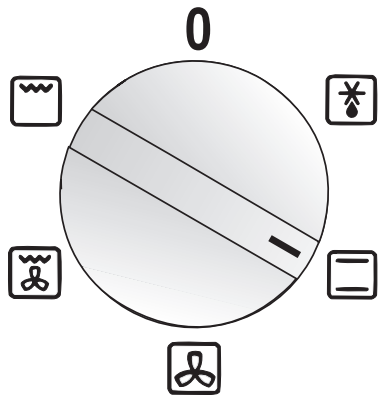
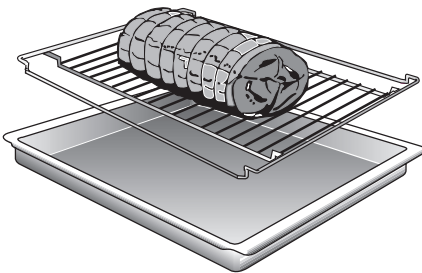
Type of cakes and pastries	Hot air 		baking time in minutes	Top/bottom heat 	
	Shelf height	Temperature in ° C		Shelf height	Temperature in ° C
Yeast dough					
Cake on baking sheet with crumble mixture (e.g. apple crumble)					
1 baking sheet	1	160–170	45–55	1	180–200
2 baking sheets	1 + 3	160–170	60–70	–	–
Cake on baking sheet with moist topping (e.g. cream)					
	1	160–170	50–60	1	180–190
Plaited bun, 500 grams flour					
	1	160–170	40–50	1	180–190
Round cake					
	1	160–170	40–50	1	170–180
Tall cake					
	1	160–170	40–50	1	170–180
Biscuits					
Meringue	1	80–100	120–140	1	70–80
Puff pastry (preheat)	1	180–200	25–35	1	200–220
Choux pastry (preheat)	1	180–190	30–40	1	200–220
Viennese whirl					
1 baking sheet	1	140–150	30–45	1	150–160
2 baking sheets	1 + 3	140–150	30–45	–	–
Cake mixtures (Small Cakes)					
	1	150–160	30–40	1	160–170
Savoury dishes					
Soufflé consisting of raw ingredients					
	1	170–180	60–75	1	190–200
Pizza					
	1	180–190	25–45	1	210–230
Quiche (preheat)					
	1	180–190	40–50	1	190–210
Bread, 1 kg (preheat)					
Start baking	1	220	10–15	1	240
Finish baking	1	180	40–45	1	200

Top and bottom heat

1. Set **Function selector** to .

2. Set **temperatur selector**

- ☐ Shove roast into the cold oven (preheating unnecessary – energy saving –).
- ☐ **Roasting in an open vessel:**
Rinse out the roasting pan or the roasting vessel with water and place the meat into it. The insertion level depends on the size and thickness of the roast.
- ☐ **Roasting in a closed vessel:**
Place the meat into a roasting pot, cover with a fitting lid, and slide it on the grate into the oven. Set the oven temperature around 20–30° C higher.
- ☐ Use only roasting vessels with heat-resistant handles, for example, enamel, glass or cast-iron roaster.
- ☐ Always prepare poultry only after it has been completely thawed. Remove the entrails beforehand and clean the poultry thoroughly.
- ☐ After the roasting time has expired, leave the roast for around 5 minutes in the switched-off oven.



Roasting table

Note:

- ☐ Roast in open casserole dish on wire shelf.
- ☐ **Shelf height 1**
 large, solid pieces of meat = longer roasting time, lower temperature.
 Flat pieces of meat = shorter roasting time, higher temperature.
- ☐ The roasting time does not change considerably if **two approximately equally large pieces** of the same type of meat are roasted simultaneously.
- ☐ All figures indicated in the table are recommended values only and may vary depending on the quality of the food.

Roasting table

Type of meat	Roasting time in minutes	top/bottom heat 	
		Shelf height	Temperature in ° C
Pork			
Joint with skin, 2 kg (e.g. shoulder or knuckle)	140–160	1	180–200
Joint	90–120	1	180–200
Smoked pork	70–80	1	180–200
Fillet of pork	40–50	1	200–220
Meat loaf, 750 grams	60–70	1	180–200
Beef			
Fillet	45–65	1	190–210
Sirloin (medium-rare)	35–45	1	190–210
Veal			
Joint / breast	90–120	1	180–200
Knuckle	100–130	1	190–210
Lamb			
Leg	70–110	1	190–210
Saddle	90–120	1	190–210
Poultry			
Chicken, 1 kg	60–70	1	190–210
Duck, 2–2,5 kg	90–120	1	180–190
Goose, 3 kg	130–170	1	160–180
Game			
Saddle of venison	80–100	1	190–210
Roast venison	90–120	1	180–200
Roast pork	100–120	1	180–200
Fish , whole, 1 kg	40–50	1	180–200

Circulating air grilling

For poultry and larger meat cuts.

- Always grill with circulating air with closed oven door.

- It is not necessary to turn the food being grilled when you use circulating air grilling.

Exception: Poultry must be turned once after half at the cooking time has expired.

- Set **Function selector** to .
- Set **temperature selector** between **160** and **220** depending on the type of meat and its size.

Grilling on the grate:

- Insert **grate** with meat to be grilled into the suitable insertion level.
- Always place **universal drip pan** into the proper insertion level.
- Dark meat** – e. g. from beef, game and mutton – browns more quickly than light meat from veal, pork and poultry.
- Light meat and fish fillet** are often only light brown on the surface, but done and juicy inside.
- Several pieces of meat can be grilled at the same time, e. g. 2 chickens, 2 knuckles or two rolled roasts.
- For **large** or **several** pieces of meat, the following always applies:
lower temperature, and longer grilling time.

Note: With **circulating air grilling**, the blower is alternately switched on and off.

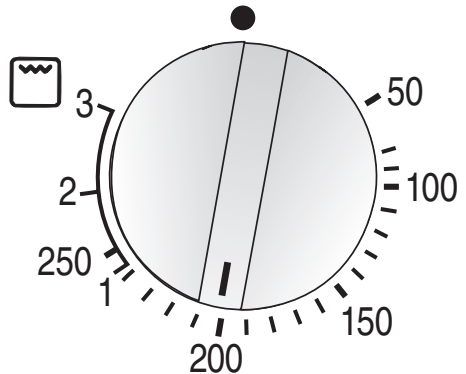
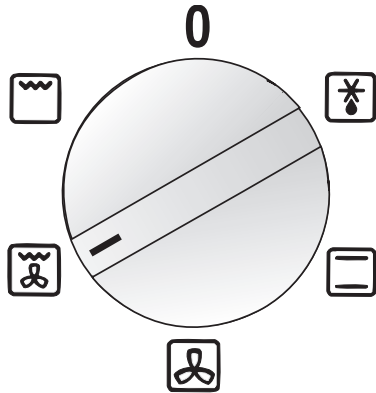


Table for circulating air grilling

Note:

- ❑ All figures indicated in the table are recommended values only and may vary depending on the quality of the food.

Type of meat	Weight	Shelf height for wire shelf	Temperature range in °C	Grill time in min.	Tips
Pork					
Joint with skin	2 kg	1	170–190	140–150	If the joint is especially fatty, select a lower temperature. Make crosses in the skin with a knife.
Poultry					
Half chicken 1–3 pieces	Approx. 0.4 kg/piece	2	190–210	40–50	After approx. half the cooking time, turn once; coat with butter or salt water.
Whole chicken 1–3 pieces	Approx. 1 kg/piece	1	190–210	60–70	
Duck	2–2,5 kg	1	160–170	90–110	Stuffed goose can also be grilled. Turn once.
Goose	3 kg	1	150–160	130–160	

Grilling

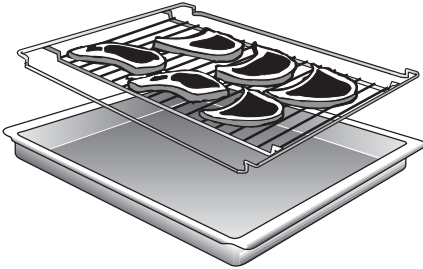
- ! **Be careful when you grill.**
- ! **Always keep children away!**
- ! **Grill with closed door.**

1. Set **Function selector** to .
2. Set **temperature selector**:
Grill stages 1 – 2 – 3.

Grilling:

(only with grate and universal drip pan)

- ☐ Brush the grate with oil as required.
- ☐ Dab off **food to be grilled** dry and spice (do not salt).
- ☐ Place **grate** with food to be grilled into the corresponding insertion level.
- ☐ Always place **universal drip pan** into the proper insertion level.



- ☐ If you **turn over the concave grate**, you can make a fine adjustment of the insertion height (intermediate heights).
- ☐ **Meat** up to 3 cm thickness (rare steaks) at insertion level **3**.
- ☐ **Sausages** at insertion level **2** or **3**.
- ☐ **Fish** (trout) or **thick cuts of meat** well done at insertion level **2**.

Guides for grilling times: (Examples)

Meat well done 6-8 Min. per side,

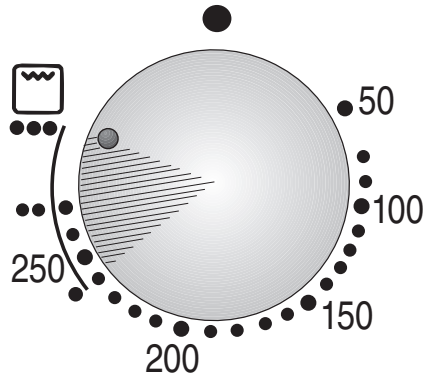
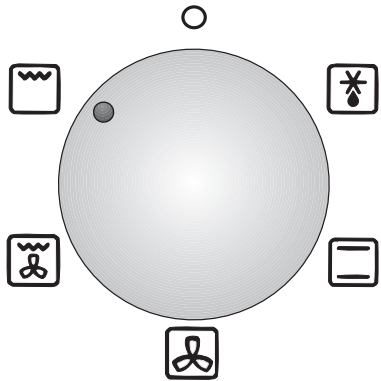
Meat pink inside 4-6 Min. per side,

Fish in slices 6-8 Min. per each side,

Trout 6-10 Min. per side,

Sausages 3-5 Min. per side.

Note: If the grill switches off automatically, the desired temperature has been reached. After a short time, the grill switches on again.



Grill table

Notes:

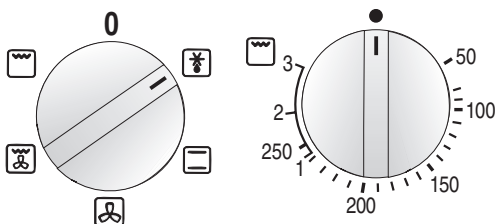
- ☐ Always insert the **universal pan** at shelf height **1**.
- ☐ All figures indicated in the table are recommended values only and may vary depending on the quality of the food.

Dish	Shelf height	Grill setting	Side	Grilling time in minutes
Pork				
Fillet steak	3	3	1st side 2nd side	8–11 4– 6
Neck of pork steak	3	2 – 3	1st side 2nd side	10–13 7–10
Sausage	2–3	2 – 3	1st side 2nd side	7–10 5– 7
Beef				
Fillet steak	3	3	1st side 2nd side	10–13 4– 7
Tournedos	3	3	1st side 2nd side	8–11 4– 6
Toast				
Without topping	3	3	1st side 2nd side	4½–5½ ½–1½
With topping	2–3	1 – 2	–	8–12
Fish				
Small fish (250–300 g)	2	1 – 2	1st side 2nd side	12–15 5–10

"Defrost" setting

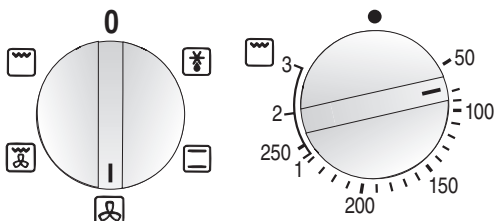
(without temperature):

1. Set **Function selector** to .
- ☐ For sensitive frozen food such as cream cakes, butter cakes, cream cakes with chocolate or sugar glazings, fruit, brawn and the like, **1** or **3**.
- ☐ Place frozen food in vessel (e. g. porcelain bowl) on the grate.



Hot air system with temperature:

1. Set **Function selector** to .
2. Set **temperature selector**.
- ☐ **Fryingens, sausages and meat in foil, bread, rolls cakes and other pastries:**
Insertion level 1.
Temperature selector at 50 to 70.



Ready-to-serve meals:

- ☐ Do not open the aluminium foil package or thaw in closed vessel.
Set oven temperature selector to **160 – 180** (ready to eat after 30 to 40 minutes).
- ☐ Insertion level **1**.

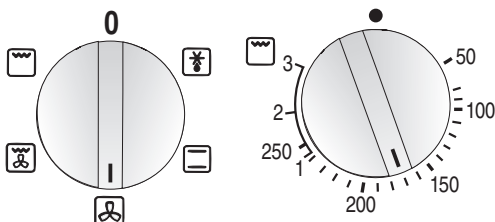


Table Thawing / Drying

Instruction:

 All table values are guide figures which can vary depending on the condition of the food.

Thawing:

Frozen food	Insertion level	Temperature range in °C	Thawing time in minutes
Sensitive frozen food like cream and butter cream cakes ¹⁾ , cakes with chocolate or sugar galzings ¹⁾	1	Select function  (without temperature switching)	individual pieces of cake 30 – 40 whole or half cream cakes 80 – 100
Fruit (rashberries) ²⁾ Brawn ²⁾ , cheese, sausages			35 – 40 90 – 100
Small meat cuts e. g. steaks, chops and the like	1	50 – 70	60 – 70
Chicken in foil ¹⁾ , 800 – 900 g Rolls ¹⁾	1	60 – 80	70 – 80 10 – 15
Bread, 1 kg ¹⁾ Cake (bowl cake) ¹⁾			70 – 90 70 – 90
Ready-to-serve meals	1	170 – 190	30 – 40

¹⁾ Place or lay on the grate.

²⁾ Put on a flat dish or plate and place on the grate.

Drying:

Dried food, amount	Insertion level	Temperature range in °C	Drying time
Apple rings, 600 g	1 + 3	around 50	6 – 8 hours
Pear sections around 800 g	1 + 3	around 50	9 – 11 hours
Plums or damsons, around 1,5 kg	1 + 3	70 – 100	9 – 12 hours
Bananas, 300 g	1 + 3	around 50	8 – 10 hours
Mushrooms, 800 g	1 + 3	50 – 60	7 – 9 hours
Kitchen herbs, 400 g (bundles)	1	50 – 60	3 – 5 hours

Cooking Tips and Helpful Hints

For baking:

- ☐ The bottom of a cake baked on a baking sheet stays too light.
- ☐ The bottom of a cake baked in a tin stays too light.
- ☐ The bottom of cake or cookies gets too dark.
- ☐ The cake gets too dry.
- ☐ The inside of the cake remains spongy or doughy, or meat stays raw in the centre.
- ☐ With very moist baked or roasted goods: For example, when making fruit pie or a water-basted roast, steam develops, condenses on the oven door, and may cause water to drip onto the floor or into the modular furniture enclosing the appliance.

Remove from the oven all baking sheets or universal baking pan currently not in use.

Use a grill and not a baking sheet to support the cake tin during baking.

Select a slightly lower baking temperature and check the shelf height.

Select a slightly higher oven temperature, and shorter baking time.

Use a slightly lower baking or roasting temperature.

Note: Baking or roasting times cannot be shortened by using higher temperatures (done on the outside, raw inside). Select a slightly longer baking or roasting time, allow cake dough more time to rise. Reduce the amount of liquid used in the dough.

Several brief periods of opening the oven door during baking (1 to 2 times, more frequently with longer roasting times) will aid in venting the water vapours from the oven, thereby greatly reducing water condensation.

To save energy:

- ☐ Preheat only if expressly required by the recipe.
- ☐ Dark baking tins have a higher degree of heat absorption.

- ☐ **Residual heat:** In the case of longer baking times, you can switch off the oven 5 – 10 minutes before the full baking time has elapsed.

Cleaning and Care

Important cleaning basics:

- ☐ For cleaning, do not use abrasives, no corrosive cleaners, and no sharp objects.
- ☐ Do not scratch off burnt-in food residues, but soak them off with a moist cloth and dishwashing detergent.
- ☐ Special cleaners, such as oven cleaning spray, must not be used on aluminium or plastic parts.

Stainless steel front:

- ☐ When using commercially available stainless steel cleaning agents, the lettering may become damaged.
- ☐ Do not use scouring sponges.
- ☐ Use commercially available detergents applied to a soft, moistened cloth or a chamois.

Enamel and glass:

- ☐ Use hot detergent suds for cleaning.
- ☐ For cleaning the mating surface of the oven door at the front of the oven, the door should be removed.

Oven interior:

- ☐ Clean the oven after each use, especially after roasting or grilling. Food remnants burn in when the oven is reheated.
The baked in remnants are very difficult to remove once burnt in.
- ☐ You can reduce the degree of soiling by frequent cleaning using the hot-air system.

 Do not clean the warm oven with any of the cleaning products specifically designed for this purpose.

- ☐ When baking very moist cake, use the universal baking pan.
- ☐ For roasting, use the appropriate utensils (Dutch oven).
- ☐ Clean the oven before soiling becomes too heavy. Wash out the oven cavity with hot detergent suds.
- ☐ Leave the door open until the interior has dried.

Oven door pane:

- ☐ The temperature of the pane inside the oven door is reduced by a heat-reflecting coating.
- ☐ The reduced temperature ensures that visibility through the oven door window is not impaired.
- ☐ When the oven door is open, this coating may have a bright appearance. This is quite normal and does not indicate a quality defect.

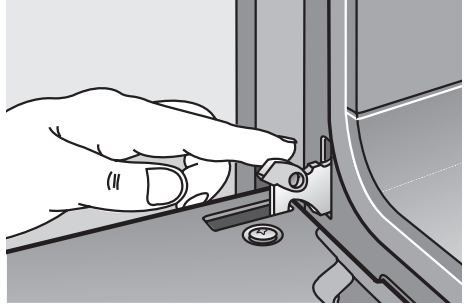
Cleaning and Care

Manual cleaning steps:

Note: To facilitate cleaning, the unit offers you the following options:

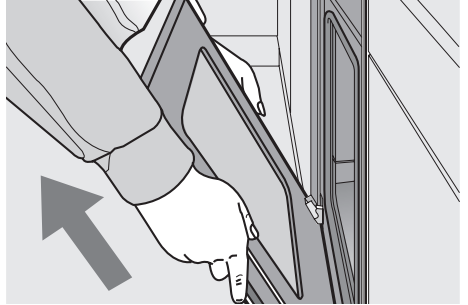
Removing the oven door:

1. Fully open the oven door.
2. Move the catch levers on the right and left-hand sides to the fully open position.
3. Placing the door at an upward angle toward you, grasp the door with both hands and lift it out of the hinges toward you.



Hanging the oven door:

1. Set both hinges into their respective receptacles on the left and right, and swing the oven door downward.
2. Close the catch levers on the left and right.
3. Close the oven door.

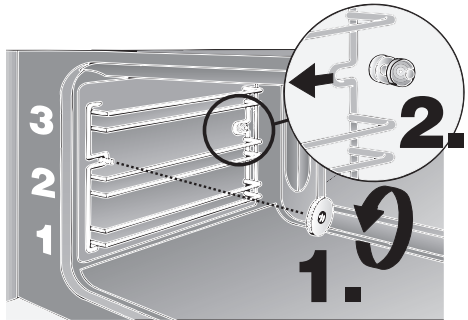


Switch on the oven light:

- ☐ Set the function selector to a random position.

Removing the suspend grids:

1. On both left and right sides, remove two milled screws each.
2. Carefully remove the suspended grids.



Service and Repair Information

In the event of problems or repairs that you cannot solve or perform yourself, our customer service will be happy to help. Check the customer service directory for a customer service facility in your area.

Caution: Calling the customer service because of an operator error can be very costly! In the event of a customer service request, please have the following information handy:

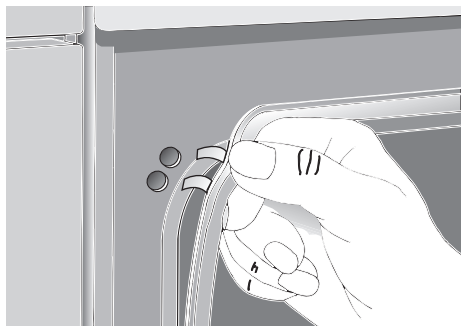
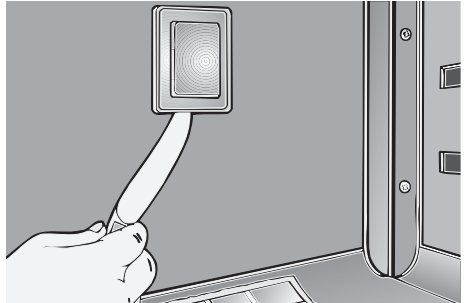
E-Number	FD
-----------------	-----------

You can find this information on the appliance's nameplate. The nameplate is located on the appliance, behind the oven door, on the left bottom edge of the oven.

Replacing the oven light:

Caution: Unplug the appliance or remove the fuse!

1. To prevent damage, place a dish towel into the cold oven.
2. Remove the glass cover by inserting a knife or similar object between the glass and the frame.
3. Replacing the lamp:
 - Type: Incandescent bulb E 14, 230 - 240 V, 25 W, heat resistant to 300° C.
 - You can obtain this lamp from customer service.



Replacing the oven door seal:

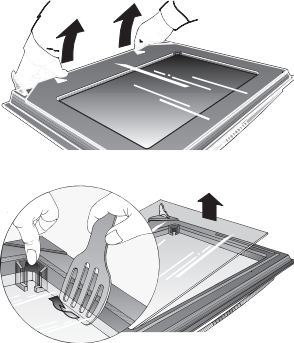
1. Remove the defective oven door seal by simply unhooking it. You may obtain the new oven door seal from your customer service.

Trouble-shooting Guide

Calling the customer service is not always really necessary. In some cases, you can remedy the situation yourself. The following table may contain some helpful tips.

Important general safety guidelines:

Service or repair work on the electronic components may only be performed by a qualified expert. Without exception, prior to starting such repairs, the appliance must be disconnected from the mains. This may be accomplished by tripping the automatic fuse or by removing the fuse from the fuse box that controls your flat or apartment.

Problem	Possible cause	Remedy
There is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function.	Defective fuse.	Check the fuse in the fuse box, and replace if required.
Liquids or thin viscous dough are distributed at a visibly uneven thickness.	The appliance has not been placed or installed plumb-and-level.	Level the appliance using the leveling feet, or check the installation.
The oven door window pane fogs up.	This is a normal condition. It is caused by the occurrence of temperature differences.	Heat the oven at 100° C for about 5 minutes.
A considerable amount of water condensation occurs in the oven.	This condition is normal with cakes having very moist toppings (fruit), or with very large roasts.	During baking or roasting, open the oven briefly several times; wipe up condensation after use.
... if after prolonged use, the oven window panes are soiled from the inside.	This kind of soiling is normal. 	Detach the oven door and lay front side down on a soft, clean base. Grip the door glass near the hinges, pull up and remove. Doors with 3 panels: Disengage inner door glass at the corner pieces and lift it up using, for example, a pair of frying tongs made of plastic or wood. Installing the cleaned glass: Insert the inner door glass and lock into position. Attach the door glass and lock into position by pressing the glass near the hinges.

Sommaire

	Page		Page
Consignes à respecter		Nettoyage et entretien	
❑ Conseils pour la mise au rebut	52	❑ Remarques importantes	71
❑ Avant de brancher l'appareil neuf	52	❑ L'émail et le verre	71
❑ Consignes de sécurité	53	❑ Façades en acier inoxydable	71
Avant la première utilisation		❑ Four	71
❑ Premier nettoyage	53	❑ Décrochage et accrochage	
❑ Premier chauffage	53	de la porte du four	72
Votre nouvelle cuisinière		❑ Enlevez la grille	72
❑ Description de l'appareil	54	Pannes et réparations	73
❑ Accessoires	55	Que faire en cas de panne?	74
❑ Hauteur d'encastrement	55		
Cuisson et rôtissage			
❑ Fonctions du four	56		
❑ Enclenchement et coupure du four	57		
❑ Cuisson	58-61		
❑ Rôtissage	62+63		
❑ Gril toutes faces	64+65		
Grillades	66+67		
Décongeler / Sécher / Réchauffer	68+69		
Conseils et astuces	70		

Conseils pour la mise au rebut

- ❑ Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.
Avant de vous débarrasser de l'ancien appareil, rendez-le inutilisable.
- ❑ Un emballage a protégé votre appareil pendant son transport jusqu'à votre domicile. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer cet emballage en respectant l'environnement.
Votre revendeur spécialisé ou l'administration de votre municipalité vous informeront volontiers sur les centres de recyclage que vous pouvez contacter.

Avant de brancher l'appareil neuf

- ❑ Lisez attentivement la présente notice d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- ❑ La présente notice d'emploi vaut pour plusieurs versions de l'appareil. Elle peut contenir des descriptions d'accessoires ne figurant pas dans votre appareil.
- ❑ Rangez la présente notice de montage et d'emploi soigneusement pour pouvoir la remettre à un futur propriétaire de l'appareil.
- ❑ Si l'appareil est endommagé, sa mise en service est proscrite.
- ❑ Ne confier les travaux de montage et de branchement qu'à un installateur agréé qui respectera ce faisant les instructions et le schéma de branchement. Si l'appareil n'est pas branché correctement, le bénéfice de la garantie est perdu en cas de dégâts.
- ❑ Nos appareils sont conformes aux prescriptions de sécurité pertinentes applicables aux appareils électroménagers. Confier les réparations uniquement aux techniciens du service après-vente car ils ont été formés par le fabricant. Des réparations inexpertes peuvent provoquer des dégâts considérables au préjudice de l'utilisateur.

Consignes de sécurité

- ☐ N'utilisez l'appareil que pour préparer les repas.
- ☐ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent pendant le fonctionnement. Les surfaces intérieures du four et les serpentins deviennent très chauds. Éloignez systématiquement les enfants.
- ☐ Ne vous éloignez pas de l'appareil pendant la cuisson de graisse ou d'huile. Si la graisse et l'huile surchauffent, ils risquent de s'enflammer.
- ☐ Nettoyez le four régulièrement. Les résidus de graisse ou d'huile risqueraient sinon de s'enflammer lorsque vous allumez le four.
- ☐ Les câbles de branchement des appareils électroménagers ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes et ne pas être coincés par la porte du four chaude. Dans le cas contraire, leur gaine isolante serait endommagée.
- ☐ En présence d'une panne, coupez le disjoncteur commandant le secteur de la maison.
- ☐ Ne rangez aucun objet inflammable dans le four qui pourrait s'enflammer lors d'un enclenchement involontaire du four.
- ☐ Ne nettoyez jamais le four avec des nettoyeurs à la vapeur ou des nettoyeurs haute pression.
- ☐ Lorsque vous utilisez la chaleur tournante , ne placez pas le papier sulfurisé seul dans le four (par ex. pendant le chauffage) car le ventilateur pour chaleur tournante pourrait aspirer le papier, ce qui endommagerait le chauffage et le ventilateur.
- ☐ N'enfournez aucune plaque sur la sole du four et ne le tapissez pas non plus de feuille aluminium car sinon la chaleur s'accumule, les temps de cuisson et de rôtiage ne valent plus et l'émail du four s'endommage.
- ☐ Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud. L'émail pourrait se rompre.
- ☐ Les jus de fruits qui débordent de la plaque à pâtisserie laissent des taches impossibles à enlever. Pour faire cuire des gâteaux, utilisez la plaque universelle plus profonde.
- ☐ Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas contre/sur la porte du four ouverte.
- ☐ La porte du four doit fermer correctement. Maintenez propres les surfaces des joints de porte.

Avant la première utilisation

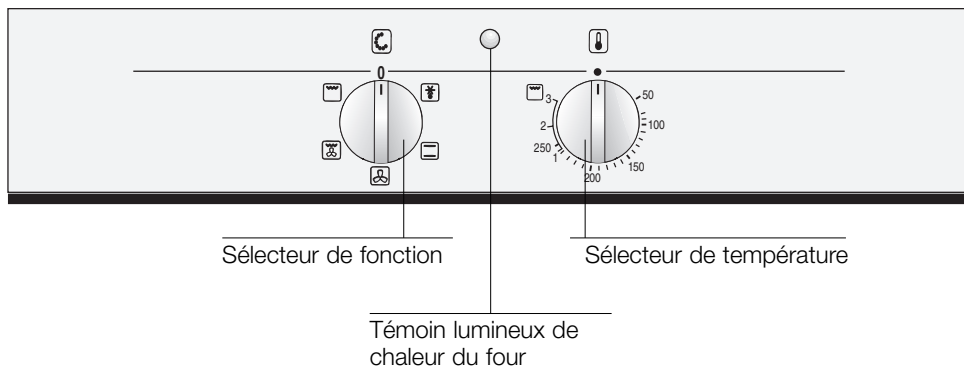
Premier nettoyage:

1. Passer un chiffon humide et doux sur les surfaces extérieures de l'appareil.
2. Nettoyer le four et les accessoires avec une solution d'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

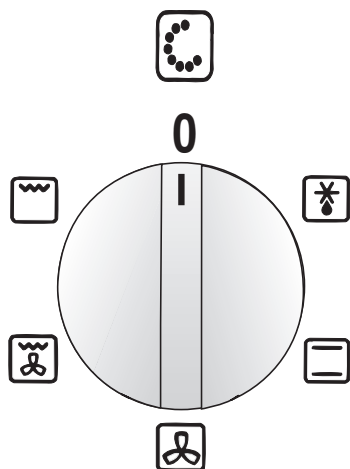
Premier chauffage:

1. Faites chauffer le four à vide pendant 30 minutes environ.
Pour ce faire, réglez la température sur 240°C et le chauffage de voûte et de sole. Pendant que le four chauffe, maintenez la fenêtre de la cuisine ouverte pour que disparaissent les mauvaises odeurs.

Votre nouvelle cuisinière



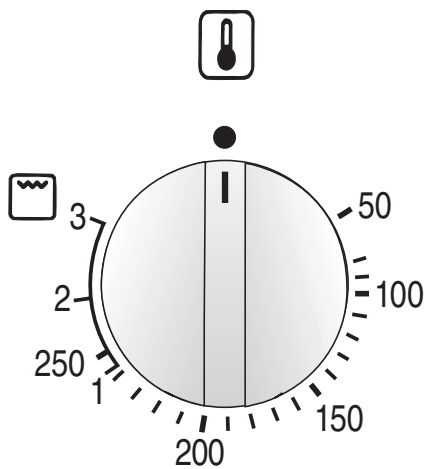
Sélecteur de fonction



Positions:

-  Position de décongélation
-  Chaleur de voûte / de sole
-  Air chaud
-  Gril toutes faces
-  Gril à incandescence

Sélecteur de température



Positions:

- 50-275** Température en °C
- 1 - 2 - 3** Allure du gril

Accessoires

- ☐ Fournitures de série:

1 Plaque à pâtisserie en alu
1 Grille à pâtisserie/de rôtissage
1 Lèchefrite

- ☐ Vous trouverez d'autres accessoires dans le commerce spécialisé:

N° de réf.

Plaque à pâtisserie en alu	HEZ 5100
Grille à pâtisserie/de rôtissage à bords recourbés	HEZ 5141
Grille à pâtisserie/de rôtissage en treillis serré	HEZ 5142

Remarques:

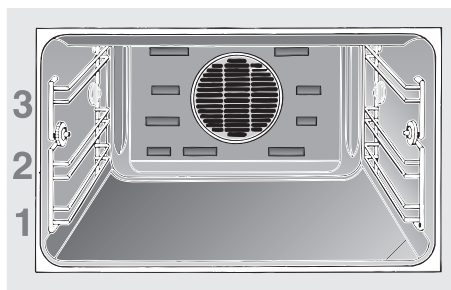
- ☐ Ce dispositif empêche de toucher la porte du four lorsqu'elle est très chaude.
- ☐ Il revêt une importance cruciale en présence d'enfants en bas âge.

- ☐ La tôle du four ou la plaque universelle peuvent se déformer pendant que le four fonctionne. Ceci est dû aux importants changements de températures. Ceci arrive notamment lorsque seule une partie de la tôle est recouverte ou si l'on y a déposé des produits congelés tels que par exemple une pizza.

Cette déformation se remet en place d'elle même durant la cuisson, le rôtissage ou pendant que la grille fonctionne.

