

Om net zo veel te genieten van het koken als van de maaltijd,

raden wij u aan de gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u alle technische voordelen van uw fornuis benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid. U maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe fornuis. En wij laten u stap voor stap zien hoe u instelt. Dit is heel eenvoudig.

In de tabellen vindt u voor veel gebruikelijke gerechten instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio getest.

En mocht er toch een storing optreden, dan vindt u hier informatie over de manier waarop u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

De uitgebreide inhoudsopgave helpt u snel u weg te vinden.

En nu smakelijk eten.

Gebruiksaanwijzing	1-31
Instrucciones para el uso	32-63
Instruções de serviço	64-95
Mode d'emploi	96-127
Kullanma kılavuzu	128-157

Gebruiksaanwijzing



HBL 3552

nl

9000 188 677

Inhoudsopgave

Energie- en milieutips	4
Energie besparen	4
Milieuvriendelijk afvoeren	4
Veiligheidsvoorschriften	5
Voor het inbouwen	5
Instructies voor uw veiligheid	5
Oorzaken van schade	7
Dit is uw nieuwe gasfornuis	8
Functiekeuzeknop	8
Temperatuurkeuzeknop	9
Bedieningstoetsen en display	10
Oven en toebehoren	10
Koelventilator	11
Voor het eerste gebruik	11
De oven opwarmen	11
Toebehoren voorreinigen	11
De oven instellen	12
Zo stelt u in	12
De oven moet automatisch uitschakelen	13
De oven schakelt automatisch in en uit	14
Dagtijd	15
Zo stelt u in	15
Wekker	16
Zo stelt u in	16

Inhoudsopgave

Onderhoud en reiniging	17
Buitenzijde apparaat	17
Oven	18
Ovenlampen links en rechts vervangen	21
Afdichting	21
Toebehoren	21
Wat te doen bij storingen?	22
Servicedienst	23
Tabellen en tips	24
Taart, cake en gebak	24
Tips voor het bakken	26
Vlees, gevogelte, vis	27
Tips voor het braden en grillen	30
Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast	30
Acrylamide in levensmiddelen	31
Testgerechten	32

Energie- en milieutips

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

Energie besparen

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

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

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

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

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

Milieuvriendelijk afvoeren



Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

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

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Instructies voor uw veiligheid

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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

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

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete ovenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete binnenvlakken en verwarmingselementen van de oven aanraken. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Kans op verbrandingen!

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

Verbrandingsgevaar!

Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de ovenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Hete toebehoren en vormen

Verbrandingsgevaar!

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

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

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

Wanneer het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van oven

Geen toebehoren op de bodem van de oven leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de oven leggen. Geen vorm op de bodem van de oven plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Water in de hete oven

Nooit water in de hete ovenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.

Vochtige levensmiddelen

Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten ovenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.

Vruchtensap

De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.

Afkoelen met open ovendeur

De ovenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de ovendeur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde ovendichting

Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De ovendichting altijd schoon houden.

Ovendeur als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen

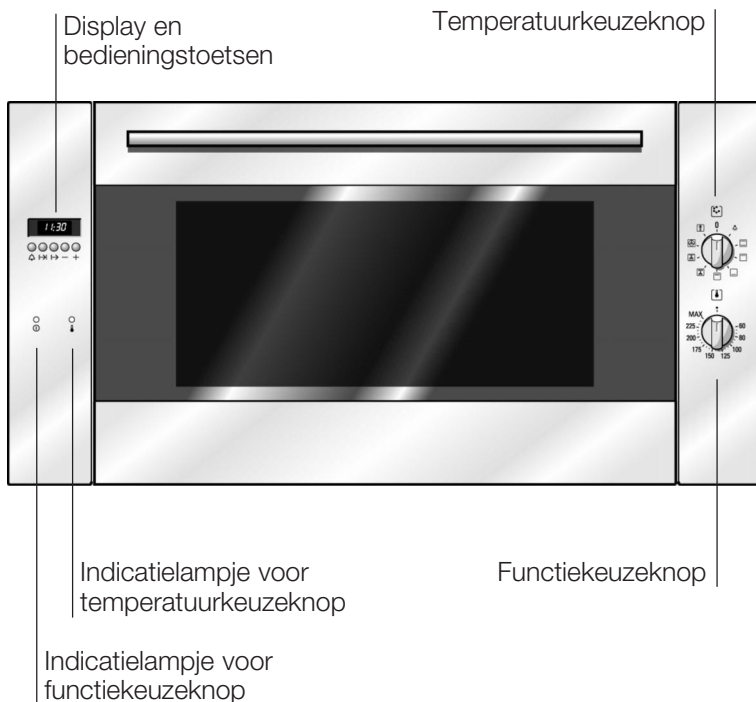
Niet op de open ovendeur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.

Apparaat transporteren

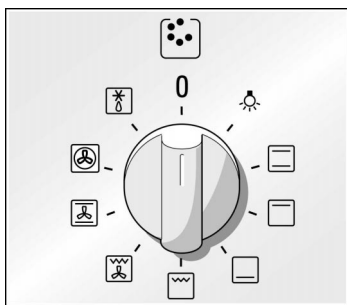
Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Dit is uw nieuwe gasfornuis

Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type.



Functiekeuzeknop

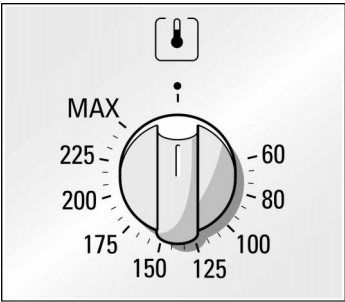


Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in.

Wanneer u de functiekeuzeknop instelt, branden de lampen in de oven.

Verwarmingsmethode	Gebruik
 Ovenlamp	voor de verlichting in de oven
 Boven-/onderwarmte	voor gebak op de plaat en magere stukken vlees
 Onderwarmte	voor het nabakken of -roosteren van de onderkant
 Bovenwarmte	voor het nabakken of -roosteren van de bovenkant
 Vlakgrillen	voor steaks, worstjes en toast
 Circulatiegrillen	voor vlees, gevogelte en hele vis
 Circulatielucht	voor gebak in vormen
 3D–hetelucht	voor ovenschotels en gegratineerde gerechten
 Ontdooien	voor het ontdooien van diepvriesgerechten

Temperatuur-keuzeknop

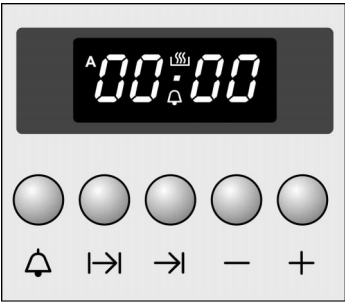


Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

Temperatuur	
60-225	Temperatuurbereik in °C
max	maximale temperatuur

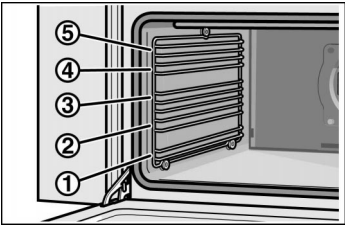
Wanneer de oven warm wordt, brandt het indicatie-lampje. In de verwarmingspauzes gaat het uit.

Bedieningstoetsen en display

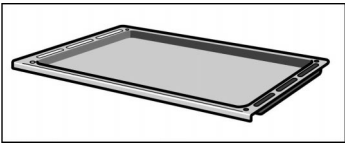


Toets Wekker	Hiermee stelt u de wekker in.
Toets Tijdsduur	Hiermee stelt u de tijdsduur voor de oven in.
De toets Einde	Hiermee stelt u de eindtijd voor de oven in.
Toets Min	Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in.
Toets Plus	Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in.

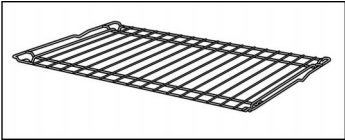
Oven en toebehoren



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



Emailen bakplaat
voor gebak en koekjes.



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

Koelventilator

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

Voor het eerste gebruik

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

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

Kijk eerst of op het display het symbool A en drie nullen knipperen.

Wanneer op het display het symbool A en drie nullen knipperen

Stelt u de dagtijd in.

1. De toets Tijdsduur **I→I** en de toets Einde **→I** tegelijkertijd indrukken.
Op het display verschijnt 0.00.

2. Met de toets + de dagtijd instellen.

Na enkele seconden wordt de dagtijd overgenomen. Nu is het apparaat klaar voor gebruik.

De oven opwarmen

Hiervoor gaat u als volgt te werk

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

1. Functiekeuzeknop op  zetten.
 2. Met de temperatuurkeuzeknop 225 °C instellen.
- Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Toebehoren voorreinigen

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

De oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om uw oven in te stellen.

De oven met de hand uitschakelen

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

De oven wordt automatisch uitgeschakeld

U kunt de keuken ook gedurende langere tijd verlaten.

De oven wordt automatisch in- en uitgeschakeld

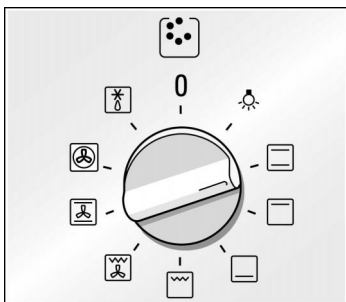
U kunt het gerecht bijv. 's morgens in de oven zetten en zo instellen dat het 's middags klaar is.

Tabellen en tips

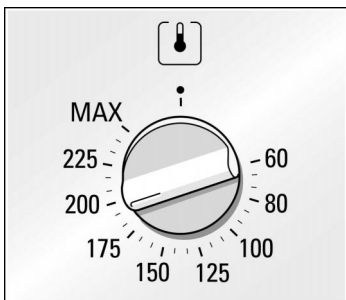
In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u voor vele gerechten de passende instellingen.

Zo stelt u in

Voorbeeld: boven- en onderwarmte , 200 °C



1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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

Uitschakelen

Als het gerecht klaar is, schakelt u de functiekeuzeknop uit.

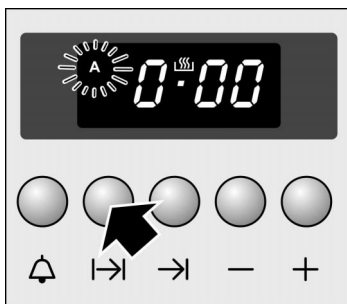
Instelling wijzigen

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

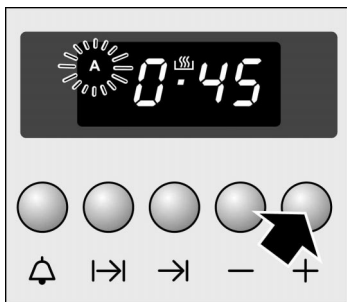
De oven moet automatisch uitschakelen

Voorbeeld: tijdsduur
45 minuten

Stel in zoals in punt 1 en 2 beschreven. Voer nu nog de bereidingstijd (tijdsduur) voor uw gerecht in.



3. De toets Tijdsduur I->I indrukken.
Het symbool A knippert.



4. Met de toets + de tijdsduur instellen.

Na enkele seconden start de oven. De tijd wordt opnieuw weergegeven. Het symbool A is verlicht op het display.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets Tijdsduur I->I en de toets Einde ->I gelijktijdig indrukken. Het signaal en het symbool A verdwijnt. Schakel de functiekeuzeknop uit.

Instelling wijzigen

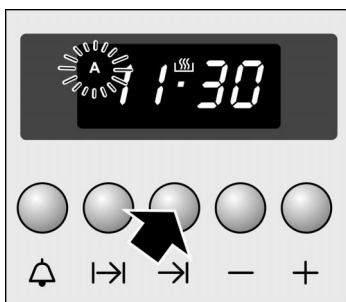
De toets Tijdsduur I->I indrukken. Met de toets + of de toets - de tijdsduur veranderen.

Het instellen afbreken

De toets Tijdsduur **I→I** indrukken. De toets – indrukken tot de indicatie op nul staat. De functiekeuzeknop uitzetten.

De oven schakelt automatisch in en uit

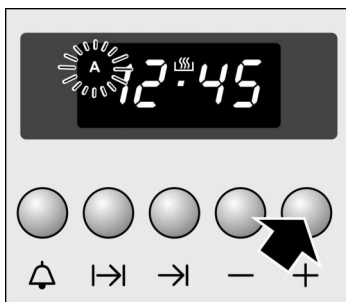
Voorbeeld: het is 10:45 uur. De bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten en het moet om 12:45 uur klaar zijn.



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

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4. De oven start.

5. De toets Einde **→I** indrukken.
Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



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

Na enige seconden wordt de instelling overgenomen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets Tijdsduur **I→I** en de toets Einde **→I** gelijktijdig indrukken. Het signaal en het symbool A verdwijnt. Schakel de functiekeuzeknop uit.

N.B.

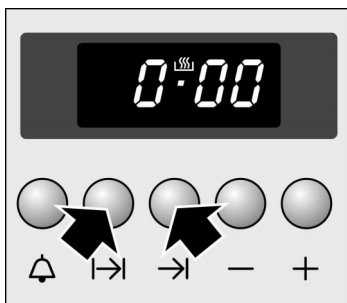
Zolang het symbool A knippert, kunt u wijzigen.
Wanneer het symbool verlicht is, is de instelling overgenomen.

Dagtijd

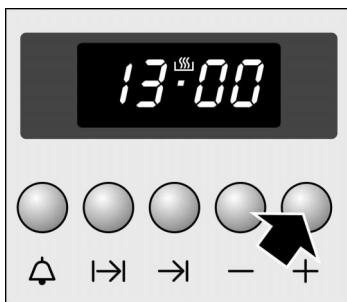
Na de eerste aansluiting of na een stroomuitval knipperen op het display het symbool A en drie nullen. Stel de dagtijd in.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 13:00 uur



1. De toets Tijdsduur I->I en Einde ->I gelijktijdig indrukken.
Op het display staat 0.00 uur.



2. Met de toets + de dagtijd instellen.

Na enkele seconden wordt de dagtijd overgenomen.

Wijzigen van bijv. zomer- in wintertijd

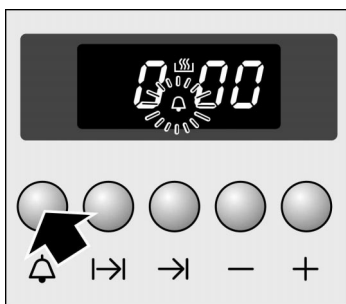
De toets Tijdsduur I->I en Einde ->I gelijktijdig indrukken en met de toets + of de toets - veranderen.

Wekker

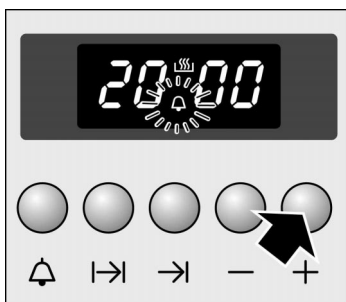
U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven.

Zo stelt u in

Voorbeeld: 20 min.



1. De toets Wekker  indrukken.
Het symbool  knippert.



2. Met de toets + de wekkertijd instellen.

Na enige seconden start de wekker. Het symbool  is verlicht op het display.

De tijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De toets Wekker  indrukken. Het signaal gaat uit. Op het display staat 0.00. Na enkele seconden verschijnt de dagtijd opnieuw.

Wekkertijd veranderen

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

Instelling wissen

De toets Wekker  indrukken. De toets - indrukken tot de indicatie op nul staat.

De wekker en tijdsduur lopen gelijktijdig af

De symbolen zijn verlicht. De wekkertijd loopt op de achtergrond af.

Resterende tijdsduur $\rightarrow$, Eindtijd $\rightarrow$, Wekker $\rightarrow$ of
Dagtijd opvragen: De betreffende toets indrukken.

De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een
stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

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

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

N.B.

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

Schaduw en op de ruit van de deur, die eruitzien als
strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.

Apparaten met RVS front

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

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

Apparaten met aluminium front

Gebruik een mild schoonmaakmiddel voor ramen.
Wrijf met een zachte zeem of een pluisvrije doek van
microvezel horizontaal en zonder druk over het
oppervlak.

Agressieve schoonmaakmiddelen, krassende sponzen en grove schoonmaakdoeken zijn niet geschikt.

Oven

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

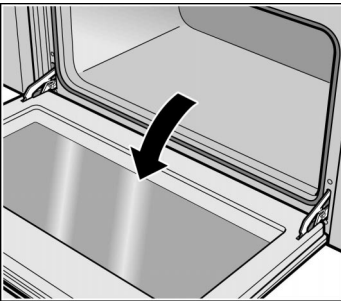
Om het reinigen gemakkelijker te maken

kunt u de ovenlamp inschakelen,
de ovendeur eruit halen
en de frames verwijderen.

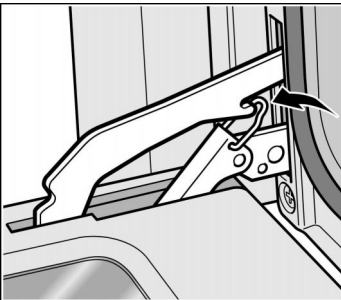
Ovenlamp inschakelen

Zet de functiekeuzeknop op .

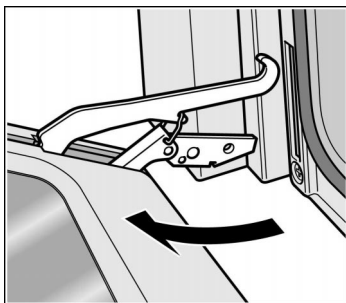
De ovendeur uitnemen



1. De ovendeur helemaal openen.

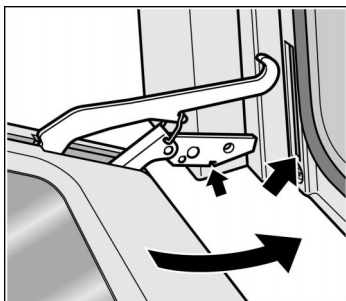


2. De beide blokkeerhendels naar links en rechts overhalen.
Let erop dat u de ovendeur niet sluit wanneer de blokkeerhendels omhoog geklapt zijn. De scharnieren kunnen verbogen worden en het email kan beschadigd raken.

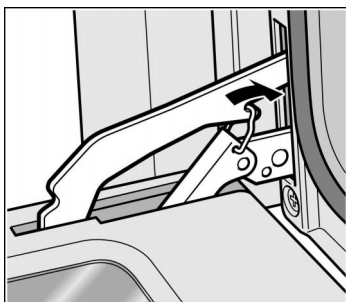


3. De ovendeur schuin zetten.
Met beide handen links en rechts vastpakken.
Nog wat verder sluiten en uitnemen.

Ovendeur inbrengen

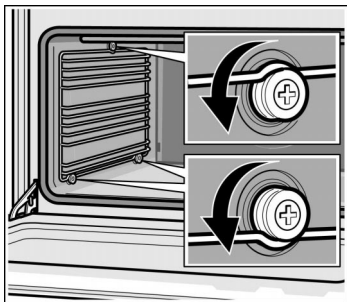


1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat de keep onder bij de scharnieren in de sleuf sluit.



2. De beide blokkeerhendels links en rechts weer naar beneden leggen en de ovendeur sluiten.

Frames reinigen

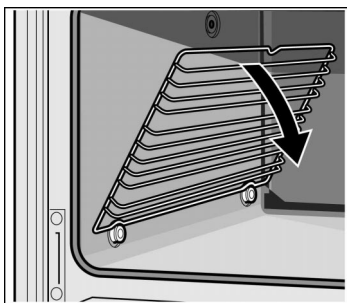


U kunt de frames voor het reinigen verwijderen.

1. Eerst de beide schroeven onder en vervolgens de schroeven boven losdraaien.

2. De frames naar boven klappen en uitnemen.

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



De emailvlakken in de oven reinigen

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken. Gebruik de ovenreiniger uitsluitend in een onverwarmde oven.

Overigens:

Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuursponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

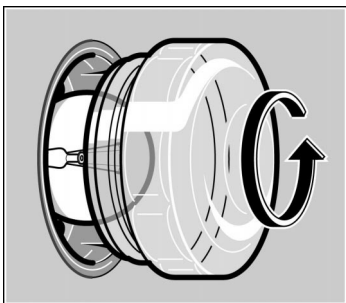
De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

De glazen afscherming van de ovenlamp reinigen

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

Ovenlampen links en rechts vervangen

Hiervoor gaat u als volgt te werk



Als er een ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

Gebruik uitsluitend originele lampen.

1. Zekering in de meterkast uitschakelen.
2. Een theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
3. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.
4. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type.
5. Glazen afscherming er weer inschroeven.
6. Theedoek eruit nemen en de zekering weer inschakelen.

Afdichting

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

Toebehoren

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

Wat te doen bij storingen?

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect.	Kijk in de meterkast of de fornuiszekering in orde is.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
De oven kan niet worden uitgezet.	De elektronica is defect.	De zekering uitschakelen. De servicedienst inschakelen.
De tijdsindicatie knippert.	Stroomuitval	De tijd opnieuw instellen.
De oven verwarmt niet.	Zekering defect.	Zekering controleren of vervangen.
	Functiekeuzeknop is niet ingesteld.	Functiekeuzeknop instellen.
Het glas van de deur is gebroken.		Apparaat uitschakelen. De servicedienst inschakelen.
Vruchtensap of eiwitvlekken op geëmailleerde vlakken.	Vochtige sappen van gebak of vlees.	Onschadelijke verandering van het email, niet ongedaan te maken.

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

Ondeskundige reparaties aan het apparaat kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

ServiceDienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.	FD
ServiceDienst ☎	

Tabellen en tips

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

Taart, cake en gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Plaats de vorm altijd op het rooster.

Tabellen

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

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

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

Taarten en cakes in vormen	Vorm op het rooster	Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Cake, eenvoudig	Tulband-/krans-/cakevorm	2		140-170	50-60
Biscuittaart	Springvorm	2		140-160	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg*	Donkere springvorm	2		140-160	50-60
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Springvorm/Tulbandvorm	2		140-160	50-60
Pikante taart* (bijv. quiche-/uientaart)	Springvorm	1		160-190	60-70

* Taart ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Hoeveelheidsopgaven voor de bakplaat

Roerbeslag: 350 g vet, 350 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, 6 eieren, 670 g bloem, 6 theelepels bakpoeder, 150 ml melk.

