



BOSCH
Invented for life



ES	Instrucciones de uso	03
DE	Gebrauchsanleitung	44
FR	Mode d'emploi	84
NL	Gebruiksaanwijzing	127
TR	Kullanma kılavuzu	168

Contenido

Consejos y advertencias de seguridad	5
Antes del montaje	5
Consejos y advertencias sobre seguridad	6
Causas de los daños	7
Su nuevo horno	9
El panel de mando	9
Mando de funciones	9
Reloj	10
Mando de temperatura	11
Interior del horno	11
Accesorios	12
Antes del primer uso	14
Programar la hora	14
Calentar el horno	14
Limpieza de los accesorios	14
Programar el horno	15
Tipo de calentamiento y temperatura	15
Duración del tiempo de cocción	16
Tiempo de finalización	17
Calentamiento rápido	18
Cuidados y limpieza	19
Productos de limpieza	19
Función luz	20
Descolgar y colgar las rejillas	21
Abatir la resistencia del grill	22
Descolgar y colgar la puerta del horno	23

Contenido

Montar y desmontar los cristales de la puerta	24
Cambiar la lámpara del horno	26
¿Qué hacer en caso de avería?	27
Cristal protector	27
Servicio de Asistencia Técnica	28
Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente	28
Ahorrar energía	28
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	29
Tablas y sugerencias	29
Pasteles y repostería	30
Sugerencias y consejos prácticos para el horneado	32
Carne, aves, pescado	33
Consejos prácticos para el asado convencional y el asado al grill	37
Gratinados, soufflés, tostadas	37
Descongelar	38
Desecar	39
Alimentos precocinados congelados	39
Cocción de mermeladas	40
Comidas normalizadas	42

Consejos y advertencias de seguridad

Leer atentamente las instrucciones de este manual. Conservar las instrucciones de uso y montaje. En caso de traspasar el aparato a otra persona debe incluirse el manual correspondiente.

Estas instrucciones de uso son válidas tanto para hornos independientes como polivalentes. En hornos polivalentes leer las instrucciones de uso que se adjuntan con la placa para conocer el funcionamiento de los mandos de la misma.

Antes del montaje

Daños durante el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños ocasionados durante el transporte, no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar el aparato. La garantía queda anulada en caso de daños derivados de una conexión indebida.

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado. El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución). El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Consejos y advertencias sobre seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para 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.

Puerta del horno

La puerta del horno debe permanecer cerrada cuando el horno esté en funcionamiento. Por precaución, se recomienda mantener siempre cerrada la puerta del horno, incluso cuando el horno esté apagado.

No colgarse, sentarse o jugar con la puerta del horno, incluso cuando este cerrada.

Horno caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores cuando estén calientes. Abrir la puerta del horno con prudencia. Puede salir vapor caliente.

Mantener alejados a los niños pequeños.

¡Peligro de incendio!

No introducir nunca objetos inflamables dentro del horno.

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 nunca cables de conexión de aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse.

¡Peligro de quemaduras!

No verter agua en el interior del horno cuando esté caliente. Puede producirse vapor de agua caliente.

¡Peligro de incendio!
No preparar comidas utilizando grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Los vapores del alcohol pueden incendiarse en el interior del horno. Utilizar bebidas alcohólicas de alta graduación solo en pequeñas dosis y abrir la puerta del horno con cuidado.

Accesorios y recipientes calientes

¡Peligro de quemaduras!
No extraer los accesorios o recipientes calientes del horno sin usar 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. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Seguridad extra de la puerta

Con determinadas recetas que requieren tiempos prolongados de cocción a elevadas temperaturas, la puerta del horno puede alcanzar una temperatura alta.

Si en su hogar hay niños pequeños, vigílelos mientras el horno está en funcionamiento.

Adicionalmente, existe un dispositivo de protección que impide el contacto directo con la puerta del horno. Este accesorio opcional (671383) puede solicitarse a través de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Accesorios, recipientes, film, papel de hornear o papel de aluminio en la base del horno

No colocar ningún accesorio en la base del horno. No cubrir la base del horno con ninguna clase de film o papel. No colocar ningún recipiente en la base del horno si la temperatura está ajustada a más de 50 °C. Se calentará demasiado. Ya no serán válidos los tiempos de horneado y de cocción y se dañará el esmalte.

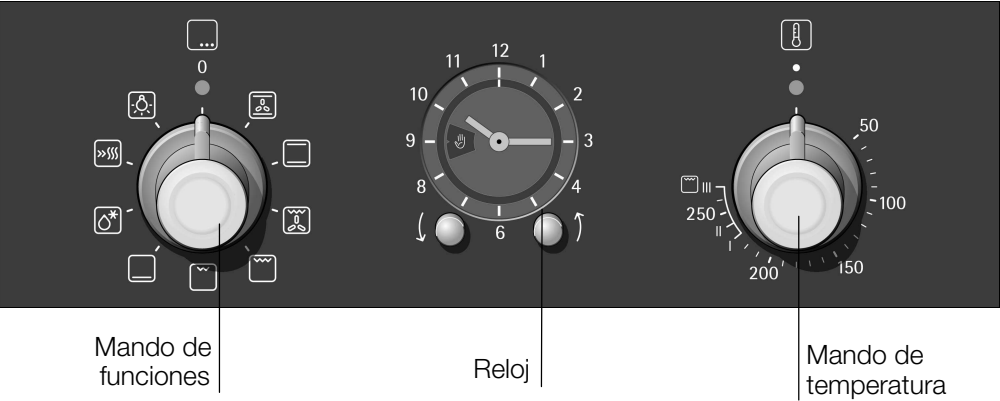
Agua en el horno caliente	No derramar agua en el interior del horno cuando esté caliente. Se formará vapor de agua. La oscilación térmica puede provocar daños en el esmalte y en los accesorios.
Alimentos líquidos	No conservar alimentos líquidos durante un período de tiempo prolongado en el interior del horno y con la puerta cerrada. Se dañaría el esmalte.
Jugo de frutas	No llenar demasiado la bandeja para preparar pasteles de frutas jugosos. El jugo de frutas que gotee de la bandeja dejará manchas que no podrán eliminarse. Utilizar la bandeja esmaltada profunda cuando sea posible.
Enfriar con la puerta abierta	Dejar enfriar el horno únicamente con la puerta cerrada. Los frontales de los muebles contiguos pueden dañarse con el tiempo aun cuando la puerta del horno sólo se encuentre ligeramente abierta.
Junta del horno muy sucia	Cuando la junta del horno está muy sucia, la puerta del horno no queda bien cerrada durante el funcionamiento. Los frontales de los muebles contiguos pueden 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 no aguanta el peso del aparato y puede romperse ■ el cristal de la puerta podría moverse, y provocar una desalineación entre el frontal del horno y el cristal de la puerta.

Su nuevo horno

Le presentamos su nuevo horno. En este capítulo se explican las funciones del panel de mando y de sus elementos individuales. Asimismo, se proporciona información sobre los accesorios y los componentes del interior del horno.

El panel de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Mando de funciones

El mando de funciones sirve para seleccionar el tipo de calentamiento.

Posición	Utilización
○ Posición cero	El horno está apagado.
 Aire caliente*	Para pasteles y repostería. Es posible cocinar a dos niveles. Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el calor de forma uniforme por el horno.
 Calor superior e inferior*	Para pasteles, gratinados y carne magra de asado, p. ej. de ternera o caza, en un nivel. El calor proviene de las resistencias inferior y superior.

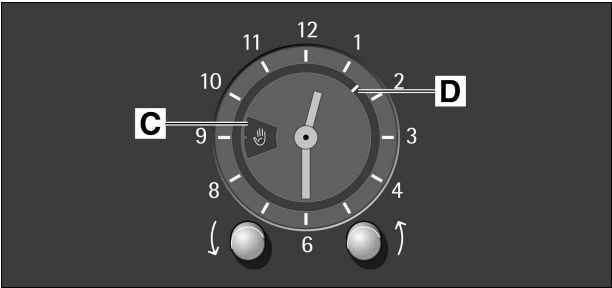
Posición	Utilización
 Grill con aire caliente	Asar piezas de carne, ave y pescado. La resistencia del grill y el ventilador se conectan y desconectan alternadamente. La turbina hace circular entorno a los alimentos el calor emitido por el grill.
 Grill, amplia superficie	Asar al grill bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta toda la superficie por debajo de la resistencia del grill.
 Grill, pequeña superficie	Asar al grill cantidades pequeñas de bistecs, salchichas, tostadas y pescado. Se calienta la parte central de la resistencia del grill.
 Calor inferior	Confitar, hornear y gratinar. El calor proviene de la resistencia inferior.
 Descongelar	Descongelar, p. ej., carne, ave, pan y pasteles. La turbina remueve el aire caliente alrededor del alimento.
 Calentamiento rápido	El horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.
 Luz	Encender la lámpara de iluminación del interior del horno.

* Tipo de calentamiento con el que se determina la clase de eficiencia energética según EN50304.

Cuando se realizan ajustes, la lámpara indicadora sobre el mando de funciones se ilumina. La lámpara del horno se enciende.

Reloj

Con el reloj se puede ajustar la hora, programar el horno para que se apague automáticamente y atrasar la hora de inicio.



Utilización	
Mando giratorio izquierdo	Este mando le permite programar la hora y la duración del ciclo de cocción. Posiciones:
Indicador C	0-180 = Duración del ciclo de cocción en minutos  = Señal apagada  = Funcionamiento de horno
Mando giratorio derecho	Este mando le permite atrasar la hora de inicio. Posición:
Indicador D	I = Hora de inicio

Mando de temperatura		El mando de temperatura sirve para seleccionar la temperatura o el nivel de grill.
Posición		Significado
●	Posición cero	El horno no calienta.
50-270	Margen de temperatura	La temperatura del interior del horno en °C.
I, II, III	Niveles de grill	Los niveles para el grill de pequeña superficie  y de amplia superficie  I = nivel 1, suave II = nivel 2, medio III = nivel 3, fuerte

Cuando el horno calienta, la lámpara indicadora del mando de temperatura se enciende. En las pausas de calentamiento se apaga. La lámpara indicadora no se enciende con la función luz .



Al utilizar el grill, en tiempos de cocción superiores a 15 minutos, ajustar el mando de temperatura a grill suave.

Interior del horno		El interior del horno incorpora un ventilador y una lámpara.
Ventilador		El ventilador se conecta y desconecta según sea necesario. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta. ¡Atención! No cubrir la abertura de ventilación. El horno podría sobrecalentarse.

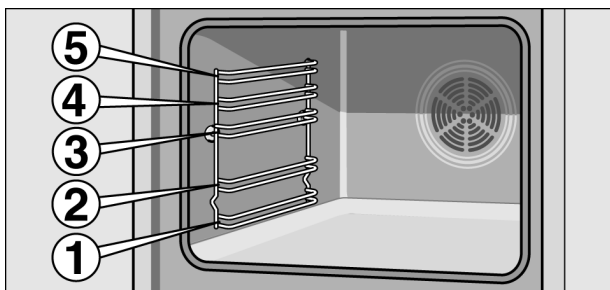
Luz

La lámpara del horno permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. No obstante, la lámpara puede encenderse cuando el horno esté apagado situando el mando de funciones en la posición .

Accesorios

Los accesorios pueden colocarse en el horno en 5 alturas diferentes.

Se puede extraer hasta 2/3 partes del accesorio sin que se vuelque. De esta manera, los alimentos pueden retirarse con facilidad.



Si los accesorios se calientan pueden deformarse. Una vez que se hayan enfriado, desaparece la deformación y no repercute sobre el funcionamiento.

Su horno sólo dispone de algunos de los siguientes accesorios.

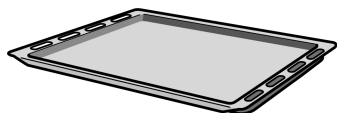
Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Indicar el número HEZ.



Parrilla

Para recipientes, moldes, asados, piezas de parrilla y platos congelados.

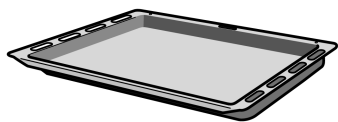
Introducir la parrilla con la curvatura hacia abajo .



Bandeja esmaltada plana

Para pasteles, pastas y galletas.

Introducir la bandeja en el horno con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.



Bandeja esmaltada profunda

Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Introducir la bandeja esmaltada profunda con la parte del desnivel en dirección a la puerta del horno.

Accesorios especiales

Los accesorios especiales pueden adquirirse en un comercio especializado o a través del Servicio de Asistencia Técnica. La disponibilidad de los accesorios especiales es distinta en función del país. Consultar al respecto la documentación de compra.

Bandeja esmaltada plana
HEZ 361000

Para pasteles, pastas y galletas.

Bandeja esmaltada profunda
HEZ 362000

Para pasteles jugosos, repostería, platos congelados y asados de piezas de gran tamaño. También se puede usar como bandeja para recoger la grasa en caso de asar directamente sobre la parrilla.

Parrilla HEZ 364000

Para recipientes de cocina, moldes, asados, piezas de parrilla y platos congelados.

Bandeja de vidrio HEZ 366000

Una bandeja honda de vidrio. Muy apropiada como plato para servir.

Bandeja para pizza HEZ 317000

Ideal para pizza, alimentos congelados pasteles redondos o grandes. La bandeja para pizza puede utilizarse en lugar de la bandeja esmaltada profunda. Colocar la bandeja sobre la parrilla y guiarse por los datos indicados en las tablas.

Cacerola de metal HEZ 26000

La cacerola se puede emplear en las zonas de asado de la placa de cocción vitrocerámica. Es apropiada para la técnica de sensores para cocinar, así como para el asado automático. La cacerola está esmaltada por fuera y revestida con una capa antiadherente en su interior.

Cacerola de cristal HEZ 915001

La cacerola de cristal es idóneo para preparar estofados y gratinados al horno. Especialmente apropiado para el asado automático.

Guías correderas triples de extracción completa
HEZ 338356

Los rieles de extracción de las alturas 1, 2 y 3 permiten extraer completamente los accesorios sin que vuelquen.

Antes del primer uso

A continuación se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el horno por primera vez. Leer antes el capítulo *Consejos y advertencias de seguridad*.

Programar la hora

Pulsar el mando giratorio izquierdo y girar hacia la izquierda hasta que se visualice la hora actual.

Mientras haya una duración del ciclo de cocción en marcha no se puede modificar la hora.

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

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

El reloj debe encontrarse en la posición .

1. Colocar el mando de funciones en .
 2. Ajustar a 240 °C con el mando de temperatura.
- Desconectar el mando de funciones transcurridos 60 minutos.

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, limpiarlos a fondo con agua caliente con un poco de jabón y una bayeta.

Programar el horno

Existen varias maneras de programar el horno. A continuación se describe cómo programar el tipo de calentamiento y la temperatura o el nivel de grill. El horno permite programar el tiempo de cocción (duración) y el tiempo de finalización de cada plato.

Nota

Se recomienda precalentar siempre el horno antes de introducir el alimento para evitar que se generen condensaciones en el cristal en exceso.

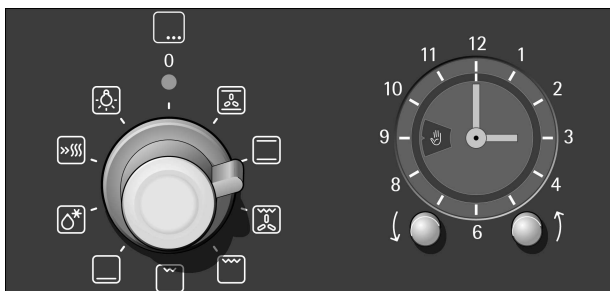
Tipo de calentamiento y temperatura

Ejemplo de la imagen. calor superior e inferior a 190°C

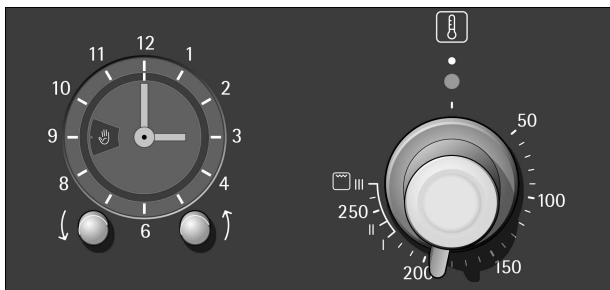
¡Atención!

El reloj debe estar en la posición . Para ello, girar el mando giratorio izquierdo hacia la izquierda hasta que aparezca el símbolo  en el indicador.

1. Programar con el mando de funciones el tipo de calentamiento deseado.



2. Programar con el mando de temperaturas la temperatura o el escalón del grill.



Cuando el plato esté listo

Desconectar el mando de funciones.

Modificación de los ajustes

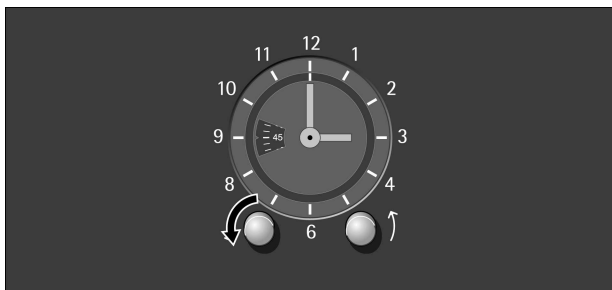
Es posible modificar la temperatura o el nivel del grill en cualquier momento.

Duración del tiempo de cocción

El horno permite programar la duración del tiempo de cocción para cada alimento. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. De este modo se evita tener que interrumpir otras tareas para apagar el horno o que se sobrepase el tiempo de cocción por descuido.

Ejemplo de la imagen: duración del tiempo de cocción de 45 minutos.

1. Seleccionar el tipo de calentamiento con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura o el nivel de grill con el mando de temperatura.
3. Programar la duración deseada con el mando giratorio izquierdo.



El horno se pone en marcha. El tiempo de duración del ciclo de cocción corre hacia atrás.

Advertencias

Para que el horno se caliente, el indicador pequeño y la marca del círculo (I = hora de puesta en marcha) deberán coincidir.

Para ello, apretar el mando giratorio derecho y girar hasta que haga clic.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. La señal desaparece cuando se posiciona el reloj sobre  con el mando giratorio izquierdo.

Si el plato aún no está hecho del todo

Introduzca de nuevo una nueva duración para el ciclo de cocción. El horno se pone en marcha de nuevo.

Si el plato está listo

Desconectar el mando de funciones. Ajuste de nuevo el reloj a .

Modificación de los ajustes

Con el mando giratorio izquierdo se puede modificar la duración del ciclo de cocción en cualquier momento.

Borrar el ajuste

Ajustar de nuevo la duración del ciclo de cocción en  con el botón izquierdo. Desconectar el mando de funciones.

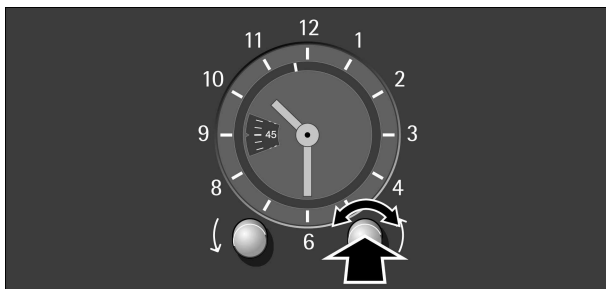
Tiempo de finalización

El horno permite programar la hora a la que se desea tener el plato listo. En este caso, el horno se enciende automáticamente y se apaga a la hora deseada. P. ej., se puede introducir el alimento en el interior del horno por la mañana y programar el horno para que esté listo al mediodía.

Asegurarse de que los alimentos no se echan a perder por permanecer demasiado tiempo en el horno.

Ejemplo de la imagen: son las 10:30 h, el tiempo de cocción es de 45 minutos y el horno debe apagarse a las 12:30.

1. Ajustar el mando de funciones.
2. Ajustar el mando de temperatura.
3. Programar la duración deseada con el mando giratorio izquierdo.
4. Apretar el mando giratorio derecho y atrasar la hora de inicio.



El horno se enciende a la hora programada y se apaga automáticamente.

El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. La señal desaparece cuando se ajusta el reloj en  con el mando giratorio izquierdo.

Desconectar el mando de funciones. Ajuste de nuevo el reloj en .

Calentamiento rápido

Con la función de calentamiento rápido, el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.

El calentamiento rápido debe utilizarse para temperaturas superiores a los 100 °C.

Para conseguir un resultado de cocción uniforme, el alimento no debe introducirse en el horno hasta que haya finalizado el calentamiento rápido.

1. Seleccionar el calentamiento rápido  con el mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura deseada con el mando de temperatura.

La lámpara indicadora sobre el mando de temperatura se ilumina.

El horno empieza a calentarse.

Fin del calentamiento rápido

Se apaga la lámpara indicadora.

Introducir el alimento en el horno y programarlo.

Cancelar el calentamiento rápido

Situar el mando de funciones en la posición cero.

Cuidados y limpieza

El horno mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describe cómo efectuar el cuidado y la limpieza del horno.

Consejos y advertencias

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

Las sombras apreciables en el cristal de la puerta, que parecen suciedad, son reflejos de luz de la lámpara de iluminación del horno.

El esmalte se quema cuando se alcanza una temperatura muy elevada. Esto puede provocar ligeras decoloraciones. Este fenómeno es normal y no afecta al funcionamiento del horno.

Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse por completo. Por esta razón pueden resultar bastos al tacto, aunque no afecta a la protección anticorrosiva.

Productos de limpieza

Tener en cuenta las indicaciones de la tabla para no dañar las distintas superficies del horno empleando un producto de limpieza inadecuado.

No utilizar:

- productos de limpieza abrasivos o ácidos,
- estropajos o esponjas duras,
- limpiadores de alta presión o por chorro de vapor.

Lavar bien las bayetas nuevas antes de utilizarlas.

Zona	Productos de limpieza
Frontal del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave.
Acero inoxidable	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta y secar con un paño suave. Limpiar inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo, podría formarse corrosión debajo de estas manchas. En los centros del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados pueden adquirirse productos específicos para el cuidado del acero inoxidable que son aptos para las superficies calientes. Aplicar el producto de limpieza con un paño suave muy fino.
Cristal	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.
Cristales de la puerta	Limpiacristales: Limpiar con un paño suave. No utilizar un rascador para vidrio.
Vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta.
Junta (no retirar)	Agua caliente con un poco de jabón: Limpiar con una bayeta. No frotar.
Rejillas	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.
Accesorios	Agua caliente con un poco de jabón: Poner en remojo y limpiar con una bayeta o un cepillo.

Función luz

Para facilitar la limpieza del horno es posible conectar la lámpara del interior del horno.

Conectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

La lámpara se conecta. El mando de temperatura debe estar desconectado.

Desconectar la lámpara del horno

Girar el mando de funciones hasta la posición .

Limpiar las superficies catalíticas del horno

En algunos hornos, la pared posterior del interior del horno, las paredes laterales o el techo pueden estar revestidas con cerámica de alta porosidad. Este revestimiento absorbe las salpicaduras resultantes de hornear y asar, y las disuelve mientras el horno está en funcionamiento. Cuanto mayor sea la temperatura y más tiempo esté el horno en funcionamiento, mejor será el resultado.

Consejos y advertencias

No utilizar nunca detergentes abrasivos. Estos rayan y deterioran la capa de alta porosidad.

No tratar la capa de cerámica con productos de limpieza para hornos.

Si por descuido cae producto de limpieza para hornos en alguna de estas placas, eliminarlo de forma inmediata con una esponja y agua abundante.

Limpiar la base del horno y las paredes esmaltadas

Emplear un paño de limpieza y agua caliente con un poco de jabón o vinagre.

En caso de suciedad fuerte, utilizar un estropajo metálico de acero fino o un producto de limpieza específico para hornos. Utilizar únicamente cuando el interior del horno esté frío.

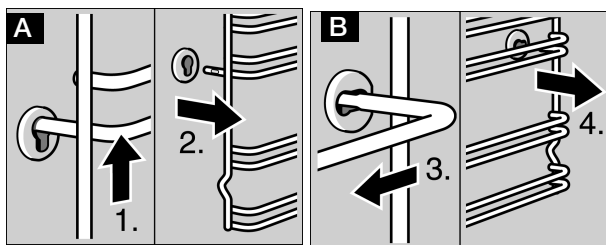
No tratar las superficies autolimpiables con un estropajo metálico o con productos de limpieza para hornos.

Descolgar y colgar las rejillas

Descolgar las rejillas

Es posible retirar las rejillas para limpiarlas. El horno debe estar frío.

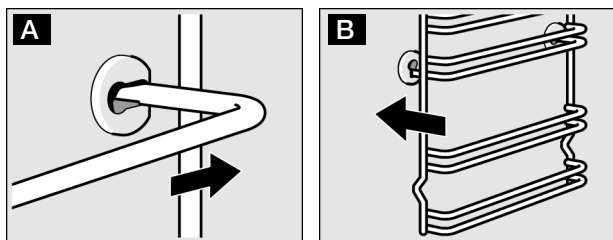
- 1.** Levantar la rejilla por la parte delantera
- 2.** y descolgarla. (figura A)
- 3.** A continuación, tirar de la rejilla completamente hacia adelante
- 4.** y extraerla. (figura B)



Limpiar las rejillas con lavavajillas y una esponja. Para las manchas resistentes se recomienda utilizar un cepillo.

Colgar las rejillas

1. Insertar primero la rejilla en la ranura trasera presionando un poco hacia atrás (figura A)
2. y, a continuación, introducirla en la ranura delantera. (figura B)



Las rejillas se ajustan a la izquierda y a la derecha. La curvatura debe estar siempre hacia abajo.

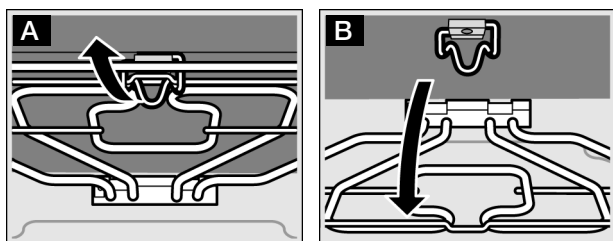
Abatir la resistencia del grill



Para facilitar la limpieza, en algunos hornos se puede abatir la resistencia del grill.

¡Peligro de quemaduras! El horno debe estar frío.

1. Tirar hacia delante del asa del grill abatible y empujarlo hacia arriba hasta oír que encaja. (figura A)
2. Al mismo tiempo, sujetar las resistencias del grill y plegarlas hacia abajo. (figura B)

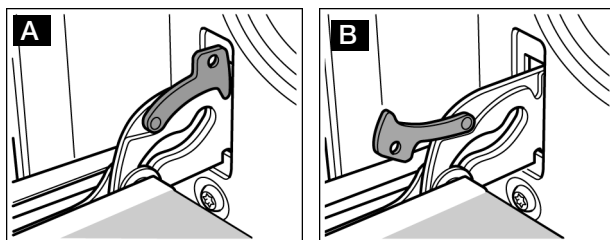


Una vez finalizada la limpieza, volver a desplazar hacia arriba las resistencias del grill. Empujar el asa del grill hacia abajo y encajar las resistencias del grill.

Descolgar y colgar la puerta del horno

Para facilitar el desmontaje de la puerta y la limpieza de los cristales se puede descolgar la puerta del horno.

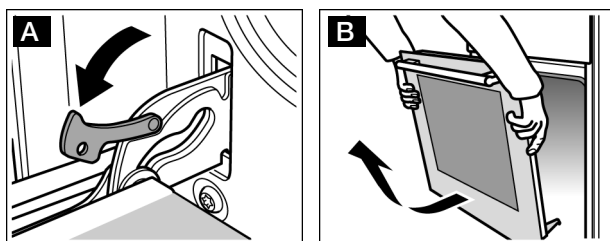
Las bisagras de la puerta del horno están equipadas con una palanca de bloqueo. Cuando la palanca de bloqueo está cerrada (figura A), la puerta no puede descolgarse. Si se abre la palanca de bloqueo para descolgar la puerta (figura B), las bisagras se bloquean. De esta manera, no pueden cerrarse de golpe.



¡Peligro de lesiones! Si las bisagras no están bloqueadas con la palanca, podrían cerrarse de golpe. Observar que las palancas de bloqueo estén siempre cerradas, excepto al descolgar la puerta, que las palancas deben estar abiertas.