Niveaux d'enfournement

- ☐ Votre four présente 3 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut. Ces niveaux sont marqués contre le four.
⚠ Lors de la cuisson avec chaleur tournante, ne pas utiliser le niveau d'enfournement »2« car cela générerait le brassage de l'air.



Position de dégivrage

Sans température.

Seulement pour les pâtisseries délicates (tartes à la crème par ex.).

Chaleur de voûte et de sole

Des éléments de chauffage placés en haut et en bas à l'intérieur du four produisent de la chaleur et celle-ci se transmet par rayonnement sur les denrées à cuire et à griller.

- Convient particulièrement pour le rôti et la cuisson de pâtisseries délicates et de pièces de viande maigres ainsi que du pain à un seul niveau.

– **N'utiliser qu'un seul niveau d'enfournement.**

Nous recommandons:

Les niveaux d'enfournement 1 ou 2.

- Pour plus de détails, consulter les tableaux relatifs à la cuisson et au rôti.

Chaleur tournante

Une soufflerie fixée contre la paroi arrière du four brasse l'air ce qui permet de répandre particulièrement bien la chaleur sur les aliments à cuire ou à griller.

- Convient particulièrement pour décongeler et pour faire cuire sur plusieurs niveaux simultanément.
- Ce système est idéal pour certaines pâtisseries telles que la pizza, la pâte briochée ou la pâte à choix.
- Ne pas utiliser les niveaux d'enfournement **2** pour ne pas entraver le brassage de l'air.

Grillades «toutes faces»

Cobinaison entre le gril et la soufflerie.

- Convient particulièrement pour griller les pièces de viande riches en graisse et pour les volailles.
- Faire les grillades «toutes faces» porte du four fermée (économie d'énergie).
- **N'utiliser qu'un seul niveau d'enfournement.**

Nous recommandons:

Les niveaux d'enfournement 1 ou 2.

- Pour plus de détails, consulter les tableaux relatifs au rôti.

Gril à incandescence

La chaleur est produite par le corps chauffant et se transmet par rayonnement sur les aliments à griller.

- Convient particulièrement pour les grillades plates telles que les côtelettes les steaks ou les toasts.
- Les grillades se font porte du four fermée (économie d'énergie).
- **N'utiliser qu'un seul niveau d'enfournement.**

Nous recommandons:

Les niveaux d'enfournement 2 ou 3.

- Pour plus de détails, consulter le tableau relatifs aux grillades.

Allumer et éteindre le four

Choisissez le mode de cuisson avant d'allumer votre four.

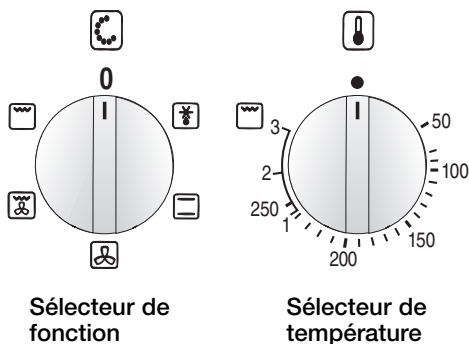
Allumer

1. Tourner le sélecteur de fonction de façon à ce qu'il corresponde au mode choisi
2. Régler le sélecteur de température sur la température requise (voir les tableaux de cuisson et rôtissage).

- ☐ La température est alors réglée automatiquement.
- ☐ Le témoin lumineux rouge s'allume dès que le four est allumé et pour chaque nouveau réglage de température.

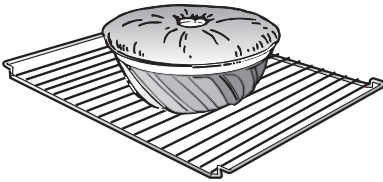
Eteindre:

Pour éteindre le four, tourner les sélecteurs de température et de fonctions sur **0**.



Chaleur de voûte et de sole

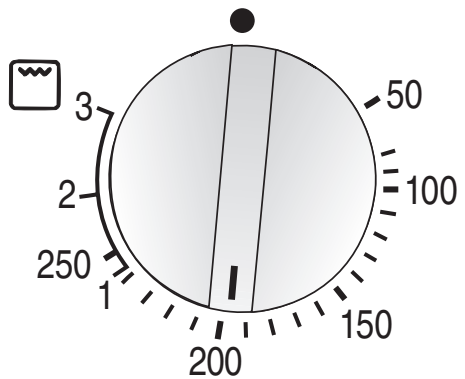
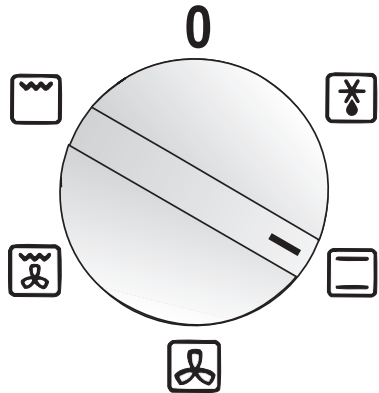
1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
 2. Régler le **sélecteur de température**.
- ☐ Nous recommandons l'emploi de moules foncés.
 - ☐ Le **brunissage** peut varier en changement le niveau d'enfournement.



- ☐ Toujours poser les **moules au centre** de la grille.
- ☐ Les **gâteaux et pâtisseries** peuvent être placés dans le four froid ou dans le four chaud.
- ☐ Si le four est **préchauffé**, les temps se raccourcissent de 5 minutes environ.
- ☐ Toujours orienter le côté biseauté de la plaque à pâtisserie du côté de la porte du four.
- ☐ En introduisant la plaque à pâtisserie, bien la pousser jusqu'à la butée.

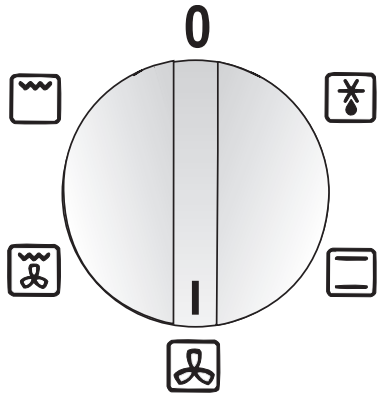
Petits conseils utiles:

- ☐ Si un gâteau retombe après sa sortie du four, utiliser moins de liquide la fois suivante, régler à température plus basse et allonger éventuellement le temps de cuisson.
- ☐ Si le gâteau est trop foncé en-dessous:
Vérifier le niveau d'enfournement.
Réduire le temps de cuisson et choisir éventuellement une température plus basse.
- ☐ Si le gâteau est trop clair en-dessous:
Vérifier le niveau d'enfournement, choisir éventuellement une température plus basse et allonger le temps de cuisson; utiliser, le cas échéant, un moule noir.



Chaleur tournante

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
2. Régler le **sélecteur de température**.
 - ☐ Il n'est généralement pas nécessaire de préchauffer.
 - ☐ Il est possible de faire cuire les pâtisseries selon le cas sur jusqu'à 2 plaques simultanément. Choisir pour cela le niveau d'enfournement **1** ou **3**. Il n'y a aucun problème avec les divers types de plats à gâteaux ou à rôtir.



Attention:

- ☐ **Si vous utilisez la chaleur tournante, régler à une température de 20 à 30° C plus basse**, de manière comparable pour la chaleur de voûte et de sole.
- ☐ En principe, une température plus basse donne un brunissage plus homogène.
- ☐ Toujours orienter le **côté biseauté de la plaque à pâtisserie** ou côté de la porte du four.
- ☐ Introduire les **plaques à pâtisserie** et pousser jusqu'à la butée.
- ☐ Toujours poser les **moules** à pâtisserie au centre de la grille.
- ☐ **Pour les gâteaux placés dans des moules:**
Niveau d'enfournement **1**.
- ☐ **Pour les gâteaux plats, les tarts aux fruits et les petits gâteaux, pizzas et autres:**
Niveau d'enfournement **1**.
- ☐ **2 plaques:**
Niveau d'enfournement **1** et **3**.

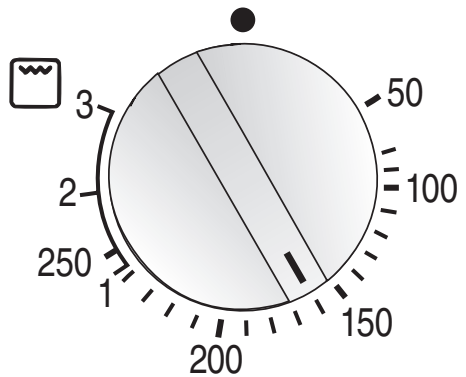


Tableau de cuisson ou

Remarque:

- ☐ Tous les tableaux fournissent des valeurs indicatives qui peuvent varier selon la nature des aliments.

Type de pâtisserie	Chaleur tournante 		Durée de cuisson, en min.	Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C		Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C
Pâtes levées					
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture					
1 plaque (préchauffer)	1	150–160	30–45	1	180–190
2 plaques (préchauffer)	1 + 3	150–160	35–50	–	–
Cake	1	150–160	60–80	1	160–170
Gâteau dans un moule rond	1	150–160	60–80	1	160–170
Gâteau dans un moule haut	1	150–160	60–80	1	160–170
Fond de tarte aux fruits (préchauffer)	1	150–160	20–35	1	160–170
Pâte brisée					
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture sablée					
1 plaque	1	160–170	50–80	1	180–190
2 plaques	1 + 3	160–170	65–80	–	–
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture humide (par ex. couverture à la crème)	1	150–160	50–90	1	170–180
Gâteau dans un moule (par ex. gâteau au fromage blanc)	1	150–160	70–100	1	160–170
Fond de tarte aux fruits (préchauffer)	1	150–160	25–35	1	180–190
Pâtes à biscuit					
Biscuit roulé (préchauffer)	1	180–190	10–15	1	200–220
Biscuit à l'eau	1	150–160	30–45	1	150–160
Fond de tarte aux fruits	1	150–160	25–35	1	160–170

Tableau de cuisson ou

Type de pâtisserie	Chaleur tournante 		Durée de cuisson, en min.	Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C		Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C
Pâtes levées					
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture sablée (par ex. gâteau aux pommes à grains sablés)					
1 plaque	1	160–170	45–55	1	180–200
2 plaques	1 + 3	160–170	60–70	–	–
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture humide (par ex. couverture à la crème)	1	160–170	50–60	1	180–190
Brioche tressée, avec 500 gr de farine	1	160–170	40–50	1	180–190
Gâteau dans un moule rond	1	160–170	40–50	1	170–180
Gâteau dans un moule haut	1	160–170	40–50	1	170–180
Petites pâtisseries					
Meringue	1	80–100	120–140	1	70– 80
Pâte feuilletée (préchauffer)	1	180–200	25–35	1	200–220
Pâte à choux (préchauffer)	1	180–190	30–40	1	200–220
Gâteaux secs					
1 plaque	1	140–150	30–45	1	150–160
2 plaques	1 + 3	140–150	30–45	–	–
Pâtes levées (Small Cakes)	1	150–160	30–40	1	160–170
Plats salés					
Soufflé composé d'ingrédients crus	1	170–180	60–75	1	190–200
Pizza	1	180–190	25–45	1	210–230
Tarte salée (préchauffer)	1	180–190	40–50	1	190–210
Pain 1 kg (préchauffer)					
Début de cuisson	1	220	10–15	1	240
Finition de cuisson	1	180	40–45	1	200

Chaleur de voûte et de sole

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
2. Régler le **sélecteur de température**.
 - ☐ Introduire le rôti le four **froid** (préchauffage non nécessaire – économie d'énergie).
 - ☐ **Pour rôtir dans un plat non couvert:**
Passer la poêle ou le plat à rôtir à l'eau et y placer la viande. Choisir le niveau d'enfournement selon la grosseur et la hauteur du rôti.
 - ☐ **Pour rôtir dans un plat couvert:**
Placer la viande dans un plat à rôtir, couvrir d'un couvercle adapté et poser sur la grille à l'intérieur du four. Régler la température du four à env. 20 ou 30° C de plus.
 - ☐ Utiliser uniquement des plats à rôtir dont les poignées résistent à la chaleur par exemple, des plats en émail, en verre ou en fonte.
 - ☐ Préparer la volaille après l'avoir entièrement dégelée. Commencer par retirer les abats et bien nettoyer la volaille.
 - ☐ Une fois le temps de rôtissage écoulé, laisser le rôti reposer dans le four éteint pendant env. 5 minutes.

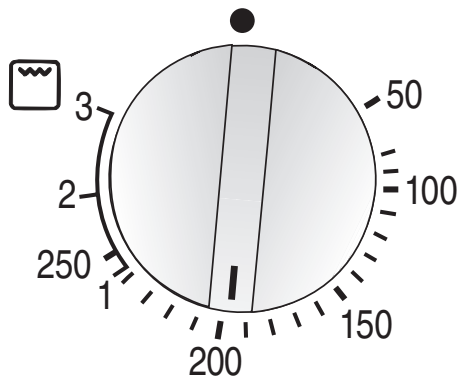
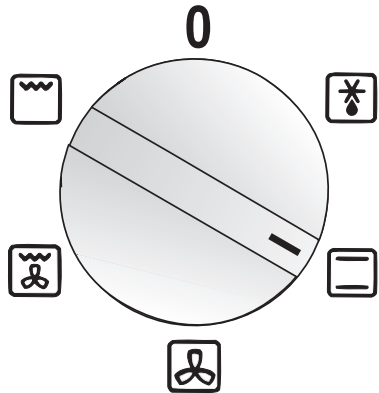
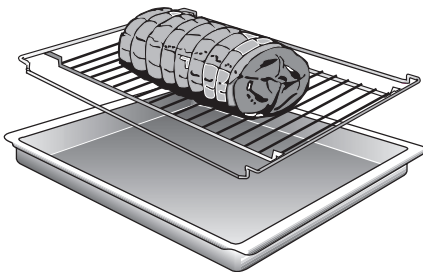


Tableau de rôtiage

Remarques:

- ☐ Faites rôti dans un plat ouvert posé sur la grille.
- ☐ **Niveau d'enfournement 1**
 Pièces de viande épaisses et denses = Durée de rôtiage plus longue, température plus basse.
 Pièces de viande minces = Durée de rôtiage plus courte, température plus élevée.
- ☐ La durée de cuisson ne change pas fondamentalement si vous faites rôti simultanément **deux pièces** de la même viande et **de même grosseur**.
- ☐ Tous les tableaux fournissent des valeurs indicatives qui peuvent varier selon la nature des aliments.

Tableau de rôtiage

Type de viande	Durée de rôtiage, en min.	Convection naturelle 	
		Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C
Porc Porc avec couenne, 2 kg (par ex. épaule ou jarret) Rôti / Rôti roulé Carré de porc Filet de porc Rôti de viande hachée, 750 gr	140 – 160 90 – 120 70 – 80 40 – 50 60 – 70	1 1 1 1 1	180 – 200 180 – 200 180 – 200 200 – 220 180 – 200
Bœuf Filet Rosbif (saignant)	45 – 65 35 – 45	1 1	190 – 210 190 – 210
Veau Rôti / Poitrine Jarret	90 – 120 100 – 130	1 1	180 – 200 190 – 210
Agneau Gigot Selle	70 – 110 90 – 120	1 1	190 – 210 190 – 210
Volaille Poulet, 1 kg Canard, 2 – 2,5 kg Oie, 3 kg	60 – 70 90 – 120 130 – 170	1 1 1	190 – 210 180 – 190 160 – 180
Gibier Selle de chevreuil Rôti de chevreuil Rôti de sanglier / cerf	80 – 100 90 – 120 100 – 120	1 1 1	190 – 210 180 – 200 180 – 200
Poisson entier, 1 kg	40 – 50	1	180 – 200

Pour volailles et grosses pièces de viande.

! Utiliser le gril «toutes faces» la porte du four étant toujours fermée.

- ☐ Il n'est pas nécessaire de retourner les pièces à griller si l'on utilise le gril toutes faces.

Exception: il faut retourner la volaille une fois, à mi-cuisson.

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
2. Régler le **sélecteur de température**, selon le type de viande et la taille du rôti, entre **160** et **220**.

Grillades sur la grille:

- ☐ Introduire **la grille** avec les aliments à griller au niveau d'enfournement correspondant.
- ☐ Toujours introduire le **plat universel** au niveau d'enfournement **1**.
- ☐ **La viande rouge** – par ex. le boeuf, le gibier et le mouton – brunit plus vite que la viande blanche à savoir le veau, le porc et la volaille.
- ☐ **La viande blanche et les filets de poisson** sont souvent peu brunis en surface et cependant cuits et juteux à l'intérieur.
- ☐ Plusieurs pièces de viande peuvent être grillées simultanément, par ex. 2 poulets, 2 jarrets ou 2 rôtis.
- ☐ Dans le cas des **grosses pièces de viande** ou si l'on a **plusieurs morceaux de viande**, se conformer en principe à la règle suivante: **Abaisser la température mais allonger le temps de la grillade.**

Nota: pendant le fonctionnement du gril toutes faces, le gril et la soufflerie sont arrêtés alternativement.

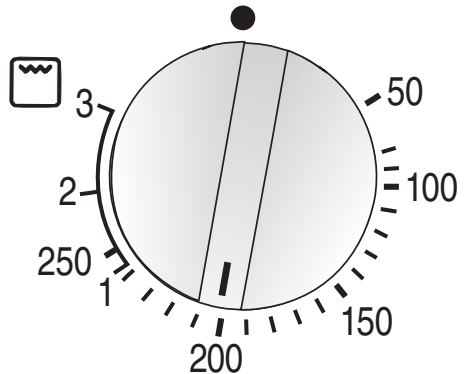
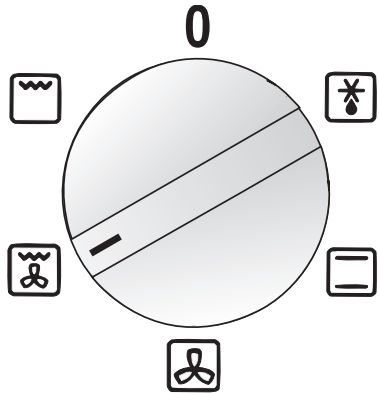


Tableau pour grillade ventilée

Remarque:

- ☐ Tous les tableaux fournissent des valeurs indicatives qui peuvent varier selon la nature des aliments.

Type de viande	Poids	Niveau d'enfournement de la grille	Plage de température, en °C	Durée des grillades, en min.	Conseils
Porc					
Rôti avec couenne	2 kg	1	170 – 190	140 – 150	Pour les rôtis particulièrement gras, sélectionnez la température la plus basse. Entaillez la couenne en faisant des croix.
Volaille					
Demi poulet 1 – 3 morceaux	env. 0,4 kg/ morceau	2	190 – 210	40 – 50	Retournez la viande à mi-cuisson environ; badigeonnez de beurre ou d'eau salée.
Poulet entier 1 – 3 morceaux	env. 1 kg/ morceau	1	190 – 210	60 – 70	
Canard	2 – 2,5 kg	1	160 – 170	90 – 110	
Oie	3 kg	1	150 – 160	130 – 160	Vous pouvez également faire griller des oies farcies. Retournez une fois.

Gril à incandescence

La prudence s'impose pour faire des grillades. Ecarter par principe les petits enfants!

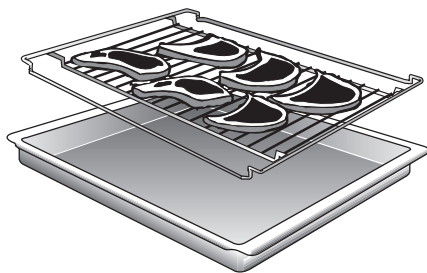
Griller porte du four fermée.

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
2. Régler le **sélecteur de température**.
Allure du gril 1 – 2 – 3.

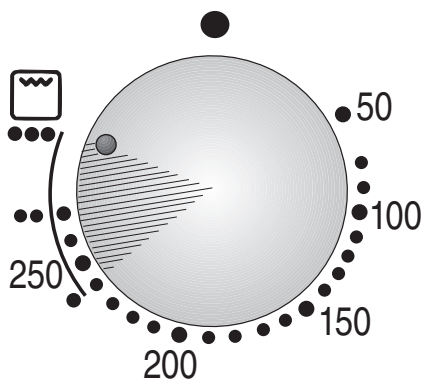
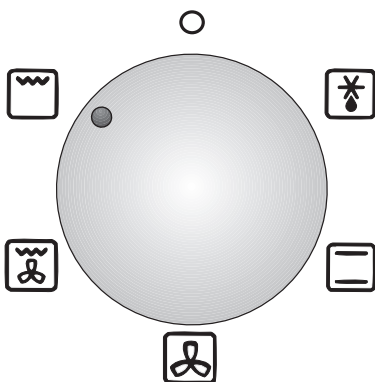
Grillades:

(uniquement avec la grille et le plat universel)

- ☐ Badigeonner **la grille** d'huile selon les besoins.
- ☐ Essuyer **les aliments à griller** avec du papier de ménage, assaisonner (ne pas saler).
- ☐ Introduire **la grille** avec les aliments à griller au niveau d'enfournement correspondant.
- ☐ Toujours introduire **le plat universel** au niveau d'enfournement **1**.



- ☐ Poser la **grille** dans la **lèche-frites** et introduire l'ensemble au même niveau d'enfournement (niveau intermédiaire).
- ☐ Les morceaux de viande dont l'épaisseur peut aller jusqu'à 3 cm (steaks saignants se placent au niveau **3**).
- ☐ **Les petits saucisses** au niveau **2** ou **3**.
- ☐ **Les poissons** (truites) ou les **tranches de poisson épaisses**, que l'on désire cuites à point, se placent au niveau **2**.



Temps approximatifs pour les grillades: (Exemples)

Viandes complètement cuites:

6 à 8 mn de chaque côté,

Viandes encore roses à l'intérieur:

4 à 6 mn de chaque côté,

Poissons en tranches:

6 à 8 mn de chaque côté,

Truites: 6 à 10 mn de chaque côté,

Saucisses 3 à 5 mn de chaque côté.

Nota: si le gril s'arrête automatiquement c'est que la température souhaitée est atteinte. Le gril se remet en marche de lui-même au bout d'un bref instant.

Tableau pour grillade

Remarques:

- ☐ Enfourez toujours **la lèchefrite** au niveau d'enfournement **1**.
- ☐ Tous les tableaux fournissent des valeurs indicatives qui peuvent varier selon la nature des aliments.

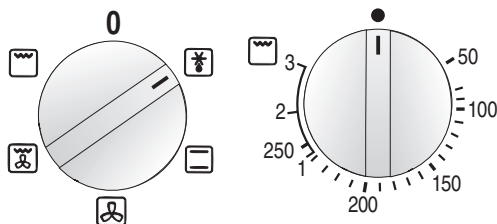
Plat	Niveau d'enfournement	Position gril	Côté	Durée des grillades, en min.
Porc				
Steaks dans le filet	3	3	1 ^{er} côté	8 – 11
			2 ^e côté	4 – 6
Steaks dans l'échine	3	2 – 3	1 ^{er} côté	10 – 13
			2 ^e côté	7 – 10
Saucisses	2 – 3	2 – 3	1 ^{er} côté	7 – 10
			2 ^e côté	5 – 7
Bœuf				
Steaks dans le filet	3	3	1 ^{er} côté	10 – 13
			2 ^e côté	4 – 7
Tournedos	3	3	1 ^{er} côté	8 – 11
			2 ^e côté	4 – 6
Pain à griller				
En tranche	3	3	1 ^{er} côté	4½ – 5½
			2 ^e côté	½ – 1½
Avec garniture	2 – 3	1 – 2	–	8 – 12
Poisson				
Petits poissons (250 – 300 gr)	2	1 – 2	1 ^{er} côté	12 – 15
			2 ^e côté	5 – 10

Position de décongélation

(sans température)

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .

- ☐ Pour les denrées fragiles telles que les tartes à la crème fraîche, les tartes à la crème au beurre, les gâteaux glacés au chocolat ou au sucre, les fruits, les aliments en gelée et autres:
Niveau d'enfournement **1**.
- ☐ Poser les denrées à décongeler sur la grille après les avoir placées dans un récipient (par ex. coupelles de porcelaine).



Système à chaleur tournante avec température:

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .

2. Régler le **sélecteur de température**.

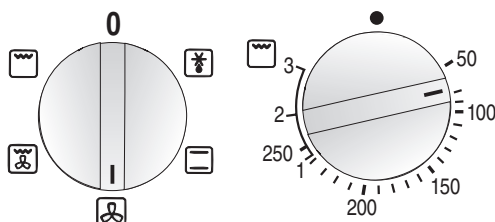
- ☐ **Poulets, saucisses et viandes dans des feuilles d'aluminium, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries:**
Niveau d'enfournement **1**.

Mettre le sélecteur de température du four sur **50 à 70**.

Pour déshydrater des fruits, pour réchauffer ou garder au chaud les aliments:

Niveau d'enfournement **1**.

Sélecteur de température sur **70 à 90**.



Plats confectionnés:

- ☐ Ne pas ouvrir la feuille d'aluminium et laisser décongeler dans un récipient fermé. Mettre le sélecteur de température du four sur **160 à 180** (la préparation est achevée au bout de 30 à 40 minutes).
- ☐ **1 plaque:**
Niveau d'enfournement **1**.

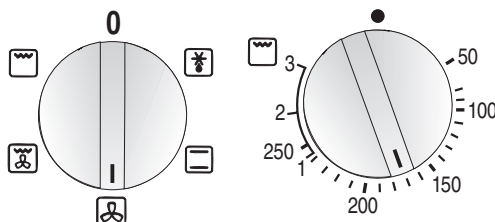


Tableau de décongélation / de déshydratation

Remarque:

- ☐ Toutes les données figurant dans le tableau ne sont que des valeurs approximatives qui peuvent varier selon la nature de l'aliment.

Décongélation:

Denrées à décongeler	Niveau d'enfournement	Plage de température, en °C	Durée de la décongélation en minutes
Denrées délicates telles que les tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre ¹⁾ , les tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre ¹⁾	1	Choisir la  fonction (sans température).	Les morceaux de tarte 30 – 40 tarte entière ou moitié 80 – 100
Fruit (framboises) ²⁾ gelée ²⁾ , fromage, saucisson			35 – 40 90 – 100
Petites pièces de viande, par ex. steaks, côtelets et autres	1	50 – 70	60 – 70
Poulet en papillote ¹⁾ , 800 – 900 g			70 – 80
Petits pains ¹⁾	1	60 – 80	10 – 15
Pain, 1 kg ¹⁾			70 – 90
Gâteau de Savoie ¹⁾			70 – 90
Assiettes composées	1	170 – 190	30 – 40

¹⁾ placer ou poser sur la grille.

²⁾ mettre dans une coupe plate et poser sur la grille.

Drying:

Aliments à déshydrater quantité	Niveau d'enfournement	Plage de température, en °C	Durée de la déshydratation en minutes
Anneaux de pommes, 600 g	1 + 3	50 env.	6 – 8 heures
Tranches de poires, 800 g	1 + 3	50 env.	9 – 11 heures
Quetsches ou prunes, 1,5 kg env.	1 + 3	70 – 100	9 – 12 heures
Bananes, 300 g	1 + 3	50 env.	8 – 10 heures
Champignons, 800 g	1 + 3	50 – 60	7 – 9 heures
Fines herbes, 400 g (en bouquet)	1	50 – 60	3 – 5 heures

Conseils et astuces

Pour cuire les gâteaux:

☐ Le fond du gâteau moulé est trop clair.

Retirer du four les plaques à pâtisserie qui ne servent pas ou la plaque universelle.

☐ Le fond du gâteau cuit au moule est trop clair.

Ne pas poser le moule sur la plaque à pâtisserie mais sur la grille.

☐ Le fond du gâteau ou du biscuit a trop bruni.

Baisser la température de cuisson, vérifier le niveau d'enfournement.

☐ Le gâteau est trop sec.

Hausser légèrement la température du four, programmer une durée de cuisson un peu plus courte.

☐ L'intérieur du gâteau reste visqueux, pâteux ou la viande ne cuit pas à cœur.

Régler la température de cuisson ou de rôtissage plus basse.
Remarque: ne tentez pas de réduire les temps de cuisson ou de rôtissage en programmant de plus hautes températures (l'extérieur serait cuit, l'intérieur serait cru). Choisissez un temps de cuisson ou de rôtissage un peu plus long. Laisser la pâte du gâteau reposer plus longtemps. Mettre moins de liquide dans la pâte.

☐ Si le gâteau et le rôti sont très humides. C'est le cas par ex. des gâteaux aux fruits ou des rôtis préparés avec de l'eau. Beaucoup de vapeur se dégage dans le four. Elle se condense contre les parois du four et entraîne éventuellement un gouttage de l'eau sur le sol ou sur les meubles dans lesquels le four est encastré.

Ouvrir brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si les temps de cuisson ou de rôtissage sont longs) pour laisser la vapeur s'échapper du four et freiner ainsi la condensation.

Pour économiser de l'énergie:

☐ Ne préchauffer le four que si la recette le demande.

☐ Les moules sombres absorbent mieux la chaleur.

☐ **Chaleur résiduelle:** si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Nettoyage et entretien

Remarques importantes:

- ☐ Pour nettoyer le four, ne pas employer de produit récurants, d'ustensiles à arêtes vives ni de tampons abrasifs.
- ☐ Ne pas gratter les résidus d'aliments. Les ramollir avec un essuie-tout humide et un peu de liquide pour la vaisselle.
- ☐ Ne pas utiliser de détergent spécial (par ex. aérosols et assimilés) sur les pièces en aluminium et en plastique.

Façade en acier inox:

- ☐ La mention imprimée risque d'être effacée si vous utilisez des détergents habituels pour acier inox.
- ☐ Ne pas employer d'éponge à dos récurant.
- ☐ Appliquer du **liquide pour la vaisselle en vente habituelle dans le commerce** sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtres.

Email et verre:

- ☐ Pour les nettoyer, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide pour la vaisselle.
- ☐ Décrocher le joint de la porte pour nettoyer la partie de la façade du four située derrière la porte du four.

Four:

- ☐ Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après la cuisson de rôtis ou de grillades.
Les salissures risqueraient de cuire sur l'émail la prochaine fois que vous feriez chauffer le four.

Si les salissures ont cuit sur l'émail, elles seront très difficiles à enlever.

- ☐ Un nettoyage fréquent avec le système à chaleur tournante vous permettra de réduire le salissement.

 N'effectuez aucun nettoyage à chaud avec des produits nettoyants spécialement prévus pour les fours.

- ☐ Utilisez la plaque universelle pour cuire les gâteaux très humides.
- ☐ Pour cuire le rôti, utiliser un ustensile approprié (casserole à rôtir).

- ☐ Si le four s'est peu sali, le laver encore chaud avec une solution d'eau très chaude additionnée de liquide pour la vaisselle puis le laisser ouvert pour qu'il sèche.

Bandeau de la porte du four:

- ☐ Pour abaisser la température, le bandeau intérieur en verre logé dans la porte du four présente un revêtement réverbérant la chaleur.
- ☐ Ce revêtement n'amointrit pas la visibilité du contenu du four.
- ☐ Porte du four ouverte, ce revêtement peut apparaître comme une couche de couleur claire. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un vice de matière ou de fabrication.

Nettoyage et entretien

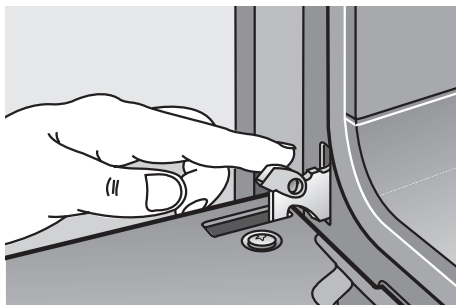
Le four:

Nota: l'appareil est dotée des fonctions suivantes facilitant le nettoyage.

Retirer la porte du four:

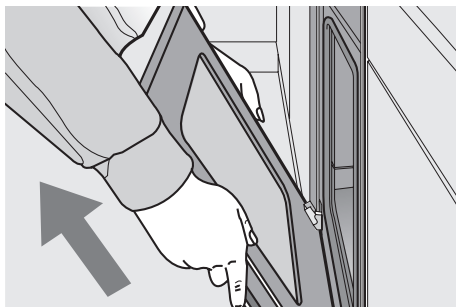
Décrochage:

1. Ouvrir la porte du four en grand.
2. Remonter complètement les taquets de verrouillage situés respectivement à droite et à gauche du four.
3. Commencer de refermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit de biais puis la tirer vers vous.



