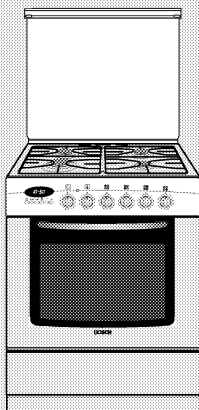




HSV 442 U EU // HSV 442 V EU



de Gebrauchsanleitung
fr Notice d'utilisation
nl Gebruiksaanwijzing



Household Appliances

Internet: <http://www.bosch-hausgeraete.de>
Bosch Info-Team: DE Tel. 01 805 / 30 40 50 (€0,12/Min. DTAG)

BOSCH

de	3
fr	42
nl	80

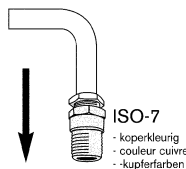
BELGIË

Aanpassing gasaansluiting aan het toestel noodzakelijk

Vanaf 1 januari 2005 dient de gasaansluiting ter hoogte van het toestel te gebeuren middels een overgangstuk ISO228 (meegeleverd met het toestel: chroomkleurig)

Ga als volgt te werk:

- 1 - Demonteer het Cu- kleurig overgangsstuk + dichting
- Démontez le raccord intermédiaire de couleur cuivre + le joint d'étanchéité
- Entfernen Sie das kupferfarbene Zwischenstück und die Dichtung



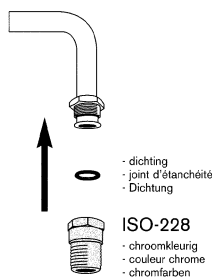
BELGIQUE

Adaptation nécessaire pour le raccordement de l'appareil au gaz

A partir du 1er janvier 2005, le raccordement au gaz au niveau de l'appareil devra se faire au moyen d'un raccord intermédiaire ISO228 (pièce de couleur chrome fournie avec l'appareil).

Procédure à suivre:

- 2 - Monteer het chroomkleurig overgangsstuk + nieuwe dichting
- Montez le raccord intermédiaire de couleur chrome + le nouveau joint d'étanchéité
- Montieren Sie das chromfarbene Zwischenstück und die neue Dichtung



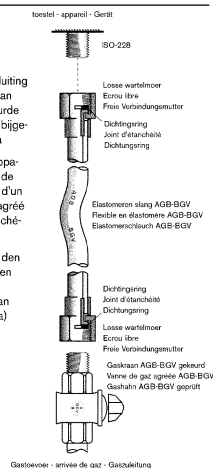
BELGIEN

Erforderliche Anpassung des Gasanschlusses an das Gerät

Ab 1. Januar 2005 muß der Gasanschluss am Gerät mittels eines Zwischenstücks nach ISO 228 erfolgen (wird mit dem Gerät geliefert: chromfarben)

Gehen Sie wie folgt vor:

- 3 - Maak de aansluiting met de gaskraan met een gekeurde slang volgens bijgevoegd schema
- Raccordez l'appareil à la vanne de gaz au moyen d'un tuyau flexible agréé en suivant le schéma ci-joint.
- Schließen Sie den Gashahn an den (zertifizierten) Gasschlauch an (siehe Schema)



Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss	5
Umweltgerechte Entsorgung	5
Entsorgung des Altgerätes	5
Entsorgung der Verpackung	5
Sicherheitshinweise und Warnungen	6
Montageanweisung	6
Einstellen der Füße	6
Aufstellen des Gerätes	6
Stromversorgung und Sicherheit	7
Gasanschluss und Sicherheit	7
Wichtige Hinweise	8
Ihr neuer Herd	10
Bedienfeld und Gaskochstellen	10
Gaskochstellen	11
Benutzen der Gaskochstellen	12
Der Backofen	13
Temperaturwähler	13
Funktionswähler	13
Benutzen des Backofens	15
Programmieren des Backofens	15
Betriebsarten	15
Einstellen der Uhr	16
Manueller Betrieb	16

de

Halbautomatischer Betrieb	17
Vollautomatischer Betrieb	17
Programmierung des Signaltons	18
Signaltonwahl	18
Auftauen mit dem Backofen	19
Backen / Braten in Turbostellung	19
Trocknen von Gemüse und Obst in der Turbostellung	21
Einkochen und Konservieren in der Turbostellung	22
Backen / Braten mit Heißluft und Oberhitze	23
Backen / Braten mit Ober-/Unterhitze	24
Backen / Braten mit Heißluft und Ober-/Unterhitze	25
Backen / Braten mit Heißluft und Unterhitze	25
Heizart Grillen	26
Backbleche, wichtige Hinweise	27
Reinigung, Pflege und Wartung	28
Entfernen des Glasdeckels	30
Hinweise zum Kochen bzw. Garen	30
Tipps zum Backen	31
Tipps zum Braten und Grillen	32
Eline Störung, was tun?	32
Kundendienst	34
Gartabelle	35
Technische Daten – Gas	41

Vor dem Anschluss

Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung gegebenenfalls für einen Nachbesitzer auf.

Umweltgerechte Entsorgung

Entsorgung des Altgerätes

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar (Entfernen des Anschlusskabels und des Gasschlauches).

Um das Altgerät umweltgerecht zu entsorgen, können Sie es möglicherweise Ihrem Händler zurückgeben oder einem Wertstoffcenter zuführen. Die Anschrift des nächstgelegenen Wertstoffcenters erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Entsorgung der Verpackung

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht: Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonagen bestehen aus 80 bis 100% Altpapier. Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Kunststoff-Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar.

Bitte beachten!

Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden. Das schont die Rohstoffreserven und unsere Umwelt. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung über die Möglichkeiten des Umweltschutzes.

Sicherheitshinweise und Warnungen

1. Entfernen Sie die Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
2. Stellen Sie das Gerät auf den vorgesehenen Platz.
3. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum etwaigen Nachlesen in der Nähe des Gerätes auf.
4. Diese Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Modelle. Beachten Sie insbesondere die für Ihr Modell gültigen Hinweise. Bitte klappen Sie die Bildseiten auf und beachten Sie die erklärenden Bilder, während Sie die Gebrauchsanleitung lesen.

Montageanweisung

- ☐ Der Elektro- und Gasanschluss muss von einem konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Wird der Herd falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.

Einstellen der Füße

Ihr Herd steht auf 4 einstellbaren Füßen. Die Füße sind ganz eingedreht. Überprüfen Sie bitte vor der Aufstellung, ob das Gerät waagrecht steht. Gegebenenfalls können Sie die Einstellung über die Füße vornehmen, indem Sie die Füße im Uhrzeigersinn drehen. Sie können über die Füße die Höhe des Gerätes um max. 15 mm erhöhen. Wenn die Füße passend eingestellt sind, sollte das Gerät nicht mehr geschoben sondern gehoben und an der richtigen Stelle abgesetzt werden.

Um die Gerätefüße einzustellen, Backofenschublade herausnehmen. Mit Hilfe einer Münze (oder ähnlich) können die Füße von innen verstellt werden.

Aufstellen des Gerätes

Bitte klappen Sie die Bildseiten am Ende dieser Gebrauchsanleitung auf.

Bild 1

1. Bevor Sie das Gerät aufstellen, die 2 Transportschutzteile, die sich an der Rückseite der Rückplatte, hinter der Schublade befinden, entfernen.
2. Notieren Sie bitte die voreingestellte Gasart (s. Typenschild) auf dieser Anweisung.

Bild 2

3. Bitte stellen Sie das Gerät gemäß den Maßangaben auf.

Stromversorgung und Sicherheit

1. Für Ihr Gerät ist eine Absicherung von 16 Ampere notwendig. Falls erforderlich, lassen Sie die Installation durch einen Fachmann anpassen.
2. Das Gerät ist für den Betrieb bei 220-240 Volt ausgeführt. Bei einer Spannung unter 180 V kann die elektrische Zündung nicht funktionieren. Bei Spannungen unter 220 V verlängern sich die Back- und Garzeiten erheblich.
3. Das Gerät darf nur über eine vorschriftsmäßig installierte Sicherheitssteckdose an die Stromversorgung angeschlossen werden. Falls Sie keine vorschriftsmäßig installierte Sicherheitssteckdose haben, setzen Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung. Wenn Sie das Gerät ohne Sicherheitssteckdose verwenden, haftet der Hersteller nicht für auftretende Schäden.
4. Die Sicherheitssteckdose muss sich an einer leicht erreichbaren Stelle in der Nähe des Gerätes befinden. Es dürfen keine Verlängerungskabel benutzt werden.
5. Das Anschlusskabel des Gerätes darf die heißen Stellen des Gerätes nicht berühren. Vermeiden Sie den Kontakt des Anschlusskabels mit der Rückseite des Gerätes. Das Anschlusskabel könnte sonst beschädigt werden und zum Kurzschluss führen.

Gasanschluss und Sicherheit

1. Die voreingestellte Gasart des Gerätes steht auf dem Typenschild (siehe Rückwand des Gerätes). Weitere Angaben über die für Ihr Gerät geeigneten Gasarten und die entsprechenden Gasdüsen finden Sie in einer Tabelle mit technischen Angaben auf der Seite nach den Gartabellen. Falls die Gasart, die Sie verwenden, davon abweicht, wenden Sie sich bitte zur Umstellung der Gasart an den Kundendienst.

Bilder **3-a**, **3-b**, **3-c**

2. Gasanschluss für Erdgas

Für die Gaszufuhr ist ein flexibler Metallschlauch mit einer mechanischen Schraubverbindung zu verwenden **Bild 3-a**

Gasanschluss für Butan-Propan-Gas.

Für den Gasanschluss des Gerätes ist ein Kunststoffschlauch mit einem Innendurchmesser von 8 mm bzw. 10 mm zu verwenden, der mit einer Schelle am Gasanschluss des Gerätes befestigt wird **Bild 3-b**

Das Gerät soll mit einem möglichst kurzen und absolut dichten Schlauch an die Gasversorgung angeschlossen werden. Die maximal 1,5 m. zulässige Länge des Schlauches darf nicht überschritten werden, Vorschriften beachten.

Gasschlauch muß 1 x im Jahr erneuert werden.

Adapter für Butan-Propan-Gas und Erdgas **Bild 3-c**

de

3. Je nachdem, wie die örtlichen Verhältnisse sind bzw. wo die Gasversorgung angebracht ist, kann der Gasanschluss rechts oder links am Gerät erfolgen. Wenn die Position des Gasanschlusses geändert wurde, muss die Schelle für den Schlauchanschluss festgezogen werden.
4. Nachdem der Gasschlauch mit dem Gasanschluss verbunden wurde, muss eine Dichtheitsprüfung des Anschlusses durchgeführt werden. Dabei müssen die Kochstellenschalter an der Bedienblende ausgeschaltet und der Gasanschlusshahn geöffnet sein. Die Prüfung kann mit Seifenwasser bzw. Schaum am Anschluss durchgeführt werden. Falls die Leitung bzw. der Anschluss undicht ist, werden sich Bläschen bilden und der Schaum wird sich an manchen Stellen öffnen. In diesem Fall muss **unbedingt** die Gasversorgung geschlossen und der Gasanschluss überprüft werden.
5. Für die Dichtheitskontrolle dürfen auf keinen Fall Streichhölzer, offene Flamme oder Feuerzeug verwendet werden.
6. Zur Vermeidung von Undichtigkeiten am Gasanschluss, darf der Versorgungsschlauch nicht gezogen bzw. gespannt werden.
7. Der Gasschlauch des Gerätes darf die heißen Bereiche des Gerätes nicht berühren. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt des Gasschlauches mit dem Gerät. Der Schlauch könnte zerstört (beschädigt) werden – **Brandgefahr!**

Hinweis

Die Informationen über Gasarten und zu verwendenden Düsen finden Sie in der Tabelle „Technische Daten – Gas“ am Ende dieser Gebrauchsanleitung.

Wichtige Hinweise

1. Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendienst-Techniker durchführen. Eine unsachgemäße Reparatur kann Sie in Gefahr bringen.
2. Bei Betrieb werden die Oberflächen des Gerätes heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Dampfaustritt werden sehr heiß. Sie bleiben auch nach dem Abschalten für eine gewisse Zeit warm. Seien Sie bitte vorsichtig und berühren Sie die warmen Flächen nicht. Halten Sie grundsätzlich Kinder und Haustiere vom Gerät fern.
3. Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden. Niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl gießen.
Verbrennungsgefahr!
Decken Sie das Geschirr mit einem Deckel zu, damit das Feuer erstickt und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie auch heißes Öl, heiße Gerichte usw. nicht unbeaufsichtigt. Sie könnten Verbrennungen verursachen.
4. Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt und ist zum gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.

5. **Bevor Ihr Backofen starten kann, müssen vorher der Funktionswähler und der Temperaturwähler eingestellt und die Backofenuhr programmiert worden sein.**
6. Verwenden Sie das Gerät nur zum Garen von geeigneten Lebensmitteln oder zur Erwärmung. Das Gerät darf für sonstige Zwecke (zum Heizen, als Vorrats- oder Abstellkammer, zum Trocknen von ungeeigneten Lebensmitteln oder sonstigen Sachen, wie z.B. Haustiere oder Kleidung) auf keinen Fall verwendet werden.
7. Vor Verwendung des Gerätes alle brennbaren Gegenstände wie z.B. Vorhänge, Gardinen, Papier oder entflammbare Materialien vom Gerät entfernen. Keine brennbaren Gegenstände auf oder im Gerät bewahren.
8. Sorgen Sie z.B. über die Fenster für eine gute Belüftung des Aufstellraumes. Zur Beseitigung des beim Betrieb entstehenden Dampfes empfehlen wir zusätzlich den Einsatz einer Dunstabzugshaube.
9. **Halten Sie die obere Abdeckplatte des Gerätes unbedingt offen, solange der Backofen in Betrieb ist. So erleichtern Sie den Dampfzug durch den Abzug.**
Bild. 23
Achtung!
Abdeckplatte nicht schließen solange die Kochstellen in Betrieb oder noch heiß sind. Abdeckplatte kann beschädigt werden.
10. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren der Abdeckplatte sowie der Gerätetür fern. Sie könnten sie einklemmen.
11. Überlasten Sie die Backofentür bzw. die Schublade des Backofens nicht. Sonst könnte es sein, dass das Gerät nicht mehr waagrecht steht bzw. kippt.
12. Gießen Sie niemals Wasser direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
13. Vermeiden Sie Wasserspritzer auf der Backofentürscheibe, solange der Backofen heiß ist.
14. Schieben Sie auf dem Backofenboden keine Backbleche ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie oder sonstigen Materialien aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Die Garzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
15. Falls Ihr Gerät mit einer Glasabdeckplatte ausgestattet ist: Schließen Sie diese nicht, solange die Gaskochstellen oder die elektrische Kochplatte in Betrieb bzw. warm sind. Stellen Sie keine schweren, sehr heißen oder sehr kalten Gegenstände auf diese Abdeckplatte. Die Glasabdeckplatte könnte sonst zerbrechen.
16. Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungen sauber.
17. Legen Sie keine explosiven oder schweren Gegenstände in die Sockelschublade.
18. Bei Backofenbetrieb sammelt sich Wärme in der Sockelschublade. Diese können Sie nutzen, indem Sie das fertige Gericht in der Sockelschublade warm halten.
19. Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, sollte der Netzstecker gezogen und die Gasversorgung abgestellt werden.
20. Schützen Sie das Gerät von den Witterungseinwirkungen wie z. B. Sonne, Schnee oder Regen, und anderen Belastungen, wie z. B. Staub.

de

- 21.** Darauf achten, dass der Herd/Backofen nicht bei geschlossener Abdeckplatte eingeschaltet wird. Der im Backofen entstehende Wasserdampf kann sonst nicht frei durch den Dampfaustritt am Kochfeld entweichen. Es könnten Schäden an der Abdeckplatte entstehen und das Backergebnis würde sich verschlechtern. Auch Gasflammen der Kochstellen erhitzen die Abdeckplatte.
Die Abdeckplatte könnte beschädigt werden.

Ihr neuer Herd

Hinweis

Diese Gebrauchsanleitung wurde mit größter Sorgfalt nach den neuesten Erkenntnissen erstellt und soll Ihnen helfen, das Gerät effektiv und sicher zu nutzen.

Bevor Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, klappen Sie die letzte Seite mit den Abbildungen auf.

Vor der Auslieferung wurde der Herd von uns geprüft. Er ist funktionsbereit und wurde komplett geliefert. Bevor Sie Ihren Herd in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die komplette Anleitung durch.

Sofern Sie unsere Empfehlungen beachten, können Sie Ihren Herd besser nutzen und vermeiden dabei eventuelle Fehler bzw. Störungen.

Bild 4

1. Abdeckplatte
2. Topfträger
3. Gaskochstellen
4. Bedienfeld
5. Bleche
6. Rost
7. Backofentür
8. Schublade

Bedienfeld und Gaskochstellen

Bilder 5, 6

1. Gaskochstellenschalter, vorne rechts
2. Gaskochstellenschalter, hinten rechts
3. Gaskochstellenschalter, hinten links
4. Gaskochstellenschalter, vorne links
5. Temperaturwähler
6. Betriebsanzeigelampe
7. Funktionswähler
8. Backofen-Uhr
9. Gaskochstelle, klein
10. Gaskochstelle, normal
11. Gaskochstelle, normal
12. Gaskochstelle, groß

Gaskochstellen

Hinweis

Bild 7

1. Der Boden des Topfes sollte so eben und stabil sein, dass der Topf auf dem Topfträger gerade aufliegt.
2. Der Topf sollte mittig auf die Gaskochstelle gesetzt werden.

Bilder 8, 9

3. Nach Reinigung und vor erneuter Benutzung der Gaskochstellen sollten Sie zuerst prüfen, ob die Gaskochstellenelemente wieder richtig in der Gasmulde sitzen.
4. Bitte kontrollieren Sie den richtigen Sitz der Topfträger über den Gaskochstellen.
5. Falls die Kochmulde aus rostfreiem Material ist, sollten Sie bei der Reinigung des Materials auf keinen Fall spitze und scharfkantige Gegenstände benutzen. Verwenden Sie weiche Schwämme und flüssige Reinigungsmittel. Rostfreie Kochmulden können sonst sehr leicht zerkratzt werden.
6. Sie sollten bei der Benutzung und Reinigung der Zündvorrichtung Ihres Herdes vorsichtig sein. Starke Schläge und Stöße können die Zündvorrichtung beschädigen.
7. Wenn die Gaskochstellen sehr warm sind, darf kein kaltes Wasser auf die oberen Email-Deckel der Gaskochstellen gelangen. Verwenden Sie bei der Reinigung der Email-Gaskochstellendeckel keine ätzenden Mittel. Dadurch kann die Email-Beschichtung beschädigt werden und es können Flecken entstehen, die nicht mehr zu entfernen sind.

8. Sie sollten auch darauf achten, dass die Flamme der Gaskochstelle Kontakt zum Boden des Kochtopfes hat. So sparen Sie Energie und vermeiden unnötigen Gasverbrauch.
9. Falls Sie auf der kleinen Gaskochstelle einen kleineren Topf als 12 cm oder Mokkaanne für türkischen Kaffee benutzen wollen, dann sollten Sie dafür den mit dem Gerät mitgelieferten speziellen Träger benutzen.
10. Nachfolgend sind die jeweiligen Topfbodengrößen entsprechend den Kochstellen angegeben. Sollten Sie andere Topfgrößen benutzen als die angegebenen, so werden die Kochstellen nicht effektiv genutzt.

Kochtöpfe

Folgende Töpfe sollten Sie benutzen:

Kleine Gaskochstelle	Durchmesser: 12–18 cm
Normale Gaskochstelle	Durchmesser: 18–24 cm
Große Gaskochstelle	Durchmesser: 24–28 cm

Die Wärmeleistungen der Gaskochstellen

Bild 9

Kleine Gaskochstelle	1,00 kW
Normale Gaskochstelle	1,75 kW
Große Gaskochstelle	3,00 kW

de

Benutzen der Gaskochstellen

Bild 

So gehen Sie vor:

1. Abdeckplatte öffnen.
Die Abdeckplatte muss während des Betriebes geöffnet sein.
2. Entsprechenden Kochstellenschalter eindrücken und.
3. nach links auf Symbol „“ stellen.
Alle Zünder zünden gleichzeitig.
Entstehen keine Zündfunken,
Schaltergriff in O-Stellung bringen
und erneut exakt auf „“ stellen
und damit Vorgang 2. + 3.
wiederholen.
4. Kochstellenschalter ca. 1-3 Sekunden **gedrückt halten**. Die Gasflamme der gewählten Kochstelle brennt. Erlischt die Gasflamme, schaltet die Thermosicherung die Gaszufuhr automatisch ab.
5. Prüfen, ob die Gasflamme brennt, ansonsten den Vorgang, ab 2. wiederholen.
6. Kochstellenschalter auf gewünschte Leistung stellen. Der Kochstellenschalter kann stufenlos von der größten zur kleinsten Flamme geregelt werden.
7. Zur Beendigung des Kochvorganges:
Kochstellenschalter auf „O“ stellen.

Die Vorrichtung sollte nicht länger als 15 Sekunden betrieben werden. Wenn die Gaskochstelle nach 15 Sekunden noch nicht brennt, Vorrichtung abschalten. Dafür sorgen, dass im Raum kein Gas mehr ist. Mindestens 1 Minute warten und den Startvorgang wiederholen.



Wenn Sie den Kochstellenschalter so weit drehen, dass der Punkt auf dem Schalter und der Punkt auf dem Bedienfeld übereinstimmen, geht die Flamme aus und die Kochstelle ist ausgeschaltet.



Große Flamme

Den entsprechenden Kochstellenschalter eindrücken und nach links bis zum Symbol für die große Gasflamme drehen. In dieser Stellung arbeitet die Kochstelle mit der höchsten Leistung.



Kleine Flamme

Wenn Sie den Schalter auf das Symbol für die kleine Gasflamme drehen, arbeitet die Kochstelle mit einer geringeren Leistung.

Der Backofen

Temperaturwähler

Bild 11

Die Zahlen um den Temperaturwähler geben die einstellbaren Backofentemperaturen an. Die Kochstufen und die Garzeiten der Gerichte sind unterschiedlich.

Im Anhang finden Sie Back- und Brattabellen, passend zu Ihrem Herd. Orientieren Sie sich bitte an den Angaben bezüglich Temperaturen und Funktionen.

Der Temperaturwähler kann stufenlos eingestellt werden. Einstellbar ist eine Backofentemperatur zwischen 50 °C bis 260 °C.

Wenn Sie den Temperaturwähler einschalten, leuchtet die Anzeigelampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet beim Nachheizen wieder auf.

Funktionswähler

Bild 12

Der Funktionswähler hat verschiedene Stufen. Jede Stufe steht für eine andere Funktion. Welche Funktionen die unterschiedlichen Stufen haben und was für Möglichkeiten sie bieten, können Sie der Tabelle „Stellungen des Funktionswählers“ und den Informationen im Teil „Benutzung des Backofens“ sowie der Tabelle entnehmen.

de

STELLUNG	FUNKTION	ERKLÄRUNGEN
	Aus	Backofen außer Betrieb.
	Backofenlampe Lüftermotor	Nur der Lüftermotor ist eingeschaltet und die Luft zirkuliert. Es erfolgt keine Erwärmung. Diese Funktion ist ideal zum Auftauen von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
	Backofenlampe, Temperaturwähler, Anzeigelampe, Lüftermotor, Turbo-Heizelement	Die warme Luft zirkuliert mit hoher Geschwindigkeit und erreicht jeden Winkel des Backofens. Dabei benötigen Sie weniger Wärme und es geht schneller.
	Backofenlampe, Temperaturwähler, Anzeigelampe, Lüftermotor, Heizelement oben	Die Wärme der Oberhitze wird durch den Lüfter im Backofen verteilt.
	Backofenlampe, Temperaturwähler, Anzeigelampe, Heizelement unten, Heizelement oben	Bei Ober- und Untererhitze wird das Backblech beidseitig erwärmt. Dadurch werden die Gerichte von oben und von unten gleichmäßiger gegart.
	Backofenlampe, Temperaturwähler, Anzeigelampe, Lüftermotor, Heizelement unten, Heizelement oben	Die Wärme der Ober- und Unterhitze wird durch den Lüfter im Backofen verteilt.
	Backofenlampe, Temperaturwähler, Anzeigelampe, Lüftermotor, Heizelement unten	Die Wärme der Unterhitze wird durch den Lüfter im Backofen verteilt.
	Backofenlampe Temperaturwähler Anzeigelampe Grill-Heizelement	Der Grillheizkörper ist eingeschaltet. Diese Heizart wird vorwiegend zum Braten oder Grillen benutzt. Der Temperaturwähler sollte auf die Maximaltemperatur eingestellt werden.

Benutzen des Backofens

Wichtig:

Bevor Ihr Backofen starten kann, müssen vorher der Funktionswähler und der Temperaturwähler eingestellt und die Backofenuhr programmiert worden sein.

Programmieren des Backofens

Bild 20

Elektronische Programmierung

A) Signalton

Wird zur Programmierung des Signaltons verwendet.

B) Garzeit

Wird zur Programmierung der Garzeit verwendet.

C) Endezeit

Wird zur Programmierung der Uhr verwendet, die dafür sorgt, dass der Backofen automatisch ausgeschaltet wird.

D) Manuelle Einstellung

Wenn eine Programmierung nicht notwendig ist und die eingestellte Funktion sofort gestartet werden soll.

E) Zurückstellen

Wird zum **Zurückstellen** der Zeit verwendet.

F) Vorstellen

Wird zum **Vorstellen** der Zeit verwendet.

Anzeigelampe

- 1  Wenn diese Anzeige ständig leuchtet, ist der Backofen programmiert.
- 2  Wenn dieses Symbol ständig leuchtet, ist der Backofen in Betrieb.
- 3  Wenn dieses Symbol ständig leuchtet, ist der Signalton programmiert.

Betriebsarten

1. Manuell:

Sie starten und stoppen den Garvorgang.

2. Halbautomatisch:

Sie starten den Gar-Vorgang und der Backofen schaltet zum eingestellten Zeitpunkt ab.

3. Vollautomatisch:

Zum eingestellten Zeitpunkt startet Ihr Backofen automatisch und stoppt nach Ablauf der eingestellten Dauer.

Warnung:

Die Uhr Ihres Backofens funktioniert wie eine normale Uhr. Bei Stromausfall wird das Programm der Uhr gelöscht. Wenn die Stromversorgung wieder gewährleistet ist, erscheint im Display „00:00“. Programmieren Sie die Uhr neu.

Hinweis:

Die Uhr ist für eine Netzfrequenz von 50 Hz ausgelegt. Falls die Netzfrequenz einen höheren Wert hat, wird die Uhr schneller gehen. Bei einer langsameren Netzfrequenz wird die Uhr nachgehen.

Nachdem Sie Ihren Backofen programmiert haben, sollten Sie anschließend die Tasten **D** oder **B/C** nicht gleichzeitig drücken. Sonst wird das Programm gelöscht.

de

Hinweis:

Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie halbautomatischen oder automatischen Betrieb für das Backen von Kuchen, Brot oder Pastete gewählt haben. Diese Gerichte speichern die Wärme besonders gut, so dass die Garzeit kürzer sein kann als die in der Gartabelle angegebene.

Wenn Sie halbautomatischen oder automatischen Betrieb gewählt haben und das Haus verlassen müssen, so stellen Sie die Temperatureatur um 10 °C niedriger und die Garzeit um 5 Minuten kürzer als der unterste Wert in der Gartabelle ein.

Einstellen der Uhr

Wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden wurde, erscheint auf der Anzeige blinkend „00:00“. Das bedeutet, dass die Uhr eingestellt werden muss.

Die Uhreinstellung ist wichtig, um die anderen Funktionen nutzen zu können. Dazu müssen Sie gleichzeitig drei Tasten drücken. Gehen Sie wie folgt vor:

- ☐ Mit der linken Hand die Tasten **B** und **C** gleichzeitig drücken und gedrückt halten.
- ☐ Mit der rechten Hand stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit Tasten **E** und **F** ein.
- ☐ Sie müssen darauf achten, dass die Tasten **B** und **C** tatsächlich gleichzeitig gedrückt werden.
- ☐ Wenn Sie nun alle Tasten loslassen, ist die aktuelle Uhrzeit eingestellt.

- ☐ Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, achten Sie darauf, dass der Funktionswähler und der Temperaturwähler ausgeschaltet sind. Wenn die Uhrzeit eingestellt worden ist, schaltet sich der Herd sonst im manuellen Betrieb ein.
Um den manuellen Betrieb zu stoppen, sehen Sie bitte im Abschnitt „Manuellen Betrieb stoppen“ nach.

Manueller Betrieb

Bedeutung:

Sie starten den Garvorgang ohne Programmierung und beenden diesen auch selbst, wann Sie wollen.

- ☐ Über den Temperaturwähler die entsprechende Stellung wählen, die Sie verwenden wollen.
- ☐ Drücken Sie die Taste **D**.
Der Backofen wird nun in Betrieb gehen. In der Anzeige der elektronischen Uhr erscheint  für den manuellen Betrieb.
Das bedeutet, dass der Backofen so lange in Betrieb bleiben wird, bis Sie ihn manuell abschalten. Die Betriebsanzeigenlampe im Bedienfeld leuchtet und zeigt an, dass die Heizelemente in Betrieb sind.

Manuellen Betrieb stoppen:

- ☐ Die Taste **B** oder **C** einmal drücken.
- ☐ Erst die Taste **F** und dann die Taste **E** drücken.
- ☐ Der Backofen stoppt nun und in der Anzeige erlischt .
- ☐ Der Signalton ertönt. Um dieses Signal vorzeitig zu stoppen, drücken Sie die Taste **B** oder **C**.

Halbautomatischer Betrieb

Bedeutung:

Sie starten den Garvorgang und der Backofen schaltet zum eingestellten Zeitpunkt automatisch ab.