Descolgar la puerta

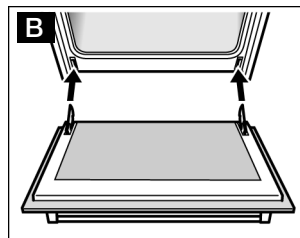
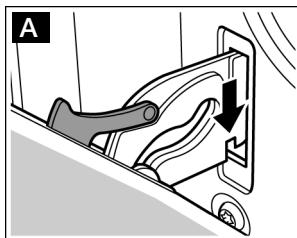
1. Abrir por completo la puerta del horno.
2. Sacar ambas palancas de bloqueo situadas a la derecha e izquierda. (Figura A)
3. Cerrar la puerta del horno hasta el tope. (figura B) Agarrar la puerta con ambas manos a la derecha y a la izquierda. Cerrar un poco más y extraerla.



Colgar la puerta

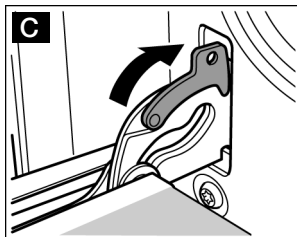
Volver a colgar la puerta siguiendo los mismos pasos en orden inverso.

1. Al volver a colgar la puerta, observar que ambas bisagras se ajusten exactamente dentro de sus respectivas aberturas. (Figura A)
2. La ranura inferior de las bisagras debe encajar a ambos lados. (Figura B)



Si no se montan adecuadamente las bisagras, se puede producir como consecuencia una desalineación de la puerta.

3. Cerrar de nuevo las palancas de bloqueo. (figura C) Cerrar la puerta del horno.



¡Peligro de lesiones! No tocar la bisagra en caso de que la puerta caiga involuntariamente o que una bisagra se cierre de golpe.

Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

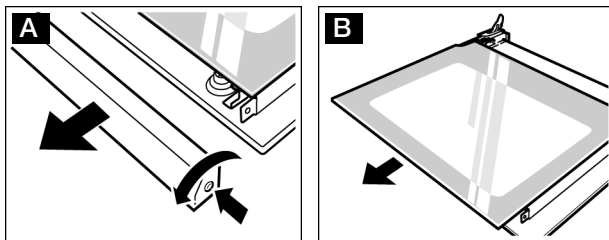
Montar y desmontar los cristales de la puerta

Desmontaje

Es posible extraer los cristales de la puerta del horno para facilitar la limpieza.

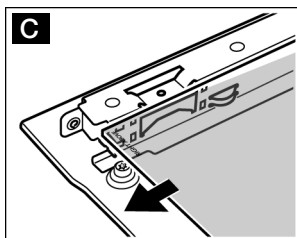
1. Descolgar la puerta del horno y depositarla sobre un paño con el asa hacia abajo.
2. Destornillar la tapa en la parte superior de la puerta del horno. Para ello, aflojar los tornillos de la izquierda y derecha. (Figura A)

3. Alzar y extraer el cristal superior. (Figura B)



Para puertas de tres cristales realizar además el siguiente paso:

4. Extraer el cristal. (Figura C)



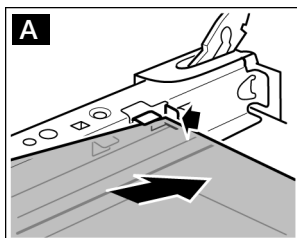
Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

No utilizar limpiadores abrasivos o corrosivos, rascadores para vidrio ni estropajos metálicos duros, ya que el cristal podría dañarse.

Montaje

Para puertas de dos cristales realizar del paso 2 al 4.

- 1. Introducir el cristal hacia atrás inclinándolo. (Figura A) . Observar que la inscripción "Right above" se encuentre arriba a la derecha.**



2. Introducir el cristal superior hacia atrás inclinándolo. Con la superficie lisa hacia fuera.
3. Colocar y enroscar la cubierta.
4. Colgar la puerta del horno.

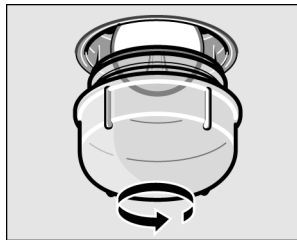
Volver a utilizar el horno cuando los cristales estén montados debidamente.

Cambiar la lámpara del horno

Si la lámpara del horno está deteriorada deberá sustituirse. Pueden adquirirse lámparas de recambio resistentes a la temperatura a través del Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados. Utilizar sólo estas lámparas.



1. ¡Peligro de descarga eléctrica!
Desconectar el aparato de la red eléctrica.
Asegurarse de que está bien desconectado.
2. Poner un paño de cocina dentro del horno frío para evitar daños.
3. Retirar el cristal protector desenroscándolo hacia la izquierda.



4. Sustituir la lámpara por un tipo de lámpara similar.
5. Volver a enroscar el cristal protector.
6. Retirar el paño de cocina y volver a conectar el aparato a la red eléctrica.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones.

Avería	Posible causa	Consejos/Forma de subsanarla
El aparato no funciona.	El fusible está defectuoso.	Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente.
	Corte en el suministro eléctrico.	Comprobar si funciona la luz de la cocina.
El horno no calienta.	La hora y la hora de puesta en marcha no coinciden.	Comprobar que el indicador pequeño del reloj y la marca del círculo coincidan.

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

Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

Cristal protector

Se tienen que cambiar los cristales protectores deteriorados.
Los cristales protectores se consiguen en el Servicio de Asistencia Técnica. Indicar el n.º de producto y el n.º de fabricación del aparato.

Servicio de Asistencia Técnica

N.º de producto y n.º de fabricación

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o repuestos y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios. Los datos de nuestro Servicio de Asistencia Técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta.

Al contactar con nuestro Servicio de Asistencia Técnica, indicar el número de producto (E) y el número de fabricación (FD) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en el lateral derecho de la puerta del horno. A fin de evitarse molestias en caso necesario, le recomendamos anotar los datos de su aparato así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto.	N.º FD:
Servicio de Asistencia Técnica ☎	

Consejos para ahorrar energía y sobre medio ambiente

En este capítulo le ofrecemos consejos sobre cómo ahorrar energía durante el ciclo de horneado y asado, así como sobre el modo adecuado de eliminar el aparato.

Ahorrar energía

Precalentar el horno sólo cuando se indique en la receta o en las tablas.

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

Abrir la puerta del horno lo menos posible durante el ciclo de cocción, horneado o asado.

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 introducir dos moldes rectangulares juntos.

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

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Deseche el embalaje de forma ecológica.

Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE.

Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Tablas y sugerencias

Aquí se encuentra una selección de platos y los ajustes óptimos para elaborarlos. Se puede consultar qué accesorios se pueden 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.

Si se quiere utilizar una receta propia, se puede orientar por un producto similar que figure en la tabla de cocción.

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 apartado "Consejos prácticos para el horneado", se facilita información adicional.

Pasteles para preparar en moldes	Molde sobre la parrilla	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Tarta	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Molde para tartas de hojalata, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Pasteles*	Molde para pasteles de hojalata, 28 cm	2		180-200	50-60

* Para hornear más de un pastel a la vez, colocar varios moldes sobre la parrilla.

Pasteles en la bandeja de horno		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pizzas	Bandeja de horno	2		210-230	25-35
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		180-200	35-45
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		180-200	35-45
Pasta de hojaldre	Bandeja de horno	3		170-190	20-30
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		170-190	35-45
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		170-190	35-45

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior y la bandeja esmaltada profunda siempre en el nivel superior.

Es posible adquirir una bandeja de horno adicional en el comercio especializado o en el servicio de asistencia técnica.

Pan y panecillos		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pan de levadura con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270	8
				200	35-45
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina*, (precalentar)	Bandeja esmaltada	2		270	8
				200	40-50
Panecillos (p ej. de centeno)	Bandeja esmaltada	3		200-220	20-30

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

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Pastas y galletas	Bandeja	3		150-170	10-20
	2 bandejas*	2+3		140-160	25-35

Repostería		Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción, minutos
Merengues	Bandeja	3		80-100	120-150
Buñuelos de viento	Bandeja	2		190-210	30-40
Almendrados	Bandeja	3		100-120	30-40
	2 bandejas*	2+3		100-120	35-45

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja esmaltada por encima.
Las bandejas adicionales pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

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  a un nivel. El papel de hornear que sobresale puede influir también en la circulación del aire. Cortarlo siempre a la medida de la bandeja.

Se ha horneado a diferentes niveles. En la bandeja superior las pastas han quedado de un color más oscuro que en la inferior.

Para hornear a diferentes niveles, utilizar siempre el aire caliente . Aunque se coloquen varias bandejas para su horneado simultáneo, ello no significa que deban estar listas al mismo tiempo.

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

Recipiente

Se puede utilizar cualquier recipiente resistente al calor.

Colocar los recipientes siempre en el centro de la parrilla.

Los recipientes de vidrio calientes deben ponerse sobre un paño de cocina seco. El cristal puede estallar si la base de apoyo está húmeda o fría.

El resultado de un asado depende de la clase y calidad de la carne empleada.

En caso de preparar asados de carne magra, agregar 2 ó 3 cucharadas soperas de líquido. En caso de preparar un estofado de carne, agregar de 8 a 10 cucharadas soperas de líquido, según el tamaño de la pieza de carne.

A las piezas de carne se les debería dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

Consejos prácticos para asar

Una vez que el asado esté listo debe dejarse reposar unos 10 minutos en el horno desconectado con la puerta cerrada. De esta manera se puede repartir mejor el jugo de la carne.

Consejos prácticos para asar al grill

Preparar los platos al grill siempre con el horno cerrado.

Los trozos de carne para asar en el grill deberán ser en lo posible igual de gruesos. Deben tener como mínimo un grosor de entre 2 y 3 cm, a fin de que queden doradas de modo uniforme y conserven todo su jugo. Sazonar los bistecs sólo después de asarlos.

Colocar las lonchas directamente sobre la parrilla. En caso de querer preparar una sola pieza, colocarla en la parte central de la parrilla. Ahí saldrá mejor. Introducir adicionalmente la bandeja esmaltada en la altura 1. Aquí se recoge el jugo de la carne y el horno queda más limpio.

Dar la vuelta a las piezas una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo señalado.

La resistencia del grill se conecta y desconecta automáticamente. Esto es normal. La frecuencia con que esto sucede depende de la potencia que se haya seleccionado.

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 kg	cerrado	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Lomo de vaca	1 kg	abierto	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90

Carne	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, grill	Duración, en minutos
Roastbeef poco hecho*	1 kg	abierto	1		210-230	40
Bistecs, bien hechos		Parrilla***	5		3	20
Bistecs, poco hechos		Parrilla***	5		3	15
Carne de cerdo sin corteza de tocino (p. ej. cuello)	1 kg		1		190-210	100
	1,5 kg	abierto	1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Carne de cerdo con corteza de tocino** (p. ej. espalda, pierna)	1 kg		1		180-200	120
	1,5 kg	abierto	1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Costillar de cerdo ahumado, con hueso	1 kg	cerrado	2		210-230	70
Asado de carne picada	750 g	abierto	1		170-190	70
Salchichas	aprox. 750 g	Parrilla***	4		3	15
Asado de ternera	1 kg	abierto	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Pierna de cordero deshuesada	1,5 kg	abierto	1		150-170	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.

** Practicar varios cortes en la corteza de la carne de cerdo. En caso de tener previsto dar la vuelta a la carne, colocarla primero con la corteza hacia abajo en el recipiente.

*** Introducir la bandeja esmaltada a la altura 1.

Aves

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

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

Si se asa al grill directamente sobre la parrilla, colocar la bandeja esmaltada a 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.

Aves	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Mitades de pollo, de 1 a 4 piezas	de 400 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	40-50
Pollo trinchado	de 250 g cada pieza	Parrilla	2		200-220	30-40
Pollo, entero de 1 a 4 unidades	de 1 kg cada unidad	Parrilla	2		190-210	50-80
Pato	1,7 kg	Parrilla	2		180-200	90-100
Ganso	3 kg	Parrilla	2		170-190	110-130
Pavo joven	3 kg	Parrilla	2		180-200	80-100
2 muslos de pavo	de 800 g cada pieza	Parrilla	2		190-210	90-110

Pescado

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

Pescado	Peso	Recipiente	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C, escalón del grill	Duración, minutos
Pescado asado al grill	de 300 g	Parrilla*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Rodajas de pescado	de 300 g cada pieza	Parrilla*	4		2	20-25

* Introducir la bandeja esmaltada 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.	Una parte importante de este vapor se evacúa a través de la salida de vahos, pudiéndose condensar en el cuadro de mandos más frío o en los frontales de los muebles adyacentes, en forma de gotas de agua. Esto obedece a razones de carácter físico.

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, escalón del grill	Duración minutos
Soufflés dulces (p. ej. soufflé de requesón con fruta)	Molde para soufflés	2		180-200	40-50

Plato	Recipiente	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura °C, escalón del grill	Duración minutos
Gratinados sazonados, con ingredientes cocinados (p. ej. gratinado de pasta)	Molde para gratinar o bandeja esmaltada	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Gratinados sazonados, con ingredientes crudos* (p. ej. gratinado de patatas)	Molde para soufflés o bandeja esmaltada	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Dorar tostadas	Parrilla	5		3	4-5
Gratinar tostadas	Parrilla**	4		3	5-8

* El gratinado no deberá tener una altura superior a 2 cm.

** Introducir la bandeja esmaltada siempre en la altura 1.

Descongelar

Extraer el alimento de su envase, ponerlo en un recipiente adecuado y colocarlo sobre la parrilla.

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

Los tiempos de descongelar dependen de la naturaleza y cantidad de los alimentos que se desean descongelar.

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura °C
Productos congelados* p. ej. tartas de nata, de crema, tartas con glaseado de chocolate o azúcar, frutas, pollo, salchichas y carne, pan, panecillos, pasteles y otras pastas	Parrilla	2		El mando de temperatura permanece desconectado.

* Cubrir los alimentos congelados con una lámina apta para el microondas. Las piezas de ave se colocan con la pechuga sobre el plato.

Desecar

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado y lavarla siempre a fondo.

Dejar escurrir bien el agua y secarlas completamente. Cubrir la bandeja esmaltada y la parrilla con papel especial para hornear o con papel pergamino.

Plato	Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura °C	Duración, en horas
600 g de manzanas en rodajas	2+3		80	aprox. 5
800 g de peras cortadas a trozos	2+3		80	aprox. 8
1,5 kg de ciruelas	2+3		80	aprox. 8-10
200 g de hierbas aromáticas, limpias	2+3		80	aprox. 1½ horas

Nota Si las frutas o verduras contienen mucho jugo o agua, habrá que darles la vuelta varias veces. Una vez desecada, apartarla inmediatamente del papel.

Alimentos precocinados congelados

Observar las indicaciones del fabricante que aparecen en el envoltorio.

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

Plato		Altura	Tipo de calenta- miento	Temperatura °C	Duración, en minutos
Patatas fritas*	Parrilla o bandeja esmaltada	3		210-230	25-30
Pizza*	Parrilla	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Parrilla	2		200-220	15-20

* Colocar papel de hornear sobre el accesorio. Comprobar que el papel de hornear sea el adecuado para esta temperatura.

Nota

La bandeja se puede deformar durante el horneado de productos congelados. Esto se debe a las diferencias de temperatura que sufren los accesorios. La deformación desaparece durante el horneado.

Cocción de mermeladas

Preparativos:

Utilizar tarros y anillos de goma limpios y en perfecto estado. Los tarros deberán ser, en lo posible, del mismo tamaño. Los valores de la tabla se refieren a tarros redondos con una capacidad de 1 litro. ¡Atención! No utilizar tarros de mayor tamaño o altura. Las tapas podrían estallar.

Emplear únicamente fruta y verdura en perfecto estado. Lavarlas siempre a fondo.

Verter la fruta o la verdura en los tarros. Volver a limpiar, si es necesario, los bordes del tarro. Tienen que estar limpios. Colocar el anillo de goma y la tapa, estando mojados, sobre el tarro lleno. Cerrar los tarros con una abrazadera.

No introducir más de seis frascos al mismo tiempo en el horno.

Los tiempos indicados son valores orientativos. La temperatura ambiente, el número de tarros y la temperatura del contenido del tarro pueden influir sobre dichos valores, haciéndolos divergir. Antes de desconectar el horno, cerciorarse de que el contenido de los tarros esté burbujeando realmente.

Así se programa

1. Colocar la bandeja esmaltada plana en la altura 2. Poner los frascos sobre la bandeja de modo que no entren en contacto uno con otro.
2. Verter medio litro de agua caliente (aprox. 80 °C) en la bandeja esmaltada plana.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Colocar el mando de funciones en .
5. Ajustar el mando de temperatura entre 170 y 180 °C.

Cocción de mermeladas

En cuanto empiecen a aparecer burbujas dentro de los tarros a intervalos breves - una vez transcurridos de 40 a 50 minutos - desconectar el mando de temperatura. El mando de funciones se mantiene conectado.

Una vez transcurridos de 25 a 35 minutos del calor residual del horno, retirar los tarros del mismo. Si se dejan enfriar durante un período prolongado en el horno, se fomenta la aparición de gérmenes y la acidulación de la mermelada. Desconectar el mando de funciones.

Fruta en tarros de 1 litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas	Calentamiento posterior
Manzanas, grosellas, fresas	Desconexión	aprox. 25 minutos
Cerezas, albaricoques, melocotones, grosellas	Desconexión	aprox. 30 minutos
Puré de manzana, peras, ciruelas	Desconexión	aprox. 35 minutos

Cocción de verduras

En cuanto empiecen a ascender burbujas en el tarro, reducir la temperatura de 120 a 140 °C con el mando de temperatura. Consultar en la tabla cuándo debe desconectarse el mando de temperatura. Dejar las verduras en el horno unos 30-35 minutos más. Durante este tiempo, el mando de funciones se mantiene conectado.

Verduras con caldo frío en tarros de un litro de capacidad	a partir de la aparición de las burbujas 120-140 °C	Calentamiento posterior
Pepinos	-	aprox. 35 minutos
Remolacha roja	aprox. 35 minutos	aprox. 30 minutos
Col de Bruselas	aprox. 45 minutos	aprox. 30 minutos
Judías, colinabo, lombarda	aprox. 60 minutos	aprox. 30 minutos
Guisantes	aprox. 70 minutos	aprox. 30 minutos

Retirar los tarros del horno

Al retirar los tarros del horno, no colocarlos sobre una base fría o húmeda; los tarros podrían estallar.

Comidas normalizadas

Según la norma DIN 44547 y EN 60350

Hornear

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

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Galletas de mantequilla	Bandeja esmaltada plana	2		160-170	20-30
	Bandeja esmaltada profunda	3		160-170	30-40
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		140-160	20-30
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		140-160	20-30
Pastelitos 20 piezas	Bandeja	3		160-180	20-30
Pastelitos 20 piezas por bandeja (precalentar)	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		150-170	25-35
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		150-170	25-35
Bizcocho de agua	Molde desarmable	1		160-180	30-40
Pastel plano de levadura	Bandeja esmaltada	3		170-190	40-50
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada plana*	2+3		150-170	30-45
	Bandeja de aluminio + bandeja esmaltada profunda*	2+4		150-170	30-45

Plato	Accesorios y consejos y advertencias	Altura	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Duración cocción, en minutos
Pastel de manzana recubierto	2 parrillas* + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Bandeja esmaltada + 2 moldes desarmables de hojalata Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Al hornear a dos niveles, colocar siempre la bandeja de aluminio en el nivel inferior y la bandeja esmaltada profunda siempre en el nivel superior.

** Colocar los pasteles en diagonal sobre la accesorios.

Las parrillas y las bandejas de horno pueden adquirirse como accesorios opcionales en comercios especializados.

Asar al grill

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

Plato	Accesorios	Altura	Tipo de calentamiento	Nivel del grill	Duración minutos
Dorar tostadas (precalentar 10 min.)	Parrilla	5		3	1-2
Hamburguesa de ternera 12 unidades*	Parrilla	4		3	25-30

* Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Introducir la bandeja esmaltada siempre a la altura 1.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheits- und Warnhinweise	46
Vor dem Einbau	46
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	47
Ursachen für Schäden	48
Ihr neuer Backofen	50
Das Bedienfeld	50
Funktionswähler	50
Uhr	51
Temperaturwähler	52
Backofeninnenraum	52
Zubehör	53
Vor dem ersten Gebrauch	55
Uhrzeit einstellen	55
Backofen aufheizen	55
Reinigung des Zubehörs	55
Backofen einstellen	56
Heizart und Temperatur	56
Garzeiten	57
Endezeit	58
Schnellaufheizung	59
Pflege und Reinigung	59
Reinigungsmittel	60
Beleuchtungs-funktion	61
Gestelle aus- und einhängen	62
Grillheizkörper herunterklappen	63
Backofentür ein- und aushängen	63

Inhaltsverzeichnis

Türgläser ein- und ausbauen	65
Backofenlampe an der Decke auswechseln	66
Eine Störung, was tun?	67
Glasabdeckung	68
Kundendienst	68
Hinweise zu Energieeinsparung und Umweltschutz	69
Energie sparen	69
Umweltgerecht entsorgen	69
Tabellen und Vorschläge	70
Kuchen und Backwaren	70
Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen ..	72
Fleisch, Geflügel, Fisch	73
Praktische Ratschläge für die Zubereitung von Braten im Backofen und unter dem Grill	77
Aufläufe, Soufflés, Toast	77
Auftauen	78
Dörren	79
Tiefgefrorene Fertiggerichte	79
Einkochen von Marmelade	80
Normierte Lebensmittel	82

Sicherheits– und Warnhinweise

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Heben Sie die Bedienungs- und Montageanleitungen gut auf. Sollten Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss die entsprechende Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

Diese Bedienungsanleitung ist gültig für einzeln stehende Backöfen sowie für Backöfen in Kombination mit der Kochmulde. Bei Backöfen mit Kochmulden muss die Bedienungsanleitung der Kochmulde für deren Einstellungen gelesen werden.

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

Nur ein anerkannter Fachtechniker darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch einen falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes, dass der elektrische Anschluss Ihres Hauses über eine Erdungsfeder verfügt und alle geltenden Sicherheitsvorschriften erfüllt. Einbau und Anschluss Ihres Gerätes müssen von einem anerkannten Techniker durchgeführt werden. Der Gebrauch dieses Gerätes ohne Erdungsklammer oder mit falschem Anschluss kann in sehr seltenen Fällen ernste Schäden verursachen (Verletzungen und Tod durch Stromschlag). Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eine fehlerhafte Funktionsweise oder für mögliche Schäden durch unsachgemäßen elektrischen Anschluss.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

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

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

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

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Gerätetür

Nie die Gerätetür öffnen während des Betriebs. Wenn möglich, schliessen Sie immer die Backofentür selbst nach dem Ausschalten.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Garraum-Innenflächen und Heizelemente berühren. Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrühungsgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!

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

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

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

Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Besondere Sicherheit der Tür

Bei Rezepten mit langer Backdauer und hohen Temperaturen kann die Backofentür sehr heiß werden.

Wenn in Ihrem Haushalt kleine Kinder leben, sollten Sie diese während des Backofenbetriebs gut beaufsichtigen.

Zusätzlich bieten wir eine Schutzeinrichtung an, welche eine direkte Berührung der Backofentür verhindert. Dieses Sonderzubehör 671383 können Sie bei unserem Kundendienst erwerben.

Ursachen für Schäden

Zubehör, Kochgeschirr, Folien, Backpapier oder Alufolie auf dem Backofenboden

Kein Zubehör auf den Backofenboden stellen. Den Backofenboden nicht mit Folie oder Papier abdecken. Kein Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen, wenn die Temperatur über 50°C liegt.

Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Wasser im heißen Backofen

Kein Wasser im Inneren des heißen Backofens verschütten. Es entsteht Wasserdampf.

Wärmeschwankungen können Schäden am Email und am Zubehör verursachen.

Flüssige Nahrungsmittel

Keine Flüssigkeiten über einen längeren Zeitraum im Inneren des Backofens bei geschlossener Backofentür aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

Fruchtsäfte

Das Blech bei der Zubereitung von saftigem Obstkuchen nicht zu voll machen. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

Wenn möglich, das tiefere Email-Backblech verwenden.

Auskühlen bei offener Gerätetür

Den Backofen nur bei geschlossener Backofentür auskühlen lassen. Angrenzende Möbelfronten können mit der Zeit beschädigt werden, auch wenn die Backofentür nur leicht geöffnet ist.

Stark verschmutzte Backofendichtung

Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.

Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche

Nicht auf die offene Backofentür lehnen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.

Gerät transportieren

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten;

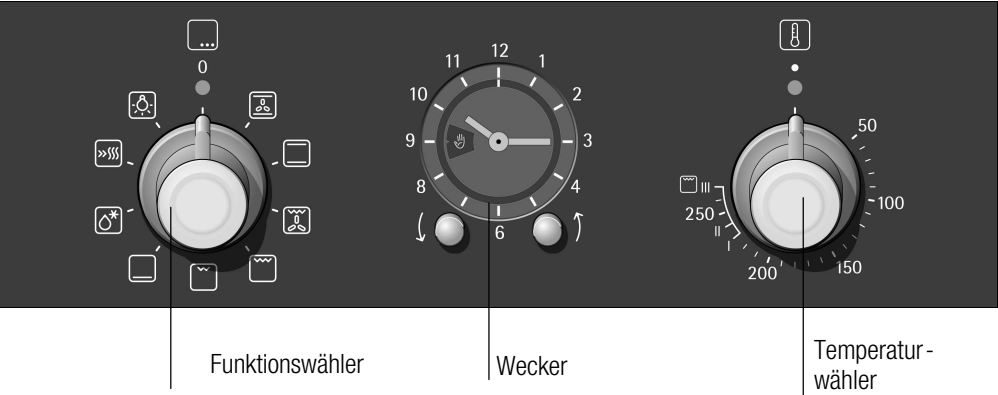
- der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und könnte abbrechen
- die Glasscheibe in der Backofentür könnte sich verschieben und eine Versetzung zwischen Backofenfront und Glasscheibe zur Folge haben.

Ihr neuer Backofen

Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen. In diesem Abschnitt erklären wir Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Ebenso finden Sie hier Informationen zu Zubehör und Bestandteilen im Inneren des Backofens.

Das Bedienfeld

Detailabweichungen je nach Gerätetyp.



Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
Umluft*	Für Kuchen und Backwaren. Ein Garen auf zwei Ebenen ist möglich. Ein Gebläse an der Backofenrückwand verteilt die Hitze gleichmäßig im Garraum.
Ober-/Unterhitze*	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
Umluftgrillen	Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Grillheizkörper und Gebläse schalten sich abwechselnd ein und aus. Das Gebläse verteilt die Grillhitze gleichförmig um die Speisen.

Stellung

 Grill, große Fläche

 Grill, kleine Fläche

 Unterhitze

 Auftauen

 Schnellaufheizung

 Licht

Verwendung

Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fisch.
Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.

Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fisch.
Der innere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.

Einkochen und Nachbacken oder -bräunen.
Die Hitze kommt von unten.

Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen.
Das Gebläse wirbelt die heiße Luft um die Speisen.

Der Backofen erreicht sehr schnell die eingestellte Temperatur.

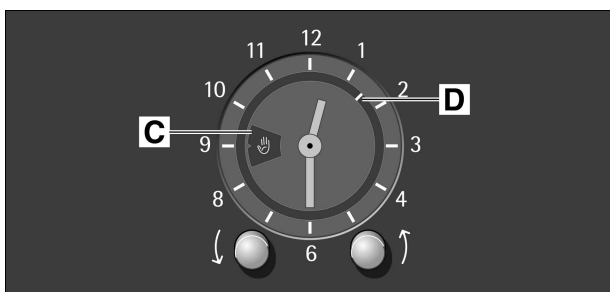
Backofenlampe einschalten.

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

Wenn Sie den Funktionswähler einstellen, leuchtet die Anzeigelampe. Die Lampe im Backofen schaltet sich ein.

Uhr

Mit der Uhr können Sie die Uhrzeit einstellen, den Backofen automatisch ausschalten lassen und die Startzeit verschieben.



Verwendung

Linker Drehknopf

Stellung C

Damit stellen Sie die Uhrzeit und die Dauer ein.
Stellungen:

0–180 = Dauer in Minuten

 = Signal Aus

 = Backofenbetrieb

Verwendung	
Rechter Drehknopf	Damit verschieben Sie den Start auf später. Stellung:
Stellung D	I = Startzeit

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung	Bedeutung
● Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50-270 Temperaturbereich	Temperatur im Garraum in °C.
I, II, III Grillstufen	Grillstufen für den Grill mit kleiner  und großer Fläche  I = Stufe 1, leicht II = Stufe 2, mittel III = Stufe 3, stark

Wenn der Backofen heizt, leuchtet die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler auf. In den Heizpausen erlischt sie. Die Anzeigelampe leuchtet nicht bei Lichtfunktion .