Accrochage:

1. Introduire les deux charnières dans leurs fixations droite et gauche puis faire basculer la porte du four vers le bas.
2. Rabattre les taquets de verrouillage gauche et droit.
3. Refermer la porte du four.

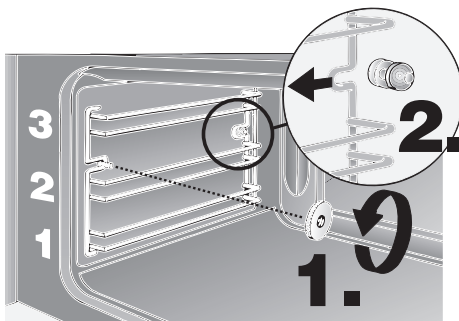


Allumer l'éclairage du four:

- ☐ Tourner le sélecteur de fonction sur un position quelconque.

Enlevez la grille:

1. Dévisser les vis moletées situées de chaque côté.
2. Procédez avec précaution.



Le service après-vente (S.A.V.) est là pour vous aider en cas de panne ou si des réparations s'imposent que vous ne pouvez effectuer vous-même.

Adresse de votre agence du S.A.V. la plus proche: voir le répertoire des agences.

Attention: l'intervention du S.A.V. n'est pas un service gratuit. Songez-y si vous l'appellez à la suite d'une erreur de manipulation. En cas de besoin du S.A.V., veuillez indiquer les n° de réf. E et FD.

N° E

FD

Ces indications figurent sur la plaque de l'appareil. La plaque de l'appareil se trouve derrière la porte du four, à gauche au bas de la bordure latérale du four.

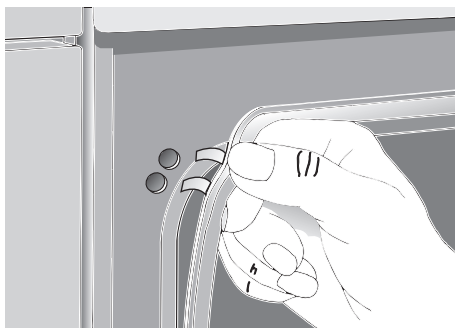
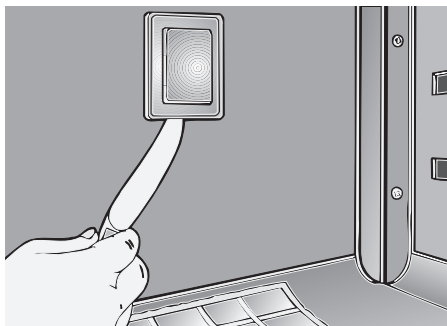
Remplacement de la lampe du four:

Attention: mettre le four hors tension.

1. Pour éviter tout dégât, poser un torchon à vaisselle dans le four froid.
2. Retirez le couvercle en verre. Pour ce faire, insérez la lame d'un couteau ou assimilée entre le verre et le cadre de retenue.
3. Changement d'ampoule.
 - Type: ampoule à incandescence E 14, 230 – 240 volts, 25 watts, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
 - Cette ampoule est fournie par le service après-vente.

Remplacement du joint de la porte du four:

1. Pour retirer le joint de la porte du four s'il est défectueux, il suffit de le décrocher.
Le S.A.V. vous fournira un joint neuf.

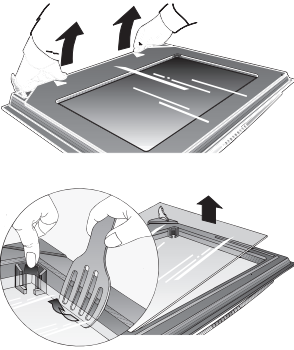


Que faire en cas de panne?

Vous n'aurez pas toujours besoin d'appeler le service après-vente. Dans de nombreux cas, vous pourrez vous dépanner vous-même. Le tableau ci-dessous contient quelques astuces et conseils pour y parvenir.

Remarque fondamentale:

Les travaux sur les circuits électroniques de l'appareil ne pourront être confiés qu'à un spécialiste. Mettez impérativement l'appareil hors tension avant d'entamer les travaux (coupez le disjoncteur ou dévissez les fusibles présents dans le boîtier à fusible de votre logement).

Que faire si ...	Causes possibles	Remède
... les fonctions électriques sont toutes perturbées, par exemple si subitement les témoins lumineux ne s'allument plus?	Fusible défectueux.	Vérifier les fusibles dans le boîtier à fusible et remplacer ceux qui sont défectueux.
... le liquide ou une pâte liquide ne s'étalent que d'un côté?	Appareil pas monté ou encastré exactement à l'horizontale.	Vérifier l'encastrement du four.
... le bandeau de la porte du four ou la fenêtre s'embuent?	Phénomène normal causé par la différence de température.	Allumer pendant 5 minutes le four réglé à 100°C.
... la condensation d'eau dans le four augmente?	Phénomène normal avec les grâteaux à garniture très humide (fruits) ou les grosses pièces de viande à rôtir.	Pendant la cuisson, ouvrir périodiquement et brièvement la porte du four. Après la cuisson, essuyer l'eau condensée.
... au bout d'une assez longue période d'utilisation la face intérieure du bandeau de la porte du four s'est encrassée.	Saleté normal. 	Décrochez la porte du four puis posez-la sur une surface douce et propre, l'avant tourné vers le bas. Saisissez le verre de la porte à côté des charnières puis retirez-le en le poussant vers le haut. Portes à 3 bandeaux en verre: Décrantez le bandeau en verre de la contre-porte hors de ses fixations aux angles, puis soulevez-le par ex. à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. Remontage après le nettoyage: Insérez puis faites encranter le verre intérieur de la porte . Accrochez le verre de porte puis mettez-le en place en poussant à côté des charnières.

Inhoudsopgave

	Pagina		Pagina
Waar u op moet letten		Reinigen en onderhouden	
☐ Aanwijzingen voor de afvoer	76	☐ Belangrijke aanwijzingen	95
☐ Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat	76	☐ Email en glas	95
☐ Veiligheidsvoorschriften	77	☐ Edeltalen voorkant	95
Vóór het eerste gebruik		☐ Oven	95
☐ Reiniging vóór gebruik	77	☐ Verwijderen en aanbrengen van de oven deur	96
☐ Eerste keer verhitten	77	☐ Rooster verwijderen	96
Dit is uw nieuwe fornuis		Storingen en reparaties	97
☐ Beschrijving van het apparaat	78	Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?	98
☐ Toebehoren	79		
☐ Inschuifhoogten	79		
Bakken en braden			
☐ Ovenfuncties	80		
☐ Oven in- en uitschakelen	81		
☐ Bakken	82-85		
☐ Braden	86+87		
☐ Circulatie-grillen	88+89		
Grillen	90+91		
Ontdooien / Drogen / Verwarmen	92+93		
Tips en trucs	94		

Aanwijzingen voor de afvoer

- ☐ Oude apparaten zijn geen waardeloos afval. Dankzij een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle materialen worden hergebruikt.
Maak uw oude apparaat onbruikbaar voor u het afvoert.
- ☐ Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.
Bij uw vakhandel of bij uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.

Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat

- ☐ Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het nieuwe apparaat gebruikt. Ze bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en voor het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- ☐ Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende uitvoeringen van het apparaat. Het is mogelijk dat er een aantal kenmerken worden beschreven die niet van toepassing zijn op uw apparaat.
- ☐ Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift zorgvuldig, eventueel voor een volgende bezitter van het apparaat.
- ☐ Indien het apparaat beschadigd is, mag u het niet in gebruik nemen.
- ☐ Laat de montage en aansluiting van het apparaat uitsluitend volgens de bijgevoegde voorschriften door een erkende vakman uitvoeren. Wanneer het apparaat verkeerd wordt aangesloten, vervalt in geval van een defect de garantie.
- ☐ Onze apparaten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici van de klantenservice die door de fabrikant zijn opgeleid. Wanneer reparaties niet deskundig worden uitgevoerd, kunnen daaruit voor u ernstige gevaren voortkomen.

Veiligheidsvoorschriften

- ☐ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- ☐ Het oppervlak van verwarmings- en kookapparatuur wordt tijdens het gebruik heet. De binnenzijden van de oven en de verwarmingselementen worden zeer heet. Kinderen altijd uit de buurt van de oven houden.
- ☐ Blijf in de buurt wanneer u gerechten met vet of olie bereidt. Bij oververhitting kan het vet of de olie gaan branden.
- ☐ Reinig de oven regelmatig. Vet- en olieresten kunnen in brand vliegen wanneer de oven wordt ingeschakeld.
- ☐ De aansluitsnoeren van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet aanraken en mogen niet tussen de hete deur van de oven beklemd raken. De isolatie zou dan beschadigd kunnen worden.
- ☐ Bij een defect de zekering van de elektrische installatie uitschakelen.
- ☐ Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven. Ze kunnen gaan branden wanneer de oven onbedoeld wordt ingeschakeld.
- ☐ Maak de oven niet met een stoom- of hogedrukreiniger schoon.
- ☐ Leg bakpapier niet los in de oven wanneer u met hetelucht  werkt (bijv. bij het opwarmen). De heteluchtventilator kan het papier aanzuigen. Hierdoor kunnen de verwarming en de ventilator beschadigd raken.
- ☐ Schuif geen bakblik op de bodem van de oven en leg geen aluminiumfolie op de bodem, anders hoopt de warmte zich op. Bak- en braadtijden zijn dan niet meer juist en het email wordt beschadigd.
- ☐ Giet nooit rechtstreeks water in de hete oven. Het email kan dan worden beschadigd.
- ☐ Fruitsap dat van het bakblik druipt, laat vlekken achter die niet meer verwijderd kunnen worden. Gebruik voor het bakken de diepere braadslede.
- ☐ Ga niet op de open ovendeur zitten of staan.
- ☐ De ovendeur moet goed sluiten. De afdichtingen van de deur moeten schoon blijven.

Vóór het eerste gebruik

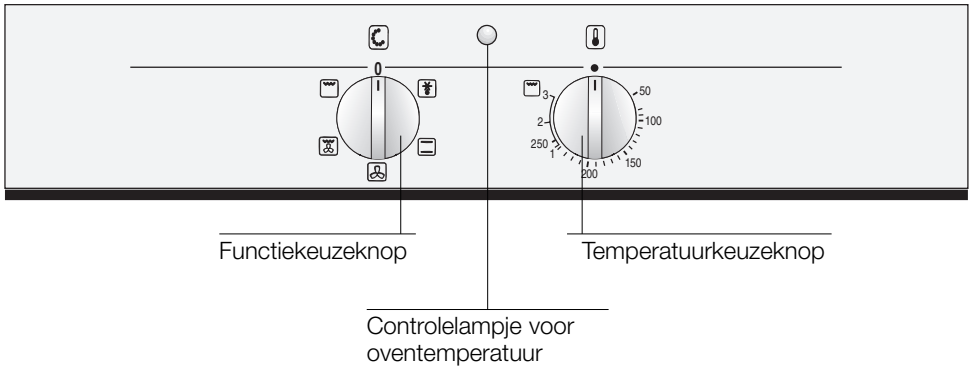
Reiniging vóór gebruik:

1. Reinig het apparaat aan de buitenkant met een zachte en vochtige doek.
2. Reinig de oven en het toebehoren met een heet sopje.

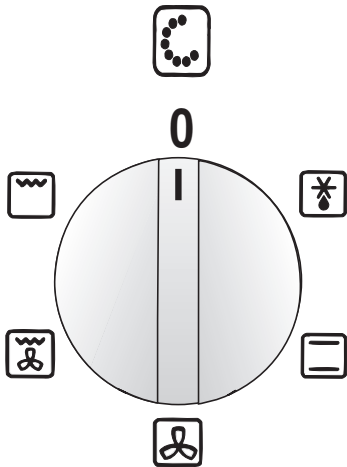
Eerste keer verhitten:

1. Verwarm de lege oven ca. 30 minuten voor.
Kies daarvoor boven- en onderwarmte bij 240 C°.
Open tijdens het verhitten de ramen van uw keuken om te voorkomen dat er een onaangename geur blijft hangen.

Dit is uw nieuwe oven



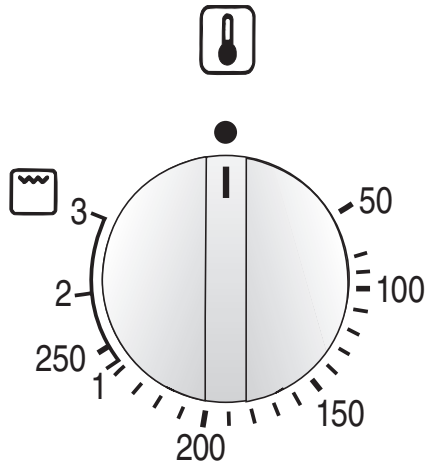
Functiekeuzeknop



Standen:

-  Ontdooistand
-  Boven- en onderwarmte
-  Hete lucht
-  Circulatie-grillen
-  Vlakgrillen

Temperatuurkeuzeknop



Standen:

- 50–275** Temperatuur in °C
- 1 – 2 – 3** Roostertrappen

Toebehoren

- ☐ Standaard worden meegeleverd:

1 Aluminium bakplaat
1 bak- en braadrooster
1 braadslede

- ☐ Overig toebehoren is verkrijgbaar in de vakhandel:

Bestelnr.

Aluminium bakplaat	HEZ 5100
Haaks gebogen bak- en braadrooster	HEZ 5141
Fijnmazig bak- en braadrooster	HEZ 5142

Aanwijzingen:

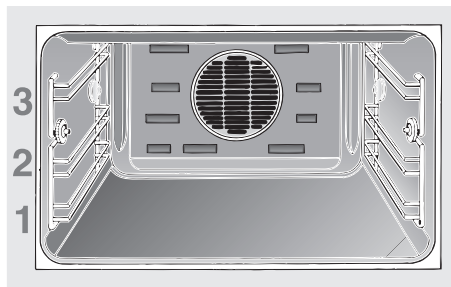
- ☐ De bescherming voorkomt de aanraking met de hete ovendeur.
- ☐ Bijzonder belangrijk wanneer er kleine kinderen in de buurt zijn.

- ☐ Bakplaat en braadslede/bakplaat kunnen tijdens gebruik in de oven krom trekken. De oorzaak hiervan zijn de grote temperatuurverschillen op het toebehoren. Ze kunnen ontstaan wanneer slechts een gedeelte van het toebehoren bedekt is of wanneer bevroren etenswaar, een pizza bijv., op het toebehoren is gelegd.

De kromming wordt reeds tijdens het bakken, braden of grillen minder.

Inschuifhoogten

- ☐ Uw oven beschikt over 3 inschuifhoogten. De inschuifhoogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid. Deze cijfers bevinden zich op de oven.
 Bij het werken met hete lucht inschuifhoogte »2« niet gebruiken om de luchtcirculatie niet nadelig te beïnvloeden.



Ontdooistand

Zonder temperatuur.

Alleen voor kwetsbaar gebak (bijv. slagroomtaarten).

Boven- en onderwarmte

M.b.v. de boven en onderaan aangebrachte verwarmingselementen wordt de warmte opgewekt en door straling op het bak- en braadgoed overgebracht.

- Vooral geschikt voor het braden en bakken op één inschuifhoogte voor gevoelig gebak en magere stukken vlees, ook voor brood.
- **Maar één inschuifhoogte gebruiken.**
Wij adviseren:
Inschuifhoogte 1 of 2.
- Nadere informatie zie bak- en braadtabellen.

Het hete-lucht systeem

Een ventilator in de achterwand van de oven doet de hete lucht in de bakoven circuleren, waardoor een bijzonder goede warmte-overbrenging naar bak- of braadgoed wordt verkregen.

- Vooral geschikt voor het ontdooien en voor het bakken op verschillende inschuifhoogten gelijktijdig.
- Ideaal voor bepaalde gebakken, zoals pizza, gevlochten brood met gist of roomsoezen.
- Inschuifhoogte **2** niet gebruiken, om de luchtcirculatie niet te belemmeren

Het circulatie-grillen

De combinatie van vlakgrill en ventilator.

- Vooral geschikt voor het grillen van vette stukken vlees en gevogelte.
- Circulatie-grillen met gesloten bakovendeur (energie besparend).
- **Maar één inschuifhoogte gebruiken.**
Wij adviseren:
Inschuifhoogte 1 of 2.
- Nadere informatie zie bak- en braadtabellen.

De vlakgrill

De warmte wordt d.m.v. verwarmingselementen opgewekt en door straling naar het grillgoed overgebracht.

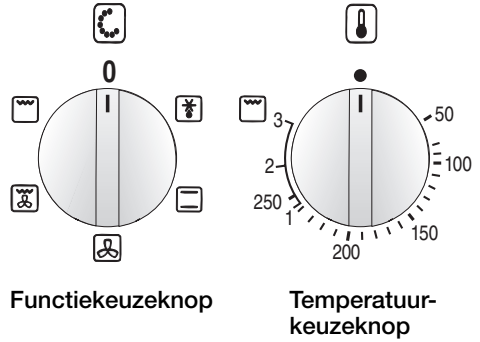
- Vooral geschikt voor platte grillades, zoals koteletten, steaks of toostjes.
- Grillen met gesloten bakovendeur (energie besparend).
- **Maar één inschuifhoogte gebruiken.**
Wij adviseren:
Inschuifhoogte 2 of 3.
- Nadere informatie zie tabel „Grillen”.

Oven in- en uitschakelen

Voordat u uw oven inschakelt, kiest u het verwarmingssysteem dat u wilt gebruiken.

Inschakelen:

1. Stel de functiekeuzeknop in op het gekozen systeem.
 2. Stel de temperatuurkeuzeknop in op de gewenste temperatuur (zie bak- en bradtabel).
- ☐ De ingestelde temperatuur wordt automatisch geregeld.
 - ☐ Het rode controlelampje gaat branden wanneer de oven wordt ingeschakeld en bij het naverwarmen.

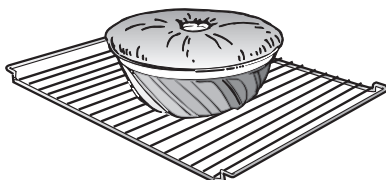


Uitschakelen:

Om de oven uit te schakelen, draait u de temperatuurkeuzeknop en de functiekeuzeknop op 0.

Boven- en onderwarmte

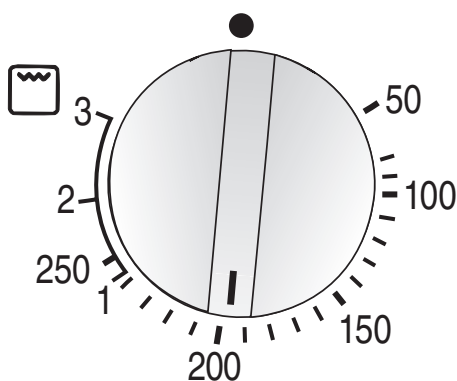
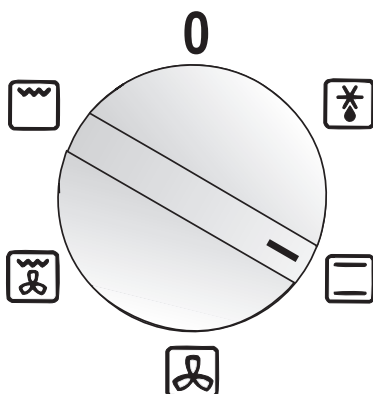
1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
 2. De **temperatuurkiezer** instellen.
- ☐ **Wij bevelen donkere bakvormen aan.**
 - ☐ **Het resultaat van bruinen** kann door het veranderen van de inschuifhoogte worden beïnvloed.



- ☐ De **bakvormen** altijd in het **midden** van het rooster plaatsen.
- ☐ **Koek en gebak** kunnen in de koude of voorverwarme bakoven worden geschoven.
- ☐ Bij een **voorverwarme bakoven** worden de bereidingstijden ± 5 minuten korter.
- ☐ De schuine kant van de bakplaat altijd naar de bakovendeur.
- ☐ De bakplaat altijd tot aan de aanslag inschuiven.

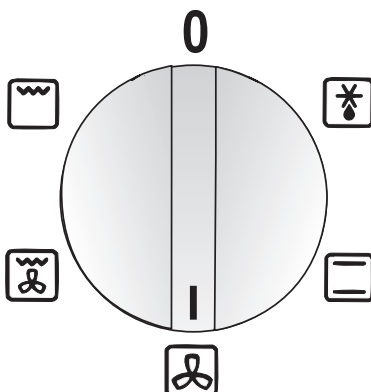
Tips:

- ☐ Mocht de koek tijdens het bakken of na het eruit halen inzakken, gebruik dan de volgende keer minder vocht, stel de temperatuur lager in en kies eventueel een langere baktijd.
- ☐ **De koek is aan de onderzijde te donker:**
De inschuifhoogte controleren, de baktijd verkorten, eventueel een lagere temperatuur instellen.
- ☐ **De koek is aan de onderzijde te licht:**
De inschuifhoogte controleren, eventueel een lagere temperatuur instellen en de baktijd verlengen, zo nodig zwarte bakvorm gebruiken.



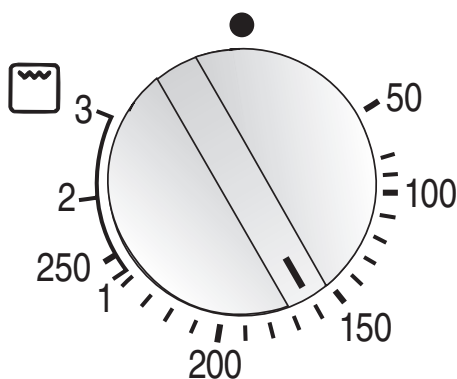
Het hete-lucht

1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
2. De **temperatuurkiezer** instellen.
 - ☐ Meestal is een voorverwarmen overbodig
 - ☐ Al naar het soort gebak kunnen tegelijkertijd 2 bakplaten in de oven worden geschoven. Hierbij de inschuifhoogten **1** en **3** kiezen. Bak- en braadvaatwerk van allerlei soorten maken geen problemen.



Attentie!

- ☐ Bij het **hete-lucht** kan een ca. 20–30° C **lagere temperatuur** worden gekozen dan bij boven- en onderwarmte.
- ☐ Principieel geldt: De lagere temperatuur bruint gelijkmatiger.
- ☐ De **schuine kant van de bakplaat** altijd naar de bakovendeur.
- ☐ De **bakplaat** altijd to aan de aanslag inschuiven.
- ☐ **Bakplaten** altijd in het midden van het rooster plaatsen.
- ☐ **Voor koeken in blik:**
Inschuifhoogte **1**.
- ☐ **Plaatkoek, vruchtentaart, koekjes, pizza e. d.:**
Inschuifhoogte **1**.
- ☐ **2 platen:**
Inschuifhoogte **1** en **3**.



N.B.:

☐ Alle gegevens in de tabel zijn richtwaarden die kunnen variëren afhankelijk van het soort levensmiddel.

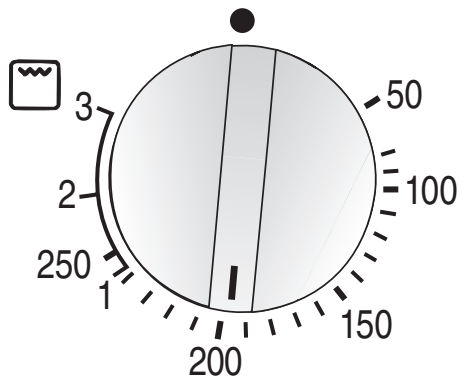
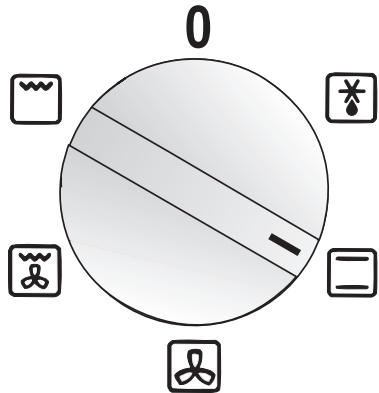
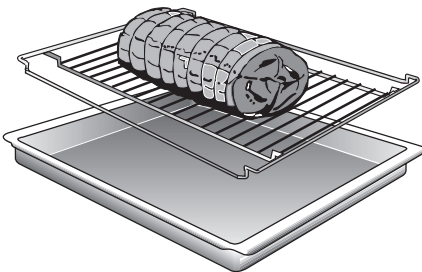
Soort gebak	Hete lucht 		Baktijd in min.	Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in ° C		Inschui- hoogte	Temperatuur in ° C
Roerdeeg plaatkoek met vulling 1 bakplaat (voorverwarmen)	1	150 – 160	30 – 45	1	180 – 190
2 bakplaten (voorverwarmen)	1 + 3	150 – 160	35 – 50	–	–
rechthoekig gebak	1	150 – 160	60 – 80	1	160 – 170
gebak in ronde vorm	1	150 – 160	60 – 80	1	160 – 170
gebak in hoge vorm	1	150 – 160	60 – 80	1	160 – 170
vruchtentaartbodem (voorverwarmen)	1	150 – 160	20 – 35	1	160 – 170
Zandtaartdeeg plaatkoek met kruimels 1 bakplaat	1	160 – 170	50 – 80	1	180 – 190
2 bakplaten	1 + 3	160 – 170	65 – 80	–	–
plaatkoek met vochtige vulling (bijv. slagroom)	1	150 – 160	50 – 90	1	170 – 180
gebak in bakvorm (bijv. kwarktaart)	1	150 – 160	70 – 100	1	160 – 170
vruchtentaartbodem (voorverwarmen)	1	150 – 160	25 – 35	1	180 – 190
Beschuitdeeg Beschuitrol (voorverwarmen)	1	180 – 190	10 – 15	1	200 – 220
waterbeschuit	1	150 – 160	30 – 45	1	150 – 160
vruchtentaartbodem	1	150 – 160	25 – 35	1	160 – 170

Baktabel of

Soort gebak	Hete lucht 		Baktijd in min.	Boven- en onderwarmte 	
	Inschuif- hoogte	Temperatuur in ° C		Inschuif- hoogte	Temperatuur in ° C
Gistdeeg					
plaatkoek met kruimels (bijv. appelkruimelgebak)					
1 bakplaat	1	160–170	45–55	1	180–200
2 bakplaten	1 + 3	160–170	60–70	–	–
plaatkoek met vochtige vulling (bijv. slagroom)	1	160–170	50–60	1	180–190
gevlochten gistgebak					
500 gram meel	1	160–170	40–50	1	180–190
gebak in ronde vorm	1	160–170	40–50	1	170–180
gebak in hoge vorm	1	160–170	40–50	1	170–180
Klein gebak					
schuimgebak	1	80–100	120–140	1	70– 80
bladerdeeg (voorverwarmen)	1	180–200	25–35	1	200–220
branddeeg (voorverwarmen)	1	180–190	30–40	1	200–220
sprits					
1 bakplaat	1	140–150	30–45	1	150–160
2 bakplaten	1 + 3	140–150	30–45	–	–
Roerdeeg (Small Cakes)	1	150–160	30–40	1	160–170
Hartig gebak					
ovensotel met rauwe ingrediënten	1	170–180	60–75	1	190–200
pizza	1	180–190	25–45	1	210–230
quiche (voorverwarmen)	1	180–190	40–50	1	190–210
Brood 1 kg (voorverwarmen)					
aanbakken	1	220	10–15	1	240
klaar bakken	1	180	40–45	1	200

Boven- en onderwarmte

1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
2. De **temperatuurkiezer** instellen.
 - ☐ Het **braadstuk** in de **koude** bakoven schuiven (voorverwarmen niet nodig – energiebesparend).
 - ☐ **Braden in open servies:**
De braadpan of braadschaal met water uitspoelen en het stuk vlees in de pan leggen. De inschuifhoogte hangt af van de grootte en dikte van het braadstuk.
 - ☐ **Braden in gesloten servies:**
Het vlees in een braadpan leggen, met een passend deksel afsluiten en op het rooster in de bakoven schuiven. De oventemperatuur ong. 20 tot 30° C hoger instellen.
 - ☐ Alleen vaatwerk gebruiken waarvan de handgrepen tegen hitte bestand zijn, b.v. geëmailleerde, glazen of gietijzeren braadpannen
 - ☐ Gevogelte altijd volledig ontdooid bereiden. Tevoren de inwendige organen en ingewanden verwijderen en het gevogelte goed zuiveren.
 - ☐ Na afloop van de bereidingstijd het braadstuk ong. 5 minuten in de uitgeschakelde bakoven laten rusten.



Braadtabel

N.B.:

- ☐ Gebraad in een open schotel op het rooster.
- ☐ **Inschuifhoogte 1**
 Dikke, compacte stukken vlees = langere braadtijd, lagere temperatuur.
 Dunne stukken vlees = kortere braadtijd, hogere temperatuur.
- ☐ De braadtijd verandert nauwelijks wanneer u tegelijkertijd **twee gelijksoortige stukken vlees die ongeveer even groot zijn** braadt.
- ☐ Alle gegevens in de tabel zijn richtwaarden die kunnen variëren afhankelijk van het soort levensmiddel.

Braadtabel

Soort vlees	Braadtijd in min.	Boven- en onderwarmte 	
		Inschui- hoogte	Temperatuur in ° C
Varkensvlees varkensvlees met zwoerd 2 kg (bijv. schouder of schenkel) braadstuk/rollade casselerrib varkensfilet gehakt 750 gram	140–160 90–120 70–80 40–50 60–70	1 1 1 1 1	180–200 180–200 180–200 200–220 180–200
Rundvlees runderfilet rosbief (roze)	45–65 35–45	1 1	190–210 190–210
Kalfsvlees braadstuk/kalfsborst schenkel	90–120 100–130	1 1	180–200 190–210
Lamsvlees lamsbout lamsrug	70–110 90–120	1 1	190–210 190–210
Gevogelte kip 1 kg eend 2–2,5 kg gans 3 kg	60–70 90–120 130–170	1 1 1	190–210 180–190 160–180
Wild reerug braadstuk wild zwijn/hert	80–100 90–120 100–120	1 1 1	190–210 180–200 180–200
Hele vis 1 kg	40–50	1	180–200

Voor gevogelte en grotere stukken vlees.

! Circulatie-grillen altijd met gesloten ovendeur.

- ☐ Een omdraaien van het grillgoed is bij circulatie-grillen niet nodig.

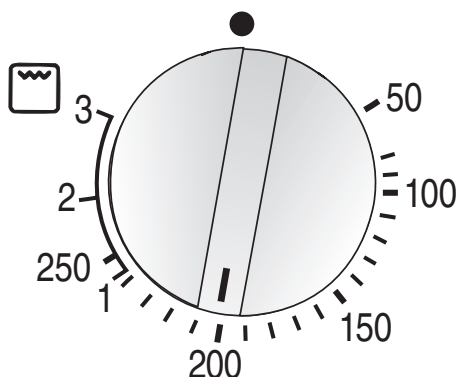
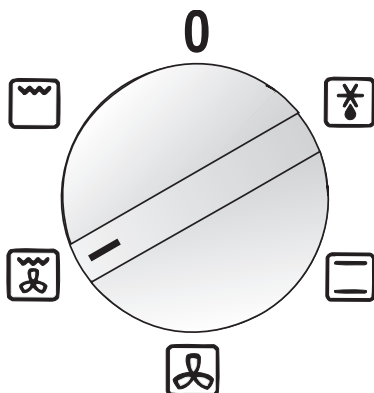
Uitzondering: Gevogelte moet na de helft van de gaartijd een keer omdraaid worden.

1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
2. Al naar de vleessoort en de grootte van het braadstuk de **temperatuurkiezer** tussen 160 en 220 instellen.

Grillen op het rooster:

- ☐ **Rooster** samen met het grillgoed op de passende inschuifhoogte inschuiven.
- ☐ De **braadslede** altijd op inschuifhoogte **1** inschuiven.
- ☐ **Donker vlees** – bijv. rundvlees, wild en lamsvlees – bruint vlugger dan licht vlees, b.v. kalfvlees, varkensvlees en gevogelte.
- ☐ **Licht vlees en visfilets** zijn van buiten wel vaak maar lichtjes gebruid, daarvoor van binnen gaar en sappig.
- ☐ Verscheidene vleesstukken kunnen gelijktijdig worden gegrild, bijv. 2 kippen, 2 schenkels of 2 rollades.
- ☐ Bij **grote** of **meerdere** braadstukken geldt principieel:
lagere temperatuur, daarentegen langere grilltijd.