- ☐ Bereiten Sie das zu garende Gericht vor und stellen Sie es in die in der Gartabelle empfohlene Ebene.
- ☐ Schließen Sie die Backofentür.
- ☐ Funktionswähler und Temperaturschalter gemäß den Empfehlungen in der Gartabelle einstellen.
- ☐ Drücken Sie die Taste **B**.
Auf der Uhranzeige wird nun 00:00 angezeigt, so dass Sie die Garzeit eingeben können.
- ☐ Drücken Sie die Taste **F**, um anzugeben, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (in Minuten).
Beispiel: 00:30 bedeutet, dass der Backofen 30 Minuten lang in Betrieb bleiben wird.
Für Korrekturen können Sie die Taste **E** verwenden.

Sie können die Garzeit ändern, während der Backofen in Betrieb ist. Gehen Sie wie folgt vor:

- ☐ Drücken Sie die Taste **B**. Es wird die Restzeit angezeigt. (z.B. 00:26).

Mit den Tasten **E** oder **F** können Sie die Zeit verlängern bzw. verkürzen.

- ☐ Anschließend startet der Backofen. In der Anzeige erscheint „**AUTO**“. Das bedeutet, dass der Backofen programmiert ist.
- ☐ Wenn die Zeit abläuft, stoppt der Backofen automatisch und der Signalton ertönt.

- ☐ Um den Signalton auszuschalten, Taste **B** oder **C** drücken. Wenn Sie die Taste **B** drücken, während der Backofen in Betrieb ist, wird die Restzeit angezeigt.
Beispiel: 00:26 bedeutet, dass der Backofen noch 26 Minuten in Betrieb sein wird.
Anschließend wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Betrieb abbrechen

- ☐ Drücken Sie die Taste **B**. Es wird die Restzeit angezeigt.
- ☐ Drücken Sie die Taste **E** so lange, bis in der Anzeige 00:00 erscheint.
Der Backofen schaltet ab.
- ☐ Der Signalton ertönt. Um dieses Signal vorzeitig zu stoppen, drücken Sie die Taste **B** oder **C**.

Vollautomatischer Betrieb

Bedeutung:

Bei dem vollautomatischen Betrieb stellen Sie den Garbeginn, das Garende und damit die Gardauer ein.

- ☐ Bereiten Sie das zu garende Gericht vor und stellen Sie es in die in der Gartabelle empfohlene Ebene.
- ☐ Backofentür schließen.
- ☐ Funktionswähler und Temperaturschalter gemäß den Empfehlungen in der Gartabelle einstellen.
- ☐ Drücken Sie die Taste **B**.
Danach drücken Sie die Taste **F**, um anzugeben, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll (z.B. 00:30).

Anschließend startet der Backofen sofort, dies ist technisch bedingt und sollte Sie nicht irritieren. Machen Sie einfach weiter.

- ☐ Drücken Sie die Taste **C**.

de

- ☐ Drücken Sie die Taste **F** erneut, um die Endezeit anzugeben. Mit der Taste **E** können Sie die Zeit zurückstellen. Sie stellen z.B. 19:30 ein. Das bedeutet, dass der Backofen um 19:00 Uhr starten und nach 30 Minuten um 19:30 Uhr automatisch stoppen wird.
- ☐ In der Anzeige erscheint „**AUTO**“. Das bedeutet, dass der Backofen programmiert ist.
- ☐ Zur eingestellten Startzeit wird der Backofen automatisch starten. Wenn die eingestellte Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch ab.
- ☐ Der Signalton ertönt. Um dieses Signal vorzeitig zu stoppen, drücken Sie die Taste **B** oder **C**.
- ☐ Wenn Sie zu irgend einem Zeitpunkt die Taste **B** drücken, wird die Garzeit angezeigt. Wenn Sie die Taste **C** drücken, wird die Endezeit angezeigt. Ca. 4 Sekunden später (nachdem Sie die Taste losgelassen haben) wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Sie können jederzeit Dauer und die Endezeit ändern. Dazu:

- ☐ Taste **B** drücken: Taste **E** oder **F**: Mit dieser Taste können Sie die Endezeit ändern.
- ☐ Taste **C** drücken: Taste **E** oder **F**: Mit dieser Taste können Sie die Endezeit ändern, um das Programm abubrechen.
- ☐ Drücken Sie die Taste **B**. In der Anzeige erscheint die programmierte Garzeit (z.B. 00:30).
- ☐ Drücken Sie die Taste **E** so lange, bis in der Anzeige 00:00 erscheint. Das Programm ist nun gelöscht.

Programmierung des Signaltons

- ☐ Drücken Sie die Taste **A**. In der Anzeige erscheint 00:00.
- ☐ Drücken Sie die Taste **F**, um die Zeit einzustellen. Mit der Taste **E** können Sie die Zeit zurückstellen. Sie stellen z.B. 00:35 ein. Das bedeutet, dass der Warnton nach 35 Minuten ertönt.

Signalton ausschalten

- ☐ Taste **B** oder **C** drücken.

Sie können die eingestellte Zeit für den Signalton jederzeit ändern. Dazu:

- ☐ Drücken Sie die Taste **A**.
- ☐ Mit den Tasten **E** oder **F** können Sie die Zeit ändern.

Programmierung des Signaltons löschen

- ☐ Drücken Sie die Taste **A**.
- ☐ Drücken Sie die Taste **E** so lange, bis in der Anzeige 00:00 erscheint. Die Signaltonprogrammierung ist nun gelöscht.

Signaltonwahl

Während in der Uhranzeige die aktuelle Zeit angezeigt wird, können Sie durch Drücken der Taste **E** einen Signalton wählen.

Der Backofen verfügt über drei verschiedene Signaltöne.

Auftauen mit dem Backofen



Eine besondere Eigenschaft Ihres Backofens ist, tiefgefrorene Lebensmittel auftauen zu können.

- ☐ Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- ☐ Der Temperaturwähler wird auf „●“ eingestellt.
- ☐ Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- ☐ Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln, die abgepackt sind, sollten Sie entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung vorgehen.
- ☐ Schieben Sie den Rost in die Mittelschiene des Backofens und stellen Sie das aufzutauende Lebensmittel in die Mitte des Rostes.
- ☐ Schieben Sie ein Backblech direkt unter den Rost, um das Tauwasser aufzufangen.
- ☐ Für das Auftauen von diesen Lebensmitteln würden Sie bei Zimmertemperatur doppelt so lange brauchen als mit der Funktion Ihres Backofens.
- ☐ Bringen Sie den Funktionswähler, nach Beendigung des Auftauvorgangs, in die Position „0“. Löschen Sie die programmierte Zeit.

Backen / Braten in Turbostellung



Bild 13

Bei dieser Heizart wird die Hitze des Ringheizkörpers mit Hilfe eines Ventilators, im Inneren des Backofens verteilt.

- ☐ In dieser Stellung soll die Temperatur niedriger gewählt werden als bei den anderen Heizarten. Das spart Energie.
- ☐ Bei dieser Einstellung ist es möglich, zwei Bleche mit unterschiedlichen Lebensmitteln, die Sie mit Hilfe der Gartabelle zusammenstellen können, zuzubereiten.
- ☐ Den Temperaturwähler Ihres Backofens auf die in Gartabelle empfohlene Temperatur entsprechend dem zuzubereitenden Gericht einstellen.
- ☐ Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- ☐ Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- ☐ Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vorzuheizen.
- ☐ Die Lebensmittel in ein, wie in der Gartabelle angegebenes Geschirr geben. Die Einschubhöhe und Garzeit gemäß Gartabelle wählen.
- ☐ Sie sollten darauf achten, dass sich außer dem Backblech oder den Backblechen die Sie für das Backen brauchen, keine anderen Dinge im Backofen befinden.

de

- ☐ Die Tabellenwerte beziehen sich auf das empfohlene Geschirr. Falls Sie andere, als die mit dem Backofen mitgelieferten Bleche benutzen wollen, sollten Sie darauf achten, dass diese für Backöfen und hohe Temperaturen geeignet sind. Beachten Sie die Herstellerangaben.
- ☐ Wenn Sie Gerichte garen, die Flüssigkeiten enthalten, können Sie Spritzer vermeiden, indem Sie tiefe Geschirre benutzen. Da die Flüssigkeit mit der Zeit verdampft, sollten Sie gegebenenfalls Flüssigkeit nachgießen.
- ☐ Lebensmittelmenge im Behälter und etwaige Spannungsschwankungen im Stromnetz haben einen direkten Einfluss auf die Backdauer und das Ergebnis. Sie sollten dies berücksichtigen und diese Werte, nach Ihren eigenen Erfahrungen, für sich selber abschätzen.
- ☐ Wenn Sie mit Teig und Formen arbeiten, achten Sie bitte darauf, dass die Formen nur bis maximal $\frac{3}{4}$ gefüllt werden.
- ☐ Wenn Sie mit dem Backen oder Braten fertig sind, schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus und löschen Sie die programmierte Zeit.
- ☐ Nehmen Sie das fertige Gericht aus dem Backofen und stellen Sie es an einen sicheren Platz.
- ☐ Da der Backofen während dem Auskühlen noch sehr heiß sein kann, sollten Sie grundsätzlich Personen, Tiere und Gegenstände fernhalten.

Worauf Sie achten müssen, wenn Sie zwei Bleche backen:

- ☐ Wenn Sie unterschiedliche Lebensmittel zubereiten wollen, die Sie aus der Gartabelle ausgewählt haben oder deren Garzeit ähnlich ist, können Sie zwei Bleche zusammen benutzen. Wählen Sie bei der Einstellung gemäß Gartabelle, den niedrigsten Temperaturwert.

Bild 19

- ☐ Bei der Zubereitung von gleichzeitig zwei Blechen, benutzen Sie dafür die untere (1) und obere (3) Einschubhöhe Ihres Backofens.
- ☐ Sie sollten den Backofen 10 Minuten mit dem aus der Gartabelle für Ihre Lebensmittel empfohlenen Mindest-Temperaturwert vorheizen.
- ☐ Im Vergleich zum Backen mit einem Blech, erfordert das Backen mit zwei Blechen eine längere Backzeit.
- ☐ Im Allgemeinen benötigen die Lebensmittel auf beiden Backblechen unterschiedlich lange Backzeiten. Deshalb sollten Sie das bereits fertige Backblech aus dem Backofen nehmen und das Zweite weiterbacken lassen.
- ☐ Beim Backen mit zwei Blechen ist die Wärmeverteilung anders, als bei einem Blech. Gleichmäßigere Ergebnisse erreichen Sie, wenn die Backofentemperatur 10 °C niedriger eingestellt wird.

Trocknen von Gemüse und Obst in der Turbostellung

Vorbereitung:

- ☐ Bedecken Sie das Backblech mit fettundurchlässigem Backpapier.
- ☐ Stellen Sie den Funktionswähler auf die Position „☼“.
- ☐ Wählen Sie die Temperatur entsprechend der Gartabelle.
- ☐ Programmieren Sie die Backofenuhr.
- ☐ Weil Gemüse und Obst viel Wasser enthalten, müssen sie während dem Trocknungsvorgang mehrmals gewendet werden.
- ☐ Nachdem das Trocknen beendet ist, sollten die Lebensmittel von dem auf das Blech ausgelegten Papier genommen werden.

Tabelle für das Trocknen:

Lebensmittel	Backbleche und Positionen	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
800 gr Apfelscheiben	2 Backbleche; eins in die untere und eins in die obere Einschubhöhe	80	5
800 gr Birnenscheiben	2 Backbleche; eins in die untere und eins in die obere Einschubhöhe	80	8
1,5 kg Pflaumen	2 Backbleche; eins in die untere und eins in die obere Einschubhöhe	80	5–9
200 gr Gemüse oder 200 gr Pfefferminz, Basilikum, usw.	2 Backbleche; eins in die untere und eins in die obere Einschubhöhe	80	90 Minuten

de

Einkochen und Konservieren in der Turbostellung

- ☐ Verwenden Sie Gemüse und Obst von guter und frischer Qualität. Diese sollten Sie gut waschen. Lassen Sie das Wasser abtropfen.
- ☐ Sorgen Sie dafür, dass die Einmachgläser steril sind. Benutzen Sie spezielle und neue Einmachgläser (mit Schraubverschluss-deckel). Sie sollten sauber und hitzebeständig sein. Sie sollten bevorzugt 1 Liter Gläser verwenden.
- ☐ Sie sollten die Einmachgläser nicht randvoll füllen. Es wird empfohlen, oben 2–3 cm Platz zu lassen.
- ☐ Drehen Sie die Deckel der Einmachgläser ganz fest zu. Andernfalls kann es durch die Hitze zum Überlaufen kommen.

Einstellungen:

- ☐ Setzen Sie die Einmachgläser auf das untere Backblech. Die Gläser sollten sich nicht berühren.
- ☐ Geben Sie das 80 °C heiße Wasser (750 ml) in das Backblech.
- ☐ Schließen Sie die Backofentür.
- ☐ Stellen Sie den Funktionswähler auf die Position „“.
- ☐ Stellen Sie den Temperaturwähler auf 100–125 °C.
- ☐ Programmieren Sie die Backofenuhr.

Hinweis

- ☐ Weil das Wasser im Blech durch die Hitze verdampfen wird, sollten Sie gegebenenfalls 80 °C heißes Wasser nachgießen. Die Wassermenge im Blech sollte nie 750 ml übersteigen.

- ☐ Bei den unten aufgeführten Zeitan-gaben handelt es sich um ungefähre Wertangaben. Die Lebensmitteltemperatur, die Zahl der Einmachgläser sowie die Menge an Lebensmitteln in den Gläsern kann darauf Einfluss haben.

Nach einer gewissen Zeit bilden sich in den Gläsern Bläschen, die in regelmäßigen Abständen nach oben aufsteigen. Wenn dies der Fall ist, sollten Sie wie folgt vorgehen:

- ☐ Beim Einkochen von Obst sollten Sie sofort und beim Konservieren von Gemüse nach der in der unten angegebenen Zeit den Funktionswähler und den Temperaturwähler abschalten, sowie die programmierte Zeit löschen.
- ☐ Lassen Sie die Einmachgläser noch etwa 25–30 Minuten im Backofen ruhen, bevor Sie sie herausnehmen.
- ☐ Wenn sich die Gläser im Backofen vollständig abkühlen, wird die Bildung von Bakterien und Säuren gesteigert. Das ist nicht zu empfehlen.
- ☐ Nachdem die in der Tabelle beschriebenen Arbeitsgänge erledigt sind, drehen Sie die Gläser um und stellen diese auf einem trockenen und sauberen Küchentuch auf. Die Deckel müssen nach unten zeigen und die Gläser sollten sich nicht berühren. Lassen Sie die Gläser abkühlen.

Hinweis

- ☐ Wenn Sie die Gläser aus dem Backofen holen, sollten Sie diese dann nicht auf kalte oder nasse Flächen stellen. Die Gläser könnten platzen.

Tabelle für das Einkochen und Konservieren:

Lebensmittel in 1L Gläsern	Zeit bis zum Abschalten des Backofens nach der Bläschenbildung (Minuten)	Nachwärmen im Backofen (Minuten)
Feste Äpfel	Sofort	15
Pflaumen	Sofort	15
Sauerkirschen	Sofort	15
Kornelkirschen	Sofort	15
Okra	10	10
Erbsen	20	10
Tomaten	15	10
Grüne Bohnen	20	10

Backen / Braten mit Heißluft und Oberhitze



Bild 14

Bei dieser Einstellung wird die von der Oberhitze kommende warme Luft mittels Heißluftmotor im Backofen verteilt.

- ☐ Den Temperaturwähler Ihres Backofens auf die in Gartabelle empfohlene Temperatur entsprechend dem zuzubereitenden Gericht einstellen.
- ☐ Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- ☐ Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- ☐ Es wird empfohlen, den Backofen 5 Minuten vorzuheizen.
- ☐ Die Lebensmittel in ein, wie in der Gartabelle angegebenes Geschirr geben. Die Einschubhöhe und Garzeit gemäß Gartabelle wählen.
- ☐ Diese Einstellung ist zum Braten von großen Fleischstücken ideal geeignet.
- ☐ Zum Braten das Fleisch in die Mitte des Rostes legen. Schieben Sie ein Backblech oder die Glaspfanne (Sonderzubehör) darunter, damit die Flüssigkeit aus dem Fleisch darin aufgefangen werden kann.
- ☐ Zum Braten von Fleisch oder Fleischprodukten sollten Sie in das Auffangblech etwa ein Glas Wasser gießen. Dadurch wird zum Einen der Braten viel zarter und schmackhafter und zum Anderen kann das Backblech später einfacher gereinigt werden. Oder verwenden Sie ein geeignetes Bratengeschirr aus Metall bzw. hitzebeständigem Glas, mit dem Sie den Braten offen zubereiten. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

de

- ☐ Vor dem Braten kann das Fleisch 1–2 Stunden im Kühlschrank in einer Marinade aus Öl, Sojasoße und Gewürzen eingelegt werden. Dadurch wird das Fleisch zart und schmackhaft. Nehmen Sie die Fleischstücke aus der Marinade und legen Sie sie auf den Rost. Die restliche Marinade können Sie in das Backblech geben, welches zum Auffangen der Flüssigkeit gedacht ist.
- ☐ Nach $\frac{2}{3}$ der Bratzeit können Sie die Fleischstücke wenden.
- ☐ Legen Sie das Gargut auf den Rost.
- ☐ Halten Sie die Backofentür während des Bratens geschlossen.
- ☐ Sorgen Sie dafür, dass sich während des Bratvorgangs, außer dem Rost und dem Backblech, nichts anderes im Backofen befindet.
- ☐ Die Garzeit der Lebensmittel variiert je nach Menge und Größe der Lebensmittel, sowie möglicher örtlicher Spannungsschwankungen.
- ☐ Wenn Sie mit dem Backen oder Braten fertig sind, schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus und löschen Sie die programmierte Zeit.
- ☐ Nehmen Sie das fertige Gericht aus dem Backofen und stellen Sie es an einen sicheren Platz.
- ☐ Da der Backofen während dem Auskühlen noch sehr heiß sein kann, sollten Sie grundsätzlich Personen, Tiere und Gegenstände fernhalten.

Backen / Braten mit Ober-/Unterhitze



Bild 15

Diese Funktion wird als konventionelle Heizart bezeichnet. Hier kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten an das Gargut.

- ☐ Den Temperaturwähler Ihres Backofens auf die in Gartabelle empfohlene Temperatur entsprechend dem zuzubereitenden Gericht einstellen.
- ☐ Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- ☐ Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- ☐ Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vorzuheizen.
- ☐ Die Lebensmittel in ein, wie in der Gartabelle angegebenes Geschirr geben. Die Einschubhöhe und Garzeit gemäß Gartabelle wählen.
- ☐ Diese Heizart ist besonders für die Zubereitung auf einem Blech geeignet.
- ☐ Diese Heizart wird bei Gerichten wie Kuchen, Biskuitkuchen, Blätterteigspezialitäten, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza bevorzugt empfohlen.
- ☐ Wenn Sie mit dem Backen oder Braten fertig sind, schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus und löschen Sie die programmierte Zeit.
- ☐ Nehmen Sie das fertige Gericht aus dem Backofen und stellen Sie es an einen sicheren Platz.
- ☐ Da der Backofen während dem Auskühlen noch sehr heiß sein kann, sollten Sie grundsätzlich Personen, Tiere und Gegenstände fernhalten.

Backen / Braten mit Heißluft und Ober-/Unterhitze



Bild 16

Bei dieser Heizart wird die Wärme, die von Ober- und Unterhitze kommt, mittels eines Ventilators im Backofen gleichmäßig verteilt.

- ☐ Den Temperaturwähler Ihres Backofens auf die in Gartabelle empfohlene Temperatur entsprechend dem zuzubereitenden Gericht einstellen.
- ☐ Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- ☐ Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- ☐ Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vorzuheizen.
- ☐ Die Lebensmittel in ein, wie in der Gartabelle angegebenes Geschirr geben. Die Einschubhöhe und Garzeit gemäß Gartabelle wählen.
- ☐ Diese Heizart ist sehr gut geeignet für die Zubereitung von Gebäcken.
- ☐ Diese Heizart soll für das Garen auf einem Blech verwendet werden.
- ☐ Wenn Sie mit dem Backen oder Braten fertig sind, schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus und löschen Sie die programmierte Zeit.
- ☐ Nehmen Sie das fertige Gericht aus dem Backofen und stellen Sie es an einen sicheren Platz.
- ☐ Da der Backofen während dem Auskühlen noch sehr heiß sein kann, sollten Sie grundsätzlich Personen, Tiere und Gegenstände fernhalten.

Backen / Braten mit Heißluft und Unterhitze



Bild 17

Bei dieser Heizart wird die Wärme, die von der Unterhitze kommt, mittels eines Ventilators im Backofen gleichmäßig verteilt.

- ☐ Diese Heizart ist sehr gut geeignet für Gerichte, die unten mehr Hitze brauchen. Aber auch für Gerichte, deren Boden beim vorherigen Backen nicht ganz durch waren.
- ☐ Den Temperaturwähler Ihres Backofens auf die in Gartabelle empfohlene Temperatur entsprechend dem zuzubereitenden Gericht einstellen.
- ☐ Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- ☐ Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- ☐ Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten vorzuheizen.
- ☐ Die Lebensmittel in ein, wie in der Gartabelle angegebenes Geschirr geben. Die Einschubhöhe und Garzeit gemäß Gartabelle wählen.
- ☐ Diese Heizart ist für das Garen auf einem Blech geeignet.
- ☐ Wenn Sie mit dem Backen oder Braten fertig sind, schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus und löschen Sie die programmierte Zeit.
- ☐ Nehmen Sie das fertige Gericht aus dem Backofen und stellen Sie es an einen sicheren Platz.
- ☐ Da der Backofen während dem Auskühlen noch sehr heiß sein kann, sollten Sie grundsätzlich Personen, Tiere und Gegenstände fernhalten.

de

Heizart Grillen



Bild 18

Diese Heizart wurde für ein bequemes Grillen im Backofen entwickelt. Sie ist sehr gut zum Grillen von Fleischscheiben, Hähnchenteilen, Frikadellen, Würstchen und Toastbrot geeignet.

- ☐ Der Temperaturwähler sollte auf die angegebene maximale Temperatur eingestellt werden.
- ☐ Der Funktionswähler wird auf das oben gezeigte Symbol eingestellt.
- ☐ Die Uhr entsprechend den Vorgaben in dieser Gebrauchsanleitung programmieren.
- ☐ Es wird empfohlen, den Backofen 5 Minuten vorzuheizen.
- ☐ Legen Sie das Grillgut auf den mitgelieferten Rost und schieben Sie diesen in die von der Gartabelle empfohlene Einschubhöhe.
- ☐ Halten Sie die Backofentür während des Grillens geschlossen.
- ☐ Sorgen Sie bitte dafür, dass sich während des Grillvorgangs, außer dem Rost und dem Backblech, nichts anderes im Backofen befindet.
- ☐ Schieben Sie bitte direkt unter den Rost ein Backblech oder die Glaspfanne (Sonderzubehör) in den Backofen. Darin soll die heruntertropfende Flüssigkeit aufgefangen werden.
- ☐ Wenn Sie Fleisch und Fleischprodukte grillen, gießen Sie ein Glas Wasser in das Auffangblech. Dadurch wird zum Einen das zu bratende Fleisch viel zarter und schmackhafter und zum Anderen kann das Backblech später einfacher gereinigt werden.
- ☐ Vor dem Grillen, kann das Fleisch 1–2 Stunden im Kühlschrank in einer Marinade aus Öl, Sojasoße und Gewürzen eingelegt werden. Dadurch wird das Fleisch zart und schmackhaft. Nehmen Sie die Fleischstücke aus der Marinade und legen sie auf den Rost. Die restliche Marinade im Behälter, können Sie in das Backblech geben, welches zum Auffangen der Flüssigkeit gedacht ist. Die durch die Hitze verdampfende Marinade gibt dem Fleisch ein tolles Aroma.
- ☐ Nach $\frac{2}{3}$ der Grillzeit können Sie die Fleischstücke wenden.
- ☐ Legen Sie das Grillgut auf den Rost.
- ☐ Während des Grillens kommt die Hitze nur vom oberen Grillheizkörper. Achten Sie darauf, dass das Fleisch nicht den Grillheizkörper berührt. Beachten Sie bitte, dass die obere Schicht von dicken Fleischstückchen knuspriger wird, als das Fleischinnere.
- ☐ Die Grillzeit variiert, je nach Menge und Größe der Lebensmittel, sowie möglicher Spannungsschwankungen.
- ☐ Wenn der Grillvorgang beendet ist, schalten Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler aus und löschen Sie die programmierte Zeit.
- ☐ Nehmen Sie den Rost und das Backblech bzw. die Glaspfanne aus dem Backofen und stellen Sie diese an einen sicheren Platz.

- ❑ Da der Backofen während dem Auskühlen noch sehr heiß sein kann, sollten Sie grundsätzlich Personen, Tiere und Gegenstände fernhalten.
- ❑ Nachdem der Backofen kalt geworden ist, sollten Sie den inneren Bereich des Backofens mit Spüllauge reinigen. Dadurch entfernen Sie sofort mögliche Essensreste und Restgerüche, die sich dann bei der nächsten Benutzung des Backofens nicht nachteilig auswirken können.

Backbleche, wichtige Hinweise

- ❑ Für die Gerichte, die Sie in dem Backofen garen wollen, empfehlen wir die in der Gartabelle angegebenen Geschirre.
- ❑ Zusätzlich zu den mitgelieferten Email-Backblech und Rost können Sie im Haushaltswaren-Fachgeschäft erhältliche und für den Backofen geeignete Glasbehälter, Backformen und Spezialbackbleche verwenden. Hierbei die Vorgaben des Herstellers beachten.
- ❑ Bei Verwendung von kleineren Gefäßen etc., diese auf die Mitte des Rostes stellen.

Für Email-Backbleche gilt folgendes:

- ❑ Falls die zu bratenden oder backenden Lebensmittel das Backblech nicht komplett ausfüllen, die Lebensmittel aus dem Tiefkühlfach sind oder das Backblech während des Grillvorgangs als Auffangblech für Flüssigkeiten genutzt wird, kann sich das Blech, wegen der hohen Hitze, die beim Backen, Braten oder Grillen entsteht, verbiegen. Das Email-Backblech nimmt die ursprüngliche Form erst wieder an, wenn es nach dem Ende der Arbeit völlig abgekühlt ist. Das ist ein ganz normaler physikalischer Vorgang, der durch Wärmewirkung entsteht.
- ❑ Wenn Sie bei Ihren Zubereitungen ein Geschirr aus Glas verwenden, sollten Sie dies vor kalten Umgebungen, sowie kalten und nassen Flächen schützen, solange es noch sehr warm ist. Stellen Sie das Geschirr auf ein trockenes Küchentuch und sorgen Sie für eine langsame Abkühlung. Andernfalls könnte es zerbrechen.

Bild 19

- ❑ Ihr Backofen hat 3 Einschubhöhen, die Sie während der Arbeiten mit dem Backofen für das Backblech oder den Rost benutzen können. Mit Hilfe der Gartabelle können Sie für die jeweilige Anwendung die passende Einschubhöhe bestimmen.
- ❑ **Wichtig:** Benutzen Sie die empfohlenen Einschubhöhen. Nur so ist ein gutes Back- und Bratergebnis möglich.

Reinigung, Pflege und Wartung

Zur Reinigung, Pflege und Wartung bitte Folgendes beachten:

1. Den Stromversorgungsstecker aus der Steckdose ziehen und die Gasversorgung über den Gashahn schließen.
2. Vor der Reinigung alle Schalter auf "O" stellen.
3. Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!
4. Nur Spülmittel oder Allzweckreiniger verwenden.
5. Niemals scheuernde Reiniger, Stahlwolle, scharfe oder kratzende Gegenstände verwenden.
6. Spezialreiniger für Herd und Backofen sind nicht zu empfehlen. Diese Mittel sind aggressiv und verursachen Flecken.
7. Eingebrennte Speiserückstände nicht abkratzen, sondern nur mit einem feuchten Tuch und Spülmittel aufweichen.
8. Edelstahlflächen nur mit leichter Spülmittellauge und weichem Tuch oder Fensterleder reinigen.
9. Bei der Reinigung keine brennbaren Mittel wie Verdünner, Waschbenzin, Benzol oder Säure verwenden.
10. Bei der Reinigung des Innenbereiches des Backofens keine Scheuermittel verwenden. Sonst könnten Kratzer entstehen. Insbesondere bei der Reinigung des Bedienfeldes können die Aufschriften verwischt werden.
11. Die aufsteigenden Wasser- und Öldämpfe am Glasdeckel, der geöffnet und nach hinten geklappt ist, sollten wöchentlich mit einem trockenen Tuch abgerieben werden.
12. Fall Ihr Gerät mit Edelstahlflächen ausgestattet wurde, sollten Sie zur Reinigung dieser Flächen einen weichen Schwamm und Seifenwasser verwenden. Edelstahlflächen sollten Sie in Laufrichtung bzw. parallel zur Laufrichtung der Bürstestreifen auf der Oberfläche abwischen. Zur Reinigung sollten Sie keine harten, spitzen und kratzenden Gegenstände verwenden. Flecke auf den Edelstahloberflächen sofort reinigen. Wenn die Edelstahlflächen nass werden, sollten Sie die Flächen ebenfalls sofort mit einem weichen Tuch abwischen, damit keine Wasserflecken entstehen.

Backofen

Warmen Backofen nach jedem Gebrauch mit heißer Spüllauge auswischen. Somit wird das Einbrennen von Speiserückständen vermieden.

Eingebrannte Speiserückstände mit einem Tuch und warmer Spüllauge aufweichen.

Anschließend Backofen trocken reiben.