Bei Verwendung des Grills bei Garzeiten über 15 Minuten Temperaturwähler auf niedrige Grilltemperatur einstellen.

Backofeninnenraum

Im Backofeninnenraum befinden sich ein Gebläse und eine Backofenlampe.

Gebläse

Das Gebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über den oberen Bereich der Tür. Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sich sonst.

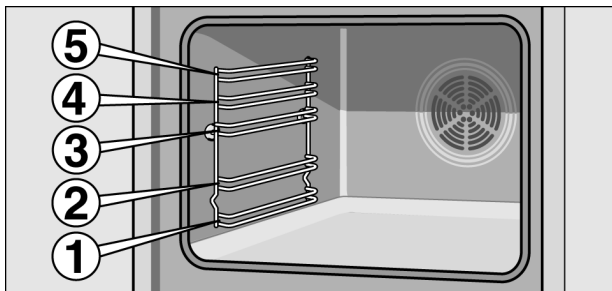
Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Lampe im Backofeninnenraum. Mit der Stellung  am Funktionswähler können Sie die Lampe auch bei abgestelltem Backofen einschalten.

Zubehör

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

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



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

Ihr Backofen verfügt nur über einige der folgenden Zubehöerteile.

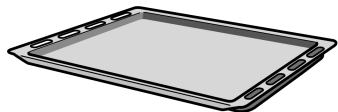
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HEZ-Nummer an.



Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

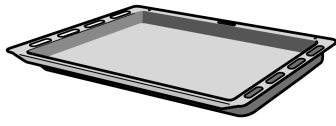
Rost mit der Krümmung nach unten  einschieben.



Email-Backblech, flach

Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.

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



Email-Backblech, tief (Universalpfanne)

Für saftige Kuchen, Backwaren, gefrorene Speisen und große Braten. Es kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

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

Sonderzubehör

Sonderzubehör ist im Fachhandel oder über unseren Kundendienst erhältlich.

Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Email-Backblech HEZ 361000	Für Kuchen und Plätzchen.
Universalpfanne HEZ 362000	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.
Rost HEZ 364000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Glaspfanne HEZ 366000	Ein tiefes Backblech aus Glas. Eignet sich auch als Serviergeschirr sehr gut.
Pizzablech HEZ 317000	Ideal für Pizza, Tiefkühlprodukte oder große runde Kuchen. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Stellen Sie das Blech auf den Rost und orientieren Sie sich an den Angaben in den Tabellen.
Metallbräter HEZ 26000	Der Bräter ist abgestimmt auf die Bräterzone des Glaskeramik-Kochfeldes. Er ist für die Kochsensorik, aber auch für die Programm- oder Bratautomatik geeignet. Der Bräter ist außen emailiert und innen antihaf-beschichtet.
Glasbräter HEZ 915001	Der Glasbräter ist geeignet für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Besonders geeignet ist er für die Programm- oder Bratautomatik.
3-fach Teleskop-Vollauszug HEZ 338356	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör ganz herausziehen, ohne das es kippt.

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie, was Sie tun müssen, bevor Sie Ihren Backofen zum ersten Mal in Gebrauch nehmen. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheits- und Warnhinweise*.

Uhrzeit einstellen

Den linken Drehknopf drücken, nach links drehen und die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Während eine Dauer abläuft, kann die Uhrzeit nicht verändert werden.

Backofen aufheizen

So gehen Sie vor

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf.

Die Uhr muss in Stellung  stehen.

1. Funktionswähler auf  stellen.

2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach 60 Minuten schalten Sie den Funktionswähler aus.

Reinigung des Zubehörs

Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal gebrauchen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen. Sie können für Ihr Gericht die Dauer und Endezeit am Backofen einstellen.

Hinweis

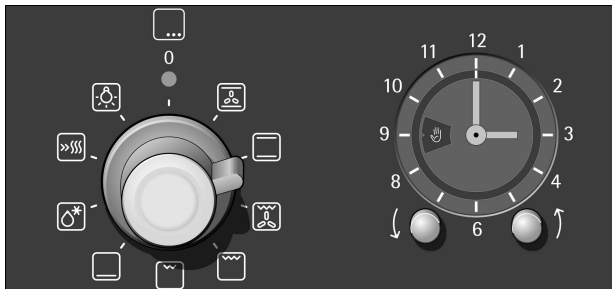
Heizen Sie den leeren geschlossenen Garraum vor, bevor Sie Ihr Gericht in den Garraum geben, um die Entstehung des Kondenswassers zu verhindern.

Heizart und Temperatur

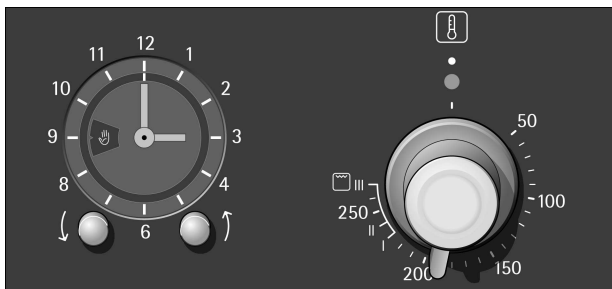
Beispiel: Ober- und Unterhitze 190 °C

Achtung! Die Uhr muss in Stellung  stehen. Dazu den linken Drehknopf nach links drehen, bis das Symbol  in der Anzeige erscheint.

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Wenn das Gericht fertig ist

Schalten Sie den Funktionswähler aus.

Einstellung ändern

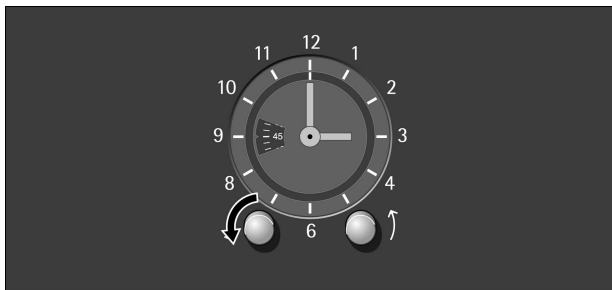
Temperatur oder Grillstufe können Sie jederzeit ändern.

Garzeiten

Am Backofen können Sie die Garzeiten für die Gerichte und Speisen einstellen. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Ofen automatisch aus. So müssen Sie keine anderen Arbeiten unterbrechen, um den Ofen auszuschalten. Die Garzeiten werden immer eingehalten, auch, wenn Sie gerade nicht aufpassen.

Beispiel in den Abbildungen: Garzeit von 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Mit dem linken Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.



Der Backofen startet. Die Dauer läuft rückwärts ab.

Hinweise:

Der kleine Zeiger und der Strich im Kreis (I = Startzeit) müssen übereinander stehen, damit der Backofen heizt.

Dazu den rechten Drehknopf drücken und drehen bis es klackt.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Das Signal erlischt, wenn Sie die Uhr mit dem linken Drehknopf auf  stellen.

Ist das Gericht noch nicht fertig

Stellen Sie erneut eine Dauer ein. Der Backofen startet wieder.

Ist das Gericht fertig

Einstellung ändern

Einstellung löschen

Schalten Sie den Funktionswähler aus. Stellen Sie die Uhr wieder auf .

Mit dem linken Drehknopf können Sie die Dauer jederzeit verändern.

Mit dem linken Drehknopf die Dauer zurückdrehen bis auf . Funktionswähler ausschalten.

Endezeit

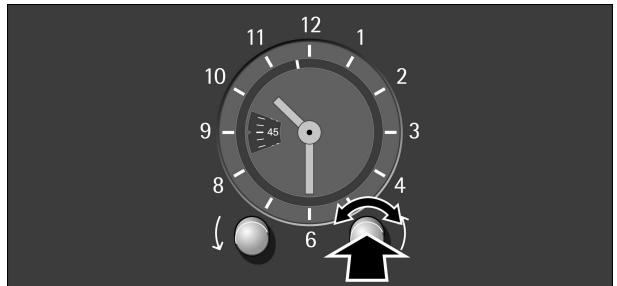
Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Der Backofen startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig.

Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.

Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die Dauer ist 45 Minuten und der Backofen soll um 12:30 fertig sein.

1. Funktionswähler einstellen.
2. Temperaturwähler einstellen.
3. Mit dem linken Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.
4. Den rechten Drehknopf drücken und die Startzeit auf später verschieben.



Der Backofen startet zum eingestellten Zeitpunkt und schaltet automatisch aus.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Das Signal erlischt, wenn Sie die Uhr mit dem linken Drehknopf auf  stellen. Schalten Sie den Funktionswähler aus. Stellen Sie die Uhr wieder auf .

Schnellaufheizung

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

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei Temperaturen über 100°C.

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

1. Mit dem Funktionswähler  die Schnellaufheizung einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet auf. Der Backofen beginnt zu heizen.

Die Anzeigelampe erlischt. Die Speisen in den Backofen stellen und diesen programmieren.

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

**Ende der
Schnellaufheizung**

**Schnellaufheizung
abbrechen**

Pflege und Reinigung

Ihr Backofen bleibt lange strahlend und voll funktionstauglich, wenn er richtig gereinigt und gepflegt wird. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Backofens.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Daher können sie sich rau anfühlen, was aber keinen Einfluss auf den Korrosionsschutz hat.

Tipps und Hinweise

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.
Nicht verwenden:

- scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel,
- harte Topfreiniger oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.

Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Backofenfront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Wasser-, Fett-, Maismehl- und Eiweißflecken sofort entfernen, darunter kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Glas	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem weichen Tuch abwischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.
Dichtung (Nicht abnehmen!)	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen. Nicht scheuern.
Gestelle	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.

Beleuchtungs- funktion

Die Backofenlampe einschalten

Für eine erleichterte Backofenreinigung ist es möglich, die Lampe im Innenraum des Backofens einzuschalten.

Stellen Sie den Funktionswähler auf Position .

Die Lampe schaltet sich ein. Der Temperaturwähler muss ausgeschaltet sein.

Die Backofenlampe ausschalten Säubern der selbstreinigenden katalytischen Flächen

Stellen Sie den Funktionswähler auf Position o.

Bei manchen Backöfen sind die Backofenrückwand im Innenraum, die Seitenwände oder die Backofendecke mit feinporiger Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während der Backofen in Betrieb ist. Je höher die Temperatur ist und je länger der Backofen betrieben wird, desto besser wird das Ergebnis.

Tipps und Hinweise

Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie kratzen bzw. zerstören die feinporige Schicht.

Die Keramikschicht niemals mit Backofenreiniger behandeln.

Wenn versehentlich Backofenreiniger auf eine dieser Schichten gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Backofenboden und emaillierte Wände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

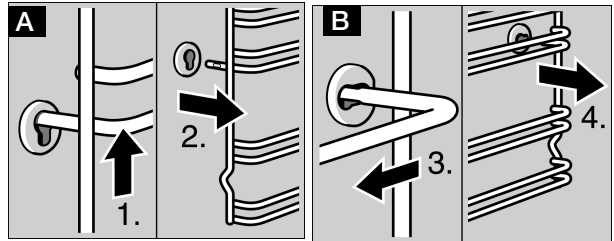
Bei starker Verschmutzung verwenden Sie ein Metallschwämmchen aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden. Niemals die selbstreinigenden Flächen mit einem Metallschwämmchen oder Backofenreiniger behandeln.

Gestelle aus- und einhängen

Gestelle aushängen

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

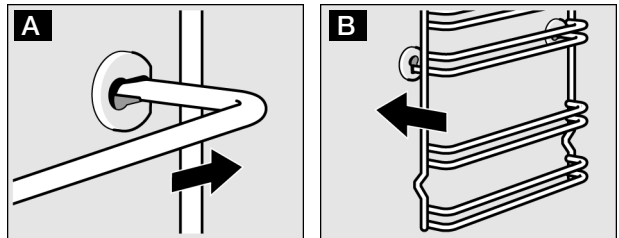
1. Gestelle vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



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

Gestelle einhängen

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



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

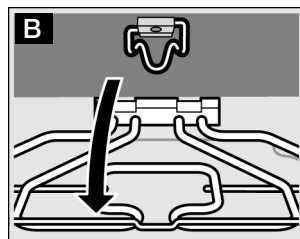
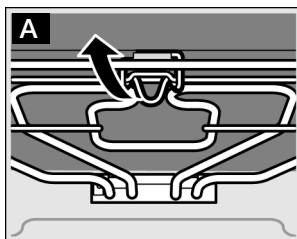
Grillheizkörper herunterklappen

Um die Reinigung zu erleichtern, kann in manchen Backöfen der Grillheizkörper heruntergeklappt werden.



Verbrennungsgefahr! Der Backofen muss abgekühlt sein.

1. Grillbügel nach vorn ziehen und nach oben drücken, bis er hörbar einrastet. (Abb. A)
2. Dabei den Grillheizkörper halten und nach unten klappen. (Abb. B)



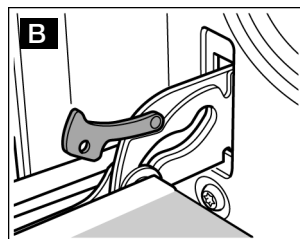
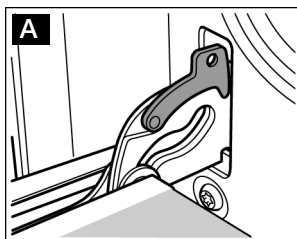
Nach dem Reinigen den Grillheizkörper wieder nach oben klappen. Grillbügel nach unten drücken und den Grillheizkörper einrasten lassen.

Backofentür ein- und aushängen

Zum Ausbau und Reinigen der Türgläser kann die Backofentür ausgehängt werden.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn der Sperrhebel in geschlossener Position ist (Abb. A), kann die Tür nicht ausgehängt werden.

Wenn der Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt ist (Abb. B), sind die Scharniere gesichert. So können sie nicht plötzlich zuschnappen.

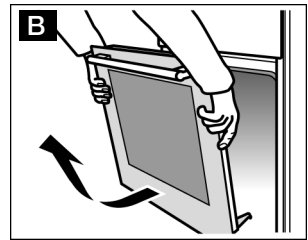
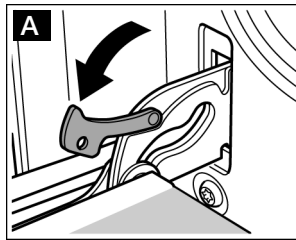




Verletzungsgefahr! Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie plötzlich zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt sind.

Tür aushängen

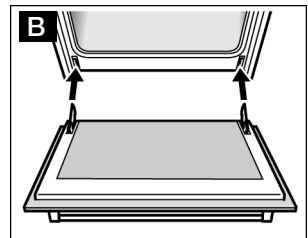
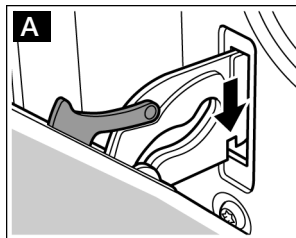
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen. (Abb. A)
3. Backofentür bis Anschlag schließen. (Abb. B)
Mit beiden Händen links und rechts anfassen.
Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



Tür einhängen

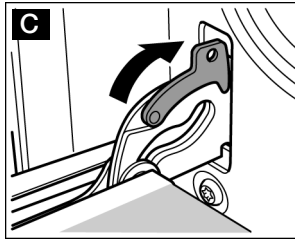
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



Wenn die Scharniere nicht korrekt eingebaut werden, kann die Tür verschoben sein.

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



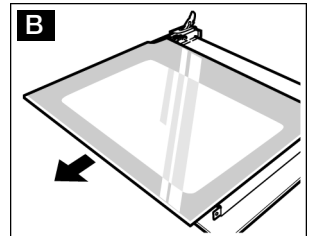
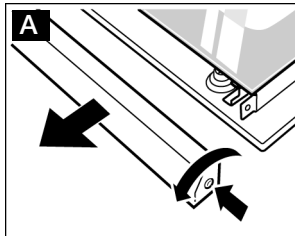
Verletzungsgefahr! Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Türgläser ein- und ausbauen

Ausbauen

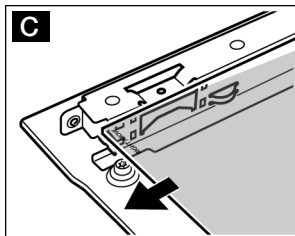
Die Türgläser in der Backofentür können für die Reinigung ausgebaut werden.

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



Bei Türen mit drei Gläsern folgendermaßen vorgehen:

4. Türglas herausnehmen. (Abb. C)



Reinigen Sie die Gläser mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Glasschaber oder harte metallische Topfreiniger verwenden, da das Glas beschädigt werden könnte.

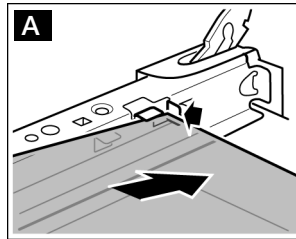
Einbauen

Bei Backofentüren mit zwei Gläsern Schritte 2 bis 4 vornehmen.

1. Türglas schräg nach hinten einschieben.

(Abb. A)

Darauf achten, dass sich die Inschrift "Right above" oben rechts befindet.



2. Oberes Türglas schräg nach hinten einschieben.
Die glatte Fläche muss außen sein.
3. Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
4. Backofentür einhängen.

Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Gläser ordnungsgemäß eingebaut sind.

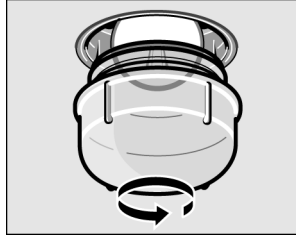
Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.



1. Stromschlaggefahr!
Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.

3. Glasabdeckung durch Linksdrehen
herausschrauben.



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

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
Der Backofen heizt nicht.	Uhrzeit und Startzeit stimmen nicht überein.	Prüfen Sie, ob der kleine Zeiger der Uhr und der Strich im Kreis übereinander stehen.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

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

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden.

Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

Unser Kundendienst steht Benutzern für Reparaturen des Geräts, den Kauf von Zubehör oder Ersatzteilen und für Fragen jeder Art im Zusammenhang mit unseren Produkten und Dienstleistungen zur Verfügung.

Die Kontaktdaten unseres Kundendienstes können der Anlage entnommen werden.

Geräte- und Fabrikationsnummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Gerätenummer (E) und Fabrikationsnummer (FD) Ihres Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der rechten Seite der Backofentür.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nummer:	FD- Nummer:
-----------	-------------

Kundendienst ☎

Hinweise zu Energieeinsparung und Umweltschutz

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energie sparen

Den Backofen nur dann vorheizen, wenn dies im Rezept oder in den Gartabellen angegeben ist.

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besser auf.

Öffnen Sie die Backofentür beim Garen, Backen oder Braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/CE) gekennzeichnet.

Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten europaweit fest.

Tabellen und Vorschläge

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die dafür jeweils optimale Einstellung. Sie finden auch Informationen über das Zubehör und auf welcher Höhe des Backofens die Gerichte eingestellt werden sollten. Außerdem haben wir für Sie Vorschläge für das Kochgeschirr und die Zubereitung der Gerichte zusammengestellt und geben Ihnen eine kleine Hilfestellung, falls einmal etwas nicht so gut gelingt.

Wenn Sie ein eigenes Rezept nachkochen möchten, können Sie sich mit Hilfe der Tabelle an einer ähnlichen Speise orientieren.

Kuchen und Backwaren

Backformen

Zum Backen eignen sich am Besten Kuchenformen aus dunklem Metall.

Stellen Sie die Backform immer auf den Rost.

Tabellen

Die folgende Übersicht zeigt die Backzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem die Speisen in den kalten Ofen gestellt werden. So wird Energie gespart. Wenn Sie den Backofen vorheizen, verkürzen sich die aufgelisteten Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.

In den Tabellen finden Sie die für die Zubereitung der Kuchen oder Teigwaren beste Heizart. Temperatur und Backzeit hängen von der Menge und der Konsistenz des Teigs ab. Daher wird in den Rezepten stets eine Zeitspanne für das Backen genannt. Versuchen Sie es zunächst mit dem niedrigsten Wert. Mit einer niedrigeren Temperatur erhält man eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn nötig, die Temperatur beim nächsten Mal erhöhen.

Im Abschnitt "Praktische Ratschläge zum Backen" finden Sie weitere Informationen.

Kuchen für Zubereitung in der Backform	Backform auf dem Rost	Höhe	Heizart	Tempera- tur °C	Backzeit in Minuten
Torte	Tortenbackform aus Blech, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Kuchenbackform aus Blech, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Kuchen*	Kuchenbackform aus Blech, 28 cm	2		180-200	50-60

* Zum gleichzeitigen Backen von mehreren Kuchen stellen Sie mehrere Backformen auf den Rost.

Blechkuchen		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backzeit in Minuten
Pizza	Email–Backblech Aluminiumblech + flaches	2		210-230	25-35
	Email–Backblech* Aluminiumblech + Universalpfanne*	2+3		180-200	35-45
		2+4		180-200	35-45
Blätterteig	Email–Backblech Aluminiumblech + flaches	3		170-190	20-30
	Email–Backblech* Aluminiumblech + Universalpfanne*	2+3		170-190	35-45
		2+4		170-190	35-45

* Beim Backen auf zwei Ebenen immer die tiefe Universalpfanne auf die obere Stufe und das flache Email–Backblech auf die untere Stufe einschieben.

Zusätzliche Backbleche erhalten Sie im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst.

Brot und Brötchen		Höhe	Heizart	Tempera- tur °C	Backzeit in Minuten
Hefebrot aus 1,2 kg Mehl* (Vorheizen)	Email–Backblech	2		270	8
				200	35-45
Sauerteigbrot aus 1,2 kg Mehl* (Vorheizen)	Email–Backblech	2		270	8
				200	40-50
Brötchen (z. B. aus Roggen)	Email–Backblech	3		200-220	20-30

* Niemals Wasser direkt in den heißen Ofen geben.

Backwaren		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backzeit in Minuten
Kekse und Plätzchen	Backblech	3		150-170	10-20
	2 Backbleche*	2+3		140-160	25-35
Baisertörtchen	Backblech	3		80-100	120-150
Windbeutel	Backblech	2		190-210	30-40
Makronen	Backblech	3		100-120	30-40
	2 Backbleche*	2+3		100-120	35-45

* Beim Backen auf zwei Ebenen schieben Sie immer das Email-Backblech nach oben.

Zusätzliche Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen

Wenn Sie ein eigenes Rezept verwenden möchten	Sie können sich an einem Ihrem Gericht ähnlichen Rezept orientieren, das in der Tabelle aufgeführt ist.
Wie prüfe ich, ob der Kuchen fertig ist?	Stechen Sie mit einem feinen Holzstäbchen etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit in die höchste Stelle des Kuchens hinein. Wenn am Holzstäbchen keine Teigreste haften, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen ist nicht aufgegangen.	Verwenden Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit für das Rezept oder wählen Sie eine um 10 Grad niedrigere Temperatur zum Backen. Beachten Sie auch die Zeiträume, in denen Sie den Teig laut Rezept kneten sollten.
Der Kuchen ist in der Mitte gut aufgegangen, fällt aber zu den Rändern hin ab.	Fetten Sie die Backform nicht ein. Wenn der Kuchen fertig ist, lösen Sie ihn mit Hilfe eines Messers vorsichtig aus der Backform.
Der Kuchen ist oben zu sehr gebräunt.	Schieben Sie den Kuchen auf eine tiefere Stufe, wählen Sie eine niedrigere Backtemperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie den fertigen Kuchen mehrmals mit einem feinen Holzstäbchen ein. Träufeln Sie nun einige Tropfen Fruchtsaft oder Alkohol darüber. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur um 10 Grad und verkürzen Sie die Backzeit.

Das Brot oder Backwerk (zum Beispiel Quarkkuchen) sieht außen gut aus, ist innen aber klebrig (feucht, mit nassen Stellen).

Nehmen Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit und lassen Sie die Speise längere Zeit bei geringerer Hitze im Backofen. Backen Sie bei Torten mit saftigem Belag zunächst den Tortenboden. Streuen Sie dann gehackte Mandeln oder Semmelbrösel auf den Tortenboden, bevor Sie ihn belegen. Beachten Sie die Anweisungen im Rezept und die Backzeiten.

Die Plätzchen haben eine unregelmäßige Bräunung.

Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein; die Plätzchen werden so gleichmäßiger gebacken. Empfindliche Plätzchen mit Ober- und Unterhitze  auf einer Stufe backen. Überstehendes Backpapier kann Einfluss auf die Luftzirkulation haben. Schneiden Sie es immer auf die Größe des Backbleches zu.

Sie haben auf verschiedenen Stufen gebacken. Die Plätzchen auf dem oberen Backblech sind dunkler als die auf dem unteren.

Stellen Sie zum Backen auf verschiedenen Stufen immer die Umluft ein . Wenn mehrere Backbleche eingeschoben werden, müssen diese nicht unbedingt zur gleichen Zeit fertig werden.

Beim Backen von saftigen Kuchen bildet sich Kondenswasser.

Beim Backen kann sich Wasserdampf bilden. Ein Teil dieses Wasserdampfes wird über den Dunstabzug des Backofens abgeleitet und kann sich in Form von Wassertröpfchen am Bedienfeld oder den Frontseiten der angrenzenden Möbel niederschlagen. Das hängt von der jeweiligen Situation ab.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Gefäß

Jedes hitzebeständige Gefäß kann verwendet werden.

Stellen Sie das Gefäß stets in die Mitte des Rostes. Heiße Glasgefäße sollten immer auf einem trockenen Küchenhandtuch abgestellt werden. Heißes Glas kann platzen, wenn der Boden des Gefäßes auf eine feuchte oder nasse Oberfläche gestellt wird.

Praktische Ratschläge zum Braten

Wie der Braten gelingt, hängt von der Art und der Qualität des verwendeten Fleisches ab.

Wenn Sie einen mageren Braten zubereiten, geben Sie 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit zu. Wenn Sie ein Fleischragout machen, geben Sie je nach Fleischmenge 8 bis 10 Esslöffel Flüssigkeit zu.

Fleischstücke sollten immer nach der Hälfte der Garzeit umgedreht werden.

Der fertige Braten sollte noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen bei geschlossener Backofentür ruhen. So kann sich der Bratensaft besser verteilen.

Praktische Ratschläge für das Grillen

Bereiten Sie Grillgerichte stets bei geschlossenem Ofen zu.

Fleischstücke, die Sie grillen möchten, sollten möglichst dieselbe Dicke haben. Sie sollten wenigstens 2 bis 3 cm dick sein, damit sie gleichmäßig gebräunt werden und saftig bleiben. Würzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Fleischscheiben direkt auf das Rost. Wenn Sie nur ein Fleischstück grillen möchten, legen Sie dies in die Mitte des Rostes. Dort gelingt es besser.

Schieben Sie außerdem das Email-Backblech auf Höhe 1 in den Backofen. Mit dem Backblech fangen Sie den Bratensaft auf, der Backofen bleibt sauberer. Drehen Sie die Fleisch- oder Fischteile nach zwei Dritteln der angegebenen Garzeit um.

Die Grillheizung schaltet sich automatisch aus und ein. Das ist normal. Die Abstände zwischen dem Ein- und Ausschalten hängen von der eingestellten Leistung ab.

Fleisch

Die folgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem das Gargut in den kalten Ofen gestellt wird. Die Garzeiten in der Tabelle sind nur zur Anschauung gedacht und können je nach Güteklasse und Art des Fleisches abweichen.

Fleisch	Gewicht	Gefäß	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Garzeit in Minuten
Rinderschmorbraten (z.B. Rippchen)	1 kg	geschlossen	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Rinderlende	1 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90

Fleisch	Gewicht	Gefäß	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grill	Garzeit in Minuten
Rosa Roastbeef*	1 kg	offen	1		210-230	40
Durchgebratene Steaks		Rost***	5		3	20
Rosa Steaks		Rost***	5		3	15
Schweinefleisch ohne Speckschwarte (z.B. Nacken)	1 kg		1		190-210	100
	1,5 kg	offen	1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Schweinefleisch mit Speckschwarte** (z.B. Schulter, Haxe)	1 kg		1		180-200	120
	1,5 kg	offen	1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Geräucherte Schweinerippen mit Knochen	1 kg	geschlossen	2		210-230	70
Hackbraten	750 g	offen	1		170-190	70
Würstchen	etwa 750 g	Rost***	4		3	15
Kalbsbraten	1 kg	offen	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lammkeule ohne Knochen	1,5 kg	offen	1		150-170	110

* Roastbeef nach der Hälfte der Garzeit wenden. Nach der Garzeit in Aluminiumfolie einschlagen und 10 Minuten im Backofen ruhen lassen.

** Die Schwarte mehrfach einschneiden. Wenn das Fleisch gewendet werden soll, schieben Sie es zunächst mit der Schwarte nach unten ein.