Opmerking: Bij het **circulatie-grillen** worden vlakgrill en ventilator afwisselend in- en uitgeschakeld.



Tabel voor het circulatiegrillen

N.B.:

- ☐ Alle gegevens in de tabel zijn richtwaarden die kunnen variëren afhankelijk van het soort levensmiddel.

Soort vlees	Gewicht	Inschuif- hoogte rooster	Temperatuur in °C	Grilltijd in min.	Tips
Varkensvlees met zwoerd	2 kg	1	170–190	140–150	Bij bijzonder vet vlees de laagste temperatuur kiezen. Zwoerd kruiselings insnijden.
Gevogelte halve kip 1–3 stuks	ca. 0,4 kg per stuk	2	190–210	40– 50	Keren na ca. de helft van de tijd; bestrijken met boter of zout water.
Hele kip 1–3 stuks	ca. 1 kg per stuk	1	190–210	60– 70	
Eend	2–2,5 kg	1	160–170	90–110	
Gans	3 kg	1	150–160	130–160	De gans kan met vulling worden gegrild. Eenmaal keren.

Bij het grillen dient er voorzichtig te werk worden gegaan. Kinderen principieel uit de buurt houden!

Grillen bij

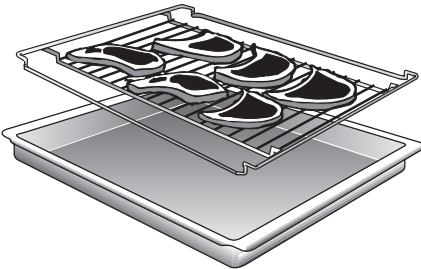
gesloten bakovendeur.

1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
2. **Temperatuurkiezer** instellen:
Roostertrappen 1 – 2 – 3.

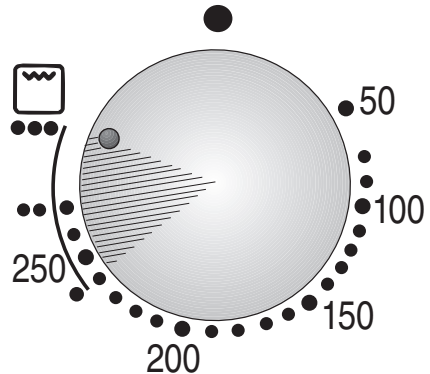
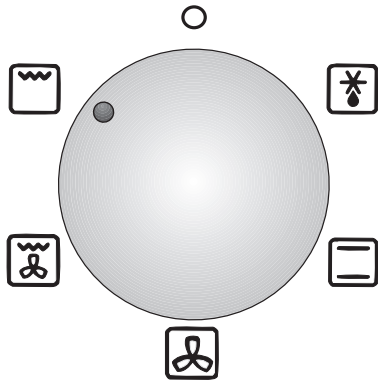
Grillen:

(uitsluitend met rooster en braadslede)

- ☐ **Rooster** indien nodig met olie bestrijken.
- ☐ **Grillgoed** met keukenpapier droog deppen en kruiden (niet zouten).
- ☐ **Rooster** met grillgoed op de passende inschuifhoogte inschuiven.
- ☐ De **braadslede** altijd op inschuifhoogte **1** inschuiven.



- ☐ De inschuifhoogte kan precies worden afgestemd door het rooster met de ronding naar boven of naar te draaien.
- ☐ Stukken **vlees** tot 3 cm dikte (steaks op Engelse wijze) op inschuifhoogte **3**.
- ☐ **Worstjes** op inschuifhoogte **2** of **3**.
- ☐ **Vis** (forellen) of **dikte stukken vlees** goed doorbakken op inschuifhoogte **2**.



Richtlijnen voor het grillen: (voorbeelden)

Vlees, helemaal doorbakken:
telkens 6 à 8 min. per zijde,

Vlees, van binnen roserood:
telkens 6 à 8 min. per zijde,

Vis iin plakken: telkens 6 à 8 min. per zijde,

Forellen, telkens 6 à 10 min. per zijde,

Worstjes, 3 à 5 min. per zijde.

Opmerking: Schakelt de vlakgrill automatisch uit, dan is de gewenste temperatuur bereikt. Na korte tijd schakelt de vlakgrill weer opnieuw in.

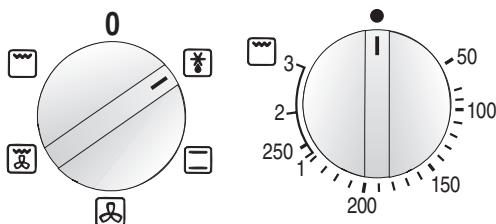
N.B.:

- ☐ **De braadslede** altijd op inschuifhoogte **1** plaatsen.
- ☐ Alle gegevens in de tabel zijn richtwaarden die kunnen variëren afhankelijk van het soort levensmiddel.

Gerecht	Inschuifhoogte	Grillstand	Pagina	Grilltijd in min.
Varkensvlees				
filetsteaks	3	3	pag. 1 pag. 2	8–11 4– 6
nekstuk	3	2 – 3	pag. 1 pag. 2	10–13 7–10
braadworst	2–3	2 – 3	pag. 1 pag. 2	7–10 5– 7
Rundvlees				
filetsteaks	3	3	pag. 1 pag. 2	10–13 4– 7
tournedos	3	3	pag. 1 pag. 2	8–11 4– 6
Toast				
in plakken	3	3	pag. 1 pag. 2	4½–5½ ½–1½
met beleg	2–3	1 – 2	–	8–12
Vis				
kleine vissen (250–300 gram)	2	1 – 2	pag. 1 pag. 2	12–15 5–10

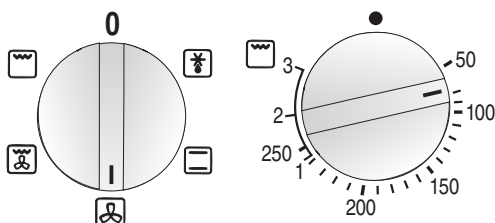
Stand „koud” (zonder Temperatuur):

1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
- ☐ Voor kwetsbare diepvriesprodukten, zoals slagroomtarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of zuikercouverture, fruit, aspics e.d. inschuifhoogte **1**.
- ☐ Diepvriesprodukten in een schotel of schaal (b.v. porseleinen schaal) op het rooster plaatsen.



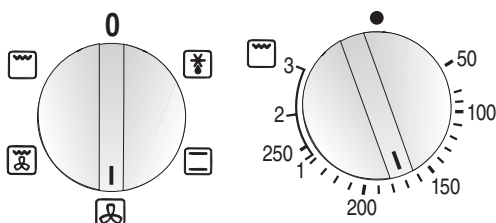
Het hete-lucht met temperatuur:

1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
2. **Temperatuurkiezer** instellen.
- ☐ **Kippen, worst en vlees in folie, brood broodjes en ander gebak:** inschuifhoogte **1**.
Temperatuurkiezer voor de bakoven op **50–70** inschakelen.
- ☐ Drogen van fruit, verwarmen of warm houden van spijzen: inschuifhoogte **1**.
Temperatuurkiezer op **70–90** inschakelen.



Kant-en-klaar-gerechten:

- ☐ De aluminium-folienverpakking niet openen c.q. in een gesloten kom ontdooien. De temperatuurkiezer voor de bakoven op **160–180** inschakelen. (Gereed voor consumptie na 30 à 40 minuten).
- ☐ inschuifhoogte **1**.



Tabel ontdooien / drogen

Opmerking:

- ☐ Alle getallen in de tabel zijn richtlijnen die al naar de gesteldheid van het levensmiddel kunnen variëren.

Ontdooien:

Diepvriesprodukt	Inschuif- hoogte	Temperatuur- bereik in °C	Ontdooitijd in minuten
Kwetsbare diepvriesprodukten zoals room- en crèmetarten ¹⁾ , taarten met chocolade- resp. suikercouverture ¹⁾	1	Funktie  kiezen (zonder temperatuur-schakeling)	Afzonderlijke taartstukjes 30 – 40 Gehele of halve taarten 80 – 100
Fruit (frambozen) ²⁾ aspics ²⁾ , kaas, worst			35 – 40 90 – 100
Kleine stukken vlees, b.v. steaks, koteletten e.d.	1	50 – 70	60 – 70
Kippen in folie ¹⁾ , 800 – 900 g			70 – 80
Broodjes ¹⁾	1	60 – 80	10 – 15
Brood, 1 kg ¹⁾			70 – 90
Koek (tulband) ¹⁾			70 – 90
Kant-en-klar-gerechten	1	170 – 190	30 – 40

¹⁾ op het rooster stellen resp. leggen.

²⁾ op een platte schaal of bord doen en op het rooster stellen.

Drogen:

Drooggoed, hoeveelheid	Inschuif- hoogte	Temperatuur- bereik in °C	Droogtijd
Appelringen, 600 g	1 + 3	± 50	6 – 8 h
Perepartjes, ca. 800 g	1 + 3	± 50	9 – 11 h
Kwetsen of pruimen, ± 1,5 kg	1 + 3	70 – 100	9 – 12 h
Bananen, 300 g	1 + 3	± 50	8 – 10 h
Champignons, 800 g	1 + 3	50 – 60	7 – 9 h
Keukenkruiden, 400 g (in bosjes)	1	50 – 60	3 – 5 h

Tips en trucs

Voor bakken:

- | | |
|--|--|
| ☐ Gebak van de bakplaat is aan de onderkant te licht. | Neem niet benodigde bakblikken en de braadslede uit de oven. |
| ☐ Gebak uit een vorm is aan de onderkant te licht. | Plaats de bakvorm niet op het bakblik, maar op het rooster. |
| ☐ Taart of gebak is aan de onderkant te donker. | Stel een iets lagere baktemperatuur in en controleer de inschuifhoogte. |
| ☐ Het gebak is te droog. | Stel de oventemperatuur iets hoger in en kies een kortere baktijd. |
| ☐ Het gebak is van binnen klef en deegachtig of het vlees is van binnen niet gaar. | Stel de bak- of braadtemperatuur iets lager in.
Let op: bak- en braadtijden kunt u niet korter maken door een hogere temperatuur (van buiten gaar, van binnen niet). Iets langere bak- of braadtijd kiezen, taartdeeg langer laten rijzen. Minder vloeistof aan het deeg toevoegen. |
| ☐ Bij zeer vochtige bak- en braadgerechten, bijv. fruittaart of met water bereide braadgerechten ontstaat er veel waterdamp in de oven, die op de ovendeur neerslaat en soms tot het druppelen van water op de bodem van de oven of de inbouwmeubels leidt. | Door de ovendeur voorzichtig en gedurende korte tijd te openen (een of twee keer, bij een lange bak- of braadtijd vaker) kan de waterdamp uit de oven ontsnappen en daardoor de condensvorming aanzienlijk worden verminderd. |

Om energie te besparen:

- | | |
|---|---|
| ☐ Uitsluitend voorverwarmen wanneer het recept dit voorschrijft. | |
| ☐ Donkere bakvormen nemen de hitte beter op. | ☐ Restwarmte: bij lange baktijden kunt u de oven 5 à 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen. |

Reinigen en onderhouden

Belangrijke aanwijzingen:

- ☐ Gebruik voor het reinigen geen schuurmiddelen of scherpe middelen en evenmin krassende voorwerpen.
- ☐ Krab ingebrande resten van gerechten niet weg, maar week ze met een vochtige doek en afwasmiddel los.
- ☐ Gebruik speciale reinigingsmiddelen zoals sprays niet voor aluminium of kunststof onderdelen.

Edelstalen voorkant:

- ☐ Indien gewone edelstaalreinigingsmiddelen worden gebruikt, kan de opdruk worden beschadigd.
- ☐ Gebruik geen krassende sponsjes.
- ☐ Gebruik **normaal afwasmiddel** op een zachte, vochtige doek of zeem.

Email en glas:

- ☐ Gebruik voor het reinigen een heet sopje.
- ☐ Voor het reinigen van de voorkant van de oven, achter de ovendeur, dient u de afdichting van de ovendeur te verwijderen.

Oven:

- ☐ Reinig de oven na elk gebruik, vooral na braden of grillen. Vuilresten branden in wanneer de oven weer wordt verhit. Ingebrande vuilresten laten zich moeilijk verwijderen.
- ☐ Door vaak te reinigen met het hete-luchtsysteem kunt u zorgen voor minder vuil.

 De oven mag niet warm worden gereinigd met speciale ovenreinigingsmiddelen.

- ☐ Gebruik voor het bakken van zeer vochtig gebak de braadslede.
- ☐ Gebruik voor het braden geschikt serviesgoed (braadschaal).
- ☐ Wanneer de oven niet erg vuil is, wast u hem in warme toestand met een heet sopje uit.
- ☐ Laat de oven open staan zodat hij kan drogen.

Ovendeurruit:

- ☐ De binnenruit van de ovendeur heeft een warmtereflecterende laag om de deurtemperatuur lager te maken.
- ☐ Dit heeft geen nadelige invloed op het zicht door de ovenruit.
- ☐ Wanneer de ovendeur is geopend, kan deze laag een glinsterende aanblik bieden. Dit heeft een technische oorzaak en is geen kwaliteitsgebrek.

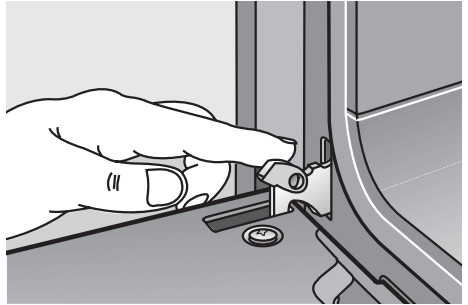
Oven:

Aanwijzing: om het apparaat gemakkelijk schoon te maken, heeft u de volgende mogelijkheden.

Ovendeur demonteren

Verwijderen:

1. Open de ovendeur helemaal.
2. Klap de sluitendels links en rechts helemaal open.
3. Zet de ovendeur schuin omhoog en verwijder de deur naar voren toe.



Aanbrengen:

1. Plaats beide scharnieren in de houders links en rechts en draai de ovendeur naar beneden.
2. Klap de sluitendels links en rechts dicht.
3. Sluit de ovendeur.

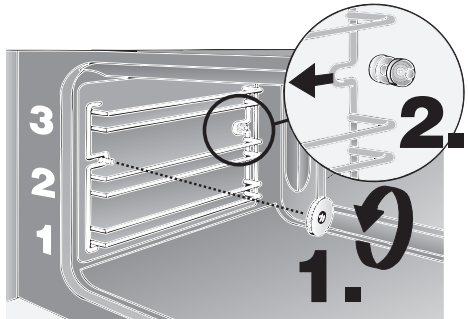


Ovenverlichting inschakelen:

- ☐ Draai de functiekeuzeknop in een willekeurige stand.

Rooster verwijderen:

1. Draai zowel links als rechts 2 kartelschroeven uit.
2. Neem het rooster voorzichtig uit de oven.



Bij storingen en reparaties die u niet zelf kunt oplossen, is de klantenservice u graag van dienst.

Zie voor adressen het overzicht van klantenservice-werkplaatsen.

Let op: het kost u geld, wanneer u vanwege een bedieningsfout de klantenservice inschakelt. Indien u contact opneemt met de klantenservice, vermeld dan:

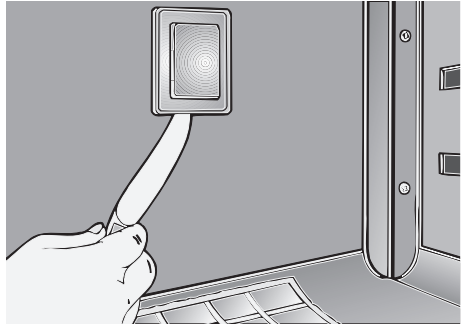
E-nr.	FD
-------	----

U vindt deze gegevens op het typeplaatje. Het typeplaatje vindt u achter de ovendeur, links onder op de zijrand van de oven.

Vervangen van de ovenlamp:

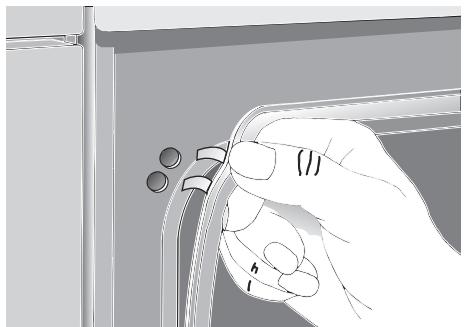
Let op: apparaat stroomloos maken!

1. Leg een vaatdoek in de koude oven om beschadiging te voorkomen.
2. Verwijder de glazen afscherming. Steek hiertoe een mes o.i.d. tussen het glas en het frame.
3. Lamp vervangen.
 - Type gloeilamp E 14, 230–240 volt, 25 watt, hittebestendig tot 300° C.
 - De gloeilamp is verkrijgbaar bij de klantenservice.



Vervangen van de afdichting van de ovendeur

1. Verwijder eenvoudig de defecte afdichting van de ovendeur. De nieuwe afdichting kunt u verkrijgen bij de klantenservice.

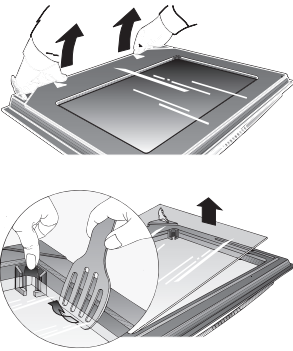


Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

Vaak hoeft u de klantenservice niet in te schakelen. In veel gevallen kunt u zelf het probleem oplossen. In de volgende tabel vindt u enkele tips.

Belangrijke aanwijzing:

Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen uitsluitend door een vakman worden uitgevoerd. Vóór het begin van de werkzaamheden moet het apparaat beslist stroomloos worden gemaakt door het bedienen van de aardlek-schakelaar of door het uitdraaien van de zekeringen in de zekeringkast in uw woning.

Wat is er aan de hand ...	Mogelijke oorzaak	Oplossing
... wanneer de elektrische functie helemaal niet meer werkt, de controlelampjes bijv. plotseling niet meer branden?	Zekering defect	Zekering in zekeringkast controleren en indien nodig vervangen.
... wanneer vloeistof of dun deeg naar één kant loopt?	Apparaat niet waterpas opgesteld of ingebouwd	Inbouw controleren.
... wanneer het glas in de ovendeur beslaat?	Normaal verschijnsel, berust op het aanwezige temperatuurverschil	Oven ca. 5 minuten inschakelen bij 100°C.
... wanneer er in de oven veel condens ontstaat?	Normaal verschijnsel bij gebak met zeer vochtig deeg (vruchten) of grote stukken braadvlees.	Ovendeur tijdens het bakken af en toe kort openen. Condenswater na gebruik opvegen.
... wanneer na langdurig gebruik het glas in de ovendeur aan de binnenkant vuil is?	Normale vervuiling. 	De ovendeur verwijderen en met de voorzijde naar onderen op een zachte en schone ondergrond leggen. Deurruit naast de scharnieren vastpakken, in bovenwaartse richting losmaken en verwijderen. Bij deuren met 3 ruiten: Binnenruit aan de hoeken losmaken en optillen met bijv. een vleesvork van kunststof of hout. Montage na het reinigen: Binnenruit aanbrengen en vastzetten. Deurruit aanbrengen en vastzetten door naast de scharnieren te drukken.

Indice

	Pagina		Pagina
Raccomandazioni		Pulizia e manutenzione	
☐ Avvertenze per lo smaltimento	100	☐ Avvertenze importanti	119
☐ Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio	100	☐ Smalto e vetro	119
☐ Avvertenze di sicurezza	101	☐ Frontale in acciaio inox	119
Precede il primo impiego		☐ Forno	119
☐ Pulizia preliminare	101	☐ Smontaggio e montaggio della porta del forno	120
☐ Primo riscaldamento	101	☐ Griglie agganciate	120
Ecco il Vostro nuovo forno		Guasti e riparazioni	121
☐ Descrizione dell'apparecchio	102	Che fare se qualcosa non funziona?	122
☐ Accessori	103		
☐ Livelli d'inserimento	103		
Cuocere e arrostiti			
☐ Funzioni del forno	104		
☐ Accendere e spegnere il forno	105		
☐ Cuocere al forno	106-109		
☐ Arrostiti	110+111		
☐ Grill a circolazione d'aria	112+113		
Grigliare	114+115		
Scongelerare / disseccare / riscaldare	116+117		
Consigli e astuzie	118		

Avvertenze per lo smaltimento

- ❑ Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico possono essere recuperati materiali pregiati.
Rendere inservibile l'apparecchio dismesso prima di rottamarlo.
- ❑ L'imballaggio ha protetto il Vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a Voi. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete pregati di collaborare, smaltendo l'imballaggio in modo ecologicamente corretto.
Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra amministrazione comunale.

Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio

- ❑ Prima di usare il nuovo apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti per la Vostra sicurezza, e anche per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- ❑ Questo libretto di istruzioni per l'uso è previsto per più versioni dell'apparecchio. È possibile che siano descritti singoli particolari della dotazione, che non riguardano il Vostro apparecchio.
- ❑ Conservate bene il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio, per un eventuale successivo proprietario.
- ❑ Se l'apparecchio è danneggiato, non dovete metterlo in funzione.
- ❑ Fate eseguire il montaggio e l'allacciamento elettrico dell'apparecchio solo da un tecnico concessionario, secondo le istruzioni e lo schema di allacciamento allegati.
Se l'apparecchio viene collegato in modo errato, in caso di danni si estingue il diritto alla garanzia.
- ❑ I nostri apparecchi sono conformi alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici del servizio assistenza clienti addestrati dal produttore.
Le riparazioni non effettuate a regola d'arte possono causarvi pericoli considerevoli.

Avvertenze di sicurezza

- ☐ Usate l'apparecchio solo per cuocere pietanze.
- ☐ Le superfici degli apparecchi da riscaldamento e per la cottura di cibi durante il funzionamento si riscaldano. Le superfici interne del forno e gli elementi riscaldanti si surriscaldano. Per principio tenere lontano i bambini.
- ☐ Non Vi allontanate quando preparate pietanze con olio o grasso. In caso di surriscaldamento possono infiammarsi.
- ☐ Pulire regolarmente il forno.
I residui di grasso o di olio potrebbero incendiarsi quando si accende il forno.
- ☐ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare le zone di cottura calde e non devono essere schiacciati nella porta del forno calda. L'isolamento del cavo potrebbe subire danni.
- ☐ In caso di cattivo funzionamento, disinserite il dispositivo di sicurezza nell'impianto domestico.
- ☐ Non conservate nel forno oggetti infiammabili. In caso di accensione accidentale potrebbero incendiarsi.
- ☐ Non pulite il forno con pulitrici a vapore o con idropulitrici ad alta pressione.
- ☐ Quando il forno funziona con aria calda  non deponete nel forno carta da forno senza fissarla (per es. durante il riscaldamento). Il ventilatore dell'aria calda potrebbe aspirare la carta. Ciò può danneggiare il riscaldamento ed il ventilatore.
- ☐ Non introducete sulla base del forno una teglia da forno, né coprite la base con foglio di alluminio, altrimenti si verifica un accumulo di calore, i tempi di cottura e d'arrosto si alterano e lo smalto subisce danni.
- ☐ Non versate mai acqua direttamente nel forno caldo. Si possono verificare danni allo smalto.
- ☐ Le gocce dei succhi di frutta, che cadono dalla teglia da forno, lasciano macchine indelebili. Per la cottura al forno usare la leccarda, che è più profonda.
- ☐ Non salite, né sedetevi sulla porta del forno aperta.
- ☐ La porta del forno deve chiudere bene. Mantenete pulite le superfici di chiusura per la guarnizione della porta.

Precede il primo impiego

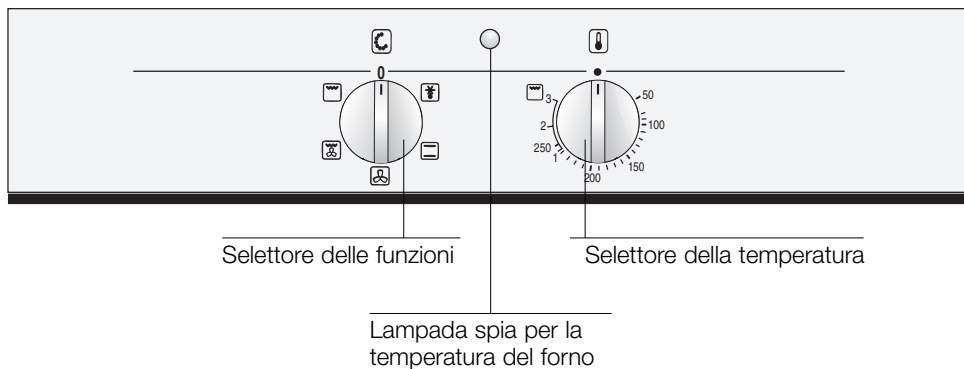
Pulizia preliminare:

1. Pulite l'apparecchio all'esterno con un panno morbido, umido.
2. Pulite il forno e gli accessori con una soluzione di lavaggio ben calda.

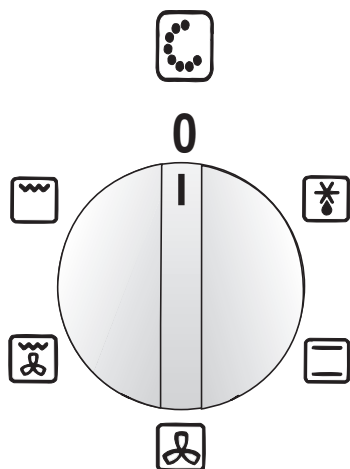
Primo riscaldamento:

1. Riscaldare il forno vuoto per ca. 30 minuti.
Selezionate a questo scopo il riscaldamento superiore/inferiore a 240° C. Durante questo primo riscaldamento, aprite le finestre della Vostra cucina, per evitare cattivi odori.

Ecco il Vostro nuovo forno



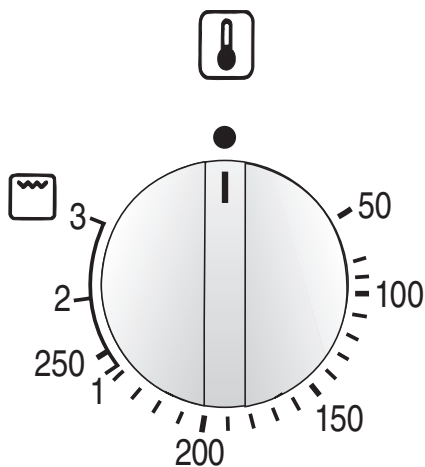
Selettore delle funzioni



Posizioni:

-  Grado scongelamento
-  Riscaldamento superiore/inferiore
-  Aria calda
-  Grill a circolazione d'aria
-  Grill

Selettore della temperatura



Posizioni:

- 50-275** Temperatura in °C
- 1 - 2 - 3** Gradi del grill

Ecco il Vostro nuovo forno

Accessori

- ☐ Fornitura di serie:

1 Teglia da forno in alluminio
1 Griglia per dolci/arrosti
1 Leccarda

- ☐ Riceverete ulteriori accessori presso i rivenditori specializzati.

Nr. di ordinazione

Teglia da forno in alluminio	HEZ 5100
Griglia per dolci/arrosti con bordo a gomito	HEZ 5141
Griglia per dolci/arrosti fitta	HEZ 5142

Avvertenze:

- ☐ Il dispositivo di protezione impedisce il contatto con la porta del forno surriscaldata.
- ☐ Molto importante in presenza di bambini.

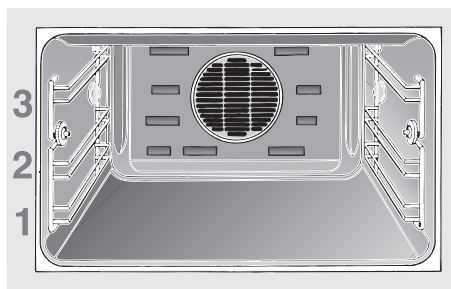
- ☐ La teglia da forno o la leccarda durante il funzionamento del forno si possono deformare. Causa di ciò sono le grandi differenze di temperatura sugli accessori. Queste possono verificarsi quando solo una parte dell'accessorio è stata occupata, oppure sull'accessorio è stato deposto un prodotto surgelato, come p. es. pizza.

La deformazione si riduce già durante la cottura al forno, l'arrosto o la cottura al grill.

Livelli d'inserimento

- ☐ Il forno è dotato di 3 livelli d'inserimento. I livelli si contano dal basso verso l'alto. Essi sono indicati sul forno.

⚠ Nel funzionamento con aria calda, non usate il livello d'inserimento »2«, per non pregiudicare la circolazione dell'aria.



Funzioni del forno

Grado scongelamento

senza temperatura.

solo per dolci delicati
(p. es. torte alla panna).

Calore superiore ed inferiore

Mediante i radiatori che si trovano in basso ed in alto nel forno, viene prodotto il caldo e trasferito sull'alimento da cuocere o da arrostitire mediante le radiazioni.

- Particolarmente adatto ad arrostitire e cuocere su un'unica superficie, per dolci delicati e per fette di carne magra anche per pane.

– Usare solo un'altezza d'innesto.

Si consiglia:

Altezza d'innesto 1 o 2.

- Per informazioni dettagliate vedasi le tabelle per la cottura al forno e per l'arrosto.

Aria calda

Mediante una ventilatore che si trova sulla parete posteriore del forno, l'aria calda viene messa in circolazione, ed in questo modo si ottiene una trasmissione di calore particolarmente buona sull'alimento da arrostitire o da cuocere.

- Particolarmente adatto a scongelare e a cuocere anche contemporaneamente su più altezze d'innesto.
- È l'ideale per determinati tipi di infornati come pizza, treccia al lievito o sgonfiotti.
- Si prega di non usare le altezze d'innesto **2**, affinché non sia compromessa la circolazione dell'aria.

Grill a circolazione d'aria

Combinazione tra grill e ventilazione.

- Particolarmente adatto a grigliare fette di carne grassa e pollame.
- Grigliare con il sistema a circolazione d'aria, con lo sportello del forno chiuso (si risparmia energia).

– Usare solo un'altezza d'innesto.

Si consiglia:

Altezza d'innesto 1 o 2.

- Per informazioni dettagliate vedasi le tabelle per l'arrosto.

Grill

Mediante il radiatore del grill si produce il calore che viene trasmesso all'alimento mediante le radiazioni.

- Particolarmente adatto a grigliate piane come le cotolette, le bistecche o i toasts.
- Grigliare con lo sportello del forno chiuso (si risparmia energia).

– Usare solo un'altezza d'innesto.

Si consiglia:

Altezza d'innesto 2 o 3.

- Per informazioni dettagliate vedasi le tabelle per l'arrosto.

Accendere e spegnere il forno

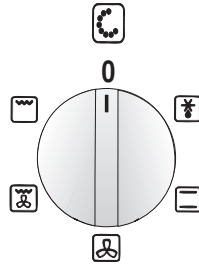
Prima di accendere il forno, decidete quale sistema di riscaldamento volete usare.

Accendere:

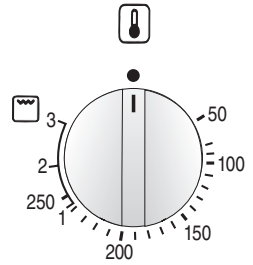
1. Disponete il selettore delle funzioni sul sistema scelto.
 2. Con il selettore della temperatura, impostate la temperatura richiesta (vedi cuocere e arrostiti tabella).
- ☐ La temperatura impostata viene regolata automaticamente.
 - ☐ La lampada spia rossa s'illumina all'accensione del forno e ad ogni postriscaldamento.

Spegnere:

Per spegnere, girate il selettore della temperatura e il selettore delle funzioni su 0.



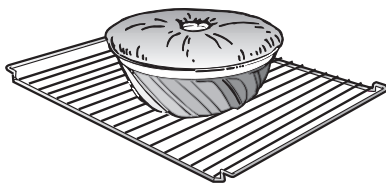
Selettore delle
funzioni



Selettore della
temperatura

Calore superiore ed inferiore

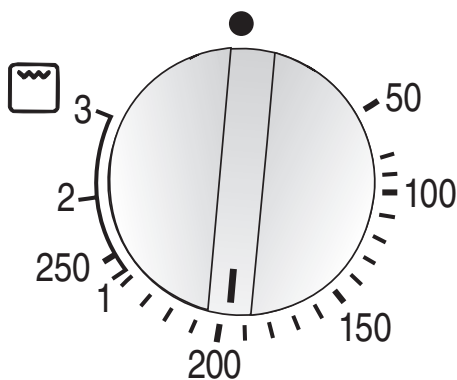
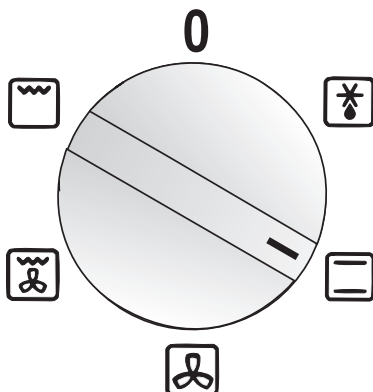
1. **Selettore delle funzioni** su .
 2. Regolare il **selettore di temperatura**.
- ☐ **Si consigliano stampi scuri.**
 - ☐ **Il risultato del colore dorato** può dipendere dal cambiamento dell'altezza d'innesto.