Gistdeeg: 670 g bloem, 2 zakjes droge gist (14 g), 1 theelepel zout, ¼ ltr. melk, 100 g suiker, 2 eieren, 1 zakje vanillesuiker, 100 g margarine.

Pizzadeeg: 1 zakje droge gist (14 g), 200 ml lauwwarme melk, 400 g bloem, ½ theelepel zout, 12 eetlepels olijsmeer.

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met droge bovenkant (bijv. tulband)	Plaat	3		140-160	20-30
Roer- of gistdeeg met vochtige vulling of bovenkant (vruchten)	Plaat	3		130-150	45-55
Biscuitrol (voorverwarmen)	Plaat	3		150-170	10-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Plaat	3		140-160	35-45

Gebak op de plaat		Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Pizza	Plaat	3		220-240	25-35

Brood en broodjes		Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Brood met 1,2 kg bloem*, (voorverwarmen)	Bakplaat	2		250 180	5-10 35-45
Broodjes*	Bakplaat	4		200-225	25-30

* Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Koekjes	Plaat	3		125-150	15-30
Schuimgebak	Plaat	3		80-100	100-120
Bitterkoekjes	Plaat	3		100-125	30-40
Bladerdeeg	Plaat	3		175-200	20-35

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.

De cake zakt in.

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.

De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.

Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.

De cake wordt te donker aan de bovenkant.

Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem wat langer.

De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.
Het brood of de taart (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het gerecht iets langer op een lagere temperatuur. Bij taarten met een vochtige vulling; bak eerst de bodem voor. Bestrooi hem daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger gaar. Bak gevoelig gebak met boven- en onderwarmte  . Bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zó af dat het goed op de bakplaat past.
Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Dit ontsnapt via de handgreep van de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

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

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

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

Aanwijzingen voor het braden

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

Doe bij mager vlees 2 tot 3 eetlepels vloeistof, bij stoofvlees 8 tot 10 eetlepels, afhankelijk van de grootte.

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

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

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Ze moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt. Schuif daarnaast de bakplaat op hoogte 1 in. Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

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

Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal.

Vlees

De tabel geldt voor gerechten die in de koude oven worden geplaatst. De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de toestand van het vlees.

Vlees	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grill	Tijdsduur, minuten
Gestoofd rundvlees (bijv. klapstuk)	1-2 kg	gesloten	2		170-190	160-180
	3-4 kg		2		170-190	180-200
Rosbief rosé*	1 kg	open	2		170-190	70
Steaks, doorgebakken Steaks, rosé		Rooster**	5		max	20-25
		Rooster**	5		max	15-20
Varkensvlees zonder zwoerd (b.v. halsstuk)	1-2 kg	open	2		170-200	100-120
	3-4 kg		2		170-200	120-150
Gehakt	750 g	open	2		170-200	60-70
Worstjes	ca. 750 g	Rooster**	5		max	10-20
Kalfsvlees	1 kg	open	2		140-170	100-130
	2 kg		2		140-170	130-150
*Lamsbout zonder been	1-2 kg	open	2		160-160	90-110

* Keer rosbief halverwege de bereidingstijd om. Wikkel het na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

** Bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Gevogelte

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

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld gevogelte dat klaar is om gebraden te worden.

Als u direct op het rooster grilt, schuift u de bakplaat in op hoogte 1.

Steek bij eend of gans het vel onder de vleugels vast, dan kan het vet weglopen.

Grote stukken gevogelte dient u na twee derde van de griltijd te keren.

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

Gevogelte	Gewicht	Toebe- horen	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur , minuten
Kip, heel 1 tot 4 stuks	1 kg per stuk	Rooster	2		190-220	50-80
Eend	1,7 kg	Rooster	2		150-170	90-100
Kalkoen	3 kg	Rooster	2		150-170	110-130

Vis

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

Vis	Gewicht	Kook- en bakgerei	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur , minuten
Gegrilde vis	1-2 kg	Rooster*	2		150-175	50-80
Vis in plakken, bijv. koteletten	300 g per stuk	Rooster*	4		max	15-25

* Bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Tips voor het braden en grillen

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

Soufflé’s, gratineerde gerechten, toast

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

Gerecht	Servies	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur minuten
Zoete soufflés (bijv. kwarksoufflé met fruit)	Ovenschaal	2		140-160	50-60
Hartige soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	Vuurvaste schaal	2		170-200	25-35
Hartige soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	Vuurvaste schaal	2		190-220	45-55
Toast gratineren	Rooster*	4		max	5-10

* Bakplaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

Acrylamide in levensmiddelen

Hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is, wordt momenteel door specialisten onderzocht. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten, hebben we voor u de volgende informatie verzameld.

Om welke voedingsmiddelen gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die tijdens de bereiding sterk worden verhit, zoals bijv. chips van aardappelen, patates frites, toast, broodjes, brood en fijne bakwaren van zandtaartdeeg (biscuitjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor het acrylamide-arm klaarmaken van gerechten

Algemeen

Bereidingstijden zo kort mogelijk houden.
De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.
Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Voor het braden en frituren zo vers mogelijke aardappelen nemen. Ze mogen geen groene plekken of spruiten hebben.
Aardappels niet bewaren onder de temperatuur van 8 °C.

Bakken

met boven-/onderhitte max. 200 °C, met 3D-hetelucht max.180 °C.

Ei of eigeel gaat de vorming van acrylamide tegen.

Koekjes

met boven-/onderhitte max. 190 °C, met 3D-hetelucht max.170 °C.

Patates frites uit de oven

Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

Braden in de pan

Gebakken aardappels maken van gekookte aardappels. Bij ongekookte aardappels margarine in plaats van olie gebruiken. Een oppervlaktethermometer is nuttig om de oppervlaktetemperatuur in de pan te meten (bijv. Bst.nr. 0900.0519 van de firma testo). De braadpan in de hoogste stand opwarmen. Is de pan op een temperatuur van 150 °C gekomen, schakel dan terug naar de gewenste doorkookstand.

Tips voor het acrylamide-arm klaarmaken van gerechten

Frituren

Het vet mag niet heter zijn dan 175 °C. De temperatuur controleren met een vetthermometer.
De verhouding van de te frituren ingrediënten tot het vet dient 1:10 tot max. 1:15 te zijn, bijv. 100 g patates frites op 1,5 l olie.
Verse aardappels voor het frituren een uur in het water laten staan.

Testgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

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

Gerecht	Toebehoren en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur °C	Tijdsduur, minuten
Spritsgebak	Bakplaat	3		150-170	15-25
Small cakes 20 stuks	Bakplaat	3		140-160	15-25
Waterbiscuit	Springvorm	2		140-160	30-40
Plaatkoek met gist	Bakplaat	3		130-150	45-55
Appeltaart	Bakplaat + 2 springvormen van blik Ø 20 cm	1		170-190	70-80

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings-methode	Tempera-tuur °C	Tijdsduur, minuten
Toast roosteren (10 min. voorverwarmen)	Rooster	5		max	1-2
Beefburger, 12 stuks*	Rooster	5		max	25-30

* Emailen bakplaat op hoogte 1 inschuiven.

Para que el cocinar resulte tan placentero como el comer

leer estas instrucciones de uso. De este modo podrán aprovecharse todas las ventajas técnicas de su cocina.

Se obtendrán informaciones importantes sobre seguridad.

Se conocerán las diferentes partes de la nueva cocina. Y se mostrará paso a paso cómo ajustarla. Es muy fácil.

En las tablas se encontrarán los valores de ajuste y las alturas de colocación de muchos platos habituales. Todo ello probado en nuestro estudio de cocina.

Y si se produce una avería - aquí se encontrarán informaciones sobre cómo solucionar por uno mismo las pequeñas averías.

Una completa tabla de contenido ayudará a encontrar rápidamente lo que se busca.

¡Buen provecho!

Contenido

Consejos sobre energía y medio ambiente	36
Ahorrar energía	36
Respetar el medio ambiente	36
Consejos y advertencias de seguridad	37
Antes del montaje	37
Consejos y advertencias sobre seguridad	37
Causas de los daños	39
Ésta es su nueva cocina	40
Selector de funciones	41
Selector de temperaturas	42
Teclas de manejo y panel indicador	42
Horno y accesorios	42
Ventilador	43
Antes del primer uso	43
Calentar el horno	44
Limpieza previa de los accesorios	44
Programar el horno	44
Así se ajusta	45
El horno se apaga automáticamente	46
El horno se enciende y se apaga automáticamente	47
Hora	48
Así se ajusta	48
Reloj avisador	49
Así se ajusta	49

Contenido

Cuidados y limpieza	50
Parte externa del aparato	50
Horno	51
Cambiar las lámparas de iluminación del horno de la izquierda o de la derecha	54
Junta	54
Accesorios	54
¿Qué hacer en caso de avería?	55
Servicio de Asistencia Técnica	56
Tablas y sugerencias	57
Pasteles y repostería	57
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	59
Carne, aves, pescado	61
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	63
Gratinados, soufflés, tostadas	64
La acrilamida en los alimentos	65
Comidas normalizadas	66

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará algunos consejos sobre cómo ahorrar energía horneando y sobre cómo cuidar su aparato de la manera adecuada.

Ahorrar energía

Precalentar el horno sólo cuando así se indique en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.

Utilizar moldes oscuros, lacados o esmaltados en negro para hornear. Absorberán especialmente bien el calor.

Abrir la puerta de horno lo menos posible durante su funcionamiento.

Si se hornean varios pasteles, hacerlo preferiblemente uno detrás de otro. El horno estará todavía caliente. De esta manera, se reducirá el tiempo de cocción del segundo pastel. También se pueden poner 2 moldes rectangulares a la vez, uno al lado del otro.

En los tiempos de cocción largos, se puede apagar el horno 10 minutos antes del término del tiempo y aprovechar el calor residual para terminar.

Respetar el medio ambiente



Deshacerse del embalaje respetando el medio ambiente.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Esta Directiva proporciona un marco Europeo de actuación para la evacuación y reciclaje de los aparatos viejos.

Consejos y advertencias de seguridad

Le recomendamos leer con atención las siguientes instrucciones de uso. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato debe incluirse el manual correspondiente.

Antes del montaje

Daños derivados del transporte

Al desembalar el aparato, debe comprobarse su estado. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Conexión eléctrica

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado. La garantía no cubre los daños que se produzcan como consecuencia de una conexión incorrecta del aparato.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para la preparación de alimentos.

Los niños y adultos no deben manejar el aparato sin vigilancia

- en caso de que sufran alguna disminución de sus capacidades físicas o mentales, o
- en caso de que no tengan los conocimientos o la experiencia suficiente

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Compartimento de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar las superficies interiores del compartimento de cocción ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del aparato con prudencia. Puede salir vapor caliente. Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir objetos inflamables en el compartimento de cocción.

No abrir la puerta en caso de salir humo del aparato. Apagar el aparato. Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles.

¡Peligro de cortocircuito!

No fijar cables de conexión de aparatos eléctricos a la puerta caliente del aparato. El aislante del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No derramar agua en el compartimento de cocción caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

¡Peligro de quemaduras!

No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el compartimento de cocción. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del compartimento de cocción con cuidado.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!

No extraer los accesorios o recipientes calientes del compartimento de cocción sin agarradores.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Extraer el enchufe o desconectar el fusible de la caja de fusibles en caso de que el aparato esté defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Accesorios, film, papel de hornear o recipientes en la base del compartimento de cocción

No colocar ningún accesorio en la base del compartimento de cocción. No cubrir la base del compartimento de cocción con ninguna clase de film o con papel de hornear. No colocar ningún recipiente en la base del compartimento de cocción si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Los tiempos de cocción y asado dejan de ser válidos y el esmalte se estropea.

Agua en el compartimento de cocción caliente

No echar nunca agua en el compartimento de cocción caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte.

Alimentos húmedos

No conservar alimentos húmedos durante un período prolongado en el compartimento de cocción cerrado. Se dañaría el esmalte.

Zumo de frutas

No sobrecargar la bandeja con pastel de frutas muy jugoso. El zumo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse. Utilizar la bandeja universal más profunda cuando sea posible.

Enfriar con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el compartimento de cocción únicamente con la puerta cerrada. Incluso si tan solo queda una rendija del carro móvil del horno abierta, los muebles contiguos podrían dañarse con el tiempo.

Junta del horno muy sucia

Cuando la junta del horno está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. El frontal de los muebles contiguos puede deteriorarse. Mantener siempre limpia la junta del horno.

Puerta del horno como superficie de apoyo

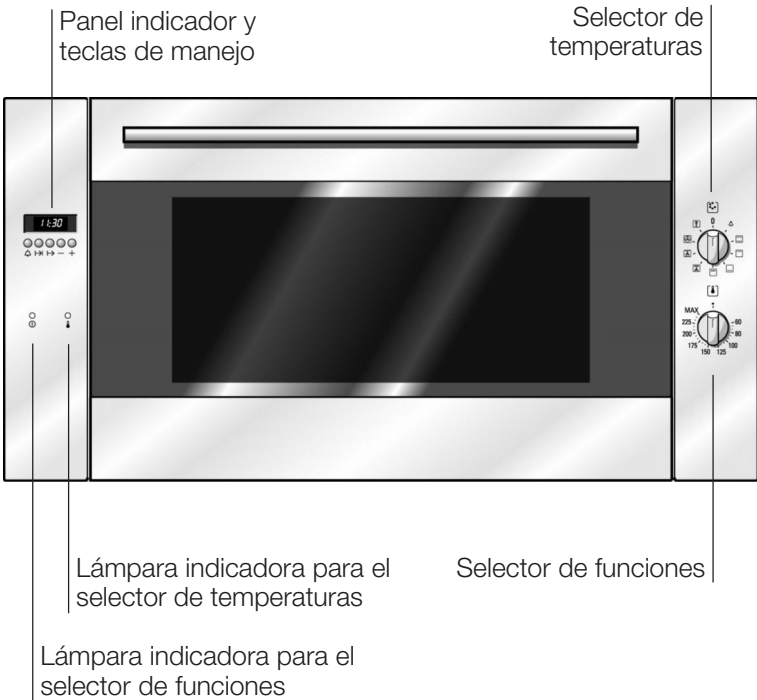
No apoyarse ni sentarse en la puerta del horno abierta. No colocar ningún recipiente ni accesorio sobre la puerta del horno.

Transportar el aparato

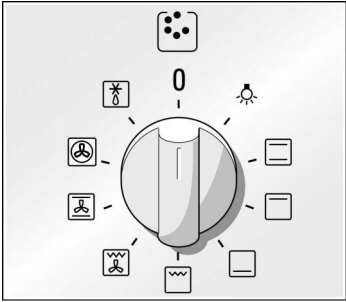
No transportar ni sujetar el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no aguanta el peso del aparato y puede romperse.

Ésta es su nueva cocina

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Selector de funciones

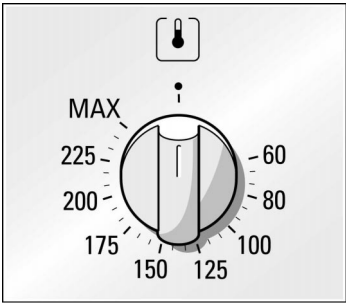


Con el selector de funciones se puede ajustar el tipo de calentamiento para el horno.

Al ajustar el selector de funciones, las lámparas del horno se encienden.

Tipo de calentamiento		Utilización
	Lámpara de iluminación del horno	para iluminar el horno
	Calor superior e inferior	para pasteles sobre bandeja y asados magros
	Calor inferior	para recocer o redorar la parte inferior
	Calor superior	para recocer o volver a dorar la parte superior
	Grill variable	para filetes, salchichas y tostadas
	Grill con aire caliente	para carne, aves y pescado entero
	Aire circulante	para pasteles en moldes
	Aire caliente 3D	para gratinados y gratenes
	Descongelar	para descongelar alimentos congelados

Selector de temperaturas

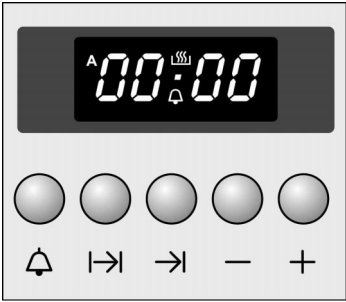


Con el selector de temperatura se puede ajustar la temperatura y el nivel de grill.

Temperatura	
60-225	Margen de temperatura en °C
max	Temperatura máxima

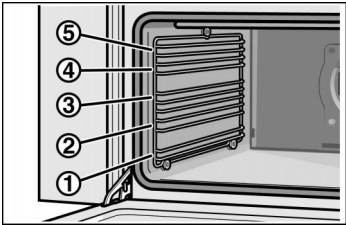
La lámpara indicadora se enciende cuando el horno está calentando. Se apaga en las pausas de calentamiento.

Teclas de manejo y panel indicador

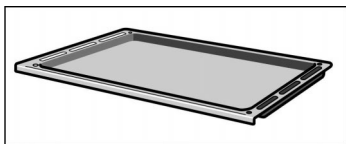


Tecla Reloj avisador	permite ajustar el reloj avisador.
Tecla Duración	permite ajustar la duración del horno .
Tecla Fin	permite ajustar el fin del horno .
Tecla Menos -	permite reducir los valores ajustados.
Tecla Más +	permite incrementar los valores ajustados.

Horno y accesorios

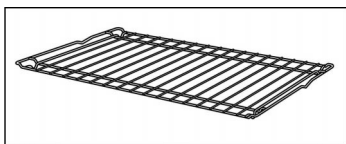


El accesorio puede colocarse en el horno en 5 alturas diferentes.



Bandeja de horno esmaltada

para pasteles y galletas.



Parrilla

para recipientes, moldes para pasteles, asados, trozos de carne y platos congelados.

Ventilador

El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la puerta.

Antes del primer uso

En este capítulo encontrará información sobre todo lo que debe hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el capítulo “Qué hay que tener en cuenta”.

En primer lugar, comprobar que en el indicador parpadean el símbolo A y tres ceros.

Ajustar la hora.

1. Pulsar la tecla Duración **I→I** y la tecla Fin **→I** al mismo tiempo.
En el indicador aparece 0.00.
2. Ajustar la hora con la tecla **+**.

Tras unos segundos se aplica la hora. Ahora el aparato está listo para ponerlo en marcha.

Si en el indicador parpadean el símbolo A y tres ceros

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

1. Colocar el selector de funciones en .
2. Programar 225 °C con el selector de temperaturas.

Tras 60 minutos, desconectar el selector de funciones.

Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

Programar el horno

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.

El horno se conecta y desconecta automáticamente

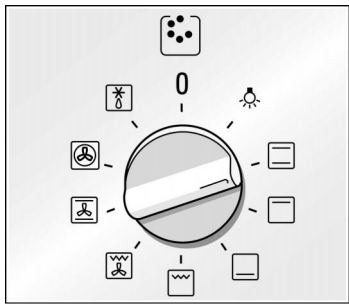
Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

Tablas y sugerencias

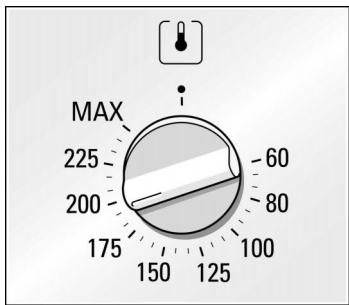
En el capítulo Tablas y sugerencias se pueden encontrar los ajustes adecuados para muchos platos.

Así se ajusta

Ejemplo: Calor superior e inferior ☐, 200 °C



1. Ajustar el tipo de calentamiento deseado con el selector de funciones.



2. Ajustar la temperatura o el nivel de grill con el selector de temperaturas.

Desconectar

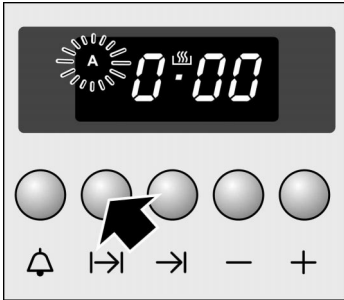
Cuando el plato esté listo, desconectar el selector de funciones.

Modificar los ajustes

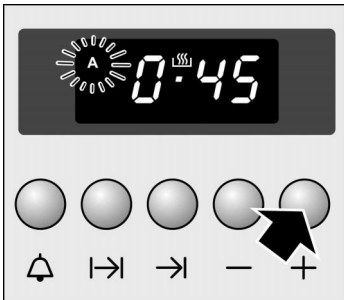
Es posible modificar la temperatura o el grill en cualquier momento.

El horno se apaga automáticamente

Ejemplo: Duración
45 minutos



3. Pulsar la tecla Duración I->I.
El símbolo A parpadea.



4. Ajustar la duración con la tecla +.

El horno se enciende al cabo de unos segundos. Aparece de nuevo la hora. El símbolo A se ilumina en el indicador.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Pulsar la tecla Duración I->I y la tecla Fin ->I al mismo tiempo. La señal y el símbolo A se apagan. Desconectar el selector de funciones.

Modificar los ajustes

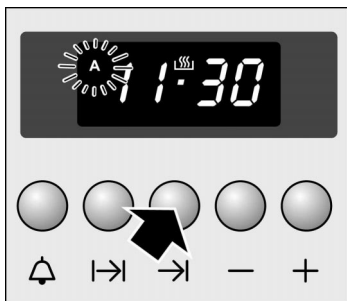
Pulsar la tecla Duración I->I. Modificar la duración con la tecla + o la tecla -.

Cancelar el ajuste

Pulsar la tecla Duración I->I. Pulsar la tecla - hasta que el indicador se ponga a cero. Desconectar el selector de funciones.

El horno se enciende y se apaga automáticamente

Ejemplo: Son las 10:45 horas.
La cocción del plato tiene una duración de 45 minutos y debe estar lista a las 12:45

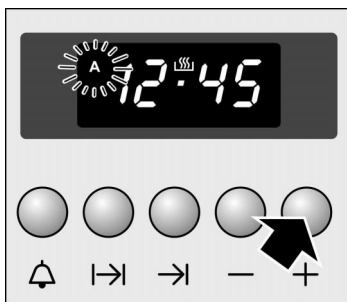


Procurar que los alimentos delicados no permanezcan demasiado tiempo en el horno.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 a 4.
El horno se pone en marcha.

5. Pulsar la tecla Fin →|.

En el indicador puede visualizarse cuándo estará listo el plato.