*** Email-Backblech auf Höhe 1 einschieben.

Geflügel

Die folgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem das Gargut in den kalten Ofen gestellt wird.

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf Geflügel ohne Füllung, das zum Garen vorbereitet wurde.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie das Email-Backblech in Höhe 1.

Stechen Sie bei der Zubereitung von Ente und Gans die Haut unter den Flügeln mehrmals ein: so kann das Fett entweichen.

Wenden Sie das Geflügel nach zwei Dritteln der Garzeit.

Geflügelfleisch wird saftig braun, wenn es nach dem Garen mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft eingerieben wird.

Geflügel	Gewicht	Gefäß	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Halbe Hähnchen, 1 bis 4 Stück	zu je 400 g	Rost	2		200-220	40-50
Tranchiertes Huhn	zu 250 g je Stück	Rost	2		200-220	30-40
Hähnchen, ganz von 1 bis 4 Einheiten	zu je 1 kg	Rost	2		190-210	50-80
Ente	1,7 kg	Rost	2		180-200	90-100
Gans	3 kg	Rost	2		170-190	110-130
Junger Truthahn	3 kg	Rost	2		180-200	80-100
2 Putenkeule	zu 800 g je Stück	Rost	2		190-210	90-110

Fisch

Die folgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem das Gargut in den kalten Ofen gestellt wird.

Fisch	Gewicht	Gefäß	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Garzeit in Minuten
Gegrillter Fisch	zu 300 g	Rost*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Fisch in Scheiben	zu 300 g je Stück	Rost*	4		2	20-25

* Email-Backblech auf Höhe 1 einschieben.

Praktische Ratschläge für die Zubereitung von Braten im Backofen und unter dem Grill

Es gibt in der Tabelle keinen Hinweis auf das Gewicht des Bratens, den Sie zubereiten möchten.	Stellen Sie den nächstniedrigen Wert ein und verlängern Sie die Garzeit.
Wie kann ich prüfen, ob der Braten gar ist?	Verwenden Sie ein Bratenthermometer (erhältlich im Fachhandel) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Wenn das Fleisch nicht nachgibt, ist der Braten fertig; andernfalls sollte das Fleisch noch eine Weile im Ofen bleiben.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste ist an einigen Stellen verbrannt.	Prüfen Sie, ob die Einschubhöhe und die Temperatur richtig eingestellt sind.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist verbrannt.	Verwenden Sie beim nächsten Mal ein kleineres Gefäß oder geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist nicht gebräunt und sieht verwässert aus.	Verwenden Sie beim nächsten Mal ein größeres Gefäß oder geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Zubereiten der Bratensoße entsteht Wasserdampf.	Ein Teil dieses Wasserdampfes wird über den Dunstabzug des Backofens abgeleitet und kann sich in Form von Wassertröpfchen am Bedienfeld oder den Frontseiten der angrenzenden Möbel niederschlagen. Das hängt von der jeweiligen Situation ab.

Aufläufe, Soufflés, Toast	Die nachfolgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem die Speisen in den kalten Ofen gestellt werden.
---------------------------	---

Gargut	Gefäß	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Garzeit in Minuten
Süße Aufläufe (z. B. Quarkauflauf mit Früchten)	Auflaufform	2		180-200	40-50

Gargut	Gefäß	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Garzeit in Minuten
Süße Aufläufe (z. B. Quarkauflauf mit Früchten)	Auflaufform	2		180-200	40-50
Herzhafte Aufläufe mit vorgekochten Zutaten (z. B. Nudelaufbau)	Auflaufform oder	3		210-230	30-40
	Email-Backblech	3		210-230	20-30
Herzhafte Aufläufe mit rohen Zutaten* (z. B. Kartoffelaufbau)	Auflaufform oder	2		150-170	50-60
	Email-Backblech	2		150-170	50-60
Toast braten	Rost	5		3	4-5
Toast überbacken	Rost**	4		3	5-8

* Der Auflauf sollte nicht höher als 2 cm sein.

** Email-Backblech immer auf Höhe 1 einschieben.

Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung, legen Sie das Gefriergut in ein geeignetes Gefäß und stellen es auf den Rost.

Lesen Sie die Zubereitungshinweise des Herstellers auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten hängen von Art und Menge des Gefriergutes ab, das aufgetaut werden soll.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C
Gefriergut* z. B. Sahnetorten, Cremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Obst, Hähnchen, Würstchen und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und andere Teigwaren	Rost	2		Der Temperaturwähler wird nicht eingestellt.

* Gefriergut mit einer mikrowelleneigneten Folie abdecken. Geflügelteile werden mit der Brust auf den Teller gelegt.

Dörren

Nur frisches Obst und Gemüse in ausgezeichnetem Zustand verwenden und gründlich waschen.

Gut abtropfen lassen und vollständig trocknen.

Email–Backblech und Rost mit Backpapier abdecken.

Gargut	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dörrzeit in Stunden
600 g Äpfel in Ringen	2+3		80	etwa 5
800 g Birnen in Stücken	2+3		80	etwa 8
1,5 kg Pflaumen	2+3		80	etwa 8-10
200 g Küchenkräuter, geputzt	2+3		80	etwa 1½ Stunden

Hinweis

Enthält das Obst oder Gemüse viel Saft oder Wasser, sollten Sie es häufig wenden. Fertig gedörrt Obst oder Gemüse sofort vom Papier lösen.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Lesen Sie die Zubereitungshinweise des Herstellers auf der Verpackung.

Die folgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem das Gargut in den kalten Ofen gestellt wird.

Gargut		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Garzeit in Minuten
Pommes frites*	Rost oder Email–Backblech	3		210-230	25-30
Pizza*	Rost	2		200-220	15-20
Pizzabaguette*	Rost	2		200-220	15-20

* Legen Sie Backpapier auf Rost oder Backblech. Überprüfen Sie, ob das Backpapier für die eingestellte Temperatur geeignet ist.

Hinweis

Das Blech kann sich beim Backen von tiefgefrorenen Speisen verformen. Das ist bedingt durch die Temperaturunterschiede, denen das Zubehör ausgesetzt ist. Die Verformung verschwindet beim Backen wieder.

Einkochen von Marmelade

Vorbereitung:

Nur saubere und einwandfreie Einweckgläser und Gummiringe verwenden. Die Einweckgläser sollten, wenn möglich, gleich groß sein. Die Werte in der Tabelle beziehen sich auf runde Einweckgläser mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter. Achtung! Keine größeren oder höheren Einweckgläser verwenden. Die Deckel könnten zerplatzen.

Nur frisches Obst und Gemüse in ausgezeichnetem Zustand verwenden. Obst und Gemüse gründlich waschen.

Obst oder Gemüse in die Einweckgläser füllen. Wenn nötig, die Außenseite der Gläser erneut säubern. Die Ränder müssen sauber sein. Den nassen Gummiring und Deckel auf die vollen Einweckgläser legen. Einweckgläser mit einem Bügel verschließen.

Niemals mehr als sechs Gläser gleichzeitig in den Backofen stellen.

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte. Die Raumtemperatur, Anzahl an Gläsern und die Temperatur des Inhaltes der Gläser können diese Werte beeinflussen. Bevor Sie den Backofen abschalten, stellen Sie sicher, dass der Inhalt der Gläser Blasen schlägt.

So stellen Sie die Funktion ein

1. Das flache Email-Backblech auf Höhe 2 einschieben. Die Einweckgläser so auf das Blech stellen, dass sie sich untereinander nicht berühren.
2. Einen halben Liter heißes Wasser (etwa 80°C) auf das flache Email-Backblech geben.
3. Die Backofentür schließen.
4. Den Funktionswähler auf  stellen.
5. Mit dem Temperaturwähler 170 bis 180°C einstellen.

Einkochen von Marmelade

Sobald der Inhalt in den Einweckgläsern in kurzen Abständen Blasen wirft – nach ca. 40 bis 50 Minuten - die Temperatur mit dem Temperaturwähler ausschalten. Der Funktionswähler bleibt eingeschaltet.

Nach 25 bis 35 Minuten in der Restwärme des Backofens können die Einweckgläser entnommen werden. Wenn sie längere Zeit im Backofen abkühlen, wird die Bildung von Keimen und die Ansäuerung der Marmelade gefördert. Den Funktionswähler abschalten.

Obst in Einweckgläsern mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter	bei Blasenbildung	Restwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	Ausschalten	etwa 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	Ausschalten	etwa 30 Minuten
Apfel-, Birnen-, Pflaumenmus	Ausschalten	etwa 35 Minuten

Einkochen von Gemüse

Sobald der Inhalt in den Einweckgläsern Blasen wirft, die Temperatur mit dem Temperaturwähler auf 120 bis 140 °C stellen. Sehen Sie in der Tabelle nach, wann der Temperaturwähler abgeschaltet werden sollte. Lassen Sie das Gemüse noch etwa 30-35 Minuten im Backofen. In dieser Zeit bleibt der Funktionswähler eingeschaltet.

Gemüse mit kalter Brühe in Einweckgläsern mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter	bei Blasenbildung 120-140°C	Restwärme
Gurken	-	etwa 35 Minuten
Rote Beete	etwa 35 Minuten	etwa 30 Minuten
Rosenkohl	etwa 45 Minuten	etwa 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	etwa 60 Minuten	etwa 30 Minuten
Grüne Erbsen	etwa 70 Minuten	etwa 30 Minuten

Die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen

Nach der Entnahme die Einweckgläser nicht auf eine kalte oder feuchte Unterlage stellen; die Gläser könnten zerplatzen.

Normierte Lebensmittel

Gemäß DIN 44547 und EN 60350

Backen

Die folgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem das Gargut in den kalten Ofen gestellt wird.

Gargut	Zubehör und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backzeit in Minuten
Butterplätzchen	Flaches Email–Backblech	2		160-170	20-30
	Tiefe Universalpfanne	3		160-170	30-40
	Aluminiumblech + flaches Email–Backblech*	2+3		140-160	20-30
	Aluminiumblech + tiefe Universalpfanne*	2+4		140-160	20-30
Törtchen 20 Stück	Backblech	3		160-180	20-30
Törtchen 20 Stück je Blech (Vorheizen)	Aluminiumblech + flaches Email–Backblech*	2+3		150-170	25-35
	Aluminiumblech + Universalpfanne*	2+4		150-170	25-35
Wasserbiskuit	Springform	1		160-180	30-40
Hefebleckkuchen	Email–Backblech	3		170-190	40-50
	Aluminiumblech + flaches Email–Backblech*	2+3		150-170	30-45
	Aluminiumblech + Universalpfanne*	2+4		150-170	30-45
Gedeckter Apfelkuchen	2 Roste* + 2 Blechspringformen Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Email–Backblech + 2 Blechspringformen Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Beim Backen auf zwei Ebenen immer die tiefe Universalpfanne auf die obere Stufe und das flache Email–Backblech auf die untere Stufe einschieben.

** Die Kuchen diagonal auf das Zubehör stellen.

Roste und Backbleche erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel.

Grillen

Die folgende Übersicht zeigt die Garzeiten von dem Zeitpunkt an, zu dem das Gargut in den kalten Ofen gestellt wird.

Gargut	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Garzeit in Minuten
Toast bräunen (Vorheizen 10 Min.)	Rost	5		3	1-2
Hamburger aus Kalbfleisch 12 Einheiten*	Rost	4		3	25-30
* Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Email–Backblech immer auf Höhe 1 einschieben.					

Inhoudsopgave

Tips en waarschuwingen omtrent de veiligheid	88
Voor de montage	88
Instructies voor uw veiligheid	89
Schadeoorzaken	90
Uw nieuwe oven	92
Het bedieningspaneel	92
Functieknop	92
Klok	93
Temperatuurknop	94
Binnenkant van de oven	94
Accessoires	95
Voor het eerste gebruik	97
Tijd instellen	97
De oven opwarmen	97
Reiniging van de accessoires	97
Oven instellen	98
Soort verwarming en temperatuur	98
Bereidingstijd	99
Eindtijd	100
Snel voorverwarmen	101
Onderhoud en reiniging	101
Reinigingsmiddelen	102
Lichtfunctie	103
Roosters afnemen en ophangen	104
De grillweerstand demonteren	105
De ovendeur afnemen en ophangen	106

Inhoudsopgave

Monteren en demonteren van de ovenruiten	108
Vervangen van het lampje uit de bovenplaat van de oven	109
Wat te doen bij storingen?	110
Beschermglas	110
Technische dienst	111
Tips omtrent energiebesparing en milieu	111
Energie besparen	111
Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze	112
Tabellen en suggesties	112
Taarten en banket	113
Suggesties en praktische tips voor het bakken	115
Vlees, gevogelte, vis	116
Praktische tips voor gewoon braden en braden op de grill	120
Gegratineerde gerechten, soufflés, toast	120
Ontdooien	121
Drogen	122
Bevroren voorgekookte producten	122
Jam koken	123
Standaardgerechten	125

Tips en waarschuwingen omtrent de veiligheid

Lees de instructies in deze handleiding aandachtig door. Bewaar de gebruiks- en montage-instructies. Indien u het apparaat aan een ander overdraagt, geef er dan ook de bijbehorende handleiding bij.

Deze gebruiksaanwijzing is geldig zowel voor solo ovens als voor combinatieovens. Lees voor combinatieovens de bij de kookplaat geleverde gebruiksaanwijzing, om de werking van de knoppen daarvan te leren kennen.

Voor de montage

Schade opgelopen tijdens het vervoer

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat tijdens het vervoer schade heeft opgelopen, zet het dan niet aan.

Elektrische aansluiting

Het apparaat mag alleen worden aangesloten door een bevoegde technicus. Schade die ontstaan is als gevolg van een onjuiste aansluiting maakt de garantie ongeldig.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u zich te ervan te verzekeren dat de elektrische installatie van uw woning aarding heeft en voldoet aan alle geldende veiligheidsvoorwaarden. De montage en aansluiting van uw apparaat dient te worden uitgevoerd door een erkend vakman. Het gebruik van dit apparaat zonder de aarding of met een niet correcte installatie kan, hoewel dit onwaarschijnlijk is, omvangrijke schade veroorzaken (persoonlijke letsels en overlijden ten gevolge van elektrocutie). De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor de ongeschikte werking en eventuele schade als gevolg van niet geschikte elektrische installaties.

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.

Ovendeur

De ovendeur dient gesloten te blijven wanneer de oven in werking is. Uit voorzorg wordt aanbevolen om de ovendeur altijd gesloten te houden, ook als de oven uit staat.

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 pannenvellen 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.

Extra deurbeveiliging

Bij de bereiding van bepaalde recepten, waarbij de oven lang op hoge temperatuur moet worden gebruikt, kan de ovendeur erg heet worden.

Indien er kleine kinderen thuis zijn, houd dan altijd toezicht als de oven aan staat.

Er bestaat een beveiligingsmechanisme waardoor directe aanraking met de ovendeur niet mogelijk is. Dit optionele accessoire (671383) kan worden aangevraagd via onze Technische Dienst.

Schadeoorzaken

Accessoires, schalen, plastic folie, bakpapier of aluminiumfolie op de bodem van de oven

Plaats geen enkel accessoire op de bodem van de oven. Bedek de bodem van de oven niet met plastic folie of papier. Zet geen schalen op de bodem van de oven als de temperatuur is afgesteld op meer dan 50 °C.

Deze worden te heet. De bereidingstijden zijn dan niet meer geldig en het email raakt beschadigd.

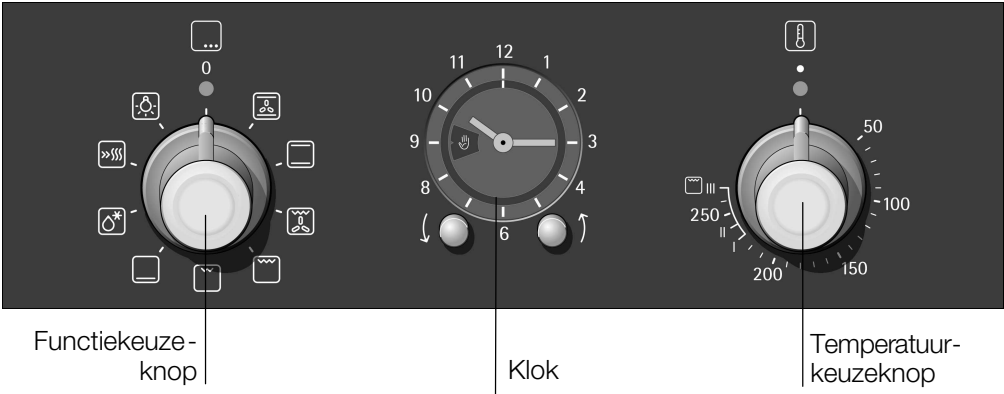
Water in de hete oven	Giet geen water in de oven als deze warm is. Er ontstaat waterdamp. De temperatuurschommeling kan schade aan het email en aan de accessoires veroorzaken.
Vloeibaar voedsel	Bewaar vloeibaar voedsel niet lange tijd in de oven met de deur gesloten. Het email raakt beschadigd.
Vruchtensap	Doe de bakplaat niet te vol bij het bereiden van sappige vruchtentaarten. Vruchtensap dat uit de bakplaat lekt veroorzaakt vlekken die niet meer te verwijderen zijn. Gebruik zo mogelijk de diepe geëmailleerde bakplaat.
Afkoelen met de deur open	Laat de oven alleen afkoelen met de deur gesloten. De meubels naast de oven kunnen mettertijd aan de voorzijde beschadigd raken, zelfs als de ovendeur maar een klein beetje openstaat.
Afdichting van de oven is erg vies	Als de afdichting van de oven erg vies is, sluit de ovendeur niet goed af tijdens de werking. De meubels naast de oven kunnen aan de voorzijde beschadigd raken. Zorg ervoor dat de afdichting van de oven altijd schoon is.
Ovendeur als steunoppervlak	Leun niet op de geopende ovendeur en ga er niet op zitten. Zet geen schalen of accessoires op de ovendeur.
Vervoer van het apparaat	Vervoer het apparaat niet aan de ovendeur en houd het daar ook niet aan vast; ■ de handgreep houdt het gewicht van de oven niet en kan afknappen ■ het glas van de deur kan verschuiven, waardoor de voorzijde van de oven en het glas niet meer in rechte lijn tot elkaar staan.

Uw nieuwe oven

Wij presenteren uw nieuwe oven. In dit hoofdstuk worden de functies van het bedieningspaneel en van de afzonderlijke onderdelen uitgelegd. Bovendien wordt informatie gegeven over de accessoires en de onderdelen binnenin de oven.

Het bedieningspaneel

Er zijn kleine verschillen mogelijk, afhankelijk van het type.



Functieknop

De functieknop dient ertoe om het soort verwarming te kiezen.

Stand	Gebruik
☐ Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
 Warme lucht*	Voor taarten en banket. Het is mogelijk om op twee niveaus te bakken. Een turbine, die zich in de achterwand van de oven bevindt, verdeelt de warmte gelijkmatig over de oven.
 Warmte boven en onder*	Voor taarten, gegratineerde gerechten en mager braadvlees, bv. kalfsvlees of wild, op een niveau. De warmte is afkomstig van de bovenste en onderste weerstand.

Stand

 Heteluchtgrill

Gebruik

Braden van stukken vlees, gevogelte en vis.
De grillweerstand en de ventilator worden afwisselend aan- en uitgeschakeld. De turbine zorgt ervoor dat de door de grill afgegeven warmte rond het voedsel circuleert.

 Grill, groot oppervlak

Op de grill braden van biefstukken, worstjes, toast en vis.
Het hele oppervlak onder de grillweerstand wordt verwarmd.

 Grill, klein oppervlak

Op de grill braden van kleine biefstukken, worstjes, toast en vis.
Het middengedeelte van de grillweerstand wordt verwarmd.

 Warmte onder

Konfijten, bakken en gratineren.
De warmte is afkomstig van de onderste weerstand.

 Ontdooien

Ontdooien, bv. vlees, gevogelte, brood en taarten.
De turbine laat de warme lucht rond het voedsel circuleren.

 Snel verwarmen

De oven bereikt zeer snel de geprogrammeerde temperatuur

 Lampje

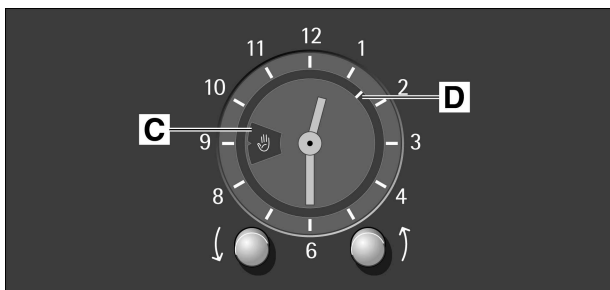
Het lampje binnen in de oven aandoen.

* Soort verwarming waardoor de energie-efficiëntie klasse volgens EN50304 wordt bepaald.

Wanneer u instelt, brandt het indicatielampje boven de functiekeuzeknop. De lamp in de oven gaat aan.

Klok

Met de klok kunt u de tijd instellen, de oven automatisch laten uitschakelen en de starttijd verschuiven.



Gebruik

Linkerdraaiknop

Stand **C**

Hiermee stelt u de dagtijd en de tijdsduur in. Standen:

0-180 = tijdsduur in minuten

 = signaal uit

 = ovenfunctie

Gebruik	
Rechterdraaiknop	Hiermee verschuift u de start naar later. Stand:
Stand D	I = starttijd

Temperatuurknop

De temperatuurknop dient ervoor om de temperatuur of het grillniveau te selecteren.

Stand	Betekenis
● Nulstand	De oven verwarmt niet.
50-270 Temperatuurmarge	De temperatuur binnen in de oven in °C.
I, II, III Grillniveaus	De niveaus voor de grill met klein oppervlak  en groot oppervlak  I = niveau 1, laag II = niveau 2, middelhoog III = niveau 3, hoog

Als de oven aan het verwarmen is, blijft het indicatielampje van de temperatuurknop branden. Tijdens de pauzes in de verwarming gaat het uit. Het indicatielampje gaat niet aan met de lichtfunctie .



Stel de temperatuurknop, bij het gebruik van de grill met baktijden van meer dan 15 minuten, af op langzaam grillen.

Binnenkant van de oven

De oven heeft van binnen een ventilator en een lampje.

Ventilator

De ventilator gaat aan of uit naargelang de noodzaak. De warme lucht ontsnapt via de bovenzijde van de deur. Opgelet! Bedek de ventilatieopening niet. De oven kan anders oververhit raken.

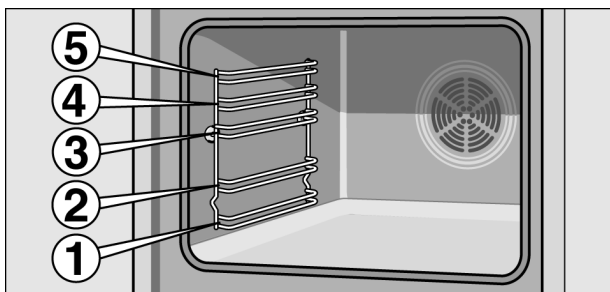
Lampje

De ovenlamp blijft aan zolang de oven aan staat. De lamp kan echter ook aangaan als de oven uit staat met de functieknop op de stand .

Accessoires

De accessoires kunnen in de oven worden geplaatst, op 5 verschillende hoogtes.

Maximaal 2/3 deel van het accessoire kan worden uitgeschoven zonder dat het kantelt. Op die manier kunt u het voedsel gemakkelijk uit de oven halen.



Als de accessoires heet worden, kunnen ze vervormen. Eenmaal afgekoeld verdwijnt de vervorming. Dit heeft geen invloed op de werking.

Uw oven beschikt alleen over sommige van de volgende accessoires.

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



Rooster

Voor schalen, bakvormen, gebraad, stukken voor roosters en diepvriesgerechten.

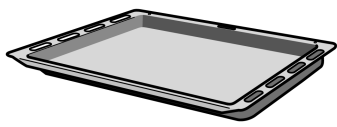
Plaats het rooster met de kromming naar beneden .



Vlakte geëmailleerde bakplaat

Voor taarten, gebakjes en koekjes.

Doe de bakplaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.



Diepe geëmailleerde bakplaat

Voor sappige taarten, banket, diepvriesgerechten en groot gebraad. Deze kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet bij het braden rechtstreeks op het rooster.

Doe de diepe geëmailleerde bakplaat in de oven met het gedeelte met niveauverschil in de richting van de ovendeur.

Speciale accessoires

Speciale accessoires kunnen worden aangeschaft in gespecialiseerde handelszaken of via de Technische Dienst.

De beschikbaarheid van de speciale accessoires is afhankelijk van het land. Raadpleeg daarvoor de documenten van aankoop.

Geëmailleerde bakplaat HEZ 361000	Voor taarten, gebakjes en koekjes.
-----------------------------------	------------------------------------

Universele bakplaat HEZ 362000	Voor sappige taarten, banket, diepvriesgerechten of groot gebraad. Deze kan ook gebruikt worden voor het opvangen van vet bij het braden rechtstreeks op het rooster.
--------------------------------	---

Rooster HEZ 364000	Voor keukenschalen, bakvormen, gebraad, stukken voor roosters en diepvriesgerechten.
--------------------	--

Glazen bakplaat HEZ 366000	Een diepe glazen bakplaat. Zeer geschikt om op te dienen.
----------------------------	---

Bakplaat voor pizza's HEZ 317000	Ideaal voor pizza's, diepvriesvoedsel, ronde of grote taarten. De bakplaat voor pizza's kan gebruikt worden in plaats van de universele bakplaat. Zet de bakplaat op het rooster en neem de gegevens in de tabellen in acht.
----------------------------------	--

Metalen braadpan HEZ 26000	De braadpan kan worden gebruikt op de braadzones van de glaskeramiek kookplaat. Hij is geschikt voor de sensor kooktechniek, alsmede voor het automatisch braden. De braadpan is van buiten geëmailleerd en van binnen bekleed met een antiaanbaklaag.
----------------------------	--

Glazen braadpan HEZ 915001	De glazen braadpan is geschikt voor de bereiding van stoofschotels en gegratineerde ovenschotels. Met name geschikt voor automatisch braden.
----------------------------	--

Driedelige schuifgeleiders die helemaal kunnen worden uitgenomen HEZ 338356	Dankzij de rails voor het uitnemen, op de hoogtes 1, 2 en 3 kunnen de accessoires helemaal worden uitgenomen zonder dat ze kantelen.
--	--

Voor het eerste gebruik

Hierna worden de stappen uitgelegd die moeten worden opgevolgd alvorens de oven voor de eerste keer te gebruiken.

Lees eerst het hoofdstuk *Tips en waarschuwingen omtrent de veiligheid*.

Tijd instellen

Op de linker draaiknop drukken en naar links draaien tot de actuele dagtijd verschijnt.

Wanneer er een tijdsduur afloopt, kan de dagtijd niet worden veranderd.

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.

De klok moet in stand  staan.

1. Functiekeuzeknop op  zetten.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na 60 minuten schakelt u de functiekeuzeknop uit.

Reiniging van de accessoires

Reinig de accessoires, alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een doekje.

Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt. U kunt voor uw gerecht de tijdsduur en eindtijd instellen.

N.B.

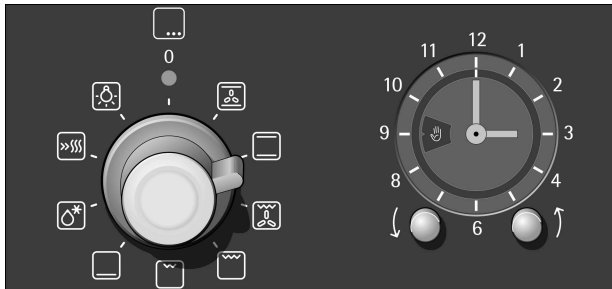
Aanbevolen wordt om de oven altijd voor te verwarmen alvorens het voedsel erin te zetten, om een teveel aan condens op het glas te voorkomen.

Soort verwarming en temperatuur

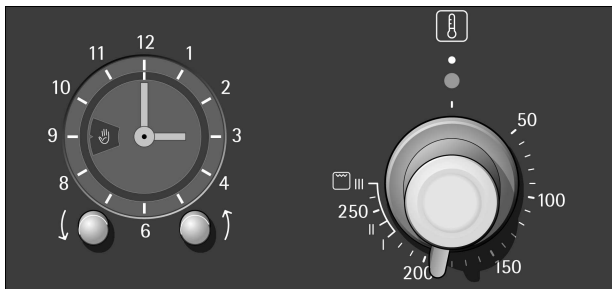
Voorbeeld: Boven- en onderwarmte 190 °C

Attentie! De klok moet in stand  staan. Hiervoor de linkerdraaiknop naar links draaien tot het symbool  op het display verschijnt.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



Als het gerecht klaar is

Schakel de functiekeuzeknop uit.