- ☐ Mettere sempre **gli stampi al centro** della griglia.
- ☐ **I dolci ed i biscotti** possono essere messi nel forno freddo o caldo.
- ☐ **Nei forni già preriscaldati** i tempi di cottura si abbreviano di circa 5 minuti.
- ☐ Mettere sempre la parte obliqua della lamiera verso lo sportello del forno.
- ☐ Spingere la lamiera sempre fino al punto d'arresto.

Consiglio:

- ☐ Se, durante la cottura, il dolce si affloscia, la prossima volta usare meno liquidi, regolare una temperatura più bassa ed eventualmente scegliere tempi di cottura più lunghi.
- ☐ **Se il dolce è scuro alla base:**
Controllare l'altezza d'innesto, diminuire il tempo di cottura ed eventualmente scegliere una temperatura minore.
- ☐ **Se il dolce è troppo chiaro alla base:**
Controllare l'altezza d'innesto, eventualmente scegliere una temperatura minore e prolungare il tempo di cottura nel forno, se necessario usare uno stampo nero.

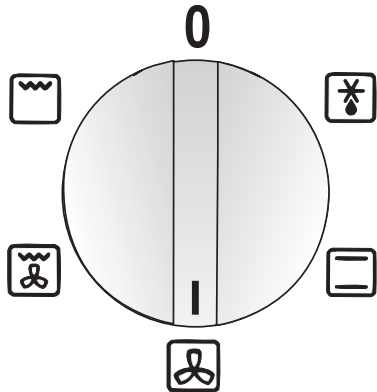


Sistema ad aria calda:

1. Selettore delle funzioni su .

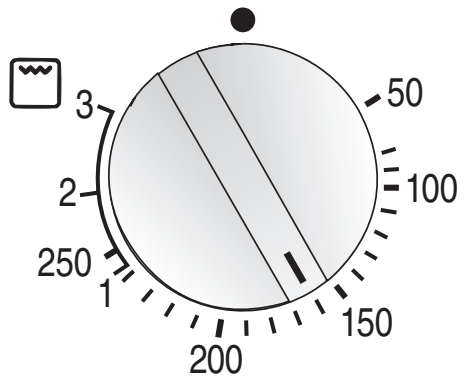
2. Regolare il selettore di temperatura.

- ☐ In generale non é necessario un preriscaldamento.
- ☐ Secondo il tipo di infornati, si possono cuocere fino a 2 lamiera contemporaneamente. Per far questo scegliere l'altezza d'innesto **1 e 3**.
Non ci sono problemi con i più diversi tipi di stoviglie per arrosto o per cottura.



Attenzione!

- ☐ **Con l'aria calda** si può scegliere una **regolazione di temperatura più bassa**, paragonabile al calore superiore ed inferiore.
- ☐ Per principio una temperatura minore produce un grado di colore dorato uniforme.
- ☐ Mettere **la parte obliqua della lamiera** verso lo sportello del forno.
- ☐ Spingere **la lamiera** sempre fino al punto di arresto.
- ☐ Poggiare **gli stampi** sempre al centro della griglia.



- ☐ **Per i dolci negli stampi:**
Altezza d'innesto **1**.
- ☐ **Per i dolci, alla frutta, piccoli, biscotti, pizza e simili:**
Altezza d'innesto **1**.
- ☐ **2 lamiere:**
Altezza d'innesto **1 + 3**.

Avvertenza:

- ☐ Tutte le indicazioni delle tabelle sono valori orientativi, che possono variare a seconda della natura dell'alimento.

Tipo di pasta	Aria Calda 		Tempo di cottura in min.	Riscaldamento superiore e inferiore 	
	Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C		Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C
Pasta fluida miscelata					
Schiacciata con copertura 1 teglia da forno (preriscaldare)	1	150 – 160	30 – 45	1	180 – 190
2 teglie da forno (preriscaldare)	1 + 3	150 – 160	35 – 50	–	–
Dolce in stampo rettangolare	1	150 – 160	60 – 80	1	160 – 170
Dolce in stampo tondo	1	150 – 160	60 – 80	1	160 – 170
Dolce in stampo alto	1	150 – 160	60 – 80	1	160 – 170
Fondo per torta alla frutta (preriscaldare)	1	150 – 160	20 – 35	1	160 – 170
Pasta frolla					
Schiacciata con granelli di zucchero 1 teglia da forno	1	160 – 170	50 – 80	1	180 – 190
2 teglie da forno	1 + 3	160 – 170	65 – 80	–	–
Schiacciata con copertura umida (per es. copertura di crema)	1	150 – 160	50 – 90	1	170 – 180
Dolce in stampo (per es. dolce di ricotta)	1	150 – 160	70 – 100	1	160 – 170
Fondo per torta alla frutta (preriscaldare)	1	150 – 160	25 – 35	1	180 – 190
Pasta biscotto					
Strudel di pasta biscottata (preriscaldare)	1	180 – 190	10 – 15	1	200 – 220
Pasta a lievito	1	150 – 160	30 – 45	1	150 – 160
Fondo per torta alla frutta	1	150 – 160	25 – 35	1	160 – 170

Tabella di cottura oppure

Tipo di pasta	Aria Calda 		Tempo di cottura in min.	Riscaldamento superiore e inferiore 	
	Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C		Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C
Pasta lievitata					
Schiacciata con granelli di zucchero (per es. dolce con pezzetti di mela)					
1 teglia da forno	1	160–170	45–55	1	180–200
2 teglie da forno	1 + 3	160–170	60–70	–	–
Schiacciata con copertura umida (per es. copertura di crema)	1	160–170	50–60	1	180–190
Treccia di pasta lievitata					
500 grammi di farina	1	160–170	40–50	1	180–190
Dolce in stampo tondo	1	160–170	40–50	1	170–180
Dolce in stampo alto	1	160–170	40–50	1	170–180
Pasticcini					
Meringhe	1	80–100	120–140	1	70– 80
Pasta sfoglia (preriscaldare)	1	180–200	25–35	1	200–220
Pasta per dolci (preriscaldare)	1	180–190	30–40	1	200–220
Pasticcino di pasta miscelata iniettata					
1 teglia da forno	1	140–150	30–45	1	150–160
2 teglie da forno	1 + 3	140–150	30–45	–	–
Pasta fluida miscelata (Small Cakes)	1	150–160	30–40	1	160–170
Torta salata					
Sformato di ingredienti crudi	1	170–180	60–75	1	190–200
Pizza	1	180–190	25–45	1	210–230
Quiche (preriscaldare)	1	180–190	40–50	1	190–210
Pane 1 kg (preriscaldare)					
Inizio cottura	1	220	10–15	1	240
Fine cottura	1	180	40–45	1	200

Calore superiore ed inferiore:

1. **Selettore delle funzioni** su .

2. Regolare il **selettore di temperatura**.

☐ Introdurre l'arrosto nel forno **freddo** (non è necessario preriscaldare – risparmio di energia).

☐ **Arrosto nella stoviglia senza coperchio:**

Lavare con acqua la padella o la stoviglia e mettere la carne. L'altezza d'innesto dipende dalla grandezza e dall'altezza dell'arrosto.

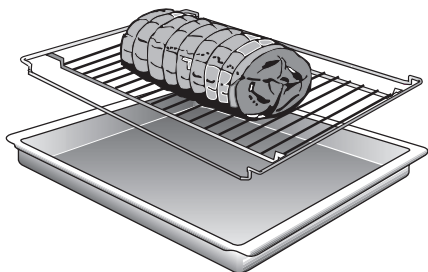
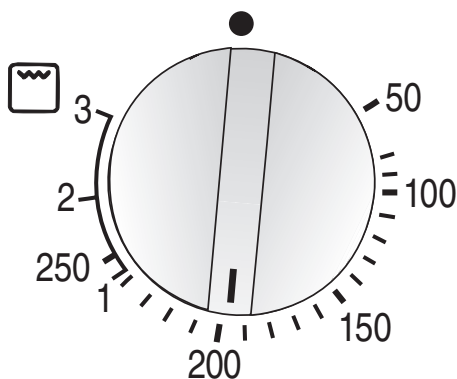
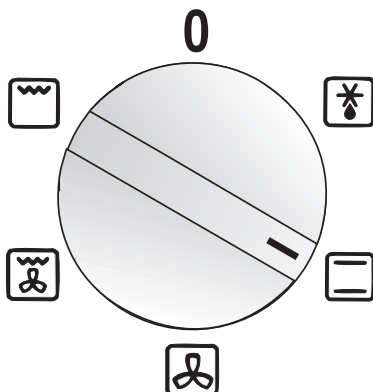
☐ **Arrosto a pentola chiusa con il coperchio:**

Porre la carne in una pentola per arrosto, chiudere con un coperchio adatto e mettere sulla griglia nel forno. Aumentare la temperatura del forno di ca. 20–30° C.

☐ Usare solo le stoviglie adatte per l'arrosto con i manici termoresistenti, per es. padelle di vetro smaltato o di ghisa.

☐ Preparare il pollame sempre quando esso è completamente scongelato. Prima rimuovere gli interiori e pulire bene il pollame.

☐ Dopo che è decorso il tempo di cottura, lasciar riposare l'arrosto per ca. 5 minuti nel forno.



Avvertenze:

- ☐ Arrostire in contenitore aperto sulla griglia.
- ☐ **Altezza d'inserimento 1**
 pezzi di carne alti, compatti = tempo di cottura più lungo, temperatura più bassa.
 pezzi di carne piani = tempo di cottura più breve, temperatura più alta.
- ☐ Il tempo di cottura non cambia molto per arrostiti contemporaneamente **due pezzi di grandezza quasi uguale** di carne dello tipo.
- ☐ Tutte le indicazioni delle tabelle sono valori, che possono variare a seconda della natura dell'alimento.

Tabella arrosti

Tipo di carne	Tempo di arrosto in min.	Riscaldamento superiore e inferiore 	
		Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C
Maiale Arrosto con cotenna 2 kg (per es. spalla o piedino) Arrosto / rollè Carré affumicato Filetto di maiale Polpettone 750 grammi	140 – 160 90 – 120 70 – 80 40 – 50 60 – 70	1 1 1 1 1	180 – 200 180 – 200 180 – 200 200 – 220 180 – 200
Manzo Filetto Roastbeef (al sangue)	45 – 65 35 – 45	1 1	190 – 210 190 – 210
Vitello Arrosto/ petto arrosto Piedino	90 – 120 100 – 130	1 1	180 – 200 190 – 210
Agnello Cosciotto Lombo	70 – 110 90 – 120	1 1	190 – 210 190 – 210
Pollame Pollo 1 kg Anatra 2 – 2,5 kg Oca 3 kg	60 – 70 90 – 120 130 – 170	1 1 1	190 – 210 180 – 190 160 – 180
Selvaggina Lombo di capriolo Arrosto di capriolo Arrosto di cinghiale/cervo	80 – 100 90 – 120 100 – 120	1 1 1	190 – 210 180 – 200 180 – 200
Pesci totale 1 kg	40 – 50	1	180 – 200

Per pollame e pezzi più grossi di carne.

! Grigliare a circolazione d'aria sempre
! con lo sportello del forno chiuso.

- ☐ Durante la grigliata a circolazione d'aria non é necessario girare l'alimento.

Eccezione: il pollame deve essere girato una volta, dopo che è trascorsa la metà del tempo di cottura.

1. **Selettore delle funzioni** su .
2. Regolare il **selettore di temperatura** tra **160 e 220** secondo il tipo di carne e secondo la dimensione dell'arrosto.

Grill sulla griglia:

- ☐ Inserire **la griglia** all'altezza d'innesto corrispondente.
- ☐ Inserire **la padella universale** sempre all'altezza d'innesto **1**.
- ☐ **Le carni scure** – come per es. manzo, selvaggina e montone – raggiungono il colore dorato più velocemente della carne chiara di vitello, di maiale e pollame.
- ☐ **Le carni chiare ed il filetto di pesce** sono spesso leggermente dorate in superficie ma dentro cotte e sucose.
- ☐ Possono essere grigliate contemporaneamente più pezzi di carne, per es. 2 polli, 2 zampe o due rotoli di arrosto.
- ☐ Nel caso di pezzi di carne **numerosi o di notevole dimensione** in generale vale quanto segue: **Temperature basse, tempi di cottura più lunghi.**

Avvertenza: Durante il grill a circolazione d'aria, il grill ed il ventilatore si accendono e si spengono alternativamente.

- Quando si accende il grill incandescente, il ventilatore si spegne e viceversa.

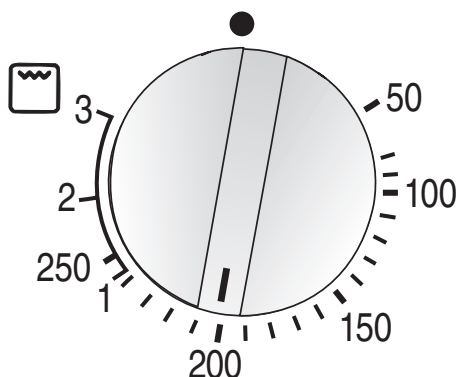
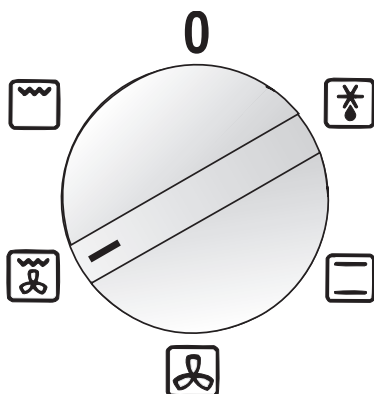


Tabella per cottura al grill con ricircolo aria

Avvertenza:

- ☐ Tutte le indicazioni delle tabelle sono valori orientativi, che possono variare a seconda della natura dell'alimento.

Tipo di carne	Peso	Altezza d'inserimento per la griglia	Campo di temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in min.	Consigli
Maiale Arrosto con cotenna	2 kg	1	170–190	140–150	Per arrosti particolarmente grassi selezionare la temperatura più bassa. Incidere la cotenna con tagli a croce.
Pollame Mezzi polli 1–3 pezzi	ca. 0,4 kg/ pezzo	2	190–210	40– 50	Girare una volta dopo circa la metà del tempo; strofinare con burro o con acqua salata.
Polli interi 1–3 pezzi	ca. 1 kg/ pezzo	1	190–210	60– 70	
Anatra	2–2,5 kg	1	160–170	90–110	
Oca	3 kg	1	150–160	130–160	L'oca può essere cotta al grill anche farcita. Girare una volta.

! Quando si griglia è necessario aver prudenza. Per principio tenere lontano i bambini!

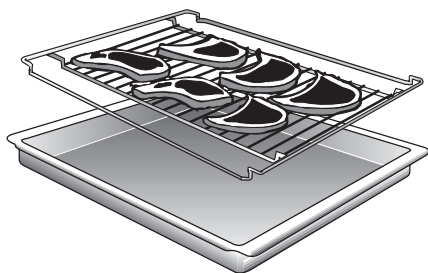
! Grigliare con lo sportello del forno chiuso.

1. Selettore delle funzioni su .
2. Regolare il selettore di temperatura: Gradi del grill **1 – 2 – 3**.

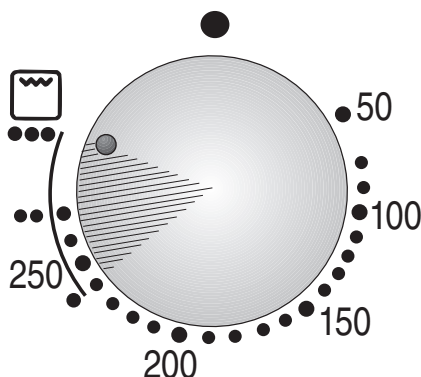
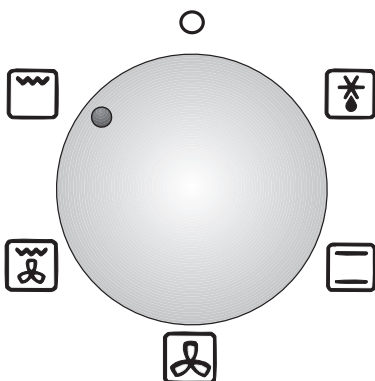
Grigliare:

(solo con la griglia e la lamiera universale)

- ☐ A seconda del bisogno cospargere di olio **la griglia**.
- ☐ Asciugare con la carta da cucina **gli alimenti da grigliare** e condire con aromi (non salare).
- ☐ Inserire **la griglia** con l'alimento all'altezza d'innesto corrispondente.
- ☐ Inserire **la padella universale** sempre all'altezza d'innesto 1.



- ☐ Girando l'incurvatura della griglia si può ottenere con precisione l'altezza d'innesto desiderata (altezza intermedia).
- ☐ Introdurre la carne con uno spessore fino a 3 cm (bistecche inglesi) all'altezza d'innesto **3**.
- ☐ Le salsicce all'altezza d'innesto **2** o **3**.
- ☐ Il pesce (trote) of carne spessa cotti all'altezza d'innesto **2**.



Valori indicativi per i tempi di cottura alla griglia: (Esempio)

Carne, ben cotta 6–8 min. per lato,

Carne, all'interno 4–6 min. per lato,

Pesce, a fette ognuna 6–8 min. per lato,

Trote, 6–10 min. per lato,

Salsicce, 3–5 min. per lato.

Avvertenza: Se il grill si spegne automaticamente, è stata raggiunta la temperatura desiderata. Il grill si accende di nuovo dopo breve tempo.

Tabella per cottura al grill

Avvertenze:

- ☐ Introdurre **la leccarda** sempre nell'altezza d'inserimento **1**.
- ☐ Tutte le indicazioni delle tabelle sono valori orientativi, che possono variare a seconda della natura dell'alimento.

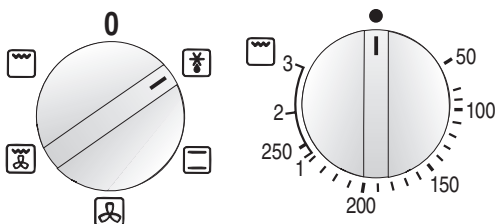
Pietanza	Altezza d'inserimento	Grado grill	Lato	Tempo cottura grill in minuti
Maiale				
Bistecche di filetto	3	3	1° lato 2° lato	8–11 4– 6
Bistecche di maiale macinato	3	2 – 3	1° lato 2° lato	10–13 7–10
Salsiccia arrosto	2–3	2 – 3	1° lato 2° lato	7–10 5– 7
Manzo				
Bistecche di filetto	3	3	1° lato 2° lato	10–13 4– 7
Tournedos	3	3	1° lato 2° lato	8–11 4– 6
Toast				
Fette	3	3	1° lato 2° lato	4 ¹ / ₂ –5 ¹ / ₂ 1 ¹ / ₂ –1 ¹ / ₂
Con copertura	2–3	1 – 2	–	8–12
Pesce				
Pesci piccoli (250–300 grammi)	2	1 – 2	1° lato 2° lato	12–15 5–10

Grado scongelamento

(senza temperatura):

1. Selettore delle funzioni su .

- ☐ Per alimenti congelati delicati come torte alla panna, torte alla crema di burro, torte al cioccolato o glasse di zucchero, frutti, gelatine e simili, altezza d'innesto **1**.
- ☐ Porre sulla griglia il cibo congelato nel recipiente (per es. porcellana, vaschetta).



Aria calda con temperatura:

1. Selettore delle funzioni su .

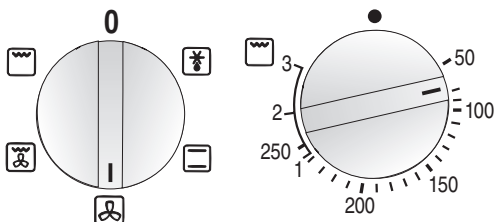
2. Regolare il selettore di temperatura.

- ☐ **Pollo, salsicce e carne al foglio, pane, panini, dolci ed altri biscotti:**

Altezza d'innesto **1**.

Selettore di temperatura del forno su **50** fino a **70**.

- ☐ Per dissecare la frutta, riscaldare o tenere in caldo le vivande.
Altezza d'innesto **1**.
Selettore di temperatura su **70** fino a **90**.



Menú già pronti:

- ☐ Non aprire l'involucro di foglio di alluminio, oppure scongelare in un recipiente chiuso. Mettere il selettore di temperatura su **160–180** (la pietanza é pronta dopo 30–40 minuti).
- ☐ **1 lamiera:**
Altezza d'innesto **1**.

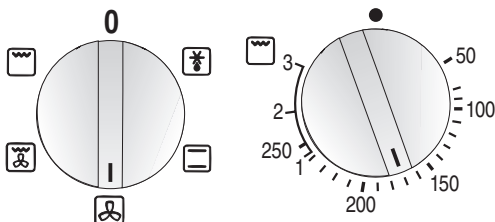


Tabella per scongelare / disseccare

Avvertenza:

 Tutti i dati delle tabelle sono valori indicativi, che possono variare secondo l'alimento.

Scongellare:

Alimento	Altezza d'innesto	Temperatura in °C	Tempo di scongelamento in min.
Cibi congelati delicati come torte alla panna e crema al burro ¹⁾ torte al cioccolato o con la glassa di zucchero ¹⁾	1	Scegliere  la temperatura (senza comando di temperatura)	pezzi di torta singoli 30 – 40 torte intere o metà 80 – 100
Frutti (lamponi) ²⁾ gelatine ²⁾ , formaggi, salsicce			35 – 40 90 – 100
Piccoli pezzi di carne, per es. bistecche, costoletta e simili	1	50 – 70	60 – 70
Pollo nel foglio ¹⁾ , 800 – 900 g panini ¹⁾ pane, 1 kg ¹⁾ Torte (panettone) ¹⁾	1	60 – 80	70 – 80 10 – 15 70 – 90 70 – 90
Menù già pronti	1	170 – 190	30 – 40

¹⁾ Porre sulla griglia.

²⁾ Mettere in vaschette piane o in piatti e porre sulla griglia.

Disseccare:

Alimento da disseccare, quantità	Altezza d'innesto	Temperatura in °C	Tempo per disseccare
Anelli di mele, 600 g	1 + 3	ca. 50	6 – 8 ore
Spicchi di pera, ca. 800 g	1 + 3	ca. 50	9 – 11 ore
Prugne, ca. 1,5 kg	1 + 3	70 – 100	9 – 12 ore
Banane, 300 g	1 + 3	ca. 50	8 – 10 ore
Champignons (funghi prataioli), 800 g	1 + 3	50 – 60	7 – 9 ore
Erbe per cucinare, 400 g (a mazzetti)	1	50 – 60	3 – 5 ore

Consigli e astuzie

Per informare:

☐ Il dolce su teglia da forno sotto è troppo chiaro.

Togliete dal forno le teglie e la leccarda non utilizzate.

☐ Il dolce in stampo sotto è troppo chiaro.

Introducete lo stampo non su teglia da forno, ma sulla griglia.

☐ Il dolce o i biscotti sotto diventano troppo scuri.

Riducete un poco la temperatura di cottura, controllate l'altezza d'inserimento.

☐ Il dolce si secca troppo.

Aumentate un poco la temperatura del forno. Selezionate un tempo di cottura un poco più breve.

☐ Il dolce al suo interno diventa appiccicoso, pastoso, oppure la carne all'interno non è cotta.

Impostate una temperatura di cottura o di arrosto un poco inferiore.
Nota bene: non potete abbreviare i tempi di cottura o di arrosto aumentando la temperatura (esterno cotto, interno crudo). Scegliete tempi di cottura o di arrosto un poco più lunghi, fate lievitare più a lungo la pasta del dolce. Aggiungete meno liquido nella pasta.

☐ In caso di alimenti da forno o arrosti molto umidi, p. es. dolce alla frutta o arrosto preparato con acqua, nel forno si sviluppa molto vapore acqueo, che si condensa sulla porta del forno e provoca eventualmente un gocciolamento sul pavimento o sui mobili incassati sottostanti.

Aprendo brevemente e con cautela la porta del forno (1 o 2 volte e, in caso di tempi di cottura o arrosto più lunghi, anche più spesso), il vapore può essere fatto uscire dal forno, riducendo così notevolmente la formazione di acqua.

Per risparmiare energia:

☐ Effettuate il preriscaldamento solo se indicato nella ricetta.

☐ Gli stampi per dolci di colore oscuro assorbono meglio il calore.

☐ **Calore residuo:** nel caso di lunghi tempi di cottura, potete spegnere il forno 6 – 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

Avvertenze importanti:

- ☐ Per la pulizia non adoperate mai sostanze abrasive, prodotti corrosivi e oggetti che graffiano.
 - ☐ Non raschiate residui di cibo bruciati, ma ammorbiditeli con un panno umido e detergente.
 - ☐ Per le parti in alluminio e in plastica non usate detergenti speciali (p. es. spray e simili).
-

Frontale in acciaio inox:

- ☐ I detergenti commerciali per pulire l'acciaio inox possono aggredire la decorazione stampata.
 - ☐ Non usate pagliette che graffiano.
 - ☐ Versate un **detergente commerciale comune** su un panno morbido, umido o su una pelle per vetri.
-

Smalto e vetro:

- ☐ Per la pulizia usate una soluzione di lavaggio ben calda.
 - ☐ Per pulire la bocca del forno dietro alla porta, dovrete sganciare la guarnizione della porta del forno.
-

Forno:

- ☐ Pulire il forno dopo ogni uso, specialmente dopo l'arrosto o la cottura al grill. Al successivo riscaldamento lo sporco bruciandosi si attacca. Lo sporco bruciato è molto difficile da rimuovere.
- ☐ Potete ridurre lo sporco usando più spesso il sistema ad aria calda.

 Non eseguire nessuna pulizia a caldo con detergenti appositamente previsti per il forno.

- ☐ Per cuocere dolci molto umidi usate la leccarda.
- ☐ Per l'arrosto usate stoviglie adatte (pentola per l'arrosto).
- ☐ Se lo sporco è limitato lavate il forno caldo con una soluzione di acqua con detersivo ben calda e lasciatelo aperto affinché possa asciugarsi.

Vetro della porta del forno:

- ☐ Il vetro interno della porta del forno, al fine di abbassare la temperatura, è dotato di un rivestimento per riflettere il calore.
- ☐ Esso non pregiudica la vista attraverso la finestra della porta del forno.
- ☐ A porta aperta questo rivestimento può apparire come una patina chiara. Questa è una caratteristica tecnica e non costituisce un difetto di qualità.

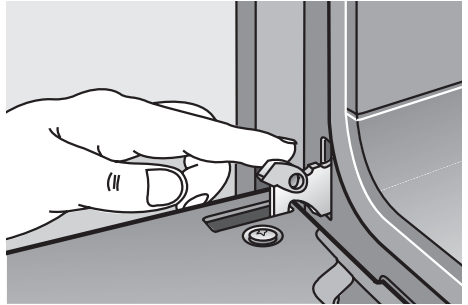
Forno:

Avvertenza: Per una pulizia più comoda, l'apparecchio Vi offre# le possibilità seguenti:

Smontare la porta del forno:

Sganciare:

1. Aprite completamente la porta del forno.
3. Ribaltate completamente in fuori le leve di arresto a sinistra e a destra.
3. Sollevate la porta (posizione obliqua) ed estraetela tirando in avanti.



Agganciare:

1. Inserite le due cerniere nei supporti a sinistra e a destra e ruotate in basso la porta del forno.
2. Chiudete le leve di arresto a sinistra e a destra.
3. Chiudete la porta del forno.

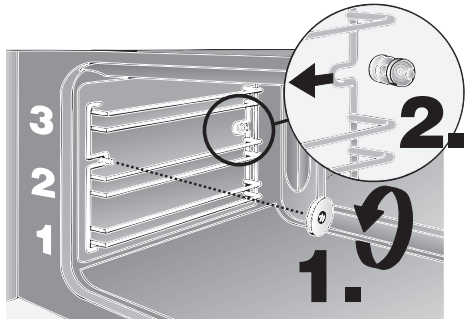


Accendere l'illuminazione del forno:

- ☐ Girate il selettore delle funzioni su una posizione qualsiasi.

Griglie agganciate:

1. Svitare due viti a testa zigrinata per parte a sinistra e a destra.
2. Estraete con cautela le griglie agganciate.



In caso di guasti o di riparazioni, che non siete in grado di effettuare Voi stessi, il servizio assistenza clienti è a Vostra disposizione. Trovate gli indirizzi nell'elenco dei centri di assistenza.

Attenzione: non spendete inutilmente il vostro denaro, chiamando il servizio assistenza per un Vostro errore nell'uso. In caso di ricorso al servizio assistenza siete pregati di indicare:

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

Trovate questi dati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio. La targhetta d'identificazione si trova dietro la porta del forno, sotto a sinistra, sull'orlo laterale del forno.

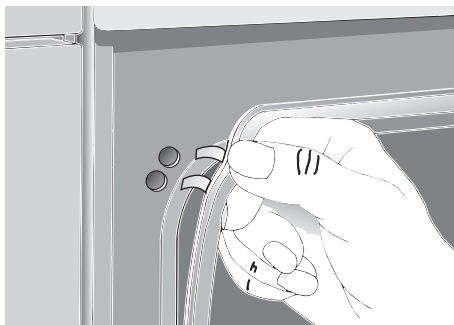
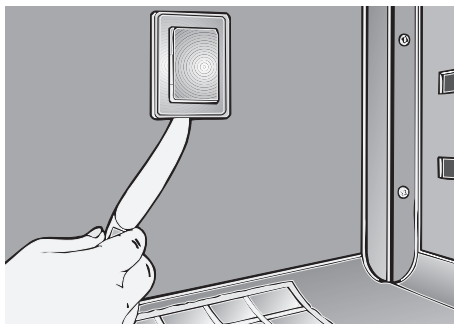
Sostituzione della lampadina del forno:

Attenzione: togliere corrente all'apparecchio!

1. Stendete nel forno freddo uno strofinaccio per stoviglie, per evitare danni.
2. Staccare il coperchio di vetro. A tal fine inserire un coltello o simile tra il vetro e la cornice d'arresto.
3. Cambiare la lampada.
 - Lampada ad incandescenza tipo E 14, 230 – 240 Volt, 25 Watt, termoresistente fino a 300° C.
 - Trovate la lampada presso il servizio assistenza clienti.

Sostituzione della guarnizione della porta del forno:

1. Smontate le guarnizioni della porta del forno difettose semplicemente sganciandole.
Trovate la guarnizione nuova presso il servizio assistenza clienti.

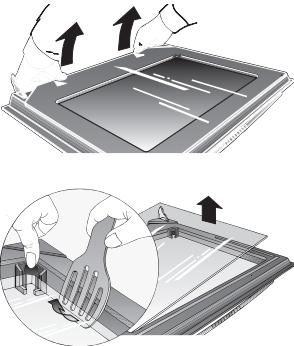


Che fare in questi casi?

Non sempre è necessario telefonare al servizio assistenza clienti. In molti casi potete rimediare Voi stessi. Nella tabella seguente trovate alcuni suggerimenti.

Avvertenza fondamentale:

I lavori ai componenti elettronici dell'apparecchio devono essere eseguiti solo da un tecnico. Prima di iniziare questi lavori, è indispensabile togliere tensione all'apparecchio, disattivando l'interruttore di sicurezza, oppure svitando i fusibili nella cassetta delle valvole della Vostra abitazione.