Türglasscheiben

Türglasscheiben mit Glasputzmittel und einem weichen feuchten Tuch reinigen.

Glasabdeckung der Backofenlampe

Funktionswähler auf "O" stellen. Die Glasabdeckung der Lampe im Backofen reinigen Sie am besten mit Spüllauge.

Hinweise

Der Backofen ist emailliert. Email muss bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt werden. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen.

Kanten dünner Backbleche lassen sich nicht voll emaillieren und können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

Kochfeld

Übergelaufenes und Kochreste sofort vorsichtig entfernen.

Eingebrannte Speiserückstände mit einem Tuch und warmer Spüllauge aufweichen.

Rost und Kochstellenbrenner

Kochstellenbrenner vorsichtig mit feuchtem Tuch reinigen.

Abnehmbare Brennerteile mit heißer Spüllauge reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen! Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Mittel.

Gereinigte Brennerteile im trockenen Zustand in horizontaler Lage wieder aufsetzen (Flamme muss gleichmäßig brennen). Falsch aufliegende Brennerteile erschweren das Zünden, verschlechtern das Flambild und können Schäden und Gasgeruch verursachen.

Reinigung des Brennertopfes

1. Kochgut und Schmutz mit einem feuchten Tuch entfernen.
2. Den Brennertopf gut austrocknen. Bei feuchtem Brennertopf kann die Gasflamme nicht gezündet werden. Die Düsenbohrung bei der Reinigung nicht beschädigen.

de

Entfernen des Glasdeckels

Bilder 21, 22

Die Abdeckplatte vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Zur Reinigung können Sie diese abnehmen.

Abdeckplatte nur in aufgeklapptem Zustand aushängen (Feder entspannt).

1. Abdeckplatte aufklappen.
2. Abdeckplatte vorsichtig abnehmen.

Abdeckplatte einhängen:

3. Abdeckplatte vorsichtig und gleichmäßig in die Halterungen stecken.

Während der Backofen im Betrieb ist, sollte der obere Glasdeckel immer offen sein. So kann der Dampf besser abziehen.

Hinweise zum Kochen bzw. Garen

Die Angaben in der Gartabelle sind Richtwerte, die wir in unserer Versuchsküche bei 230 V und 20–25 °C Umgebungstemperatur (mit ausgesuchten Gerichten), ermittelt haben.

Die Ergebnisse, die Sie erzielen, können sich von den Richtwerten unterscheiden; die Gründe hierfür sind:

- a) Spannungsschwankungen im Versorgungsnetz.
 - b) Verwendung von unterschiedlichen Lebensmitteln mit unterschiedlicher Qualität. Unterschiedliche Ausgangstemperaturen.
 - c) Die Mengenabweichungen der verwendeten Lebensmittel.
 - d) Nichtbeachtung der empfohlenen Angaben in den Tabellen.
 - e) Abweichungen in den Abmessungen der Backbleche, deren Verwendung empfohlen wird.
- ☐ Die Zeitangaben in den Tabellen gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Falls der Backofen vorgeheizt wird, sollte erst das Backblech in den vorgewärmten Backofen eingeschoben und dann die in der Gartabelle empfohlene Zeit gestartet werden.
 - ☐ Nach unseren Erfahrungen können Sie auch mit Werten, die von der Gartabelle abweichen, gute Ergebnisse erzielen.
 - ☐ Da der Backofen während des Betriebes heiß wird, müssen Sie Kinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.

- ❑ Die Backofentür sollte nicht zu oft geöffnet werden, solange der Backofen in Betrieb ist. Sonst könnte sich die Wärme ungleichmäßig verteilen und damit das Ergebnis beeinflussen. Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit, können Sie die Backofentür kurz öffnen und das Ergebnis überprüfen.
- ❑ Nach Ende der Garzeit sollten Sie den Funktionswähler und den Temperaturswähler abschalten. Die programmierte Garzeit an der Backofenuhr sollte gelöscht werden.

Tipps zum Backen

1. Wie stelle ich fest, dass das Gebäck innen durch ist?
10 Minuten vor Ende der Backzeit stecken Sie bitte ein Holzstäbchen (bzw. Bratenspieß) durch den höchsten Punkt des Gebäcks hinein. Wenn Sie sie wieder herausziehen und nichts anhaftet, so ist das Gebäck durchgebacken. Sie können nun den Backofen ausschalten. Die Restwärme wird für die Nachbackzeit verwendet.
2. Was mache ich, wenn das Gebäck zusammenfällt?
Beim nächsten Gebäck etwas weniger Flüssigkeit für die Mischung verwenden oder die Backofentemperatur 10 °C niedriger einstellen. Beachten Sie bitte die Rezepte und auch die Rührdauer der Zutaten.
3. Ich möchte ein Gericht kochen bzw. backen, das in der Gartabelle nicht aufgeführt ist. Was soll ich machen?
Als Vergleich wählen Sie bitte aus der Gartabelle ein ähnliches Gericht und die Vorgaben dazu. Stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein.
4. Mein Gebäck ist in der Mitte aufgegangen aber nicht an den Seiten. Was soll ich tun?
Beim nächsten Mal die Temperatur etwas niedriger einstellen und das Gebäck etwas niedriger (tiefere Einschubhöhe) in den Backofen setzen
5. Das Gebäck ist außen durch und zu trocken aber innen nicht durch. Was soll ich tun?
Beim nächsten Mal die Temperatur etwas niedriger einstellen und länger backen.
6. Die Zutaten fließen während dem Backen zur Seite ins Blech. Was soll ich tun?
Beim nächsten Mal eine tiefere Form und weniger Zutaten verwenden.
7. Ich bekomme mein Gebäck aus der Form nicht raus. Was soll ich tun?
Das Gebäck an den Seiten mit einem Messer vorsichtig vom Blech bzw. Form lösen. Das Blech bzw. die Form auf den Kopfstellen und mit einem feuchten Tuch bedecken. Das nächste Mal das Blech bzw. die Form vorher mit Butter bestreichen und mit Mehl/Semmelbrösel bestreuen.
8. Wie kann ich beim Backen von Gebäck usw. Energie sparen?
Dunkle Formen verwenden, da sie die Wärme besser halten. Backofen nur vorheizen, wenn es ausdrücklich verlangt wird. Bei langen Backzeiten, den Backofen 10 Minuten vor Ende der Backdauer abschalten; die Restwärme wird zum Weiterbacken ausreichen. Wenn Sie mehr als ein Gebäck backen wollen, sollten Sie sie nebeneinander oder nacheinander backen.

de

Tipps zum Braten und Grillen

1. Der Braten ist sehr dunkel und oben teilweise verbrannt?

Das nächste Mal den Braten etwas niedriger einsetzen oder die Temperatur niedriger einstellen.

2. Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt?

Das nächste Mal einen kleineren Behälter oder mehr Soße verwenden. Da die Soße durch die Wärme verdampft, können Sie beim Braten etwas Flüssigkeit nachgießen.

3. Die Fleischstücke sind nicht gleichmäßig gebraten worden?

Die Fleischstücke sollten gleich dick und gleich groß sein. Sie sollten möglichst in der Mitte und nicht zu sehr am Rand angeordnet werden. Sie sollten die Fleischstücke nach etwa $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.

Eine Störung, was tun?

Wichtig: Reparaturen dürfen nur von einem konzessionierten Fachmann oder von unserem Kundendienst durchgeführt werden.

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Störungen haben oft eine einfache Ursache, die Sie selbst beheben und sich damit Geld und Zeit sparen können. Die folgende Tabelle enthält einige Tipps dazu.

Nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf:

- wenn Sie keine entsprechenden Angaben in der Tabelle finden oder
- wenn die Störung weiter besteht.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
(*) Die Kochstellen zünden nicht. (*) Backofenuhr leuchtet nicht. Der Backofen wird nicht warm. Lampen leuchten nicht.	Stecker nicht in der Steckdose. Sicherung im Sicherungskasten defekt.	Stecker einstecken. Sicherung wechseln.
(*) Backofenuhr zeigt blinkend "0:00" an.	Strom war kurzzeitig unterbrochen.	Backofenuhr neu einstellen.
Backofen heizt nicht. (*) Backofenuhr leuchtet. (*) "Auto Symbol blinkt"	Uhr nicht im Handbetrieb. Funktionswähler oder Temperaturwähler nicht eingestellt.	Taste  drücken. Entsprechend einstellen.
Backofenlampe leuchtet nicht. (*) Backofenuhr leuchtet.	Backofenlampe defekt.	Backofenlampe wechseln.
Backofentür schließt nicht richtig.	Türdichtung defekt. Türdichtung nicht richtig positioniert.	Türdichtung wechseln. Positionierung prüfen, entsprechend richtig stellen.
(*) Elektrische Zündung zündet die Kochstelle. Es entsteht keine Flamme. (Strom vorhanden).	Gashaupthahn abgedreht.	Gashahn öffnen.
	Brennerteile liegen nicht richtig.	Brennerteile richtig auflegen.
	Kochgutreste liegen zwischen Kochstellenbrenner und Zündkerze.	Spalt zwischen Kochstellenbrenner und Zündkerze vorsichtig mit feuchtem Tuch säubern.
	Brennertopf ist feucht.	Mit einem Tuch trocknen.
	Düse ist verstopft.	Mit einem feuchten Tuch reinigen.
	Kochstellenschalter nicht lange genug gedrückt.	Kochstellenschalter ca. 10 Sekunden gedrückt halten.
Es entsteht kein Zündfunken.	Spannung unter 180 V. (*) Kochstellenschalter steht nicht exakt auf Symbol  .	Fragen Sie bei Ihrem Elektroversorgungsunternehmen nach. Kochstellenschalter ausschalten und nochmals exakt auf Symbol  drehen.
Die Back- und Bratzeiten sind deutlich zu lang.	Die Versorgungsspannung ist unter 220V.	Fragen Sie bei Ihrem Elektroversorgungsunternehmen nach.

(*) optional

de

Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) sowie Gasart Ihres Gerätes an.

Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf der Rückseite des Gerätes, bzw. wenn Sie die Backofentür öffnen oder in der Sockelschleife. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD
Kundendienst ☎	

Gartabelle

Gerichte	Backblech / Backform / Gefäß	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe
Kuchen	Kuchenform	160–170	55–65	2			
Biskuitkuchen	Springform, Ø 26 cm	155–165	35–45	2			
Plätzchen	Backblech	160–170	20–35	3			
Biskuit	Backblech	160–170	15–30	3			
Gesäuerte Mürbteig- pastete	Backblech	165–175	30–40 (*)	2			
Blätterteigpastete	Backblech	180–190	45–55	2			
Blätterteigtorte	Backblech	210–220	25–35	2			
Brötchen	Backblech	160–170	30–40	2			
Pizza	Backblech oder runde Backform aus Glas	180–190	35–50	2			
Apfeltorte	Tortenform	180–190	30–40	2			
Obstkuchen	Kuchenform	160–170	55–65	2			
Baisers	Backblech						
Nudelaufwurf	Viereckige Auflaufform aus Glas	175–185	55–65	2			
Lasagne	Viereckige Auflaufform aus Glas	175–185	55–65	2			
Gemüsegratin	Ovale Auflaufform aus Glas	190–200	55–65	2			
Kalbsbraten	Bräter mit Deckel	185–195	65–75	2			
Schmorgemüse	Schmortopf mit Deckel	165–180	75–85	2			
Fisch im Tontopf	Ovale Schmorform	190–200	35–45	2			

* nicht vorheizen

de

Gerichte	Backblech / Backform / Gefäß						
		Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe
Kalbfleisch mit Soße	Tiefe runde Form aus Glas						
Fisch (1 kg)	Auf dem Rost oder auf dem Backblech				250–280	15–25	3
Rinder Beefsteak (Dicke 1 cm)	Rost und darunter Backblech						
Rinder Beefsteak (Dicke 2 cm)	Rost und darunter Backblech				240–280	20–25	3
Gegrillte Frikadellen (500 gr)	Rost und darunter Backblech						
Hähnchenteile (500 gr)	Auf dem Rost oder auf dem Backblech						
Frankfurter Würstchen, Wurst	Rost und darunter Backblech						
Toast	Rost und darunter Backblech						
Gegrillte Pute (3 kg)	Rost und Backblech in gleicher Ebene				170–190	90–110	1
Ganzes Huhn (1 kg)	Rost und darunter Backblech				230–240	40–50	2
Lammkeule mit Soße (1½ kg)	Tiefe runde Form aus Glas auf dem Rost				170–190	90–110	1
* nicht vorheizen							

Gerichte	Backblech/ Backform/ Gefäß						
		Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe
Kuchen	Kuchenform	165–175	55–65	2	165–175	55–65	2
Biskuitkuchen	Springform, Ø 26 cm	165–180	30–40	2	165–180	30–35	2
Plätzchen	Backblech	165–175	20–35	2	155–165	20–35	2
Biskuit	Backblech	165–175	15–30	2	160–170	15–30	2
Gesäuerte Mürbteig- pastete	Backblech	165–175	30–40(*)	2	160–170	30–40(*)	2
Blätterteigpastete	Backblech	190–200	45–55	2	180–190	45–55	2
Blätterteigtorte	Backblech	220–230	25–35	2	220–230	25–35	2
Brötchen	Backblech				170–180	35–50	2
Pizza	Backblech oder runde Backform aus Glas	190–200	25–35	2	185–195	30–35	2
Apfeltorte	Tortenform	200–210	25–35	2	190–200	35–40	2
Obstkuchen	Kuchenform	165–175	55–65	2	165–175	55–60	2
Baisers	Backblech	150–170	30–35		160–170	25–35	2
Nudelaufbau	Viereckige Auflaufform aus Glas	180–190	55–65	2	180–190	55–65	2
Lasagne	Viereckige Auflaufform aus Glas	180–190	55–65	2	180–190	55–65	2
Gemüsegratin	Ovale Auflaufform aus Glas						
Kalbsbraten	Bräter mit Deckel				185–195	65–75	2
Schmorgemüse	Schmortopf mit Deckel				155–175	75–85	2
Fisch im Tontopf	Ovale Schmorform				190–200	35–40	2
Kalbfleisch mit Soße	Tiefe runde Form aus Glas				180–190	40–60	2

* nicht vorheizen

de

Gerichte	Backblech/ Backform/ Gefäß						
		Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe
Fisch (1 kg)	Auf dem Rost oder auf dem Backblech						
Rinder Beefsteak (Dicke 1 cm)	Rost und darunter Backblech						
Rinder Beefsteak (Dicke 2 cm)	Rost und darunter Backblech						
Gegrillte Frikadellen (500 gr)	Rost und darunter Backblech						
Hähnchenteile (500 gr)	Auf dem Rost oder auf dem Backblech				220–240	35–50	2
Frankfurter Würstchen, Wurst	Rost und darunter Backblech						
Toast	Rost und darunter Backblech						
Gegrillte Pute (3 kg)	Rost und Backblech in gleicher Ebene						
Ganzes Huhn (1 kg)	Rost und darunter Backblech						
Lammkeule mit Soße (1½ kg)	Tiefe runde Form aus Glas auf dem Rost				170–185	90–110	2
* nicht vorheizen							

Gerichte	Backblech/ Backform/ Gefäß						
		Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe
Kuchen	Kuchenform						
Biskuitkuchen	Springform, Ø 26 cm						
Plätzchen	Backblech						
Biskuit	Backblech						
Gesäuerte Mürbteig- pastete	Backblech						
Blätterteigpastete	Backblech						
Blätterteigtorte	Backblech						
Brötchen	Backblech						
Pizza	Backblech oder runde Backform aus Glas	200–220	30–45	2			
Apfeltorte	Tortenform						
Obstkuchen	Kuchenform	155–165	50–65	2			
Baisers	Backblech						
Nudelauflauf	Viereckige Auflaufform aus Glas						
Lasagne	Viereckige Auflaufform aus Glas						
Gemüsegratin	Ovale Auflaufform aus Glas						
Kalbsbraten	Bräter mit Deckel						
Schmorgemüse	Schmortopf mit Deckel						
Fisch im Tontopf	Ovale Schmorform						
Kalbfleisch mit Soße	Tiefe runde Form aus Glas	180–190	40–60	2			

* nicht vorheizen

de

Gerichte	Backblech/ Backform/ Gefäß						
		Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe	Tempe- ratur in °C	Dauer in Min.	Ein- schub- höhe
Fisch (1 kg)	Auf dem Rost oder auf dem Backblech	190–200	30–50	2	260	15–25	3
Rinder Beefsteak (Dicke 1 cm)	Rost und darunter Backblech				260	15–25	3
Rinder Beefsteak (Dicke 2 cm)	Rost und darunter Backblech				260	20–35	3
Gegrillte Frikadellen (500 gr)	Rost und darunter Backblech				260	15–25	3
Hähnchenteile (500 gr)	Auf dem Rost oder auf dem Backblech				260	20–25	3
Frankfurter Würstchen, Wurst	Rost und darunter Backblech				260	4–10	3
Toast	Rost und darunter Backblech				260	2–5	3
Gegrillte Pute (3 kg)	Rost und Backblech in gleicher Ebene						
Ganzes Huhn (1 kg)	Rost und darunter Backblech						
Lammkeule mit Soße (1½ kg)	Tiefe runde Form aus Glas auf dem Rost						
* nicht vorheizen							

Technische Daten – Gas

Brenner			Gasarten			
Hier zeigen wir Ihnen, welche Gasarten Sie verwenden können und die mit der Gasart verbundenen Werte.			G-20 (H ₂ S 37,78 MJ/m ³)	G-25 (H ₂ S 32,49 MJ/m ³)	G-30 (H ₂ S 49,47 MJ/kg)	G-30 (H ₂ S 49,47 MJ/kg)
Gasdruck	mbar		20	20	29	50
Brenner, große Gas- Kochstelle	Düse	mm	1.16	1.34	0.85	0.75
	Bypass-Düse	mm	0.67	0.67	0.42	0.42
	Ein- max. gangs- leistung min.	kW	3	3	3	3
			≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3
	Gasdurchfluß bei 15 °C und 1013 mbar	m ³ /h	0.285	0.332	–	–
	g/h		–	–	218	218
Brenner, normale Gas- Kochstelle	Düse	mm	0.97	1	0.65	0.58
	Bypass-Düse	mm	0.55	0.55	0.35	0.35
	Ein- max. gangs- leistung min.	kW	1.75	1.75	1.75	1.75
			≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7
	Gasdurchfluß bei 15 °C und 1013 mbar	m ³ /h	0.167	0.194	–	–
	g/h		–	–	127	127
Brenner, kleine Gas- Kochstelle	Düse	mm	0.72	0.77	0.50	0.43
	Bypass-Düse	mm	0.45	0.45	0.28	0.28
	Ein- max. gangs- leistung min.	kW	1	1	1	1
			≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40
	Gasdurchfluß bei 15 °C und 1013 mbar	m ³ /h	0.095	0.111	–	–
	g/h		–	–	73	73

Sommaire

Avant le branchement	44
Mise au rebut respectueuse de l'environnement	44
Mise au rebut de l'ancien appareil	44
Mise au rebut de l'emballage	44
Consignes de sécurité et mises en garde	44
Instructions de montage	45
Réglage des pieds	45
Installation de l'appareil	45
Alimentation électrique et sécurité	45
Branchement du gaz et sécurité	46
Remarques importantes	47
Votre nouvelle cuisinière	48
Bandeau de commande et foyers au gaz	49
Foyers gaz	49
Utilisation des foyers gaz	50
Le four	51
Thermostat	51
Sélecteur de fonction	51
Utilisation du four	53
Programmation du four	53
Modes de cuisson	53
Réglage de l'horloge	54

Mode Manuel	54
Mode Semi-Automatique	55
Mode Entièrement Automatique	55
Programmation du signal sonore	56
Choix de la fréquence du signal	56
Décongeler des aliments au four	57
Cuisson de pâtisserie / rôtissage sur la position turbo	57
Séchage de fruits et légumes sur la position Turbo .	59
Stérilisation et conservation	60
Cuisson avec la chaleur tournante et la chaleur de voûte	61
Cuisson de pâtisseries / Rôtissage avec chaleur de voûte / de sole	62
Cuisson avec la chaleur tournante plus celle de voûte et de sole	63
Cuisson / rôtissage avec la chaleur tournante et la chaleur de sole	63
Cuisson avec le gril	64
Plaques de cuisson, remarques importantes	65
Nettoyage, entretien	66
Enlèvement du couvercle en verre	68
Conseils pour la cuisson et le mijotage	68
Conseils de cuisson	69
Conseils pour le rôtissage et les grillades	70
Que faire si en cas de panne ?.....	70
Service après-vente	72
Tableau de cuisson	73
Données techniques – Gaz	79

Avant le branchement

Avant d'utiliser le nouvel appareil, veuillez lire soigneusement la présente notice d'utilisation. Elle contient des informations importantes sur la sécurité ainsi que sur l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Rangez soigneusement la notice d'utilisation. Elle pourra servir à un éventuel futur propriétaire de l'appareil.

Mise au rebut respectueuse de l'environnement

Mise au rebut de l'ancien appareil

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable : enlevez son cordon de branchement et son flexible à gaz.

Pour mettre l'appareil au rebut tout en respectant l'environnement, vous pouvez soit le rapporter à votre revendeur, soit à un centre de recyclage. Pour connaître l'adresse du centre le plus proche, veuillez consulter l'administration municipale.

Mise au rebut de l'emballage

Lorsque vous vous débarrassez de l'emballage de votre appareil, ayez soin de respecter l'environnement. Nos produits sont emballés soigneusement et efficacement pour le transport. Nous nous limitons cependant au strict minimum. Tous les matériaux d'emballages utilisés sont non polluants et recyclables.

Les pièces en bois n'ont reçu aucun traitement chimique. Le papier recyclé représente entre 80 et 100% de la composition des cartons. Les feuilles plastiques sont en polyéthylène (PE), les cerclages en polypropylène (PP) et les rembourrages sont en polystyrène expansé (PS) exempt de CFC. Ces matériaux sont des composés hydrocarbures purs et recyclables.

Remarque importante :

Le retraitement et la réutilisation de l'emballage permettent d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets. Cela ménage les réserves de matières premières et l'environnement. Informez-vous auprès de votre municipalité sur les possibilités de protéger l'environnement.

Consignes de sécurité et mises en garde

1. Enlevez l'emballage et vérifiez si l'appareil présente des dégâts dus au transport. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est abîmé. Adressez-vous au service après-vente.
2. Amenez l'appareil sur son emplacement prévu.
3. Lisez attentivement et entièrement la notice d'utilisation et conservez-la à proximité de l'appareil pour la relire ultérieurement si nécessaire.
4. La présente notice d'utilisation s'applique à différents modèles. Respectez en particulier les consignes valables pour votre modèle. Veuillez déplier les pages illustrées et consulter les figures explicatives tout en lisant la notice.

Instructions de montage

- ❑ Le branchement électrique et du gaz de votre appareil doit être effectué par un technicien qualifié qui procèdera conformément aux instructions de montage. Si la cuisinière n'est pas raccordée correctement vous risquez de perdre vos droits à garantie.

Réglage des pieds

Votre cuisinière repose sur 4 pieds réglables. A la réception les pieds sont entièrement vissés. Avant de l'installer, vérifiez si l'appareil se tient bien d'aplomb.

Le cas échéant, vous pourrez corriger sa verticalité à l'aide des pieds en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Les pieds permettent de hausser l'appareil de 15 mm au maximum. Une fois les pieds réglés à la bonne hauteur, ne poussez plus l'appareil. Soulevez-le puis redéposez-le à l'endroit voulu.

Pour régler les pieds de l'appareil, extrayez le tiroir du four. A l'aide d'une pièce de monnaie (ou assimilé), vous pouvez modifier le réglage des pieds de l'intérieur de l'appareil.

Installation de l'appareil

Veillez déplier les volets illustrés situés à la fin de la présente notice d'utilisation.

Fig. 1

1. Avant d'installer l'appareil, enlevez les deux emballages de protection qui se trouvent au dos de la plaque arrière, derrière le tiroir.
2. Veuillez svp noter dans la présente notice le type de gaz sur lequel votre appareil a été préréglé (il figure sur sa plaque signalétique).

Fig. 2

3. Veuillez installer l'appareil en respectant les dimensions indiquées.

Alimentation électrique et sécurité

1. Votre appareil demande un ampérage de 16 A. Si nécessaire, confiez à un spécialiste l'installation de fusibles / disjoncteurs supportant un plus fort ampérage.
2. L'appareil a été conçu pour marcher sur le 220-240 volts. Si la tension est inférieure à 180 V, l'allumage électrique risque de ne pas fonctionner. En présence de tensions inférieures à 220 V, les durées de cuisson et de rôtissage augmentent considérablement.
3. L'appareil ne doit être branché que sur une prise électrique femelle à contacts de terre réglementairement installée. Si vous ne disposez pas d'une telle prise, veuillez contacter notre service après-vente. Si vous faites marcher l'appareil sans prise femelle de sécurité à contacts de terre, le fabricant dégage toute responsabilité en cas de dommages éventuels.
4. La prise de sécurité doit se trouver dans un endroit facile d'accès, à proximité de l'appareil. Vous ne devez pas utiliser de câble rallonge.
5. Le cordon de branchement ne doit jamais toucher les parties chaudes de l'appareil. Evitez tout contact entre le câble et le dos de l'appareil. Ce dernier risquerait de l'abîmer et de provoquer un court-circuit.

Branchement du gaz et sécurité

1. Le type de gaz sur lequel est réglé l'appareil figure sur la plaque signalétique au dos de l'appareil. D'autres indications sur les types de gaz adaptés à votre appareil et sur les buses correspondantes se trouvent dans un tableau de données techniques sur les types de gaz, à la page suivant le dernier tableau de cuisson. Si le type de gaz que vous utilisez diffère de celui sur lequel l'appareil a été réglé, adressez-vous svp au service après-vente qui le convertira au nouveau type de gaz.

Fig. 3-a, 3-b, 3-c

2. Branchement du gaz naturel

Pour assurer l'alimentation en gaz, il faudra utiliser un flexible métallique à raccord mécanique vissé. **fig. 3-a**

Branchement du butane - propane

Pour raccorder l'appareil à ce gaz, il faudra utiliser un flexible en plastique présentant un diamètre intérieur de 8 et 10 mm. Le flexible se fixe contre la prise de gaz de l'appareil au moyen d'un collier. **fig. 3-b**

Raccordez l'appareil au réseau de gaz au moyen d'un flexible de préférence court et parfaitement étanche. Pour des raisons de sécurité, le flexible de raccordement au réseau de gaz ne peut dépasser la longueur maxi. 1,5 m. admissible. Veuillez respecter la réglementation.

Le flexible de gaz doit être remplacé au moins une fois par an.

Adaptateur pour le butane - propane et pour le gaz naturel **fig. 3-c**

3. Suivant l'état des lieux et l'endroit où se trouve le robinet d'alimentation en gaz, vous pourrez effectuer le branchement à droite ou à gauche de l'appareil. Si vous changez le branchement de côté, n'oubliez pas de resserrer le collier retenant le flexible contre l'embout de branchement.
4. Après avoir relié le flexible à gaz à l'embout de branchement, vous devrez vérifier l'étanchéité du branchement. Les interrupteurs des foyers gaz, situés contre le bandeau de commande, doivent être fermés, le robinet d'alimentation en gaz doit, lui, être ouvert. Sur les raccords, appliquez un peu d'eau additionnée de savon, ou de la mousse. Si la conduite ou les raccords ne sont pas étanches, de petites bulles vont se former et la mousse se séparera. Dans ce cas, refermez **impérativement** le robinet d'alimentation en gaz puis vérifiez tout le raccordement au gaz.
5. Il est formellement interdit d'utiliser des allumettes ou un briquet pour vérifier l'étanchéité des raccords.
6. Pour éviter l'apparition de fuites au niveau des raccords du gaz, ne tirez ni ne tendez jamais le flexible d'alimentation.
7. Le flexible à gaz de l'appareil ne doit jamais entrer en contact avec les surfaces chaudes de ce dernier. Evitez tout contact entre le flexible à gaz et l'appareil. Le flexible pourrait être abîmé (endommagé) – **Risque d'incendie !**

Remarque

Les informations sur les types de gaz et sur les buses à utiliser se trouvent dans le tableau «Données techniques sur les types de gaz» à la fin de la présente notice d'utilisation.