Instelling wijzigen

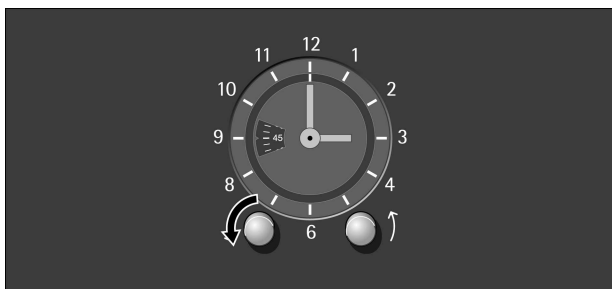
U kunt de temperatuur of de grillstand op elk gewenst moment veranderen.

Bereidingstijd

In de oven kan voor elk soort voedsel de bereidingstijd worden geprogrammeerd. Na het verstrijken van de bereidingstijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Op die manier hoeft u andere bezigheden niet te onderbreken om de oven uit te zetten en voorkomt u dat u de oven per ongeluk te lang aan laat staan.

Voorbeeld van de afbeelding: bereidingstijd van 45 minuten.

1. Kies het type verwarming met de functieknop.
2. Kies de temperatuur of het grillniveau met de temperatuurknop.
3. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.



De oven start. De tijdsduur loopt achterwaarts af.

Opmerkingen:

De kleine wijzer en de streep in de cirkel (I = starttijd) moeten boven elkaar staan, zodat de oven opwarmt. Druk hiervoor op de rechterdraaiknop en draai hem tot er een klik hoorbaar is.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Het signaal verdwijnt wanneer u de klok met de linker-draaiknop op  zet.

Als het gerecht nog niet klaar is

Stel opnieuw een tijdsduur in. De oven start weer.

Als het gerecht klaar is

Schakel de functiekeuzeknop uit. Zet de klok weer op .

Instelling wijzigen

Met de linkerdraaiknop kunt u de tijdsduur op elk gewenst moment wijzigen.

Instelling wissen

Met de linkerdraaiknop de tijdsduur terugdraaien naar . De functiekeuzeknop uitzetten.

Eindtijd

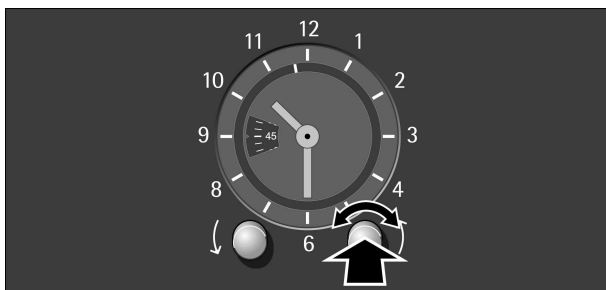
U kunt het tijdstip waarop uw gerecht klaar moet zijn verplaatsen. De oven start automatisch en is klaar op het gewenste tijdstip.

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

Let er op dat levensmiddelen niet te lang in de binnenruimte staan en bederven.

Voorbeeld in de afbeelding: Het is 10:30 uur, de tijdsduur is 45 minuten en de oven moet om 12:30 klaar zijn.

1. Functiekeuzeknop instellen.
2. Temperatuurkeuzeknop instellen.
3. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.
4. Op de rechterdraaiknop drukken en de starttijd naar later verschuiven.



De oven start op het ingestelde tijdstip en schakelt automatisch uit.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. Het signaal verdwijnt wanneer u de klok met de linkerdraaiknop op  zet. Schakel de functiekeuzeknop uit. Zet de klok weer op .

Snel voorverwarmen

Met functie snel voorverwarmen, bereikt de oven heel snel de geprogrammeerde temperatuur.

Het snel voorverwarmen moet gebruikt worden voor temperaturen hoger dan 100 °C.

Voor een gelijkmatig resultaat mag het voedsel pas in de oven worden gedaan als het snel voorverwarmen is afgelopen.

1. Selecteer snel voorverwarmen  met de functieknop.
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurknop.

Het indicatielampje op de temperatuurknop gaat branden.

De oven begint te verwarmen.

Einde van het snel voorverwarmen

Het indicatielampje gaat uit.

Doe het voedsel in de oven en programmeer hem.

Snel voorverwarmen annuleren

Zet de functieknop op de nulstand.

Onderhoud en reiniging

Door de oven goed te reinigen en te onderhouden blijft hij er lang glanzend uit zien en blijft de werking goed. Hierna wordt beschreven hoe de oven moet worden onderhouden en gereinigd.

Tips en waarschuwingen

Het is mogelijk dat er verschillende kleurschakeringen aan de voorzijde van de oven ontstaan, als gevolg van de verschillende materialen zoals glas, plastic of metaal.

De schaduwen die op het glas van de deur zichtbaar zijn en die op vuil lijken, zijn in werkelijkheid lichtweerkaatsingen van de ovenlamp.

Het email verbrandt bij zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen lichte verkleuringen ontstaan. Dit verschijnsel is normaal en heeft geen invloed op de werking van de oven.

De randen van de dunne bakplaten kunnen niet helemaal geëmailleerd worden. Daarom kunnen ze ruw aanvoelen. Dit heeft geen invloed op de antiroestbescherming.

Reinigingsmiddelen

Neem de aanwijzingen in de tabel in acht, zodat de verschillende oppervlaktes van de oven niet beschadigd raken door het gebruik van een ongeschikt reinigingsmiddel.

Gebruik geen:

- bijtende of zure reinigingsmiddelen,
- schuursponzen of harde sponzen,
- hogedrukreinigers of stoommachines

Was nieuwe doekjes goed uit alvorens ze te gebruiken.

Zone

Reinigingsmiddelen

Voorzijde van de oven

Warm water met een beetje afwasmiddel:
Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek.

Roestvrij staal

Warm water met een beetje afwasmiddel:
Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. Maak vlekken veroorzaakt door kalk, vet, maismeel en eiwit onmiddellijk schoon. Onder deze vlekken kan anders corrosie ontstaan.

Bij de Technische Dienst of gespecialiseerde handelszaken kunnen speciale producten voor het onderhoud van roestvrij staal worden verkregen, die geschikt zijn voor warme oppervlaktes. Breng het reinigingsmiddel met een heel fijn, zacht doekje aan.

Zone	Reinigingsmiddelen
Glas	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper.
Glasen van de deur	Glasreiniger: Reinigen met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper.
Beschermglas van de ovenlamp	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje.
Afdichting (niet verwijderen)	Warm water met een beetje afwasmiddel: Reinigen met een doekje. Niet wrijven.
Roosters	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet het in de week en reinig het met een doekje of een borstel.
Accessoires	Warm water met een beetje afwasmiddel: Zet het in de week en reinig het met een doekje of een borstel.

Lichtfunctie

Om de reiniging van de oven te vereenvoudigen, kan de lamp binnen in de oven worden aangezet.

Aanzetten van de ovenlamp

Draai de functieknop naar de stand .

De lamp gaat aan. De temperatuurknop moet uitgeschakeld zijn.

Uitzetten van de ovenlamp

Draai de functieknop naar de stand 0.

Reinigen van de katalytische oppervlaktes van de oven

In sommige ovens kan de achterwand van de binnenzijde, de zijwanden of de bovenkant bekleed zijn met zeer poreus keramiek. Deze bekleding absorbeert spetters die ontstaan bij het bakken of braden, en lost deze op, terwijl de oven in werking is. Hoe hoger de temperatuur en hoe langer de oven aan staat, hoe beter het resultaat.

Tips en waarschuwingen

Gebruik nooit bijtende reinigingsmiddelen. Daardoor ontstaan er krassen op de poreuze laag en raakt deze beschadigd.

Behandel de keramieklaag niet met ovenreinigingsproducten.

Mocht er per ongeluk een ovenreinigingsproduct op een van deze platen terechtkomen, neem het dan onmiddellijk weg met een spons en overvloedig water.

Reinigen van de onderkant van de oven en de geëmailleerde wanden

Gebruik een schoonmaakdoekje en warm water met een beetje afwasmiddel of azijn.

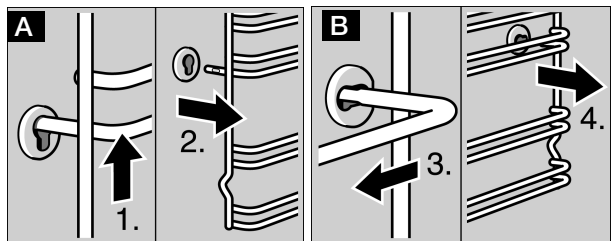
Gebruik bij hardnekkig vuil een fijn schuursponsje of een speciaal ovenreinigingsproduct. Gebruik dit uitsluitend als de binnenkant van de oven koud is. Behandel de zelfreinigende oppervlaktes niet met een schuursponsje of met ovenreinigingsproducten.

Roosters afnemen en ophangen

De roosters afnemen

De roosters kunnen worden uitgenomen om ze schoon te maken. De oven moet koud zijn.

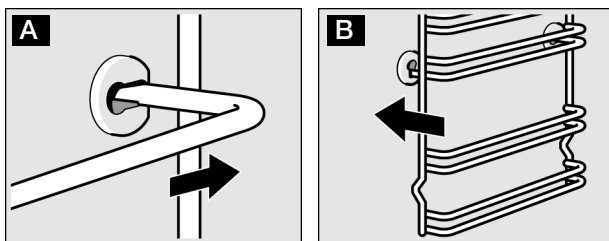
1. Til het rooster aan de voorzijde op
2. en neem het af. (afbeelding A)
3. Trek het rooster vervolgens helemaal naar voren.
4. en neem het uit. (afbeelding B)



Maak de roosters schoon met afwasmiddel en een spons. Voor hardnekkige vlekken wordt aanbevolen om een borstel te gebruiken.

De roosters ophangen

1. Doe het rooster eerst in de achterste gleuf door hem een beetje naar achteren te trekken (afbeelding A)
2. en doe hem vervolgens in de voorste gleuf. (afbeelding B)



De roosters kunnen naar links en naar rechts worden bijgesteld. De kromming moet naar onderen wijzen.

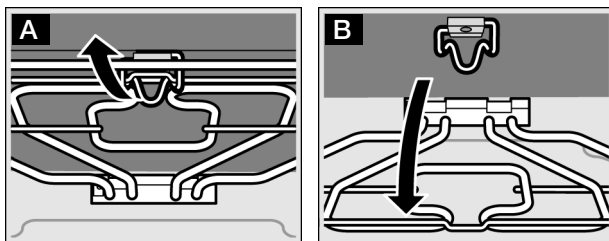
De grillweerstand demonteren

Om het reinigen te vereenvoudigen kan de grillweerstand in sommige ovens worden ingeklapt.



Gevaar voor brandwonden! De oven moet koud zijn.

1. Trek het inklapbare handvat van de grill naar voren en duw het omhoog totdat u hoort dat het inpast. (afbeelding A)
2. Pak tegelijkertijd de grillweerstand vast en vouw ze naar beneden. (afbeelding B)

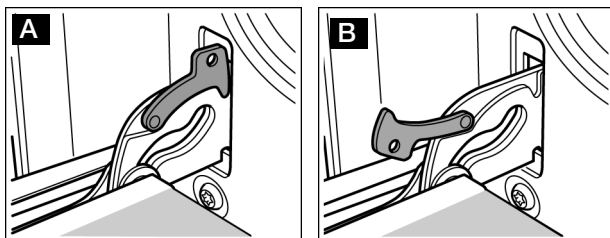


Vouw de grillweerstand na het reinigen weer omhoog. Duw het handvat van de grill naar beneden en pas de grillweerstand in.

De ovendeur afnemen en ophangen

Om de deur gemakkelijker te demonteren en het glas schoon te maken, kan de ovendeur worden afgenomen.

De scharnieren van de ovendeur zijn uitgerust met een blokkeerhendel. Als de blokkeerhendel gesloten is (afbeelding A), kan de deur niet worden afgenomen. Als de blokkeerhendel geopend wordt om de deur af te nemen (afbeelding B), dan blokkeren de scharnieren. Op die manier kunnen ze niet plotseling sluiten.

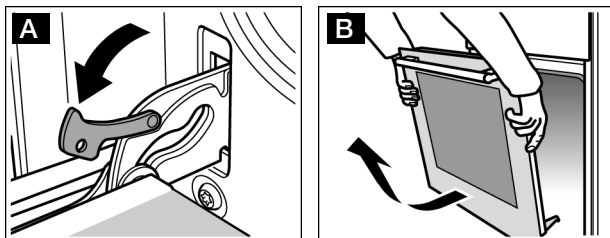


Risico op verwonding! Als de scharnieren niet geblokkeerd zijn met de hendel, dan kunnen ze plotseling sluiten.

Zorg ervoor dat de blokkeerhendels altijd gesloten zijn, behalve bij het afnemen van de deur, en dat de hendels open zijn.

De deur afnemen

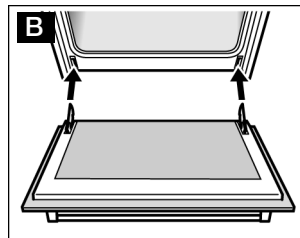
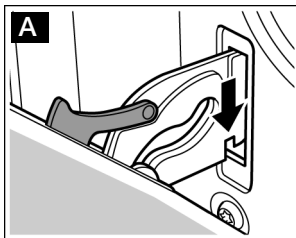
1. Doe de ovendeur helemaal open.
2. Neem beide blokkeerhendels die zich rechts en links bevinden uit. (Afbeelding A)
3. Doe de ovendeur dicht tot hij niet verder kan. (afbeelding B)
Pak de deur met beide handen, rechts en links beet. Doe de deur een beetje verder dicht en neem hem uit.



De deur ophangen

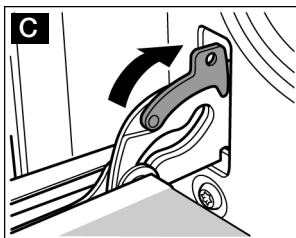
Hang de deur weer op, door dezelfde stappen in omgekeerde volgorde op te volgen.

1. Let er bij het weer ophangen van de deur op, dat beide scharnieren precies in hun respectievelijke openingen passen. (Afbeelding A)
2. De onderste gleuf van de scharnieren moeten in beide kanten inpassen. (Afbeelding B)



Als de scharnieren niet op de juiste wijze worden gemonteerd, kan het zijn dat de deur er niet recht in komt.

3. Sluit de blokkeerhendels opnieuw.
(Afbeelding C)
Sluit de ovendeur.



Risico op verwonding! Raak de scharnieren niet aan in geval de deur per ongeluk valt of als een scharnier plotseling sluit.

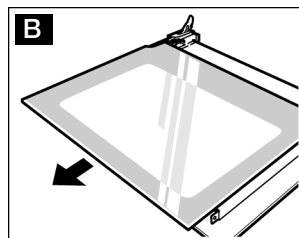
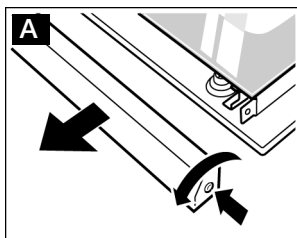
Neem contact op met de Technische Dienst

Monteren en demonteren van de ovenruiten

Demonteren

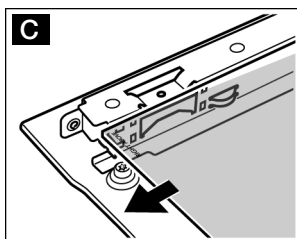
De ovenruiten kunnen worden gedemonteerd zodat ze beter kunnen worden schoongemaakt.

1. Neem de ovendeur af en leg hem op een doek met de handgreep naar beneden.
2. Schroef de afdekking aan de bovenkant van de ovendeur los. Draai daarvoor de schroeven aan de rechter- en linkerkant los. (Afbeelding A)
3. Til de bovenste ovenruit op en neem hem uit. (Afbeelding B)



Volg bij deuren met drie ruiten bovendien de volgende stap op:

4. Neem de ovenruit uit. (Afbeelding C)



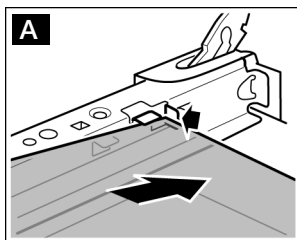
Maak de ruiten schoon met glasreiniger en een zachte doek.

Gebruik geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen, glasschrappers of pannensponzen, deze kunnen het glas beschadigen.

Monteren

Volg voor deuren met twee ovenruiten de stappen 2 t/m 4 op.

1. Doe het glas er naar achteren in en houdt het daarbij schuin. (Afbeelding A) Zorg ervoor dat het opschrift "Right above" zich rechtsboven bevindt.



2. Doe het bovenste glas er naar achteren in en houdt het daarbij schuin. Met de gladde oppervlakte naar buiten.
3. Plaats de afdekking en draai hem aan.
4. Hang de oven deur op.

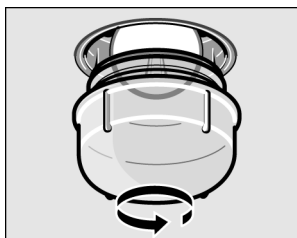
Gebruik de oven pas weer als de ovenruiten op de juiste manier gemonteerd zijn.

Vervangen van het lampje uit de bovenplaat van de oven

Als het ovenlampje beschadigd is, moet het worden vervangen. U kunt hittebestendige reservelampjes verkrijgen via de Technische Dienst of bij gespecialiseerde handelszaken. Gebruik uitsluitend deze lampjes.



1. Gevaar voor elektrische schokken!
Sluit de oven af van het lichtnet. Controleer of de oven goed uitgeschakeld is.
2. Leg een keukendoek in de koude oven om schade te voorkomen.
3. Verwijder het beschermglas door het naar links te draaien.



4. Vervang het lampje door een soortgelijk exemplaar.
5. Draai het beschermglas er weer op.
6. Haal de keukendoek weg en sluit het apparaat weer aan op het lichtnet.

Wat te doen bij storingen?

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	Kijk in de zekeringkast na of de zekering in orde is.
	Stroomuitval.	Controleer of de keukenverlichting werkt.
De oven verwarmt niet.	Dagtijd en starttijd komen niet overeen.	Controleer of de kleine wijzer van de klok en de streep in de cirkel boven elkaar staan.

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

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

Beschermglas

Beschadigde beschermglazen moeten worden vervangen.

Beschermglazen zijn verkrijgbaar bij de technische dienst. Vermeld het productnummer en het fabrieksnummer van het apparaat.

Technische dienst

Onze technische dienst staat ter beschikking van de gebruiker voor het uitvoeren van reparaties aan het apparaat, de aanschaf van accessoires of onderdelen en voor alle vragen met betrekking tot onze producten of diensten.

De gegevens van onze technische dienst kunt u vinden in de bijgeleverde documentatie.

Product- en fabrieksnummer

Indien u contact opneemt met onze technische dienst, vermeld dan het productnummer (E) en het fabrieksnummer (FD) van het apparaat.

Het typeplaatje met de overeenkomstige nummers bevindt zich aan de rechterzijkant van de oven deur. Om onnodig ongemak te voorkomen, raden wij u aan om de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de Technische Dienst in te vullen in de volgende alinea.

Productnummer.	FD nr.:
Technische Dienst ☎	

Tips omtrent energiebesparing en milieu

In dit hoofdstuk geven we u tips over energiebesparing tijdens de bak- en braadcycclus alsmede over de juiste manier om het apparaat af te danken.

Energie besparen

Verwarm de oven alleen voor als dat in het recept of de tabel is aangegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de warmte beter op.

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

Bij het bereiden van verschillende taarten is het beter om ze meteen na elkaar te bakken. De oven is dan nog warm. Op die manier wordt de bereidingstijd van de tweede taart verkort. Ook kunnen er twee rechthoekige bakvormen tegelijk worden gebruikt.

Bij lange bereidingstijden kan de oven 10 minuten voor het verstrijken van de baktijd worden uitgezet. De restwarmte kan dan gebruikt worden om het gerecht gaar te maken.

Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze



Gooi het verpakkingsmateriaal op een ecologische manier weg.

Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG.

Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recyclage en het opnieuw gebruiken van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

Tabellen en suggesties

Hier vindt u een selectie gerechten en de optimale instellingen om ze te bereiden. U kunt raadplegen welke accessoires u kunt gebruiken en op welke hoogte ze geplaatst moeten worden. Bovendien vindt u er suggesties over de schalen en de bereiding, en tips over wat u kunt doen als er iets mis gaat.

Als u een eigen recept wilt gebruiken, kunt u zich oriënteren aan de hand van een soortgelijk product uit de kooktabel.

Taarten en banket

Bakvormen

De meest geschikte bakvormen zijn die van donker metaal.

Plaats de bakvorm altijd op het rooster.

Tabellen

De volgende kooktabel is uitsluitend uitgewerkt voor de plaatsing van het voedsel in een koude oven. Dit werkt energiebesparend. Als de oven wordt voorverwarmd, worden de aangegeven baktijden met 5 tot 10 minuten verkort.

In de tabellen kan men het soort verwarming raadplegen die het meest geschikt is voor het soort taart of gebakjes.

De temperatuur en de baktijd zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de stevigheid van het deeg. Daarom worden in de kooktabellen altijd tijdmarginen aangehouden. Probeer eerst met de laagste waarde. Een lagere temperatuur geeft een gelijkmatigere, goudgele kleur. Indien nodig kan de temperatuur de volgende keer worden verhoogd.

In het hoofdstuk "Praktische tips voor bakken", vindt u meer informatie.

Taarten om te bereiden in de bakvorm	Bakvorm op het rooster	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur °C	Bereidings tijd, minuten
Taart	Bakblik voor taarten Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Bakblik voor taarten Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Cakes*	Cakeblik, 28 cm	2		180-200	50-60

* Om meer dan een taart tegelijk te bakken, kunt u verschillende bakvormen op het rooster zetten.

Taarten op de bakplaat		Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur °C	Bereidings tijd, minuten
Pizza's	Ovenbakplaat	2		210-230	25-35
	Aluminium bakplaat + platte geëmailleerde bakplaat*	2+3		180-200	35-45
	Aluminium bakplaat + diepe geëmailleerde bakplaat*	2+4		180-200	35-45
Bladerdeeggebak	Ovenbakplaat	3		170-190	20-30
	Aluminium bakplaat + platte geëmailleerde bakplaat*	2+3		170-190	35-45
	Aluminium bakplaat + diepe geëmailleerde bakplaat*	2+4		170-190	35-45

* Plaats bij het bakken op twee niveaus altijd de aluminium bakplaat op het onderste niveau en de diepe geëmailleerde bakplaat op het bovenste niveau.

Een extra ovenbakplaat is verkrijgbaar bij gespecialiseerde handelszaken of bij de technische dienst.

Brood en broodjes		Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur °C	Baktijd, minuten
Gistbrood met 1,2 kg meel*, (voorverwarmen)	Geëmailleerde bakplaat	2		270	8
				200	35-45
Zuurdesembrood met 1,2 kg meel*, (voorverwarmen)	Geëmailleerde bakplaat	2		270	8
				200	40-50
Broodjes (bv. roggebrood)	Geëmailleerde bakplaat	3		200-220	20-30

* Giet nooit water direct in de warme oven.

Banket		Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur °C	Bereiding tijd, minuten
Gebakjes en koekjes	Bakplaat	3		150-170	10-20
	2 bakplaten*	2+3		140-160	25-35

Bakket		Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur °C	Bereidingstijd, minuten
Schuimpjes	Bakplaat	3		80-100	120-150
Luchtige beignets	Bakplaat	2		190-210	30-40
Amandelgebak	Bakplaat	3		100-120	30-40
	2 bakplaten*	2+3		100-120	35-45

* Plaats bij het bakken op twee niveaus altijd de geëmailleerde bakplaat boven.

De extra bakplaten kunnen worden verkregen als optionele accessoires in gespecialiseerde handelszaken.

Suggesties en praktische tips voor het bakken

U kunt desgewenst een eigen recept gebruiken.

U kunt zich oriënteren door een soortgelijk product in de kooktabel.

Manier om te controleren of de taart van geklopt deeg al gaar is.

Prik ongeveer 10 minuten voor het verstrijken van de in het recept aangegeven baktijd met een houten prikker in de taart op het hoogste punt. Als de prikker er schoon uitkomt, zonder deegresten, dan is de taart gaar.

De taart is ingezakt.

Gebruik de volgende keer minder vloeistof of kies een baktemperatuur van 10 graden lager. Houd u aan de in het recept aangegeven tijd voor het kloppen van deeg.

De taart is in het midden goed gerezen, maar aan de zijanten minder hoog.

Vet de bakvorm niet in. Haal de taart, als hij gaar is, voorzichtig uit de bakvorm met behulp van een mes.

De taart is te bruin aan de bovenkant.

Zet de taart dieper in de oven, kies een lagere baktemperatuur en laat hem langer bakken.

De taart is te droog.

Prik verschillende keren met een prikker in de taart als hij klaar is. Sprengel een paar druppels citroensap of alcoholische drank op de taart. Kies de volgende keer een baktemperatuur van 10 graden hoger en verkort de baktijd.

Het brood of banket (bijvoorbeeld kwarktaart) zien er van buiten goed uit, maar zijn van binnen klef (vochtig, met natte gedeeltes).	Gebruik de volgende keer minder vloeistof en laat het product langer in de oven staan, op een lagere temperatuur. Bak bij taarten met een sappige bekleding eerst de bodem. Strooi vervolgens gehakte amandelen of paneermeel over de bodem van de taart alvorens de vulling er op te doen. Volg de aanwijzingen van het recept en de baktijden op.
De gebakjes zijn op onregelmatige manier gebakken.	Kies een lagere temperatuur; de gebakjes worden zo gelijkmatiger gebakken. Bak fijne gebakjes met warmte boven en onder  op een niveau. Bakpapier dat buiten de rand uitkomt heeft ook invloed op de luchtcirculatie. Knip het altijd precies de maat van de bakplaat.
Er is op verschillende niveaus gebakken. Op de bovenste bakplaat zijn de gebakjes donkerder dan op de onderste.	Gebruik bij het bakken op verschillende niveaus altijd de warme lucht  . Ook al worden er verschillende bakplaten tegelijk gebruikt, wil dat niet zeggen dat deze op hetzelfde moment klaar moeten zijn.
Bij het bakken van sappige taarten komt er condens vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Een gedeelte van deze damp wordt afgevoerd via het handvat van de ovendeur, waarbij op bedieningspaneel of aan de voorzijde van de meubels naast de oven waterdruppels te zien zijn. Dit is natuurkundig bepaald.

Vlees, gevogelte, vis

Schaal

U kunt een willekeurige hittebestendige pan gebruiken.

Plaats de pannen altijd midden op het rooster.

Zet glazen pannen die heet zijn altijd op een droge keukendoek. Het glas kan barsten als het steenoppervlak vochtig of koud is.

Praktische tips om te braden

Het resultaat van het braden hangt af van het soort vlees dat gebruikt wordt en de kwaliteit daarvan.

Voeg bij het braden van mager vlees 2 tot 3 soeplepels vocht toe. Voeg bij het bereiden van een vleesstoofschotel 8 tot 10 soeplepels vocht toe, afhankelijk van de grootte van het stuk vlees.

Draai de stukken vlees om als de helft van de bereidingstijd verstreken is.

Laat het gebrad, als het klaar is, ongeveer 10 minuten in de uitgeschakelde oven staan met de deur dicht. Op die manier kan de vleesjus beter worden verdeeld.

Praktische tips voor het braden op de grill

Bereid gerechten op de grill altijd in een gesloten oven.

De stukken vlees die op de grill worden gebraden moeten zo mogelijk even dik zijn. Ze moeten tenminste 2 tot 3 cm dik zijn, zodat ze gelijkmatig lichtbruin worden en alle sappen bewaard blijven. Kruid de biefstukken pas nadat ze gebraden zijn.

Leg de plakken direct op het rooster. Als u slechts een stuk vlees bereidt, leg het dan op het middengedeelte van het rooster. Dit geeft een beter resultaat.

Plaats eventueel de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1. Zo wordt de vleesjus opgevangen en wordt de oven minder vies.

Keer de stukken om als tweederde deel van de aangegeven tijdsduur verstreken is.

De grillweerstand wordt automatisch in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De frequentie waarmee dat gebeurt hangt af van het ingestelde vermogen.

Vlees

De volgende kooktabel is uitsluitend berekend voor de plaatsing van voedsel in een koude oven. De in de tabel aangegeven tijden zijn slechts ter oriëntatie en kunnen variëren afhankelijk van de kwaliteit en de aard van het vlees.