Che fare se ...	Causa possibile	Rimedio
... il funzionamento generale è disturbato, p. es. le lampade spia non si accendono più?	Fusibile guasto.	Controllare il fusibile elettrico nella cassetta delle valvole e sostituire in caso di guasto.
... liquido o pasta molto fluida tendono a disporsi di lato?	L'apparecchio non poggia o non è incassato orizzontale.	Verificare il montaggio.
... il vetro della porta o la finestra del forno si appannano?	Fenomeno normale, dipende dalla differenza di temperatura.	Accendere il forno per 5 minuti a 100° C.
... nel forno compare acqua di condensazione abbondante?	Fenomeno normale per i dolci con copertura molto umida (frutta), o arrosti grandi.	Aprire e chiudere ogni tanto brevemente la porta del forno durante la cottura. Dopo l'uso asciugare l'acqua di condensazione.
... dopo un lungo uso, porta del forno i vetri della porta del forno sono sporchi all'interno?	È normale. 	Sganciare la porta del forno e deporla con la faccia anteriore rivolta verso il basso su una superficie pulita, morbida. Afferrare il vetro della porta accanto alle cerniere, disinnestarlo verso l'alto e rimuoverlo. Porte con 3 vetri: Sganciare il vetro interno della porta dagli angolari di arresto e sollevarlo per es. con una paletta di plastica o di legno. Montaggio dopo la pulizia: Inserire il vetro interno della porta ed innestarlo. Agganciare il vetro della porta ed innestarlo premendolo accanto alle cerniere.

Índice

	Página		Página
Puntos a tener en cuenta		Limpieza y cuidados	
☐ Protección del medio ambiente	124	☐ Consejos y advertencias importantes	143
☐ Antes de conectar el aparato nuevo	124	☐ Elementos esmaltados y de vidrio	143
☐ Advertencias y consejos de seguridad	125	☐ Frontal de acero inoxidable	143
Antes de la primera utilización		☐ Horno	143
☐ Limpieza previa	125	☐ Retirar y montar la puerta del horno	144
☐ Calentamiento inicial (en vacío) del horno y las placas de cocción	125	☐ Retirar la rejilla suspendida	144
Su nuevo horno		Localización y subsanamiento de averías	145
☐ Descripción del aparato	126	¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?	146
☐ Accesorios	127		
☐ Diferentes alturas o pisos de colocación	127		
Horneado y asado			
☐ Funciones del horno	128		
☐ Conexión y desconexión del horno	129		
☐ Horneado	130–133		
☐ Asado	134+135		
☐ Grill de infrarrojos con aire caliente	136+137		
Asado al grill	138+139		
Descongelar / Desecar alimentos / Calentar	140+141		
Advertencias y consejos prácticos	142		

Protección del medio ambiente

- ☐ Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado deberá inutilizarlo.
- ☐ Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Antes de conectar el aparato nuevo

- ☐ Antes de emplear el aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de servicio de la cocina eléctrica. En ella se facilitan informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado de la cocina.
- ☐ Las presentes instrucciones de servicio son válidas para diferentes modelos de aparato; por ello puede ser posible que se describan detalles y características de equipamiento que no concuerden íntegramente con las de su aparato concreto.
- ☐ Guarde las instrucciones de servicio y de montaje para un posible propietario posterior.
- ☐ Si el aparato presentara daños o desperfectos, no deberá ser utilizado.
- ☐ El montaje y acoplamiento del aparato a la red eléctrica sólo deberá ser efectuado por un electricista autorizado, cumpliendo las correspondientes instrucciones y según el esquema de conexión. En caso de efectuarse un acoplamiento erróneo del aparato y producirse algún daño o desperfecto en su aparato, expirará la garantía del mismo.
- ☐ Nuestros aparatos cumplen las normas de seguridad específicas del ramo para aparatos eléctricos. Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos debidamente instruidos del Servicio Técnico Postventa. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto, pueden implicar serios peligros para el usuario.

Advertencias y consejos de seguridad

- ☐ Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.
- ☐ Las superficies de los dispositivos de calentamiento y de los recipientes de cocción pueden calentarse fuertemente durante su servicio. Lo mismo ocurre con las superficies interiores de los hornos y los elementos de calefacción. Mantenga siempre alejados los niños de la cocina.
- ☐ Permanezca siempre en las inmediaciones del aparato al preparar platos o alimentos con grasa o aceite. La grasa o aceite excesivamente calentados pueden inflamarse.
- ☐ Limpie regularmente el horno. Los residuos de grasa o aceite podrían incendiarse cuando el horno está encendido.
- ☐ Los cables de conexión a la red de aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las zonas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes, ni tampoco ser aprisionados con la puerta del horno caliente. El aislamiento de los cables podría resultar seriamente dañado.
- ☐ En caso de comprobar algún defecto en el horno, deberá desconectarse el fusible correspondiente en la caja central de fusibles de la vivienda.
- ☐ No guarde ni coloque objetos inflamables en el interior del horno. Podrían inflamarse en caso de conexión fortuita del horno.
- ☐ No limpiar el horno con limpiadoras de vapor o de alta presión.
- ☐ En caso de seleccionar la modalidad de calentamiento «Aire caliente forzado» , no forrar el horno o las bandejas de horneado con papel especial para hornear suelto, dado que éste podría resultar aspirado por el ventilador durante la fase de calentamiento, dando lugar a importantes daños en el ventilador y el circuito de calentamiento del horno.
- ☐ No colocar bandejas sobre el fondo del horno ni recubrir el fondo del horno con papel aluminio, pues de lo contrario puede producirse sobrecarga térmica, los tiempos de asado o cocción no concuerdan y pueden producirse daños en el esmalte de la cocina.
- ☐ No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente. El esmalte podría resultar dañado.
- ☐ El jugo de fruta que gotea de la bandeja de horneado produce manchas indelebiles. Por ello aconsejamos utilizar la bandeja universal, que es más honda.
- ☐ No se apoye ni se siente sobre la puerta del horno estando abierta.
- ☐ La puerta del horno debe cerrar siempre herméticamente. Mantenga limpias las superficies de la junta de goma de la puerta.

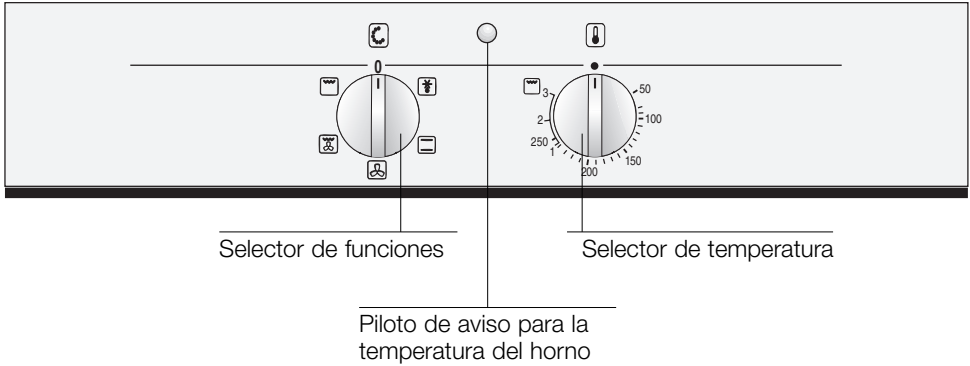
Calentamiento inicial en vacío del horno:

1. Calentar el horno en vacío durante aprox. 30 minutos. Seleccionar el calor superior e inferior a 240° C. Con objeto de evitar la acumulación de los molestos olores producidos durante este proceso, deberá procurarse que las ventanas de la cocina estén abiertas.

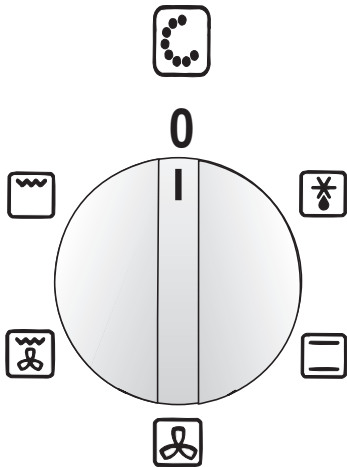
Limpieza previa:

1. Limpiar la superficie exterior del aparato con un paño suave húmedo.
2. Limpiar el horno y los accesorios con una solución de lejía caliente.

Su nueva cocina



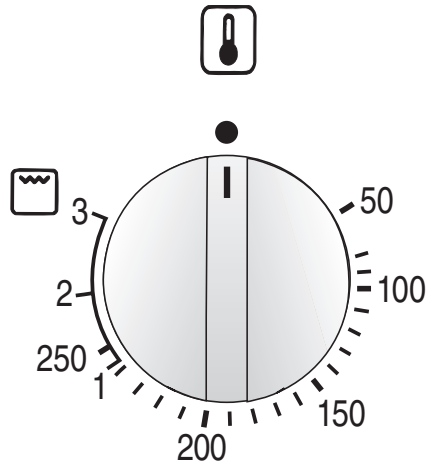
Selector de funciones



Posiciones:

-  Auftaustufe
-  Calor superior e inferior
-  Aire caliente forzado
-  Asado con grill con del aire caliente
-  Asado con el grill de superficie

Selector de temperatura



Posiciones:

- 50–275** Temperatura en °C
- 1 – 2 – 3** Grillstufen

Accesorios

- ☐ El equipo de serie del aparato incluye:

1 Bandeja pastelera, de aluminio
1 rejilla para hornear o asar
1 Bandeja universal

- ☐ Más accesorios opcionales los podrá adquirir Vd. en el comercio especializado.

Nº de pedido

Bandeja pastelera, de aluminio	HEZ 5100
Rejilla para hornear o asar, acodada	HEZ 5141
Rejilla para hornear o asar, tupida	HEZ 5142

Advertencias:

- ☐ El dispositivo de protección evita el contacto con la puerta del horno.
- ☐ Particularmente importante ante la presencia de niños pequeños.

- ☐ Es posible que durante el funcionamiento del horno se deformen la bandeja de hornear o la sartén universal. Las causas de ello son grandes diferencias de temperatura en los accesorios. Estas diferencias pueden aparecer si se cubrió solamente una parte del accesorio, o si se pusieron productos ultracongelados (como p. ej. una pizza) en los accesorios.

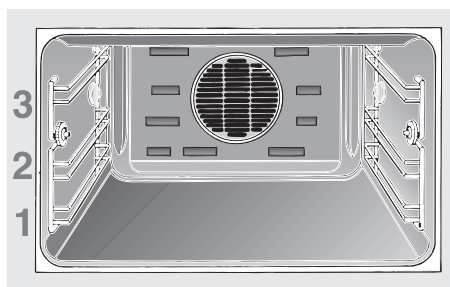
La deformación vuelve a desaparecer durante el horneado, asado o la preparación al grill.

Alturas de colocación

- ☐ El horno dispone de 3 alturas o pisos de colocación diferentes.

Estos pisos se cuentan de abajo hacia arriba, y están marcados en el horno.

⚠ En caso de trabajar con la modalidad de aire caliente forzado, no debe utilizarse el piso »2« a fin de no perjudicar la circulación del aire.



Descongelación

No se ajusta ninguna temperatura. Opción destinada sólo para pasteles delicados (por ejemplo tartas de crema).

Calor superior e inferior

Con esta función el calor llega de modo uniforme por arriba y por abajo a los alimentos.

- Particularmente adecuada para asar y hornear alimentos, preparar pasteles o pastas delicados, piezas de carne magra y pan en una altura.
- **Trabajar en una sola altura.**
Altura de colocación aconsejada:
Alturas «1» ó «2».
- Más detalles figuran en las tablas y cuadros de horneado o asado.

Aire caliente forzado

Un ventilador situado en la pared del horno distribuye uniformemente por el interior del mismo el calor procedente desde arriba y abajo, logrando de este modo una transmisión particularmente eficaz del calor a los alimentos.

- Esta función es particularmente adecuada para descongelar u hornear alimentos simultáneamente en varias alturas.
- Ideal para preparar repostería, así como pizzas, trenzas o buñuelos de viento.
- No utilizar la altura de colocación «2» a fin de no restar eficacia a la circulación del aire caliente.

Grill de infrarrojos con aire caliente

La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternativamente. Durante los intervalos de reposo de la resistencia, el ventilador hace circular en torno a los alimentos el aire caliente cedido por el grill.

- Esta función es ideal para asar trozos de carne grasa y aves.
- Utilizar esta función sólo estando cerrada la puerta del horno (reduce el consumo de energía).
- **Utilizar sólo una altura de colocación.**
Altura aconsejada:
Altura de colocación «1» ó «2».
- Más detalles figuran en las tablas y cuadros de asado.

Grill

El calor generado por la resistencia del grill es transmitido por irradiación a los alimentos.

- Esta opción es apropiada para asar o preparar alimentos de escasa altura, como por ejemplo chuletas, bistecs o tostadas.
- Utilizar el grill sólo estando la puerta del horno cerrada (permite reducir el consumo de energía eléctrica).
- **Utilizar sólo una altura de colocación.**
Altura aconsejada:
Altura de colocación «2» ó «3».
- Más detalles figuran en las tablas y cuadros de asado con grill.

Conectar y desconectar el horno

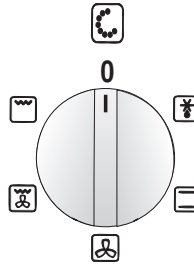
Antes de conectar el horno tiene que seleccionar la modalidad de calentamiento del mismo.

Conectar el horno:

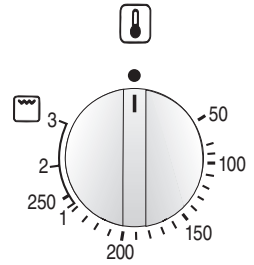
1. Colocar el mando selector de funciones en el símbolo o posición correspondiente a la modalidad de calentamiento deseada.
 2. Ajustar la temperatura deseada con el mando selector de la temperatura.
(Véanse al respecto las indicaciones que se facilitan en las diferentes tablas y cuadros de cocción o asado).
- ☐ La temperatura seleccionada es regulada automáticamente.
 - ☐ El piloto de aviso rojo se ilumina al conectarse el horno, así como cada vez que se inicia un ciclo de calentamiento del horno.

Desconectar el horno:

Para desconectar el horno, colocar los mandos selectores de funciones y de la temperatura en la posición de desconexión «0».



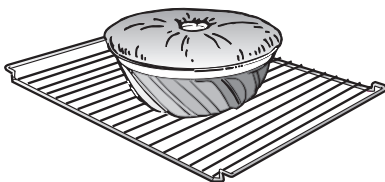
Mando selector de las modalidades de calentamiento



Mando selector de la temperatura

Calor superior e inferior

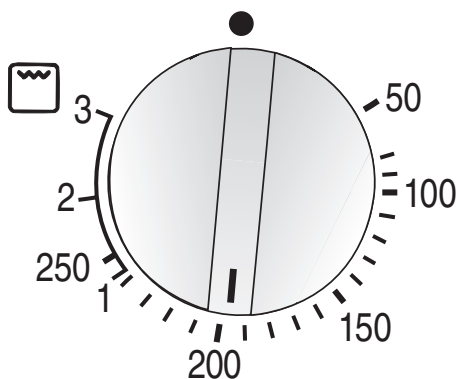
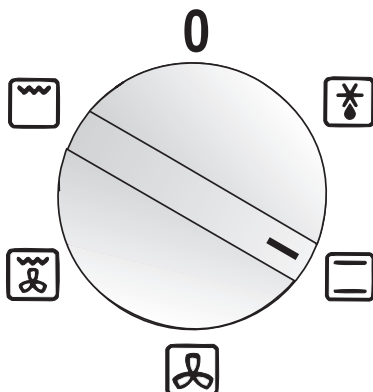
1. Colocar el **mando selector de funciones** en la posición .
 2. **Ajustar la temperatura de horneado** deseada con el mando selector de la temperatura.
- ☐ Se aconseja utilizar moldes de color oscuro.
 - ☐ El **grado de dorado del alimento** se puede modificar cambiando éste de altura de colocación.



- ☐ Colocar los moldes siempre en el **centro** de la parrilla.
- ☐ **Los pasteles y pastas** se pueden introducir en el horno estando éste frío o caliente.
- ☐ En caso de introducir los alimentos en el horno precalentado, se reduce la duración del tiempo de horneado en aprox. 5 minutos.
- ☐ Para preparar pasteles en moldes **metálicos de color claro**, utilizar preferentemente la opción «Aire caliente forzado».
- ☐ La parte oblicua de la bandeja de horneado deberá estar siempre hacia la puerta del horno.
- ☐ Introducir siempre las bandejas en el horno hasta el tope.

Consejos prácticos:

- ☐ En caso de quedar aplastada la tarta o pastel durante el horneado o al retirarla del horno, utilice la próxima vez menos líquido, seleccione una temperatura de horneado más baja o una mayor duración del tiempo de horneado.

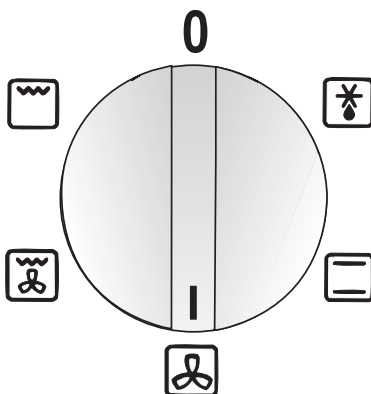


- ☐ **El pastel sale demasiado oscuro por abajo:**
Verifique la altura de colocación seleccionada. Reducir la duración del horneado, en caso necesario, seleccionar una temperatura de horneado más baja.
- ☐ **El pastel sale demasiado claro por abajo:**
Verifique la altura de colocación seleccionada. Seleccione una temperatura de horneado más baja o prolongue la duración del horneado. En caso necesario, utilice moldes oscuros.

Aire caliente forzado

1. Colocar **el mando selector de funciones** en la posición .
2. Ajustar la temperatura de horneado deseada con **el mando selector de la temperatura**.

- ☐ Por regla general con esta opción no hay que precalentar el horno.
- ☐ Según el tipo de alimento que se va a preparar, se pueden hornear simultáneamente hasta con dos bandejas. En tal caso deberán seleccionarse las alturas de colocación «1» y «3». Esta opción no plantea ningún tipo de problema o exigencia concreta respecto a los recipientes a emplear.



¡Atención!

- ☐ Al trabajar con la opción «Aire caliente forzado» se puede seleccionar una temperatura de horneado entre 20 y 30°C más baja que la indicada en las tablas de horneado, comparable a la temperatura de la función «Calor superior e inferior».
- ☐ Por regla general, una temperatura de horneado inferior significa un dorado más regular e uniforme del alimento.
- ☐ **La parte oblicua de la bandeja de horneado** deberá estar siempre hacia la puerta del horno.
- ☐ Introducir siempre **las bandejas** en el horno hasta el tope.
- ☐ Colocar **los moldes** siempre en el centro de la parrilla.
- ☐ **Para preparar pasteles en moldes:**
Seleccionar la altura de colocación «1».
- ☐ **Para preparar pasteles planos, tartas de frutas, pastas o galletas, pizzas, etc.:**
Seleccionar la altura de colocación «1».
- ☐ **En caso de trabajar simultáneamente con dos bandejas:**
Seleccionar las alturas de colocación «1» y «3».

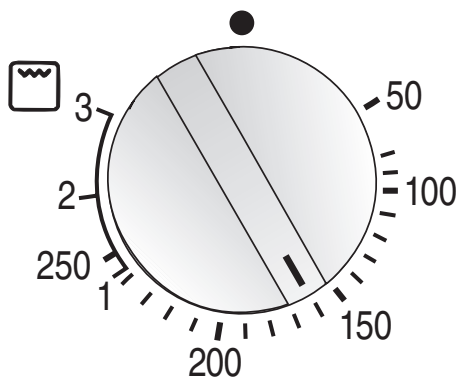


Tabla de horneado o

Advertencia:

 Los valores reseñados en la tabla de cocción sólo son valores de referencia y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de los alimentos empleados.

Tipo de pastel	Aire caliente forzado 		Tiempo de horneado en min.	Calor superior e inferior 	
	Altura de colocación	Banda de temperatura en ° C		Altura de colocación	Banda de temperatura en ° C
Pasteles de masa batida					
Pasteles en bandeja pastelera, con guarnición					
1 bandeja (precalentar el horno)	1	150–160	30–45	1	180–190
2 bandejas (precalentar el horno)	1 + 3	150–160	35–50	–	–
Pastel en molde rectangular	1	150–160	60–80	1	160–170
Pastel en molde redondo	1	150–160	60–80	1	160–170
Pastel en molde alto	1	150–160	60–80	1	160–170
Base para tartas de frutas (precalentar el horno)	1	150–160	20–35	1	160–170
Masa quebrada					
Pastel en bandeja con 'streusel' (bolitas de azúcar, mantequilla y harina)					
1 bandeja	1	160–170	50–80	1	180–190
2 bandejas	1 + 3	160–170	65–80	–	–
Pasteles en bandeja pastelera, con guarnición húmeda (por ejemplo con crema)	1	150–160	50–90	1	170–180
Pastel en molde (tarta de requesón)	1	150–160	70–100	1	160–170
Base para tartas de frutas (precalentar el horno)	1	150–160	25–35	1	180–190
Masas de bizcocho					
Brazo de gitano (precalentar el horno)	1	180–190	10–15	1	200–220
Bizcocho al agua	1	150–160	30–45	1	150–160
Base para tartas de frutas	1	150–160	25–35	1	160–170

Tabla de horneado o

Tipo de pastel	Aire caliente forzado 		Tiempo de horneado en min.	Calor superior e inferior 	
	Altura de colocación	Banda de temperatura en ° C		Altura de colocación	Banda de temperatura en ° C
Masas de levadura					
Pastel en bandeja con 'streusel' (bolitas de azúcar, mantequilla y harina), por ejemplo tarta de manzanas picadas con 'streusel'					
1 bandeja	1	160–170	45–55	1	180–200
2 bandejas	1 + 3	160–170	60–70	–	–
Pasteles en bandeja pastelera, con guarnición húmeda (por ejemplo con crema)	1	160–170	50–60	1	180–190
Trenza, 500 gramos de harina	1	160–170	40–50	1	180–190
Pastel en molde redondo	1	160–170	40–50	1	170–180
Pastel en molde alto	1	160–170	40–50	1	170–180
Pastas y galletas					
Merengue	1	80–100	120–140	1	70– 80
Masa de hojaldre (precalentar el horno)	1	180–200	25–35	1	200–220
Pasta de lionesas (precalentar el horno)	1	180–190	30–40	1	200–220
Churros y buñuelos					
1 bandeja	1	140–150	30–45	1	150–160
2 bandejas	1 + 3	140–150	30–45	–	–
Pasteles de masa batida (Small Cakes)	1	150–160	30–40	1	160–170
Tartas picantes					
Soufflés de productos crudos	1	170–180	60–75	1	190–200
Pizzas	1	180–190	25–45	1	210–230
Quiches (precalentar el horno)	1	180–190	40–50	1	190–210
Pan, 1 kg (precalentar el horno)					
inicio rápido de horneado	1	220	10–15	1	240
horneado lento	1	180	40–45	1	200

Calor superior e inferior

1. Colocar el **mando selector de funciones** en la posición .
 2. Ajustar la temperatura deseada con el **mando selector de la temperatura**.
- ☐ Introducir el asado en el horno frío (no es necesario precalentar el horno – reducción del consumo de energía eléctrica).
 - ☐ **Preparar el asado en un recipiente abierto (sin tapa):**
Enjuagar el recipiente con agua. Colocar la pieza de carne en el mismo. La altura de colocación se seleccionará en función del tamaño y altura que tenga la pieza de carne que se desea asar.
 - ☐ **Preparar el asado en un recipiente cerrado (con tapa):**
Colocar la pieza de carne en una fuente adecuada. Colocar la tapa en la fuente. Introducir la fuente en el horno y colocarla sobre la parrilla. Aumentar la temperatura ajustada en el horno en 20–30°.
 - ☐ Utilizar sólo recipientes adecuados para asado con asas y empuñaduras resistentes a altas temperaturas, por ejemplo cacerolas o fuentes esmaltadas, de cristal o de fundición.
 - ☐ Descongelar las aves siempre completamente antes de proceder a su preparación, vaciándolas y lavándolas.
 - ☐ Una vez que el asado esté en su punto, dejarlo reposar unos 5 minutos con el horno desconectado.

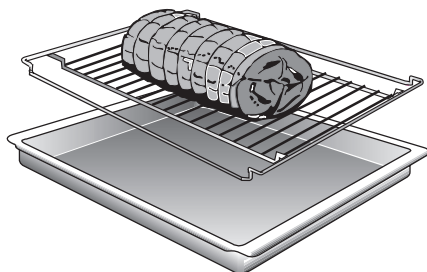
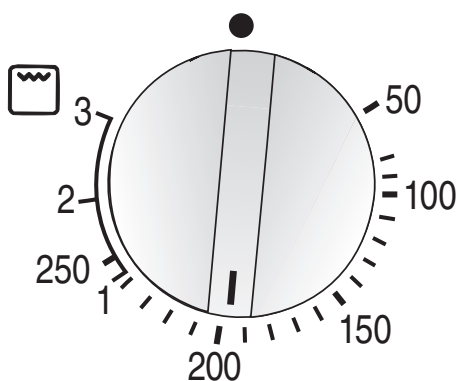
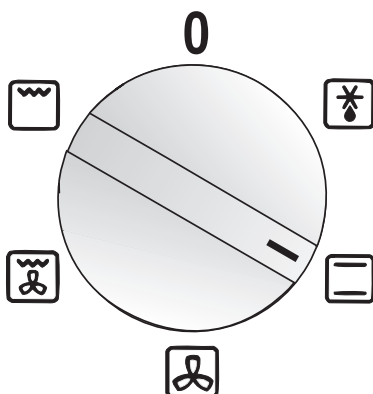


Tabla de asado

Advertencias:

- ☐ Asar en recipientes abiertos (sin tapa).
- ☐ **Altura de colocación «1»**
 Piezas de carne compactas, de gran tamaño = Mayor duración del ciclo de asado, temperatura más baja.
 Piezas de carne de poca altura = Menor duración del ciclo de asado, temperatura más alta.
- ☐ La duración del ciclo de asado no se modifica de modo sensible en caso de asar **simultáneamente dos piezas de aproximadamente el mismo tamaño y la misma clase.**
- ☐ Los valores reseñados en la tabla de asado sólo son valores de referencia y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de los alimentos empleados.

Clase de carne	Duración del ciclo, en minutos	Calor superior e inferior 	
		Altura de colocación	Banda de temperatura in ° C
Cerdo Asado de cerdo con corteza, 2 kg (espaldilla, manos) Asado de cerdo / Redondo de cerdo Costillas de cerdo, tipo Kasseler Filete de cerdo Asado de carne picada, 750 gramos	140–160 90–120 70–80 40–50 60–70	1 1 1 1 1	180–200 180–200 180–200 200–220 180–200
Vaca o buey Filete Roastbeef (poco hecho)	45–65 35–45	1 1	190–210 190–210
Ternera Asado / Pecho Manos	90–120 100–130	1 1	180–200 190–210
Cordero Pierna Lomo	70–110 90–120	1 1	190–210 190–210
Aves Pollo, 1 kg Pato, 2–2,5 kg Ganso, 3 kg	60–70 90–120 130–170	1 1 1	190–210 180–190 160–180
Caza Lomo de corzo Asado de corzo Asado de cerdo / Asado de venado	80–100 90–120 100–120	1 1 1	190–210 180–200 180–200
Pescado entero 1 kg	40–50	1	180–200

Grill de infrarrojos con aire caliente

Para aves y piezas de carne de gran tamaño.

Utilizar siempre la opción «Grill de infrarrojos con aire caliente» con la puerta del horno cerrada.

- Con la opción «Grill de infrarrojos con aire caliente» no hay que dar la vuelta a los alimentos.

Excepción: A las piezas de aves hay que darles la vuelta una vez que ha transcurrido la mitad del tiempo previsto.

- Colocar el **mando selector de funciones** en la posición .
- Ajustar con el **mando selector de la temperatura** una temperatura entre **160 y 220° C**, según la clase de carne y el tamaño de la pieza que se desea preparar.

Asar al grill sobre la parrilla:

- Introducir la **parrilla** con los alimentos que se desean preparar, en la altura de colocación prevista.
- Colocar la parrilla en la bandeja universal. Introducirlas en el horno, en la altura «1».
- La carne oscura y roja** (de venado, de buey, cordero) se dora antes que la carne blanca (de ternera, cerdo, ave).
- Las carnes blancas y los filetes de pescado** muchas veces sólo se doran ligeramente por fuera, aunque por dentro estén jugosas y en su punto.
- Vd. puede preparar al grill simultáneamente varias piezas de carne, por ejemplo 2 pollos, 2 manos o dos redondos.
- En caso de preparar **varias** piezas de carne o piezas de carne de **gran** tamaño, deberá tenerse en cuenta lo siguiente: **Al seleccionar una temperatura más baja, se prolonga el tiempo de asado.**

Advertencia: En la opción «Grill de infrarrojos con aire caliente» la resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternativamente.

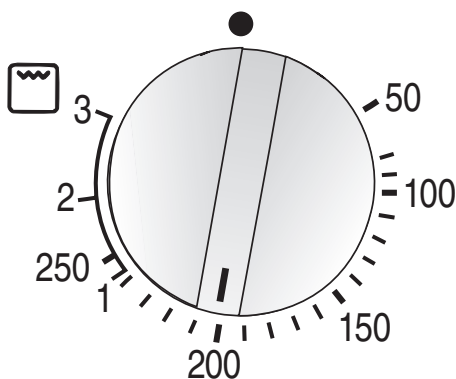
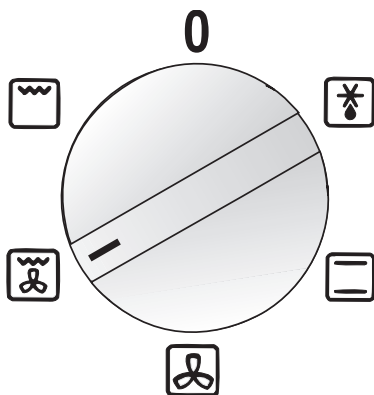


Tabla para el grill de infrarrojos con aire caliente

Advertencia:

- ☐ Los valores reseñados en la tabla sólo son valores de referencia y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de los alimentos empleados.

Clase de carne	Peso	Altura de colocación de la parrilla	Banda de temperatura, en °C	Duración del ciclo, en min.	Consejos y sugerencias
Cerdo					
Asado con corteza	2 kg	1	170–190	140–150	En caso de asar piezas de carne particularmente grasas, seleccionar la temperatura más baja. Practicar varios cortes en forma de cruz en la corteza. Vuelva la grandes piezas de asado una vez que ha transcurrido la mitad del tiempo previsto. Practicar unos cortes en forma de cruz en la corteza.
Aves					
Medios pollos 1–3 piezas	aprox. 0,4 kg/ unidad	2	190–210	40– 50	Volver la pieza una vez que ha transcurrido la mitad del tiempo de asado. Aplicar mantequilla o agua salada.
Pollos enteros 1–3 piezas	aprox. 1 kg/ unidad	1	190–210	60– 70	
Pato	2–2,5 kg	1	160–170	90–110	
Ganso	3 kg	1	150–160	130–160	El ganso relleno también se puede asar con grill. Volver la pieza una vez.

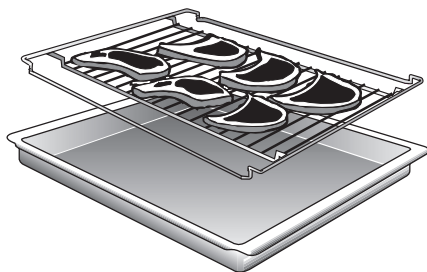
¡Prestar atención al preparar alimentos asados al grill! Mantener los niños alejados del aparato.

Asar con grill siempre con la puerta del horno cerrada.

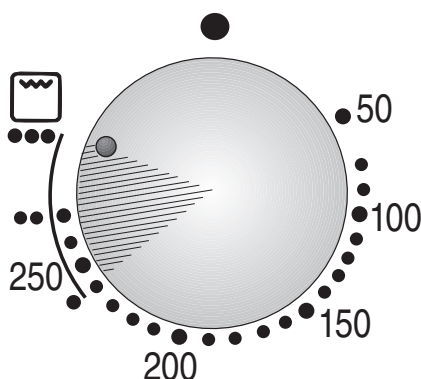
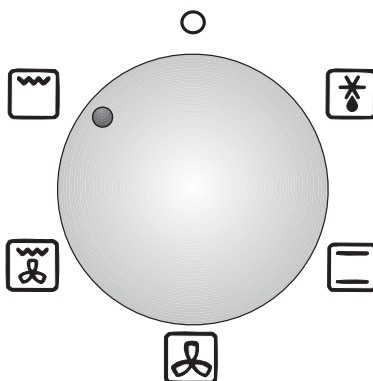
1. Colocar el **mando selector de funciones** en la posición .
2. Ajustar la temperatura deseada con el **mando selector de la temperatura**.
Escalones de potencia del grill 1 – 2 – 3.