6. Aplazar el tiempo de finalización con la tecla +.

Al cabo de unos segundos, el sistema memoriza la modificación efectuada.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.
Pulsar la tecla Duración I-| y la tecla Fin →| al mismo tiempo. La señal y el símbolo A se apagan.
Desconectar el selector de funciones.

Nota

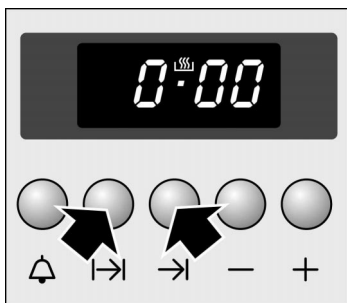
Mientras el símbolo A parpadee es posible efectuar ajustes. Si el símbolo se ilumina, el ajuste se ha aplicado.

Hora

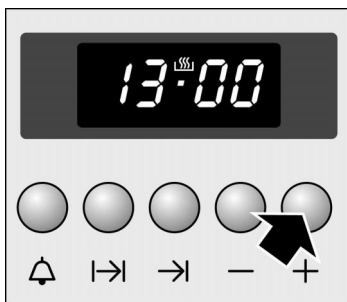
Después de la primera conexión o tras un corte en el suministro eléctrico, en el indicador parpadea el símbolo A y tres ceros. Poner el reloj en hora.

Así se ajusta

Ejemplo: 13:00 horas



1. Pulsar la tecla Duración **I→** y la tecla Fin **→I** al mismo tiempo.
En el indicador aparece 0.00 h.



2. Ajustar la hora con la tecla +.

Tras unos segundos se aplica la hora.

Cambiar, p. ej., del horario de verano al de invierno

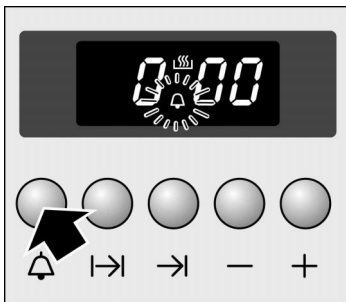
Pulsar la tecla Duración **I→** y la tecla Fin **→I** al mismo tiempo y modificar con la tecla + o la tecla -.

Reloj avisador

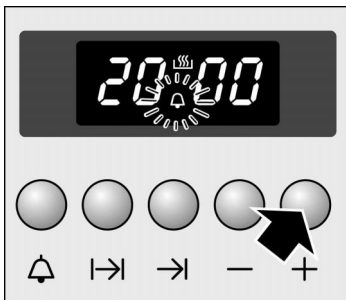
Se puede utilizar el reloj avisador como un reloj temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno

Así se ajusta

Ejemplo: 20 minutos



1. Pulsar la tecla Reloj avisador . El símbolo  parpadea.



2. Ajustar el tiempo del reloj avisador con la tecla +.

El reloj avisador se conecta al cabo de unos segundos. El símbolo  se ilumina en el indicador.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulsar la tecla Reloj avisador . La señal de aviso finaliza. En el indicador aparece 0.00. Tras unos segundos vuelve a aparecer la hora.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulsar la tecla Reloj avisador . Modificar el tiempo con la tecla + o la tecla -.

Borrar el ajuste

Pulsar la tecla Reloj avisador . Pulsar la tecla - hasta que el indicador se ponga a cero.

El reloj avisador y la duración se paran al mismo tiempo

Los símbolos se iluminan. El tiempo del reloj avisador funciona en segundo plano.

Consultar el tiempo de duración restante $I \rightarrow I$, el tiempo de finalización $\rightarrow I$, el reloj avisador Δ o la hora: Pulsar la tecla correspondiente.

El valor consultado aparece unos segundos en el indicador.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.

Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño suave.

Los productos corrosivos y abrasivos no son apropiados. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con el frontal, limpiarlo inmediatamente con agua.

Indicación

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.

Las sombras con forma de estrías apreciables en el vidrio de la puerta son los reflejos luminosos de la lámpara del horno.

Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar agentes conservantes para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. Probar el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie.

Aparatos con frontal de aluminio

Utilizar un detergente suave para ventanas. Limpiar la superficie con una paño suave para ventanas o un paño de fibras microscópicas sin pelusa sin ejercer excesiva presión.

Los detergentes agresivos, las esponjas que rayan y los paños de limpieza ásperos no son apropiados.

Horno

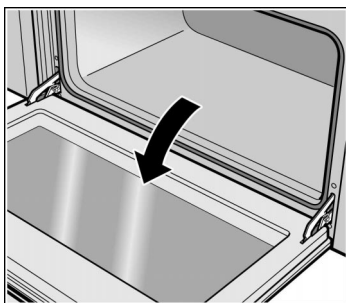
No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies esmaltadas del horno.

Para facilitar la limpieza

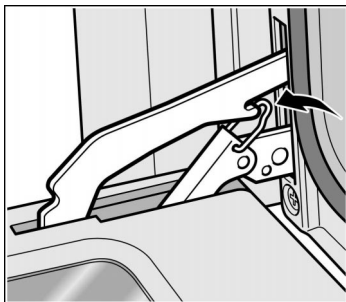
se puede encender la lámpara de iluminación del horno,
desmontar la puerta del horno
y desmontar las rejillas.

Colocar el selector de funciones en .

Encender la lámpara de iluminación del horno
Desmontar la puerta del horno

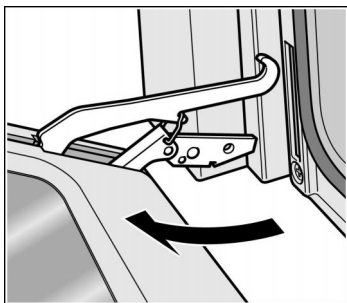


1. Abrir por completo la puerta del horno.



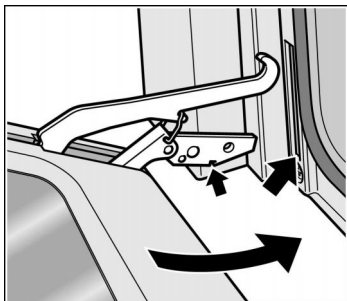
2. Plegar las dos palancas de bloqueo de la izquierda y la derecha.

Asegurarse de no cerrar la puerta del horno cuando las palancas de bloqueo estén plegadas hacia arriba. Las bisagras se pueden torcer y el esmalte se puede deteriorar.

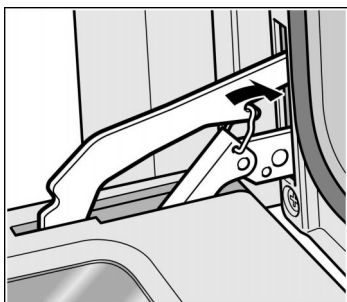


3. Inclinar la puerta del horno.
Agarrarla con ambas manos por la izquierda y la derecha.
Inclinaria un poco más y extraerla.

Montar la puerta del horno

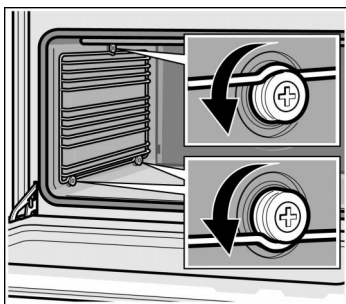


1. Al montar la puerta del horno, asegurarse de que la entalladura de abajo encaje en la ranura de las bisagras.



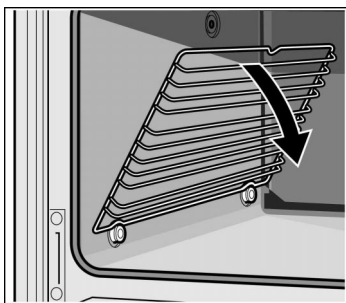
2. Volver a abatir las palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha y cerrar la puerta del horno.

Limpieza de las rejillas



Las rejillas se pueden desmontar para limpiarlas.

1. Aflojar primero los dos tornillos de abajo y luego los dos tornillos de arriba.



2. Desenganchar las rejillas por la parte de arriba y extraerlas.

Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja o con un cepillo.

Limpieza de las superficies esmaltadas del horno

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos. Utilizar los limpiadores específicos para hornos sólo con el horno frío.

Por cierto:

El esmalte se cuece a una temperatura muy elevada. Por eso pueden aparecer pequeñas diferencias de color. Este fenómeno es normal y no tiene ninguna repercusión en el funcionamiento del horno. Estas alteraciones en el color no deben tratarse con estropajos ni agentes abrasivos.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto. La protección anticorrosión está garantizada.

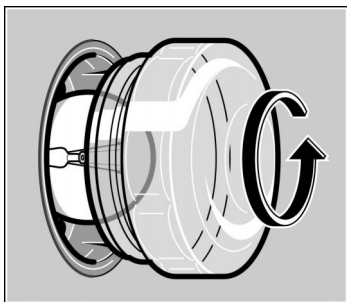
Limpieza del tapa del vidrio protector de la lámpara del horno

Limpe el vidrio protector preferiblemente con lavavajillas.

Cambiar las lámparas de iluminación del horno de la izquierda o de la derecha

Si se funde una lámpara de iluminación del horno, se debe sustituir por una nueva. Las lámparas de recambio resistentes a la temperatura se pueden obtener en un comercio especializado o poniéndose en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Utilizar sólo estas lámparas.

Así se procede



1. Desconectar el fusible de la caja de fusibles.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Desenroscar el vidrio protector girando hacia la izquierda.
4. Cambiar la lámpara de iluminación del horno por otra del mismo tipo.
5. Volver a enroscar el vidrio protector.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el fusible.

Junta

Limpiar la junta en el horno con lavavajillas. No utilizar nunca productos de limpieza abrasivos.

Accesorios

Poner los accesorios en remojo con lavavajillas inmediatamente después de su uso. Así, los restos de comida pueden eliminarse fácilmente con un cepillo o una esponja.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias:

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles que el fusible de la cocina está en orden.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
No es posible la desconexión del horno.	El sistema electrónico está averiado.	Desconectar el fusible. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
La indicación reloj parpadea.	Corte en el suministro eléctrico.	Volver a poner el reloj en hora.
El horno no calienta.	El fusible está defectuoso.	Comprobar o sustituir el fusible.
	El selector de funciones no está programado.	Programar el selector de funciones.
El vidrio interior está roto.		Desconectar el aparato. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Jugo de fruta o manchas de claras de huevo sobre superficies esmaltadas.	Jugos de pasteles húmedos o de carne.	Cambio inofensivo del esmalte, no subsanable.

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

La reparación inadecuada del aparato puede implicar serios riesgos para el usuario.

Servicio de Asistencia Técnica

N.º de producto y n.º de fabricación

Si su equipo debe ser reparado, nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a su disposición. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de Servicio de Asistencia Técnica listados también le proporcionarán información de un Servicio de Asistencia Técnica más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La placa de características con los números se encuentra a la izquierda, a lo largo del interruptor. Para no tener que buscar demasiado en caso de avería, puede introducir los datos del aparato directamente aquí.

E-Nr.	FD
Servicio de Asistencia Técnica 📞	

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para ellos. Se puede consultar qué tipo de calentamiento y temperatura es la más adecuada para cada plato, qué accesorios se deben utilizar y a qué altura se deben colocar. Además se encuentran sugerencias sobre los recipientes y la preparación, y una pequeña ayuda por si alguna vez algo sale mal.

Pasteles y repostería

Moldes para hornear

Los moldes más idóneos son los metálicos de color oscuro.

Colocar el molde siempre en la parrilla.

Tablas

El cuadro de cocción siguiente ha sido elaborado exclusivamente a partir de la colocación de los alimentos con el horno frío. Así se ahorra energía. Si se precalienta el horno, los tiempos de horneado indicados se acortan de 5 a 10 minutos.

En las tablas se puede consultar el tipo de calentamiento que mejor se ajusta al tipo de pastel o pastas. La temperatura y la duración de la cocción en el horno dependen de la cantidad y consistencia de la masa. Por esta razón en las tablas de cocción se reseñan siempre unos márgenes de tiempo. Probar primero con el valor más bajo. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme. En caso necesario, se puede subir la temperatura la próxima vez.

En el capítulo "Consejos prácticos para el horneado", a continuación de la tablas, se facilita información adicional.

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pasteles de masa batida simple	Molde alto/molde de corona/molde rectangular	2		140-170	50-60
Tarta de bizcocho	Molde desarmable	2		140-160	30-40
Tarta de fruta o requesón, pastaflora*	Molde desarmable de metal oscuro	1		140-160	50-60
Tarta fina de fruta, de masa batida	Molde desarmable/molde alto	2		140-160	50-60
Pasteles salados* (p. ej. quiche, pastel de cebolla)	Molde desarmable	1		160-190	60-70

* Dejar reposar los pasteles unos 20 minutos en el horno.

Datos sobre cantidad para la bandeja

- Masa de bizcocho:

350 g de grasa, 350 g de azúcar, 1 paquetito de vainilla azucarada, 6 huevos, 670 g de harina, 6 cucharaditas rasas de levadura en polvo, 150 ml de leche.
- Masa de levadura:

670 g de harina, 2 paquetitos de levadura seca (14 g), 1 cucharadita de sal, ¼ l de leche, 100 g de azúcar, 2 huevos, 1 paquetito de vainilla azucarada, 100 g de margarina.
- Masa de pizza:

1 paquetito de levadura seca (14 g), 200 ml de leche tibia, 400 g de harina, ½ cucharadita de sal, 12 cucharadas de aceite de oliva.

Pasteles sobre bandeja		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Masa batida o masa de levadura con capa seca (p. ej. pasteles hechos con molde)	Bandeja	3		140-160	20-30

Pasteles sobre bandeja		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Masa batida o masa de levadura con capa jugosa (fruta)	Bandeja	3		130-150	45-55
Brazo de gitano (precalentar)	Bandeja	3		150-170	10-20
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja	3		140-160	35-45
Pizza	Bandeja	3		220-240	25-35

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja	2		250 180	5-10 35-45
Panecillos*	Bandeja	4		200-225	25-30

* No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente.

Pastelitos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Galletas	Bandeja	3		125-150	15-30
Merengues	Bandeja	3		80-100	100-120
Almendrados	Bandeja	3		100-125	30-40
Hojaldre	Bandeja	3		175-200	20-35

Sugerencias y consejos prácticos para el horneado

Si se quiere utilizar una receta propia.

Se puede orientar por un producto semejante que figure en la tabla de cocción.

Manera de comprobar si el pastel de masa batida ya está en su punto.	Unos 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado señalado en la receta, pinchar el pastel en su punto más alto con un palillo de madera fino. Si el palillo sale limpio sin restos de masa, el pastel está listo.
La tarta quedó aplastada.	La próxima vez, emplear menos líquido o seleccionar una temperatura de horneado 10 grados inferior. Observar los períodos de tiempo reseñados en la receta para batir la masa.
La tarta se ha hinchado bien en el centro, pero hacia los bordes tiene menos altura.	No engrasar el molde. Una vez terminado el pastel, desprenderlo con cuidado del molde, con ayuda de un cuchillo.
El pastel sale demasiado dorado por arriba.	Colocar el pastel a más profundidad en el horno, seleccionar una temperatura de horneado más baja y dejarlo cocer durante más tiempo.
El pastel sale demasiado seco.	Pinchar varias veces con un palillo el pastel ya terminado. Verter sobre éste unas gotas de zumo de fruta o de alguna bebida alcohólica. La próxima vez, seleccionar una temperatura de horneado 10 grados superior y reducir el tiempo de horneado.
El pan o la repostería (por ejemplo, tarta de requesón) tienen una buena apariencia por fuera, pero por dentro están pastosos (húmedos, con zonas mojadas).	La próxima vez, emplear menos líquido y dejar el producto durante un poco de más tiempo en el horno, a una temperatura inferior. En los pasteles con revestimiento jugoso, hornear primero la base. A continuación, esparcir sobre la base del pastel almendras picadas o pan rallado, antes de poner la guarnición. Observar las indicaciones de la receta y los tiempos de cocción.
Las pastas se han dorado de forma irregular.	Seleccionar una temperatura inferior; las pastas quedarán más uniformes. Hornear las pastas más delicadas con calor superior e inferior  . El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.
Al hornear pasteles jugosos se produce agua de condensación.	Al hornear se puede generar vapor de agua. Una parte de este vapor se evacua por la manilla de la puerta del horno, pudiéndose condensar en el panel de mandos o en los frontales de los muebles adyacentes en forma de gotas de agua. Viene condicionado físicamente.

Carne, aves, pescado

Recipientes

Se puede usar cualquier vajilla resistente al calor. La bandeja también se puede usar para asados grandes.

Colocar la vajilla siempre en el centro de la parrilla.

Es recomendable apoyar la vajilla de cristal caliente sobre un paño de cocina seco. Si la base está mojada o muy fría, el cristal podría romperse.

Consejos y advertencias para asar

El resultado del asado depende del tipo y la calidad de la carne.

Añadir de 2 a 3 cucharadas soperas de líquido a las carnes magras, y de 8 a 10 cucharadas a los estofados, según el tamaño.

Dar la vuelta a la carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo.

Cuando el asado esté listo, deberá reposar unos 10 minutos en el horno cerrado y desconectado. Así se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Consejos y advertencias para asar al grill

Asar al grill siempre con el horno cerrado.

Tomar piezas en la medida de lo posible del mismo grosor. Deberían tener un grosor de entre 2 y 3 cm. Así se doran de forma homogénea y se conservan jugosas. Salar los filetes después de asarlos al grill.

Colocar las piezas directamente sobre la parrilla. Si sólo se prepara una pieza, quedará mejor si se coloca en la parte central de la parrilla.

Introducir la bandeja del horno en la altura 1. Así se recoge el jugo de la carne y el horno se mantiene más limpio.

Girar las piezas cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo indicado.

La resistencia del grill se va conectando y desconectando automáticamente. Esto es normal.

Carne

La tabla de cocción siguiente ha sido calculada exclusivamente para la colocación de los alimentos estando el horno frío. Los tiempos consignados en el cuadro sólo tienen valor orientativo y pueden variar en función de la calidad y naturaleza de la carne.

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Estofado de buey (p. ej. costillar)	1-2 kg	cerrado	2		170-190	160-180
	3-4 kg		2		170-190	180-200
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	2		170-190	70
Bistecs, bien hechos Bistecs, poco hechos		Parrilla**	5		max	20-25
		Parrilla**	5		max	15-20
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1-2 kg	abierto	2		170-200	100-120
	3-4 kg		2		170-200	120-150
Asado de carne picada	750 g	abierto	2		170-200	60-70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla**	5		max	10-20
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		140-170	100-130
	2 kg		2		140-170	120-150
Pierna de cordero deshuesada	1-2 kg	abierto	2		160-190	90-110

* Dar la vuelta al roastbeef al transcurrir la mitad del tiempo. Terminada la cocción, envolverlo en papel de aluminio y dejarlo reposar en el horno durante 10 minutos.

** Introducir la bandeja de horno a la altura 1.

Ave

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos con el horno frío.

Las indicaciones de peso de la tabla se refieren a aves sin relleno y preparadas para asar.

Cuando ase al grill directamente en la parrilla, coloque la bandeja de horno en la altura 1.

Al preparar patos o gansos, pinchar repetidas veces la piel de las aves debajo de las alas: de este modo la grasa puede salir perfectamente.

Dar la vuelta a la pieza entera de ave una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de cocción.

La carne de ave adquiere un delicioso dorado crujiente si, cuando está terminando el tiempo de cocción, se unta con mantequilla, agua con sal o con zumo de naranja.

Ave	Peso	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2		190-220	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		150-170	90-100
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2		150-170	110-130

Pescado

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Pescado asado al grill	1-2 kg	Parrilla*	2		150-175	50-80
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4		max	15-25

* Introducir la bandeja a la altura 1.

Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill

No aparecen referencias en el cuadro orientativo relativas al peso del asado que se desea preparar.

Programar el peso inferior más próximo y prolongar la duración del ciclo de cocción.

¿De qué manera se puede comprobar si el asado está en su punto?	Utilizar un termómetro para carne (disponible en comercios especializados) o realizar la “prueba de la cuchara”. Presionar el asado con la cuchara. Si la carne es consistente frente a la presión ejercida con la cuchara, está en su punto; si no, deberá permanecer algún tiempo más en el horno.
El asado ha quedado demasiado oscuro y la corteza está quemada en varios puntos.	Verificar que la altura y la temperatura seleccionadas sean correctas.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa se ha quemado.	La próxima vez, utilizar un recipiente de menor tamaño o agregar más líquido.
El asado tiene buen aspecto, pero la salsa no ha tomado color y parece aguada.	La próxima vez, utilizar un recipiente de mayor tamaño o agregar menos líquido.
Al hacer la salsa del asado se produce vapor de agua.	Utilizar la opción del grill de infrarrojos con aire caliente en lugar del calor superior e inferior. Con esta función, el jugo del asado no se calienta tanto y se produce menos vapor de agua.

Gratinados, soufflés, tostadas

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la colocación de los alimentos en el horno frío.

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	Molde para gratinar	2		140-160	50-60
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar	2		170-200	25-35
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos (p. ej. gratinado de patatas)	Molde para gratinar	2		190-220	45-55
Gratinar pan	Parrilla*	4		max	5-10

* Introducir la bandeja en la altura 1.

La acrilamida en los alimentos

Los especialistas están discutiendo actualmente hasta qué punto puede ser dañina la acrilamida. Hemos recopilado para la siguiente información basándonos en los resultados de las últimas investigaciones.

¿Qué alimentos están afectados?

La acrilamida se produce sobre todo en productos de patata o de cereales calentados a grandes temperaturas, como p. ej., patatas chip, patatas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de panadería de pastaflores (galletas, pan de especias, etc.).

Consejos para una preparación de platos bajos en acrilamida	
General	Reducir al máximo los tiempos de cocción. Dorar los alimentos, no dejar que se tuesten demasiado. Los alimentos asados o fritos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida. Para freír y asar, usar patatas nuevas. No deben presentar zonas verdes o germinadas. No almacenar las patatas a menos de 8 °C.
Hornear	con calor bóveda y solera máx. 200 °C, con aire caliente 3D máx.180 °C. El huevo o la yema de huevo evitan la formación de acrilamida.
Pastas y galletas	con calor bóveda y solera máx. 190 °C, con aire caliente 3D máx.170 °C.
Patatas fritas de horno	Repartir sobre la placa de forma homogénea y sin apilar. Hornear por lo menos 400 g por cada placa para que no se sequen las patatas.
Asar en la sartén	Para preparar patatas salteadas, hervirlas primero. Cuando se utilicen patatas crudas, usar margarina en lugar de aceite. Para controlar la temperatura de la superficie en la sartén se puede usar un termómetro de superficie (p. ej. nº de pedido 0900.0519 de testo). Calentar la sartén con el máximo nivel. Cuando la sartén haya alcanzado los 150 °C, cambiar al escalón de cocción lenta deseado.