Remarques importantes

1. Nos appareils sont conformes aux dispositions de sécurité en vigueur applicables aux appareils électriques. Les réparations sont exclusivement réservées aux techniciens du service après-vente, formés en conséquence par le fabricant. Une réparation non conforme peut vous faire courir de graves risques.
2. Lorsque l'appareil est en service ses surfaces deviennent très chaudes. Les surfaces intérieures du four, les résistances chauffantes et l'orifice de sortie de vapeur sont eux aussi très chauds. Ils le restent encore un certain temps après que vous ayez éteint l'appareil. Soyez prudent et ne touchez pas les surfaces chaudes. Eloignez-en aussi les autres personnes, en particulier les enfants, ainsi que les animaux domestiques.
3. Restez à proximité de l'appareil quand vous préparez des plats contenant de l'huile ou des graisses. Ceux-ci peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile en train de brûler.
Risque de brûlures !
Recouvrez le plat enflammé avec un couvercle pour étouffer les flammes, puis éteignez le foyer. Surveillez constamment les récipients contenant de l'huile brûlante ou des aliments brûlants ; ils peuvent causer des brûlures.
4. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il ne convient pas aux applications professionnelles.
5. **Avant que votre four puisse commencer de chauffer, vous devrez avoir réglé l'interrupteur du four, le thermostat, et avoir programmé l'horloge du four.**
6. N'utilisez l'appareil que pour faire cuire des aliments appropriés ou pour réchauffer des plats déjà cuits. N'utilisez en aucun cas l'appareil à des fins autres (pour chauffer la pièce, comme placard de rangement, pour sécher des aliments inappropriés ou objets divers tels que les animaux domestiques ou les vêtements).
7. Avant d'utiliser l'appareil, éloignez-en tous les objets inflammables tels que les rideaux, voilages, le papier ou autres matériaux susceptibles de s'enflammer. Ne rangez jamais d'objets inflammables sur ou dans l'appareil.
8. Veillez à ce que la pièce où se trouve l'appareil soit bien ventilée par une fenêtre ou une hotte aspirante. Pour évacuer les vapeurs de cuisson nous recommandons d'ouvrir en plus les fenêtres et de faire tourner le ventilateur de la hotte à une plus grande vitesse.
9. **Laissez impérativement la plaque-couvercle de l'appareil ouverte tant que le four marche. Vous faciliterez ainsi l'évacuation de la vapeur par la hotte aspirante.**
Fig. 23
Attention!
Ne refermez pas le capot tant que les foyers marchent ou sont encore chauds. Vous risquez d'endommager le capot.
10. N'approchez pas les doigts des charnières de la plaque-couvercle et de la porte du four. Vous risqueriez de vous pincer.
11. Ne vous appuyez pas sur la porte du four ni sur le tiroir du four lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez déséquilibrer l'appareil ou de le renverser.

fr

12. Ne versez jamais d'eau dans le four chaud. Vous risqueriez d'endommager l'émail recouvrant les parois.
13. Tant que le four est très chaud, évitez les projections d'eau sur le bandeau en verre de la porte du four.
14. Ne déposez pas de plaque de cuisson sur la plaque émaillée du bas présente dans le four. Ne la recouvrez pas non plus de feuille d'aluminium ou assimilée. Ces matériaux gênent la répartition de la chaleur dans le four, ils risqueraient de l'endommager.
15. Si votre appareil est équipé d'une plaque-couvercle en verre : ne la refermez pas tant que les foyers au gaz ou le foyer électrique sont allumés ou chauds. Ne déposez aucun objet lourd, très chaud ou très froid sur cette plaque car elle risque de casser.
Un refroidissement trop rapide pourrait le faire casser.
16. La porte du four doit fermer correctement. Maintenez le joint de porte toujours propre.
17. Ne déposez pas d'objets inflammables ou lourds dans le tiroir de rangement.
18. Lorsque le four est en service, de la chaleur s'accumule dans le tiroir de rangement. Vous pouvez utiliser cette dernière pour garder chaud le plat prêt dans le tiroir de rangement.
19. Lorsque l'appareil ne sert pas, débranchez la fiche mâle et coupez le robinet d'alimentation en gaz.
20. Protégez l'appareil des influences climatiques, comme par exemple le soleil, la neige ou la pluie, et autres nuisances, telles que la poussière.
21. Veillez à ne pas enclencher la cuisinière/ le four tandis que la plaque couvercle est fermée.
La vapeur se formant dans le four ne peut alors pas s'évacuer librement par l'orifice de sortie de vapeur présent sur la table de cuisson. Ceci pourrait endommager le capot, et les performances de cuisson du four diminueraient.
En outre, les flammes des foyers chauffent le capot.
Vous risquez d'endommager le capot.

Votre nouvelle cuisinière

Remarque

La présente notice d'utilisation a été rédigée avec grand soin, en tenant compte des plus récents progrès techniques réalisés. Elle vous aidera à utiliser l'appareil avec un maximum d'efficacité et de sécurité.

Avant de lire la présente notice d'utilisation, dépliez le volet illustré situé en fin de notice.

La cuisinière a été contrôlée avant la livraison. Elle est prête à fonctionner et vous a été livrée au complet. Avant de la mettre en service, veuillez lire entièrement la présente notice d'utilisation.

Si vous respectez nos conseils, vous utiliserez la cuisinière bien plus efficacement et éviterez en même temps erreurs et dérangements éventuels.

Fig. 4

1. Plaque-couvercle
2. Grille-support
3. Foyers gaz
4. Bandeau de commande
5. Plaques
6. Grille
7. Porte du four
8. Tiroir

Bandeau de commande et foyers au gaz

Fig. 5, 6

1. Interrupteur du foyer gaz avant droit
2. Interrupteur du foyer gaz arrière droit
3. Interrupteur du foyer gaz arrière gauche
4. Interrupteur du foyer gaz avant gauche
5. Thermostat
6. Voyant de fonctionnement
7. Sélecteur de fonction
8. Horloge du four
9. Petit foyer gaz
10. Foyer gaz normal
11. Foyer gaz normal
12. Grand foyer gaz

Foyers gaz

Remarque

Fig. 7

1. Veillez à ce que le fond de la casserole soit aussi plat et dur que possible pour que la casserole se tienne d'aplomb sur la grille.
2. Centrez bien les casseroles sur chaque foyer.

Fig. 8, 9

3. Après le nettoyage des foyers et avant de les utiliser, vérifiez si nécessaire que les pièces de foyers reposent bien dans la table de cuisson au gaz.
4. Vérifiez que les grilles sont bien fixées au-dessus des foyers gaz.
5. Si la table de cuisson est en matériau inoxydable, n'utilisez jamais d'objets pointus ou acérés pour nettoyer ce matériau. Utilisez des éponges douces et des détergents liquides. Les tables de cuisson inoxydables risquent très facilement de se rayer.
6. Soyez prudent lors de l'utilisation et du nettoyage du dispositif d'allumage de votre cuisinière. N'oubliez pas que des chocs et impacts violents peuvent endommager ce dispositif.
7. Lorsque les foyers gaz sont très chauds, veillez à ce que de l'eau ne tombe pas sur leurs couvercles. Pour le nettoyage de ces couvercles émaillés, n'utilisez pas de produits décapants car ils risquent d'endommager le revêtement en émail (apparition de tâches indélébiles).
8. Veillez à ce que la flamme sortant du foyer entre en contact avec le fond de la casserole que vous utilisez. Vous éviterez ainsi une consommation inutile de gaz.

fr

9. Si sur le petit foyer vous voulez utiliser une casserole faisant moins de 12 cm de diamètre ou une cafetière à moka pour préparer un café turc, faites-le avec le support spécial livré d'origine avec l'appareil.
10. Vous trouverez ci-après les différents diamètres de fonds de casseroles en fonction des différents foyers. Si vous utilisez d'autres diamètres que ceux indiqués, vous n'utiliserez pas efficacement les foyers.

Casseroles

Vous ne devriez utiliser que les diamètres de casserole suivants en fonction des foyers :

Petit foyer	Diamètre : 12–18 cm
Foyer normal	Diamètre : 18–24 cm
Grand foyer	Diamètre : 24–28 cm

Puissances thermiques des foyers gaz

Fig. 9

Petit foyer	1,00 kW
Foyer normal	1,75 kW
Grand foyer	3,00 kW

Utilisation des foyers gaz

Fig. 10

Procédure :

1. Ouvrez le capot de la cuisinière. Cuisinière en marche, le capot doit rester ouverte.
2. Appuyez sur la manette de foyer voulue puis.
3. Tournez-le à gauche, jusque sur le symbole „✱“
Tous les dispositifs d'allumage allument en même temps.
S'il ne se produit pas d'étincelle d'allumage, amenez la poignée de l'interrupteur sur la position 0, puis repositionnez-la exactement sur „✱“. Répétez ainsi les étapes 2 et 3.
4. Maintenez la manette du foyer **appuyée** pendant env. 1-3 secondes. La flamme du foyer gaz choisi brûle. Si la flamme s'éteint, le dispositif de sécurité thermique coupe automatiquement l'arrivée du gaz.
5. Vérifiez la présence de la flamme. En l'absence de flamme, répétez la procédure à partir du point 2.
6. Tournez la manette pour ajuster la puissance thermique du foyer. Vous pouvez régler la manette en continu de la plus grande à la plus petite flamme.
7. Pour mettre fin à la cuisson : ramenez la manette du foyer sur la position «O».

Le dispositif ne doit pas rester en service pendant plus de 15 secondes. Si, au bout de 15 secondes, le foyer au gaz ne brûle toujours pas, coupez le dispositif. A cette fin, assurez-vous de l'absence de gaz dans la pièce. Attendez au moins une minute, puis reprenez la procédure de démarrage.



Si vous tournez l'interrupteur du foyer de sorte que le point figurant sur l'interrupteur coïncide avec celui figurant sur le bandeau de commande, ceci coupe l'alimentation en gaz et le foyer s'éteint.

Grande flamme

Enfoncez l'interrupteur du foyer voulu puis tournez-le vers la gauche jusqu'au symbole de la grande flamme. Dans cette position le foyer fonctionne à la puissance thermique maximale.

Petite flamme

Lorsque vous ramenez l'interrupteur du foyer sur le symbole de la petite flamme, la taille de celle-ci diminue. Le foyer fonctionne à une puissance thermique moindre.

Le four

Thermostat

Fig. 11

Les nombres figurant autour du thermostat représentent les températures sur lesquelles vous pouvez régler le four. Les plats impliquent des positions de chauffe et des temps de cuisson différents.

Vous trouverez en annexe des tableaux de cuisson des pâtisseries et de rôtissage adaptés à votre cuisinière. Servez-vous de ces tableaux pour régler les températures et les fonctions de l'appareil.

Vous pouvez régler le thermostat en continu. Vous pouvez régler la température du four par exemple entre 50 °C et 260 °C.

Le voyant s'allume lorsque vous enclenchez le thermostat. Il s'éteint une fois que le four atteint la température réglée et se rallume chaque fois que le four se remet à chauffer.

Sélecteur de fonction

Fig. 12

Vous pouvez tourner le sélecteur de modes de cuisson sur différentes positions. Chaque position représente un mode de cuisson différent. Reportez-vous au tableau «Positions du sélecteur de modes de cuisson» pour connaître les fonctions représentées par ces différents symboles et les possibilités qu'elles vous offrent. Consultez également les informations figurant à la section «Utilisation du four» ainsi que dans le tableau.

POSITION	FONCTION	EXPLICATIONS
	Arrêt	Le four est éteint.
	Lampe du four Moteur du ventilateur	Seul moteur du ventilateur s'enclenche et l'air circule. Le four ne chauffe pas. Cette fonction sert à décongeler les produits alimentaires surgelés.
	Eclairage du four, thermostat, voyant d'avertissement, moteur du ventilateur, résistance de chauffage turbo	L'air chaud circule dans le four à grande vitesse et en atteint les moindres recoins. Vous consommez moins de chaleur et la cuisson s'accélère.
	Eclairage du four, thermostat, voyant d'avertissement, moteur du ventilateur, résistance chauffante de voûte	L'air chaud arrivant de la voûte du four se diffuse dans celui-ci sous l'effet du ventilateur.
	Eclairage du four, thermostat, voyant d'avertissement, résistance chauffante de sole, résistances chauffantes de voûte	La chaleur de voûte et de sole chauffe la plaque de cuisson des deux côtés, avec pour effet que les plats cuisent uniformément par le haut et par le bas.
	Eclairage du four, thermostat, voyant d'avertissement, moteur du ventilateur, résistance chauffante de sole, résistance chauffante de voûte	Le ventilateur répartit la chaleur de voûte et de sole dans le four.
	Eclairage du four, thermostat, voyant d'avertissement, moteur du ventilateur, résistance chauffante de sole	Le ventilateur répartit la chaleur de sole dans le four.
	Lampe du four Thermostat Voyant lumineux Résistance chauffante du gril	La résistance du gril est allumée, la chaleur arrive par la voûte du four. Ce mode de cuisson sert principalement à la cuisson des rôtis. Nous vous conseillons de régler le thermostat sur la température maximum.

Utilisation du four

Remarques importantes:

Avant que votre four puisse commencer de chauffer, vous devrez avoir réglé l'interrupteur du four, le thermostat, et avoir programmé l'horloge du four.

Programmation du four

Fig. 20

Programmation électronique

A) Signal sonore

Cette touche sert à programmer le signal sonore.

B) Temps de cuisson

Cette touche sert à programmer le temps de cuisson.

C) Heure de fin de cuisson

Cette touche sert à programmer l'horloge, laquelle veille à ce que le four s'éteigne automatiquement une fois le temps de cuisson écoulé.

D) Réglage manuel

Utilisez cette touche lorsqu'une programmation n'est pas nécessaire et que vous voulez activer immédiatement la fonction.

E) Réduire

Cette touche sert à **retarder** l'heure.

F) Hausser

Cette touche sert à **avancer** l'heure.

Voyant lumineux

- 1  Une fois le four programmé, ce voyant reste constamment allumé.
- 2  Une fois le four en service, ce symbole reste constamment allumé.
- 3  Une fois le signal sonore programmé, ce symbole reste constamment allumé.

Modes de cuisson

1. **Manuel:**
vous démarrez et stoppez vous-même la cuisson.
2. **Semi-Automatique:**
vous démarrez vous-même la cuisson et le four s'éteint au moment programmé avec l'horloge.
3. **Entièrement Automatique:**
au moment programmé, votre four s'allume automatiquement et s'éteint une fois la durée écoulée.

Avertissement :

L'horloge de votre four fonctionne comme une horloge normale. Si une coupure de courant se produit, l'horaire que vous aviez programmé s'efface. Une fois le courant revenu, quatre zéros (« 00:00 ») s'affichent.
Reprogrammez l'heure sur l'horloge.

Remarque :

L'horloge a été conçue pour fonctionner sur un secteur électrique en 50 Hz.
Si votre secteur présente une fréquence plus élevée, l'horloge prend de l'avance.
Si le secteur a une fréquence plus basse, l'horloge prend du retard.

fr

Après que vous avez programmé le four pour fonctionner en mode Semi-automatique ou Entièrement automatique, veillez à ne pas appuyer en même temps sur les touches **D** ou **B/C**. Vous effaceriez sinon le programme.

Remarque :

Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous faites cuire des gâteaux, du pain ou des pâtés en croûte en mode automatique ou semi-automatique. Ces plats gardent particulièrement bien la chaleur et la durée de cuisson peut être plus courte que celle indiquée dans le tableau de cuisson.

Si vous avez choisi le mode automatique ou semi-automatique et si vous devez vous absenter, réglez une température 10 °C plus basse et une durée de cuisson 5 minutes plus courte que la valeur du bas figurant dans le tableau de cuisson.

Réglage de l'horloge

Branchez la fiche mâle de l'appareil dans une prise de courant. La mention «00:00» s'affiche en clignotant. Pour indiquer que vous devez régler l'horloge.

Cette opération est indispensable pour pouvoir utiliser les autres fonctions. Vous devrez appuyer en même temps sur trois touches. Procédez comme indiqué ci-après :

- ☐ De la main gauche, appuyez sur les touches **B** et **C** et maintenez-les enfoncées.
- ☐ De la main droite, réglez l'heure actuelle par le biais des touches **E** et **F**.
- ☐ Veillez bien à appuyer en même temps sur les touches **B** et **C**.
- ☐ L'horloge se trouve réglée sur l'heure actuelle une fois que vous relâchez les touches.

- ☐ Une fois l'heure réglée, veillez à ce que le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat se trouvent en position éteinte. Sinon, une fois l'heure réglée, la cuisinière s'activerait en mode Manuel.

Pour stopper le mode Manuel, reportez-vous à la section «Stopper le mode Manuel» ci-après.

Mode Manuel

Signification de ce mode :

Ce mode vous permet de lancer la cuisson sans programmation et de la terminer vous-même à un moment quelconque.

- ☐ Réglez le thermostat sur la température de cuisson au four voulue.

- ☐ Appuyez sur la touche **D**.

Le four s'allume. Sur l'horloge électronique, le voyant  s'allume pour indiquer que le four marche en mode Manuel.

Cela signifie que le four restera en marche jusqu'à ce que vous l'éteigniez manuellement. Le voyant situé sur le bandeau s'allume pour indiquer que les résistances chauffantes commencent à chauffer.

Arrêt du mode Manuel :

- ☐ Appuyez une fois sur la touche **B** ou **C**.
- ☐ Appuyez d'abord sur la touche **F** et ensuite sur la touche **E**.
- ☐ Le four s'éteint et avec lui le voyant .
- ☐ Le signal sonore retentit. Pour éteindre le signal sonore prématurément, appuyez sur l'une des touches **B** ou **C**.

Mode Semi-Automatique

Signification de ce mode :

Vous démarrez vous-même la cuisson et le four s'éteint au moment programmé avec l'horloge.

- ☐ Préparez le plat à cuire et placez-le sur le niveau recommandé dans le tableau de cuisson.
- ☐ Fermez la porte du four.
- ☐ Réglez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat conformément aux recommandations figurant dans le tableau.
- ☐ Appuyez sur la touche **B**. La mention «00:00» s'affiche maintenant pour vous permettre de régler la durée de cuisson.
- ☐ Appuyez sur la touche **F** pour indiquer (en minutes) combien de temps le four doit marcher.
Si vous avez réglé le four par ex. sur «00:30», cela signifie que le four restera allumé pendant 30 minutes.
Pour corriger, vous pouvez utiliser la touche **E**.

Vous pouvez modifier le temps de cuisson pendant que le four marche. Procédez comme indiqué ci-après :

- ☐ Appuyez sur la touche **B**. Le temps restant s'affiche. (par ex. sur 00:26)

A l'aide des touches **E** ou **F**, vous pouvez allonger ou raccourcir ce temps.

- ☐ Le four démarre ensuite. Le voyant «**AUTO**» s'allume pour indiquer que vous avez programmé le four.
- ☐ Une fois le temps écoulé, le four s'éteint automatiquement et le signal sonore retentit.

- ☐ Pour éteindre le signal sonore, appuyez sur les touches **B** ou **C**. Si vous appuyez sur la touche **B** pendant que le four marche, le temps de cuisson restant s'affiche.
Si par ex. «00:26» s'affiche, cela signifie qu'il reste encore 26 minutes jusqu'à ce que le four s'éteigne.
Ensuite l'heure actuelle s'affiche à l'horloge.

Pour interrompre le fonctionnement du four :

- ☐ Appuyez sur la touche **B**. Le temps restant s'affiche.
- ☐ Appuyez sur la touche **E** jusqu'à ce que la mention «00:00» s'affiche.
Le four s'éteint.
- ☐ Le signal sonore retentit. Pour éteindre le signal sonore prématurément, appuyez sur l'une des touches **B** ou **C**.

Mode Entièrement Automatique

Signification de ce mode :

Pour utiliser ce mode, réglez l'heure de début de cuisson, l'heure de fin et la durée de cuisson.

- ☐ Préparez le plat à cuire et placez-le sur le niveau recommandé dans le tableau de cuisson.
- ☐ Refermez la porte du four.
- ☐ Réglez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat conformément aux recommandations figurant dans le tableau.
- ☐ Appuyez sur la touche **B**. Appuyez ensuite sur la touche **F** pour indiquer combien de temps le four doit marcher (par ex. «00:30»).

fr

Ensuite, le four démarre immédiatement, ce qui est tout à fait normal. Poursuivez les réglages.

- ☐ Appuyez sur la touche **C**.
- ☐ Appuyez à nouveau sur la touche **F** pour programmer l'heure de fin de cuisson. La touche **E** vous permet de réduire le temps.
Vous réglez l'heure de fin de cuisson sur par ex. «19:30».
Cela signifie que le four commencera à 19h00, qu'il marchera 30 minutes et s'éteindra automatiquement à 19h30.
- ☐ Le voyant «**AUTO**» s'allume pour indiquer que vous avez programmé le four.
- ☐ Le four s'allumera automatiquement à l'heure réglée. Une fois écoulée la durée de marche réglée, le four s'éteindra automatiquement.
- ☐ Le signal sonore retentit. Pour éteindre le signal sonore prématurément, appuyez sur l'une des touches **B** ou **C**.
- ☐ Si à un moment quelconque vous appuyez sur la touche **B**, le temps de cuisson s'affiche. Si vous appuyez sur la touche **C**, l'heure de fin de cuisson s'affiche. Environ 4 secondes après que vous ayez relâché la touche, l'heure actuelle se réaffiche.

Vous pouvez à tout moment modifier la durée et l'heure de fin de cuisson. Pour ce faire :

- ☐ Appuyez sur la touche **B** : la touche **E** ou **F** : vous permet de modifier l'heure de fin de cuisson.
- ☐ Appuyez sur la touche **C** : la touche **E** ou **F** : vous permet de modifier l'heure de fin de cuisson pour interrompre le programme.
- ☐ Appuyez sur la touche **B**. Le temps de cuisson s'affiche (par ex. «00:30»).

- ☐ Appuyez sur la touche **E** jusqu'à ce que la mention «00:00» s'affiche.
Vous venez d'effacer le programme.

Programmation du signal sonore

- ☐ Appuyez sur la touche **A**.
Le voyant «00:00» s'allume.
- ☐ Appuyez sur la touche **F** pour régler l'heure.
La touche **E** vous permet de réduire la durée. Vous réglez cette dernière par ex. sur 00:35. Cela signifie que le signal sonore retentira au bout de 35 minutes.

Coupure du signal sonore

- ☐ Pour éteindre le signal sonore, appuyez sur la touche **B** ou **C**.

Vous pouvez à tout moment modifier le temps au bout duquel le signal sonore retentira. Pour ce faire :

- ☐ Appuyez sur la touche **A**.
- ☐ Les touches **E** ou **F** vous permettent de modifier le temps.

Effacer la programmation du signal sonore:

- ☐ Appuyez sur la touche **A**.
- ☐ Appuyez sur la touche **E** jusqu'à ce que la mention «00:00» s'affiche.
Vous venez d'effacer la programmation du signal sonore.

Choix de la fréquence du signal

Tandis que l'horloge affiche l'heure actuelle, vous pouvez, en appuyant sur la touche **E**, choisir la fréquence que doit avoir le signal sonore.

Le signal sonore du four peut prendre trois fréquences différentes.

Décongeler des aliments au four



Votre four offre une particularité intéressante : il permet de décongeler les aliments surgelés.

- ☐ Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- ☐ Amenez le thermostat sur la position «●».
- ☐ Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.
- ☐ En présence d'aliments surgelés et conditionnés sous emballage, veuillez procéder conformément aux indications figurant sur l'emballage.
- ☐ Enfourez la grille sur le rail médian du four et déposez au milieu les aliments à décongeler.
- ☐ Insérez une plaque de cuisson directement sous la grille pour récupérer l'eau de décongélation.
- ☐ La décongélation de ces aliments seulement à la température ambiante de la cuisine prendrait deux fois plus de temps qu'avec cette fonction du four.
- ☐ Une fois la décongélation terminée, amenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position «0». Effacez la durée programmée.

Cuisson de pâtisserie / rôtissage sur la position turbo



Fig. 13

Dans cette position, le moteur du ventilateur et ce dernier répartissent à l'intérieur du four la chaleur émise par les résistances circulaires.

- ☐ Dans ce mode de cuisson, choisissez un niveau de chaleur moins élevé que dans les autres modes. Ceci vous permet d'économiser de l'énergie.
- ☐ Ce mode de cuisson vous permet de cuire des aliments différents sur deux plaques, et de les préparer à l'aide du tableau de cuisson.
- ☐ Réglez le thermostat du four sur la température recommandée dans le tableau de cuisson, conformément au plat à préparer.
- ☐ Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- ☐ Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.
- ☐ Nous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes.
- ☐ Versez les aliments dans un récipient tel que recommandé dans le tableau de cuisson. Enfourez-le au niveau recommandé et faites cuire les aliments pendant la durée conseillée.
- ☐ Veillez à ce que pendant la cuisson le four ne contienne sinon rien d'autre que la plaque de cuisson ou les plaques à pâtisserie requises.

fr

- ☐ Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour les récipients recommandés. Si vous utilisez d'autres récipients que les plaques livrées d'origine avec le four, veillez à ce qu'elles aillent bien au four et en supportent la température. Respectez les indications de leur fabricant à cet égard.
 - ☐ Lorsque vous préparez des plats contenant des liquides, utilisez des récipients profonds pour prévenir les projections de liquide. Vu que le liquide s'évapore au fil de la cuisson, vous devrez le cas échéant rajouter du liquide dans le récipient.
 - ☐ La quantité d'aliments présente dans le récipient et les variations éventuelles du secteur dans votre localité influent directement sur la durée et la qualité de la cuisson. Pour cette raison, vous devrez faire une estimation empirique de ces paramètres.
 - ☐ Si vous utilisez de la pâte et des moules, veillez svp à ne remplir les moules qu'aux trois-quarts maximum.
 - ☐ Une fois la cuisson / la pâtisserie / le rôtissage terminé(e), ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte puis effacez le temps programmé.
 - ☐ Sortez la grille et la plaque de cuisson du four et déposez-les dans un endroit sûr.
 - ☐ Compte tenu du fait que pendant la période de refroidissement le four peut être encore très chaud, éloignez systématiquement les personnes, les enfants en particulier, les animaux et des objets divers.
- Consignes à respecter lorsque vous utilisez en même temps deux plaques de cuisson :**
- ☐ Si vous voulez faire cuire des aliments différents choisis dans le tableau de cuisson ou dont les temps de cuisson se ressemblent, vous pourrez les faire cuire en même temps sur deux plaques. Dans ce cas, choisissez dans le tableau la température minimale de cuisson recommandée pour ces aliments.

Fig. 19

- ☐ Lorsque vous voulez faire cuire les aliments sur deux plaques à la fois, enfournez-les au niveau inférieur (1) et au niveau supérieur (3).
- ☐ Vous devriez préchauffer le four pendant 10 minutes, à la température minimum recommandée pour les aliments correspondants dans le tableau de cuisson.
- ☐ Comparé à la cuisson sur une plaque, celle sur deux plaques prend un supplément de temps.
- ☐ En général, les aliments présents sur les deux plaques requièrent des temps de cuisson différents. Pour cette raison, vous devriez sortir du four la plaque contenant les aliments déjà cuits et laisser ceux de l'autre plaque continuer de cuire.
- ☐ Lors de la cuisson avec deux plaques, la chaleur se répartit différemment. Pour obtenir des résultats plus uniformes, réduisez la température de 10 °C par rapport à une cuisson sur une seule plaque.

Séchage de fruits et légumes sur la position Turbo

Préparatifs :

- ☐ Recouvrez la plaque de cuisson avec du papier sulfurisé imperméable à la graisse.
- ☐ Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur la position «».
- ☐ Réglez le thermostat conformément au tableau ci-après.
- ☐ Programmez l'horloge du four.
- ☐ Vu que les fruits et légumes contiennent beaucoup d'eau, vous devrez les retourner plusieurs fois pendant le séchage.
- ☐ Une fois le séchage terminé, détachez-les du papier sulfurisé préalablement étendu sur la plaque.

Tableau de séchage :

Aliments	Plaques de cuisson et positions	Température en °C	Durée en heures
800 g de pommes en tranches	2 plaques ; l'une au niveau inférieur, l'autre au niveau supérieur	80	5
800 g de poires en tranches	2 plaques ; l'une au niveau inférieur, l'autre au niveau supérieur	80	8
1,5 kg de prunes	2 plaques ; l'une au niveau inférieur, l'autre au niveau supérieur	80	5–9
200 g de légumes ou 200 g de feuilles de menthe, basilic, etc.	2 plaques ; l'une au niveau inférieur, l'autre au niveau supérieur	80	90 minutes

Stérilisation et conservation

- ☐ Prenez des fruits et légumes frais et de bonne qualité. Lavez-les bien. Faites-les égoutter ensuite.
- ☐ Veillez à ce que les bocaux soient stériles. Utilisez des bocaux spéciaux ou neufs. Veillez à ce qu'ils soient propres et résistants à la chaleur. Utilisez de préférence des bocaux d'un litre.
- ☐ Ne remplissez pas les bocaux à ras-bord. Laissez env. 2–3 cm entre le niveau de l'aliment et le bord du bocal.
- ☐ Vissez les couvercles des bocaux à fond, faute de quoi ils déborderont sous l'effet de la chaleur.

Réglages :

- ☐ Posez les bocaux sur la plaque de cuisson inférieure. Veillez à ce que les bocaux ne se touchent pas.
- ☐ Versez 750 ml d'eau chaude (à 80 °C) sur la plaque de cuisson.
- ☐ Fermez la porte du four.
- ☐ Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur la position «».
- ☐ Réglez le thermostat sur la position 100–125 °C.
- ☐ Programmez l'horloge du four.

Remarque

- ☐ Vu que la chaleur du four fait s'évaporer l'eau présente sur la plaque, vous aurez peut-être à rajouter de l'eau préchauffée à 80 °C. Veillez à ce que la quantité d'eau présente dans la plaque ne dépasse jamais 750 ml.

- ☐ Les durées figurant ci-après ne sont que des indications approximatives. La température des aliments, le nombre de bocaux ainsi que la quantité d'aliments dans les bocaux peuvent influencer sur les durées.

Au bout d'un certains temps, de petites bulles se forment dans les bocaux et montent à la surface du liquide. Une fois que c'est le cas, procédez comme suit :

- ☐ Ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte immédiatement si vous stérilisez des fruits et au bout du temps indiqué ci-dessous si vous stérilisez des légumes. Effacez ensuite la durée programmée sur l'horloge.
- ☐ Laissez les bocaux séjourner 25–30 minutes supplémentaires dans le four avant de les en sortir.
- ☐ Le refroidissement complet des bocaux dans le four favorise la formation des bactéries et des acides. Nous déconseillons de les laisser refroidir dans le four plus longtemps qu'indiqué ci-dessus.
- ☐ Une fois terminées les opérations décrites dans le tableau, retournez les bocaux et déposez-les sur une serviette de cuisine sèche et propre. Les couvercles des bocaux doivent regarder vers le bas et ces derniers ne doivent pas se toucher. Laissez les bocaux refroidir.

Remarque

- ☐ Lorsque vous sortez les bocaux du four, ne les déposez pas sur une surface froide ou mouillée car ils risqueraient de se casser.