Vlees	Gewicht	Schaal	Hoogte	Soort verwarming	Tempera- tuur °C, grill	Tijdsduur, in minuten
Stoofschotel van rundvlees (bv. runderrib)	1 kg	gesloten	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Runderlendestuk	1 kg	open	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90

Vlees	Gewicht	Schaal	Hoogte	Soort verwarming	Tempera- tuur °C, grill	Tijdsduur, in minuten
Weinig doorbakken roastbeef *	1 kg	open	1		210-230	40
Biefstukken, goed doorbakken		Rooster***	5		3	20
Biefstukken, weinig doorbakken		Rooster***	5		3	15
Varkensvlees zonder zwoerd (bv. halsstuk)	1 kg 1,5 kg 2 kg	open	1 1 1	  	190-210 180-200 170-190	100 140 160
Varkensvlees met zwoerd** (bv. rug, poot)	1 kg 1,5 kg 2 kg	open	1 1 1	  	180-200 170-190 160-180	120 150 180
Spare-ribs van gerookt varkensvlees, met bot	1 kg	gesloten	2		210-230	70
Gebraad van gehakt	750 g	open	1		170-190	70
Worstjes	ca. 750 g	Rooster***	4		3	15
Rundergebraad	1 kg 2 kg	open	2 2	 	190-210 170-190	100 120
Uitgebeende lamsbout	1,5 kg	open	1		150-170	110

* Keer de roastbeef om als de helft van de tijdsduur verstreken is. Pak het vlees, als het klaar, is in aluminiumfolie in en laat het gedurende 10 minuten in de oven rusten.

** Maak meerdere inkepingen in het zwoerd van het varkensvlees. Indien het vlees later moet worden omgedraaid, leg het dan eerst met het zwoerd naar beneden in de schaal.

*** Doe de geëmailleerde bakplaat in de oven op hoogte 1.

Gevogelte

Het volgende kookschema is uitsluitend berekend voor de plaatsing van voedsel in een koude oven.

De aanwijzingen in de tabel voor het gewicht hebben betrekking op ongevuld gevogelte dat klaar is om te worden gebrad.

Bij het braden op de grill rechtstreeks op het rooster, plaats dan de geëmailleerde bakplaat op hoogte 1.

Prik, bij de bereiding van eend of gans, meerdere keren in de huid van het gevogelte, onder de vleugels: op die manier komt het vet er goed uit.

Keer het stuk gevogelte om als tweederde van de bereidingstijd verstreken is.

Gevogelte krijgt een heerlijke knapperige goudgele korst als het, na het verstrijken van de bereidingstijd, wordt bestreken met boter, water met zout of sinaasappelsap.

Gevogelte	Gewicht	Schaal	Hoogte	Soort verwarming	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, in minuten
Halve kip, 1 tot 4 stuks	van 400 g per stuk	Rooster	2		200-220	40-50
Voorgesneden kip	van 250 g per stuk	Rooster	2		200-220	30-40
Kip, hele van 1 tot 4 stuks	van 1 kg per stuk	Rooster	2		190-210	50-80
Eend	1,7 kg	Rooster	2		180-200	90-100
Gans	3 kg	Rooster	2		170-190	110-130
Jonge kalkoen	3 kg	Rooster	2		180-200	80-100
2 kalkoenbouten	van 800 g per stuk	Rooster	2		190-210	90-110

Vis Het volgende kookschema is uitsluitend berekend voor de plaatsing van voedsel in een koude oven.

Vis	Gewicht	Schaal	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur °C, niveau van de grill	Tijdsduur, minuten
Gegrilde vis	van 300 g	Rooster*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Moten vis	van 300 g per stuk	Rooster*	4		2	20-25

* Plaats de geëmailleerde bakplaat in de oven op hoogte 1.

Praktische tips voor gewoon braden en braden op de grill

Er zijn geen referenties in het oriëntatieschema met betrekking tot het gewicht van het te bereiden gebraad.	Programmeer het lagere gewicht dat er het dichtst bij in de buurt komt en verleng de braadcycllus.
Hoe kan ik controleren of het gebraad gaar is?	Gebruik een vleesthermometer (beschikbaar in gespecialiseerde handelszaken) of doe de "lepeltest". Druk met een lepel op het gebraad. Als het vlees stevig aanvoelt tegen de door de lepel uitgeoefende druk, dan is het gaar; zo niet, dan moet het nog enige tijd in de oven blijven.
Het gebraad is te donker geworden en de korst is op verschillende punten aangebrand.	Controleer of de hoogte en de gekozen temperatuur juist zijn.
Het gebraad ziet er goed uit, maar de saus is aangebrand.	Gebruik de volgende keer een kleinere schaal of gebruik meer vloeistof.
Het gebraad ziet er goed uit, maar de saus is nog niet bruin en lijkt waterig.	Gebruik de volgende keer een grotere schaal of gebruik minder vloeistof.
Bij het bereiden van de braadsaus ontstaat waterdamp.	Een gedeelte van deze damp wordt afgevoerd via de damp–opening, waarbij op het bedieningspaneel of aan de voorzijde van de meubels naast de oven condens, in de vorm van waterdruppels te zien is. Dit heeft een natuurkundige oorzaak.

Gegratineerde gerechten, soufflés, toast

Het volgende kookschema is uitsluitend berekend voor de plaatsing van voedsel in een koude oven.

Gerecht	Schaal	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur °C, niveau van de grill	Tijdsduur in minuten
Zoete soufflés (bv. kwarksoufflé met fruit)	Bakvorm voor soufflés	2		180-200	40-50

Gerecht	Schaal	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur °C, niveau van de grill	Tijdsduur in minuten
Gekruide gegratineerde gerechten, met gekookte ingrediënten (bv. gegratineerde pastaschotel)	Bakvorm voor gratineren of geëmailleerde bakplaat	3 3	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Gekruide gegratineerde gerechten, met rauwe ingrediënten* (bv. gegratineerde aardappelschotel)	Bakvorm voor gratineren of geëmailleerde bakplaat	2 2	 	150-170 150-170	50-60 50-60
Toast lichtbruin bakken	Rooster	5		3	4-5
Toast gratineren	Rooster**	4		3	5-8

* Het gegratineerde gerecht mag niet hoger zijn dan 2 cm.

** Doe de geëmailleerde bakplaat altijd in de oven op hoogte 1.

Ontdooien

Haal het voedsel uit de verpakking, doe het in een geschikte schaal en zet het op het rooster.

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking van het product op.

De ontdooitijden zijn afhankelijk van de aard en de hoeveelheid van het te ontdooien voedsel.

Gerecht	Accessoires	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur °C
Diepvriesproducten* bv. slagroom- of roomtaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worstjes en vlees, brood, broodjes, taarten en andere gebakjes	Rooster	2		De temperatuurknop blijft uitgeschakeld.

* Bedek het diepvriesvoedsel met voor de magnetron geschikt folie. Bij gevogelte moet het borststuk op het bord worden gelegd.

Drogen

Gebruik uitsluitend fruit en groente in perfecte staat, en was het altijd goed.

Laat het water goed uitlekken en droog ze helemaal af.

Bedek de geëmailleerde bakplaat en het rooster met speciaal bakpapier of perkamentpapier.

Gerecht	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur °C	Tijdsduur, in uren
600 g appel in schijfjes	2+3		80	ca. 5
800 g peren, in stukjes	2+3		80	ca. 8
1,5 kg pruimen	2+3		80	ca. 8-10
200 g aromatische kruiden, schoongemaakt	2+3		80	ca. 1½ uur

N.B. Als het fruit of de groente veel sap of water bevatten, moeten ze meerdere keren worden omgedraaid. Verwijder ze, als ze gedroogd zijn, meteen van het papier.

Bevroren voorgekookte producten

Volg de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking van het product op.

Het volgende kookschema is uitsluitend berekend voor de plaatsing van voedsel in een koude oven.

Gerecht		Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur °C	Tijdsduur, in minuten
Friet*	Rooster of geëmailleerde bakplaat	3		210-230	25-30
Pizza*	Rooster	2		200-220	15-20
Pizza-stokbrood*	Rooster	2		200-220	15-20

* Leg bakpapier op het accessoire. Controleer of het bakpapier geschikt is voor deze temperatuur.

N.B.

De bakplaat kan tijdens het verwarmen van diepvriesproducten vervormen. Dit komt door de temperatuurverschillen waaraan de accessoires bloot staan. De vervorming verdwijnt tijdens het bakken.

Jam koken

Vorbereidingen:

Gebruik schone potten en rubberen ringen, in perfecte staat. De potten moeten, zo mogelijk, dezelfde afmetingen hebben. De waarden van de tabel hebben betrekking op ronde potten met een inhoud van 1 liter.

Opgelet! Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels kunnen springen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente in perfecte staat. Was ze altijd goed.

Doe het fruit of de groente in de potten. Maak de randen van de pot, zo nodig nogmaals schoon. Ze moeten schoon zijn. Plaats de rubberen ring en het deksel, als ze nat zijn, op de gevulde pot. Sluit de potten met een beugel.

Zet nooit meer dan zes potten tegelijk in de oven.

De aangeduide tijden zijn slechts ter oriëntatie. De omgevingstemperatuur, het aantal potten en de temperatuur van de inhoud van de pot kunnen invloed hebben op deze waarden, waardoor ze kunnen afwijken. Controleer, alvorens de oven uit te zetten, of de inhoud van de potten werkelijk borrelt.

Zo wordt dit geprogrammeerd

1. Plaats de geëmailleerde vlakke bakplaat op hoogte
2. Zet de potten op de bakplaat, zodanig dat ze elkaar niet aanraken.
3. Giet een halve liter warm water (ca. 80 °C) in de vlakke geëmailleerde bakplaat.
3. Sluit de ovendeur.
4. Zet de functieknop op .
5. Stel de temperatuurknop af tussen 170 en 180 °C.

Jam koken

Zet de temperatuurknop uit als er met korte tussenpozen belletjes verschijnen binnen in de potten, - na 40 tot 50 minuten. De functieknop blijft ingeschakeld.

Neem de potten na 25 tot 35 minuten op restwarmte uit de oven. Door de potten gedurende langere tijd af te koelen in de oven ontstaan er kiemen en wordt de jam zuur. De functieknop uitzetten.

Fruit in potten met een inhoud van 1 liter	vanaf het verschijnen van belletjes	Nadien verwarmen
Appels, bessen, aardbeien	Uitschakelen	ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, bessen	Uitschakelen	ca. 30 minuten
Appel-, peren-, pruimenmoes	Uitschakelen	ca. 35 minuten

Groente koken

Verlaag de temperatuur zodra er belletjes in de pot verschijnen, tot 120 a 140°C met de temperatuurknop. Kijk in de tabel wanneer de temperatuurknop moet worden uitgezet. Laat de groente nog ongeveer 30-35 minuten in de oven staan. Gedurende deze tijd blijft de functieknop ingeschakeld.

Groenten met koude bouillon in potten met een inhoud van een liter	vanaf het verschijnen van belletjes 120–140 °C	Nadien verwarmen
Augurken	-	ca. 35 minuten
Rode bieten	ca. 35 minuten	ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	ca. 60 minuten	ca. 30 minuten
Erwten	ca. 70 minuten	ca. 30 minuten

Haal de potten uit de oven

Zet de potten, als u ze uit de oven haalt, niet op een koude of vochtige ondergrond; de potten kunnen anders kapotspringen.

Standaardgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

Het volgende kookschema is uitsluitend berekend voor de plaatsing van voedsel in een koude oven.

Gerecht	Accessoires en tips en waarschuwingen	Hoogte	Soort verwarming	Tempera -tuur °C	Baktijd, in minuten
Boterkoekjes	Platte geëmailleerde bakplaat	2		160-170	20-30
	Diepe geëmailleerde bakplaat	3		160-170	30-40
	Aluminium bakplaat + platte geëmailleerde bakplaat *	2+3		140-160	20-30
	Aluminium bakplaat + diepe geëmailleerde bakplaat *	2+4		140-160	20-30
Taartjes 20 stuks	Bakplaat	3		160-180	20-30
Taartjes 20 stuks per bakplaat (voorverwarmen)	Aluminium bakplaat + platte geëmailleerde bakplaat*	2+3		150-170	25-35
	Aluminium bakplaat + diepe geëmailleerde bakplaat*	2+4		150-170	25-35
Luchtige cake	Springvorm	1		160-180	30-40
Vlakke gisttaart	Geëmailleerde bakplaat	3		170-190	40-50
	Aluminium bakplaat + platte geëmailleerde bakplaat*	2+3		150-170	30-45
	Aluminium bakplaat + diepe geëmailleerde bakplaat*	2+4		150-170	30-45

Gerecht	Accessoires en tips en waarschuwingen	Hoogte	Soort verwarming	Temperatuur °C	Baktijd, in minuten
Bedeekte appeltaart	2 roosters* + 2 springvormen van blik Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Geëmailleerde bakplaat + 2 springvormen van blik Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Plaats bij het bakken op twee niveaus altijd de aluminium bakplaat op het onderste niveau en de diepe geëmailleerde bakplaat op het bovenste niveau.

** Plaats de taarten in diagonaal op het accessoire.

De roosters en bakplaten kunnen worden aangeschaft als optionele accessoires bij gespecialiseerde handelszaken.

Braden op de grill

Het volgende kookschema is uitsluitend berekend voor de plaatsing van voedsel in een koude oven.

Gerecht	Accessoires	Hoogte	Soort verwarming	Grillniveau	Tijdsduur in minuten
Toast bruin bakken (10 min. voorverwarmen.)	Rooster	5		3	1-2
Hamburger rundvlees 12 stuks*	Rooster	4		3	25-30

* Draai ze halverwege de tijdsduur om. Plaats de geëmailleerde bakplaat altijd in de oven op hoogte 1.

Table de matières

Consignes de sécurité	129
Avant l'assemblage	129
Indications pour votre sécurité	130
Causes des dommages	131
Votre nouveau four	133
Le bandeau de commande	133
Bouton de fonctions	133
L'horloge	134
Bouton de commande température	135
Compartiment intérieur du four	135
Accessoires	136
Avant la première utilisation	138
Réglage de l'heure	138
Chauffer le four	138
Nettoyage des accessoires	138
Réglage du four	139
Mode de cuisson et température	139
Durée du temps de cuisson	140
Heure de la fin	141
Chauffage rapide	142
Entretien et nettoyage	142
Produits de nettoyage	143
Fonction lumière	144
Décrocher et accrocher les supports	145
Démontage de la résistance gril	146
Démonter et remonter la porte du four	147

Table de matières

Démonter et remonter les plaques en verre de la porte	149
Changer l'ampoule de la plaque supérieure du four	150
Incidents et dépannage	151
Vitre protectrice	152
Service technique	152
Conseils pour économiser de l'énergie et concernant l'environnement	153
Économiser de l'énergie	153
Élimination des résidus de manière écologique	153
Tableaux et suggestions	154
Gâteaux et pâtisseries	154
Conseils pratiques de cuisson	156
Viande, volaille, poisson	157
Conseils pratiques pour le rôtissage conventionnel et la grillade	161
Gratins, soufflés, toasts	162
Décongélation	162
Séchage	163
Produits précuits surgelés	163
Élaboration de confitures	164
Plats normalisés	166

Consignes de sécurité

Lisez attentivement les instructions de ce manuel. Conservez les notices d'utilisation et de montage. Si cet appareil est cédé à une autre personne, le manuel correspondant doit l'accompagner.

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

Avant l'assemblage

Dommages pendant le transport

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. En cas de dommages dus au transport, ne branchez pas l'appareil.

Branchement électrique

L'appareil doit uniquement être branché par un technicien spécialisé et agréé. La garantie ne couvre pas les dommages occasionnés par une erreur de branchement.

Avant la première utilisation de votre appareil, vérifiez que l'installation électrique de votre maison possède une prise de terre et réunit toutes les conditions de sécurité en vigueur. L'assemblage et la connexion de votre appareil doivent être effectués par un technicien agréé.

L'utilisation de cet appareil sans prise de terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer, bien que dans des circonstances très peu probables, de graves dommages (blessures personnelles et décès par électrocution).

Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement inadéquat et des possibles dommages provoqués par des installations électriques non conformes.

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.

Porte du four

La porte du four doit rester fermée quand le four est en fonctionnement. Comme mesure de précaution, il est recommandé de laisser la porte du four toujours fermée, même quand le celui-ci est éteint.

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.

Sécurité supplémentaire de la porte

Pour certaines recettes qui requièrent de longs temps d'utilisation du four à des températures élevées, la porte du four peut atteindre une forte température.

S'il y a des enfants en bas âge dans votre foyer, surveillez-les bien lorsque le four est en fonctionnement.

Il existe également un dispositif de protection qui interdit tout contact avec la porte du four. Cet accessoire en option (671383) est disponible auprès de notre Service technique.

Causes des dommages

Accessoires, récipients, film, papier sulfurisé ou papier en aluminium sur la sole du four

Ne placez aucun accessoire sur la sole du four. Ne placez aucun film ni papier d'aucune sorte sur la sole du four pour la couvrir. Ne placez aucun récipient sur la sole du four si la température est réglée sur plus de 50 °C

car il surchaufferait. Les temps de cuisson ne seraient alors plus applicables et l'émail serait endommagé.

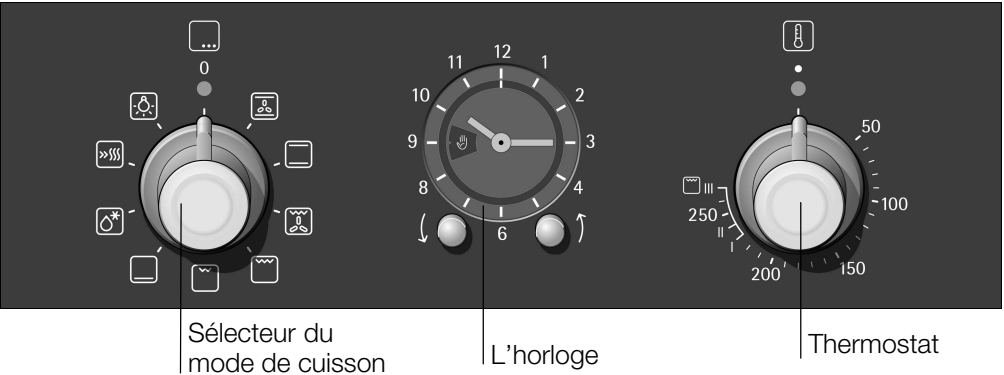
Eau dans le four chaud	Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud car de la vapeur se formerait. Les variations thermiques peuvent endommager l'émail et les accessoires.
Aliments liquides	Ne conservez pas d'aliments liquides longtemps à l'intérieur du four avec la porte fermée au risque d'endommager l'émail.
Jus de fruits	Ne remplissez pas trop le bac pour préparer des gâteaux aux fruits moelleux. Si du jus de fruits venait à goutter du bac, il laisserait des taches indélébiles. Si vous le pouvez, utilisez la tôle de cuisson émaillée profonde.
Refroidir avec la porte ouverte	Ouvrez toujours la porte pour laisser refroidir le four. Les façades des meubles contigus pourraient s'altérer avec le temps même lorsque la porte du four n'est qu'entrouverte.
Joint du four très sale	Lorsque le joint du four est très sale, la porte ne peut se fermer correctement pendant le fonctionnement du four. Les façades des meubles contigus peuvent alors s'altérer. Veillez à toujours maintenir le joint du four propre.
Porte du four comme surface d'appui	Ne vous appuyez ni ne vous asseyez sur la porte du four ouverte. Ne placez aucun récipient ni accessoire sur la porte du four.
Transport de l'appareil	Ne transportez ni ne tenez pas le four par la poignée de porte : ■ la poignée ne supporterait pas le poids de l'appareil et elle pourrait se rompre, ■ la plaque en verre de la porte pourrait se déplacer et se décaler par rapport à la façade du four.

Votre nouveau four

Voici votre nouveau four. Ce chapitre décrit les fonctions du bandeau de commande ainsi que ses différents éléments. Vous y trouverez également des informations concernant les accessoires et les composants intérieurs du four.

Le bandeau de commande

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



Bouton de fonctions

Le bouton de fonctions vous permet de programmer le mode de cuisson.

Position	Utilisation
Position zéro	Le four est éteint.
Chaleur tournante*	Pour gâteaux et pâtisseries. Il est possible de cuire à deux niveaux. Une turbine, située dans la paroi arrière du four, distribue uniformément la chaleur dans le four.
Chaleur de voûte et de sole*	Pour gâteaux, gratins et rôti de viande maigre (veau ou gibier, par ex., sur un seul niveau). La chaleur provient des résistances inférieure et supérieure.

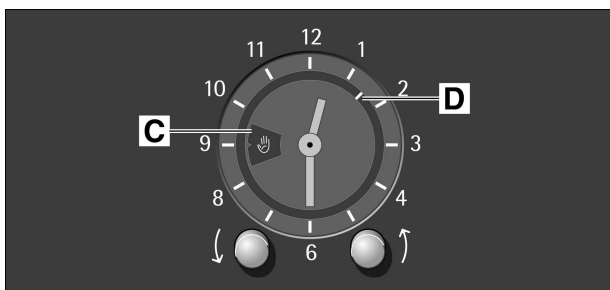
Position	Utilisation
 Gril avec chaleur tournante	Rôtissage de morceaux de viande, de volaille et de poisson. La résistance gril et le ventilateur se connectent et se déconnectent par alternance. La turbine fait circuler la chaleur du gril autour des produits.
 Gril grande surface	Grillage de biftecks, petites saucisses, toasts et de poisson. Toute la surface en dessous de la résistance gril est chauffée.
 Gril petite surface	Grillade de petites quantités de biftecks, petites saucisses, toasts et de poisson. La zone centrale de la résistance gril est chauffée.
 Chaleur de sole	Confire, enfourner et gratiner. La chaleur provient de la résistance inférieure.
 Décongélation	Décongeler, par exemple de la viande, de la volaille, du pain ou des gâteaux. La turbine fait circuler la chaleur tournante autour de l'aliment.
 Chauffage rapide	Le four atteint rapidement la température programmée.
 Lumière	Permet d'allumer l'ampoule d'éclairage du compartiment intérieur du four.

* Mode de cuisson à partir duquel est déterminée la classe de rendement énergétique selon la norme EN50304.

Lorsque vous réglez, le voyant lumineux au-dessus du sélecteur du mode de cuisson est allumé. La lampe dans le four s'allume.

L'horloge

L'horloge permet de régler l'heure, faire éteindre automatiquement le four et différer l'heure de démarrage.



Utilisation	
Bouton rotatif gauche	Permet de régler l'heure et la durée. Positions :
Indicateur C	0-180 = durée en minutes
	 = arrêt signal
	 = fonctionnement four
Bouton rotatif droit	Permet de différer le démarrage. Position :
Indicateur D	I = heure de démarrage

Bouton de commande température

Le bouton de commande température vous permet de choisir la température ou le niveau de gril.

Position	Sens
● Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50-270 Marge de température	La température du compartiment intérieur du four en °C.
I, II, III Niveaux de gril	Les niveaux pour le gril de petite surface  et de grande surface  I = niveau 1, doux II = niveau 2, moyen III = niveau 3, puissant

Quand le four chauffe, le voyant lumineux du bouton de commande température s'allume. Il s'éteint lors des pauses de réchauffement. Le voyant lumineux ne s'allume pas avec la fonction lumière .



Si vous souhaitez utiliser le gril plus de 15 minutes, réglez le bouton température sur gril doux.

Compartiment intérieur du four

Ventilateur

Le compartiment intérieur du four dispose d'un ventilateur et d'une lumière.

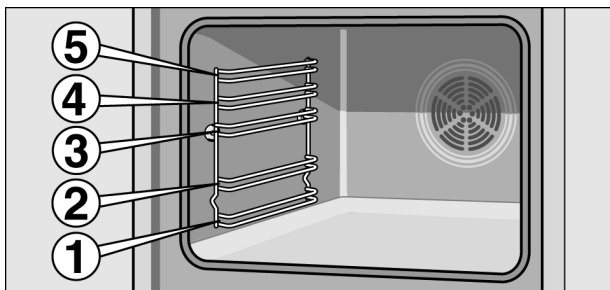
Le ventilateur se met en marche et se coupe lorsque nécessaire. L'air chaud s'échappe par la partie supérieure de la porte. Attention ! N'obstruez pas l'ouverture de ventilation car le four pourrait surchauffer.

L'ampoule du four reste allumée tant que le four est en marche. Vous pouvez cependant l'allumer lorsque le four est éteint en plaçant le bouton de fonctions sur

Accessoires

Les accessoires peuvent être placés dans le four à 5 hauteurs différentes.

Il est possible d'extraire l'accessoire d'environ 2/3 sans qu'il se renverse. Ainsi, les aliments peuvent être retirés facilement.



Si les accessoires chauffent, ils peuvent se déformer. Une fois refroidis, ils reprendront leur forme originale et leur fonction n'en sera pas altérée.

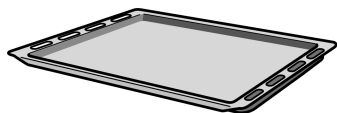
Votre four est fourni avec quelques-uns des accessoires suivants.

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



Grille

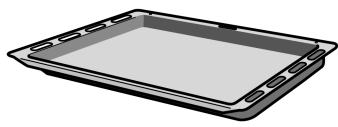
Pour récipients, moules, rôtis, pièces à griller et plats surgelés. Introduisez la grille en orientant la courbure vers le bas



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux, petits-fours et petits gâteaux.

Enfournez la plaque dans le four, partie inclinée en direction de la porte du four.



Lèche-frite

Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Vous pouvez également utiliser la lèche-frite pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.

Introduisez la lèche-frite, partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoires spéciaux

Par la suite, vous pouvez acquérir les accessoires spéciaux dans un commerce spécialisé ou auprès du Service technique.

La disponibilité des accessoires spéciaux varie en fonction du pays. Pour en savoir davantage, consultez la documentation d'achat.

Tôle de cuisson émaillée HEZ 361000

Pour gâteaux, petits-fours et petits gâteaux.

Lèche-frite HEZ 362000

Pour gâteaux moelleux, pâtisseries, plats surgelés et rôtissage de gros morceaux de viande. Vous pouvez également utiliser cette tôle pour récupérer la graisse des pièces de viande rôties sur la grille.

Grille HEZ 364000

Pour récipients de cuisine, moules, rôtis, pièces à griller et plats surgelés.

Tablette en verre HEZ 366000

Tablette en verre profonde. Convient parfaitement pour les plats à servir directement sur la table.

Tôle à pizza HEZ 317000

Idéale pour les pizzas, produits surgelés et gâteaux ronds ou grands. Vous pouvez utiliser la tôle à pizza en tant que substitut à la lèche-frite. Placez la tôle sur la grille et suivez les informations indiquées dans les tableaux.

Fait-tout en métal HEZ 26000

Vous pouvez placer le fait-tout dans la poissonnière de la table de cuisson vitrocéramique. Il convient parfaitement à la technique de cuisson avec sondes, ainsi que pour le rôtissage automatique.

Le fait-tout dispose d'un revêtement externe émaillé et d'un revêtement interne anti-adhésif.

Fait-tout en verre HEZ 915001

Le fait-tout en verre est idéal pour préparer des rôtis et des gratins au four.

Convient tout spécialement au rôtissage automatique.

Glissières triples à extraction complète HEZ 338356

Ces rails d'extraction des hauteurs 1, 2 et 3 permettent de sortir complètement les accessoires du four sans les renverser.

Avant la première utilisation

Nous vous présentons ci-après les différentes étapes à suivre avant d'utiliser votre four pour la première fois.

Commencez par lire le chapitre *Consignes de sécurité*.

Réglage de l'heure

Appuyer sur le bouton rotatif gauche et le tourner à gauche, jusqu'à ce que l'heure actuelle apparaisse.

L'heure ne peut pas être modifiée si une durée s'écoule.

Chauffer le four

Procédez comme suit

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

L'horloge doit se trouver sur la position .

1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur .

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

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

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude et un peu de savon, et frottez-les avec une lavette.

Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler sur le four la durée et l'heure de la fin pour votre mets.

Remarque

Il est recommandé de préchauffer toujours le four avant d'introduire l'aliment pour éviter la création excessive de condensations sur la vitre.

Mode de cuisson et température

Exemple : Convection naturelle 190 °C

Attention ! L'horloge doit se trouver sur la position . A cet effet, tourner le bouton rotatif gauche complètement vers la gauche, jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'affichage.