Consejos para una preparación de platos bajos en acrilamida	
Freír	El aceite no debe superar los 175 °C. Comprobar la temperatura con un termómetro para aceite. La relación de aceite-patatas debería ser de 1:10 a máx. 1:15, p. ej. 100 g de patatas por 1,5 l de aceite. Antes de freírlas, poner en remojo las patatas frescas al menos durante una hora.

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la introducción de los alimentos en el horno frío.

Plato	Accesorios y consejos	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Churros y buñuelos	Bandeja	3		150-170	15-25
Pastelitos 20 unidades	Bandeja	3		140-160	15-25
Bizcocho de agua	Molde desarmable	2		140-160	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja	3		130-150	45-55
Pastel de manzana recubierto	Bandeja + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm	1		170-190	70-80

Asar al grill

El cuadro de cocción siguiente ha sido calculado exclusivamente para la introducción de los alimentos en el horno frío.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración ciclo cocción en minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 minutos)	Parrilla	5		max	1-2

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura °C	Duración ciclo cocción en minutos
Hamburguesa de ternera 12 unidades*	Parrilla	5		3max	25-30
* Colocar la bandeja de horno esmaltada en la altura 1.					

Para que cozinhar seja um prazer tão grande como comer

leia o presente manual de instruções. Dessa forma poderá tirar proveito de todas as vantagens técnicas.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficarà a conhecer os vários componentes do seu novo fogão. E aprenderá a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

Nas tabelas encontrará os valores de regulação e os níveis para diversos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio.

E se, por acaso, surgir alguma anomalia, encontrará nas últimas páginas informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

O manual tem um índice pormenorizado que a ajudará a orientar-se.

Bom apetite.

Índice

Conselhos energéticos e ambientais	71
Poupança energética	71
Eliminação ecológica	71
Indicações de segurança	72
Antes da instalação	72
indicações de segurança	72
Causa de danos	74
O seu novo fogão	75
Selector de funções	75
Selector de temperatura	76
Teclas de comando e campo de indicação	77
Forno e acessórios	77
Turbina de arrefecimento	78
Antes da primeira utilização	78
Aquecer o forno	78
Limpar previamente os acessórios	79
Regular o forno	79
Como regular	79
O forno deve desligar automaticamente	80
O forno deve ligar e desligar automaticamente	81
Horas	82
Como regular	82
Despertador	83
Como regular	83

Índice

Manutenção e limpeza	84
Exterior do aparelho	84
Forno	85
Substituir as lâmpadas do forno do lado direito ou esquerdo	88
Vedante	88
Acessórios	88
Uma anomalia, que fazer?	89
Serviço de Assistência Técnica	90
Tabelas e conselhos	91
Bolos e bolachas	91
Conselhos para fazer bolos	94
Carne, aves, peixe	95
Conselhos para assar e grelhar	97
Soufflés, gratinados, tostas	98
Acrilamida nos alimentos	99
Refeições de teste	101

Conselhos energéticos e ambientais

Nesta secção encontrará conselhos para poupar energia ao cozinhar e assar e para dar um destino final adequado ao seu aparelho.

Poupança energética

Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.

Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas a preto ou esmaltadas, pois estas absorvem especialmente bem o calor.

Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a fazer bolos ou a assar.

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável levá-los ao forno uns a seguir aos outros. O forno ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também poderá introduzir 2 formas de bolo inglês lado a lado no forno.

No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes de terminar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.

Eliminação ecológica



Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

Indicações de segurança

Leia atentamente estas instruções de utilização. Guarde em local seguro as instruções de utilização e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte as instruções.

Antes da instalação

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

O aparelho só deve ser ligado por um técnico autorizado. Caso resultem danos devido a uma ligação errada, não tem direito a garantia.

indicações de segurança

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos.

Não podem utilizar o aparelho, sem vigilância, os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimentos nem experiência

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

Nunca toque nas superfícies interiores do forno nem nos elementos de aquecimento. Abra a porta do aparelho com cuidado, Pode sair vapor quente. Mantenha as crianças afastadas.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do forno.

Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa.

Perigo de curto-circuito!

Nunca entale cabos de ligação de electrodomésticos na porta quente do aparelho. O isolamento do cabo pode derreter.

Perigo de queimaduras!

Nunca deite água para dentro do aparelho quente. Cria vapor de água quente.

Perigo de queimaduras!

Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool. Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior do forno. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevada percentagem de álcool e abra a porta do aparelho com cuidado.

Acessórios e recipientes quentes

Perigo de queimaduras!

Nunca retire acessórios ou recipientes quentes do forno sem pegas de cozinha.

Reparações indevidas

Perigo de choque!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Caso o aparelho esteja avariado, retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na respectiva caixa. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causa de danos

Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes na base do forno

Não coloque acessórios na base do forno. Não forne a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C.

Provoca retenção do calor, o que falsifica os tempos de cozedura e assadura e danifica o esmalte.

Água dentro do aparelho quente

Nunca deite água para dentro do aparelho quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.

Alimentos húmidos

Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.

Sumo de fruta

Se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem.

Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.

Arrefecimento com a porta do forno aberta

Deixe o aparelho arrefecer sempre fechado. Mesmo apenas com uma frincha da porta do forno aberta, as fachadas dos móveis contíguos podem ficar danificadas com o tempo.

Vedante do forno muito sujo

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno deixa de fechar bem durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno sempre limpo.

Utilização da porta do forno como assento ou bancada

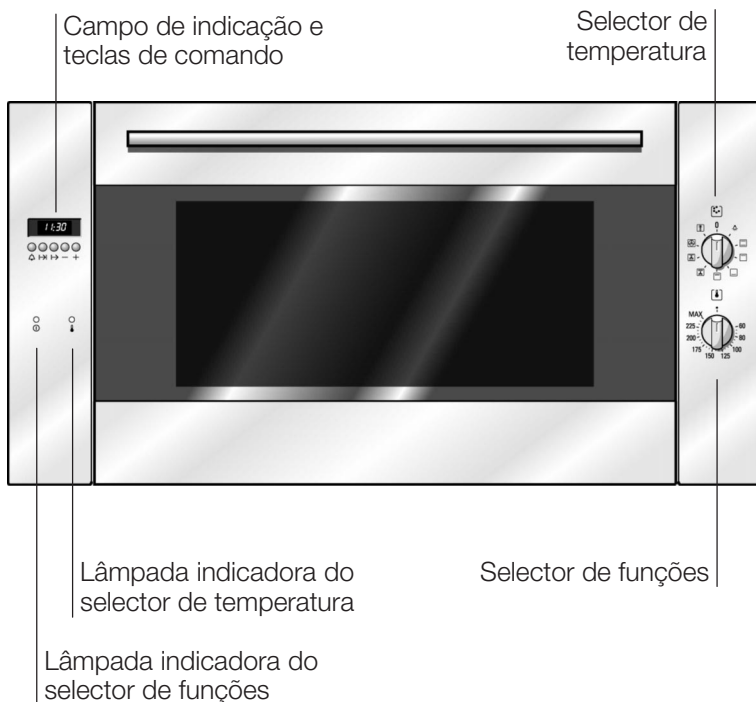
Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta. Não coloque loiça ou acessórios sobre a porta do forno.

Transportar o aparelho

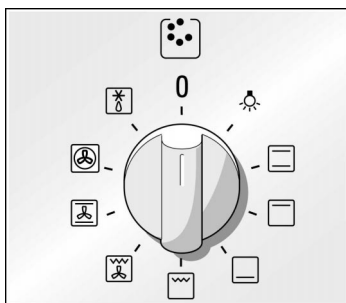
Não carregue nem agarre no aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

O seu novo fogão

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



Selector de funções



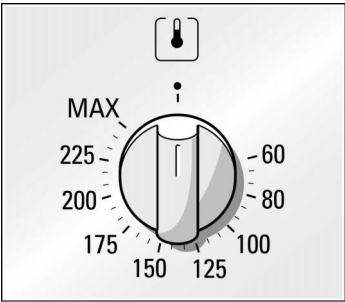
O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno.

Ao regular o selector de funções, a lâmpada do forno acende.

Tipo de aquecimento	Utilização
 Lâmpada do forno	para a iluminação do interior do forno
 Calor superior/inferior	para bolos no tabuleiro e peças de assado magras
 Calor inferior	para cozedura e alourar final da parte de baixo
 Calor superior	para cozedura e alourar final da parte de cima
 Grelhador plano	para bifes, salsichas e tostas
 Grelhar com ar circulante	para carne, aves e peixe inteiro
 Ar circulante	para bolos em formas
 Ar quente circulante 3D	para pratos no forno e gratinados
 Descongelar	para descongelar alimentos congelados

Selector de temperatura

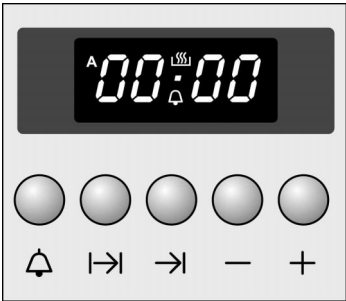
O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou a potência do grelhador.



Temperatura	
60-225	gama de temperaturas em °C
máx.	temperatura máxima

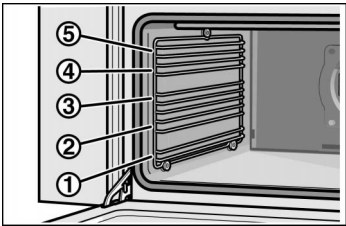
A lâmpada indicadora mantém-se acesa enquanto o forno está a aquecer, apagando-se nas pausas de aquecimento.

Teclas de comando e campo de indicação

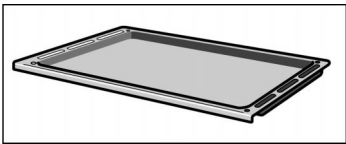


Tecla do despertador	para regular o despertador.
Tecla de duração	para regular o tempo de duração do forno .
Prima a tecla de fim	para regular a hora de fim do forno .
Tecla menos –	para alterar os valores de regulação para baixo.
Tecla mais +	para alterar os valores de regulação para cima.

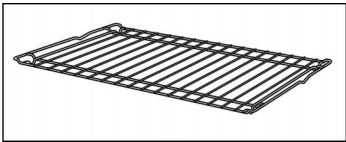
Forno e acessórios



Os acessórios podem ser introduzidos no forno em 5 níveis diferentes.



Tabuleiro esmaltado
para bolos e bolachas.



Grelha
para colocar os recipientes, formas para bolos, assados, peças para grelhar e refeições ultracongeladas.

Turbina de arrefecimento

O forno está equipado com uma turbina de arrefecimento, a qual liga e desliga automaticamente conforme necessário. O ar quente sai pela porta.

Antes da primeira utilização

O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o fogão pela primeira vez para cozinhar.

Aqueça o forno e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ter em atenção”.

Em primeiro lugar, verifique se no visor piscam o símbolo A e três zeros.

Se no visor piscarem o símbolo A e três zeros

Acerte a hora.

1. Prima simultaneamente a tecla de duração **I→I** e a tecla de fim **→I**.
O visor mostra 0.00.

2. Regular as horas com a tecla +.

Após alguns segundos as horas são assumidas. Agora o aparelho está pronto para entrar em funcionamento.

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

Como proceder

1. Coloque o selector de funções em .
2. Regule 225 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

Limpar previamente os acessórios

Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

Regular o forno

Desligar o forno manualmente

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

Desligar você mesma o forno, quando o prato estiver pronto.

O forno desliga-se automaticamente

Pode ausentar-se da cozinha também por períodos mais prologados.

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

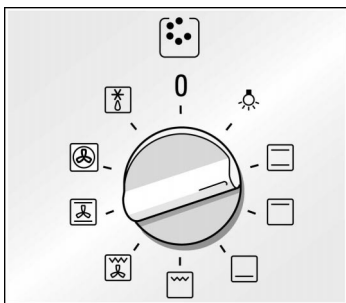
Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

Tabelas e conselhos

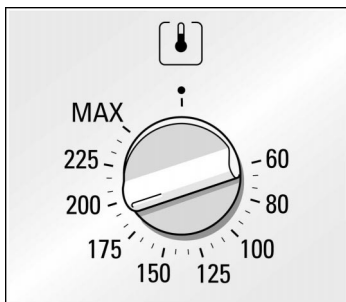
No capítulo "Tabelas e conselhos" encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

Como regular

Exemplo: Calor superior e inferior , 200 °C



1. Com o selector de funções regule o tipo de aquecimento pretendido.



2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência do grelhador.

Desligar

Quando a refeição estiver pronta, desligue o selector de funções.

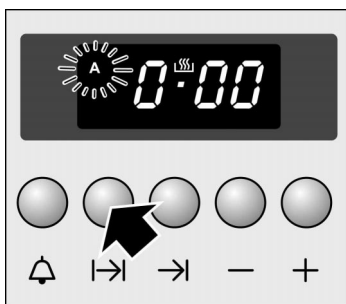
Alterar a regulação

Em qualquer altura, poderá alterar a temperatura ou a potência do grelhador.

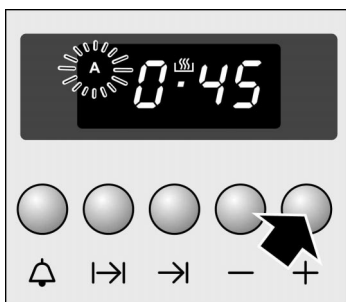
O forno deve desligar automaticamente

Proceda à regulação como descrito nos pontos 1 e 2. Introduza ainda o tempo de cozedura (tempo de duração) para o seu prato.

Exemplo: Tempo de duração
45 minutos



3. Prima a tecla de duração I->I.
O símbolo A está a piscar.



4. Regule o tempo de duração com a tecla +.

O forno é colocado em funcionamento após alguns segundos. A indicação das horas volta a aparecer. O símbolo A acende no visor.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga.
Prima simultaneamente a tecla de duração **I→I** e a tecla de fim **→I**. O sinal e o símbolo A apagam.
Desligue o selector de funções.

Alterar a regulação

Prima a tecla de duração **I→I**. Altere a duração com a tecla + ou a tecla -.

Cancelar a regulação

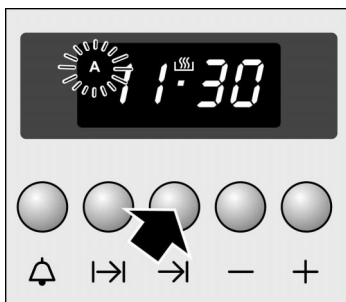
Prima a tecla de duração **I→I**. Prima a tecla -, até o visor mostrar o número zero. Desligue o selector de funções.

O forno deve ligar e desligar automaticamente

Tenha em atenção que os alimentos facilmente deterioráveis não devem ficar durante muito tempo dentro do forno.

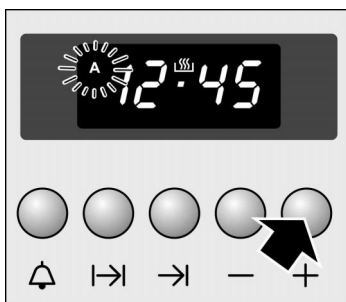
Faça a regulação conforme descrito nos pontos 1 a 4.
O forno arranca.

Exemplo: São 10:45 horas. O prato demora 45 minutos e pretende que esteja pronto às 12:45.



5. Prima a tecla de fim **→I**.

No visor pode ver quando o prato está pronto.



6. Altere a hora de fim de cozedura para mais tarde com a tecla +.

A regulação é assumida após alguns segundos.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga.
Prima simultaneamente a tecla de duração **I→I** e a tecla de fim **→I**. O sinal e o símbolo A apagam.
Desligue o selector de funções.

Nota

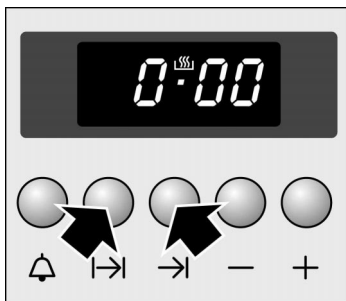
Enquanto estiver a piscar o símbolo A, pode alterar a regulação. Se o símbolo acender, isso significa que a regulação foi assumida.

Horas

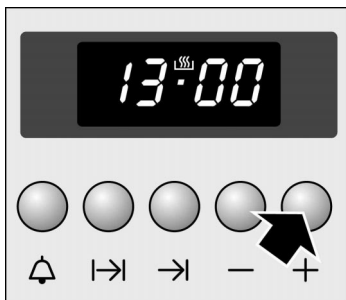
Depois da primeira ligação ou após uma falha de corrente piscam no visor o símbolo A e três zeros. Acerte a hora.

Como regular

Exemplo: 13:00 horas



1. Prima simultaneamente a tecla de duração **I→I** e a tecla de conclusão **→I**.
O visor mostra 0.00 horas.



2. Regular as horas com a tecla +.

Após alguns segundos as horas são assumidas.

Mudar, p.ex., da hora de verão para a hora de inverno

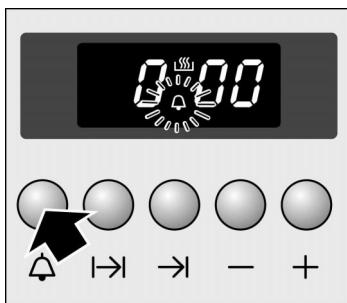
Prima simultaneamente a tecla de duração **I→I** e a tecla de conclusão **→I** e proceda à sua alteração com a tecla **+** ou a tecla **-**.

Despertador

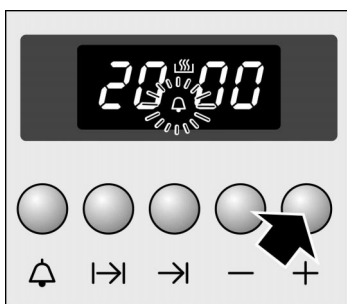
Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. Ele funciona independentemente do forno.

Como regular

Exemplo: 20 min.



1. Prima a tecla despertador .
O símbolo  está a piscar.



2. Regule a hora do despertador com a tecla **+**.

O despertador inicia a contagem após alguns segundos. O símbolo  acende no visor.

O tempo terminou

Soa um sinal sonoro. Prima a tecla despertador . O sinal apaga. O visor mostra 0.00 Após alguns segundos aparecem novamente as horas.

Alterar o tempo do despertador

Prima a tecla despertador . Acerte as horas com a tecla + ou a tecla –.

Anular a regulação

Prima a tecla despertador . Prima a tecla –, até o visor mostrar o número zero.

O despertador e o tempo começam a decorrer em simultâneo

Os símbolos estão acesos. O tempo do despertador decorre no fundo.

Consultar o tempo de duração , o tempo de fim , o despertador  ou as horas: Prima a respectiva tecla.

O valor desejado aparece no visor apenas durante alguns segundos.

Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejectores de vapor.

Exterior do aparelho

Lave o aparelho com água e um pouco de detergente. Seque-o com um pano macio.

Objectos afiados ou produtos abrasivos não são adequados para a limpeza. Se for derramado um produto abrasivo no painel dianteiro do aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Nota

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

As sombras projectadas no painel da porta com um aspecto estriado, são os reflexos da lâmpada do forno.

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

Remova as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Sob estas nódoas pode desenvolver-se corrosão.

Aparelhos com painel frontal de alumínio

Utilize produtos de limpeza próprios para aço inoxidável. Observe as instruções do fabricante. Teste o produto numa pequena parte do aparelho, antes de utilizar em toda a superfície.

Utilize um produto suave para limpar janelas. Limpe com um pano macio próprio para limpar janelas ou com um pano de microfibras que não largue pêlos. Empregue movimentos horizontais e não exerça pressão sobre a superfície.

Para a limpeza não são adequados produtos de limpeza agressivos, esfregões que risquem e panos de limpeza grosseiros.

Forno

Não utilize esfregões de palha de aço ou esponjas com face abrasiva. Use produtos limpa-fornos apenas nas superfícies esmaltadas do forno.

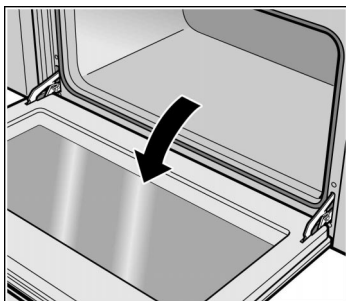
Para facilitar a limpeza

pode ligar a lâmpada do forno,
tirar a porta do forno
e tirar as estruturas de suporte.

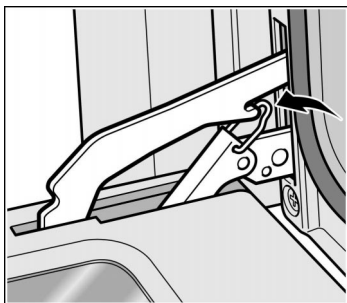
Coloque o selector de funções em .

Ligar a lâmpada do forno

Desenganchar a porta do forno

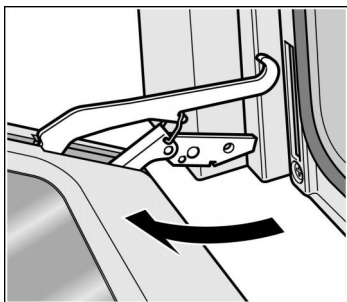


1. Abra completamente a porta do forno.



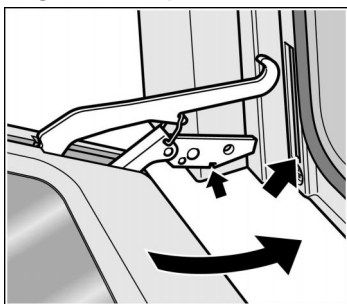
2. Vire as duas patilhas de bloqueio, da esquerda e da direita.

Quando as patilhas estiverem dobradas para cima, tenha atenção para que a porta do forno não se feche. As dobradiças podem dobrar-se e ocorrer danos no esmalte.



3. Incline a porta do forno.
Agarre-a com as duas mãos no lado esquerdo e no lado direito.
Feche-a um pouco mais e puxe-a.