Tableau de stérilisation et conservation

Aliments dans des bocaux d'un litre	Temps de poursuite de cuisson après apparition des bulles (minutes)	Temps d'attente dans le four chaud (minutes)
Pommes fermes	Eteignez de suite	15
Prunes	Eteignez de suite	15
Griottes	Eteignez de suite	15
Cerises	Eteignez de suite	15
Okra	10	10
Petits pois	20	10
Tomates	15	10
Haricots verts	20	10

Cuisson avec la chaleur tournante et la chaleur de voûte



Fig. 14

Sélecteur de mode de cuisson sur cette position, le moteur du ventilateur répartit dans tout le four l'air chaud provenant des résistances de voûte.

- ☐ Réglez le thermostat du four sur la température recommandée dans le tableau de cuisson, conformément au plat à préparer.
- ☐ Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- ☐ Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.
- ☐ Nous recommandons de préchauffer le four pendant 5 minutes.
- ☐ Versez les aliments dans un récipient tel que recommandé dans le tableau de cuisson. Enfourez-le au niveau recommandé et faites cuire les aliments pendant la durée conseillée.
- ☐ Ce réglage convient très bien au rôtissage de gros morceaux de viande.
- ☐ Pour rôtir la viande, placez-la en milieu de grille, insérez en-dessous une plaque de cuisson ou la poêle en verre (accessoire en option) qui servira à récupérer le jus de viande.
- ☐ Nous conseillons de verser environ un verre d'eau dans la plaque de cuisson pendant que la viande ou les produits carnés sont en train de cuire. D'une part cela rend la viande bien plus tendre et savoureuse, et d'autre part la plaque de cuisson sera plus facile à nettoyer ensuite. Ou bien utiliser un plat à rôtir approprié en métal ou en verre résistant à la chaleur. Ne le couvrez pas. Placez ce plat sur la grille.

fr

- ☐ Avant de la rôtir, nous vous conseillons de déposer la viande 1–2 heures au réfrigérateur dans un récipient contenant un mélange d'huile, de lait, sauce de soja et épices. Ceci rend la viande tendre et en rehausse le goût. Ensuite, sortez les morceaux de viande de cette marinade et déposez-les sur la grille. Vous pouvez verser le reste de la marinade sur la plaque de cuisson qui récupèrera en même temps le jus de viande.
- ☐ Vous pouvez retourner les morceaux de viande aux $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.
- ☐ Déposez les aliments à rôtir sur la grille.
- ☐ Pendant le rôtissage, maintenez la porte du four fermée.
- ☐ Veillez à ce que pendant le rôtissage le four ne contienne sinon rien d'autre que la grille et la plaque de cuisson.
- ☐ La durée de rôtissage des aliments peut varier en fonction de leur quantité et de leur taille, mais aussi en raison de variations de la tension du secteur dans votre localité.
- ☐ Une fois la cuisson / la pâtisserie / le rôtissage terminé(e), ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte puis effacez le temps programmé.
- ☐ Sortez la grille et la plaque de cuisson du four et déposez-les dans un endroit sûr.
- ☐ Compte tenu du fait que pendant la période de refroidissement le four peut être encore très chaud, éloignez systématiquement les personnes, les enfants en particulier, les animaux et des objets divers.

Cuisson de pâtisseries / Rôtissage avec chaleur de voûte / de sole



Fig. 15

Il s'agit de la méthode de cuisson traditionnelle. La chaleur rayonne uniformément du haut et du bas.

- ☐ Réglez le thermostat du four sur la température recommandée dans le tableau de cuisson, conformément au plat à préparer.
- ☐ Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- ☐ Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.
- ☐ Nous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes.
- ☐ Versez les aliments dans un récipient tel que recommandé dans le tableau de cuisson. Enfournerez-le au niveau recommandé et faites cuire les aliments pendant la durée conseillée.
- ☐ Ce mode de cuisson convient pour la cuisson avec une seule plaque.
- ☐ Ce mode de cuisson convient de préférence aux plats suivants : gâteaux divers, gâteaux en pâte à biscuit, spécialités en pâte feuilletée, soufflés aux pâtes, lasagnes et pizzas.
- ☐ Une fois la cuisson / la pâtisserie / le rôtissage terminé(e), ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte puis effacez le temps programmé.

- ☐ Sortez la grille et la plaque de cuisson du four et déposez-les dans un endroit sûr.
- ☐ Compte tenu du fait que pendant la période de refroidissement le four peut être encore très chaud, éloignez systématiquement les personnes, les enfants en particulier, les animaux et des objets divers.

Cuisson avec la chaleur tournante plus celle de voûte et de sole



Fig. 16

Sélecteur de mode de cuisson sur cette position, le moteur du ventilateur répartit dans tout le four l'air chaud provenant des résistances de voûte et de sole.

- ☐ Réglez le thermostat du four sur la température recommandée dans le tableau de cuisson, conformément au plat à préparer.
- ☐ Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- ☐ Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.
- ☐ Nous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes.
- ☐ Versez les aliments dans un récipient tel que recommandé dans le tableau de cuisson. Enfourez-le au niveau recommandé et faites cuire les aliments pendant la durée conseillée.
- ☐ Ce mode de cuisson convient très bien pour cuire les pâtisseries.
- ☐ Ce réglage convient bien à la cuisson sur une plaque.

- ☐ Une fois la cuisson / la pâtisserie / le rôtissage terminé(e), ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte puis effacez le temps programmé.
- ☐ Sortez la grille et la plaque de cuisson du four et déposez-les dans un endroit sûr.
- ☐ Compte tenu du fait que pendant la période de refroidissement le four peut être encore très chaud, éloignez systématiquement les personnes, les enfants en particulier, les animaux et des objets divers.

Cuisson / rôtissage avec la chaleur tournante et la chaleur de sole



Fig. 17

Sélecteur de mode de cuisson sur cette position, le moteur du ventilateur répartit dans tout le four l'air chaud provenant des résistances de sole.

- ☐ Ce mode de cuisson convient très bien aux plats qui demandent davantage de chaleur par le dessous. Mais il convient également aux plats dont le fond n'a pas fini de cuire pendant la cuisson précédente.
- ☐ Réglez le thermostat du four sur la température recommandée dans le tableau de cuisson, conformément au plat à préparer.
- ☐ Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- ☐ Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.

fr

- ☐ Nous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes.
- ☐ Versez les aliments dans un récipient tel que recommandé dans le tableau de cuisson. Enfourez-le au niveau recommandé et faites cuire les aliments pendant la durée conseillée.
- ☐ Ce réglage convient bien à la cuisson sur une plaque.
- ☐ Une fois la cuisson / la pâtisserie / le rôtissage terminé(e), ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte puis effacez le temps programmé.
- ☐ Sortez la grille et la plaque de cuisson du four et déposez-les dans un endroit sûr.
- ☐ Compte tenu du fait que pendant la période de refroidissement le four peut être encore très chaud, éloignez systématiquement les personnes, les enfants en particulier, les animaux et des objets divers.

Cuisson avec le gril



Fig. 18

Ce mode de cuisson a été développé pour que vous puissiez préparer commodément des grillades et pour améliorer le plaisir de leur dégustation. Il convient à merveille pour griller des tranches de viande, morceaux de poulet, boulettes de viande, petites saucisses et du pain de mie.

- ☐ Réglez le thermostat de préférence sur la température maximale indiquée.
- ☐ Réglez le sélecteur de mode de cuisson sur le symbole présenté plus haut.
- ☐ Programmez l'horloge sur la durée indiquée dans la notice d'utilisation.
- ☐ Nous recommandons de préchauffer le four pendant 5 minutes.
- ☐ Déposez les morceaux à griller sur la grille d'origine livrée avec l'appareil puis enfourez-la au niveau recommandé dans le tableau de cuisson / rôtissage / pâtisserie.
- ☐ Pendant la cuisson des grillades, la porte du four doit rester fermée.
- ☐ Veillez à ce que pendant la cuisson le four ne contienne rien d'autre que la grille et la plaque de cuisson.
- ☐ Enfourez une plaque de cuisson ou la poêle en verre (accessoire en option) directement sous la grille. Cette dernière sert à récupérer le jus de cuisson.

- ❑ Nous conseillons de verser le contenu d'un verre d'eau dans la plaque de cuisson pendant que la viande ou les produits carnés sont en train de cuire. D'une part cela rend la viande bien plus tendre et savoureuse, et la plaque de cuisson est d'autre part plus facile à nettoyer par la suite.
- ❑ Avant de la rôtir, nous vous conseillons de laisser reposer la viande 1–2 heures au réfrigérateur dans un récipient contenant un mélange d'huile, de lait, sauce de soja et épices. Ceci rend la viande tendre et en rehausse le goût. Ensuite, sortez les morceaux de viande de cette marinade et déposez-les sur la grille. Vous pouvez verser le reste de la marinade sur la plaque de cuisson qui récupèrera en même temps le jus de viande. La marinade en s'évaporant confèrera un goût succulent à la viande.
- ❑ Vous pouvez retourner les morceaux de viande aux $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson.
- ❑ Déposez les aliments à rôtir sur la grille.
- ❑ Pendant la cuisson au gril, la chaleur ne vient que de la résistance du gril (voûte du four). Veillez à ce que la viande n'entre pas en contact avec la résistance du gril. Rappelez-vous que la surface des morceaux de viande épais cuit plus rapidement et devient plus vite croustillante que l'intérieur.
- ❑ La durée de rôtissage des aliments peut varier en fonction de leur quantité et de leur taille, mais aussi en raison de variations de la tension du secteur dans votre localité.
- ❑ Une fois le rôtissage terminé, ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte puis effacez la durée programmée.
- ❑ Sortez la grille et la plaque de cuisson du four ou la poêle en verre et déposez-les dans un endroit sûr.
- ❑ Compte tenu du fait que pendant la période de refroidissement le four peut être encore très chaud, éloignez systématiquement les personnes, les enfants en particulier, les animaux et des objets divers.
- ❑ Une fois le four froid, nous vous conseillons de nettoyer ses parois avec un détergent pour four. Ceci permet de faire immédiatement disparaître les résidus alimentaires et les odeurs résiduelles qui pourraient conférer des odeurs indésirables aux aliments lors de la cuisson suivante.

Plaques de cuisson, remarques importantes

- ❑ Pour préparer les plats à cuire au four, vous devriez utiliser les récipients indiqués dans le tableau de cuisson.
- ❑ Outre la plaque de cuisson émaillée et la grille livrées d'origine, vous pouvez vous procurer des récipients en verre, moules et plaques spéciales dans le commerce. Respectez ce faisant les instructions du fabricant.
- ❑ Si vous préférez utiliser des récipients plus petits, déposez-les au milieu de la grille.

Avec les plaques de cuisson émaillées, respectez les consignes suivantes.

- ❑ Si les aliments à rôtir ou à cuire ne garnissent pas toute la plaque de cuisson, si ces aliments proviennent du congélateur ou si vous utilisez la plaque de cuisson pour récupérer le jus des grillades, la plaque peut se déformer en raison de la chaleur importante produite pendant la cuisson, le rôtissage ou la cuisson sous le gril. Elle ne reprendra sa forme d'origine qu'une fois entièrement refroidie après la cuisson. Ce phénomène physique, entièrement normal, est dû à la chaleur.
- ❑ Si vous utilisez un récipient en verre, évitez de le placer, tant qu'il est très chaud, dans un environnement froid ainsi que sur une surface froide et humide. Déposez le récipient sur une serviette de cuisine sèche et veillez à ce que le récipient refroidisse lentement. Un refroidissement trop rapide pourrait le faire casser.

Fig. 19

- ❑ Votre four présente 3 niveaux auxquels vous pouvez enfourner la plaque de cuisson ou la grille. À l'aide du tableau de cuisson, déterminez le niveau du four le mieux adapté au plat à préparer.
- ❑ **Important:**
Utilisez les niveaux d'enfournement recommandés. Ceci est indispensable pour obtenir une cuisson et un rôtissage corrects.

Nettoyage, entretien

Consignes à respecter lors du nettoyage et de l'entretien :

1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant et coupez l'alimentation en gaz en fermant le robinet à gaz.
2. Avant de procéder au nettoyage, amenez tous les interrupteurs sur la position «O».
3. N'utilisez fondamentalement jamais de nettoyeur sous pression ni d'appareil à jet de vapeur.
4. N'utilisez que du produit à vaisselle ou un détergent polyvalent.
5. N'utilisez jamais de détergent récurant, delaine d'acier, d'objets acérés ou pouvant provoquer des rayures.
6. Nous déconseillons l'emploi de produits nettoyants spéciaux pour la cuisinière et le four. Ces produits sont agressifs et aissent des taches.
7. Ne grattez pas les résidus d'aliments, essuyez-les seulement avec un chiffon humide et du produit à vaisselle.
8. Ne nettoyez les surfaces en acier inox qu'avec un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle puis essuyez à l'aide d'un essuie-tout ou d'une peau de chamois.

9. Lors du nettoyage, n'utilisez jamais de produits inflammables comme du diluant, de l'essence de nettoyage, du benzène ou de l'acide.
10. Lors du nettoyage des parois intérieures du four, n'utilisez pas de produits récurants. Risques de rayures dans le cas contraire. Si vous nettoyez le bandeau de commande avec de tels produits, les mentions et symboles qui y figurent risquent de s'effacer.
11. Afin que les vapeurs d'eau et d'huile montantes n'endommagent pas la plaque-couvercle ouverte et en appui arrière, vous devrez l'essuyer chaque semaine avec une serviette sèche.
12. Si votre appareil est équipé de surfaces en acier spécial, utilisez une éponge douce imbibée d'eau savonneuse pour les nettoyer. Essuyez les surfaces en acier spécial dans le sens ou parallèlement au sens des stries des brosses. Lors du nettoyage n'employez pas d'objets durs ou pointus ; de même, tout objet susceptible de provoquer des rayures doit être proscrit. Nettoyez immédiatement toutes les taches des surfaces en acier spécial. Si les surfaces en acier spécial ont été mouillées, les essuyer tout de suite avec un chiffon doux pour éviter l'apparition de taches dues à l'humidité.

Four

Après chaque utilisation, nettoyez le four encore chaud avec de l'eau très chaude additionnée de produit à vaisselle. Vous éviterez ainsi que des résidus alimentaires ne s'incruster.

Ramollissez les résidus alimentaires avec un chiffon et de l'eau très chaude additionnée de produit à vaisselle.

Ensuite, essuyez le four pour le sécher.

Bandeaux en verre de la porte

Nettoyez les bandeaux en verre de la porte avec un détergent pour vitres et un chiffon doux humide.

Couvercle en verre de l'ampoule du four

Réglez le sélecteur de fonction sur «O» Pour nettoyer le couvercle en verre de la lampe du four, le mieux est d'utiliser de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Remarques

Le four est émaillé. Cet émail est cuit sur le métal à de très hautes températures. Pour cette raison, de légères différences de nuance peuvent apparaître.

Les arêtes des plaques minces sont impossibles à émailler complètement et peuvent donc être rugueuses. Elles sont néanmoins protégées de la corrosion.

Table de cuisson

Nettoyez prudemment les aliments qui ont débordé et les résidus.

Ramollissez les résidus alimentaires avec un chiffon et de l' eau très chaude additionnée produit à vaisselle.

La rouille et les brûleurs des foyers

Nettoyez prudemment les brûleurs avec un chiffon humide.

Nettoyez les pièces amovibles des brûleurs avec un chiffon humide. Ne les nettoyez jamais au lave-vaisselle.

N'utilisez jamais de produits récurants ou pouvant provoquer des rayures.

Une fois sèches, remettez les pièces nettoyées des brûleurs en position horizontale (la flamma doit brûler uniformément). Des pièces de brûleur mal installées rendent l'allumage plus difficile, détériorent la forme de la flamme, peuvent endommager l'appareil et produire une odeur de gaz.

Nettoyage du couvercle de brûleur

1. Enlevez les déchets de cuisson et les salissures avec un chiffon humide.

2. Séchez entièrement le couvercle de brûleur. Si ce dernier est humide, la flamme du gaz ne pourra pas s'allumer. En nettoyant, n'endommagez pas les trous de la buse.

Enlèvement du couvercle en verre

Fig. 21, 22

Nettoyez le capot prudemment avec un chiffon humide. Vous pouvez enlever la capot pour le nettoyer plus facilement.

Ne décrochez le capot que celui-ci en position ouverte (ressort détendu).

1. Ouvrez le capot.

2. Retirez prudemment le capot.

Pour raccrocher le capot:
3. Enfoncez le capot prudemment et uniformément dans les fixations.

Veillez à ce que le couvercle se trouve en position grande ouverte tandis que le four marche. Ceci facilite l'évacuation de la vapeur.

Conseils pour la cuisson et le mijotage

Les indications figurant dans le tableau sont des valeurs indicatives déterminées sous 230 V et à une température ambiante de 20–25 °C avec des plats sélectionnés préparés selon les recettes correspondantes.

Les résultats que vous obtiendrez peuvent en différer. Les raisons sont les suivantes :

- a) Variations de la tension du secteur dans votre localité.
- b) Cuisson de divers aliments de qualités différentes. Température de départ différente.
- c) Utilisation de quantités d'aliments différentes.
- d) Non respect des recommandations figurant dans les tableaux.

e) Utilisations de plaques de cuisson autres que celles recommandées.

- ☐ Les temps indiqués dans les tableaux valent pour un enfournement dans le four froid. Si vous préchauffez le four, enfournez la plaque et ensuite seulement faites démarrer le temps recommandé dans le tableau.
- ☐ Nous savons empiriquement que vous obtiendrez également de bons résultats avec des temps différents de ceux figurant dans les tableaux.
- ☐ Compte tenu du fait que le four devient très chaud lorsqu'il est allumé, éloignez-en systématiquement les enfants.
- ☐ Tant que le four marche, évitez d'ouvrir sa porte trop souvent. La chaleur risque sinon de ne pas se répartir uniformément et d'influer sur le résultat. Environ 10 minutes avant la fin de cuisson, vous pouvez ouvrir brièvement la porte du four et vérifier le résultat.
- ☐ Une fois le temps de cuisson écoulé, vous devriez ramener le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte. Nous conseillons aussi d'effacer la durée programmée sur l'horloge du four.

Conseils de cuisson

1. Comment savoir si le gâteau est cuit à l'intérieur ?

10 minutes avant la fin de la cuisson, enfoncez la pointe d'un couteau (ou une baguette mince) dans la partie la plus épaisse du gâteau. Si vous la retirez propre, c'est que le gâteau est cuit. Vous pouvez alors éteindre le four et utiliser la chaleur restante pour terminer la cuisson.

2. Que faire si le gâteau retombe ?

Confectionnez une pâte un peu moins fluide la prochaine fois ou réduisez la température du four de 10 °C. Respectez bien les recettes et les temps de mélange des ingrédients.

3. Comment cuisiner un plat ou préparer un gâteau qui ne figure pas dans le tableau ?

Que dois-je faire ?

Choisissez dans le tableau un plat similaire comportant les indications correspondantes. Réduisez la température de 10 °C.

4. Que faire si le gâteau n'a levé qu'au centre et pas sur les côtés ?
Comment m'y prendre ?

La prochaine fois, réduisez la température et enfournez le gâteau un niveau plus bas.

5. Mon gâteau a séché à l'extérieur sans être cuit à l'intérieur ?
Comment m'y prendre ?

La prochaine fois, réduisez un peu la température et allongez la cuisson.

fr

6. La pâte déborde sur la plaque durant la cuisson ? Comment m'y prendre ?

La prochaine fois, prenez un moule plus profond et réduisez la quantité d'ingrédients.

7. Impossible de démouler le gâteau. Comment m'y prendre ?

Découlez délicatement le gâteau du moule ou de la plaque à l'aide d'un couteau passé sur les côtés. Renversez la plaque ou le moule et recouvrez-les d'une serviette humide. La fois suivante, beurrez et farinez préalablement le moule.

8. Comment faire des économies de courant lors d'une cuisson ?

Utilisez des moules de couleur sombre car ils gardent mieux la chaleur. Ne préchauffez le four que si la recette le demande expressément. Pour les cuissons longues, éteignez le four 10 minutes avant la fin ; la chaleur restante suffit pour poursuivre la cuisson. Si vous avez plusieurs gâteaux à faire cuire, faites-les cuire ensemble ou successivement.

Conseils pour le rôti et les grillades

1. Le rôti est noir et le dessus brûlé par endroits ?

La prochaine fois, enfournez le rôti à un niveau plus bas ou réduisez un peu la température.

2. Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

La prochaine fois, utilisez un récipient plus petit ou plus de sauce. La sauce s'évaporant sous l'effet de la chaleur, nous vous conseillons de rajouter un peu d'eau pendant la cuisson.

3. Les morceaux de viande n'ont pas cuit uniformément ?

Veillez à ce qu'ils aient la même épaisseur et la même taille. Disposez-les de préférence au milieu et évitez les bords. Retournez les morceaux de viande aux $\frac{2}{3}$ de la cuisson.

Que faire en cas de panne?

Important : les réparations sont réservées à un concessionnaire agréé ou au service après-vente.

Si votre appareil est réparé de façon inexperte, vous vous exposez à des risques graves.

Les dérangements ont souvent des causes simples que vous parviendrez à supprimer vous-même, ce qui vous permettra d'économiser du temps et de l'argent. Le tableau ci-après contient quelques conseils à ce sujet:

Prenez contact avec le service après-vente:

- Lorsque le dérangement ne correspond pas à ceux indiqués dans le tableau ou
- si le dérangement persiste.

Dérangement	Cause possible	Remarques / Remèdes
(*)Les foyers ne s'allument pas. (*)L'horloge du four ne marche pas. Le four ne devient pas chaud. Les lampes ne s'allument pas.	La fiche ne se trouve pas dans la prise. Fusible défectueux dans le boîtier à fusibles.	Branchez la fiche mâle dans une prise de courant. Changez le fusible.
(*)Le mention "0:00" clignote sur l'horloge du four.	Une coupure de courant brève s'est produite.	Régalez à nouveau l'horloge.
Le four ne chauffe pas (* l'horloge du four est allumée). (*)Le symbole "Auto" clignote.	L'horloge n'est pas en mode manuel. Sélecteur de mode de cuisson ou thermostat pas réglé.	Appuyez sur la touche  . Régalez-le en conséquence.
L'ampoule du four reste éteinte (* l'horloge du four est allumée).	Ampoule de four défectueuse.	Changer l'ampoule du four.
La porte du four ne ferme pas correctement.	Joint de porte défectueux Joint de porte incorrectement positionné.	Changez le joint de porte. Vérifiez son positionnement, corrigez-le en conséquence.
(*)L'allumage électrique allume le foyer. Il ne se produit pas de flamme. (présence de courant).	Robinet de gaz principal fermé. Les pièces du brûleur ne reposent pas correctement. Présence de résidus alimentaires entre les brûleurs des foyers et la bougie d'allumage. Le couvercle du brûleur est humide. La buse est bouchée.	Ouvrez le robinet de gaz. Posez les pièces du brûleur correctement. Nettoyez prudemment l'interstice entre le brûleur du foyer et la bougie d'allumage avec un chiffon humide. Séchez avec un chiffon. Nettoyez avec un chiffon humide.
	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur l'interrupteur de foyer.	Maintenez la manette du foyer appuyée pendant env. 10 secondes.
Absence d'étincelle d'allumage.	Tension inférieure à 180 V (*)L'interrupteur de foyer ne se trouve pas exactement sur le symbole  .	Renseignez-vous auprès de votre compagnie distributrice d'électricité. (*)Éteignez l'interrupteur de foyer puis positionnez-le à nouveau exactement sur le symbole  .
Les durées de cuisson et de rôtissage sont nettement trop longues.	Le tension d'alimentation est inférieure à 220 V.	Renseignez-vous auprès de votre compagnie distributrice d'électricité.

(*): en option

fr

Service après-vente

Si votre appareil doit subir une réparation, le service après-vente (SAV) se tient à votre service. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche dans l'annuaire téléphonique. De même, les centres de SAV mentionnés vous indiqueront volontiers un service après-vente proche de votre domicile.

Numéro E et numéro FD

Indiquez toujours au service après-vente le numéro du produit (E-Nr) et le numéro de fabrication (FD), ainsi que le type de gaz sur lequel marche votre appareil. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique au dos de l'appareil, sur celle visible une fois la porte du four ouverte, ou celle dans le bandeau du socle.

Afin qu'en cas d'incident vous n'ayez pas longtemps à chercher, inscrivez ici les données correspondant à votre appareil

E-Nr.	FD
☎ du SAV	

Tableau de cuisson

Plats	Plaque de cuisson / Moule / Récipient	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfournement	 		
					Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfournement
Gâteau	Moule à gâteau	160–170	55–65	2			
Gâteau en pâte à biscuit	Moule démontable Ø 26 cm	155–165	35–45	2			
Petits-fours	Plaque à pâtisserie	160–170	20–35	3			
Biscuit	Plaque à pâtisserie	160–170	15–30	3			
Gâteau en pâte brisée	Plaque à pâtisserie	165–175	30–40 (*)	2			
Vol-au-vent	Plaque à pâtisserie	180–190	45–55	2			
Tarte feuilletée	Plaque à pâtisserie	210–220	25–35	2			
Petits pains	Plaque à pâtisserie	160–170	30–40	2			
Pizza	Plaque à pâtisserie ou moule rond en verre	180–190	35–50	2			
Tarte aux pommes	Moule à tarte	180–190	30–40	2			
Gâteau aux fruits	Moule à gâteau	160–170	55–65	2			
Meringue	Plaque à pâtisserie						
Gratin de pâtes	Moule à gratin rectangulaire, en verre	175–185	55–65	2			
Lasagnes	Moule à gratin rectangulaire, en verre	175–185	55–65	2			
Gratin de légumes	Moule à gratin ovale, en verre	190–200	55–65	2			

* Ne pas préchauffer

Plats	Plaque de cuisson / Moule / Récipient						
		Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfournement
Rôti de veau	Cocotte avec couvercle	185–195	65–75	2			
Légumes à mijoter	Daubière avec couvercle	165–180	75–85	2			
Poisson (plat en terre cuite)	Moule à braiser ovale	190–200	35–45	2			
Viande de veau en sauce	Moule profond et rond en verre						
Poisson (1 kg)	Sur la grille ou la plaque de cuisson				250–280	15–25	3
Bifteck de bœuf (épaisseur 1 cm)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Bifteck de bœuf (épaisseur 2 cm)	Grille et plaque de cuisson en-dessous				240–280	20–25	3
Boulettes de viande grillées (500 g)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Morceaux de poulet (500 g)	Sur la grille ou la plaque de cuisson						
Saucisses (par ex. de Francfort)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Pain de mie	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Dinde grillée (3 kg)	Grille et plaque de cuisson au même niveau				170–190	90–110	1
Poule entière (1 kg)	Grille et plaque de cuisson en-dessous				230–240	40–50	2
Gigot d'agneau en sauce (1,5 kg)	Moule profond et rond en verre, sur la grille				170–190	90–110	1

* Ne pas préchauffer

Plats	Plaque de cuisson / Moule / Récipient						
		Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfournement
Gâteau	Moule à gâteau	165–175	55–65	2	165–175	55–65	2
Gâteau en pâte à biscuit	Moule démontable Ø 26 cm	165–180	30–40	2	165–180	30–35	2
Petits-fours	Plaque à pâtisserie	165–175	20–35	2	155–165	20–35	2
Biscuit	Plaque à pâtisserie	165–175	15–30	2	160–170	15–30	2
Gâteau en pâte brisée	Plaque à pâtisserie	165–175	30–40(*)	2	160–170	30–40(*)	2
Vol-au-vent	Plaque à pâtisserie	190–200	45–55	2	180–190	45–55	2
Tarte feuilletée	Plaque à pâtisserie	220–230	25–35	2	220–230	25–35	2
Petits pains	Plaque à pâtisserie				170–180	35–50	2
Pizza	Plaque à pâtisserie ou moule rond en verre	190–200	25–35	2	185–195	30–35	2
Tarte aux pommes	Moule à tarte	200–210	25–35	2	190–200	35–40	2
Gâteau aux fruits	Moule à gâteau	165–175	55–65	2	165–175	55–60	2
Meringue	Plaque à pâtisserie	150–170	30–35		160–170	25–35	2
Gratin de pâtes	Moule à gratin rectangulaire, en verre	180–190	55–65	2	180–190	55–65	2
Lasagnes	Moule à gratin rectangulaire, en verre	180–190	55–65	2	180–190	55–65	2
Gratin de légumes	Moule à gratin ovale, en verre						
Rôti de veau	Cocotte avec couvercle				185–195	65–75	2

* Ne pas préchauffer

fr

							
Plats	Plaque de cuisson / Moule / Récipient	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfournement
Légumes à mijoter	Daubière avec couvercle				155–175	75–85	2
Poisson (plat en terre cuite)	Moule à braiser ovale				190–200	35–40	2
Viande de veau en sauce	Moule profond et rond en verre				180–190	40–60	2
Poisson (1 kg)	Sur la grille ou la plaque de cuisson						
Bifteck de bœuf (épaisseur 1 cm cm)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Bifteck de bœuf (épaisseur 2 cm)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Boulettes de viande grillées (500 g)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Morceaux de poulet (500 g)	Sur la grille ou la plaque de cuisson				220–240	35–50	2
Saucisses (par ex. de Francfort)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Pain de mie	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Dinde grillée (3 kg)	Grille et plaque de cuisson au même niveau						
Poule entière (1 kg)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Gigot d'agneau en sauce (1,5 kg)	Moule profond et rond en verre, sur la grille				170–185	90–110	2
* Ne pas préchauffer							