Asar con grill: (sólo con la parrilla y la bandeja universal)

- ☐ Untar **la parrilla** con aceite en caso de que fuera necesario.
- ☐ Secar el alimento que se vaya a **preparar al grill** con papel absorbente de cocina. Sazonar (¡no poner sal!).
- ☐ Introducir **la parrilla** en la altura de colocación prescrita.
- ☐ Colocar siempre **la bandeja universal** en la altura «1».



- ☐ **Girando la parrilla abombada** se pueden seleccionar alturas de colocación intermedias.
- ☐ Colocar **las piezas de carne** hasta de un espesor hasta 3 cm (bistecs a la inglesa) en la altura «3».
- ☐ **Las salchichas** se colocan en las alturas «2» ó «3».
- ☐ **El pescado** (por ejemplo truchas) o **las piezas de carne muy gruesas** que deban quedar muy hechas, se colocan en la altura «2».



Valores orientativos relativos a los tiempos de asado con grill:

Carne bien hecha

6-8 minutos por cada cara,

Carne poco hecha

4-6 minutos, por cada cara,

Pescado en rodajas

6-8 minutos por cada cara,

Trucha 6-10 minutos por cada cara,

Salchichas 3-5 minutos por cada cara.

Advertencia: Al alcanzarse la temperatura seleccionada para el grill, éste se desconecta automáticamente, volviéndose a conectar al poco tiempo. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.

Tabla para asar con grill

Advertencias:

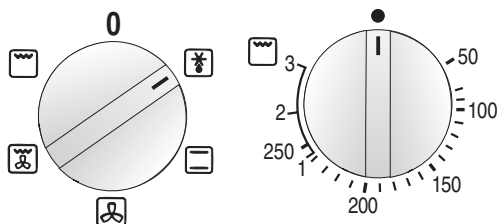
- ☐ Colocar siempre **la bandeja universal** en la altura «1».
- ☐ Los valores reseñados en la tabla de asado sólo son valores de referencia y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de los alimentos empleados.

Plato	Altura de colocación	Escalón de potencia del grill	Cara	Duración del ciclo, en minutos
Cerdo				
Filetes de solomillo	3	3	Primera cara Segunda cara	8–11 4– 6
Filetes de cuello	3	2 – 3	Primera cara Segunda cara	10–13 7–10
Salchichas	2–3	2 – 3	Primera cara Segunda cara	7–10 5– 7
Vaca o buey				
Filete de solomillo	3	3	Primera cara Segunda cara	10–13 4– 7
Tournedós	3	3	Primera cara Segunda cara	8–11 4– 6
Tostadas				
rebanadas	3	3	Primera cara Segunda cara	4½–5½ ½–1½
con guarnición	2–3	1 – 2	–	8–12
Pescado				
piezas pequeñas (250–300 gramos)	2	1 – 2	Primera cara Segunda cara	12–15 5–10

Escalón de descongelación

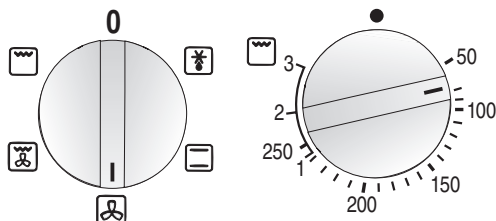
(sin temperatura)

1. Mando **selector de funciones** en la posición .
- ☐ Para descongelar alimentos congelados delicados como tartas y pasteles de crema, tartas con glaseados de chocolate o azúcar, frutas, aspic, etc., colocarlos en la altura «1».
- ☐ Colocar el alimento a descongelar en un recipiente adecuado (por ejemplo una fuente de porcelana), sobre la parrilla.



Aire caliente forzado, con ajuste de temperatura:

1. Colocar el mando **selector de funciones** en la posición .
2. Seleccionar la temperatura deseada con el mando **selector de la temperatura**.
- ☐ **Colocar los pollos, las salchichas y la carne envueltos en lámina, el pan, los panecillos, pasteles y repostería** en la altura «1». Seleccionar una temperatura de 50 a 70 grados.
- ☐ **Desechar frutas, calentar o conservar caliente platos preparados:** Altura de colocación «1». Seleccionar una temperatura de 70 a 90 grados.



Platos cocinados:

- ☐ No abrir el envase aluminio o bien colocar el alimento en un recipiente cerrado (con tapa). Descongelarlo: Colocar el mando selector de la temperatura en la posición correspondiente a 160-18 ° C (el plato está listo al cabo de unos 30-40 minutos).
- ☐ Altura de colocación «1».

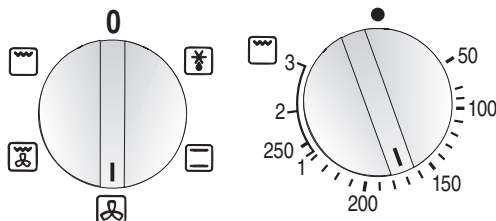


Tabla para descongelar y desecar alimentos

Advertencia:

-  Los valores reseñados en la tabla de cocción sólo son valores de referencia y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de los alimentos empleados.

Descongelar:

Alimento	Altura de colocación	Banda de temperatura, en ° C	Duración del ciclo de descongelación, en minutos
Alimentos congelados delicados como tartas y pasteles de crema ¹⁾ , tartas con glaseados de chocolate o azúcar ¹⁾	1	Seleccionar la opción  . (Sin ajustar temperatura)	trozos de tartas sueltos 30 – 40 tartas enteras o medias tartas 80 – 100
Frutas (frambuesas) ²⁾ Aspic ²⁾ , queso, salchichas			35 – 40 90 – 100
Piezas de carne de pequeño tamaño por ejemplo bistecs, chuletas, etc.	1	50 – 70	60 – 70
Pollo envuelto en lámina ¹⁾ , 800 – 900 gramos			70 – 80
Panecillos ¹⁾	1	60 – 80	10 – 15
Pan, 1 kg ¹⁾			70 – 90
Pastel (de molde alto) ¹⁾			70 – 90
Platos cocinados (1 bandeja)	1	170 – 190	30 – 40

¹⁾ colocar en la parrilla

²⁾ poner en una fuente o plato llano y colocarlo en la parrilla

Desecar alimentos:

Alimento, cantidad	Altura de colocación	Banda de temperatura, en ° C	Duración del ciclo de desecación
Manzana cortadas en rodajas, 600 gr	1 + 3	aprox. 50	6 – 8 horas
Peras cortadas a trozos, aprox. 800 gr	1 + 3	aprox. 50	9 – 11 horas
Ciruelas, aprox. 1,5	1 + 3	70 – 100	9 – 12 horas
Plátanos o bananas, 300 gr	1 + 3	aprox. 50	8 – 10 horas
Champiñones, 800 gr	1 + 3	50 – 60	7 – 9 horas
Hierbas aromáticas, 400 gr (en manojo)	1	50 – 60	3 – 5 horas

Advertencias y consejos prácticos

Para el horneado:

- | | |
|---|---|
| ☐ El pastel colocado sobre la bandeja no está suficientemente cocido por abajo | Retirar las bandejas de horneado o universales que no vayan a usarse, del horno. |
| ☐ El pastel de molde está demasiado claro por abajo. | No colocar el molde sobre la bandeja de horneado, sino sobre la parrilla. |
| ☐ El pastel o las pastas están demasiado tostadas por abajo. | Ajustar una temperatura más baja. Verificar la altura de colocación seleccionada. |
| ☐ El pastel está demasiado seco. | Aumentar algo la temperatura ajustada del horno. Seleccionar un tiempo de horneado más corto. |
| ☐ El pastel está falto de consistencia o pastoso por dentro, o la carne no está bien hecha por dentro. | Reducir algo las temperaturas de horneado o asado ajustadas.
Atención: Los tiempos de horneado o asado no se pueden acortar aumentando las temperaturas (alimentos tostados por fuera, enteros o crudos por dentro). Seleccionar unos tiempos de horneado o asado más largos. Dejar reposar la masa. Poner menos líquido en la masa. |
| ☐ Al preparar alimentos horneados o asados muy húmedos p.e. tarta de frutas o asados con agua, se produce gran cantidad de vapor de agua en el horno, que se precipita sobre la puerta del mismo, pudiendo gotear sobre el piso o el mueble empotrado. | Abriendo varias veces por breve tiempo la puerta del horno (una a dos veces en largos tiempos de horneado o asado), puede evacuarse el vapor de agua acumulado en el interior del horno, con lo que se reduce sensiblemente el peligro de goteo. |

Para ahorrar energía:

- | | |
|--|---|
| ☐ Calentar el horno previamente sólo en caso de exigirlo la receta del plato a cocinar. | |
| ☐ Los moldes oscuros absorben mejor el calor. | ☐ Calor residual: En los procesos de horneado o asado prolongados, puede desconectarse el horno 5 a 10 minutos antes de alcanzar el tiempo de horneado prescrito. |

Advertencias importantes:

- ☐ No utilizar agentes frotadores ni abrasivos, así como tampoco objetos rascadores para limpiar la cocina.
- ☐ No eliminar los restos de alimentos quemados con objetos rascadores, sino ablandarlos con un paño húmedo y agente lavavajillas.
- ☐ No utilizar limpiadores especiales (p.e. sprays) para limpiar elementos o partes de aluminio o plástico.

Frontal de acero inoxidable:

- ☐ En caso de utilizar limpiadores de uso corriente para acero inoxidable, los textos estampados sobre el mismo pueden ser atacados por el agente.
- ☐ No utilizar esponjas abrasivas.
- ☐ Aplicar un **lavavajillas de uso corriente** sobre un paño suave húmedo o una gamuza para secar cristales.

Elementos esmaltados y de vidrio:

- ☐ Limpiarlos con una solución de agua jabonosa caliente.
- ☐ Para limpiar el frontal del horno detrás de la puerta, deberá desengancharse la junta de goma de la puerta.

Horno:

- ☐ Limpiar el horno tras concluir su utilización, en particular en caso de haber preparado platos asados o al grill, dado que los restos de alimentos que pudieran quedar adheridos en el interior del horno se queman e incrustan al usar éste nuevamente, resultando considerablemente más difícil su eliminación.
- ☐ Al trabajar frecuentemente con el sistema de circulación del aire caliente se puede reducir la suciedad acumulada en el mismo.

 No limpie el horno en caliente con limpiadores de hornos específicos para limpieza en caliente.

- ☐ Al preparar y hornear pasteles o tartas muy húmedas, deberá emplearse la bandeja universal.
- ☐ Utilizar recipientes adecuados para hacer asados.
- ☐ En caso de escaso grado de suciedad, limpiar el horno estando aún templado con una solución de lejía caliente. Dejar la puerta abierta para que se seque.

Cristal de la puerta del horno:

- ☐ Con objeto de lograr una reducción de la temperatura, el cristal interior de la puerta del horno está dotado de una capa termorreflectora.
- ☐ Esta capa no interfiere en absoluto la buena visibilidad a través del cristal.
- ☐ Estando la puerta del horno abierta, la capa reflectora puede aparecer como una especie de velo de color claro. Esto se debe a razones técnicas y no tiene ningún efecto negativo sobre la calidad y prestaciones del material.

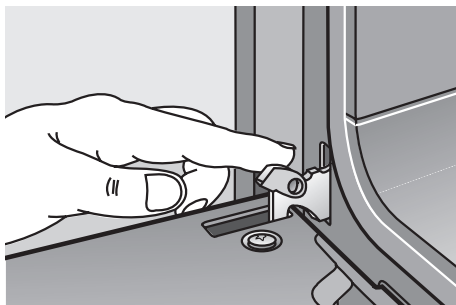
Horno:

Advertencia: Para facilitar la limpieza del horno, el aparato dispone de las siguientes opciones:

Desmontaje de la puerta del horno

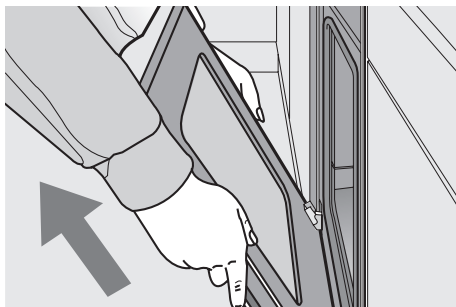
Desenganchar la puerta:

1. Abrir la puerta completamente.
2. Abatir los bloqueos de cierre a izquierda y derecha de la puerta.
3. Colocar la puerta en posición inclinada y extraerla hacia adelante de su sujeción.



Enganchar la puerta:

1. Colocar las bisagras a derecha e izquierda en sus respectivos alojamientos y abrir la puerta hacia abajo.
2. Abatir los bloqueos de cierre de las bisagras.
3. Cerrar la puerta del horno.

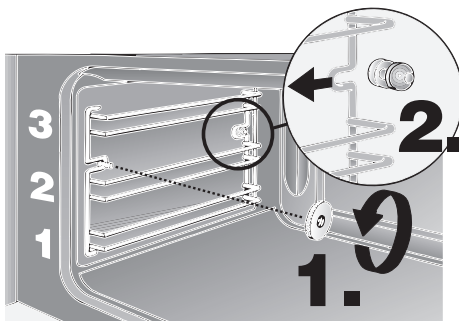


Conectar la iluminación interior del horno:

- ☐ Girar el mando selector de funciones a cualquier posición.

Retirar la rejilla suspendida:

1. Soltar y extraer los tornillos moleteados.
2. Extraer cuidadosamente la rejilla suspendida.



Localización y subsanamiento de averías

En caso de perturbaciones o de averías que Vd. misma no pudiera subsanar, deberá avisar al Servicio Técnico Postventa. Las señas figuran en la correspondiente guía.

Atención: No olvide que Vd. gasta su dinero si avisa al Servicio Postventa sólo por haber cometido un error de manejo. Al avisar al Servicio Técnico Postventa, deberá indicar:

Nº E

FD

Estos datos e indicaciones figuran en la placa de características del aparato. La placa de características del aparato se encuentra emplazada detrás de la puerta del horno, en el lateral inferior izquierdo del horno.

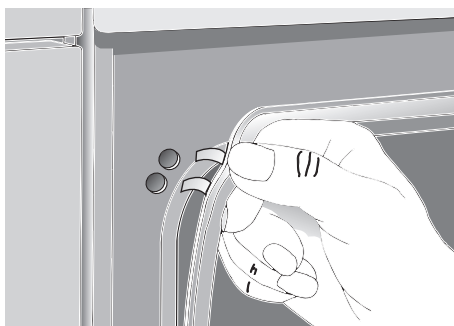
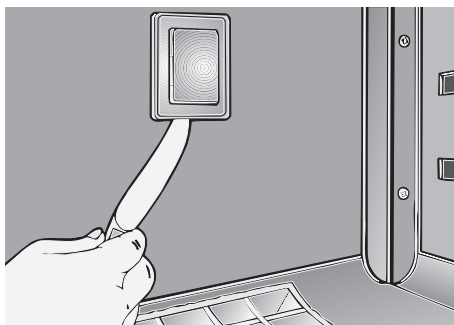
Sustituir la lámpara de iluminación del horno:

Atención: ¡El aparato debe estar sin corriente!

1. Colocar un paño sobre el fondo del horno frío, para evitar posibles daños del mismo.
2. Desmonte el vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno, introduciendo a tal efecto la hoja de un cuchillo u objeto semejante entre el vidrio protector y el marco de soporte.
3. Sustituir la lámpara.
 - Lámpara modelo E 14, 230–240 V, 25 W, resistente a temperaturas hasta 300° C.
 - Estas lámparas se pueden adquirir en el Servicio Postventa Oficial.

Sustituir la junta de goma de la puerta del horno:

1. Retirar la junta de goma deteriorada desenganchándola simplemente de sus grapas de sujeción.
Una junta de goma nueva la puede adquirir en el Servicio Postventa Oficial.

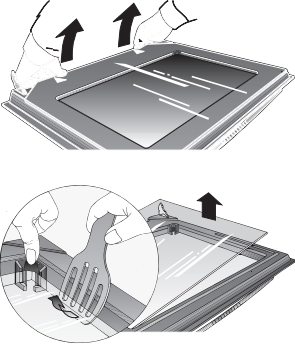


¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?

No siempre hay que llamar al Servicio Postventa. En muchos casos, Vd. misma, señora, o alguien de su familia, puede subsanar la avería. La siguiente tabla le facilita algunos consejos prácticos.

Advertencia importante:

Los trabajos que fuera necesario realizar en los sistemas electrónicos sólo deberán ser ejecutados por técnicos especialistas del ramo. Antes de iniciar cualquier trabajo en el aparato, éste deberá ser desconectado de la red eléctrica a través de la caja de fusibles automáticos o extrayendo el fusible de la caja de fusibles de su piso o vivienda.

¿Qué hacer ...	Posible causa	Modo de subsanamiento
... en caso de perturbación general del funcionamiento eléctrico del aparato; p.e. no se iluminan los pilotos de aviso?	Fusible defectuoso	Verificar el fusible de la caja. En caso de defecto, sustituirlo por uno nuevo.
... si se produce una fuerte distribución o acumulación en un solo lado de líquido o masa semilíquida?	El aparato no se ha instalado en posición horizontal.	Verificar la instalación del aparato.
... en caso de que se empañe el frontal de cristal de la puerta del horno?	Fenómeno natural. Se debe a las diferencias de temperatura existentes.	Conectar primero el horno durante 5 minutos a 100° C.
... si se comprueba la presencia de agua de condensación en el interior del horno?	Fenómeno natural en pasteles o tartas muy húmedos (con frutas) o al asar grandes trozos de carne.	Abrir de vez en cuando brevemente la puerta del horno. Eliminar el agua de condensación una vez concluido el proceso de cocción.
... si al cabo de algún tiempo se ha acumulado suciedad por la cara interior de los cristales de la puerta del horno?	Suciedad normal. 	Desenganchar la puerta del horno y colocarla, con la parte frontal hacia abajo, sobre una superficie suave y limpia. Sujetar el cristal exterior de la puerta junto a las bisagras, desenchavarlo hacia arriba y retirarlo de la puerta. En las puertas de horno con tres cristales: Desencajar por las esquinas el cristal interior y levantarlo con ayuda, por ejemplo, de una espátula de plástico o de madera. Montaje tras la limpieza: Colocar el cristal interior en su emplazamiento; encajarlo. Enganchar el cristal exterior de la puerta en su emplazamiento y enclavarlo, presionando junto a las bisagras.

Índice

	Pág.		Pág.
O que ter em atenção		Limpeza e manutenção	
❑ Indicações sobre reciclagem	148	❑ Indicações importantes	167
❑ Antes da ligação do novo aparelho	148	❑ Esmalte e vidro	167
❑ Indicações de segurança	149	❑ Frente em inox	167
Antes da primeira utilização		❑ Forno	167
❑ Limpeza prévia	149	❑ Retirar e colocar a porta do forno	168
❑ Aquecer	149	❑ Grelhas de suspensão	168
Eis o seu novo fogão		Anomalias e Reparações	169
❑ Descrição do aparelho	150	Que fazer, quando algo não funciona?	170
❑ Acessórios	151		
❑ Níveis de colocação dos tabuleiros	151		
Cozer bolos e assar no forno			
❑ Funções do forno	152		
❑ Ligar e desligar o forno	153		
❑ Cozer bolos	154–157		
❑ Assar	158+159		
❑ Grelhar com circulação de ar quente	160+161		
Grelhar	162+163		
Descongelar, desidratar, aquecer	164+165		
Conselhos e truques	166		

Indicações sobre reciclagem

- ❑ Os aparelhos velhos não são lixo sem qualquer valor. Através da reciclagem compatível com o meio ambiente podem ser recuperadas matérias primas valiosas.
Antes de mandar o aparelho para reciclagem, deverá inutilizá-lo.

- ❑ O seu novo aparelho esteve protegido pela embalagem até chegar a sua casa. Todos os materiais utilizados na embalagem são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Contribua V. também para um ambiente melhor, procedendo à reciclagem da embalagem compatível com o meio ambiente.

Informe-se junto do seu Agente Especializado ou das entidades municipais sobre as possibilidades actuais de reciclagem.

Antes da ligação do novo aparelho

- ❑ Antes de utilizar o novo aparelho, deverá ler com atenção estas instruções de serviço. Delas constam informações importantes para a sua segurança, bem como sobre a utilização e manutenção do aparelho.
- ❑ Estas instruções de serviço aplicam-se a vários modelos de aparelhos. É, por isso, possível que se encontrem descritas várias características de equipamento que não dizem respeito ao seu aparelho.
- ❑ Guarde as instruções de serviço e de montagem em lugar seguro, para a eventualidade de o aparelho ter um outro dono.
- ❑ Se o aparelho apresentar qualquer dano, não o deverá pôr em funcionamento.
- ❑ A montagem e a ligação do aparelho devem ser efectuadas por um técnico credenciado e de acordo com estas instruções e com o esquema de ligações. Se o aparelho não estiver correctamente ligado, os danos eventualmente surgidos não são cobertos pela garantia.
- ❑ Os nossos aparelhos correspondem às normas de segurança respectivas para aparelhos eléctricos. As reparações só devem ser efectuadas por Técnicos de Assistência Técnica, devidamente formados pelo fabricante. Reparações indevidas podem acarretar danos consideráveis para o utilizador.

Indicações gerais de segurança

- ☐ O aparelho deve ser utilizado apenas para a confecção de refeições.
- ☐ Durante o funcionamento, as superfícies dos aparelhos para aquecimento e cozinhar ficam quentes. Mantenha, por isso, as crianças afastadas.
- ☐ Se cozinhar com óleo ou gordura, mantenha-se vigilante. Em caso de sobreaquecimento, pode haver um incêndio.
- ☐ Limpe o forno regularmente. Os resíduos de gordura ou óleo podem inflamar quando o forno for ligado.
- ☐ Os cabos de ligação de aparelhos eléctricos não devem entrar em contacto com os discos quentes nem ficar entalados na porta do forno quente. O isolamento poderia ficar danificado.
- ☐ Em caso de defeito, deverá desligar o disjuntor.
- ☐ Não guardar objectos inflamáveis dentro do forno. Eles podem incendiar-se, em caso de ligação involuntária do forno.
- ☐ Não limpar o forno com aparelhos a vapor ou de alta pressão.
- ☐ Se trabalhar com circulação de ar quente , não deverá colocar papel vegetal, solto, dentro do forno (por ex. para aquecer). A turbina de ar quente pode sugar o papel. Isto pode provocar danos no sistema de aquecimento e na turbina.
- ☐ O aquecimento de alimentos em recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis deve ser sempre vigiado.
- ☐ Não colocar nenhum tabuleiro na base do forno, nem cobrir a base do forno com folha de alumínio, de contrário, haverá uma grande acumulação de calor. Os tempos de cozedura e assadura ficam alterados e o esmalte fica danificado.
- ☐ Não deitar água directamente no forno quente. Isso poderá provocar manchas no esmalte.
- ☐ Sumo de fruta, que possa escorrer do tabuleiro, provoca manchas indeléveis. Para estes casos, deverá utilizar o tabuleiro universal mais fundo.
- ☐ Não deverá apoiar-se nem sentar-se na porta do forno.
- ☐ A porta do forno tem que fechar bem. Manter, por isso, sempre limpas as zonas do vedante da porta.

Antes da primeira utilização

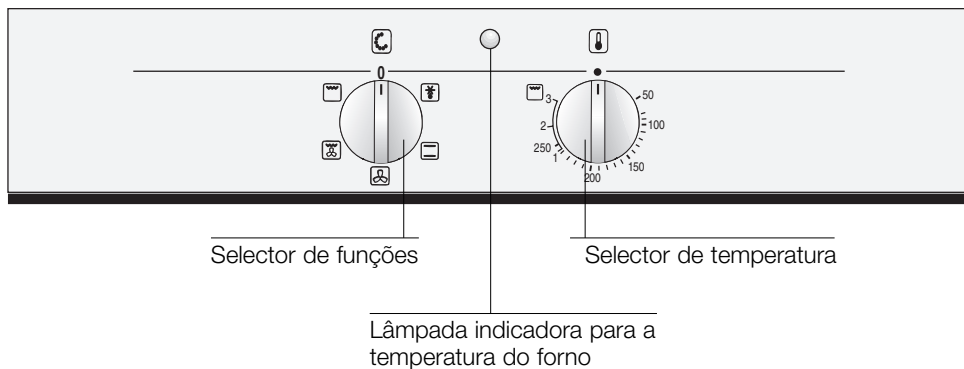
Limpeza prévia:

1. Limpar o exterior do aparelho com pano macio e húmido.
2. Lavar o forno e os acessórios com água quente e detergente.

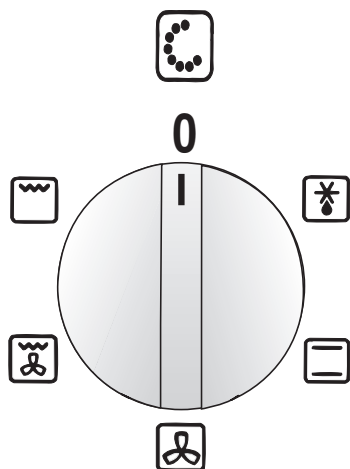
Aquecer:

1. Aquecer o forno vazio durante cerca de 30 minutos.
Para este efeito, seleccionar o calor superior e inferior com uma temperatura de 240° C.
Durante o aquecimento, deverá abrir a janela da cozinha, para evitar o incómodo do cheiro.

Eis o seu novo fogão



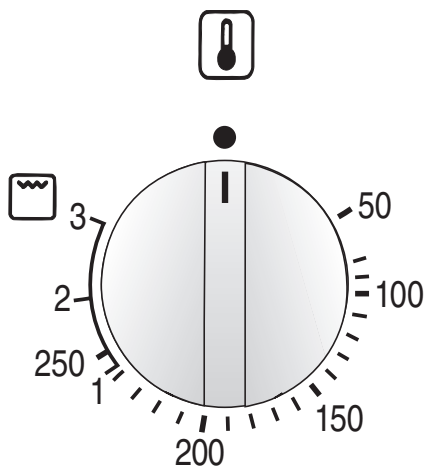
Selector de funções



Regulações:

- Fase de descongelamento
- Calor superior e inferior
- Circulação de ar quente
- Grelhador com circulação de ar quente
- Grelhador

Selector de temperatura



Regulações:

- 50-275** Temperatura em °C
- 1 - 2 - 3** Fases do grelhador

Acessórios

- ☐ O seu forno está equipado com os seguintes acessórios:

1 Tabuleiro de alumínio
1 Grelha
1 Tabuleiro universal

- ☐ Mais acessórios podem ser adquiridos no comércio da especialidade

Ref.º

Tabuleiro de alumínio	HEZ 5100
Grelha rebaixada	HEZ 5141
Grelha com malha apertada	HEZ 5142

Indicações:

- ☐ O dispositivo de protecção evita o contacto com a porta do forno quente.
- ☐ Especialmente importante em caso de proximidade de crianças pequenas.

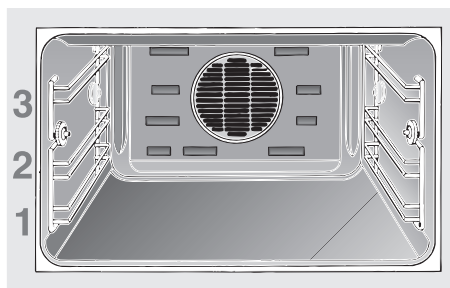
- ☐ O tabuleiro normal e o tabuleiro universal podem empenar durante o funcionamento do forno. Isto é provocado por grandes diferenças de temperatura sobre os acessórios. Isto pode acontecer, se apenas uma parte do tabuleiro tiver ocupada ou em caso de colocação de alimentos ultracongelados, como por ex. uma pizza.

Este empenamento é eliminado durante a cozedura de bolos, durante um assado ou um grelhado.

Níveis de colocação dos tabuleiros

- ☐ O seu forno está equipado com 3 níveis para colocação dos tabuleiros. Estes níveis são contados de baixo para cima e estão assinalados no forno.

⚠ Em caso de funcionamento com **circulação de ar quente, o nível »2« não deve ser utilizado**, para que não seja prejudicada a circulação do ar.



Funções do forno

Fase de descongelação

Sem temperatura, apenas para bolos sensíveis (por ex. tartes de natas).

Calor superior e inferior

O calor é produzido pelas resistências localizadas na zona superior e inferior do forno e transmitido aos alimentos através de radiação.

- Especialmente apropriado para cozer bolos e assar num só nível, para bolos sensíveis, para carne magra e também para pão.
- **Utilizar apenas um nível.**
Recomendamos:
Nível 1 ou 2.
- Para mais indicações, consultar as tabelas para cozer bolos e assar.

Circulação de ar quente

Uma turbina, localizada na parede traseira do forno, faz circular o ar quente através do que se consegue uma transmissão de calor bastante boa aos alimentos.

- Especialmente apropriado para descongelar e cozer bolos simultaneamente em vários níveis.
- Ideal para cozer determinadas massas, como pizza, trança de massa levedada ou sonhos.
- Não utilizar o nível **2**, para que não seja prejudicada a circulação de ar.

Grelhador com circulação de ar quente

A combinação entre grelhador e turbina.

- Especialmente apropriado para grelhar carne gorda e aves.
- Grelhador e circulação de ar quente com a porta do forno fechada. (economia de energia).
- **Utilizar apenas um nível.**
Recomendamos:
Nível 1 ou 2.
- Para mais informações, consultar a tabela de assados.

Grelhador

O calor produzido pela resistência é transmitido por radiação aos alimentos.

- Especialmente apropriado para grelhados planos como costeletas, bifes ou tostas.
- Grelhar com a porta do forno fechada (economia de temperatura).
- **Utilizar apenas um nível.**
Recomendamos:
Nível 2 ou 3.
- Para mais informações, consultar a tabela de grelhados.

Ligar e desligar o forno

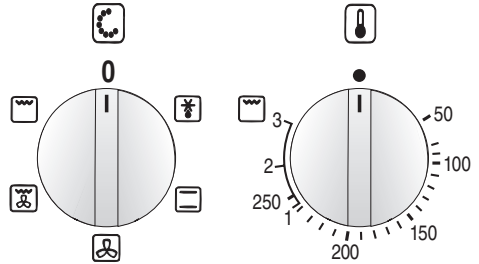
Antes de ligar o forno, deverá decidir sobre qual o sistema de aquecimento que quer utilizar.

Ligar:

1. Posicionar o selector de funções no símbolo do sistema escolhido.
 2. Regular o selector de temperatura para a temperatura pretendida (ver temperaturas nas tabelas de cozer bolos e de assar).
- ☐ A temperatura seleccionada será automaticamente regulada.
 - ☐ A lâmpada indicadora vermelha acende-se ao ser ligado o forno e sempre que houver um reaquecimento.

Desligar:

Para desligar o forno, rodar os selectores de funções e de temperatura para 0.

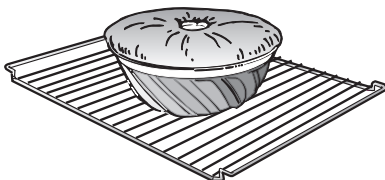


Selector de funções
para os sistemas de
aquecimento

**Selector de
temperatura**

Calor superior e inferior

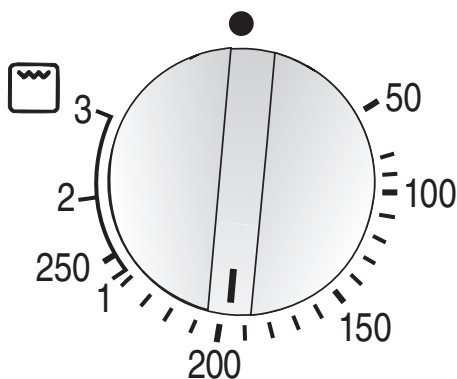
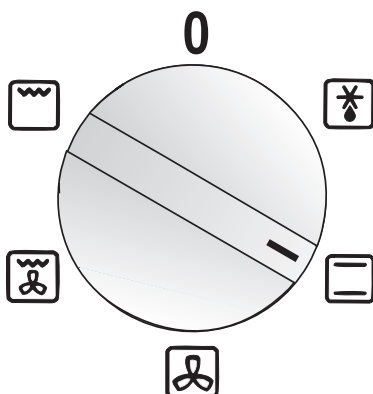
1. Selector de funções em .
 2. Regular o selector de temperatura.
- ☐ Recomendamos a utilização de formas escuras para bolos.
 - ☐ O resultado do tostado pode ser influenciado com a alteração do nível em que é colocada a forma.