Enganchar a porta do forno

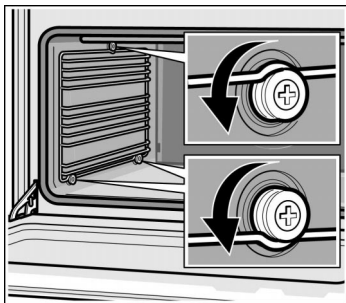


1. Ao enganchar a porta do forno certifique-se de que o entalhe nas dobradiças em baixo engata na ranhura.



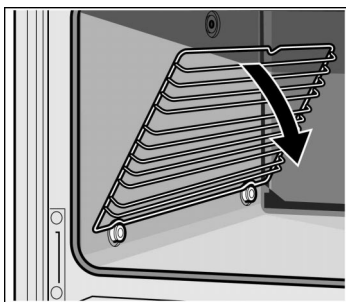
2. Vire ambas as patilhas da esquerda e da direita outra vez para baixo e feche a porta do forno.

Limpeza das estruturas de suporte



Pode retirar as estruturas de suporte para fins de limpeza.

1. Solte primeiro os dois parafusos em baixo e depois o parafuso em cima.



2. Afaste as estruturas de suporte em cima e retire-as.

Limpe as estruturas com detergente e uma esponja ou com uma escova.

Limpar as superfícies esmaltadas do forno

Utilize uma solução de lavagem quente ou água com vinagre.

Em caso de forte sujidade, utilize preferencialmente um produto para a limpeza de fornos. Utilize o produto de limpeza para o forno apenas com o forno frio.

A propósito:

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração, que são normais e não têm qualquer influência sob o funcionamento. Não tente eliminar tais descolorações com esfregões de palha de aço rijos ou produtos de limpeza agressivos.

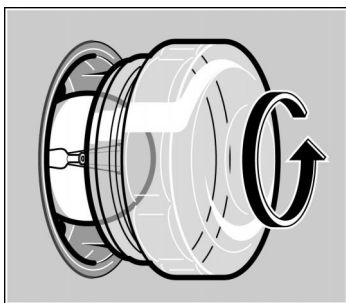
Os cantos de chapas delgadas não se conseguem esmaltar completamente e podem, por isso, ficar ásperos. Está garantida a protecção contra a corrosão.

Limpar a tampa de vidro da lâmpada do forno

A melhor forma de limpar a tampa de vidro é com detergente.

Substituir as lâmpadas do forno do lado direito ou esquerdo

Como proceder



Quando uma das lâmpadas do forno estiver fundida, tem de ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes à temperatura no Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado. Use apenas lâmpadas deste tipo.

1. Desligue o fusível na caixa respectiva.
2. Estenda um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
3. Desenrosque a tampa de vidro rodando-a para a esquerda.
4. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do mesmo tipo.
5. Enrosque novamente a tampa de vidro.
6. Tire o pano de cozinha e ligue novamente o fusível.

Vedante

O vedante do forno deve ser limpo com detergente. Não utilize produtos de limpeza agressivos nem abrasivos.

Acessórios

A seguir a cada utilização, lave imediatamente os acessórios com detergente. Desta forma, os restos de comida são facilmente removíveis com uma escova ou um esfregão.

Uma anomalia, que fazer?

Quando ocorre uma anomalia, esta deve-se frequentemente a um problema menor. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, tenha em atenção as seguintes recomendações.

Anomalia	Causa possível	Recomendações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao fogão está em boas condições.
	Falha de corrente.	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
Não é possível desligar o forno.	O sistema electrónico está avariado.	Desligue o fusível. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
A indicação das horas está a piscar.	Falha de corrente.	Acerte de novo as horas.
O forno não aquece.	Fusível avariado.	Verifique o fusível ou substitua-o.
	O selector de funções não está regulado.	Regule o selector de funções.
O vidro da porta partiu-se.		Desligue o aparelho. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Sumo de fruta ou manchas de clara de ovo em superfícies de esmalte.	Sucos húmidos de bolos ou de carne.	Alterações inofensivas do esmalte, não são reparáveis.

As reparações deverão apenas ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

Se o seu aparelho for alvo de uma reparação indevida, poderá ficar sujeito/a a riscos consideráveis.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Serviço de assistência técnica mais próximo. Também os centros de assistência técnica referidos irão indicar-lhe um Serviço de Assistência Técnico próximo da sua residência.

Número E e número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, as referências E e FD do aparelho. A placa de características com as referências encontra-se à esquerda, ao lado da zona frontal dos botões. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E	FD
-------	----

Serviço de Assistência Técnica 📞

Tabelas e conselhos

Aqui encontrará uma amostra de pratos e as regulações adequadas para cada um. Poderá consultar quais os tipos de aquecimento e a temperatura que mais se adequa ao seu prato, qual o acessório a utilizar e o nível a que deve ser introduzido. Encontrará muitos conselhos sobre recipientes e preparação dos pratos, bem como indicações de ajuda para o caso de algo correr mal.

Bolos e bolachas

Formas para bolos

As mais adequadas são as formas pretas de metal.

Coloque sempre a forma para bolos na grelha.

Tabelas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio. Deste modo, poupará energia. Se recorrer ao pré-aquecimento, os tempos de cozedura indicados diminuem 5 a 10 minutos.

As tabelas indicam a duração de cozedura ideal para os vários bolos.

A temperatura e a duração de cozedura dependem da quantidade e do tipo da massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Tente, primeiro, com o valor mais baixo. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme. Se necessário, da próxima vez regule uma temperatura mais elevada.

Encontrará mais informações no capítulo “Conselhos para cozer bolos”, a seguir às tabelas.

Bolos em forma	Forma sobre a grelha	Nível	Tipo de aqueci-mento	Tempera-tura °C	Duração da cozedura em minutos
Bolos batidos simples	Forma de buraco forma de bolo inglês	2		140-170	50-60
Torta de biscoito	Forma de mola	2		140-160	30-40
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, massa quebrada*	Forma de mola preta	2		140-160	50-60
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de buraco	2		140-160	50-60
Tartes salgadas* (por ex., quiche/tarte de cebola)	Forma de mola	1		160-190	60-70

* Deixar arrefecer os bolos durante 20 minutos dentro do forno.

Indicações de quantidade para o tabuleiro

Massa batida:	350 g de gordura, 350 g de açúcar, 1 pacote de açúcar baunilhado, 6 ovos, 670 g de farinha, 6 colheres de chá de fermento, 150 ml de leite.
Massa levedada:	670 g de farinha, 2 pacotes de fermento em pó (14 g), 1 colher de chá de sal, ¼ litro de leite, 100 g de açúcar, 2 ovos, 1 pacote de açúcar baunilhado, 100 g de margarina.
Massa para pizza:	1 pacote de fermento em pó (14 g), 200 ml de leite morno, 400 g de farinha, ½ colher de chá de sal, 12 colheres de sopa de azeite.

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura °C	Duração da cozedura, minutos
Massa batida ou levedada com cobertura seca (por ex. bolos na forma)	Tabuleiro	3		140-160	20-30

Bolos no tabuleiro		Nível	Tipo de aqueci- mento	Temperatura °C	Duração da cozedura, minutos
Massa batida ou levedada com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro	3		130-150	45-55
Torta enrolada (pré-aquecer)	Tabuleiro	3		150-170	10-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro	3		140-160	35-45
Pizza	Tabuleiro	3		220-240	25-35

Pão e pãezinhos		Nível	Tipo de aqueci- mento	Tempera- tura °C	Duração, minutos
Pão levedado com 1,2 kg de farinha*, (pré-aquecer)	Tabuleiro	2		250 180	5-10 35-45
Pãezinhos*	Tabuleiro	4		200-225	25-30

* Nunca deite água directamente sobre o forno quente.

Biscoitos		Nível	Tipo de aqueci- mento	Temperatura °C	Duração da cozedura, minutos
Bolachas	Tabuleiro	3		125-150	15-30
Suspiros	Tabuleiro	3		80-100	100-120
Bolos de amêndoa	Tabuleiro	3		100-125	30-40
Massa folhada	Tabuleiro	3		175-200	20-35

Conselhos para fazer bolos

Deseja utilizar a sua própria receita.	Orienta-se por bolos semelhantes indicados nas tabelas de bolos.
Como verificar se os bolos batidos estão bem cozidos.	Sensivelmente 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado na receita, espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa não ficar colada ao palito, o bolo está pronto.
O bolo abate.	Da próxima vez utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus. Bata o bolo durante o tempo indicado na receita.
O bolo cresceu ao centro, mas os bordos estão baixos.	Não unte o rebordo da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo ficou demasiado escuro em cima.	Coloque-o num nível mais baixo, seleccione uma temperatura mais baixa e deixe-o cozer durante mais tempo.
O bolo ficou demasiado seco.	Espete o bolo pronto com um palito em diversos sítios. Depois borrafe sumo de fruta ou uma bebida alcoólica por cima. Da próxima vez seleccione uma temperatura 10 graus mais alta e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (por ex., queijada) tem bom aspecto, mas ficou pastoso no interior ("enqueijado" com fios de água).	Da próxima vez utilize menos líquido e deixe-o cozer durante mais tempo a uma temperatura mais baixa. Em bolos com uma cobertura sumarenta: coza primeiro a base. Polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e só depois aplique a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.
O bolo alourou de forma irregular.	Seleccione uma temperatura um pouco mais baixa, pois, assim, o bolo ficará com um aspecto mais uniforme. Deverá cozer os bolos sensíveis com calor superior e inferior  . Também uma cobertura com papel vegetal, que exceda o tamanho do tabuleiro, pode influenciar a circulação de ar. Corte o papel vegetal sempre à medida do tabuleiro.
Ao cozer bolos sumarentos forma-se água de condensação.	Durante a cozedura pode formar-se vapor de água, este sai pela pega da porta. O vapor de água forma-se no painel de comandos ou nas superfícies frontais de móveis adjacentes, escorrendo como água de condensação. Trata-se de uma lei da física.

Carne, aves, peixe

Recipientes

Poderá usar todos os recipientes resistentes ao calor. Para assados grandes também é apropriado o tabuleiro.

Coloque o recipiente sempre no centro da grelha.

Os recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha quente, pois se forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar.

Recomendações para assar

O resultado do assado depende do tipo e da qualidade de carne.

Conforme o tamanho da peça, adicione 2 a 3 colheres de sopa de líquido à carne magra e 8 a 10 colheres de sopa à carne para estufar.

Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne.

Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o forno fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

Recomendações para grelhar

Grelhe sempre com o forno fechado.

Se possível, os alimentos a grelhar deverão ter a mesma espessura, pelo menos, 2 a 3 cm. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentos. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

Coloque a peça a grelhar directamente sobre a grelha. Se grelhar uma única peça, o grelhado resultará melhor, se a peça for colocada no centro da grelha.

Coloque também o tabuleiro no nível 1. O suco da carne é recolhido e o forno fica mais limpo.

Decorridos dois terços do tempo indicado, volte a peça que está a ser grelhada.

A resistência do grelhador liga e desliga. Isto é normal.

Carne

Os valores da tabela aplicam-se com o forno frio. Os tempos indicados na tabela são valores de orientação, que dependem da qualidade e do tipo da carne.

Carne	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura ° C	Duração, minutos
Carne de vaca estufada (por ex., costeleta do lombo)	1-2 kg	tapado	2		170-190	160-180
	3-4 kg		2		170-190	180-200
Rosbife, mal passado*	1 kg	destapado	2		170-190	70
Bifes, bem passados Bifes, rosa		Grelha**	5		max	20-25
		Grelha**	5		max	15-20
Carne de porco sem toucinho (por ex., cachaço)	1-2 kg	destapado	2		170-200	100-120
	3-4 kg		2		170-200	120-150
Carne picada assada	750 g	destapado	2		170-200	60-70
Salsichas	cerca de 750 g	Grelha**	5		max	10-20
Carne de vitela assada	1 kg	destapado	2		140-170	100-130
	2 kg		2		140-170	130-150
Perna de borrego sem osso	1-2 kg	destapado	2		190-190	90-110

* Decorrido metade do tempo, vire o rosbife. Depois de pronto, embrulhe-o em folha de alumínio e deixe-o repousar no forno, durante 10 minutos.

** Coloque o Tabuleiro no nível 1.

Aves

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Na tabela, as indicações relativas ao peso referem-se a aves não recheadas e prontas a assar.

Se grelhar directamente sobre a grelha, introduza o tabuleiro no nível 1.

No caso de pato ou ganso, espete a pele por baixo das asas, para que a gordura possa escorrer.

Decorridos dois terços do tempo para grelhar, volte a ave inteira.

As aves ficam especialmente estaladiças se, no final do tempo de assadura, forem pinceladas com manteiga, água salgada ou sumo de laranja.

Aves	Peso	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração, minutos
Frango inteiro, 1 a 4 unidades	1 kg cada	Grelha	2		190-220	50-80
Pato	1,7 kg	Grelha	2		150-170	90-100
Perú pequeno	3 kg	Grelha	2		150-170	110-130

Peixe

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Peixe	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Peixe, grelhado	1-2 kg	Grelha*	2		150-175	50-80
Peixe às postas	300 g cada	Grelha*	4		max	15-25

* Colocar, também, um tabuleiro no nível 1.

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém quaisquer dados sobre o peso do assado.

Escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente abaixo e prolongue o tempo.

Como verificar se o assado está pronto.

Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o «teste da colher». Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.

O assado está demasiado escuro e a crosta queimada nalguns pontos.

Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira menor ou adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior ou adicione menos líquido.
Ao regar o assado, formam-se vapores.	Utilize grelhar com ar circulante em vez de calor superior e inferior. Dessa forma, o molho do assado não aquece tanto e, conseqüentemente, não é formado tanto vapor de água.

Soufflés,
gratinados, tostas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Recipiente	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura °C	Tempo de duração minutos
Soufflés doces (por ex., queijo fresco batido com fruta)	Forma de soufflé	2		140-160	50-60
Soufflés salgados com ingredientes cozinhados (por ex., soufflé de massa)	Forma de soufflé	2		170-200	25-35
Soufflés com ingredientes crus (por ex., gratinado de batata)	Forma de soufflé	2		190-220	45-55
Gratinar tostas	Grelha*	4		max	5-10
* Colocar, também, um tabuleiro no nível 1.					

Acrilamida nos alimentos

A toxicidade da acrilamida em géneros alimentícios é um assunto que ainda está a ser estudado pelos especialistas na matéria. Com base nos resultados da investigação disponíveis até ao momento, elaborámos as seguintes informações para si.

Quais são os alimentos afectados?

A acrilamida forma-se sobretudo em produtos à base de cereais e batata cozinhados a altas temperaturas, como, por exemplo, batatas fritas, tostas, pãozinhos, pão, produtos de pastelaria fina de massa tenra (biscoitos, broas de mel, biscoitos de manteiga).

Conselhos para reduzir os níveis de acrilamida na preparação de alimentos	
Generalidades	Reduza, o mais possível, os tempos de cozedura. Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado. As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida. Utilize, na medida do possível, batatas frescas para assar e fritar. Estas não devem apresentar manchas verdes nem estar grelhadas. Não guarde as batatas a uma temperatura inferior a 8 °C.
Cozer bolos	com calor superior e inferior a uma temperatura máx. de 200 °C, com ar quente circulante 3 D a uma temperatura máx. de 180 °C. O ovo ou a gema reduzem a formação de acrilamida.
Biscoitos	com calor superior e inferior a uma temperatura máx. de 190 °C, com ar quente circulante 3 D a uma temperatura máx. de 170 °C.
Batatas fritas no forno	Distribua as batatas uniformemente no tabuleiro, se possível numa só camada. Prepare, pelo menos, 400 g em cada tabuleiro, para evitar que as batatas sequem demasiado.

**Conselhos para reduzir os níveis de acrilamida na
preparação de alimentos**

Fritar na frigideira

Prepare as batatas salteadas preferencialmente com batatas já cozidas. Se optar por batatas cruas, utilize margarina em vez de óleo.

Para controlar a temperatura à superfície da frigideira recomenda-se a utilização de um termómetro de superfície (por exemplo, ref.^a 0900.0519 da marca testo). Aqueça a frigideira na potência máxima. Quando a frigideira atingir os 150 °C, reduza para a potência de continuação de cozedura desejada.

Fritar

A gordura não deverá ser aquecida a mais de 175 °C. Verifique a temperatura com um termómetro próprio para gorduras.

A proporção gordura/alimento deverá ser de 1:10 ou, no máximo, 1:15, por exemplo, 100 g de batatas fritas para 1,5 l de óleo.

Coloque as batatas frescas em água durante uma hora antes de as fritar.

Refeições de teste

Em conformidade com a norma DIN 44547 e EN 60350

Cozer bolos

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Acessórios e recomendações	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Biscoitos	Tabuleiro	3		150-170	15-25
Queques, 20 unidades	Tabuleiro	3		140-160	15-25
Pão-de-ló	Forma de mola	2		140-160	30-40
Bolos levedados no tabuleiro	Tabuleiro	3		130-150	45-55
Bolo de maçã	Tabuleiro + 2 formas de mola de folha-de-flandres Ø 20 cm	1		170-190	70-80

Grelhar

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aqueci-mento	Temperatura °C	Duração em minutos
Tostar pão-de-forma (pré-aquecer 10 min.)	Grelha	5		max	1-2
Hambúrgueres, 12 unidades*	Grelha	5		max	25-30

* Introduza o tabuleiro esmaltado no nível 1.

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre cuisinière.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre appareil en détail. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Table de matières

Conseils concernant l'énergie et l'environnement 105

Economiser de l'énergie 105

Elimination écologique 105

Consignes de sécurité 106

Avant l'encastrement 106

Indications pour votre sécurité 106

Causes de dommages 108

Votre nouvelle cuisinière 109

Sélecteur du mode de cuisson 110

Thermostat 111

Zone d'affichage et touches de commande 111

Four et accessoires 112

Ventilateur de refroidissement 112

Avant la première utilisation 113

Chauffer le four 113

Pré-nettoyage des accessoires 113

Réglage du four 114

Réglages 114

Le four doit s'éteindre automatiquement 115

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement 116

Heure 117

Réglages 117

Minuterie 118

Réglages 118

Table de matières

Entretien et nettoyage	119
Extérieur de l'appareil	119
Four	120
Changer les lampes du four à gauche ou à droite ..	123
Joint	123
Accessoires	123
Incidents et dépannage	124
Service après-vente	125
Tableaux et astuces	126
Gâteaux et pâtisseries	126
Conseils pour la pâtisserie	128
Viande, volaille, poisson	130
Conseils pour les rôtis et grillades	132
Soufflés, gratins, toasts	133
L'acrylamide dans certains aliments	134
Plats tests	135

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economiser de l'énergie

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

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

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

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

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Consignes de sécurité

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

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Branchement électrique

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

Indications pour votre sécurité

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Eloignez impérativement les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de s'ébouillanter !

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

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer du compartiment de cuisson les accessoires ou les récipients chauds sans utiliser des maniques.

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution !

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

Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Causes de dommages

Accessoire, feuille, papier sulfurisé ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson

Ne placez pas d'accessoire sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier sulfurisé. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Eau dans l'enceinte de cuisson chaude

Ne jamais verser de l'eau dans l'enceinte de cuisson chaude. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.

Aliments humides

Ne pas conserver des aliments humides dans l'enceinte de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

Jus de fruit

Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utiliser de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laisser refroidir l'enceinte de cuisson qu'en état fermé. Même si la porte du four n'est ouverte qu'un petit peu, la façade des meubles voisins peut être endommagée avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

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

Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets

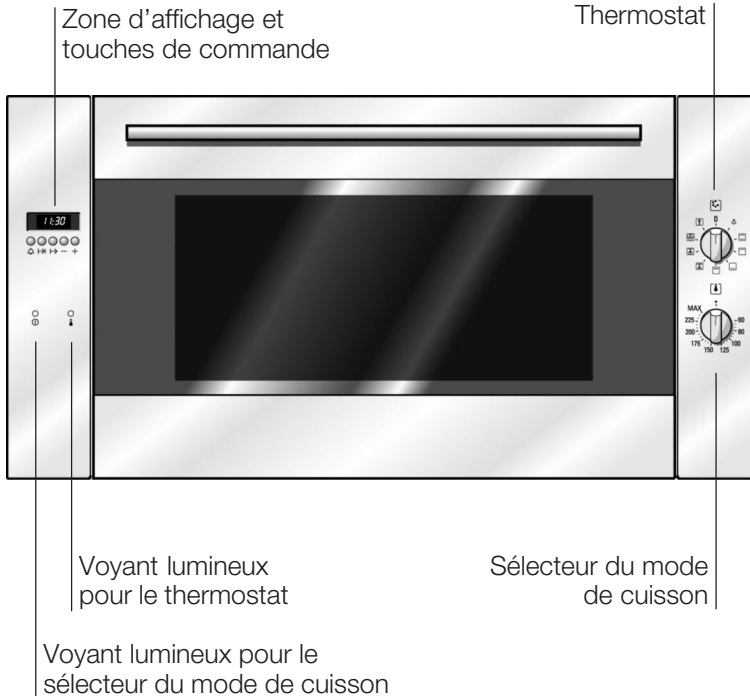
Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne pas déposer des récipient ou des accessoires sur la porte du four.

Transporter l'appareil

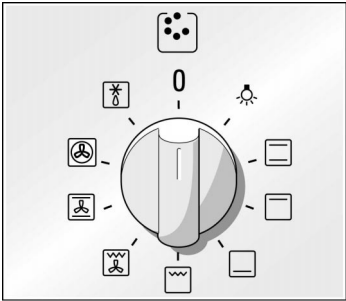
Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

Votre nouvelle cuisinière

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



Sélecteur du mode de cuisson de cuisson

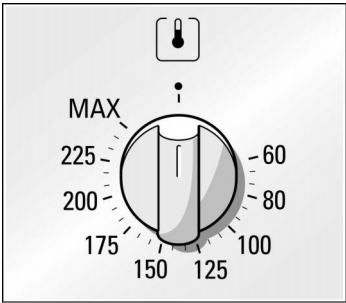


Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four.

Lorsque vous réglez le sélecteur du mode de cuisson, les lampes à l'intérieur du four s'allument.