Plats	Plaque de cuisson / Moule / Récipient						
		Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfournement
Gâteau	Moule à gâteau						
Gâteau en pâte à biscuit	Moule démontable Ø 26 cm						
Petits-fours	Plaque à pâtisserie						
Biscuit	Plaque à pâtisserie						
Gâteau en pâte brisée	Plaque à pâtisserie						
Vol-au-vent	Plaque à pâtisserie						
Tarte feuilletée	Plaque à pâtisserie						
Petits pains	Plaque à pâtisserie						
Pizza	Plaque à pâtisserie ou moule rond en verre	200–220	30–45	2			
Tarte aux pommes	Moule à tarte						
Gâteau aux fruits	Moule à gâteau	155–165	50–65	2			
Meringue	Plaque à pâtisserie						
Gratin de pâtes	Moule à gratin rectangulaire, en verre						
Lasagnes	Moule à gratin rectangulaire, en verre						
Gratin de légumes	Moule à gratin ovale, en verre						
Rôti de veau	Cocotte avec couvercle						
Légumes à mijoter	Daubière avec couvercle						

* Ne pas préchauffer

Plats	Plaque de cuisson / Moule / Récipient						
		Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée en minutes	Hauteur d'enfournement
Poisson (plat en terre cuite)	Moule à braiser ovale						
Viande de veau en sauce	Moule profond et rond en verre	180–190	40–60	2			
Poisson (1 kg)	Sur la grille ou la plaque de cuisson	190–200	30–50	2	260	15–25	3
Bifteck de bœuf (épaisseur 1 cm cm)	Grille et plaque de cuisson en-dessous				260	15–25	3
Bifteck de bœuf (épaisseur 2 cm)	Grille et plaque de cuisson en-dessous				260	20–35	3
Boulettes de viande grillées (500 g)	Grille et plaque de cuisson en-dessous				260	15–25	3
Morceaux de poulet (500 g)	Sur la grille ou la plaque de cuisson				260	20–25	3
Saucisses (par ex. de Francfort)	Grille et plaque de cuisson en-dessous				260	4–10	3
Pain de mie	Grille et plaque de cuisson en-dessous				260	2–5	3
Dinde grillée (3 kg)	Grille et plaque de cuisson au même niveau						
Poule entière (1 kg)	Grille et plaque de cuisson en-dessous						
Gigot d'agneau en sauce (1,5 kg)	Moule profond et rond en verre, sur la grille						

* Ne pas préchauffer

Données techniques – Gaz

BRULEURS			TYPES DE GAZ			
Nous vous indiquons ici quels types de gaz vous pouvez utiliser et les valeurs propres à chaque type de gaz.			G-20 (i-S 37,78 MJ/m ³)	G-25 (i-S 32,49 MJ/m ³)	G-30 (i-S 49,47 MJ/kg)	G-30 (i-S 49,47 MJ/kg)
Pression du gaz	mbar		20	20	29	50
Brûleur du grand foyer gaz	Buse	mm	1.16	1.34	0.85	0.75
	Buse de bypass	mm	0.67	0.67	0.42	0.42
	Puis- sance d'entrée max.	kW	3	3	3	3
	d'entrée min.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3
	Débit de gaz à 15 °C et 1013 mbars	m ³ /h	0.285	0.332	–	–
		g/h	–	–	218	218
Brûleur du foyer gaz normal	Buse	mm	0.97	1	0.65	0.58
	Buse de bypass	mm	0.55	0.55	0.35	0.35
	Puis- sance d'entrée max.	kW	1.75	1.75	1.75	1.75
	d'entrée min.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7
	Débit de gaz à 15 °C et 1013 mbars	m ³ /h	0.167	0.194	–	–
		g/h	–	–	127	127
Brûleur du petit foyer gaz	Buse	mm	0.72	0.77	0.50	0.43
	Buse de bypass	mm	0.45	0.45	0.28	0.28
	Puis- sance d'entrée max.	kW	1	1	1	1
	d'entrée min.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40
	Débit de gaz à 15 °C et 1013 mbars	m ³ /h	0.095	0.111	–	–
		g/h	–	–	73	73

Inhoud

Voor het aansluiten	82
Milieuvriendelijke afvoer	82
Afvoer van het oude apparaat	82
Afvoer van de verpakking	82
Veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen	82
Montageaanwijzing	83
Instellen van de voeten	83
Plaatsen van het apparaat	83
Stroomvoorziening en veiligheid	83
Gasaansluiting en veiligheid	84
Belangrijke opmerkingen	85
Uw nieuwe fornuis	86
Bedieningspaneel en gaskookzones	87
Gaskookzones	87
Gebruik van de gaskookzones	88
De oven	89
Temperatuurkeuzeknop	89
Ovenknop	89
Gebruik van de oven	91
Programmeren van de oven	91
Gebruikswijzen	91
Instellen van de klok	92

Handbediening	92
Halfautomatische bediening	93
Volautomatische bediening	93
Programmeren van het signaal	94
Kiezen van een signaal	94
Ontdooien met de oven	95
Bakken / braden op de turbostand	95
Drogen van groente en fruit op de turbostand	97
Inkoken en inmaken op de turbostand	98
Bakken / braden met hetelucht en bovenwarmte ...	99
Bakken / braden met boven-/onderwarmte	100
Bakken / braden met hetelucht en boven-/onderwarmte	101
Bakken / braden met hetelucht en onderwarmte ...	101
Verwarmingsmethode grillen	102
Bakplaten, belangrijke aanwijzingen	103
Reiniging, verzorging en onderhoud	103
Glazen deksel verwijderen	105
Aanwijzingen voor het koken/bereiden	106
Tips voor het bakken	106
Tips voor het braden en grillen	107
Wat te doen bij een storing?	107
Klantenservice	109
Kooktabel	110
Technische gegevens – gas	116

Voor het aansluiten

Deze gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig lezen voordat u het nieuwe apparaat gebruikt. Deze bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en over het gebruik en de verzorging van het apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing zodat u deze aan een eventuele volgende eigenaar kunt geven.

Milieuvriendelijke afvoer

Afvoer van het oude apparaat

Maak het oude apparaat onbruikbaar voordat u het afvoert (de aansluitkabel en de gasslang verwijderen).

Het oude apparaat kunt u milieuvriendelijk afvoeren door het af te geven bij uw leverancier of bij een recyclingcentrum. Het adres van het dichtstbijzijnde recyclingcentrum kunt u opvragen bij de gemeente.

Afvoer van de verpakking

Zorg voor een milieuvriendelijke afvoer van de verpakking: onze producten zijn voor het transport voorzien van een beschermende verpakking. Hierbij beperken wij ons tot het strikt noodzakelijke. Al het gebruikte verpakkingsmateriaal is niet schadelijk voor het milieu en is recycleerbaar.

Houten onderdelen zijn niet chemisch behandeld. Het karton bestaat voor 80 tot 100% uit oud papier. De folie bestaat uit polyethyleen (PE), de sluitstrips uit polypropyleen (PP) en het vulmateriaal uit CFK-vrij polystyreenschuim (PS). Deze materialen zijn zuivere koolwaterstofverbindingen en zijn geschikt voor recycling.

Attentie!

Door recycling en hergebruik kunnen grondstoffen worden gespaard wordt er minder afval geproduceerd. Dit ontziet de grondstofreserves en spaart het milieu. Vraag uw gemeente om inlichtingen over milieubeschermende maatregelen.

Veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op eventuele transportschade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik, maar neem contact op met uw klantenservice.
2. Zet het apparaat op de daartoe bestemde plaats.
3. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door a.u.b. en bewaar het in de buurt van het apparaat, zodat u het desgewenst kunt nalezen.
4. Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende modellen. Lees vooral de aanwijzingen die betrekking hebben op uw model.
A.u.b. de pagina's met afbeeldingen uitklappen en de verklarende afbeeldingen bekijken bij het lezen van de gebruiksaanwijzing.

Montageaanwijzing

- ☐ De elektrische aansluiting en de gas-aansluiting moeten worden uitgevoerd door een erkende vakman. Als het fornuis onjuist wordt aangesloten, vervalt bij schade de garantie.

Instellen van de voeten

Uw fornuis staat op 4 stelvoeten. De voeten zijn geheel ingedraaid. Controleer of het apparaat horizontaal staat voordat u het plaatst.

Eventueel kunt u het bijstellen door de voeten met de klok mee te draaien. Via de voeten kunt u het apparaat ca. 15 mm hoger zetten. Als de voeten goed zijn ingesteld, dient het apparaat niet langer verschoven te worden, maar moet het worden opgetild en op de juiste plaats worden gezet.

Om de voeten van het apparaat in te stellen, verwijdt u de ovenlade. Van binnen uit kunt u de voeten instellen met behulp van een munt o.i.d.

Plaatsen van het apparaat

De pagina's met afbeeldingen achteraan deze gebruiksaanwijzing uitklappen a.u.b.

Afb. 1

1. Verwijder de 2 verpakingsbeschermingen op de achterzijde van de achterwand achter de ovenlade voordat u het apparaat opstelt.
2. Noteer de in de fabriek ingestelde gassoort (zie typeplaatje) op deze aanwijzing.

Afb. 2

3. Plaats het apparaat volgens de maatgegevens.

Stroomvoorziening en veiligheid

1. Voor uw apparaat is een zekering van 16 ampère nodig. Laat zo nodig de installatie aanpassen door een vakman.
2. Het apparaat is ontworpen voor gebruik op 220-240 volt. Bij een spanning lager dan 180 V werkt de elektrische ontsteking niet. Bij een spanning lager dan 220 V worden de bak- en kooktijden aanzienlijk langer.
3. Het apparaat mag uitsluitend via een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact worden aangesloten op de stroomvoorziening. Neem contact op met onze klantenservice als u niet beschikt over een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Als u het apparaat gebruikt zonder geaard stopcontact, is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.
4. Het geaarde stopcontact moet zich op een goed toegankelijke plaats in de buurt van het apparaat bevinden. Gebruik van verlengsnoeren is niet toegestaan.
5. De aansluitkabel van het apparaat mag de hete onderdelen van het apparaat niet raken. Vermijd contact van de aansluitkabel met de achterzijde van het apparaat. De aansluitkabel kan anders beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.

Gasaansluiting en veiligheid

1. De in de fabriek ingestelde gassoort van uw apparaat vindt u op het typeplaatje (zie de achterklep van het apparaat). Meer informatie over de gassoorten die geschikt zijn voor uw apparaat en de bijbehorende gas-sproeiers, vindt u in de tabel met technische gegevens op de pagina na de kooktabellen. Als de gassoort die u gebruikt daarvan afwijkt, dient u contact op te nemen met de klantenservice over het wijzigen van de gassoort.

Afb. 3-a, 3-b, 3-c

2. Gasaansluiting voor aardgas

Voor de gastoevoer moet een flexibele metalen slang met een mechanische schroefverbinding worden gebruikt. **Afb. 3-a**

Gasaansluiting voor butaan-/propaangas

Voor de gasaansluiting van het apparaat moet een kunststof slang met een inwendige diameter van 8 of 10 mm worden gebruikt.

De slang moet met een slangklem aan de gasaansluiting van het apparaat worden bevestigd.

Afb. 3-b

Sluit het apparaat met een zo kort mogelijke en dichte slang aan op de gasvoorziening. De maximale 1.5 m. lengte van de aansluitslang mag niet worden overschreden. De voorschriften in acht nemen.

De gasslang moet 1 x per jaar worden vervangen.

Adapter voor butaan-/propaangas en aardgas **Afb. 3-c**

3. Afhankelijk van de plaatselijke omstandigheden en de plaats waar de gasvoorziening is aangebracht, kan het gas aan de rechter- of linkerzijde van het apparaat worden aangesloten. Als de plaats van de gasaansluiting is veranderd, moet de leidingklem van de slangaansluiting worden vastgedraaid.
4. Nadat de gasslang is verbonden met de gasaansluiting, moet worden gecontroleerd of de aansluiting dicht is. Hierbij moeten de kookzoneknoppen op het bedieningspaneel uitgeschakeld zijn en de gaskraan open staan. De aansluiting kan met een beetje zeepsop op dichtheid worden gecontroleerd. Als de leiding of de aansluiting ondicht is, zullen er gasbellen ontstaan in het zeepsop. In dit geval moet de gaskraan **beslist** worden gesloten en de gasaansluiting worden gecontroleerd.
5. Voor de dichtheidscontrole mogen in geen geval lucifers, open vuur of een aansteker worden gebruikt.
6. Om ondichte plekken in de gasaansluiting te voorkomen, mag de gasslang niet strakgetrokken of gespannen worden.
7. De gasslang van het apparaat mag niet in contact komen met de hete delen van het apparaat. Voorkom elk contact tussen de gasslang en het apparaat. De slang kan beschadigd raken – **brandgevaar!**

N.B.

Informatie over de gassoorten en de te gebruiken sproeiers vindt u in de tabel "Technische gegevens – gas" achteraan deze gebruiksaanwijzing.

Belangrijke opmerkingen

1. Onze apparaten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparatuur.
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door klantenservice-technici die door de fabrikant zijn geschoold. Ondeskundige reparaties kunnen u in gevaar brengen.
2. Tijdens het gebruik worden de oppervlakken van het apparaat heet. De binnenkant van de oven, de verwarmingselementen en de uittredende stoom worden zeer heet. Ook nadat het apparaat is uitgeschakeld, blijven deze nog enige tijd warm. Wees voorzichtig en raak de warme oppervlakken niet aan. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat.
3. Blijf in de buurt wanneer u gerechten bereidt met olie of vet. Bij oververhitting kan het in brand vliegen. Nooit water op brandende olie of vet gooien.
Gevaar van brandwonden!
Sluit de pan af met een deksel zodat het vuur smooit en schakel de kookzone uit. Laat ook hete olie, hete gerechten enz. niet zonder toezicht. Deze kunnen brandwonden veroorzaken.
4. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor zakelijk gebruik.
5. **Voordat de oven kan worden gestart, moeten de ovenknop en de temperatuurkeuzeknop zijn ingesteld en moet de ovenklok zijn geprogrammeerd.**
6. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van geschikte levensmiddelen of voor het opwarmen. Het apparaat mag in geen geval worden gebruikt voor andere doeleinden (als kachel, als kast of bergruimte, voor het drogen van ongeschikte levensmiddelen of van andere zaken zoals bijv. huisdieren of kleding).
7. Verwijder alle brandbare voorwerpen zoals gordijnen, vitrage, papier of ontvlambaar materiaal van het apparaat voordat u het gebruikt.
Geen brandbare voorwerpen op of in het apparaat bewaren.
8. Zorg bijvoorbeeld d.m.v. vensters voor een goede ventilatie in de opstellingsruimte. Om de damp die tijdens het gebruik ontstaat te verhelpen, raden wij u aan ook een afzuigkap te gebruiken.
9. **Houd de bovenste afdekplaat van het apparaat beslist open zolang de oven in gebruik is. Zo bevordert u de dampafvoer door de afzuigkap.**
Afb. 23
Attentie:
Schakel het kookgedeelte uit voordat u de afdekplaat sluit.
Het glas kan door verhitting barsten.
10. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren van de afdekplaat en van de deur. Ze kunnen bekneld raken.
11. De ovendeur en de ovenlade niet overbelasten. Anders is het mogelijk dat het apparaat niet meer horizontaal staat, of kantelt.
12. Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven. Het email kan beschadigd raken.
13. Voorkom waterspatten op de ruit van de ovendeur zolang de oven heet is.

nl

14. Plaats geen bakplaten op de ovenbodem en bedek deze ook niet met aluminiumfolie e.d., anders ontstaat er een opeenhoping van warmte. De bereidingstijden kloppen niet meer en het email kan beschadigd raken.
15. Als uw apparaat is voorzien van een glazen afdekplaat: sluit deze niet zolang de gaskookzones of de elektrische kookplaat in gebruik of warm zijn. Zet geen zware, zeer hete of zeer koude voorwerpen op deze afdekplaat. De afdekplaat zou dan kunnen breken.
16. De ovendeur moet goed sluiten. Houd de deurdichtingen schoon.
17. Leg geen brandbare of zware voorwerpen in de lade.
18. Bij gebruik van de oven hoopt zich warmte op in de ovenlade. U kunt deze warmte gebruiken om het gerecht na bereiding warm te houden in de ovenlade.
19. Trek de stekker uit het stopcontact en schakel de gastoevoer uit wanneer het apparaat niet in gebruik is.
20. Bescherm het apparaat tegen weersinvloeden, bijv. zon, sneeuw en regen, en andere belastingen, bijv. stof.
21. Let erop dat het fornuis of de oven niet wordt ingeschakeld wanneer de afdekplaat gesloten is. De waterdamp die ontstaat in de oven kan dan niet goed ontwijken via de dampafvoer in de kookplaat. Er kan schade ontstaan aan de afdekplaat en het bakresultaat kan slechter worden. Ook gasvlammen van de kookzones verhitten afdekplaat.
De afdekplaat kan beschadigd raken.

Uw nieuwe fornuis

N.B.

Deze gebruiksaanwijzing werd uiterst zorgvuldig samengesteld op basis van de meest recente technische kennis en is bedoeld om u te helpen het apparaat effectief en veilig te gebruiken.

Klap de laatste pagina met afbeeldingen uit voordat u deze gebruiksaanwijzing leest.

Voor het afleveren is het fornuis door ons gecontroleerd. Hij is klaar voor gebruik en werd compleet geleverd. Lees a.u.b. de hele gebruiksaanwijzing voordat u uw fornuis in gebruik neemt.

Als u onze aanbevelingen opvolgt, kunt u het fornuis beter gebruiken en voorkomt u fouten of storingen.

Afb. 4

1. Afdekplaat
2. Pandrager
3. Gaskookzones
4. Bedieningspaneel
5. Bakplaten
6. Rooster
7. Ovendeur
8. Ovenlade

Bedieningspaneel en gaskookzones

Afb. 5, 6

1. Gaskookzoneknop, rechtsvoor
2. Gaskookzoneknop, rechtsachter
3. Gaskookzoneknop, linksachter
4. Gaskookzoneknop, linksvoor
5. Temperatuurkeuzeknop
6. In-bedrijf-indicatielampje
7. Ovenknop
8. Ovenklok
9. Gaskookzone, klein
10. Gaskookzone, normaal
11. Gaskookzone, normaal
12. Gaskookzone, groot

Gaskookzones

N.B.

Afb. 7

1. De panbodem dient zo vlak en stabiel te zijn dat de pan recht op de pandrager staat.
2. De pan dient midden op de gaskookzone te worden geplaatst.
3. Na reiniging en voordat de gaskookzones opnieuw worden gebruikt, dient u te controleren of de gaskookzone-elementen goed in de kookplaat zitten.
4. Controleer of de pandragers goed boven de gaskookzones zijn geplaatst.
5. Als de kookplaat uit roestvrij materiaal bestaat, dient u bij de reiniging hiervan in geen geval puntige of scherpe voorwerpen te gebruiken. Gebruik zachte sponsjes en vloeibare reinigingsmiddelen. Roestvrije kookplaten kunnen makkelijk krassen oplopen.
6. Bij gebruik en reiniging van het ontstekingsmechanisme van uw fornuis dient u voorzichtig te zijn. Harde klappen en stoten kunnen het ontstekingsmechanisme beschadigen.
7. Als de gaskookzones zeer warm zijn, mag er geen water terechtkomen op de email bovendeksels van de gaskookzones. Gebruik bij het reinigen van de gaskookzonedeksels geen bijtende middelen. Deze kunnen de email coating beschadigen, waardoor er vlekken kunnen ontstaan die niet verwijderd kunnen worden.
8. Zorg ervoor dat de vlam uit de gaskookzone de bodem van de pan raakt. Zo bespaart u energie en voorkomt u onnodig gasverbruik.
9. Als u op de kleine gaskookzone een pan kleiner dan 12 cm of een koffiepot voor Turkse koffie wilt gebruiken, dient u hiervoor de bij het apparaat geleverde speciale onderzetter te gebruiken.
10. In het onderstaande zijn de panbodemdiameters en de bijbehorende gaskookzones aangegeven. Als u een andere panbodemdiameter gebruikt dan hier vermeld, worden de kookzones niet efficiënt gebruikt.

nl

Kookpannen

Gebruik de volgende pannen:

kleine gaskookzone diameter:
12–18 cm

normale gaskookzone diameter:
18–24 cm

grote gaskookzone diameter:
24–28 cm

Het verwarmingsvermogen van de gaskookzones

Afb. 9

kleine gaskookzone 1,00 kW

normale gaskookzone 1,75 kW

grote gaskookzone 3,00 kW

Gebruik van de gaskookzones

Afb. 10

Ga als volgt te werk:

1. Afdekplaat openen.
De afdekplaat moet tijdens het gebruik geopend zijn.
2. Druk de desbetreffende kookzoneknop in.
3. Draai de knop vervolgens naar links op het symbool „“. Alle kookzoneontstekingen werken tegelijkertijd. Als er geen ontstekingsvonken ontstaan, zet u de schakelaarknop op de 0-stand en daarna opnieuw exact op „“; u herhaalt dus stappen 2 - 3.
4. Houd de kookzoneknop ca. 1-3 seconden **ingedrukt**. De gasvlam van de gekozen kookzone brandt. Wanneer de gasvlam uit gaat, schakelt de thermobeveiliging de gastoevoer automatisch uit.
5. Controleer of de gasvlam brandt; als dit niet het geval is, herhaalt u de stappen vanaf 2.
6. Zet de kookzoneknop op de gewenste stand.
De kookzoneknop kan traploos worden ingesteld van de grootste tot de kleinste vlam.
7. Zet de kookzoneknop op „O” om het koken te beëindigen.

De voorziening mag niet langer dan 15 seconden worden bediend. De voorziening uitschakelen als de gaskookzone na 15 seconden nog niet brandt. Ervoor zorgen dat er geen gas meer is in het vertrek. Minstens 1 minuut wachten en dan de starthandeling herhalen.



Als u de kookzoneknop draait totdat de punt op de knop tegen de punt op het bedieningspaneel staat, gaat de vlam uit en is de kookzone uitgeschakeld.

Grote vlam

De gewenste kookzoneknop indrukken en naar links op het symbool van de grote vlam draaien. De kookzone werkt op het hoogste vermogen.

Kleine vlam

Als u de knop op het symbool van de kleine vlam draait, werkt de kookzone op een lager vermogen.

De oven

Temperatuurkeuzeknop

Afb. 11

De getallen rond de temperatuurkeuzeknop geven de instelbare oventemperaturen aan. De kookstanden en de bereidingstijden van de gerechten zijn verschillend.

In de bijlage vindt u kooktabellen die passen bij uw fornuis. U kunt de daarin vermelde gegevens m.b.t. temperaturen en functies gebruiken als richtlijn.

De temperatuurkeuzeknop kan traploos worden ingesteld. U kunt een oventemperatuur instellen tussen 50 °C en 260 °C.

Wanneer u de temperatuurkeuzeknop inschakelt, gaat het indicatielampje branden. Het lampje gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt en gaat tijdens het naverwarmen weer branden.

Ovenknop

Afb. 12

De functiekeuzeknop heeft verschillende standen. Elke stand activeert een andere functie. Welke functies bij de verschillende standen horen en welke mogelijkheden ze bieden, leest u in de tabel „Standen van de functiekeuzeknop”, in het gedeelte „Gebruik van de oven” en de tabel.

nl

STAND	FUNCTIE	TOELICHTING
	uit	De oven is niet in gebruik.
	ovenlamp ventilatormotor	Alleen de ventilatormotor is ingeschakeld en de lucht wordt gecirculeerd. Er wordt niet verwarmd. Deze functie is ideaal voor het ontdooien van diepvriesproducten.
	ovenlamp, temperatuurkeuzeknop, indicatielampje, ventilatormotor, turbo-verwarmingselement	De warme lucht circuleert op hoge snelheid en bereikt elke hoek van de oven. Zo gebruikt u minder warmte en het gaat sneller.
	ovenlamp, temperatuurkeuzeknop, indicatielampje, ventilatormotor, verwarmingselement boven	De bovenwarmte wordt door de ventilator verdeeld in de oven.
	ovenlamp, temperatuurkeuzeknop, indicatielampje, ventilatormotor, verwarmingselement onder, verwarmingselement boven	Bij onder- en bovenwarmte wordt de bakplaat van beide kanten verwarmd. Hierdoor worden de gerechten gelijkmatiger gaar vanaf de boven- en onderkant.
	ovenlamp, temperatuurkeuzeknop, indicatielampje, ventilatormotor, verwarmingselement onder, verwarmingselement boven	De boven- en onderwarmte wordt door de ventilator verdeeld in de oven.
	ovenlamp, temperatuurkeuzeknop, indicatielampje, ventilatormotor, verwarmingselement onder	De onderwarmte wordt door de ventilator verdeeld in de oven
	ovenlamp temperatuurkeuzeknop indicatielampje grillelement	Het grillelement is ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode wordt vooral gebruikt om te braden of te grillen. De temperatuurkeuzeknop dient op de maximale temperatuur te worden gezet.

Gebruik van de oven

Belangrijk:

Voordat de oven kan worden gestart, moeten de ovenknop en de temperatuurkeuzeknop zijn ingesteld en moet de ovenklok zijn geprogrammeerd.

Programmeren van de oven

Afb. 20

Elektronische programmering

A) Signaal

Wordt gebruikt voor het programmeren van het signaal.

B) Bereidingstijd

Wordt gebruikt voor het programmeren van de bereidingstijd.

C) Eindtijd

Wordt gebruikt voor het programmeren van de klok, die ervoor zorgt dat de oven automatisch wordt uitgeschakeld.

D) Handmatige instelling

Als programmeren niet nodig is en u direct de ingestelde functie wilt activeren

E) Achteruit zetten

Wordt gebruikt om de tijd **achteruit** te zetten.

F) Vooruit zetten

Wordt gebruikt om de tijd **vooruit** te zetten.

Indicatielampje

- 1  Als dit lampje continu brandt, is de oven geprogrammeerd.
- 2  Als dit symbool continu brandt, is de oven in gebruik.
- 3  Als dit symbool continu brandt, is het signaal geprogrammeerd.

Gebruikswijzen

1. Handmatig:

u start en stopt zelf het verwarmingsproces.

2. Halfautomatisch:

u start zelf het verwarmingsproces en de oven schakelt zichzelf op het ingestelde tijdstip uit.

3. Volautomatisch:

op het ingestelde tijdstip start de oven automatisch en de oven stopt na afloop van de ingestelde duur.

Waarschuwing:

De ovenklok werkt als een gewone klok. Bij stroomstoring wordt het klokprogramma gewist. Wanneer de stroomstoring voorbij is, geeft de display „00:00” weer.
Programmeer de klok opnieuw.

N.B.

De klok is geschikt voor een netfrequentie van 50 Hz. Als de netfrequentie hoger is, zal de klok sneller gaan lopen. Bij een lagere netfrequentie zal de klok achter gaan lopen.

Nadat u de oven hebt geprogrammeerd, dient u de knoppen **D** of **B/C** niet tegelijk in te drukken. Anders wordt het programma gewist.

N.B.

Laat de oven niet zonder toezicht achter wanneer u de halfautomatische of de automatische stand gebruikt om gebak, brood of pastei te bakken. Deze gerechten nemen de warmte bijzonder goed op, zodat de bereidingstijd korter kan zijn dan is aangegeven in de kooktabel.

Als u de halfautomatische of de automatische stand hebt gekozen en het huis moet verlaten, stelt u de temperatuur 10 °C lager en de bereidingstijd 5 minuten korter in dan de laagste waarde in de kooktabel.

Instellen van de klok

Nadat het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening, knippert „00:00” op de display. Dit betekent dat de klok moet worden ingesteld.

Het instellen van de klok is belangrijk om de andere functies te kunnen gebruiken. Hiertoe moet u 3 toetsen tegelijk indrukken. Ga als volgt te werk:

- ☐ Met de linkerhand de toetsen **B** en **C** tegelijk indrukken en ingedrukt houden.
- ☐ Met de rechterhand stelt u de werkelijke tijd in met de toetsen **E** en **F**.
- ☐ Denk eraan dat de toetsen **B** en **C** daadwerkelijk gelijktijdig ingedrukt moeten worden.
- ☐ Wanneer u nu alle toetsen loslaat, is de werkelijke tijd ingesteld.
- ☐ Nadat de tijd is ingesteld, dient u erop te letten dat de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uitgeschakeld zijn. Anders schakelt de oven in op handbediening zodra de tijd is ingesteld.
Zie de paragraaf „Handbediening stoppen” voor informatie over het stoppen van de handbediening.

Handbediening

Betekenis:

U start het verwarmingsproces zonder programmering en beëindigt het ook zelf wanneer u wilt.

- ☐ Stel de gewenste stand in met behulp van de temperatuurkeuzeknop.
- ☐ Druk op toets **D**.
De oven wordt geactiveerd. Op de elektronische klokdisplay wordt het symbool  van de handbediening weergegeven.
Dit betekent dat de oven in gebruik blijft totdat u hem handmatig uitschakelt. Het in-bedrijf-indicatielampje op het bedieningspaneel brandt en geeft aan dat de verwarmingselementen in gebruik zijn.

Handbediening stoppen

- ☐ Druk eenmaal op toets **B** of **C**.
- ☐ Druk eerst op toets **F** en dan op toets **E**.
- ☐ De oven stopt nu en de indicatie  gaat uit.
- ☐ Het signaal klinkt. Om dit signaal zelf uit te zetten, drukt u op toets **B** of **C**.

Halfautomatische bediening

Betekenis:

U start het verwarmingsproces en de oven schakelt automatisch uit op het ingestelde tijdstip.

- ☐ Bereid het gerecht voor en zet het op de in de kooktabel aanbevolen inschuifhoogte.
- ☐ Sluit de ovendeur.
- ☐ Stel de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop in volgens de aanbevelingen in de kooktabel.
- ☐ Druk op toets **B**.
De klokdisplay geeft nu 00:00 weer, zodat u de bereidingstijd kunt invoeren.
- ☐ Druk op toets **F** om aan te geven hoe lang de oven ingeschakeld moet blijven (in minuten).
Voorbeeld: 00:30 betekent dat de oven 30 minuten ingeschakeld zal blijven.
Met toets **E** kunt u eventueel de tijd corrigeren.