- ☐ Colocar a **forma do bolo** sempre no **centro** da grelha.
- ☐ **Os bolos e outras massas** podem ser colocados no forno frio ou quente.
- ☐ **Com o forno pré-aquecido**, os tempos de cozedura são reduzidos em cerca de 5 minutos.
- ☐ **Bolos em formas de chapa branca** devem ser cozidos de preferência com circulação de ar quente.
- ☐ A **chanfradura do tabuleiro** deve ficar sempre voltada para a porta do forno.
- ☐ Introduzir sempre o tabuleiro até ao fundo do forno.

Conselhos:

- ☐ Se um bolo baixar durante a cozedura ou depois de retirado do forno, deverá, da próxima vez, utilizar uma massa menos líquida, regular uma temperatura mais baixa e, eventualmente, regular um tempo de cozedura mais longo.
- ☐ **Bolo demasiado escuro por baixo:**
Verificar o nível de colocação do tabuleiro. Reduzir o tempo de cozedura e seleccionar uma temperatura mais baixa.
- ☐ **Bolo demasiado claro por baixo:**
Verificar o nível de colocação do tabuleiro, se necessário, seleccionar uma temperatura mais baixa, prolongar o tempo de cozedura e, eventualmente, utilizar uma forma de chapa preta.

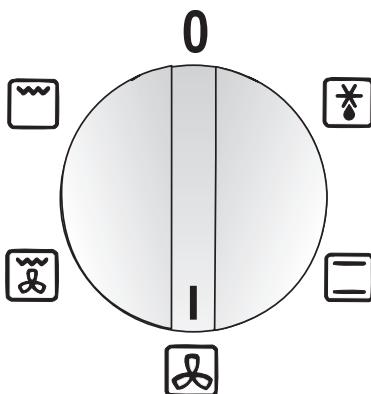


Circulação de ar quente

1. Selector de funções em .

2. Regular o selector de temperatura.

- ☐ O pré-aquecimento do forno não é, em geral, necessário.
- ☐ Dependendo do tipo, é possível cozer simultaneamente em 2 tabuleiros. Neste caso, escolher nível **1** e **3**. Não há qualquer problema com os tipos diferentes de recipiente para cozer bolos e para assar.



Atenção!

- ☐ Com o sistema de circulação de ar quente, pode ser seleccionada uma temperatura 20 a 30° C mais baixa do que no caso do sistema de calor superior e inferior.
- ☐ Em geral, uma temperatura mais baixa produz um tostado mais uniforme.
- ☐ A chanfradura do tabuleiro deve ficar sempre voltada para a porta do forno.
- ☐ Introduzir sempre os tabuleiros até ao fundo do forno.
- ☐ Colocar a forma de bolo sempre no centro da grelha.
- ☐ Para bolos em formas:
Nível 1.
- ☐ Para bolos planos, bolos de fruta, bolos pequenos, pizzas e similares:
Nível 1.
- ☐ 2 Tabuleiros:
Nível 1 e 3.

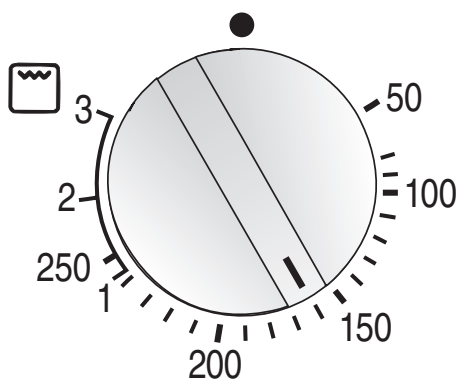


Tabela para cozer bolos ou

Indicação:

- ☐ Todas as indicações da tabela são orientativas e podem variar em função das características dos alimentos.

Tipo de massa	Circulação ar quente 		Tempo de cozedura em min.	Calor superior e inferior 	
	Nível	Amplit. temperatura em ° C		Nível	Amplit. temperatura em ° C
Massas batidas					
Bolos no tabuleiro com cobertura					
1 tabuleiro (pré-aquecimento)	1	150 – 160	30 – 45	1	180 – 190
2 tabuleiros (pré-aquecimento)	1 + 3	150 – 160	35 – 50	–	–
Bolos em forma	1	150 – 160	60 – 80	1	160 – 170
Bolos em forma redonda	1	150 – 160	60 – 80	1	160 – 170
Bolos em forma alta	1	150 – 160	60 – 80	1	160 – 170
Tartes de fruta (pré-aquecimento)	1	150 – 160	20 – 35	1	160 – 170
Massa quebrada					
Bolo no tabuleiro salpicado com manteiga, açúcar e farinha					
1 tabuleiro	1	160 – 170	50 – 80	1	180 – 190
2 tabuleiros	1 + 3	160 – 170	65 – 80	–	–
Bolo no tabuleiro no tabuleiro com cobertura húmida	1	150 – 160	50 – 90	1	170 – 180
Bolo em forma (por ex. tarte de requeijão)	1	150 – 160	70 – 100	1	160 – 170
Tartes de fruta (pré-aquecimento)	1	150 – 160	25 – 35	1	180 – 190
Massa de biscoito					
Torta de biscoito (pré-aquecimento)	1	180 – 190	10 – 15	1	200 – 220
Biscoito de água	1	150 – 160	30 – 45	1	150 – 160
Tarte de fruta	1	150 – 160	25 – 35	1	160 – 170

Tabela para cozer bolos  ou 

Tipo de massa	Circulação ar quente 		Tempo de cozedura em min.	Calor superior e inferior 	
	Nível	Amplit. temperatura em ° C		Nível	Amplit. temperatura em ° C
Massa levedada					
Bolo no tabuleiro salpicado com manteiga, açúcar e farinha					
1 tabuleiro	1	160–170	45–55	1	180–200
2 tabuleiros	1 + 3	160–170	60–70	–	–
Bolo no tabuleiro no tabuleiro com cobertura húmida	1	160–170	50–60	1	180–190
Trança de massa levedada 500 gr de farinha	1	160–170	40–50	1	180–190
Bolos em forma redonda	1	160–170	40–50	1	170–180
Bolos em forma alta	1	160–170	40–50	1	170–180
Bolinhos					
Suspiros	1	80–100	120–140	1	70– 80
Massa folhada (pré-aquecimento)	1	180–200	25–35	1	200–220
Brandteig (vorheizen)	1	180–190	30–40	1	200–220
Bolinhos feitos com saco de pasteiro					
1 tabuleiro	1	140–150	30–45	1	150–160
2 tabuleiros	1 + 3	140–150	30–45	–	–
Massas batidas (Small Cakes)	1	150–160	30–40	1	160–170
Picantes					
Suflé com ingredientes crus	1	170–180	60–75	1	190–200
Piza	1	180–190	25–45	1	210–230
Quiche (pré-aquecimento)	1	180–190	40–50	1	190–210
Pão 1 kg (pré-aquecimento)					
Iniciar a cozedura	1	220	10–15	1	240
Terminar a cozedura	1	180	40–45	1	200

Calor superior e inferior

1. Selector de funções em .

2. Regular o selector de temperatura.

- ☐ Introduzir a peça a assar no forno **frio** (não é necessário pré-aquecimento – economia de energia).
- ☐ **Assar em recipiente aberto:**
Passar por água a assadeira ou outro recipiente e colocar aí a carne. O nível de colocação no forno depende do tamanho e da altura da peça de carne.
- ☐ **Assar em recipiente fechado:**
Colocar a carne num recipiente, tapar com uma tampa adequada e colocar sobre a grelha no forno. Regular uma temperatura para o forno cerca de 20 a 30° C superior.
- ☐ Utilizar apenas um recipiente com pegas resistentes à temperatura, por. ex. assadeira de esmalte, vidro ou ferro fundido.
- ☐ No caso de aves, estas devem estar totalmente descongeladas. Retirar, primeiro, as vísceras e, depois, lavar bem a ave.
- ☐ Terminado o tempo de assadura, deixar o assado repousar no forno desligado durante mais cerca de 5 minutos.

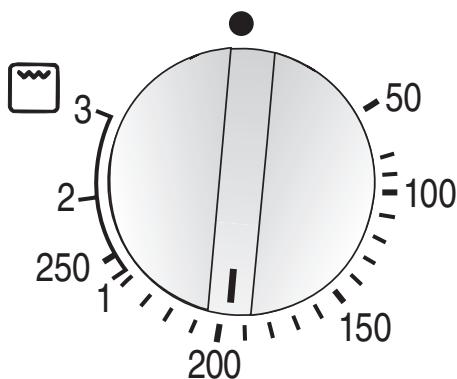
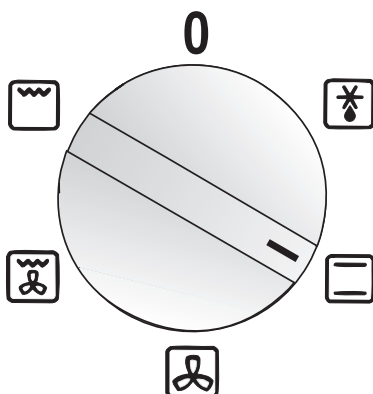
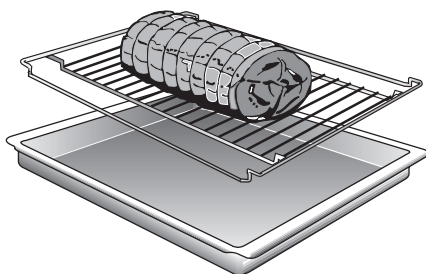


Tabela de assados

Indicações:

- ☐ Assar em recipiente aberto sobre a grelha.
- ☐ **Nível 1**
 Peça de carne alta e compacta = Maior tempo de assadura, menor temperatura.
 Peça de carne plana = Menor tempo de assadura, maior temperatura.
- ☐ O tempo de assadura não sofre grande alteração, se assar, simultaneamente, duas peças de carne do mesmo tipo e de tamanho idêntico.
- ☐ Todas as indicações da tabela são orientativas e podem variar em função das características dos alimentos.

Tipo de carne	Tempo de assadura em min.	Calor superior e inferior 	
		Nível	Amplitude de temperatura em ° C
Porco Carne assada com courato 2 kg (por ex. Espádua ou Joelho Carne para assar / rolo de carne Kasseler Filet de porco Rolo de carne picada 750 gr	140 – 160 90 – 120 70 – 80 40 – 50 60 – 70	1 1 1 1 1	180 – 200 180 – 200 180 – 200 200 – 220 180 – 200
Vaca Filet Rosbife (rosa)	45 – 65 35 – 45	1 1	190 – 210 190 – 210
Vitela Carne para assar / peito Joelho	90 – 120 100 – 130	1 1	180 – 200 190 – 210
Borrego Perna Lombo	70 – 110 90 – 120	1 1	190 – 210 190 – 210
Aves Frango 1 kg Pato 2 a 2,5 kg Ganso 3 kg	60 – 70 90 – 120 130 – 170	1 1 1	190 – 210 180 – 190 160 – 180
Caça Lombo de corça Carne de veado para assar Carne de javali/ veado para assar	80 – 100 90 – 120 100 – 120	1 1 1	190 – 210 180 – 200 180 – 200
Peixe inteiro 1 kg	40 – 50	1	180 – 200

Para aves e grandes peças de carne.

! Grelhar com circulação de ar quente sempre com o forno fechado.

- ☐ Ao grelhar com circulação de ar quente, não é necessário virar os alimentos.

Exceção: As aves devem ser viradas, depois de decorrido metade do tempo.

1. **Selector de funções** em .
2. Regular o **selector de temperatura** entre **160** e **220**, em função do tipo e do tamanho da carne.

Grelhar sobre a grelha:

- ☐ Colocar a **grelha** com os alimentos no nível respectivo.
- ☐ Colocar a grelha sobre o tabuleiro universal e colocar o conjunto no nível 1.
- ☐ **Carne escura** – por ex. de vaca, caça e carneiro – fica mais rapidamente tostada do que a carne clara de vitela, porco e aves.
- ☐ **Carne clara e filetes de peixe** ficam muitas vezes claros por fora, mas por dentro estão bem cozidos e suculentos.
- ☐ **Várias peças de carne** podem ser grelhadas simultaneamente, por ex. 2 frangos, 2 joelhos ou 2 rolos de carne.
- ☐ **No caso de grandes peças de carne ou de várias peças**, aplica-se, em geral, a seguinte regra: Temperatura mais baixa e tempo mais longo.

Indicação: Quando se **grelha com circulação de ar quente**, o grelhador e a turbina ligam e desligam alternadamente.

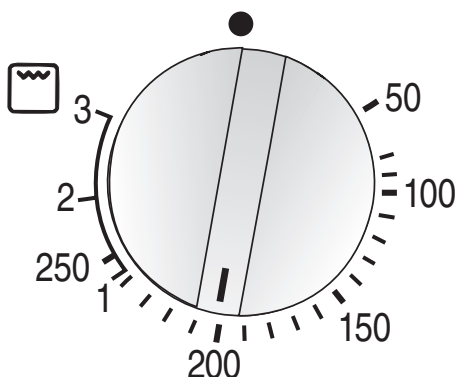
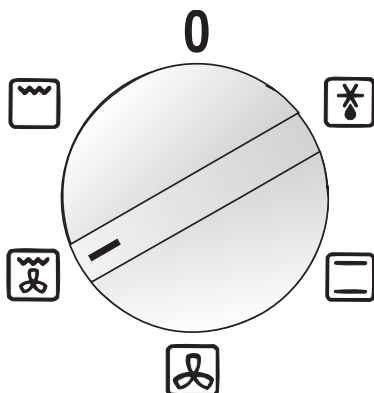


Tabela para grelhar com circulação de ar quente

Indicação:

- ☐ Todas as indicações na tabela são orientativas e podem variar em função das características dos alimentos.

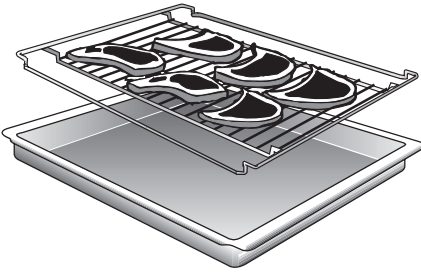
Tipo de carne	Peso	Nível para a grelha	Amplitude de temperatura em °C	Tempo de grelhador em min.	Conselhos
Porco					
Carne para assar com courato	2 kg	1	170–190	140–150	No caso de carne muito gorda, seleccionar uma temperatura mais baixa. Dar uns golpes em cruz no courato.
Aves					
Metades de frango 1 a 3 unid.	ca. 0,4 kg/cada	2	190–210	40– 50	Virar, decorrido cerca de metade do tempo; barrar com manteiga ou água com sal.
Frangos inteiros 1 a 3 unid.	ca. 1 kg/cada	1	190–210	60– 70	
Pato	2–2,5 kg	1	160–170	90–110	
Ganso	3 kg	1	150–160	130–160	O ganso pode também ser grelhado com recheio. Virar uma vez.

- ! Cuidado ao fazer grelhados.
- ! Manter as crianças afastadas.
- ! Grelhar com a porta do forno fechada.

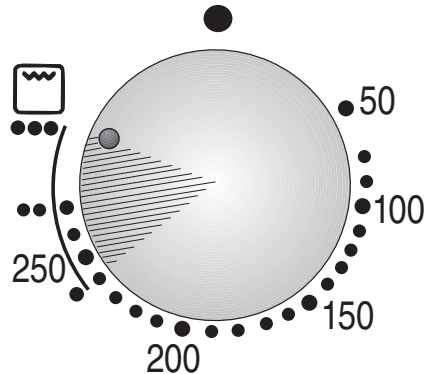
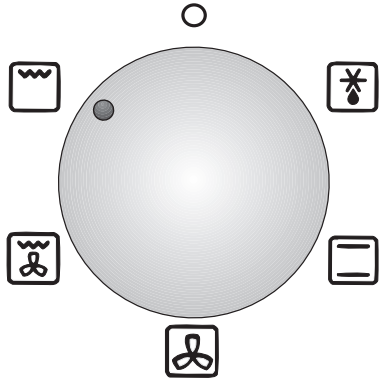
1. Selector de funções em .
 2. Regular o selector de temperatura.
- Fases do grelhador 1 – 2 – 3.

Grelhar: (apenas com a grelha e o tabuleiro universal)

- ☐ Se necessário, untar a **grelha** com óleo.
- ☐ Secar os **alimentos** com papel de cozinha, sem esfregar, e condimentar (não salgar).
- ☐ Colocar a **grelha** com os alimentos no nível respectivo.
- ☐ Colocar o **tabuleiro universal** sempre no nível 1.



- ☐ **Virando a grelha abaulada**, obtém-se um nível intermédio de colocação.
- ☐ **Carne** com uma altura até 3 cm (bife tipo inglês) no nível 3.
- ☐ **Salsichas** no nível 2 ou 3.
- ☐ **Peixe** (trutas) ou **carne alta** bem passados no nível 2.



Valores orientativos para os tempos do grelhador: (Exemplos)

Carne bem passada, 6 a 8 min. de cada lado.

Carne com interior rosa, 4 a 6 min. de cada lado.

Peixe em postas, sempre 6 a 8 minutos de cada lado.

Trutas, 6 a 10 min. de cada lado

Salsichas, 3 a 5 min. de cada lado.

Indicação: O grelhador desliga automaticamente, ao ser atingida a temperatura pretendida. O grelhador volta a ligar, passado pouco tempo.

Tabela de Grelhador

Indicações:

- ☐ Colocar sempre o **tabuleiro universal** no nível **1**.
- ☐ Todas as indicações na tabela são orientativas e podem variar em função das características dos alimentos.

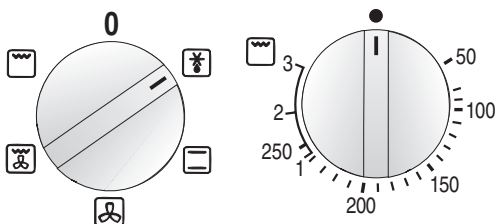
Menu	Nível	Fase do grelhador	Lado	Tempos do grelhador em min.
Porco				
Bifes do lombo	3	3	1.º lado 2.º lado	8–11 4– 6
Bifes do lombo	3	2 – 3	1.º lado 2.º lado	10–13 7–10
Salsichas	2–3	2 – 3	1.º lado 2.º lado	7–10 5– 7
Vaca				
Bifes do lombo	3	3	1.º lado 2.º lado	10–13 4– 7
Tornedós	3	3	1.º lado 2.º lado	8–11 4– 6
Tostas				
em fatias	3	3	1.º lado 2.º lado	4½–5½ ½– 1½
com cobertura	2–3	1 – 2	–	8–12
Peixe				
Peixes pequenos (250 a 300 gramas)	2	1 – 2	1.º lado 2.º lado	12–15 5–10

Fase de descongelação

(sem temperatura)

1. Selector de funções em .

- ☐ Para alimentos congelados sensíveis, como tartes de natas, tartes com creme de manteiga, trates com glacé de chocolate ou de açúcar, fruta, geleia de carne e similares, nível 1.
- ☐ Colocar os alimentos num recipiente (por ex. taça de porcelana) e este sobre a grelha.

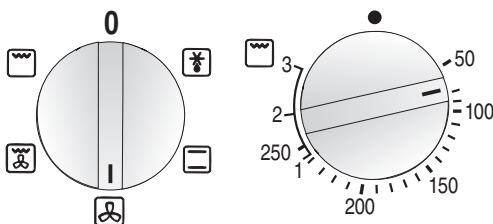


Circulação de ar quente com temperatura:

1. Selector de funções em .

2. Regular o selector de temperatura.

- ☐ **Frangos, salsichas e carne envolta em película, pão, pãezinhos, bolos e outros produtos de pastelaria:** Nível 1. Selector de temperatura do forno em 50 a 70.
- ☐ **Desidratar fruta, aquecer ou manter refeições quentes:** Nível 1. Selector de temperatura em 70 a 90.



Menus prontos:

- ☐ Não abrir a embalagem de folha de alumínio ou descongelar em recipiente fechado.
Regular o selector de temperatura do forno para 160 a 180 (refeição pronta após 30 a 40 minutos)..
- ☐ Nível 1.

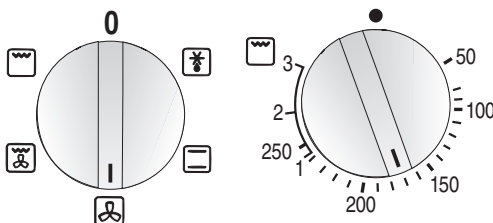


Tabela para descongelar / desidratar

Indicação:

- ☐ Todas as indicações na tabela são orientativas e podem variar em função das características dos alimentos.

Descongelar:

Alimento congelado	Nível	Amplitude de temperatura em ° C	Tempo de descongelação em min.
Alimentos congelados sensíveis como tartes ¹⁾ de natas e de creme de manteiga. Tartes com glacés ¹⁾ de chocolate ou de açúcar.	1	Seleccionara função  (sem regulação de temperatura)	vários pedaços de tarte 30 – 40 tarte inteira ou em metades 80 – 100
Fruta (framboesas) ²⁾ geleia de carne ²⁾ , queijo, salsichas			35 – 40 90 – 100
Carne em pedaços pequenos por ex. bifes, costeletas e similares	1	50 – 70	60 – 70
Frango envolto em película ¹⁾ , 800 a 900 gr			70 – 80
Pãezinhos ¹⁾	1	60 – 80	10 – 15
Pão, 1 kg ¹⁾			70 – 90
Bolo (bolo com buraco no meio) ¹⁾			70 – 90
Menus prontos (1 tabuleiro)	1	170 – 190	30 – 40

¹⁾ colocar sobre a grelha

²⁾ colocar numa taça plana ou num prato e estes sobre a grelha

Desidratar:

Alimento, quantidade	Nível	Amplitude de temperatura em ° C	Tempo de desidratação
Rodelas de maçã, 600 gr	1 + 3	ca. 50	6 – 8 horas
Pêras partidas ao meio, ca. 800 gr	1 + 3	ca. 50	9 – 11 horas
Ameixas, ca. 1,5 kg			
Bananas, 300 gr	1 + 3	ca. 50	8 – 10 horas
Cogumelos, 800 gr	1 + 3	50 – 60	7 – 9 horas
Ervas aromáticas, 400 gr (em molhos)	1	50 – 60	3 – 5 horas

Conselhos e truques

Para cozer bolos:

- ☐ O bolo na forma está muito claro por baixo.
- ☐ Bolo ou outras massas muito escuros por baixo.
- ☐ O bolo está demasiado seco.
- ☐ O bolo está cru e pastoso por dentro ou a carne está crua por dentro.

Não colocar a forma do bolo sobre o tabuleiro, mas sim sobre a grelha.

Regular uma temperatura um pouco mais baixa e verificar o nível.

Regular uma temperatura um pouco mais alta. Seleccionar um tempo de cozedura um pouco mais baixo.

Regular uma temperatura para cozer ou assar um pouco mais baixa.
Nota: Os tempos de cozedura ou de assadura não podem ser encurtados com temperaturas mais altas (cozido por fora cru por dentro). Seleccionar um tempo um pouco mais longo, deixar a massa levedar durante mais tempo. Deitar menos líquido na massa.

- ☐ No caso de bolos ou assados muito húmidos, por ex. bolo de fruta ou assados confeccionados com água, há grande formação de vapor de água dentro do forno, que se deposita na porta do forno e que eventualmente pode provocar pingos de água no chão ou no móvel, onde o forno está embutido.

Abrindo breve e cuidadosamente a porta do forno (1 a 2 vezes ou com mais frequência, no caso de tempos mais longos de cozedura ou de assadura), poderá retirar o vapor de água do forno e, assim, reduzir consideravelmente a formação de água.

Para poupar energia:

- ☐ Só pré-aquecer o forno, se isso for expressamente indicado na tabela.
- ☐ As formas escuras para bolos absorvem melhor o calor.

- ☐ **Calor posterior:** No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 5 a 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura.

Indicações importantes:

- ☐ Para a limpeza do aparelho, não deverá utilizar produtos abrasivos ou agressivos nem objectos que provoquem riscos.
- ☐ Não deverá raspar restos queimados de comida, mas sim removê-los com um pano húmido e um pouco de detergente da loiça.
- ☐ Não utilizar produtos especiais de limpeza (por ex. sprays) para componentes de alumínio e de plástico.

Frente em inox:

- ☐ Os produtos para limpeza de inox, correntes no mercado, podem atacar as inscrições.
- ☐ Não utilizar esponjas que possam deixar riscos.
- ☐ Utilizar um pano macio e húmido ou uma camurça para vidros com um **detergente de loiça, corrente no mercado.**

Esmalte e vidro:

- ☐ Limpar com água quente e detergente da loiça.
- ☐ Para limpar a frente do forno (por trás da porta), deverá retirar o vedante da porta.

Forno:

- ☐ O forno deverá ser limpo depois de cada utilização, especialmente após assados ou grelhados. As sujidades serão queimadas durante o próximo aquecimento.
Estas sujidades, depois de queimadas, só dificilmente poderão ser removidas.
- ☐ Se trabalhar com circulação de ar quente, a sujidade será menor do que com outros sistemas de aquecimento.

 Não limpar o forno a quente com produtos especiais para fornos.

- ☐ Para cozer bolos muito húmidos, utilizar, de preferência, o tabuleiro universal.
- ☐ Para assar, utilizar sempre um recipiente apropriado (assadeira).
- ☐ Em caso de pouca sujidade, lavar o forno ainda quente com água quente e detergente da loiça.
- ☐ Deixar o forno aberto, para secar.

Vidro da porta do forno:

- ☐ Para baixar a temperatura, o vidro interior da porta do forno tem um revestimento reflector do calor.
- ☐ Deste modo, a visão através do vidro da porta não é prejudicada.
- ☐ Com a porta do forno aberta, este revestimento tem o aspecto de uma camada clara. Isto é uma característica técnica e não representa qualquer falta de qualidade.

Forno:

Retirar a porta do forno:

1. Abrir a porta do forno completamente.
2. Deslocar as alavancas de bloqueio totalmente para a esquerda e para a direita.
3. Elevar a porta (inclinada) e puxá-la cuidadosamente para a frente.

Colocar a porta:

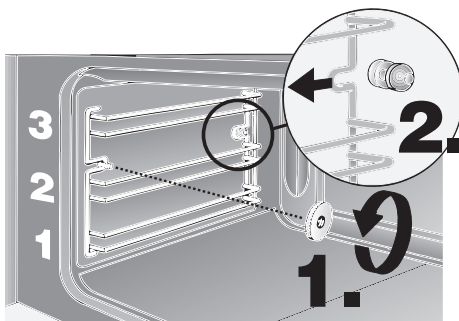
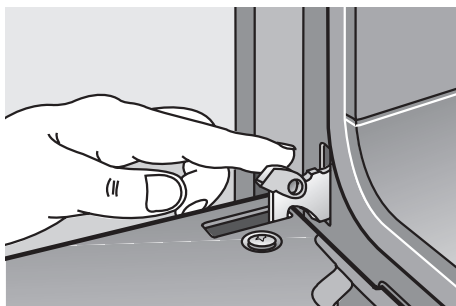
1. Colocar as dobradiças nos suportes à esquerda e à direita e balançar a porta para baixo.
2. Deslocar as alavancas de bloqueio para a esquerda e para a direita.
3. Fechar a porta do forno.

Ligar a iluminação do forno:

- ☐ Rodar o selector de funções para qualquer posição.

Retirar as grelhas de suspensão:

1. Desapertar os parafusos à esquerda e à direita.
2. Retirar, cuidadosamente, as grelhas de suspensão.



Em caso de anomalias ou reparações, que V. mesmo não pode solucionar, deverá recorrer aos nossos Serviços Técnicos. Sobre o respectivo endereço, consultar a lista de Postos de Assistência.

Atenção: O recurso à assistência técnico por erro de comando, acarretar-lhe-á custos.

Sempre que recorrer à Assistência Técnica, deverá indicar sempre os seguintes dados:

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

Estes dados constam da chapa de características do seu aparelho. Este chapa encontra-se por detrás da porta do forno, do lado esquerdo do forno, em baixo.

Substituição da lâmpada do forno:

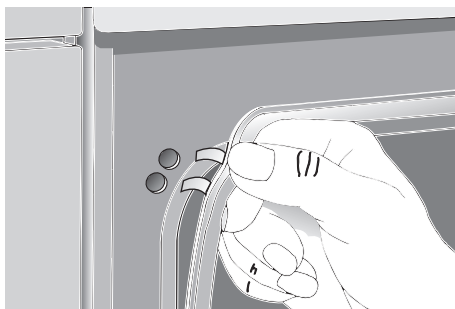
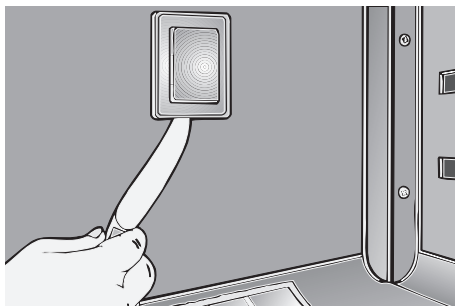
Atenção: Desligar o aparelho da corrente!

1. Colocar um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
2. Retirar a cobertura de vidro.
Utilizar, para isso, uma faca ou um objecto similar e proceder segundo a ilustração.
3. Substituir a lâmpada.
 - Tipo da lâmpada de incandescência E 14, 230–240 Volt, 25 Watt, resistente até 300° C.
 - Esta lâmpada pode ser adquirida nos nossos Serviços Técnicos ou no comércio da especialidade.

Substituição do vedante da porta:

Retirar o vedante defeituoso, desprendendo-o simplesmente.

- ☐ O novo vedante pode ser adquirido nos nossos Serviços Técnicos.

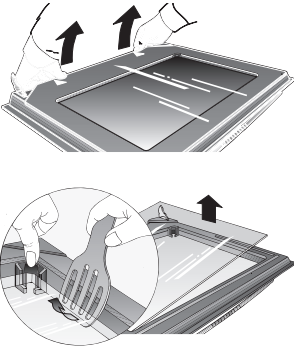


Que fazer, quando algo não funciona?

Nem sempre é necessário chamar a Assistência Técnica. Em muitos casos, V. mesmo poderá eliminar a anomalia. Na tabela seguinte encontrará alguns conselhos.

Indicação importante:

Trabalhos na parte eléctrica do aparelho só devem ser efectuados por um técnico. Antes de iniciar qualquer trabalho deste tipo, é indispensável desligar o aparelho da corrente. Mediante activação dos corta-circuitos automáticos ou desligando o disjuntor doméstico.

Que fazer . . .	Causas possíveis	Solução
. . . se houver uma anomalia geral na função eléctrica, por ex. as lâmpadas indicadoras deixam repentinamente de acender?	Fusível defeituoso.	Verificar o fusível na caixa de fusíveis e, em caso de defeito, proceder à sua substituição.
. . . se um líquido ou uma massa muito líquida se acumular bastante de um lado?	O aparelho não está instalado ou embutido de forma nivelada.	Verificar a instalação do aparelho.
. . . se houver formação de fumo ao assar ou grelhar?	Temperatura demasiado elevada para assar. Grelha e tabuleiro universal mal colocados.	Colocar a grelha sobre o tabuleiro universal e introduzir o conjunto no nível respectivo.
. . . se o vidro da porta ou do visor embaciar?	Facto normal. Provocado pelas diferenças de temperatura existentes.	Regular o forno durante cerca de 5 min. para 100° C.
. . . se houver grande formação de água de condensação no forno?	Facto normal, por ex. em bolos com cobertura muito húmida (fruta) ou assados de grande dimensão.	Durante a cozedura do bolo, abrir brevemente e fechar a porta do forno. Depois da utilização, limpar a água da condensação.
. . . se, após utilização durante longo tempo, o interior do vidro da porta ficar sujo?	Sujidade normal. 	Soltar a porta do forno e, com a parte da frente para baixo, colocá-la sobre uma superfície macia e limpa. Segurar o vidro da porta junto às dobradiças, desencaixar para cima e retirar o mesmo. No caso de portas com 3 vidros: Desencaixar o vidro interior das peças angulares e elevá-lo com a ajuda de uma espátula de plástico ou de madeira.. Montagem após a limpeza: Aplicar e encaixar o vidro interior da porta. Aplicar e encaixar o vidro da porta , pressionando junto das dobradiças.