Mode de cuisson	Usage
Lampe du four	Pour l'éclairage dans le four
Convection naturelle	Pour du gâteau cuit sur une plaque et des pièces de viande maigre
Chaleur de sole	Pour poursuivre la cuisson de gâteaux ou le brunissage du dessous
Chaleur de voûte	Pour poursuivre la cuisson de gâteaux ou le brunissage du dessus
Gril	Pour des steaks, saucisses et toasts
Gril air pulsé	Pour de la viande, volaille et du poisson entier
Air pulsé	Pour des gâteaux cuits dans des moules
Chaleur tournante 3D	Pour des soufflés et des gratins
Décongélation	Pour décongeler des mets surgelés.

Thermostat



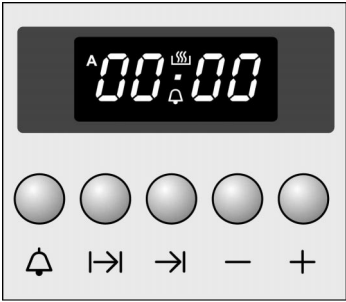
Le thermostat permet de régler la température ou la position grill.

Température

60-225	Plage de température en °C
max	Température maximale

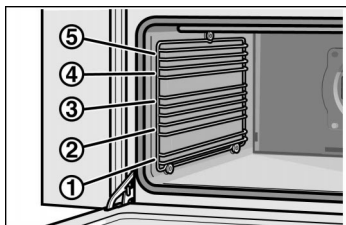
Le voyant lumineux est allumé lorsque le four chauffe. Il s'éteint pendant les coupures de chauffe.

Zone d'affichage et touches de commande

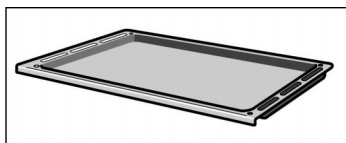


Touche Minuterie	Permet de régler la minuterie.
Touche Durée	Permet de régler la durée du four .
Touche Fin	Permet de régler la fin du four .
Touche Moins	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.
Touche Plus	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.

Four et accessoires

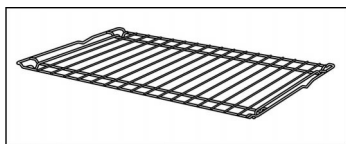


Les accessoires peuvent être enfournés à 5 niveaux différents.



Plaque à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.



Grille

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

Ventilateur de refroidissement

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

Avant la première utilisation

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

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

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

Si le symbole A et trois zéros clignotent à l'affichage

Régalez l'heure.

1. Appuyer simultanément sur la touche Durée **I→I** et la touche Fin **→I**.

A l'affichage apparaît 0.00.

2. Régler l'heure à l'aide de la touche +.

L'heure est validée après quelques secondes.

L'appareil est maintenant opérationnel.

Chauffer le four

Procédez de la manière suivante

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

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .
2. Régler le thermostat sur 225 °C.

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

Pré-nettoyage des accessoires

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

Réglage du four

Eteindre le four manuellement

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four.

Le four s'éteint automatiquement

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

Le four s'allume et s'éteint automatiquement

Vous pouvez quitter la cuisine même pour une longue durée.

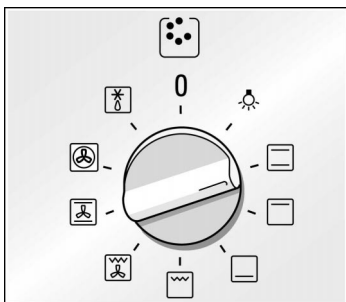
Tableaux et conseils

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

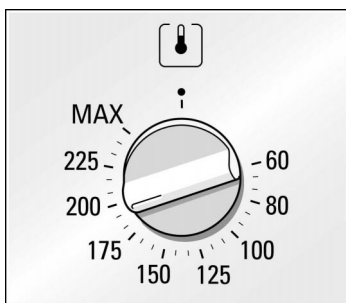
Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez les réglages appropriés à de nombreux plats.

Réglages

Exemple : Convection naturelle ☐, 200 °C



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



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

Eteindre

Lorsque le mets est prêt, ramenez le sélecteur du mode de cuisson en position éteinte.

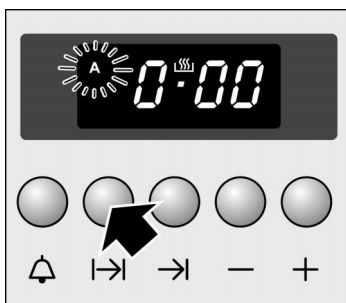
Modifier le réglage

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

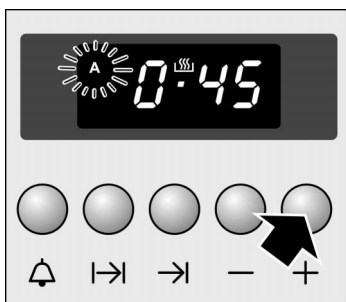
Le four doit s'éteindre automatiquement

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

Exemple : Durée 45 minutes



3. Appuyer sur la touche Durée I->I.
Le symbole A clignote.



4. Régler la durée à l'aide de la touche +.

Le four se met en marche quelques secondes plus tard. L'heure se réaffiche. Le symbole A est allumé à l'affichage.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.

Appuyer simultanément sur la touche Durée I->I et la touche Fin ->I. Le signal s'arrête et le symbole A s'éteint.

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Modifier le réglage

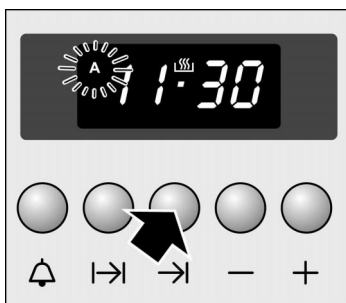
Appuyer sur la touche Durée I->I. Modifier la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Durée I→I. Appuyer sur la touche – jusqu'à ce que l'affichage affiche zéro. Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

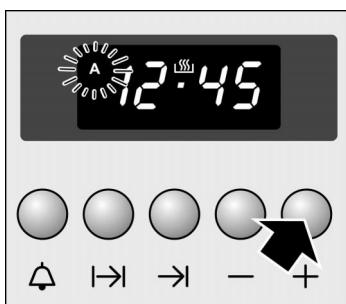
Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement

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



5. Appuyer sur la touche Fin →I.

A l'affichage est indiqué à quelle heure votre plat sera prêt.



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

Le réglage est validé après quelques secondes.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint.

Appuyer simultanément sur la touche Durée I→I et la touche Fin →I. Le signal s'arrête et le symbole A s'éteint.

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur arrêt.

Remarque

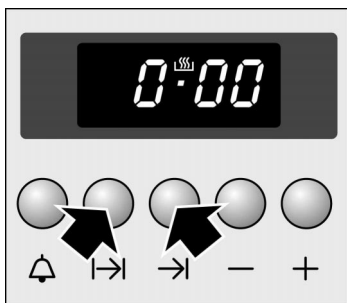
Vous pouvez modifier le réglage tant que le symbole A clignote. Le réglage est validé lorsque le symbole est allumé.

Heure

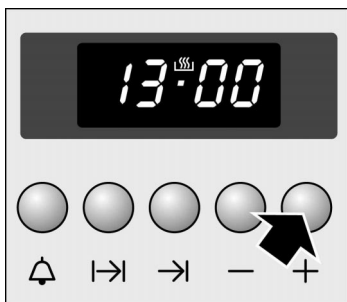
Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole A et trois zéros clignotent à l'affichage. Réglez l'heure.

Réglages

Exemple : 13:00 h



1. Appuyer simultanément sur la touche Durée I→I et la touche Fin →I.
A l'affichage s'affiche 0.00 h.



2. Régler l'heure à l'aide de la touche +.

L'heure est validée après quelques secondes.

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

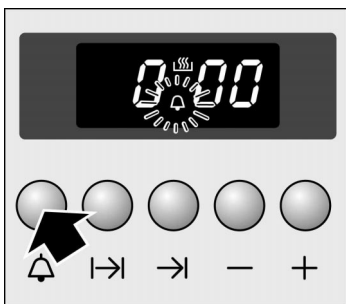
Appuyer simultanément sur la touche Durée I→I et la touche Fin →I ou modifier à l'aide de la touche + ou la touche -.

Minuterie

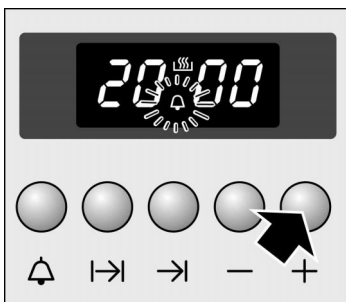
Vous pouvez utiliser la minuterie comme un réveil de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four.

Réglages

Exemple : 20 minutes



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



2. Régler le temps de la minuterie à l'aide de la touche +.

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

Le temps s'est écoulé

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie . Le signal s'efface. A l'affichage s'affiche 0.00. L'heure se réaffiche au bout de quelques secondes.

Modifier le temps de la minuterie

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

Effacer le réglage

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

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles sont allumés. Le temps de la minuterie s'écoule à l'arrière-plan.

Interroger la durée restante **I→I**, l'heure de la fin **→I**, la minuterie **⏰** ou l'heure: Appuyer sur la touche respective.

La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes à l'affichage.

Entretien et nettoyage

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

Extérieur de l'appareil

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

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

Remarque

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

Les ombres sur la vitre de la porte, ressemblant à des traces de coulure, sont des reflets de la lampe du four.

Appareils avec une façade en inox

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

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

Appareils avec une façade en aluminium

Utilisez un produit de nettoyage doux pour vitres. Passez-le horizontalement et sans pression sur la surface avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas.

Des détergents agressifs, tampons en paille métallique et des chiffons de nettoyage à grosses fibres sont inappropriés.

Four

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

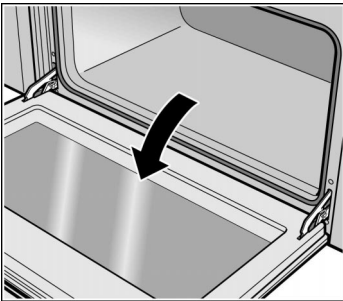
Pour faciliter le nettoyage

vous pouvez allumer la lampe du four, décrocher la porte du four et décrocher les supports.

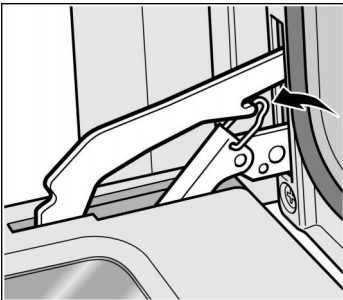
Allumer la lampe du four

Réglez le sélecteur du mode de cuisson sur .

Décrocher la porte du four

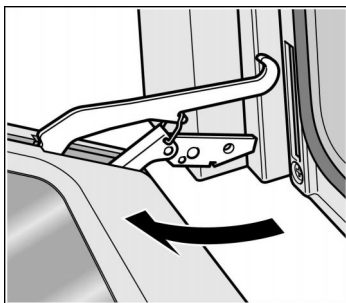


1. Ouvrir complètement la porte du four.



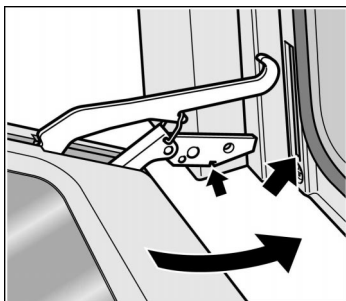
2. Pivoter les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite.

Veiller à ne pas fermer la porte du four lorsque les leviers de verrouillage sont relevés. Les charnières pourraient être tordues et l'émail peut être endommagé.



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

Accrocher la porte du four



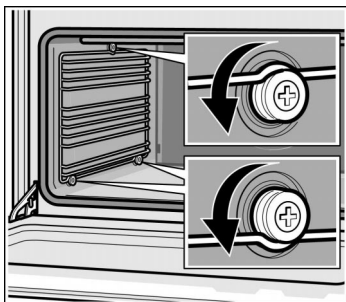
1. En accrochant la porte du four, veillez à ce que l'encoche en bas aux charnières s'enclenche dans la fente.



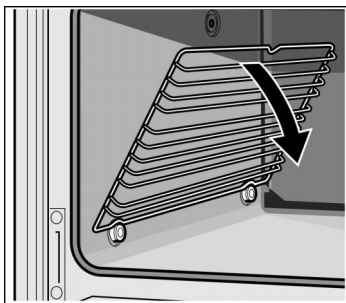
2. Recommuter vers le bas les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite et fermer la porte du four.

Nettoyage des supports

Vous pouvez enlever les supports pour les nettoyer.



1. Dévisser d'abord les deux vis en bas et ensuite la vis en haut.



2. Faire pivoter les supports en haut et les retirer.

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

Nettoyage des surfaces émaillées dans le four

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

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

A propos:

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

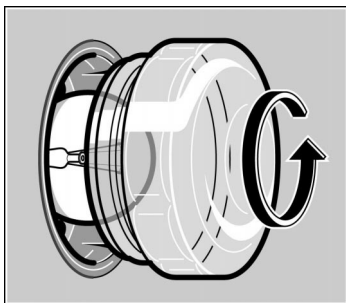
Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

Nettoyage du couvercle en verre de la lampe du four

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

Changer les lampes du four à gauche ou à droite

Procédez comme suit



Si une ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange résistantes aux températures élevées sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez que ces ampoules.

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

Joint

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

Accessoires

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

Incidents et dépannage

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

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé	Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Il n'est pas possible d'éteindre le four.	La commande électronique est défectueuse.	Couper le fusible. Appeler le service après-vente.
L'affichage de l'heure clignote.	Panne de courant	Régler à nouveau l'heure.
Le four ne chauffe pas.	Fusible grillé.	Contrôler le fusible ou le remplacer.
	Le sélecteur du mode de cuisson n'est pas réglé.	Régler le sélecteur du mode de cuisson.
Le verre de la porte est cassé.		Eteindre l'appareil. Appeler le service après-vente.
Jus de fruit ou taches de blanc d'oeuf sur des surfaces émaillées.	Gâteaux fondants ou jus de viande.	Modification mineur de l'email, irrémédiable.

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

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

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéro E et numéro FD

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

N° E	FD
------	----

Service après-vente ☎

Tableaux et astuces

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

Gâteaux et pâtisseries

Moules

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

Placez toujours le moule à gâteaux sur la grille.

Tableaux

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

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

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

Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux à pâte levée simple	Moule à kouglof/savarin/cake	2		140-170	50-60
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		140-160	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	Moule démontable en couleur foncée	2		140-160	50-60
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable/moule à kouglof	2		140-160	50-60
Tartes salées* (p.ex. des quiches/tartes aux oignons)	Moule démontable	1		160-190	60-70

* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil.

Quantités pour la plaque à pâtisserie

Génoise:

350 g de matière grasse, 350 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 6 oeufs, 670 g de farine, 6 cuillerées à café rases de levure, 150 ml de lait.

Pâte à la levure de boulanger:

670 g de farine, 2 sachets de levure sèche (14 g), 1 cuillerée à café de sel, ¼ l de lait, 100 g de sucre, 2 oeufs, 1 sachet de sucre vanillé, 100 g de margarine.

Pâte à pizza:

1 sachet de levure sèche (14 g), 200 ml de lait tiède, 400 g de farine, ½ cuillerée à café de sel, 12 cuillerées à soupe d'huile d'olive.

Gâteau sur plaque		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Pâte à cake ou à la levure de boulanger avec garniture sèche (p.ex. kouglof)	Plaque	3		140-160	20-30
Pâte à cake ou à la levure de boulanger avec garniture fondante (fruits)	Plaque	3		130-150	45-55

Gâteau sur plaque		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque	3		150-170	10-20
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque	3		140-160	35-45
Pizzas	Plaque	3		220-240	25-35

Pain et petits pains		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Plaque	2		250	5-10
				180	35-45
Petits pains*	Plaque	4		200-225	25-30

* Ne versez pas d'eau directement dans le four chaud.

Petites pâtisseries viennoiserie		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Petits gâteaux secs	Plaque	3		125-150	15-30
Meringue	Plaque	3		80-100	100-120
Macarons	Plaque	3		100-125	30-40
Pâte feuilletée	Plaque	3		175-200	20-35

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Le gâteau s'affaisse.

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Dedans, versez du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteaux avec garniture juteuse: Faites précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Pour obtenir des pâtisseries uniformes, sélectionnez une température légèrement plus basse. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau, avec le mode de cuisson convection naturelle  . Le papier sulfurisé dépassant de la plaque peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	De la vapeur d'eau peut se dégager pendant la cuisson des pâtisseries. Elle s'échappe au-dessus de la poignée de la porte. La vapeur d'eau peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter. C'est là un phénomène physique normal.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La plaque à pâtisserie convient également pour des gros rôtis.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

Conseils pour les rôtis

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

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

Retournez les morceaux de viande à mi-cuisson.

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

Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

Prenez si possible des pièces à griller de même épaisseur. Elles doivent faire 2 à 3 cm d'épaisseur minimum. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

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

Enfournez également la plaque à pâtisserie au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.

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

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal.

Viande

Le tableau s’entend enfournement dans le four froid.

Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.

Viande	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Rôti de bœuf à braiser (p.ex. noix entrecôte)	1-2 kg	fermé	2		170-190	160-180
	3-4 kg		2		170-190	180-200
Rosbif, à point*	1kg chacune	ouvert	2		170-190	40
Steaks, bien cuits		Grille**	5		max	20-25
Steaks, à point		Grille**	5		max	15-20
Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)	1-2 kg	ouvert	2		170-200	100-120
	3-4 kg		2		170-200	120-150
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2		170-200	60-70
Saucisses	750 g env.	Grille**	5		max	10-20
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		140-170	100-130
	2 kg		2		140-170	130-150
Gigot d'agneau désossé	1-2 kg	ouvert	2		160-190	90-110

* Tournez le rosbif à mi-cuisson. Une fois le rosbif cuit, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

** Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

Volaille

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

Les indications de poids figurant dans le tableau s’entendent pour de la volaille non farcie, prête à cuire.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

Percez la peau sous les ailes des canards ou des oies afin que la graisse puisse s’écouler.

Retournez la volaille entière aux deux-tiers du temps de cuisson.

Les volailles seront particulièrement croustillantes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange en fin de cuisson.

Volaille	Poids	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Poulet entier, 1 à 4 poulets	de 1 kg	Grille	2		190-220	50-80
Canard	1,7 kg	Grille	2		150-170	90-100
Dindonneau	3 kg	Grille	2		150-170	110-130

Poisson

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

Poisson	Poids	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Poisson grillé	1-2 kg	Grille*	2		150-175	50-80
Poisson en tranches, p.ex. des darnes	de 300 g	Grille*	4		max	15-25

* Enfournez la plaque à pâtisserie au niveau 1.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.

Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.

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

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.

Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand ou ajoutez moins de liquide.

L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.

Utilisez le mode gril air pulsé au lieu de convection naturelle. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Soufflés, gratins, toasts

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

Plat	Vaisselle	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée minutes
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Moule à soufflé	2		140-160	50-60
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	Plat à gratin	2		170-200	25-35
Soufflés salés à base d'ingrédients crus (p.ex. gratin dauphinois)	Plat à gratin	2		190-220	45-55
Toaster	Grille*	4		max	5-10

* Enfournez en outre la plaque à pâtisserie au niveau 1.

L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Sur la base des résultats de recherche actuels nous avons rédigé pour vous ces informations.

Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

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

En général	Réduire les temps de cuisson à un minimum. Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir. Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide. Utiliser si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer. Ne pas stocker les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C.
Cuire de la pâtisserie	Avec le mode convection naturelle max. 200 °C, chaleur tournante 3D max.180 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Petits gâteaux secs	Avec le mode convection naturelle max. 190 °C, chaleur tournante 3D max. 170 °C.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.

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

Frïre dans la poêle

Préparer des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. En cas de pommes de terre crues, utiliser de la margarine ou lieu d'huile.

Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la société testo). Chauffer la poêle à frïre en réglage sur la puissance maximale. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de mijotage souhaitée.

Friture

La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 °C. Contrôler la température avec un thermomètre pour graisse. Le rapport graisse-aliment devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile. Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frïre.

Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire de la pâtisserie

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

Plat	Accessoires et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque	3		150-170	15-25
Petits gâteaux 20 pièces	Plaque	3		140-160	15-25
Biscuit à l'eau	Moule démontable	2		140-160	30-40
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Plaque	3		130-150	45-55
Tourte aux pommes	Plaque + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm	1		170-190	70-80

Gril

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

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée minutes
Brunir des toasts (préchauffer 10 min)	Grille	5		max	1-2
Beefburger 12 pièces*	Grille	5		max	25-30
* Enfourner la plaque à pâtisserie émaillée au niveau 1.					

**Yemek pişirmekten yemeği yediğinizde aldığınız keyif
kadar keyif almanız için**

lütfen kullanım kılavuzunu okuyunuz. Böylece fırınınızın tüm
zelliklerinden faydalanabilirsiniz.

Güvenlik ile ilgili önemli bilgiler verilmektedir. Yeni fırınınızın tüm
parçaları açıklanmaktadır. Size adım adım nasıl ayarlanması
gerektiğini göstermekteyiz. Çok basit.

Birçok yemek için ayarlama deęerleri ve yerleřtirme
yükseklikleri belirtilmektedir. Bunların tümü mutfak
stdyomuzda denenmiřtir.

Bir arızanın meydana gelmesi durumunda burada küçük
arızaları ortadan kaldırmak için gerekli bilgileri bulabilirsiniz.

Detaaylı bir içindekiler bölümü herřeyi kolay biçimde bulmanıza
yardımcı olacaktır.

řimdiden afiyet olsun.