U kunt de bereidingstijd veranderen terwijl de oven in gebruik is. Ga als volgt te werk:

- ☐ Druk op toets **B**. De resterende tijd wordt weergegeven. Stel bijv. 00:26:00 in.

Met toetsen **E** en **F** kunt u de tijd langer resp. korter maken.

- ☐ Daarna start de oven.
Op de display wordt „**AUTO**” weergegeven, d.w.z. dat de oven geprogrammeerd is.
- ☐ Na afloop van de tijd stopt de oven automatisch en klinkt het signaal.

- ☐ Druk op toets **B** of **C** om het signaal uit te schakelen. Als u op toets **B** drukt terwijl de oven in gebruik is, wordt de resterende tijd weergegeven.
Voorbeeld: 00:26 betekent dat de oven nog 26 minuten in gebruik zal zijn.
Daarna wordt de werkelijke tijd weergegeven.

Ovenwerking afbreken

- ☐ Druk op toets **B**. De resterende tijd wordt weergegeven.
- ☐ Druk op toets **E** totdat de display 00:00 weergeeft.
De oven schakelt uit.
- ☐ Het signaal klinkt. Om dit signaal zelf uit te zetten, drukt u op toets **B** of **C**.

Volautomatische bediening

Betekenis:

Bij de volautomatische bediening stelt u het begin, het einde en daardoor de duur van de bereidingstijd in.

- ☐ Bereid het gerecht voor en zet het op de in de kooktabel aanbevolen inschuifhoogte.
- ☐ Sluit de ovendeur.
- ☐ Stel de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop in volgens de aanbevelingen in de kooktabel.
- ☐ Druk op toets **B**.
Daarna drukt u op toets **F**, om aan te geven hoe lang de oven ingeschakeld moet blijven (bijv. 00:30).

Daarna start de oven direct. Dit heeft een technische reden. Erger u niet, maar ga gewoon door.

- ☐ Druk op toets **C**.

nl

- ☐ Druk nogmaals op toets **F**, om de eindtijd aan te geven. Met toets **E** kunt u de tijd terug zetten.
Stel bijv. 19:30 in.
Dit betekent dat de oven om 19:00 uur zal starten en na 30 minuten, om 19:30, automatisch zal stoppen.
 - ☐ Op de display wordt „**AUTO**” weergegeven, d.w.z. dat de oven geprogrammeerd is.
 - ☐ Op de ingestelde starttijd zal de oven automatisch starten. Na afloop van de ingestelde tijdsduur schakelt de oven automatisch uit.
 - ☐ Het signaal klinkt. Om dit signaal zelf uit te zetten, drukt u op toets **B** of **C**.
 - ☐ Als u op een willekeurig moment op toets **B** drukt, wordt de bereidingstijd weergegeven.
Als u op toets **C** drukt, wordt de eindtijd weergegeven. Ca. 4 seconden later (nadat u de toets hebt losgelaten) wordt de werkelijke tijd opnieuw weergegeven.
- U kunt op elk gewenst moment de duur en de eindtijd veranderen. Hiertoe:
- ☐ Op toets **B** drukken: toets **E** of **F**:
Met deze toets kunt u de eindtijd veranderen.
 - ☐ Op toets **C** drukken: toets **E** of **F**: Met deze toets kunt u de eindtijd veranderen, om het programma af te breken.
 - ☐ Druk op toets **B**.
Op de display wordt de geprogrammeerde bereidingstijd (bijv. 00:30) weergegeven.
 - ☐ Druk op toets **E** totdat de display 00:00 weergeeft.
Het programma is nu gewist.

Programmeren van het signaal

- ☐ Druk op toets **A**.
Op de display wordt 00:00 weergegeven.
- ☐ Druk op toets **F**, om de tijd in te stellen.
Met toets **E** kunt u de tijd terug zetten.
Stel bijv. 00:35 in. Dit betekent dat na 35 minuten het signaal klinkt.

Signaal uitschakelen

- ☐ Druk op toets **B** of **C**.

U kunt het ingestelde tijdstip van het signaal op elk gewenst moment veranderen. Hiertoe:

- ☐ Druk op toets **A**.
- ☐ Met toets **E** of **F** kunt u de tijd veranderen.

Programmering van het signaal wissen

- ☐ Druk op toets **A**.
- ☐ Druk op toets **E** totdat de display 00:00 weergeeft.
De programmering van het signaal is nu gewist.

Kiezen van een signaal

Als de klok de werkelijke tijd weergeeft, kunt u een signaal kiezen door op toets **E** te drukken.

De oven beschikt over drie verschillende signalen.

Ontdooien met de oven



Uw oven heeft als speciale eigenschap dat er diepvrieslevensmiddelen mee ontdooit kunnen worden.

- ☐ Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
- ☐ Zet de temperatuurkeuzeknop op de stand „●”.
- ☐ Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.
- ☐ Bij verpakte diepvrieslevensmiddelen dient u de instructies op de verpakking op te volgen.
- ☐ Schuif het rooster op de middelste rail van de oven en zet het te ontdooien levensmiddel midden op het rooster.
- ☐ Schuif een bakplaat direct onder het rooster, om het dooiwater op te vangen.
- ☐ Het ontdooien van deze levensmiddelen zou op kamertemperatuur tweemaal zo lang duren als met deze ovenfunctie.
- ☐ Zet na afloop van het ontdooiproces de functiekeuzeknop op „0”. Wis de geprogrammeerde tijd.

Bakken / braden op de turbostand



Afb. 13

Bij deze verwarmingsmethode wordt de hitte van de verwarmingsring door een ventilator verdeeld in de ovenruimte.

- ☐ Bij deze stand dient men een lagere temperatuur te kiezen dan bij de andere verwarmingsmethoden. Dat bespaart energie.
- ☐ Bij deze stand is het mogelijk om twee bakplaten met verschillende levensmiddelen, die u kunt samenstellen met behulp van de kooktabel, te bereiden.
- ☐ Stel de temperatuurkeuzeknop van uw oven in op de temperatuur die voor uw gerecht wordt aanbevolen in de kooktabel.
- ☐ Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
- ☐ Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.
- ☐ Wij raden u aan de oven 10 minuten voor te verwarmen.
- ☐ Doe de levensmiddelen in een door de kooktabel aanbevolen bakplaat/schaal. De inschuifhoogte en de bereidingstijd kiezen op basis van de kooktabel.
- ☐ Zorg ervoor dat tijdens het bakken zich niets in de oven bevindt behalve de bakplaat of bakplaten die u nodig hebt.
- ☐ De tabelwaarden hebben betrekking op de aanbevolen bakplaat/schaal. Als u andere bakplaten dan de bij de oven meegeleverde bakplaten wilt gebruiken, dient u te controleren of deze geschikt zijn voor gebruik in de oven en hoge temperaturen. Lees de desbetreffende instructies van de fabrikant.

nl

- ☐ Als u gerechten bereidt die vloeistoffen bevatten, kunt u spatten voorkomen door een diepe schaal te gebruiken. Omdat de vloeistof geleidelijk verdamppt, dient u eventueel vloeistof toe te voegen.
- ☐ De levensmiddelhoeveelheid in de bakplaat/schaal en eventuele spanningschommelingen van het stroomnet hebben een directe invloed op de bakduur en het resultaat. Houd hier rekening mee en maak een inschatting van deze waarden op basis van uw eigen ervaringen.
- ☐ Als u met deeg en vormen werkt, dient u eraan te denken dat de vormen tot max. $\frac{3}{4}$ mogen worden gevuld.
- ☐ Wanneer u klaar bent met bakken of braden, schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit en wist u de geprogrammeerde tijd.
- ☐ Neem het gare gerecht uit de oven en zet het op een veilige plaats.
- ☐ Omdat de oven tijdens het afkoelen nog zeer heet kan zijn, dient u personen, dieren en voorwerpen uit de buurt te houden.

Hierop moet u letten wanneer u bakt op twee bakplaten:

- ☐ Als u verschillende levensmiddelen wilt bereiden, die u hebt gekozen uit de kooktabel of waarvan de bereidingstijd ongeveer gelijk is, kunt u twee bakplaten tegelijk gebruiken. Kies bij het instellen volgens de tabel de laagste temperatuurwaarde.

Afb. 19

- ☐ Gebruik de bovenste (3) en onderste (1) inschuifhoogte van uw oven als u op twee bakplaten tegelijk wilt bakken.
- ☐ Verwarm de oven 10 minuten voor op de in de kooktabel aanbevolen minimumtemperatuur voor uw gerecht.

Drogen van groente en fruit op de turbostand

Vorbereitung:

- ☐ Bedek de bakplaat met bakpapier dat geen vet doorlaat.
- ☐ Zet de functiekeuzeknop op „☼”.
- ☐ Kies een temperatuur op basis van de kooktabel.

- ☐ Programmeer de ovenklok.
- ☐ Omdat groente en fruit veel water bevatten, moeten ze meermaals worden omgekeerd tijdens het drogen.
- ☐ Na het drogen dient u de levensmiddelen van het bakpapier te nemen.

Tabel voor het drogen:

levensmiddel	bakplaten en posities	temperatuur in °C	tijdsduur in uren
800 g appelschijven	2 bakplaten; 1 op de hoogste inschuifhoogte en 1 op de laagste inschuifhoogte	80	5
800 g perenschijven	2 bakplaten; 1 op de hoogste inschuifhoogte en 1 op de laagste inschuifhoogte	80	8
1,5 kg pruimen	2 bakplaten; 1 op de hoogste inschuifhoogte en 1 op de laagste inschuifhoogte	80	5–9
200 g groente of 200 g pepermint, basilicum, enz.	2 bakplaten; 1 op de hoogste inschuifhoogte en 1 op de laagste inschuifhoogte	80	90 minuten

nl

Inkoken en inmaken op de turbostand

- ☐ Gebruik verse en kwalitatief goede groente en fruit. Het dient goed gewassen te worden. Laat het water afdruppen.
- ☐ Zorg ervoor dat de weckflessen steriel zijn.
Gebruik speciale en nieuwe weckflessen (met schroefdeksel). Deze dienen schoon en hittebestendig te zijn. Gebruik bij voorkeur weckflessen van 1 liter.
- ☐ Vul de weckflessen niet tot de rand. Wij raden u ze te vullen tot 2–3 cm onder de bovenrand.
- ☐ Draai de deksels van de weckflessen stevig vast. Anders kunnen ze overstromen als gevolg van de hitte.

Instellingen:

- ☐ Plaats de weckflessen op de onderste bakplaat. De weckflessen mogen elkaar niet raken.
- ☐ Doe 750 ml water van 80 °C in de bakplaat.
- ☐ Sluit de ovendeur.
- ☐ Zet de functiekeuzeknop op „☉”.
- ☐ Zet de functiekeuzeknop op 100–125 °C.
- ☐ Programmeer de ovenklok.

N.B.

- ☐ Omdat het water in de bakplaat geleidelijk verdampt, dient u eventueel water van 80 °C toe te voegen. De hoeveelheid water in de bakplaat mag niet groter worden dan 750 ml.

- ☐ De onderstaande tijden zijn benaderingen. De levensmiddelmetemperatuur, het aantal weckflessen en de hoeveelheid in de weckflessen kan hierop invloed hebben.

Na enige tijd vormen zich in de weckflessen luchtballen die omhoog stijgen. Wanneer dit gebeurt, dient u als volgt te werk te gaan:

- ☐ Bij het inkoken van fruit dient u direct de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit te schakelen en de geprogrammeerde tijd te wissen; bij het inmaken van groente doet u dit na de hieronder vermelde tijd.
- ☐ Laat de weckflessen nog ongeveer 20–25 minuten in de oven staan voordat u ze eruit haalt.
- ☐ Als u de weckflessen volledig laat afkoelen in de oven, nemen de bacteriegroei en het zuurgehalte toe. Dit is niet aanbevelenswaardig.
- ☐ Nadat de in de tabel beschreven handelingen zijn uitgevoerd, draait u de weckflessen om en zet u ze op een droge en schone keukendoek. De deksels moeten naar onderen wijzen en weckflessen mogen elkaar niet raken. Laat de weckflessen afkoelen.

N.B.

- ☐ Wanneer u de weckflessen uit de oven haalt, dient u ze niet op een koude of natte ondergrond te zetten. De flessen kunnen dan breken.

Tabel voor het inkoken en inmaken:

levensmiddel in glazen van 1 liter	tijdsduur tot de oven uitgeschakeld moet worden nadat er bellen worden gevormd (minuten)	naververwarmen in de oven (minuten)
vaste appels	direct	15
pruimen	direct	15
morellen	direct	15
kornoelje	direct	15
okra	10	10
erwten	20	10
tomaten	15	10
groene bonen	20	10

Bakken / braden met hete-lucht en bovenwarmte



Afb. 14

Bij deze instelling wordt de bovenwarmte door een heteluchtmotor verdeeld in de oven.

- ☐ Stel de temperatuurkeuzeknop van uw oven in op de temperatuur die voor uw gerecht wordt aanbevolen in de kooktabel.
- ☐ Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
- ☐ Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.
- ☐ Wij raden u aan de oven 5 minuten voor te verwarmen.
- ☐ Doe de levensmiddelen in een door de kooktabel aanbevolen bakplaat/schaal. De inschuifhoogte en de bereidingstijd kiezen op basis van de kooktabel.
- ☐ Deze instelling is zeer geschikt voor het braden van grote stukken vlees.
- ☐ Leg het te braden vlees midden op het rooster. Schuif er een bakplaat of de glazen schaal (extra toebehoren) onder om de vloeistof uit het vlees op te vangen.

nl

- ☐ Voor het braden van vlees of vleesproducten dient u ongeveer een glas water in de opvangbakplaat te gieten. Hierdoor wordt het vlees veel malser en smakelijker, en bovendien laat de opvangbakplaat zich daarna makkelijker reinigen. U kunt ook een geschikte braadpan van metaal of hittebestendig glas gebruiken, waarin u zonder deksel het vlees bereidt. Zet de schaal op het rooster.
 - ☐ Voor het braden kunt u het vlees 1–2 uur in de koelkast laten liggen in een marinade van olie, sojasaus en kruiden. Hierdoor wordt het vlees mals en smakelijk. Neem het vlees uit de marinade en leg het op het rooster. De rest van de marinade kunt u in de bakplaat doen die wordt gebruikt voor het opvangen van de vloeistof.
 - ☐ Na $\frac{2}{3}$ van de braadtijd kunt u de vleesstukken omkeren.
 - ☐ Leg het te bereiden gerecht op het rooster.
 - ☐ Houd de ovendeur gesloten tijdens het braden.
 - ☐ Zorg ervoor dat tijdens het braden zich niets in de oven bevindt behalve het rooster en de bakplaat.
 - ☐ De braadtijd van de levensmiddelen varieert afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de levensmiddelen en de lokale spanningsschommelingen.
 - ☐ Wanneer u klaar bent met bakken of braden, schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit en wist u de geprogrammeerde tijd.
 - ☐ Neem het gare gerecht uit de oven en zet het op een veilige plaats.
 - ☐ Omdat de oven tijdens het afkoelen nog zeer heet kan zijn, dient u personen, dieren en voorwerpen uit de buurt te houden.
- ## Bakken / braden met boven-/onderwarmte
- 
- Afb. 15**
- Deze functie wordt de conventionele verwarmingsmethode genoemd. De hitte komt hierbij gelijkmatig van boven en van onderen op het te bereiden gerecht.
- ☐ Stel de temperatuurkeuzeknop van uw oven in op de temperatuur die voor uw gerecht wordt aanbevolen in de kooktabel.
 - ☐ Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
 - ☐ Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.
 - ☐ Wij raden u aan de oven 10 minuten voor te verwarmen.
 - ☐ Doe de levensmiddelen in een door de kooktabel aanbevolen bakplaat/schaal. De inschuifhoogte en de bereidingstijd kiezen op basis van de kooktabel.
 - ☐ Deze verwarmingsmethode is vooral geschikt voor het bakken/braden op 1 bakplaat.
 - ☐ Deze verwarmingsmethode heeft de voorkeur bij gerechten als gebak, biscuitgebak, bladerdeeggerechten, pastaschotels, lasagna en pizza.
 - ☐ Wanneer u klaar bent met bakken of braden, schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit en wist u de geprogrammeerde tijd.
 - ☐ Neem het gare gerecht uit de oven en zet het op een veilige plaats.
 - ☐ Omdat de oven tijdens het afkoelen nog zeer heet kan zijn, dient u personen, dieren en voorwerpen uit de buurt te houden.

Bakken / braden met hetelucht en boven-/onderwarmte



Afb. 16

Bij deze verwarmingsmethode wordt de boven- en onderwarmte gelijkmatig verdeeld in de oven door een ventilator.

- ☐ Stel de temperatuurkeuzeknop van uw oven in op de temperatuur die voor uw gerecht wordt aanbevolen in de kooktabel.
- ☐ Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
- ☐ Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.
- ☐ Wij raden u aan de oven 10 minuten voor te verwarmen.
- ☐ Doe de levensmiddelen in een door de kooktabel aanbevolen bakplaat/schaal. De inschuifhoogte en de bereidingstijd kiezen op basis van de kooktabel.
- ☐ Deze verwarmingsmethode is zeer geschikt voor het bereiden van gebak.
- ☐ Deze verwarmingsmethode dient te worden gebruikt voor het bakken/braden op 1 bakplaat.
- ☐ Wanneer u klaar bent met bakken of braden, schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit en wist u de geprogrammeerde tijd.
- ☐ Neem het gare gerecht uit de oven en zet het op een veilige plaats.
- ☐ Omdat de oven tijdens het afkoelen nog zeer heet kan zijn, dient u personen, dieren en voorwerpen uit de buurt te houden.

Bakken / braden met hetelucht en onderwarmte



Afb. 17

Bij deze verwarmingsmethode wordt de onderwarmte gelijkmatig verdeeld in de oven door een ventilator.

- ☐ Deze verwarmingsmethode is zeer geschikt voor gerechten die aan de onderkant meer hitte nodig hebben. Maar ook voor gerechten waarvan de bodem niet goed gaar is geworden tijdens eerder bakken.
- ☐ Stel de temperatuurkeuzeknop van uw oven in op de temperatuur die voor uw gerecht wordt aanbevolen in de kooktabel.
- ☐ Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
- ☐ Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.
- ☐ Wij raden u aan de oven 10 minuten voor te verwarmen.
- ☐ Doe de levensmiddelen in een door de kooktabel aanbevolen bakplaat/schaal. De inschuifhoogte en de bereidingstijd kiezen op basis van de kooktabel.
- ☐ Deze verwarmingsmethode is geschikt voor het bakken/braden op 1 bakplaat.
- ☐ Wanneer u klaar bent met bakken of braden, schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit en wist u de geprogrammeerde tijd.
- ☐ Neem het gare gerecht uit de oven en zet het op een veilige plaats.
- ☐ Omdat de oven tijdens het afkoelen nog zeer heet kan zijn, dient u personen, dieren en voorwerpen uit de buurt te houden.

Verwarmingsmethode grillen



Afb. 18

Deze verwarmingsmethode is bedoeld om gemakkelijk te grillen in de oven. Het is zeer geschikt voor het grillen van vleeschijven, stukken kip, frikadellen en worstjes, en voor het roosteren van brood.

- ☐ De temperatuurkeuzeknop dient op de maximale temperatuur te worden gezet.
- ☐ Zet de functiekeuzeknop op het bovenstaande symbool
- ☐ Programmeer de klok volgens de gegevens in deze gebruiksaanwijzing.
- ☐ Wij raden u aan de oven 5 minuten voor te verwarmen.
- ☐ Leg de te grillen gerechten op het meegeleverde rooster en schuif het in de oven op de in de kooktabel aanbevolen inschuifhoogte.
- ☐ Houd de ovendeur gesloten tijdens het grillen.
- ☐ Zorg ervoor dat tijdens het grillen zich niets in de oven bevindt behalve het rooster en de bakplaat.
- ☐ Schuif een bakplaat of de glazen schaal (extra toebehoren) direct onder het rooster. Deze dient om de afdruipe vloeistof op te vangen.
- ☐ Giet bij het grillen van vlees of vleesproducten een glas water in de opvangbakplaat. Hierdoor wordt het vlees veel malser en smakelijker, en bovendien kan de bakplaat daarna makkelijker worden gereinigd.
- ☐ Voor het grillen kunt u het vlees 1–2 uur in de koelkast laten liggen in een marinade van olie, sojasaus en kruiden. Hierdoor wordt het vlees mals en smakelijk. Neem het vlees uit de marinade en leg het op het rooster. De rest van de marinade kunt u in de bakplaat voor het opvangen van de vloeistof doen. De door de hitte verdampende marinade geeft het vlees een heerlijk aroma.
- ☐ Na ½ van de grilltijd kunt u de vleesstukken omkeren.
- ☐ Leg de te grillen levensmiddelen op het rooster.
- ☐ Tijdens het grillen komt de hitte alleen van het bovenste grillelement. Let er op dat het vlees niet in contact komt met het grillelement. Houd er rekening mee dat de buitenkant van dikke stukken vlees krokanter wordt dan het inwendige.
- ☐ De grilltijd varieert afhankelijk van de hoeveelheid en de dikte van de levensmiddelen en mogelijke plaatselijke spanningsschommelingen.
- ☐ Wanneer u klaar bent met grillen, schakelt u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit en wist u de geprogrammeerde tijd.
- ☐ Neem het rooster en de bakplaat resp. de glazen schaal uit de oven en zet ze op een veilige plaats.
- ☐ Omdat de oven tijdens het afkoelen nog zeer heet kan zijn, dient u personen, dieren en voorwerpen uit de buurt te houden.
- ☐ Wanneer de oven is afgekoeld, dient u de binnenkant van de oven te reinigen met een afwassopje. Zo verwijdert u direct eventuele etensresten en geuren, waardoor deze geen nadelige invloed kunnen hebben bij het volgende gebruik van de oven.

Bakplaten, belangrijke aanwijzingen

- ❑ Voor de gerechten die u in de oven wilt bereiden, bevelen wij de in de kooktabel vermelde schalen/bakplaten aan.
- ❑ Naast de bij de oven geleverde email bakplaat en het rooster, kunt u in de handel verkrijgbare en voor de oven geschikte glazen schalen, bakvormen en speciale bakplaten gebruiken. Neem hierbij de instructies van de fabrikant in acht.
- ❑ Als u kleine schalen etc. gebruikt, zet u deze op het midden van het rooster.

Voor email bakplaten geldt het volgende:

- ❑ Als het te braden of te bakken levensmiddel de bakplaat niet volledig bedekt, als het diepvrieslevensmiddelen zijn, of als de bakplaat tijdens het grillen wordt gebruikt als opvangbakplaat voor vloeistof, kan de bakplaat doorbuigen wegens de grote hitte die bij het bakken, braden of grillen ontstaat. De email bakplaat neemt zijn oorspronkelijke vorm pas weer aan wanneer hij na gebruik volledig is afgekoeld. Dit is een normaal verschijnsel dat ontstaat door de hittewerking.
- ❑ Als u bij het bereiden een glazen schaal gebruikt, dient u deze niet bloot te stellen aan een koude omgeving of aan koude en natte oppervlakken zolang de schaal nog zeer warm is. Zet de schaal op een droge keukendoek en laat hem langzaam afkoelen. Anders kan de schaal knappen.

Afb. 19

- ❑ Uw oven heeft 3 inschuifhoogtes die u kunt gebruiken voor de bakplaat of het rooster. Met behulp van de kooktabel kunt u voor elk product de juiste inschuifhoogte bepalen.

- ❑ **Attentie:**
Gebruik de aanbevolen inschuifhoogte. Alleen dan is een goed bakresultaat mogelijk.

Reiniging, verzorging en onderhoud

Neem bij reiniging, verzorging en onderhoud het volgende in acht:

1. De stekker van de stroomvoorziening uit het stopcontact trekken en de gastoevoer sluiten via de gaskraan.
2. Zet voor de reiniging alle knoppen op "O".
3. Gebruik nooit een hogedrukreiniger.
4. Gebruik alleen afwasmiddel of een universeel reinigingsmiddel.
5. Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen, staalwol, scherpe of krassende voorwerpen.
6. Speciale reinigingsmiddelen voor fornuis en oven worden afgeraden. Deze middelen zijn agressief en veroorzaken vlekken.
7. Krab ingebrande resten van gerechten niet los, maar laat deze inweken met een zachte doek en afwasmiddel.
8. Reinig roestvrij stalen oppervlakken met een mild afwassopje en een zachte doek of zeem.

nl

9. Gebruik voor de reiniging geen brandbare middelen zoals verdunner, wasbenzine, benzeen of zuren.
10. Gebruik geen schurende middelen om de binnenkant van de oven te reinigen. Anders kunnen er krassen ontstaan. Vooral bij de reiniging van het bedieningspaneel zouden de opschriften onleesbaar kunnen worden.
11. Opstijgende water- en oliedampen die op het geopende en naar achteren geklapte glazen deksel terecht zijn gekomen, dient u wekelijks af te vegen met een droge doek.
12. Als uw apparaat is voorzien van roestvrijstalen oppervlakken, dien u voor de reiniging hiervan een zachte spons en zeepsop te gebruiken. Veeg de roestvrijstalen oppervlakken schoon in de richting van de borstelstrepen op de oppervlakken. Gebruik voor de reiniging geen harde, scherpe of krassende voorwerpen. Vlekken op de roestvrijstalen oppervlakken dienen direct verwijderd te worden. Wanneer de roestvrijstalen oppervlakken nat worden, dient u deze direct droog te maken met een zachte doek om watervlekken te voorkomen.

Oven

Veeg de warme oven na elk gebruik met warm afwassop schoon. Daarmee voorkomt u inbranden van bakresten.

Week ingebrande bakresten met een doek en warm afwassop los.

Wrijf de oven vervolgens droog.

Ovenruiten

Reinig de ovenruiten met glasreinigingsmiddelen en een zachte vochtige doek.

Glazen afscherming van de ovenlamp

Zet de functiekeuzeknop op „O”. De glazen afscherming van de lamp in de oven kunt u het best reinigen met een afwassopje.

Opmerkingen

De oven is gaëmaileerd. Email moet op zeer hoge temperatuur worden ingebrand. Daardoor kunnen geringe kleurverschillen ontstaan.

Randen van dunne bakplaten kunnen niet worden geëmaileerd en zijn daarom soms ruw. Bescherming tegen roest is gewaarborgd.

Kookplaat

Verwijder overgekookt vocht en kookresten onmiddellijk en voorzichtig.

Week ingebrande bakresten met een doek en warm afwassop los.

Rooster en kookzonebranders

Reinig de kookzonebranders voorzichtig met een vochtige doek.

Reinig verwijderbare branderdelen met heet afwassop. Reinig deze delen niet in de afwasmachine. Gebruik geen schurende of krassende middelen.

Breng gereinigde branderdelen in droge toestand weer aan en zorg dat deze horizontaal liggen. De vlam moet gelijkmatig branden. Onjuist aangebrachte branderdelen bemoeilijken het aansteken, verslechteren het vlambeeld en kunnen schade en gaslucht veroorzaken.

Reiniging van de branderpot

1. Voedselresten en vuil verwijderen met een vochtige doek.

2. De branderpot goed droogmaken. Als de branderpot vochtig is, kan de gasvlam niet worden ontstoken. De sproeierboring niet beschadigen bij de reiniging.

Glazen deksel verwijderen

Afb. 21, 22

Reinig de afdekplaat voorzichtig met een vochtige doek. Voor de reiniging kunt u de afdekplaat verwijderen.

Maak de afdekplaat alleen in opengeklapte toestand los (veer ontspannen)

1. Zet de afdekplaat omhoog.

2. Verwijder de afdekplaat voorzichtig.

Afdekplaat aanbrengen:

3. Steek de afdekplaat voorzichtig en gelijkmatig in de houders.

Wanneer de oven in gebruik is, moet het bovenste glazen deksel altijd geopend zijn. De damp kan dan beter weg.

Aanwijzingen voor het koken/bereiden

De gegevens in de kooktabel zijn richtwaarden die in onze testkeuken bij 230 V en een omgevingstemperatuur van 20–25 °C (met speciaal uitgekozen gerechten) zijn vastgesteld.

Het is mogelijk dat de resultaten die u behaalt, afwijken van de richtwaarden in de tabel. Dit kan de volgende oorzaken hebben:

- a) Spanningsschommelingen in het stroomnet.
 - b) Gebruik van verschillende levensmiddelen van uiteenlopende kwaliteit. Verschillende uitgangstemperaturen.
 - c) Afwijkingen in de hoeveelheden van de gebruikte levensmiddelen.
 - d) Niet-inachtneming van de aanbevolen waarden in de tabellen.
 - e) Afwijkingen t.o.v. de afmetingen van de aanbevolen bakplaten.
- ☐ De in de tabellen vermelde tijden gelden voor het inschuiven in de koude oven. Als de oven wordt voorverwarmd, dient u de bakplaat in de voorverwarmde oven te schuiven en dan pas de in de kooktabel aanbevolen tijd te starten.
 - ☐ Volgens onze ervaring kunt u ook goede resultaten bereiken met waarden die afwijken van de waarden in de tabel.
 - ☐ Omdat de oven tijdens het gebruik heet wordt, moet u kinderen uit de buurt van het apparaat houden.

- ☐ De ovendeur dient niet te vaak geopend te worden wanneer de oven in gebruik is. Anders is het mogelijk dat de warmte zich ongelijkmatig verdeelt waardoor het resultaat wordt beïnvloed. Ongeveer 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd kunt u de ovendeur kort openen om het resultaat te controleren.
- ☐ Na afloop van de bereidingstijd dient u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop uit te schakelen. De geprogrammeerde bereidingstijd van de ovenklok dient gewist te worden.