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



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



Lorsque le mets est prêt

Modifier le réglage

Durée du temps de cuisson

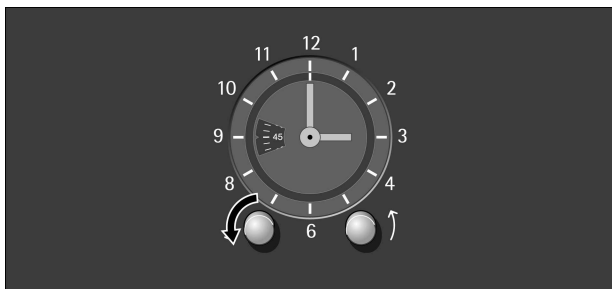
Eteignez le sélecteur du mode de cuisson.

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

Le four vous permet de programmer la durée du temps de cuisson pour chaque aliment. Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement. Il n'est donc pas nécessaire d'interrompre vos tâches en cours pour éteindre le four. Vous ne risquez pas non plus de dépasser le temps de cuisson par mégarde.

Exemple du schéma : temps de cuisson de 45 minutes.

1. Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionnez la température ou le niveau du gril à l'aide du bouton température.
3. A l'aide du bouton rotatif gauche, régler la durée souhaitée.



Le four se met en marche. La durée s'écoule à rebours.

Remarques:

La petite aiguille et le trait situé dans le cercle (I = heure de démarrage) doivent correspondre pour que le four chauffe.

Appuyer sur le bouton rotatif droit et tourner jusqu'à ce qu'un claquement se fasse entendre.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. Le signal s'éteint lorsque vous réglez l'horloge sur  au moyen du bouton rotatif gauche.

Si le mets n'est pas encore prêt

Réglez à nouveau une durée. Le four se remet en marche.

Lorsque le mets est prêt

Eteignez le sélecteur du mode de cuisson. Réglez l'horloge à nouveau sur .

Modifier le réglage

Avec le bouton rotatif gauche vous pouvez modifier la durée à tout moment.

Effacer le réglage

A l'aide du bouton rotatif gauche, ramener la durée sur . Eteindre le sélecteur du mode de cuisson.

Heure de la fin

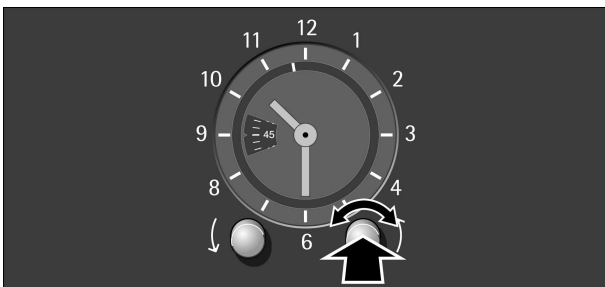
Vous pouvez différer l'heure à laquelle votre mets doit être prêt. Le four démarre automatiquement et la cuisson sera terminée au moment voulu.

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

Veillez à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson et se gâtent.

Exemple dans l'illustration : Il est 10:30 h, la durée est 45 minutes et la cuisson doit être terminée à 12:30.

1. Régler le sélecteur des fonctions.
2. Régler le thermostat.
3. A l'aide du bouton rotatif gauche, régler la durée souhaitée.
4. Appuyer sur le bouton rotatif droit et différer l'heure de démarrage.



Le four démarre au moment réglé et s'éteint automatiquement.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Le four s'éteint. Le signal s'éteint lorsque vous réglez l'horloge sur  au moyen du bouton rotatif gauche.

Eteignez le sélecteur du mode de cuisson. Réglez l'horloge à nouveau sur .

Chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet au four d'atteindre très rapidement la température programmée.

Le chauffage rapide doit s'employer avec des températures supérieures à 100 °C.

Pour une cuisson uniforme, n'enfourez pas l'aliment avant la fin du cycle de chauffage rapide.

1. Sélectionnez le chauffage rapide  à l'aide du bouton de fonctions.
2. Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du bouton température.

Le voyant du bouton température s'allume.
Le four commence de chauffer.

Fin du chauffage rapide

Le témoin s'éteint.
Enfourez l'aliment et programmez le four.

Annuler le chauffage rapide

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro.

Entretien et nettoyage

Le four conservera longtemps son aspect brillant et restera efficace tant que vous l'entretiendrez et le nettoierez correctement. Nous vous expliquons ci-après comment entretenir et nettoyer le four.

Conseils et avertissements

Il est possible que des nuances apparaissent sur la façade du four à cause des différents matériaux (verre, matière plastique ou métal).

Les ombres que peut présenter la plaque en verre de la porte, et qui semblent être dues à des saletés, sont des reflets de la lampe du four.

L'émail se détériore en cas de températures très élevées. Ceci peut provoquer de légères décolorations. Ce phénomène est normal et n'altère en rien le fonctionnement du four.

Il est impossible de recouvrir entièrement d'émail les rebords des tôles fines. C'est pourquoi elles peuvent sembler rugueuses au toucher, ce qui ne remet pas en cause leur protection anticorrosive.

Produits de nettoyage

Tenez compte des recommandations du tableau pour ne pas endommager les différentes surfaces du four avec un produit de nettoyage inadapté.

N'utilisez pas :

- des produits de nettoyage abrasifs ou acides,
- des brosses ou éponges dures,
- des nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.

Lavez soigneusement les éponges neuves avant de les utiliser.

Zone

Produits de nettoyage

Façade du four

Eau chaude avec un peu de savon :
Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.

Acier inoxydable

Eau chaude avec un peu de savon :
Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.
Nettoyer immédiatement les taches d'eau, de graisse, de maïzena et de blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne corrodent les surfaces.

Vous pouvez acquérir dans les centres de Service technique ou commerces spécialisés des produits spécialement prévus pour l'entretien des surfaces chaudes en acier inoxydable. Appliquer le produit de nettoyage avec un chiffon doux très fin.

Plaques en verre

Produits de nettoyage de vitres :
Nettoyer avec un chiffon doux.
Ne pas utiliser de grattoirs pour verre

Zone	Produits de nettoyage
Plaques en verre de la porte	Produits de nettoyage de vitres : Nettoyer avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de grattoirs pour verre
Couvercle en verre de la lampe du four	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyer avec une lavette.
Joint (ne pas démonter)	Eau chaude avec un peu de savon : Nettoyer avec une lavette. Ne pas frotter.
Clayettes	Eau chaude avec un peu de savon : Laisser tremper puis nettoyer avec une lavette ou une brosse.
Accessoires	Eau chaude avec un peu de savon : Laisser tremper puis nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Fonction lumière

Pour simplifier le nettoyage du four, il est possible d'allumer l'ampoule du compartiment intérieur du four.

Allumer l'ampoule du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position .

L'ampoule s'allume. Le bouton température doit être éteint.

Eteindre l'ampoule du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position 0.

Nettoyer les surfaces catalytiques du four

Sur certains fours, la paroi arrière du compartiment intérieur, les parois latérales ou la voûte peuvent disposer d'un revêtement en céramique à porosité élevée. Ce revêtement absorbe les éclaboussures lors de la cuisson ou du rôtissage puis les dissout pendant le fonctionnement du four. Plus le four est en marche longtemps et plus la température est élevée, meilleur est le résultat.

Conseils et avertissements

N'utilisez jamais de détergents abrasifs car ils pourraient rayer ou endommager la couche à porosité élevée.

Ne pulvérisez jamais de produits de nettoyage pour fours sur le revêtement en céramique. Si un tel produit venait à éclabousser par mégarde ce revêtement, nettoyez-le immédiatement avec une éponge et beaucoup d'eau.

Nettoyer la sole du four et les parois émaillées

Utilisez un chiffon de nettoyage et de l'eau chaude mélangée à un peu de savon ou de vinaigre.

Si la sole et les parois sont très sales, utilisez une éponge métallique fine ou un produit de nettoyage spécialement destiné aux fours. Procédez toujours à ce nettoyage lorsque le compartiment intérieur du four est froid.

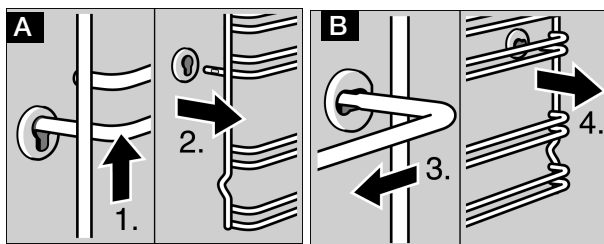
Ne passez pas d'éponge métallique ni de produits de nettoyage pour fours sur les surfaces autonettoyantes.

Décrocher et accrocher les supports

Décrocher les supports

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

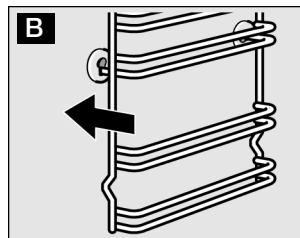
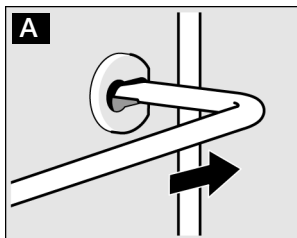
1. Lever les supports à l'avant vers le haut
2. et les décrocher. (Fig. A)
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et l'enlever. (Fig. B)



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

Accrocher les supports

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



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

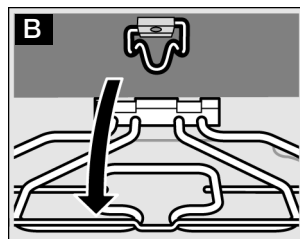
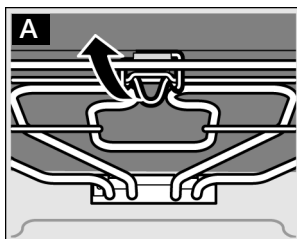
Démontage de la résistance gril

Sur certains fours, pour simplifier le nettoyage, il est possible de démonter la résistance gril.



Danger de brûlures ! Pour cela, le four doit être froid.

1. Tirez vers l'avant la poignée du gril puis poussez-le vers le haut jusqu'à l'entendre se mettre en place. (Schéma A)
2. Soutenez en même temps la résistance gril et pliez-la vers le bas. (Schéma B)



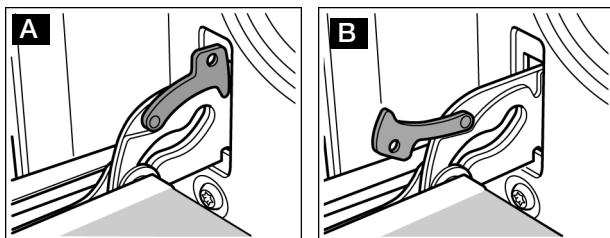
Après le nettoyage, remettez-la en place. Poussez la poignée du gril vers le bas et encastrez la résistance gril.

Démonter et remonter la porte du four

Pour simplifier le nettoyage des plaques en verre, il est possible de démonter la porte du four.

Les charnières de la porte sont équipées d'un taquet de verrouillage. Lorsque celui-ci est en position verrouillée (schéma A), il est impossible de démonter la porte.

Si le taquet est en position déverrouillée, les charnières se bloquent et vous pouvez démonter la porte (schéma B). Ainsi, il est impossible que la porte se referme brusquement.

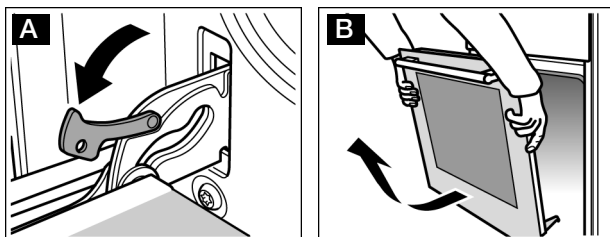


Danger de lésions ! Si les charnières ne sont pas bloquées à l'aide du taquet, la porte pourrait se refermer brusquement.

Vérifiez que les taquets se trouvent toujours en position verrouillée à moins que vous ne souhaitiez démonter la porte.

Démonter la porte

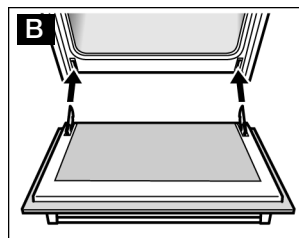
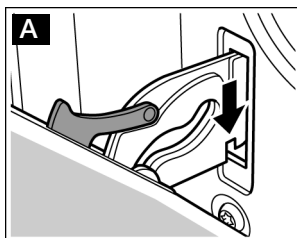
1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Sortez les deux taquets de verrouillage situés à droite et à gauche. (Schéma A)
3. Refermez la porte du four jusqu'à la butée. (Schéma B)
Tenez la porte par les côtés avec les deux mains. Refermez-la légèrement, puis sortez-la.



Remonter la porte

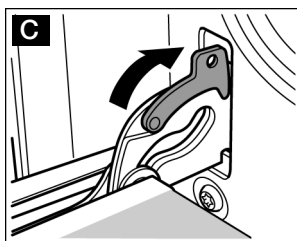
Remplacez la porte en suivant les mêmes étapes mais en sens inverse.

1. Au moment de reposer la porte, veillez à ce que les deux charnières s'encastrent parfaitement dans leur ouverture respective. (Schéma A)
2. La fente inférieure des charnières doit s'encaster des deux côtés. (Schéma B)



Si les charnières ne sont pas correctement mises en place, la porte pourrait ne pas être alignée.

3. Refermez les taquets de verrouillage.
(Schéma C)
Refermez la porte du four.



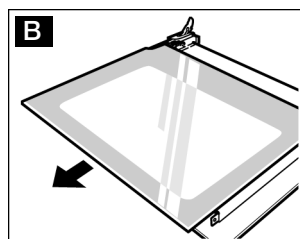
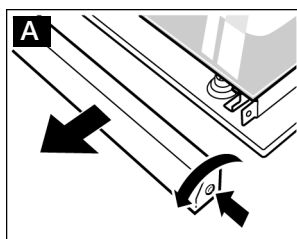
Danger de lésions ! Ne touchez pas la charnière si la porte venait à tomber ou que la charnière se refermait brusquement.
Prévenez le Service technique.

Démonter et remonter les plaques en verre de la porte

Démontage

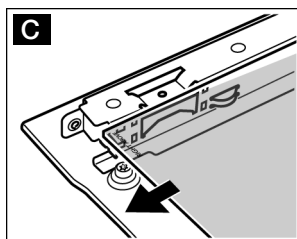
Il est possible de démonter les plaques en verre de la porte du four pour simplifier le nettoyage.

1. Démontez la porte du four et posez-la sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Dévissez le couvercle de la partie supérieure de la porte du four. Pour cela, desserrez les vis à gauche et à droite. (Schéma A)
3. Relevez et sortez la plaque en verre supérieure. (Schéma B)



Si la porte comporte trois plaques en verre, réalisez l'étape supplémentaire suivante :

4. Sortez la plaque en verre. (Schéma C)



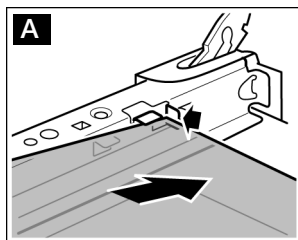
Nettoyez les plaques en verre avec du produit de nettoyage de vitres et un chiffon doux.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs, de grattoirs pour verre ni de lavettes métalliques dures car ils pourraient endommager le verre.

Assemblage

Si la porte du four comporte deux plaques en verre, réalisez les étapes 2 à 4.

1. Introduisez la plaque en verre par l'arrière en l'inclinant.
(Schéma A)
Veillez à ce que l'inscription « Right above » soit orientée vers le haut et la droite.



2. Introduisez la plaque en verre supérieure par l'arrière en l'inclinant. La surface lisse doit se trouver vers l'extérieur.
3. Remplacez et revissez le couvercle.
4. Remontez la porte du four.

Utilisez uniquement le four après vous être assuré que les plaques en verre sont correctement montées.

Changer l'ampoule de la plaque supérieure du four

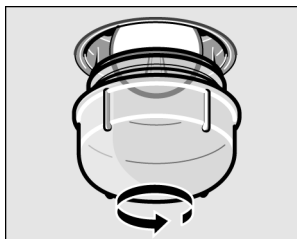
L'ampoule du four doit être remplacée si elle est détériorée. Des ampoules de rechange résistantes à la température peuvent être achetées auprès du Service Technique ou dans des commerces spécialisés.

N'utilisez que ces ampoules.



1. Danger de décharge électrique !
Débranchez l'appareil du réseau électrique.
Assurez-vous qu'il soit bien débranché.
2. Placez un chiffon de cuisine dans le four froid, pour éviter des dommages.

3. Retirez la vitre protectrice en la dévissant vers la gauche.



4. Remplacez l'ampoule par une autre de type similaire.
5. Revissez la vitre protectrice.
6. Retirez le chiffon de cuisine et rebranchez l'appareil au réseau électrique.

Incidents et dépannage

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

Incident	Cause possible	Remarques / Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible est en état de marche.
	Panne de courant.	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Le four ne chauffe pas.	L'heure et l'heure de démarrage ne coïncident pas.	Contrôlez que la petite aiguille de l'heure et le trait situé dans le cercle correspondent.

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.

Vitre protectrice

Vous devez remplacer les vitres protectrices lorsqu'elles sont endommagées.
Les vitres protectrices sont disponibles auprès du Service technique. Indiquez le n° de produit ainsi que le n° de fabrication de l'appareil.

Service technique

N° de produit et n° de fabrication

Notre Service technique est à la disposition des utilisateurs pour effectuer des réparations de l'appareil, réaliser l'achat d'accessoires ou de pièces détachées et répondre à toute question sur nos produits ou services.
Les informations de notre Service technique sont disponibles sur la documentation jointe.

Si vous contactez notre Service technique, indiquez le numéro de produit (E) et de fabrication (FD) de l'appareil.
L'étiquette de caractéristiques reprenant ces numéros est collée sur le côté droit de la porte du four.
Pour éviter tout ennui, nous vous recommandons d'annoter les informations de votre appareil ainsi que le numéro de téléphone du Service technique ci-dessous.

N° de produit.	N° de fab. :
Service technique ☎	

Conseils pour économiser de l'énergie et concernant l'environnement

Ce chapitre reprend quelques conseils pour économiser de l'énergie pendant le cycle de cuisson et de rôtissage, ainsi que des consignes pour la mise au rebut de l'appareil.

Économiser de l'énergie

Préchauffez uniquement le four lorsque la recette ou les tableaux l'exigent.

Utilisez des moules foncés, vernis ou émaillés en noir car ils absorbent mieux la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte du four pendant le cycle de cuisson et de rôtissage.

Si vous enfournez plusieurs gâteaux, faites-le de préférence un par un. Le four sera encore chaud et vous réduirez ainsi le temps de cuisson du second gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules rectangulaires l'un à côté de l'autre.

Pour les temps de cuisson longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour tirer profit de la chaleur résiduelle.

Élimination des résidus de manière écologique



Jetez l'emballage de manière écologique.

Cet appareil est identifié conformément à la Directive de Résidus des Appareils Électriques et Électroniques WEEE 2002/96/CE.

Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés dans tout le territoire européen.

Tableaux et suggestions

Vous trouverez ci-après tout un choix de plats et les réglages optimaux pour les élaborer. Les accessoires que vous pouvez utiliser ainsi que la hauteur de cuisson sont indiqués. Nous y présentons également quelques suggestions sur les récipients et la préparation et vous donnons quelques astuces au cas où le résultat ne serait pas à la hauteur de vos espoirs.

Si vous souhaitez utiliser votre propre recette, reportez-vous à un produit équivalent du tableau de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Moules à pâtisserie

Idéalement, utilisez des moules métalliques de couleur sombre.

Placez toujours le moule sur la grille.

Tableaux

Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les aliments dans le four froid. Ainsi vous économisez de l'énergie. Si vous souhaitez préchauffer le four, raccourcissez les temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

Vous pouvez consulter dans les tableaux le mode de cuisson qui convient le mieux au type de gâteau ou petits-fours en question.

La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la consistance de la pâte. C'est pourquoi nous indiquons toujours des marges de temps dans les tableaux de cuisson. Commencez avec la valeur la plus faible. Les gâteaux sont dorés plus uniformément avec une température faible. Si vous le désirez, vous pourrez augmenter la température la prochaine fois.

Vous trouverez des informations supplémentaires au paragraphe « Conseils pratiques de cuisson » qui se trouve après les tableaux.

Gâteaux à préparer dans des moules	Moule sur la grille	Hauteur	Mode de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Tarte	Moule à tarte en fer-blanc, Ø 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Quiche	Moule à tarte en fer-blanc, Ø 31 cm	1		210-230	40-50
Gâteaux*	Moule à gâteau en fer-blanc, 28 cm	2		180-200	50-60

* Pour mettre au four plus d'un gâteau à la fois, disposez plusieurs moules sur la grille.

Gâteaux sur la tôle de cuisson		Hauteur	Mode de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Pizzas	Tôle de cuisson au four	2		210-230	25-35
	Tôle de cuisson en aluminium + tôle de cuisson émaillée plate*	2+3		180-200	35-45
	Tôle de cuisson en aluminium + tôle de cuisson émaillée profonde*	2+4		180-200	35-45
Pâte feuilletée	Tôle de cuisson au four	3		170-190	20-30
	Tôle de cuisson en aluminium + tôle de cuisson émaillée plate*	2+3		170-190	35-45
	Tôle de cuisson en aluminium + tôle de cuisson émaillée profonde*	2+4		170-190	35-45

* Pour une cuisson sur deux niveaux, placez toujours la tôle de cuisson en aluminium au niveau inférieur et la tôle de cuisson émaillée profonde au niveau supérieur.

Vous pouvez acquérir une plaque de cuisson supplémentaire dans le commerces spécialisé ou par l'intermédiaire de l'assistance technique.

Pain et petits pains		Hauteur	Mode de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Pain à la levure de boulanger avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Tôle de cuisson émaillée	2		270	8
				200	35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)	Tôle de cuisson émaillée	2		270	8
				200	40-50
Petits pains (au seigle, par ex.)	Tôle de cuisson émaillée	3		200-220	20-30

* Ne versez jamais d'eau directement à l'intérieur du four chaud.

Pâtisserie		Hauteur	Mode de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Petits gâteaux et gâteaux secs	Plaque	3		150-170	10-20
	2 plaques*	2+3		140-160	25-35
Meringues	Plaque	3		80-100	120-150
Pets—de nonne	Plaque	2		190-210	30-40
Macarons	Plaque	3		100-120	30-40
	2 plaques*	2+3		100-120	35-45

* Pour une cuisson sur deux niveaux, placez toujours la tôle de cuisson émaillée au dessus.

Vous pouvez acquérir des plaques supplémentaires dans les commerces spécialisés.

Conseils pratiques de cuisson

Si vous suivez votre propre recette.	Vous pouvez vous reporter à un produit équivalent du tableau de cuisson.
Vérifier que le gâteau à pâte levée est à point.	Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié sur la recette, enfoncez un bâtonnet en bois fin au point le plus élevé du gâteau. Si le bâtonnet est propre, sans reste de pâte, le gâteau est prêt.
Le gâteau est tout plat.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide ou choisissez une température de cuisson 10 degrés inférieure. Observez les temps indiqués sur la recette au moment de faire la pâte.

Le gâteau est bien monté au centre, mais pas les bords.	N'huilez pas le moule. Une fois le gâteau cuit, décollez—le délicatement du moule avec la lame d'un couteau.
Le gâteau est trop doré sur le dessus.	Placez le gâteau plus au fond du four, choisissez une température de cuisson inférieure et laissez—le cuire plus longtemps.
Le gâteau est sec.	Faites plusieurs orifices dans le gâteau cuit à l'aide d'un bâtonnet. Versez ensuite quelques gouttes de jus de fruit ou d'alcool sur le gâteau. La prochaine fois, choisissez une température de cuisson 10 degrés inférieure et réduisez le temps de cuisson.
Le pain et la pâtisserie (tarte au fromage, par ex.) sont jolis à voir mais à l'intérieur ils sont pâteux (humides, voire très humides à certains endroits).	La prochaine fois, utilisez moins de liquide et laissez le produit un peu plus longtemps dans le four, à une température inférieure. Pour des gâteaux avec un dessus plus fondant, enfournez tout d'abord le fond. Ensuite, éparpillez sur le fond du gâteau des amandes en morceaux ou de la chapelure avant de verser, puis terminez le gâteau. Respectez les temps de cuisson indiqués sur la recette.
Les petits—fours ne sont pas tous dorés de la même manière.	Choisissez une température inférieure ; les petits—fours seront alors plus homogènes. Enfournez les petits—fours les plus délicats à un niveau avec chaleur de voûte et de sole  . Le papier sulfurisé qui dépasse peut également avoir une influence sur la circulation de l'air. Découpez—le toujours pour qu'il corresponde à la taille du bac.
Cuisson sur plusieurs niveaux. Les petits—fours de la tôle supérieure sont plus sombres que ceux de la tôle inférieure.	Pour cuire sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la chaleur tournante  . Même si vous enfournez plusieurs tôles à la fois, il se peut que les petits—fours ne soient pas tous prêts en même temps.
Lorsque je cuis des gâteaux fondants, de l'eau condensée se forme.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Une partie de cette vapeur est évacuée par la poignée de la porte du four et peut se condenser et former des gouttes d'eau dans le bandeau de commande ou sur les façades des meubles autour. Ce phénomène est inévitable.

Viande, volaille, poisson

Récipient

On peut utiliser n'importe quel récipient résistant à la chaleur.

Placez toujours les récipients au centre de la grille.

Les récipients en verre, quand ils sont chauds, doivent être posés sur un torchon de cuisine sec. Le verre peut éclater si la surface d'appui est humide ou froide.

Conseils pratiques pour le rôtissage

Le résultat d'un rôtissage dépend du type et de la qualité de la viande utilisée.

Si vous préparez un rôti de viande maigre, ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe de liquide. Si vous préparez une estouffade de viande, ajoutez 8 à 10 cuillères à soupe de liquide, selon la taille de la pièce de viande. Il est recommandé de retourner la pièce de viande à la moitié du temps de cuisson.

Une fois le rôti prêt, laissez-le reposer environ 10 minutes dans le four éteint, porte fermée. De cette manière, le jus de la viande se répartit mieux.

Conseils pratiques pour le rôtissage au gril

Préparez toujours les plats au gril avec le four fermé.

Les morceaux de viande utilisés pour le rôtissage au gril devront être, dans la mesure du possible, de grosseur égale. Ils devront avoir au minimum une épaisseur de 2 à 3 cm afin de dorer de manière uniforme et de conserver tout leur jus. N'assaisonnez les biftecks qu'après les avoir fait rôtir.

Placez les tranches directement sur la grille. Si vous ne voulez préparer qu'une seule pièce, placez-la au centre de la grille. Vous obtiendrez ainsi un meilleur résultat.

Introduisez également la tôle de cuisson émaillée, à la hauteur 1. Le jus de la viande est ainsi recueilli et le four reste plus propre.

Retournez les pièces de viande une fois passés les deux tiers du temps indiqué.

La résistance du gril se connecte et se déconnecte automatiquement. C'est tout à fait normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend de la puissance que vous aurez sélectionnée.

Viande

Le tableau de cuisson suivant a été calculé exclusivement pour la mise des produits au four alors que celui-ci est froid. Les temps figurant au tableau n'ont qu'une valeur indicative et ils peuvent varier en fonction de la qualité et de la nature de la viande.

Viande	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée (en minutes)
Estouffade de boeuf (côtes par ex.)	1 kg	fermé	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Entrecôte de boeuf	1 kg	ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Rosbif saignant*	1 kg	ouvert	1		210-230	40
Biftecks, bien cuits		Grille***	5		3	20
Biftecks, saignants		Grille***	5		3	15
Viande de porc sans couenne (cou par ex.)	1 kg	ouvert	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Viande de porc avec couenne** (échine, patte par ex.)	1 kg	ouvert	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Côtes de porc fumées, avec os	1 kg	fermé	2		210-230	70
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	1		170-190	70
Saucisses	env. 750 g	Grille***	4		3	15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	1		150-170	110

* Retournez le ros-bif à la moitié du temps de cuisson. Une fois terminée la cuisson, enveloppez-le dans de la feuille d'aluminium et laissez-le reposer dans le four pendant 10 minutes.

** Pratiquez plusieurs incisions dans la couenne de la viande de porc. Si vous avez l'intention de retourner la viande, placez-la d'abord avec la couenne vers le bas dans le récipient.

*** Introduisez la tôle de cuisson émaillée à la hauteur 1.

Volailles

Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les produits dans le four froid.

Les indications de poids du tableau concernent des volailles non farcies et préparées en vue d'être rôties.

Pour un rôtissage effectué directement sur la grille, placez la plaque émaillée à la hauteur 1.