İçindekiler

Enerji ve çevre için öneriler	131
Enerji tasarrufu	131
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi .	131
Güvenlik bilgileri	132
Montajdan önce	132
Kendi güvenliğiniz için uyarılar	132
Hasar nedenleri	133
İşte yeni fırınınız	134
Fonksiyon seçme düğmesi	135
Isı seçme düğmesi	135
Kumanda tuşları ve gösterge alanı	136
Fırın ve Aksesuar	136
Soğutma fanı	136
İlk kullanımdan önce	137
Fırının ısıtılması	137
Aksesuar ön temizleyin	137
Fırının ayarlanması	138
Şu şekilde ayarlanır	138
Fırın otomatik olarak kapansın	139
Fırının otomatik olarak açılıp kapanmasını istiyorsanız	140
Saat	141
Şu şekilde ayarlanır	141
Çalar saat	142
Şu şekilde ayarlanır	142

İçindekiler

Bakım ve Temizlik	143
Cihazın dışı	143
Fırın	144
Sağ veya sol taraftaki fırın lambasının değiştirilmesi	146
Conta	146
Aksesuarlar	147
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	147
Yetkili servis	148
Tablolar ve yararlı bilgiler	149
Pasta ve çörek	149
Kek türü pişirmeye yönelik ipuçları	151
Et, tavuk, balık	152
Kızartma ve ızgaraya yönelik ip uçları	155
Sufleler, gratenli yemekler, tost	155
Gıda maddelerindeki akrilamid içeriği	156
Test yemekleri	157

Enerji ve çevre için öneriler

Burada, yemek pişirirken ve kızartırken nasıl enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru temizlemek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

Eğer fırınınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kalıplar kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.

Fırın kapısını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunca çok az açınız.

Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için, bir sonraki pastanın pişme süresi kısalmır. 2 kutu kalıbı yan yana da sürebilirsiniz.

Daha uzun pişme sürelerinde pişme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi



Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu cihaz, Elektrikli ve Elektronik Eski Cihazlar ile İlgili Avrupa Yönetmeliği 2002/96/EG (waste electrical and electronic equipment - WEEE) doğrultusunda işaretlenmiştir.

Yönetmelik, AB-genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri alımının çerçevesini göstermektedir.

Güvenlik bilgileri

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Kullanım ve montaj kılavuzunu özenle saklayınız. Eğer cihazı başkasına verecekseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte veriniz.

Montajdan önce

Nakliye hasarları

Ambalajını açtıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Nakliye hasarı varsa, cihaz elektriğe bağlanmamalıdır.

Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Kendi güvenliğiniz için uyarılar

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek hazırlama amacıyla kullanınız.

Yetişkinler ve çocuklar, eğer bedensel veya zihinsel olarak yeterli değillerse

- veya cihazı doğru ve emniyetli bir şekilde çalıştıracak bilgi ve deneyime sahip değillerse,
- cihazı gözetimsiz şekilde kullanmamalıdır.

Çocukların cihaz ile oynamasına asla izin verilmemelidir.

Sıcak pişirme alanı

Yanma tehlikesi!

Asla sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine ve ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihazın kapağını açarken dikkatli olunuz. Sıcak buhar çıkabilir. Küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

Asla yanıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmayınız. Cihazın içinde buhar varsa cihaz kapısını kesinlikle açmayınız. Cihazı kapatınız. Cihazın fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

Kısa devre tehlikesi!

Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla sıcak durumdaki cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu eriyebilir.

Haşlanma tehlikesi!

Asla pişirme alanı sıcakken su püskürtmeyiniz. Sıcak buhar oluşacaktır.

Yanma tehlikesi!

Asla büyük miktardaki yiyecekleri, yüksek oranlı alkollü içeceklerle hazırlamayınız. Alkol buharı pişirme alanında tutuşabilir. Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve cihaz kapağını dikkatlice açınız.

Sıcak aksesuar ve kap

Yanma tehlikesi!

Sıcak bir aksesuar veya kabı, mutfak eldiveni olmadan pişirme alanından çıkarmayınız.

Usulüne aykırı onarımlar

Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir yetkili servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Eğer cihaz arızalıysa, elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Yetkili servisi çağırınız.

Hasar nedenleri

Pişirme alanı tabanı üzerinde aksesuar, folyo, yağlı kağıt veya kap

Pişirme alanı tabanı üzerine aksesuar koymayınız.

Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.

Sıcak pişirme alanında su olması

Asla sıcak pişirme alanına su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.

Islak gıda maddesi olması

Kapalı pişirme alanında uzun süre, ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Emaye zarar görür.

Meyve suyu olması

Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten, fazla doldurmayınız. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin universal tava kullanınız.

Fırın kapısı açık iken soğutulması

Pişirme alanı sadece kapılar kapalı durumda iken soğumaya bırakılmalıdır. Fırın kapısı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.

Fırın contasının aşırı kirlenmesi

Çalışırken fırın contası aşırı kirlenmiş ise, fırın kapısı doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Fırın contasını daima temiz tutunuz.

Oturma yeri veya çekmece olarak sürgülü kapağın kullanılması

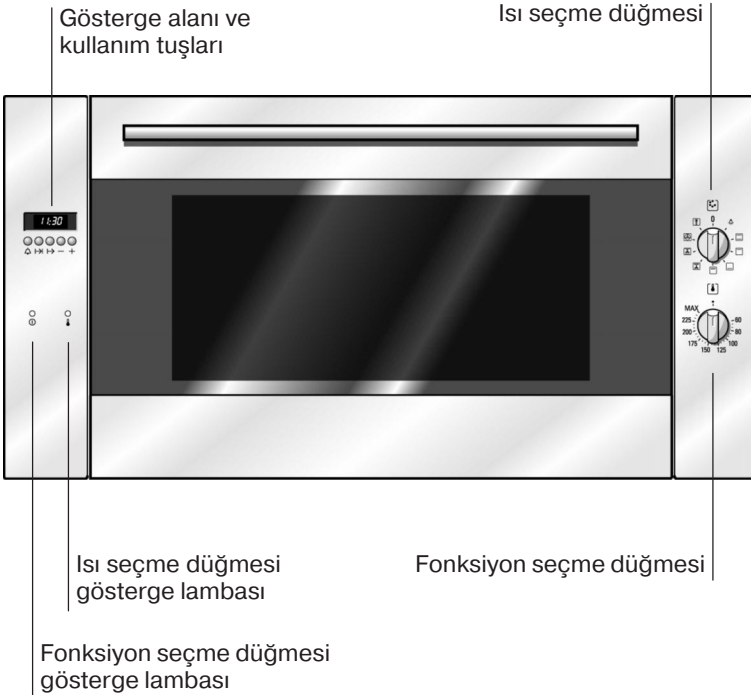
Açık olan fırın kapısının üzerine bir şey yerleştirmeyiniz veya oturmayınız. Kapıları veya aksesuarı fırın kapısının üzerine koymayınız.

Cihazın taşınması

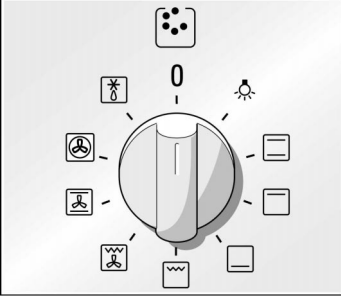
Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

İşte yeni fırınınız

Ayrıntılar, cihaz tipine göre farklılık gösterebilir.



Fonksiyon seçme düğmesi



Fonksiyon seçme düğmesi ile fırınınızın ısıtma şeklini ayarlarsınız.

Fonksiyon seçme düğmesini ayarladığınızda fırın lambaları yanar.

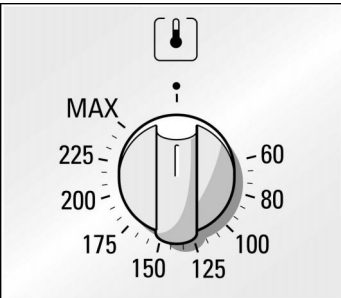
Isıtma şekli

-  Fırın lambası
-  Üst/Alt ısıtma
-  Alt ısıtma
-  Üst ısıtma
-  Yassı ızgara
-  Sıcak hava dolaşimli ızgara
-  Sıcak hava dolaşımı
-  3D-sıcak hava
-  Buz çözme

Kullanımı

- fırının iç kısmının aydınlatılması için
- tepsi üzerinde yapılan kekler ve yağsız kızartmalar için
- alt kısmı biraz daha pişirmek veya kızartmak için
- üst kısmı biraz daha pişirmek veya kızartmak için
- biftek, sosis ve kızarmış ekmek için
- et, kümes hayvanları ve bütün balık için
- kalıp içinde pişirilen kekler için
- sufleler ve gratenler için
- donmuş gıdaların çözülmesi için

Isı seçme düğmesi



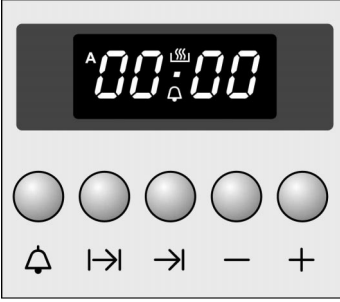
Isı seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlarsınız.

Sıcaklık

- | | |
|--------|---------------------|
| 60-225 | °C olarak ısı alanı |
| maks | Maksimum sıcaklık |

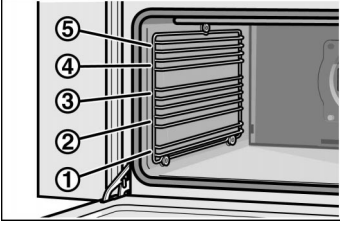
Fırın ısıtırken gösterge lambası yanar. Isıtma molalarında söner.

Kumanda tuşları ve gösterge alanı

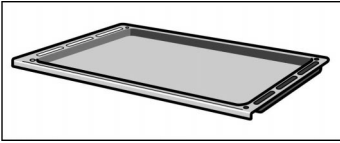


Alarm tuşu	Bu tuşla çalar saati ayarlayabilirsiniz.
Süre tuşuna I- II-	Bu tuş ile fırın süresini I- II- ayarlayabilirsiniz.
Bitiş tuşu II-	Bu tuş ile fırının bitişini II- ayarlayabilirsiniz.
Eksi - tuşu	Bu tuş ile ayar değerlerini düşürebilirsiniz.
Artı + tuşu	Bu tuş ile ayar değerlerini artırabilirsiniz.

Fırın ve Aksesuar

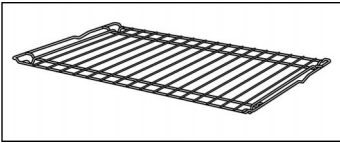


Aksesuarlar 5 farklı raf seviyesinde fırına sürülebilir.



Emaye fırın tepsisi

kek ve kurabiyeler için.



Tel ızgara

tencereler, kek kapları, et yemekleri kızartma parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.

Soğutma fanı

Fırın, bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Gerekmesi durumunda açılıp kapanmaktadır. Sıcak hava kapının üstünden çıkmaktadır.

İlk kullanımdan önce

Bu bölümde, fırını kullanmaya başlamadan önce yapmanız gerekenler yer almaktadır.

Fırını ısıtınız ve aksesuarı temizleyiniz. "Dikkat etmeniz gerekenler" bölümündeki güvenlik uyarılarını okuyunuz.

İlk olarak göstergede A sembolünün ve üç sıfırın yanıp söndüğünden emin olunuz.

Göstergede A sembolü ve üç sıfır yanıp söniyorsa

Saati ayarlayınız.

1. Süre tuşuna **I→I** ve son tuşuna **→I** aynı anda basınız. Göstergede 0.00 görüntülenir.

2. + tuşu ile saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra saat devralınacaktır. Cihaz artık çalışmaya hazırdır.

Fırının ısıtılması

Yapmanız gereken işlem

Yeni kokusunu yok etmek için boş, kapalı fırını ısıtın.

1. Fonksiyon ayar düğmesini 'e getirin.

2. Isı ayar düğmesi ile 225 °C'ye ayarlayın.

60 dakika sonra fonksiyon ayar düğmesini kapatın.

Aksesuar ön temizleyin

Aksesuarı kullanmaya başlamadan önce deterjanlı su ve bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

Fırının ayarlanması

Fırını manüel olarak kapatınız

Fırınızı çeşitli yollarla ayarlayabilirsiniz.

Yemek piştikten sonra fırını kendiniz kapatabilirsiniz.

Fırın kendiliğinden kapanacaktır

İsterseniz uzun süre mutfağa uğramayabilirsiniz.

Fırın otomatik olarak açılacak ve kapanacaktır

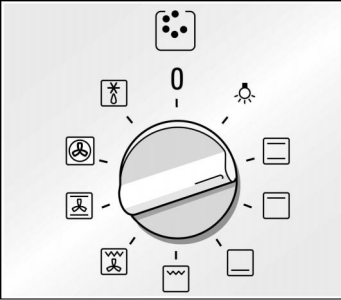
Yemeği örn. sabah fırına verebilir ve öğlen tamamlanacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

Tablolar ve Öneriler

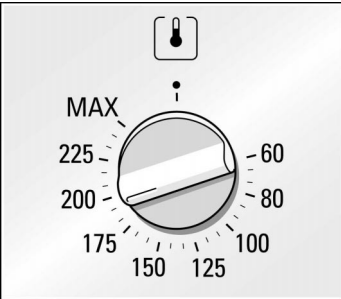
Tablolar ve Öneriler bölümünde birçok yemek için uygun ayarları bulabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek: Üst ve alt ısıtma , 200 °C



1. Fonksiyon seçme düğmesi ile dilediğiniz ısıtma şeklini ayarlayınız.



2. Isı seçme düğmesi ile ısıyı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Kapatılması

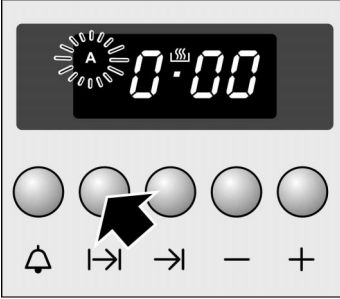
Ayarın değiştirilmesi

Yemek pişmişse, fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Isı ve kızartma kademesini her zaman değiştirebilirsiniz.

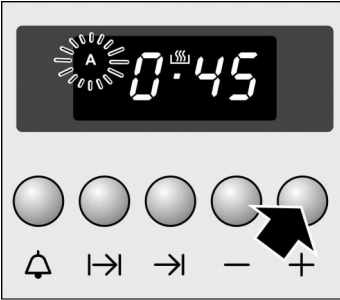
Fırın otomatik olarak kapanır

Örnek: Süre 45 dakika



3. Süre tuşuna I-İ basınız.

A sembolü yanıp söner.



4. + tuşu ile süreyi ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra fırın çalışmaya başlayacaktır. Saat tekrar gösterilir. A sembolü göstergede yanar.

Süre dolduğunda

Bir sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır.

Süre tuşuna I-İ ve bitiş tuşuna İ-İ aynı anda basınız.

Sinyal sesi kesilir ve A sembolü söner.

Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Ayarın değiştirilmesi

Süre tuşuna I-İ basınız. + tuşu veya — tuşuyla süreyi değiştiriniz.

Ayarlamanın yarıda kesilmesi

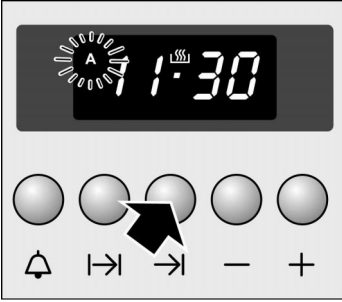
Süre tuşuna I-İ basınız. Göstergede sıfır gösterilene kadar — tuşuna basınız. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Fırının otomatik olarak açılıp kapanmasını istiyorsanız

Örnek: Saat 10:45'tir. Yemeğin pişme süresi 45 dakikadır ve 12:45'te tamamlanmalıdır

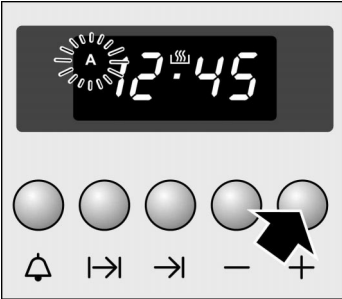
Lütfen kolay bozulan yemeklerin uzun süre fırında kalmaması gerektiğini unutmayınız.

Ayarlama işlemini 1 ila 4 maddelerinde tarif edildiği şekilde yapınız. Fırın çalışmaya başlar.



5. Bitiş tuşuna →I basınız.

Göstergede yemeğin ne zaman sona ereceğini göreceksiniz.



6. + tuşu ile bitiş zamanını ileri alınız.

Birkaç saniye sonra ayar devralınır.

Süre dolduğunda

Bir sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır. Süre tuşuna I→I ve bitiş tuşuna →I aynı anda basınız. Sinyal sesi kesilir ve A sembolü söner. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Not

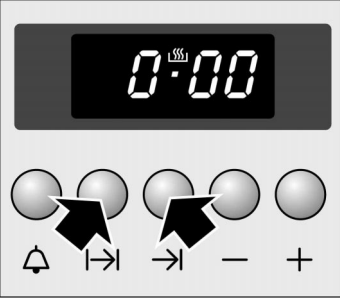
A sembolünün yanıp söndüğü süre içerisinde değişim yapabilirsiniz. Sembol yandığında ayar devralınmıştır.

Saat

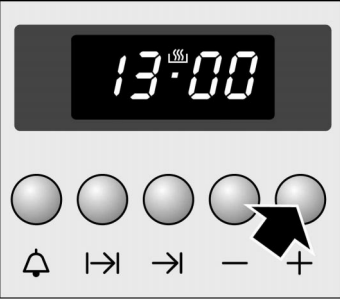
İlk bağlantıdan veya elektrik kesintisinden sonra göstergede A sembolü ve üç sıfır yanıp söner. Saati ayarlayınız.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek: Saat 13:00



1. Süre tuşuna → ve bitiş → aynı anda basınız. Göstergede saat 0.00 görüntülenir.



2. + tuşu ile saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra saat devralınacaktır.

Örn. yaz saatinden kış saatine geçiş

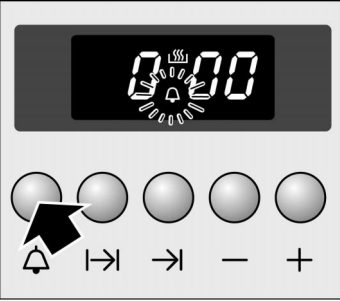
Süre tuşuna → ve bitiş → tuşuna aynı anda basınız ve + veya - tuşuyla değiştiriniz.

Çalar saat

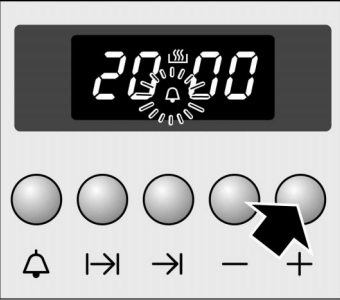
Çalar saati, normal bir mutfak alarmı gibi kullanabilirsiniz. Fırından bağımsız çalışır.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek: 20 dakika



1. Çalar saat  tuşuna basınız.
 sembolü yanıp söner.



2. + tuşu ile çalar saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra çalar saat çalışmaya başlar.
 sembolü göstergede yanar.

Süre dolduğunda

Bir sinyal sesi duyulur. Çalar saat  tuşuna basınız. Sinyal sesi kesilir. Göstergede 0.00 görüntülenir. Birkaç saniye sonra tekrar saat gösterilir.

Alarm süresinin değiştirilmesi

Çalar saat  tuşuna basınız. + veya – tuşuyla süreyi değiştiriniz.

Ayarın silinmesi

Çalar saat  tuşuna basınız. Göstergede sıfır gösterilene kadar – tuşuna basınız.

Çalar saat ve süre aynı anda ilerliyorsa

Semboller yanar. Çalar saat süresi arka planda ilerlemeye devam eder.

Kalan süre I→I, bitiş zamanı →I, çalar saat ⏰ veya saatin sorgulanması: İlgili tuşa basınız.

Sorgulanan değer, birkaç saniye için göstergede görüntülenir.

Bakım ve Temizlik

Yüksek basınçlı temizleme cihazı veya buhar püskürtücü kullanmayın.

Cihazın dışı

Cihazı su ve az miktarda deterjan ile silin. Yumuşak bir bez ile kurulayın.

Keskin ve aşındırıcı maddeler kullanmayın. Bu tür bir madde ön yüzeye temas etmişse hemen suyla silin.

Uyarı

Cihazın ön yüzeyindeki ufak renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.

Kapı sürgüsündeki ince çizgi gibi gölgeler fırın lambasından kaynaklanan ışık yansımalarıdır.

Paslanmaz çelik ön yüzeye sahip cihazlar

Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyin. Bu lekeler korozyona neden olabilir.

Paslanmaz çelik bakım maddeleri kullanın. Üretici açıklamalarına dikkat edin. Maddeyi tüm yüzeye uygulamadan önce ufak bir bölgede deneyin.

Alüminyum yüzeye sahip cihazlar

Yumuşak bir cam temizleme maddesi kullanın. Yumuşak bir cam bezi veya tüy bırakmayan mikro elyaf bez ile yatay olarak ve baskı uygulamadan tüm yüzeyi silin.

Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayın.

Fırın

Sert ovma süngerlerini veya bulaşık tellerini asla kullanmayınız. Fırın temizleyicisini sadece fırındaki emaye yüzeylerde kullanabilirsiniz.

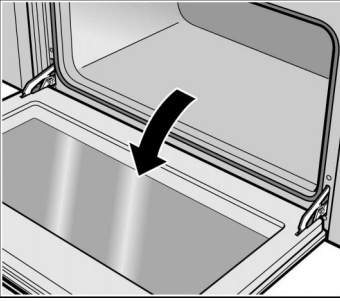
Daha kolay temizlik için

fırın lambasını açabilir,
fırını kapısını yerinden çıkarabilir
ve ayakları yerinden çıkarabilirsiniz.

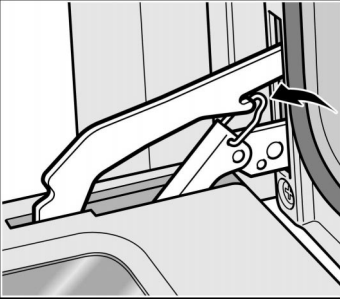
Fırın lambasının açılması

Fonksiyon seçme düğmesini 'e ayarlayınız.

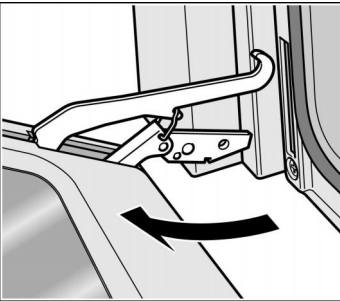
Fırın kapağının sökülmesi



1. Fırın kapağını tamamen açın.

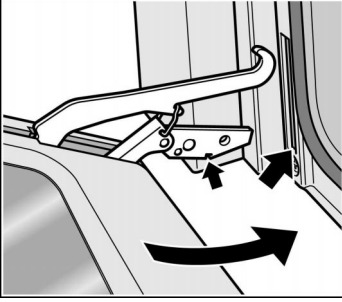


2. Sağ ve sol taraftaki her iki kilitleme kolunu çevirin. Kilitleme kolları yukarı kaldırılmış durumdayken fırın kapısını kapamamaya dikkat edin. Mentешeler bükülebilir ve emaye yüzeyler zarar görebilir.