Tips voor het bakken

1. Hoe controleer ik of het gebak gaar is van binnen?

10 minuten voor het einde van de baktijd steekt u een stokje (of een braadspies) in het hoogste punt van het gebak. Als u deze eruit haalt en er niets aan vastkleeft, is het gebak gaar. U kunt de oven nu uitschakelen. De restwarmte wordt gebruikt voor het nabakken.
2. Wat moet ik doen als het gebak inzakt?

De volgende keer iets minder vloeistof in het deeg doen of de oventemperatuur 10 °C lager instellen. Houd u aan de recepten en aan de mixtijd van de ingrediënten.
3. Ik wil een gerecht koken of bakken dat niet voorkomt in de kooktabel. Wat moet ik doen?

Ter vergelijking kiest u in de kooktabel een soortgelijk gerecht met de bijbehorende gegevens. Stel de temperatuur 10 °C lager in.

4. Mijn gebak is in het midden gerezen, maar aan de zijkanten niet. Wat moet ik doen?

De volgende keer de temperatuur iets lager instellen en het gebak lager (lagere inschuifhoogte) in de oven plaatsen.

5. Het gebak is van buiten te droog en van binnen niet gaar. Wat moet ik doen?

De volgende keer een iets lagere temperatuur instellen en langer bakken.

6. De ingrediënten stromen tijdens het bakken naar één kant van de bakplaat. Wat moet ik doen?

De volgende keer een diepere bakvorm nemen en minder ingrediënten gebruiken.

7. Ik krijg het gebak niet uit de vorm. Wat moet ik doen?

Het gebak aan de zijkanten voorzichtig met een mes losmaken van de bakplaat of de bakvorm. De bakplaat of de bakvorm op de kop zetten en bedekken met een vochtige doek. De volgende keer de bakplaat of de bakvorm vooraf insmeren met boter en bestrooien met meel/paneermeel.

8. Hoe kan ik energie besparen bij het bakken van gebak enz.?

Donkere bakvormen gebruiken, omdat deze de warmte beter vasthouden. De oven alleen voorverwarmen als dit uitdrukkelijk wordt gevraagd. Bij lange baktijden de oven 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen; de restwarmte is voldoende om het gebak gaar te maken. Als u meer dan één stuk gebak wilt bakken, dient u deze naast elkaar of na elkaar te bakken.

Tips voor het braden en grillen

1. Het vlees is zeer donker en bovenaan gedeeltelijk verbrand?

De volgende keer het vlees iets lager in de oven plaatsen of een lagere temperatuur instellen.

2. Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand?

De volgende keer een kleinere schaal of meer jus gebruiken. Omdat de jus verdampt door de warmte, kunt u tijdens het braden een beetje vloeistof toevoegen.

3. De stukken vlees zijn niet gelijkmatig gebraden?

De stukken vlees dienen even dik en even groot te zijn. Leg ze zoveel mogelijk in het midden en niet aan de rand. Keer het vlees na $\frac{2}{3}$ van de tijd.

Wat te doen bij een storing?

Belangrijk: reparaties mogen uitsluitend door de klantenservice worden uitgevoerd.

Wanneer uw apparaat op ondeskundige wijze wordt gerepareerd kunnen daaruit voor u ernstige gevaren voortkomen.

Storingen hebben vaak een eenvoudige oorzaak die u zelf kunt verhelpen en waarmee u geld en tijd kunt besparen. De volgende tabel bevat daarvoor enkele tips.

Neem contact op met de klantenservice:

-Wanneer u niet de juiste informatie in de tabel vindt.

-Wanneer de storing blijft bestaan.

nl

Storing	Mogelijke oorzaak	Opmerkingen / oplossing
(*)De kookzones gaan niet branden	Stekker niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
(*)Ovenklok niet verlicht. De oven wordt niet warm. De lampen branden niet.	Zekering in zekeringenkast defect.	Vervang de zekering.
(*)Ovenklok geeft knipperend "00:00" aan.	Stroom was voor korte tijd onderbroken.	Stel de ovenklok opnieuw in.
Oven verwarmt niet (* ovenklok verlicht). (*)"Het Auto-symbool knippert"	De klok staat niet op handbediening.	Druk op de toets  .
	Functiekeuzeknop of temperatuurkeuzeknop niet ingesteld.	Stel de juiste knop in.
Ovenlamp brandt niet (* ovenklok verlicht).	Ovenlamp defect.	Ovenlamp vervangen.
Ovendeur sluit niet goed.	Deurafdichting defect.	Vervang de deurafdichting.
	Deurafdichting niet goed aangebracht.	Deurafdichting goed aanbrengen.
(*)Elekrische ontsteking ontsteekt de kookzone. Er ontstaat geen vlam. (Stroom aanwezig).	Gashoofdkraan dichtgedraaid.	Open de gaskraan.
	Branderdelen niet goed geplaatst.	Leg de branderdelen goed.
	Kookresten tussen kookzonebrander en ontsteking.	Maak de spleet tussen de kookzonebrander en de ontsteking voorzichtig met een schone doek schoon.
	Branderpot is vochtig.	Droogmaken met een doek.
	Sproeier is verstopt.	Reinigen met een vochtige doek.
	Kookzoneknop is niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de kokzoneknop ca. 10 seconden ingedrukt.
Er ontstaat geen ontstekingsvonk.	Spanning lager dan 180 V	Vraag om informatie bij het elektriciteitsbedrijf.
	(*)De kookzoneknop staat niet exact op het symbool  .	(*) De kookzoneknop uitschakelen en nogmaals exact op het symbool  draaien.
De bak-en braadtijden zijn duidelijk te lang.	De voedingsspanning is lager dan 220 V.	Vraag om informatie bij het elektriciteitsbedrijf.

(*):optioneel

Klantenservice

Wanneer het apparaat moet worden gerepareerd, staat onze klantenservice voor u klaar. Het adres en het telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservicelocatie vindt u in het telefoonboek. De aangegeven klantenservicecentra noemen u bovendien graag een klantenservicelocatie bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Noem bij de klantenservice altijd het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) en de gassoort van uw apparaat. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje op de achterzijde van het apparaat, in de ovenlade of wanneer u de ovendeur opent. U voorkomt zoeken in het geval van een storing wanneer u hier meteen de gegevens van het apparaat invult.

E-Nr.	FD
Klantenservice ☎	

Kooktabel

gerecht	bakplaat/ bakvorm/ schaal	tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte	tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte
cake	gebakvorm	160–170	55–65	2			
biscuitgebak	springvorm, ø 26 cm	155–165	35–45	2			
koekjes	bakplaat	160–170	20–35	3			
biscuit	bakplaat	160–170	15–30	3			
zandtaartdeegpastei	bakplaat	165–175	30–40 (*)	2			
bladerdeegpastei	bakplaat	180–190	45–55	2			
bladerdeegtaart	bakplaat	210–220	25–35	2			
broodjes	bakplaat	160–170	30–40	2			
pizza	bakplaat of ronde bakvorm van glas	180–190	35–50	2			
appeltaart	taartvorm	180–190	30–40	2			
vruchtengebak	gebakvorm	160–170	55–65	2			
schuimgebak	bakplaat						
pastaschotel	rechthoekige ovenschaal van glas	175–185	55–65	2			
lasagna	rechthoekige ovenschaal van glas	175–185	55–65	2			
gegratineerde groente	ovale ovenschaal van glas	190–200	55–65	2			
kalfsvlees	braadpan met deksel	185–195	65–75	2			
gestoofde groente	stoofpan met deksel	165–180	75–85	2			
vis in aardewerken schaal	ovale stoofvorm	190–200	35–45	2			

* nietvoorverwarmen

gerecht	bakplaat/ bakvorm/ schaal						
		tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte	tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte
kalfsvlees met jus	diepe ronde vorm van glas						
vis (1 kg)	op het rooster of de bakplaat			250–280		15–25	3
rundersteak (1 cm dik)	rooster met daaronder een bakplaat						
rundersteak (2 cm dik)	rooster met daaronder een bakplaat			240–280		20–25	3
gegrilde frikadellen (500 g)	rooster met daaronder een bakplaat						
kip in stukken (500 g)	op het rooster of de bakplaat						
knakworstjes, worst	rooster met daaronder een bakplaat						
toast	rooster met daaronder een bakplaat						
gegrilde kalkoen (3 kg)	rooster en bakplaat op dezelfde inschuifhoogte			170–190		90–110	1
hele kip (1 kg)	rooster met daaronder een bakplaat			230–240		40–50	2
lamsbout met jus (1½ kg)	diepe ronde vorm van glas op het rooster			170–190		90–110	1
* niet voorverwarmen							

nl

gerecht	bakplaat/ bakvorm/ schaal					duur in min.	inschuif- hoogte
		tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte	tempe- ratuur in °C		
cake	gebakvorm	165–175	55–65	2	165–175	55–65	2
biscuitgebak	springvorm, ø 26 cm	165–180	30–40	2	165–180	30–35	2
koekjes	bakplaat	165–175	20–35	2	155–165	20–35	2
biscuit	bakplaat	165–175	15–30	2	160–170	15–30	2
zandtaartdeegpastei	bakplaat	165–175	30–40(*)	2	160–170	30–40(*)	2
bladerdeegpastei	bakplaat	190–200	45–55	2	180–190	45–55	2
bladerdeegtaart	bakplaat	220–230	25–35	2	220–230	25–35	2
broodjes	bakplaat				170–180	35–50	2
pizza	bakplaat of ronde bakvorm van glas	190–200	25–35	2	185–195	30–35	2
appeltaart	taartvorm	200–210	25–35	2	190–200	35–40	2
vruchtegebak	gebakvorm	165–175	55–65	2	165–175	55–60	2
schuimgebak	bakplaat	150–170	30–35		160–170	25–35	2
pastaschotel	rechthoekige ovenschaal van glas	180–190	55–65	2	180–190	55–65	2
lasagna	rechthoekige ovenschaal van glas	180–190	55–65	2	180–190	55–65	2
gegratineerde groente	ovale ovenschaal van glas						
kalfsvlees	braadpan met deksel				185–195	65–75	2
gestoofde groente	stoofpan met deksel				155–175	75–85	2
vis in aardewerken schaal	ovale stoofvorm				190–200	35–40	2
kalfsvlees met jus	diepe ronde vorm van glas				180–190	40–60	2

* nietvoorverwarmen

gerecht	bakplaat/ bakvorm/ schaal						
		tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte	tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte
vis (1 kg)	op het rooster of de bakplaat						
rundersteak (1 cm dik)	rooster met daaronder een bakplaat						
rundersteak (2 cm dik)	rooster met daaronder een bakplaat						
gegrilde frikadellen (500 g)	rooster met daaronder een bakplaat						
kip in stukken (500 g)	op het rooster of de bakplaat				220–240	35–50	2
knakworstjes, worst	rooster met daaronder een bakplaat						
toast	rooster met daaronder een bakplaat						
gegrilde kalkoen (3 kg)	rooster en bakplaat op dezelfde inschuifhoogte						
hele kip (1 kg)	rooster met daaronder een bakplaat						
lamsbout met jus (1½ kg)	diepe ronde vorm van glas op het rooster				170–185	90–110	2
* nietvoorverwarmen							

nl

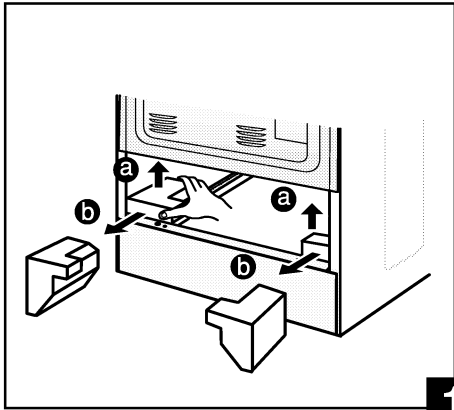
gerecht	bakplaat/ bakvorm/ schaal						
		tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte	tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte
cake	gebakvorm						
biscuitgebak	springvorm, ø 26 cm						
koekjes	bakplaat						
biscuit	bakplaat						
zandtaartdeegpastei	bakplaat						
bladerdeegpastei	bakplaat						
bladerdeegtaart	bakplaat						
broodjes	bakplaat						
pizza	bakplaat of ronde bakvorm van glas	200–220	30–45	2			
appeltaart	taartvorm						
vruchtengebak	gebakvorm	155–165	50–65	2			
schuimgebak	bakplaat						
pastaschotel	rechthoekige ovenschaal van glas						
lasagna	rechthoekige ovenschaal van glas						
gegratineerde groente	ovale ovenschaal van glas						
kalfsvlees	braadpan met deksel						
gestoofde groente	stoofpan met deksel						
vis in aardewerken schaal	ovale stoofvorm						
kalfsvlees met jus	diepe ronde vorm van glas	180–190	40–60	2			

* nietvoorverwarmen

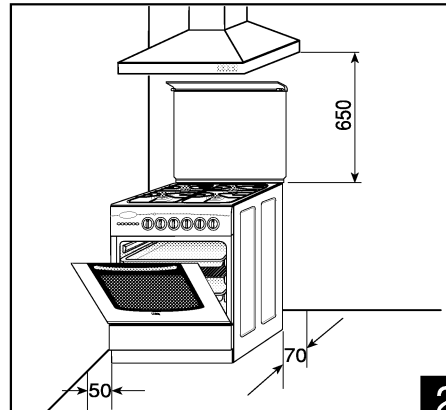
gerecht	bakplaat/ bakvorm/ schaal					duur in min.	inschuif- hoogte
		tempe- ratuur in °C	duur in min.	inschuif- hoogte	tempe- ratuur in °C		
vis (1 kg)	op het rooster of de bakplaat	190–200	30–50	2	260	15–25	3
rundersteak (1 cm dik)	rooster met daaronder een bakplaat				260	15–25	3
rundersteak (2 cm dik)	rooster met daaronder een bakplaat				260	20–35	3
gegrilde frikadellen (500 g)	rooster met daaronder een bakplaat				260	15–25	3
kip in stukken (500 g)	op het rooster of de bakplaat				260	20–25	3
knakworstjes, worst	rooster met daaronder een bakplaat				260	4–10	3
toast	rooster met daaronder een bakplaat				260	2–5	3
gegrilde kalkoen (3 kg)	rooster en bakplaat op dezelfde inschuifhoogte						
hele kip (1 kg)	rooster met daaronder een bakplaat						
lamsbout met jus (1½ kg)	diepe ronde vorm van glas op het rooster						
* nietvoorverwarmen							

Technische gegevens – gas

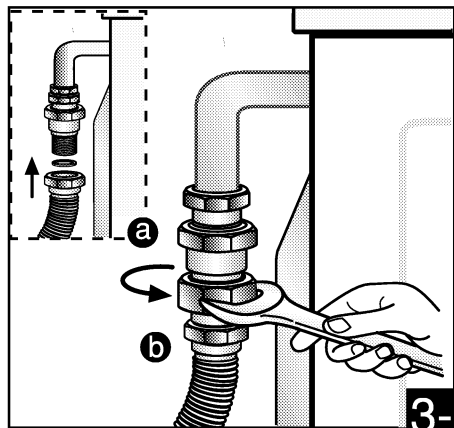
Brander			Gassoorten				
Hier vindt u de gassoorten die u kunt gebruiken en de bij de gassoort behorende waarden			G-20 (H _S 37,78 MJ/m ³)	G-25 (H _S 32,49 MJ/m ³)	G-30 (H _S 49,47 MJ/kg)	G-30 (H _S 49,47 MJ/kg)	
Gasdruk		mbar	20	20	29	50	
Brander, grote gas-kookzone	sproeier	mm	1.16	1.34	0.85	0.75	
	bypass-sproeier	mm	0.67	0.67	0.42	0.42	
	bela- sting	max.	kW	3	3	3	3
		min.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3
	gasdoorstroming bij 15 °C en 1013 mbar	m ³ /h	0.285	0.332	–	–	
		g/h	–	–	218	218	
Brander, nor- male gas- kookzone	sproeier	mm	0.97	1	0.65	0.58	
	bypass-sproeier	mm	0.55	0.55	0.35	0.35	
	bela- sting	max.	kW	1.75	1.75	1.75	1.75
		min.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7
	gasdoorstroming bij 15 °C en 1013 mbar	m ³ /h	0.167	0.194	–	–	
		g/h	–	–	127	127	
Brander, kleine gas- kookzone	sproeier	mm	0.72	0.77	0.50	0.43	
	bypass-sproeier	mm	0.45	0.45	0.28	0.28	
	bela- sting	max.	kW	1	1	1	1
		min.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40
	gasdoorstroming bij 15 °C en 1013 mbar	m ³ /h	0.095	0.111	–	–	
		g/h	–	–	73	73	



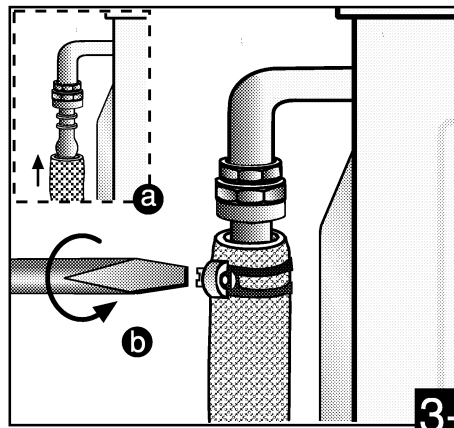
1



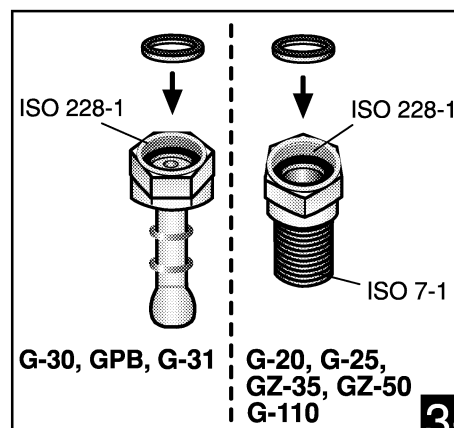
2



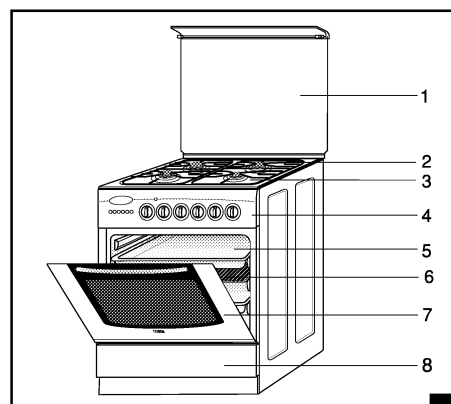
3-a



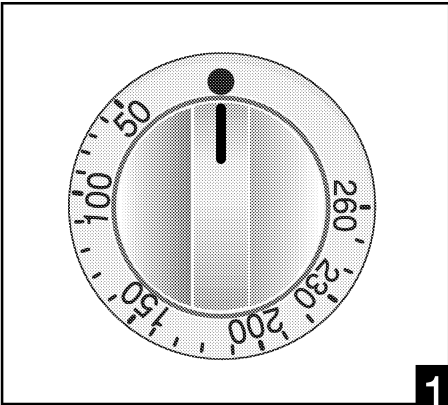
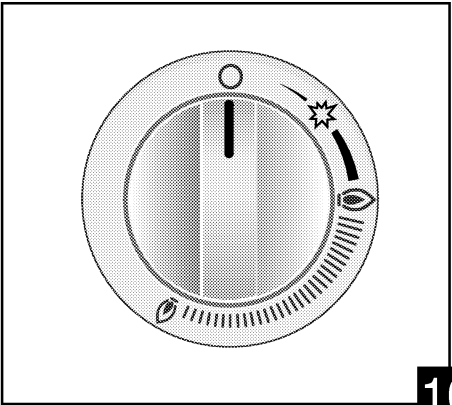
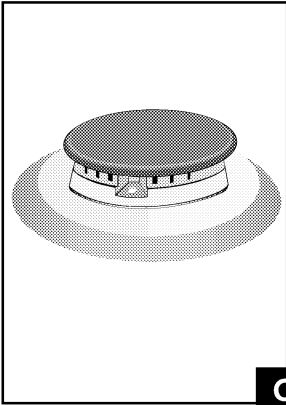
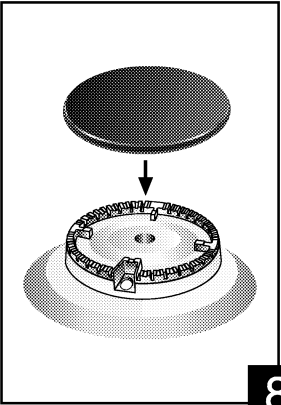
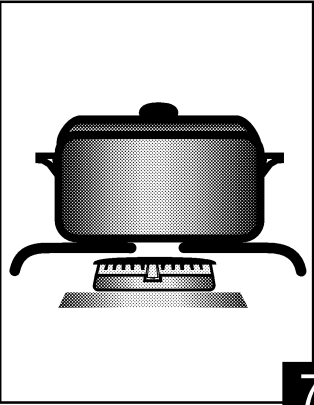
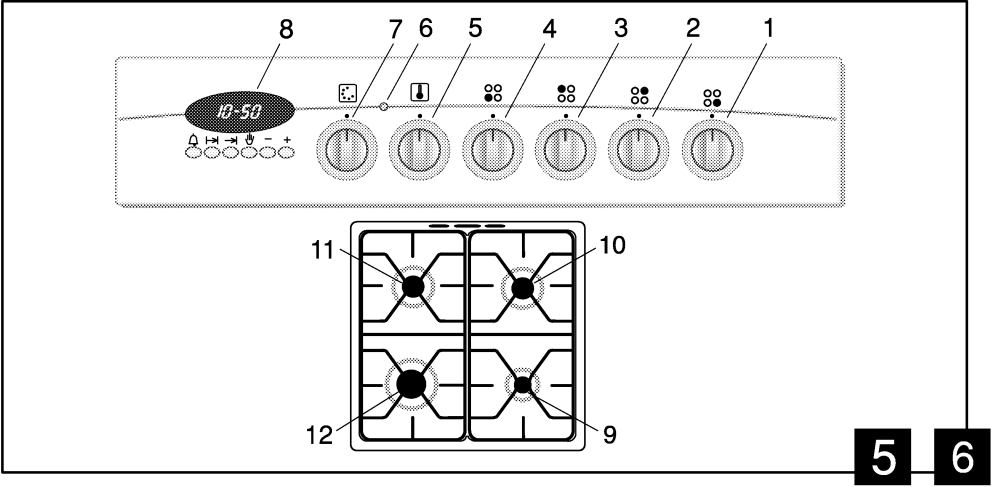
3-b

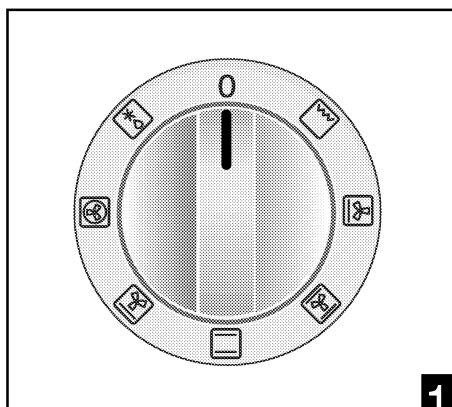


3-c

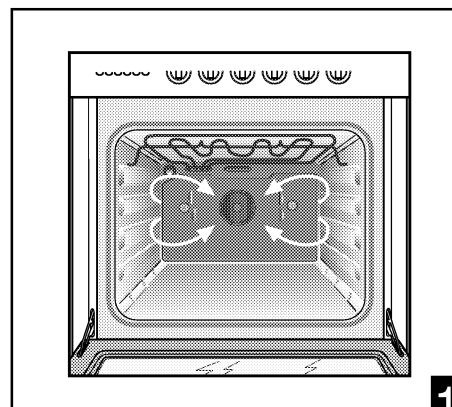


4

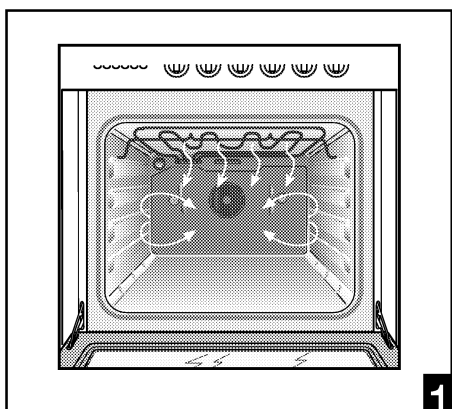




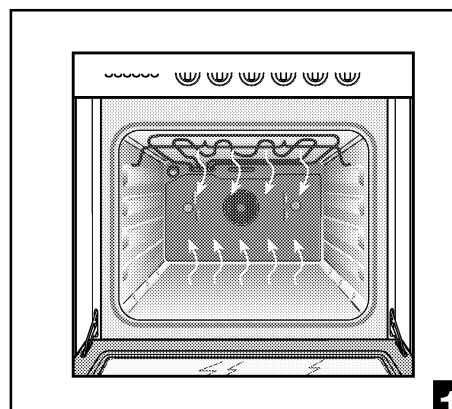
12



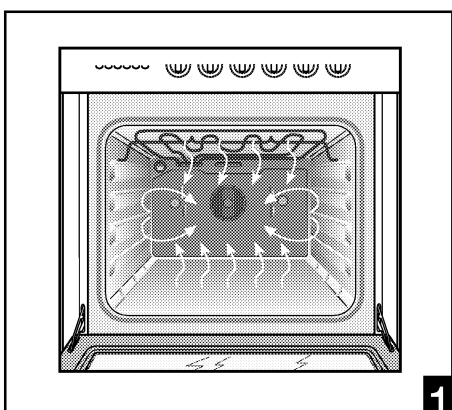
13



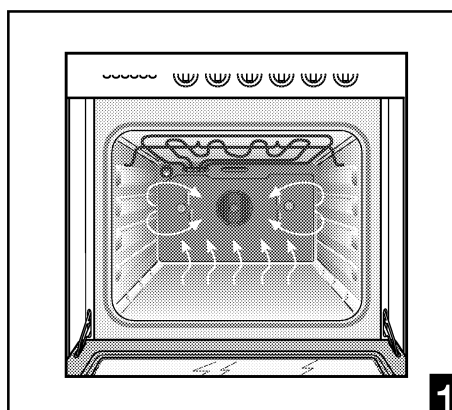
14



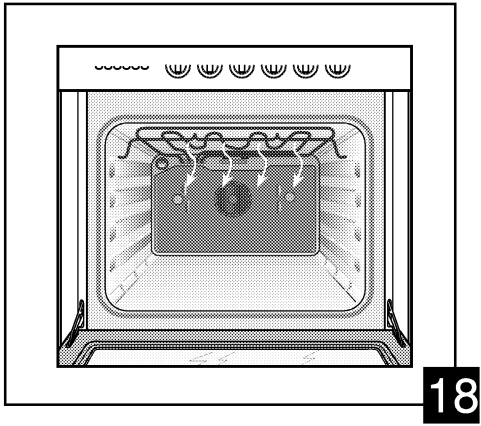
15



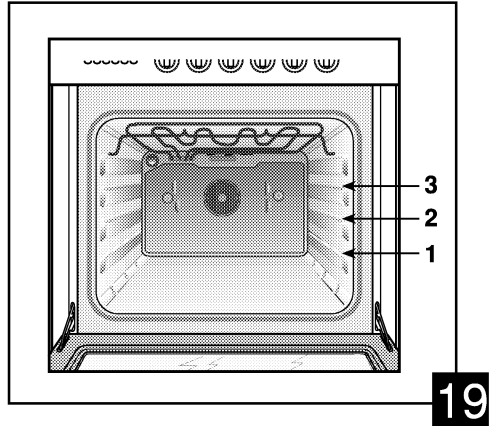
16



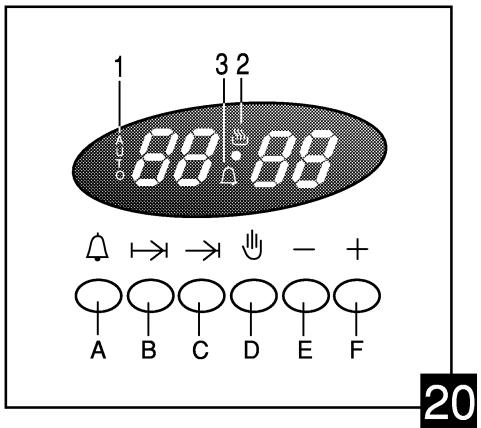
17



18



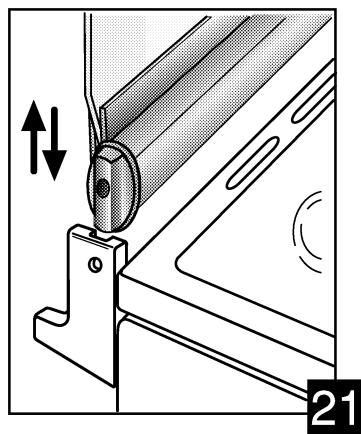
19



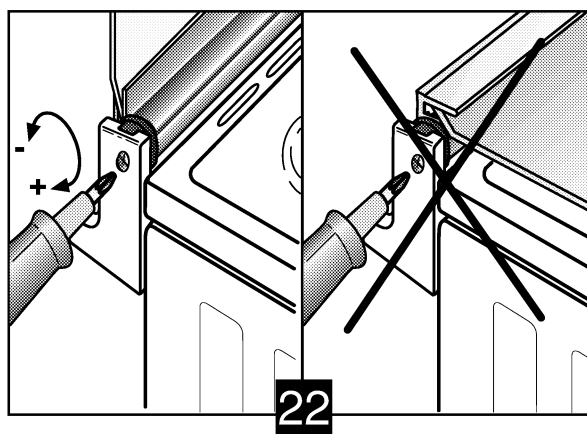
20



23



21



22



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

FR Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

NL Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

06.01.05-002 D

ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH, MÜNCHEN, GERMANY

9000056704