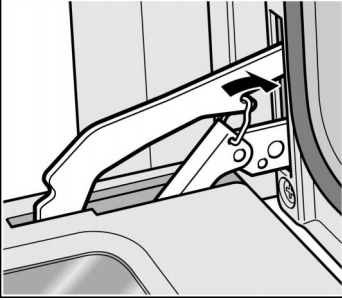


3. Fırın kapağını eğri olarak yerleştirin. Her iki eliniz ile sağ ve sol kenarları kavrayın. Biraz daha kapatın ve çekerek çıkartın.

Fırın kapısının yerine takılması

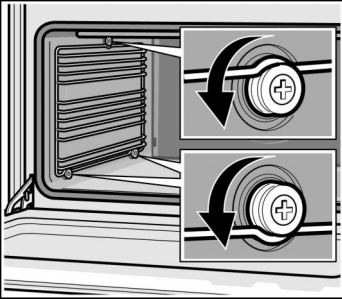


1. Fırın kapısını yerine takarken menteşelerin altındaki çentiğin yarığa yerleşmesine dikkat edin.



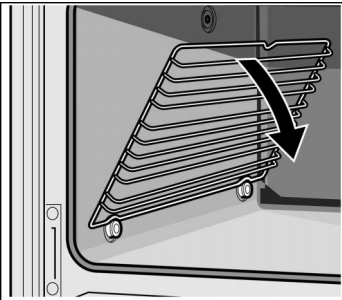
2. Sol ve sağ taraftaki iki kilitleme kolunu tekrar aşağı indirin ve fırın kapısını kapatın.

Ayakların temizlenmesi



Ayakları temizleme amacıyla çıkartabilirsiniz.

1. Önce alttaki iki cıvatayı, ardından üstteki cıvatayı sökünüz.



2. Ayakları yukarıya doğru katlayarak çıkartınız.

Ayakları bulaşık deterjanı ve bulaşık süngerı veya bir fırça ile temizleyiniz.

Fırındaki emaye yüzeylerinin temizlenmesi

Sıcak bulaşık deterjanı veya sirkeli su kullanınız.

Aşırı kirlenmesi durumunda fırın temizleyicisi kullanınız. Fırın temizleyicisini sadece soğuk fırında kullanınız.

Bir nokta daha:

Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum olağandır ve fonksiyonlara etki etmez. Bu tür renk değişimlerinde aşındırıcı maddeler veya yıpratıcı temizleyiciler kullanmayın.

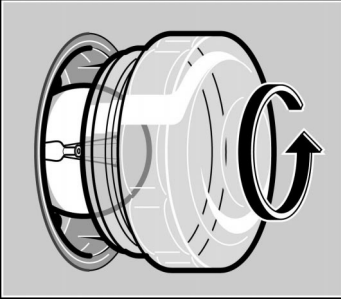
İnce sacların kenarları tam emayelanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilmektedir. Korozyona karşı korunma yine de garanti edilir.

Cam kapağı deterjan ile temizleyiniz.

Fırın lambasına ait cam kapağın temizlenmesi

Sağ veya sol taraftaki fırın lambasının değiştirilmesi

Şu şekilde hareket ediniz:



Fırın lambası bozulduğunda değiştirilmelidir. Isıya dayanıklı yedek lambaları müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız.

- 1.** Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kapatınız.
- 2.** Hasar oluşmasını önlemek için, bir mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
- 3.** Cam kapağı sola çevirerek sökünüz.
- 4.** Fırın lambasını aynı tipte lamba ile değiştiriniz.
- 5.** Cam kapağı tekrar takınız.
- 6.** Bulaşık bezini alınız ve sigortayı tekrar açınız.

Conta

Fırındaki contayı deterjan ile silin. Sert ve aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayın.

Aksesuarlar

Aksesuarı kullandıktan sonra deterjan ile temizleyin. Yemek artıklarını bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyin.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Oluşan arızaların büyük bölümü genellikle çok küçük sebeplere dayanmaktadır. Yetkili servisimizi çağırmadan önce, şu bilgilere dikkat ediniz.

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgiler/Giderilmesi
Cihaz çalışmıyor	Sigorta bozuk	Sigorta kutusuna bakıp, fırının sigortasını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi	Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
Fırın kapatılamıyor.	Elektronik sistem bozuk.	Sigortayı kapatınız. Yetkili servisi arayınız.
Saat göstergesi yanıp sönüyor.	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta bozuk	Sigortaları kontrol ediniz veya yenileyiniz.
	Fonksiyon seçme düğmesi ayarlanmamış.	Fonksiyon seçme düğmesini ayarlayınız.
Kapı camı kırıldı.		Cihazı kapatınız. Yetkili servisi arayınız.
Emaye yüzeyde meyve suyu veya protein lekeleri.	Nemli pasta veya et suyu.	Emayede zararsız değişikliklerdir, ortadan kaldırılamaz.

Cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemleri sadece üretici tarafından yetki verilmiş ve eğitilmiş servis teknisyenlerine yaptırınız.

Cihazın usulüne aykırı şekilde onarılması durumunda ciddi tehlikeler söz konusu olabilir.

Yetkili servis

E-Numarası ve FD-Numarası

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa, yetkili servislere baş vurunuz. En yakın müşteri hizmetlerinin adresini ve telefonunu telefon rehberinde bulabilirsiniz. Belirtilen müşteri hizmetleri merkezleri de yakınınızdaki yetkili noktalarını size söylemekten mutluluk duyacaktır.

Yetkili servisimizi çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, şalter ön yüzeyinin yanında, solda bulacaksınız. Arıza durumunda kolayca bulabilmeniz için cihazınıza ait verileri buraya işleyebilirsiniz.

E-Nr.	FD
Yetkili servis 📞	

Tablolar ve yararlı bilgiler

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Pişireceğiniz yemek için en uygun ısıtma şeklinin ve ısının hangisi olduğunu, hangi kabı kullanmanız gerektiğini ve kullanacağınız kabın hangi tepsi seviyesine yerleştirilmesi gerektiğini okuyabilirsiniz. Kullanılacak tabak çanaklar ve hazırlama ile ilgili birçok yararlı bilgi verildiği gibi, herhangi bir hata durumunda yararlanabileceğiniz, küçük bir arıza giderme kılavuzu da verilmiştir.

Pasta ve çörek

Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlardır.

Pasta kalıbını daima tel ızgaranın üzerine koyunuz.

Tablolar

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir. Böylece enerji tasarruf etmiş olursunuz. Önceden ısıtmanız durumunda belirtilmiş pişirme süreleri 5 ila 10 dakika kısalmaktadır.

Tablolarda değişik kek ve unlu mamüller için en uygun pişirme sürelerini bulabilirsiniz. Isı ve pişirme süresi hamurun miktarına ve türüne bağlıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değer değil de, iki değer arasında kalan bir değer verilmiştir (örneğin 10 - 15 dk.). Önce daha düşük olan değeri deneyiniz. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar. Gerekirse bir sonraki sefer daha yüksek olan değeri ayarlayınız.

Tablodan sonra, "Fırında (pasta/kek) pişirilmesi hakkında yararlı bilgiler" başlığı altında ek bilgiler bulabilirsiniz.

Kalıp içinde pasta	Kalıp, ızgara teli üzerinde	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Basit kuru pasta	Kab-/taç-/kutu formu	2		140-170	50-60
Pandispanya pastası	Açılabilir kalıp	2		140-160	30-40

Kalıp içinde pasta	Kalıp, ızgara teli üzerinde	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Meyve veya süzme yoğurt tartı, poğaçı hamuru*	Koyu renkli açılabilir yuvarlak kalıp	2		140-160	50-60
Özel meyveli pasta, basit hamurdan	Kabarma-/ kab şekli	2		140-160	50-60
Baharatlı pastalar* (örn. kış/soğanlı keki)	Açılabilir kalıp	1		160-190	60-70
* Pastayı yakl. 20 dakika cihazın içinde bırakıp, soğumasını bekleyiniz.					

Fırın tepsisi için miktar bilgileri

Pasta hamuru:	350 g tereyağı, 350 g şeker, 1 paket vanilin, 6 yumurta, 670 g un, 6 silme tatlı kaşığı kabartma tozu, 150 ml süt.
Mayalı hamur:	670 g un, 2 paket kuru maya (14 g), 1 tatlı kaşığı tuz, ¼ litre süt, 100 g şeker, 2 yumurta, 1 paket vanilin, 100 g margarin.
Pizza hamuru:	1 paket kuru maya (14 g), 200 ml ılık süt, 400 g un, ½ tatlı kaşığı tuz, 12 yemek kaşığı zeytinyağı.

Tepsi üzerinde pasta		Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Kuru malzemeli basit veya mayalı hamur (örn. çanakta pasta)	Tepsi	3		140-160	20-30
Sulu malzemeli (meyve) basit kuru pasta hamuru veya mayalı hamur	Tepsi	3		130-150	45-55
Pandispanya rulosu (ön ısıtma)	Tepsi	3		150-170	10-20
Örgü şeklinde mayalı ekmek (kek), 500 g un	Tepsi	3		140-160	35-45
Pizza	Tepsi	3		220-240	25-35

Ekmek ve küçük kahvaltı ekmeği		Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, dakika
Mayalı ekmek - 1,2 kg un ile*, (ön ısıtma)	Tepsi	2		250 180	5-10 35-45
Küçük kahvaltı ekmeği*	Tepsi	4		200-225	25-30

* Sıcak fırına kesinlikle doğrudan su dökmeyiniz.

Küçük kek ve kurabiyeler		Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Kurabiye	Tepsi	3		125-150	15-30
Beze	Tepsi	3		80-100	100-120
Badem kurabiyesi	Tepsi	3		100-125	30-40
Milföy hamuru	Tepsi	3		175-200	20-35

Kek türü pişirmeye yönelik ipuçları

Kendi tarifinize göre pişirme yapmak istiyorsunuz.

Tablolarda bulunan benzeri unlu mamüllere bakınız.

Karıştırmalı kekin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.

Tarifte verilmiş pişme süresinin bitimine 10 dakika kala tahta çubuk ile keki en yüksek yerinden deliniz. Tahta şişe hamur yapışmıyorsa kek pişmiştir.

Kek çökmektedir.

Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız veya ıfırın ısısını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilmiş karıştırma sürelerine dikkat ediniz.

Kek ortada yükselmiş ancak kenarları daha alçakta kalmış.

Kalbin kenarlarını yağlamayınız. Pişirmeden sonra keki dikkatlice bir bıçak ile kalıptan ayırınız.

Kekin üstü fazla kızarmaktadır.

Keki daha düşük bir seviyede fırına sürünüz, daha düşük bir ısı seçiniz ve daha uzun bir süre pişiriniz.

Kek kuru.

Küçük tahta bir çubuk ile hazır keke ufak delikler açınız. Ardından meyve suyu veya alkolü bir sıvı damlatınız. Bir sonraki seferde fırın ısısını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini kısaltınız.

Ekmek veya kek (örn. Cheesecake) güzel görünüyor ancak içi ıslak (su şeritleri var) kalmış.

Bir sonraki seferde daha az sıvı kullanınız ve ıfırın ısını daha düşük ayarlayıp, keki daha uzun pişiriniz. Sulu malzemeli keklerde: Önce tabanını pişirmeye başlayınız. Üzerine badem veya susam serpştiriniz ve ardından malzemeyi yerleştiriniz. Lütfen tarifi ve pğışirme sürelerini dikkate alınız.

Pastanın veya kekin her tarafı aynı kızarmamış.

Sıcaklığı biraz daha düşük ayarlarsanız, pasta veya kek daha düzgün kızarır. Hassas kekleri üstten ve alttan ısı ile ı. Fazla büyük olan ve tepsiden sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsie göre kesiniz.

Meyveli veya sulu pasta pişirirken yoğunlaşmış su oluşur.

Pasta pişirirken buhar oluşabilir. Kapı tutamağından çıkmaktadır. Buhar kumanda alanında veya komşu mobilyalarda birikip su olarak damlayabilmektedir. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, tavuk, balık

Pişirme kapları

Sıcağa dayanıklı olan her kabı kullanabilirsiniz. Büyük et parçaları için fırın tepsisi de kullanılabilir.

Kabı daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Camdan kablari fırından çıkarınca kuru bir bez üzerine koyunuz, soğuk veya ıslak bir yere değıl. Aksi halde camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kızartma hakkında bilgiler

Kızartma işleminde elde edeceğiniz sonuç, etin kalitesine ve türüne bağılıdır.

Büyüklüğüne göreyağsız ete 2 ile 3 yemek kaşığı sıvı, buğulama için 8 ile 10 yemek kaşığı sıvı ekleyiniz.

Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.

Kızartma piştikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

Izgara yapma (grill) hakkında bilgiler

Izgara yaparken, fırının kapısının daima kapalı olmasına dikkat ediniz.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Et parçaları en az 2 ila 3 cm kalınlığında olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar;

ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Izgara (grill) yapılacak olan etleri vs. doğrudan tel ızgaranın üzerine diziniz. Tek bir parça ızgaralık et vs. kızartacaksanız, tel ızgaranın tam ortasına koyunuz. Buna ek olarak fırın tepsisini seviye 1'e yerleştiriniz. Böylelikle etten damlayan su ve yağlar tepsiye akar ve fırın temiz kalır.

Izgara etleri, bildirilen kızartma süresinin üçte ikisi sona erince çeviriniz.

Izgara ısıtma elemanı sürekli açılıp kapanmaktadır. Bu normaldir.

Et

Tablo, yemeklerin soğuk fırına sürülmesi için geçerlidir. Tablodaki süreler kılavuz değerlerdir. Etin kalitesine ve sıfatlarına bağlıdır.

Et	Ağırlık	Tabak ve çanaklar	Yük-seklik	Isıtma şekli	Isı °C	Süre, dakika
Buğulanmış sığır kızartması (örn. pirzola)	1-2 kg	kapalı	2		170-190	160-180
	3-4 kg		2		170-190	180-200
Rozbif, pembe*	1 kg	açık	2		170-190	70
Biftek, tam pişmiş Biftek, pembe		Tel ızgara**	5		max	20-25
		Tel ızgara**	5		max	15-20
Derisiz domuz eti (örn. ense)	1-2 kg	açık	2		170-200	100-120
	3-4 kg		2		170-200	120-150
Dalyan köfte	750 g	açık	2		170-200	60-70
Sosis	yakl. 750 g	Tel ızgara**	5		max	10-20
Dana fırında	1 kg	açık	2		140-170	100-130
	2 kg		2		140-170	130-150
Kemiksiz kuzu budu	1-2 kg	açık	2		160-190	90-110

* Rozbifi, pişirme süresinin yarısı sona erince çeviriniz. Piştikten sonra bir alüminyum folyoya sarıp, 10 dakika daha fırında bekletiniz.

** Tepsi 1. raf seviyesine takınız.

Kümes hayvanları

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Tablodaki ağırlık ile ilgili bilgiler, içi doldurulmamış, kızartılmaya hazır kümes hayvanları için geçerlidir.

Doğrudan tel ızgara üzerinde ızgara yapacaksanız, fırın tepsisini seviye 1'e yerleştiriniz.

Ördek ve kazda, kanadın alt tarafındaki deriyi deliniz, böylelikle yağ dışarıya akabilir.

Tüm tavuğu veya kümes hayvanını pişme süresinin üçte ikisi sona erince çeviriniz.

Kümes hayvanları kızartmaları, kızartma süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su veya portakal suyu sürülürse daha iyi kızarır ve daha güzel görünür.

Kümes hayvanları	Ağırlık	Akse-suarlar	Yük-seklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, dakika
1 - 4 adet bütün tavuk	herbiri 1 kg	Izgara	2		190-220	50-80
Ördek	1,7 kg	Izgara	2		150-170	90-100
Yavru hindi	3 kg	Izgara	2		150-170	110-130

Balık

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Balık	Ağırlık	Tabak ve çanaklar	Yükseklik	Isıtma şekli	Isı °C	Süre, dakika
Izgara balık	1-2 kg	Izgara teli*	2		150-175	50-80
Dilim balık, örn. pirzola	herbiri 300 g	Izgara teli*	4		max	15-25

* Ek olarak tepsiyi 1. raf seviyesine takınız.

Kızartma ve ızgaraya yönelik ip uçları

Tabloda ilgili kızartma için bir ağırlık bildirilmemiş.

Ayar yaparken, kızartmanın ağırlığından daha düşük olan, gerçek ağırlığa en yakın ağırlığı ayarlayınız ve kızartma süresini uzatınız.

Kızartma etin iyice pişip pişmediğini şu şekilde tespit edebilirsiniz.

Bir et veya kızartma termometresi (yetkili satıcılarda vardır) kullanınız veya "kaşık testi" yapınız. Kaşıkla kızartmanın üzerine bastırınız. Eğer et sağlam ve dayanıklı ise, pişmiş demektir. Eğer çabuk ezilirse veya basınca yumuşak olduğunu fark ederseniz, biraz daha pişmesi gerekir.

Kızartmanın rengi çok koyu oldu ve kabuğu (üstü) kısmen yandı.

Kullanılan raf seviyesini ve sıcaklığı kontrol ediniz.

Kızartma güzel görünüyor ama kabın içindeki sos yandı veya dibi tuttu.

Bir dahaki sefer daha küçük bir kızartma kabı kullanınız veya biraz daha fazla su ilave ediniz.

Kızartma güzel görünüyor ama kabın içindeki sosun rengi çok açık ve sulu.

Bir dahaki sefer daha büyük bir kızartma kabı kullanınız veya biraz daha az su ilave ediniz.

Kızartmanın üzerine sosundan veya suyundan dökünce buhar oluşur.

Üstten ve alttan ısı yerine dönüşümlü hava ile kızartma fonksiyonunu kullanınız. Böylece etin arka tarafı o kadar ısıtılmaz ve daha az buhar oluşmaktadır.

Sufleler, gratenli yemekler, tost

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Tabak ve çanaklar	Yük-seklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre dakika
Sufle, tatlı (örn. meyveli süzme yoğurtlu sufle)	Sufle kabı	2		140-160	50-60
Sufle, baharatlı pişmiş malzemeli (örn. fırında makarna)	Sufle kabı	2		170-200	25-35

Yemek	Tabak ve çanaklar	Yük-seklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre dakika
Sufle, baharatlı çiğ malzemeli (örn. patates graten)	Sufle kalıbı	2		190-220	45-55
Tost, peynirli kızartılmış	Izgara*	4		max	5-10
* Ek olarak tepsiyi 1. raf seviyesine takınız.					

Gıda maddelerindeki akrilamid içeriği

Gıda maddelerindeki akrilamidin ne derecede zararlı olduğu şu anda uzmanlar tarafından tartışılmaktadır. Güncel araştırma sonuçları doğrultusunda sizin için şu bilgileri hazırlamış bulunuyoruz.

Hangi yemekler risk altındadır?

Akrilamid, yüksek sıcaklıklarda hazırlanmış tahıl ve patates ürünlerinde oluşur, örn. patates cipsi, kızarmış patates, tost, ekmek, sandviç ekmeği, gevrek hamurdan yapılmış hamur işleri (Kek, baharatlı ekmek, süslü kek)

Yemeklerin akrilamid oluşmadan hazırlanması için tavsiyeler

Genel	Kaynatma sürelerini oldukça kısa tutunuz. Yemeklerin altın renginde kızarmasına, kararmasına dikkat ediniz. Büyük, kalın yiyecekler daha az akrilamid içerir. Kızartma ve kızgın yağda kızartma için olabildiğince taze patates kullanınız.Yeşil ya da bozulmuş yerleri kulanmamalısınız. Patatesleri 8 °C'nin altında saklamayınız.
Hamur işleri pişirilmesi	üst/alt sıcaklık maks. 200 °C, 3D sıcak hava maks.180 °C. Yumurta ya da yumrta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
Kurabiye	üst/alt sıcaklık maks. 190 °C, 3D sıcak hava maks.170 °C.
Fırında kızarmış patates	Eşit miktarda ve yayvan bir şekilde tepsiye yayınız. Kızarmış patateslerin kurumaması için tepsi başına en az 400 g pişirin.

Yemeklerin akrilamid oluşmadan hazırlanması için tavsiyeler

Tava ile kızartma	Patatesleri kızartmadan önce pişiriniz. Patatesler çiğse sıvı yağ yerine margarin kullanınız. Tavanın üst alan sıcaklığının kontrolü için bir üst alan termometresi yardımcı olur. (örn. Sip.No. 0900.0519 Fa. testo'dan). Kızartma tavasını en yüksek kademedede ısıtınız.Tava 150 °C'ye ulaştığında, dilediğiniz pişirme kademesini ayarlayınız.
Kızgın yağda kızartmak	Yağ 175 °C.'den daha sıcak olmamalıdır. Sıcaklığı bir yağ termometresi ile ölçünüz. Yağ- yemek oranı 1:10 ile maks. 1:15 arası olmalıdır, örn. 100 g kızarmış patates, 1.5 l yağın içine. Taze patatesleri kızartmadan önce bir saat suda bekletiniz.

Test yemekleri

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına istinaden

Hamur işleri pişirilmesi

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Aksesuarlar ve bilgiler / uyarılar	Yük-seklik	Isıtma şekli	Isı °C	Pişirme süresi, dakika
Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi)	Tepsi	3		150-170	15-25
Küçük kekler 20 adet	Tepsi	3		140-160	15-25
Sulu bisküvi	Açılan kase kalıp	2		140-160	30-40
Mayalı tepsi pastası	Tepsi	3		130-150	45-55
Üstü kapalı elmalı pasta	Tepsi + 2 beyaz tepsi-açılan kase kalıp 20 cm	1		170-190	70-80

Izgari

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Aksesuarlar	Yükse klik	Isıtma şekli	Isı °C	Süre dakika
Tost kızartmak (10 dk. ön ısıtma)	Tel ızgara	5		max	1-2
Beefburger 12 adet*	Tel ızgara	5		max	25-30

* Emaye fırın tepsisini seviye 1'ye yerleştiriniz.