Lorsque vous préparez du canard ou de l'oie, pincez à plusieurs reprises la peau de l'animal sous les ailes : de cette façon, la graisse pourra sortir facilement.

Retournez la pièce de volaille entière une fois écoulés les deux tiers du temps de cuisson.

La viande de volaille acquière une couche dorée délicieuse et croquante si, vers la fin de la cuisson, on l'enduit de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange.

Volailles	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée (en minutes)
Demi-poulets, de 1 à 4 pièces	de 400 g chacune	Grille	2		200-220	40-50
Poulet découpé	de 250 g la pièce	Grille	2		200-220	30-40
Poulet, entier, de 1 à 4 unités	d'1 kg chacune	Grille	2		190-210	50-80
Canard	1,7 kg	Grille	2		180-200	90-100
Oie	3 kg	Grille	2		170-190	110-130
Jeune dinde	3 kg	Grille	2		180-200	80-100
2 cuisses de dinde	de 800 g la pièce	Grille	2		190-210	90-110

Poisson

Le tableau de cuisson suivant a été calculé exclusivement pour la mise des produits au four alors que celui-ci est froid.

Poisson	Poids	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, échelle du gril	Durée (en minutes)
Poisson cuit au gril	de 300 g	Grille*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Rondelles de poisson	de 300 g la pièce	Grille*	4		2	20-25

* Introduisez la tôle de cuisson émaillée à la hauteur 1.

Conseils pratiques pour le rôtissage conventionnel et la grillade

Aucune référence n'apparaît dans le tableau d'orientation concernant le poids du rôti que je souhaite préparer.	Programmez le poids inférieur le plus proche et allongez le cycle de cuisson.
Comment vérifier que le rôti est à point ?	Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les commerces spécialisés) ou effectuez le « test de la cuillère ». Pressez la cuillère contre le rôti. Si la viande est consistante au toucher, elle est à point ; sinon, vous devrez la laisser rôtir encore quelque temps.
Le rôti est trop sombre et il est même brûlé à plusieurs endroits.	Vérifiez que la hauteur et la température choisies sont bien les bonnes.
Le rôti est joli mais le jus est brûlé.	La prochaine fois, utilisez un récipient plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti est joli mais le jus n'a pas bruni, il est trop clair.	La prochaine fois, utilisez un récipient plus grand ou ajoutez moins de liquide.
Au moment de faire le jus de rôti, de la vapeur d'eau s'échappe.	Grande partie de cette vapeur est évacuée par l'évent de anti-buée et peut se condenser sous forme de gouttes d'eau dans le bandeau de commande, qui lui est plus froid, ou sur les façades des meubles adjacents. Ce phénomène est normal et inévitable.

Gratins, soufflés, toasts

Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les produits dans le four froid.

Plat	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, échelle du grill	Durée (en minutes)
Soufflés sucrés (soufflé de fromage aux fruits, par ex.)	Moule à soufflés	2		180-200	40-50
Gratins avec des ingrédients préculits (gratin de pâtes, par ex.)	Moule à gratiner ou tôle de cuisson émaillée	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Gratins avec des ingrédients crus* (gratin de pommes de terre, par ex.)	Moule à soufflés ou tôle de cuisson émaillée	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Dorage des toasts	Grille	5		3	4-5
Toasts gratinés	Grille**	4		3	5-8

* Le gratin ne devra pas dépasser de plus de 2 cm.
** Introduisez toujours la tôle de cuisson émaillée à la hauteur 1.

Décongélation

Sortez l'aliment de son emballage, placez-le dans un récipient adapté et posez ce dernier sur la grille.

Suivez les recommandations du fabricant qui apparaissent sur l'emballage.

Les temps de décongélation varient en fonction de la nature et de la quantité des produits à décongeler.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Température (°C)
Produits surgelés* Tartes à la crème, tartes glacées au chocolat ou au caramel, fruits, poulet, petites saucisses et viande, pain, petits pains, gâteaux et autres petits-fours, par ex.	Grille	2		Ne pas toucher au bouton de température.

* Couvrir les produits surgelés d'une feuille pour micro-onde. Les morceaux de volaille doivent être placés côté viande vers le bas.

Séchage

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais et lavez-les toujours consciencieusement.

Laissez-les égoutter suffisamment longtemps et essuyez-les complètement.

Couvrez la tôle de cuisson émaillée et la grille de papier sulfurisé ou équivalent.

Plat	Hauteur	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée (en heures)
600 g de pommes en rondelles	2+3		80	env. 5
800 g de poires en morceaux	2+3		80	env. 8
1,5 kg de prunes	2+3		80	env. 8–10
200 g d'herbes aromatiques propres	2+3		80	env. 1½ heure

Remarque

Si les fruits ou légumes sont gorgés de jus ou d'eau, vous devrez les retourner plusieurs fois. Une fois séchés, retirez-les immédiatement du papier.

Produits précuits surgelés

Suivez les recommandations du fabricant qui apparaissent sur l'emballage.

Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les produits dans le four froid.

Plat		Hauteur	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée (en minutes)
Frites*	Grille ou tôle de cuisson émaillée	3		210-230	25-30
Pizza*	Grille	2		200-220	15-20
Pizza-baguettes*	Grille	2		200-220	15-20

* Placez du papier sulfurisé sur l'accessoire. Vérifiez que le papier est adapté à la température voulue.

Remarque

La tôle peut se déformer pendant le réchauffement de produits surgelés. Ceci est dû à la différence de températures. La déformation disparaîtra au cours du réchauffement.

Élaboration de confitures

Préparatifs :

Utilisez des pots et rondelles de caoutchouc propres et en parfait état. Les pots doivent être, dans la mesure du possible, de même taille. Les valeurs du tableau se rapportent à des pots ronds d'un litre. Attention ! N'utilisez pas de pots de plus grande contenance ou plus hauts car les couvercles pourraient éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais. Lavez-les toujours consciencieusement.

Versez les fruits ou légumes dans les pots. Nettoyez à nouveau les bords des pots, si besoin est. Il est important que ceux-ci soient toujours propres. Placez la rondelle de caoutchouc et le couvercle humides sur le pot rempli. Fermez les pots avec une bride.

N'enfournez pas plus de six pots à la fois.

Les temps indiqués sont des valeurs indicatives. La température ambiante, le nombre de pots et la température de leur contenu peuvent faire varier ces valeurs. Avant d'éteindre le four, assurez-vous que le contenu des pots bouillonne réellement.

La programmation s'effectue de la façon suivante :

1. Placez la tôle de cuisson émaillée plate à la hauteur 2. Placez les pots sur la tôle en évitant qu'ils se touchent.
2. Versez un demi-litre d'eau chaude (env. 80 °C) sur la tôle de cuisson émaillée.
3. Fermez la porte du four.
4. Réglez le bouton de fonctions sur .
5. Réglez le bouton température entre 170 et 180 °C.

Élaboration de confitures

Dès que des bulles commencent à apparaître à intervalles courts dans les pots (après 40 à 50 minutes), éteignez le bouton température. Laissez le bouton de fonctions en marche.

Après 25 à 35 minutes (chaleur résiduelle), retirez les pots du four. Les laissez refroidir longtemps dans le four favoriserait l'apparition de germes et les confitures seraient plus acidulées. Éteignez le bouton de fonctions.

Fruits dans des pots de 1 litre	Dès que des bulles apparaissent	Réchauffement postérieur
Pommes, groseilles, fraises	Déconnexion	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles	Déconnexion	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	Déconnexion	env. 35 minutes

Cuisson de légumes

En cuanto empiecen a ascender burbujas en el tarro, reducir la temperatura de 120 a 140 °C con el mando de temperatura. Consultez le tableau pour savoir à quel moment éteindre le bouton température. Laissez les légumes dans le four pendant encore 30-35 minutes. Laissez le bouton de fonctions en marche pendant ce temps.

Légumes avec bouillon froid dans des pots d'un litre	Dès que des bulles apparaissent 120-140 °C	Réchauffement postérieur
Concombres	-	env. 35 minutes
Betteraves rouges	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots, choux-raves, choux rouges	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits-pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Retirer les pots du four

Après avoir retiré les pots du four, ne les placez pas sur une surface froide ou humide car ils pourraient éclater.

Plats normalisés

Selon les normes DIN 44547 et EN 60350.

Enfourner

Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les produits dans le four froid.

Plat	Accessoires, conseils et avertissements	Hauteur	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson (en minutes)
Petits-beurre	Tôle de cuisson émaillée plate	2		160-170	20-30
	Tôle de cuisson émaillée profonde	3		160-170	30-40
	Tôle de cuisson en aluminium + tôle de cuisson émaillée plate*	2+3		140-160	20-30
	Tôle de cuisson en aluminium + tôle de cuisson émaillée profonde*	2+4		140-160	20-30
Petits gâteaux (20)	Plaque	3		160-180	20-30
Petits gâteaux, 20 par tôle (préchauffer)	Tôle de cuisson en aluminium + tôle de cuisson émaillée plat*	2+3		150-170	25-35
	Tôle de cuisson en aluminium + tôle de cuisson émaillée profonde*	2+4		150-170	25-35
Gâteau simple	Moule démontable	1		160-180	30-40
Gâteau à la levure cuit sur plaque	Tôle de cuisson émaillée	3		170-190	40-50
	Tôle de cuisson en aluminium + tôle de cuisson émaillée plate*	2+3		150-170	30-45
	Tôle de cuisson en aluminium + tôle de cuisson émaillée profonde*	2+4		150-170	30-45

Plat	Accessoires, conseils et avertissements	Hauteur	Mode de cuisson	Température (°C)	Durée de cuisson (en minutes)
Gâteau aux pommes nappé	2 grilles* + 2 moules démontables en fer-blanc Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Tôle de cuisson émaillée + 2 moules démontables en fer-blanc Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Pour une cuisson sur deux niveaux, placez toujours la tôle de cuisson en aluminium au niveau inférieur et la tôle de cuisson émaillée profonde au niveau supérieur.

** Placez les gâteaux en diagonale sur l'accessoire.

Vous pouvez acquérir des grilles et des plaques à pâtisserie supplémentaires dans les commerces spécialisés.

Grillade

Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les produits dans le four froid.

Plat	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Niveau du grill	Durée (en minutes)
Dorage des toasts (préchauffer 10 min.)	Grille	5		3	1-2
Hamburger de veau (12 unités)*	Grille	4		3	25-30

* Retournez-les à la mi-cuisson. Introduisez toujours la tôle de cuisson émaillée à la hauteur 1.

İçindekiler

Güvenlik Önlemleri ve Öneriler	170
Kurulumdan önce	170
Kendi güvenliğiniz için uyarılar	170
Hasar sebepleri	172
Yeni fırınınız	173
Kumanda bölümü	173
Fonksiyon kumandası	173
Saat	174
Sıcaklık kumandası	175
Fırının iç kısmı	175
Aksesuarlar	176
İlk kullanımdan önce	177
Saatin ayarlanması	177
Fırının ısıtılması	178
Aksesuarların temizlenmesi	178
Fırının ayarlanması	178
Isıtma türleri ve sıcaklık	178
Piştirme süresi	179
Bitiş zamanı	180
Hızlı ısıtma	181
Önlemler ve temizlik	181
Temizlik ürünleri	182
Işık fonksiyonu	183
Izgaraların çıkartılması ve takılması	184
Izgara rezistansının sökülmesi	185
Fırın kapağının çıkartılması ve takılması	185

İçindekiler

Kapağın camlarının monte ve demonte edilmesi	187
Fırının üst kısmında bulunan ampulün değiştirilmesi	188
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	189
Cam koruyucu	190
Teknik Destek Servisi	190
Enerji tasarrufu ve çevre koruma ile ilgili öneriler	191
Enerji tasarrufu	191
Atıkların çevreye duyarlı şekilde yok edilmesi	191
Tablolar ve öneriler	192
Pastalar ve unlular	192
Fırınlama için pratik öneri ve tavsiyeler	194
Et, kuşlar, balık	196
Genel pişirme ve ızgarada rostolama ile ilgili pratik öneriler	199
Graten, sufle, tost	200
Buz çözme	200
Kurutmak	201
Önceden pişirilmiş dondurulmuş gıdalar	201
Marmelat pişirme	202
Standart yemekler	204



Güvenlik Önlemleri ve Öneriler

Bu kılavuzdaki talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz. Kullanım ve montaj talimatlarını takip ediniz. Cihazı başkasına vermeniz durumunda ilgili kullanım kılavuzunun da verilmesi zorunludur.

" Bu talimatlar bağımsız fırınların kullanımında olduğu kadar, çok amaçlı fırınlar için de geçerlidir. Çok amaçlı fırınlarda kumandaların fonksiyonlarını öğrenmek için tezgahla birlikte verilen talimatları okuyunuz.

Kurulumdan önce

Taşıma sırasında oluşan hasarlar

Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Taşıma sırasında oluşmuş bir hasar görülmesi halinde cihazı kurmayınız.

Elektrik bağlantısı

Cihaz yalnız yetkili uzman bir teknisyen tarafından kurulabilir. Yanlış bir kurulumdan kaynaklanan hasarların oluşması durumunda garanti iptal edilmiş sayılacaktır.

Cihazınızın ilk kullanımından önce evinizin elektrik bağlantısının topraklı olduğuna ve geçerli güvenlik koşullarının tümünü sağladığına emin olunuz. Cihazınızın montajı ve bağlanması yetkili bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.

Bu cihazın topraklanmadan kullanımı ya da doğru olmayan bir şekilde kurulumu çok nadir olmakla beraber ciddi sonuçlar doğurabilir (kişisel yaralanmalar ve elektrik çarpması nedeniyle ölüm).

Uygun olmayan elektrik bağlantısı nedeniyle oluşacak olası hasarlar ve cihazın çalışmasında görülebilecek yanlışlıklardan üretici sorumlu değildir.

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.

Fırın kapağı

Fırın çalışmakta iken, fırının kapağı kapalı olmalıdır. Önlem olarak, fırın çalışmıyor dahi olsa fırın kapağının kapalı tutulması önerilir.

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.

Kapak ilave güvenliği

Uzun pişirme sürelerine ihtiyaç duyan bazı yemeklerde fırının kapağı çok yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.

Eğer evinizde küçük çocuklar varsa fırın çalışmakta iken çocukları gözleyiniz.

Buna ilave olarak, fırının kapağı ile doğrudan teması önleyen bir koruma cihazı da bulunmaktadır. Bu özel aksesuar (671383) Teknik Destek Servisimizden talep edilebilir.

Hasar sebepleri

Fırının zeminindeki aksesuarlar, kaplar, pişirme kağıdı ya da alüminyum folyo

Fırının zeminine hiçbir aksesuar yerleştirmeyiniz. Fırının zeminini hiçbir şekilde folyo ya da kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50 °C 'nin üstüne ayarlandığında fırının zeminine hiç bir kap yerleştirmeyiniz. Aşırı ısınacaktır. Fırın ve pişirme sıcaklıkları geçerli olmayacaktır ve cilaya zarar verecektir.

Sıcak fırında su bulundurmak

Fırın sıcakken içine su dökmeyiniz. Su buharı oluşmasına neden olacaktır. Termik dalgalanma cilaya ve aksesuarlara zarar verebilir.

Sıvı gıdalar

Kapağı kapalı olacak şekilde fırının içinde uzun süre sıvı besinler saklamayınız. Cilaya zarar verecektir.

Meyve suları

Sulu meyvelerle kek ya da pasta yaptığınızda tepsiyi fazla doldurmayınız. Tepsie damlayan meyve suları silinemeyen lekeler bırakacaktır. Mümkünse cilalı derin tepsiyi kullanınız.

Kapağı açık bırakarak pişirmek

Fırını sadece kapağı kapalı olarak çalıştırınız. Fırının kapağı çok az açık kalmış dahi olsa fırının ısısı fırının önündeki mutfak mobilyasına zarar verebilir.

Fırın contası çok kirli

Fırın contası çok kirli olduğunda fırının kapağı çalıştığı sırada tam olarak kapanmayacaktır. Fırının devamındaki mutfak mobilyası hasar görebilir. Fırın contasını daima temiz tutunuz.

Fırın kapağının destek alınan yüzey olarak kullanılması

Açık fırın kapağını destek yüzeyi olarak kullanmayınız ya da üstüne oturmayınız. Fırın kapağının üstüne hiç bir aksesuar ya da kap yerleştirmeyiniz.

Cihazın taşınması

Cihazı kapağın tutacağından kaldırarak taşımayınız ve çekmeyiniz;

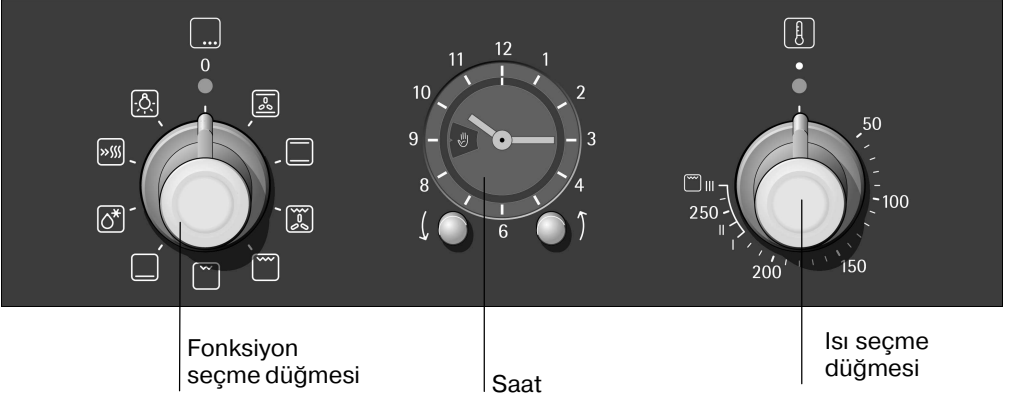
- tutacak cihazın ağırlığını kaldıramaz ve kırılabilir
- kapağın camı çıkabilir ve fırının ön kısmı ile kapağın camı arasında bir uyumsuzlığa neden olabilir.

Yeni fırınınız

Size yeni fırınızı sunuyoruz. Bu bölümde kumanda panelinin fonksiyonları ve ayrı ayrı elemanları açıklanmaktadır. Bu şekilde fırının iç kısmını oluşturan bileşenler ve aksesuarlarla ilgili bilgiler verilmektedir.

Kumanda bölümü

Cihaz tipine göre detay sapmaları.



Fonksiyon kumandası

Fonksiyon kumandası ısıtma tipini seçmek için kullanılır.

Konum

○ Sıfır konumu

☼ Sıcak hava*

☐ Alt ve üst sıcaklık*

Kullanım

Fırın kapalı.

Pasta ve unluwaren için. İki seviyede pişirmek mümkündür. Fırının arka duvarında bulunan bir ısıtıcı ısıyı fırına eşit olarak dağıtır.

Pastalar, gratenler, örneğin biftek gibi kızartılmış etler için, tek seviye.

Isı alt ve üstte bulunan rezistanslardan sağlanır.

Konum

Kullanım

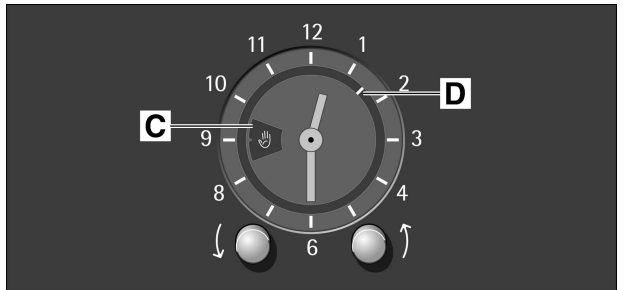
 Sıcak hava ile ızgara	Et, kuş ve balık parçalarını pişiriniz. Izgaranın rezistansı ve vantilatör dönüşümlü olarak bağlanır ve kopar. Tirbün ızgara tarafından verilen ısının yemeklerin etrafında dairesel olarak dolaşmasını sağlar.
 Izgara, geniş yüzey	Biftekleri, sosisleri, tostları ve balıkları pişiriniz. Tüm yüzeyi ızgara rezistansının altından ısıtır.
 Izgara, küçük yüzey	Küçük boyutlu biftekleri, sosisleri, tostları ve balıkları pişiriniz. Yüzeyin orta bölümünü ızgara rezistansından ısıtır.
 İç sıcaklık	Tatlı pişirme, fırınlama, graten için kullanınız. Sıcaklık iç rezistanstan gelir.
 Buz çözme	Örneğin et, kuş, ekmek ve pastaları çözünüz. Tirbün sıcak havayı besinin etrafında gezdirir.
 Hızlı ısıtma	Fırın programlanmış sıcaklığı hızlı bir şekilde yükseltir.
 Işık	Fırının iç aydınlatma lambasını yakınız.

* EN50304'e göre enerji verimliliği sınıfını belirleyen ısıtma tipi.

Ayarlama yaptığınızda fonksiyon seçme düğmesinin üzerinde bulunan gösterge lambası yanmaya başlamaktadır. Fırında bulunan lamba açılmaktadır.

Saat

Saat ile güncel saati ayarlayabilir, fırının otomatik olarak kapanmasını sağlayabilir ve başlama zamanını ileri alabilirsiniz.



Kullanım	
Sol döner düğme	Bu düğme ile saati ve süreyi ayarlayabilirsiniz. Pozisyonlar:
Pozisyon C	0-180 = Dakika şeklinde süre 🔌 = Kapalı sinyali 👉 = Fırın işletimi
Sağ döner düğme	Bu düğme ile çalışma başlangıcını ileri alabilirsiniz. Pozisyon:
Pozisyon D	I = Başlama zamanı

Sıcaklık kumandası

Sıcaklık kumandası sıcaklığın veya ızgaranın seviyesinin seçilmesi için kullanılır.

Konum	Anlamı
● Sıfır konumu	Fırın ısınmıyor.
50-270 Sıcaklık sınırı	°C cinsinden fırın içi sıcaklığı.
I, II, III Izgara seviyeleri	Küçük yüzeyli ☐ ve geniş yüzeyli ☐ ızgara seviyeleri I = seviye 1, hafif II = seviye 2, orta III = seviye 3, güçlü

Fırın ısınırken sıcaklık göstergesinin lambası yanar. Isıtmaya ara verilen zamanlarda söner. Gösterge lambası ışık fonksiyonu ☐ ile birlikte yanmaz.



15 dakikadan uzun süre ızgaranın kullanılacağı pişirmelerde sıcaklık kumandasını hafif ızgara üzerine getiriniz.

Fırının iç kısmı

Fırının iç kısmı bir fan ve bir lambayı içerir.

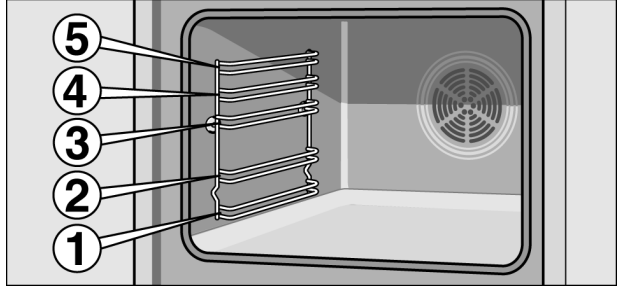
Fan
Fan, gereken durumlarda çalışır ve kesilir. Sıcak hava kapağın üst kısmından dışarı çıkar. Dikkat! Havalandırma açıklığını kapatmayınız. Fırın aşırı ısınabilir.

Işık
Fırının lambası fırın çalıştığı sürece açık kalır. Ancak lamba, fırın çalışmaz durumdayken de fonksiyon kumandasının ☐ konumuna getirilmesiyle yanmaya devam eder.

Aksesuarlar

Fırın aksesuarları fırında 5 farklı yüksekliğe yerleştirilebilir.

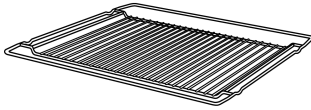
Aksesuarın 2/3'lük kısmına kadar çevirmeden çıkılabilir. Bu şekilde besinler kolaylıkla çıkartılabilir.



Aksesuarlar ısındığında deforme olabilir. Soğuduklarında ise bu deformasyon ortadan kalkar ve bu, cihazın çalışmasını etkilemez.

Fırınınız aşağıdaki aksesuarlardan yalnız bazısına sahiptir.

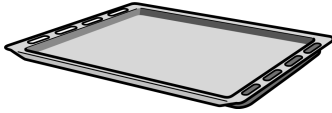
Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internetten temin edebilirsiniz. Bunun için lütfen HEZ-numarasını belirtiniz.



Izgara

Hazneler, tepsiler, rostolar, ızgara parçaları ve dondurulmuş tabaklar içindir.

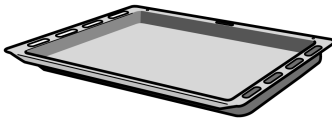
Izgarayı eğimi üste gelecek şekilde sokunuz ~.



Düz cilalı tepsi

Pastalar, kekler ve kurabiyeler içindir.

Tepsiyi omuz kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.



Derin cilalı tepsi

Şuruplu pastalar, yağ pastalar, dondurulmuş gıdalar ve rostolanacak büyük parçalar içindir. Ayrıca doğrudan ızgara üzerinde rostolama sırasında yağı toplamak amacıyla da kullanılır.

Derin cilalı tepsiyi omuz kısmı fırın kapağına bakacak şekilde fırına koyunuz.

Özel aksesuarlar

Özel aksesuarlar yetkili mağazalardan ya da Teknik Destek Servisi'nden temin edilebilir. Özel aksesuarlara erişim ülkelere göre farklılık gösterir. Satın alma belgelerine başvurunuz.

Emaye fırın tepsisi HEZ 361000	kek ve kurabiyeler için.
Üniversal tepsi HEZ 362000	Şuruplu pastalar, yaş pastalar, dondurulmuş gıdalar ve rostolanacak büyük parçalar içindir. Ayrıca doğrudan ızgara üzerinde rostolama sırasında yağı toplamak amacıyla da kullanılır.
Izgara HEZ 364000	Pişirme hazneleri, tepsiler, rostolar, ızgara parçaları ve dondurulmuş tabaklar içindir.
Cam tepsi HEZ 366000	Camdan yapılmış askılı tepsi. Servis tabağı olarak kullanılmaya çok uygundur.
Pizza tepsisi HEZ 317000	Pizza, dondurulmuş gıda, yuvarlak ya da büyük pastalar için idealdir. Pizza tepsisi üniversal tepsi yerine kullanılabilir. Tepsiyi ızgara üzerine yerleştiriniz ve tablolarda verilen değerleri kendinize ölçüt alınız.
Metal tencere HEZ 26000	Tencere cam seramik pişirme tezgahı alanlarında kullanılabilir. Otomatik pişirme için olduğu gibi pişirme için de sensörlerin tekniği açısından uygundur. Tencere dışarıdan cilalanmıştır, iç kısmı ise yapışmaz bir kaplama ile kaplıdır.
Cam tencere HEZ 915001	Cam tencere güveç ve fırında graten hazırlamak için uygundur. Özellikle otomatik kullanım için uygundur.
Tümden çıkartma için üçlü sürgülü kanal HEZ 338356	1,2 ve 3 yüksekliklerini çıkartmak için kullanılan raylar aksesuarları düşürmeden tamamen çıkartmaya izin verir.

İlk kullanımdan önce

Aşağıda fırını ilk kez kullanmadan önce takip edilmesi gereken adımlar belirtilmiştir. Önce *Güvenlik önlemleri* ve *öneriler* bölümünü okuyunuz.

Saatin ayarlanması

Sol döner düğmeye basınız ve güncel saat görüntülenene kadar sola çeviriniz

Süre geri sayımı esnasında saat değiştirilemez.

Fırının ısıtılması

Bu şekilde hareket ediniz

Yeni kokusunu yok etmek için boş, kapalı fırını ısıtın. Saat 🕒 konumunda olmalıdır.

1. Fonksiyon seçme düğmesini 📺 konumuna ayarlayınız.
2. Isı seçme düğmesi ile 240 °C ayarlayınız. 60 dakika sonra fonksiyon seçim düzeneğini kapatın.

Aksesuarların temizlenmesi

Aksesuarları ilk kez kullanmadan önce biraz sabun ve bir bez parçası kullanarak suyla yıkayınız.

Fırının ayarlanması

Fırınızı ayarlamanız için birçok seçenek sunulmuştur. Burada sizlere, istediğiniz ısıtma türü ve sıcaklık veya ızgara kademesi ayarlarını anlatıyoruz. Fırınızda, hazırlayacağınız yemek için süreyi ve bitiş zamanını ayarlayınız.

Not

Camda aşırı yoğunlaşmayı engellemek için fırını daima yemeği içine koymadan önce ısıtmanız önerilir.

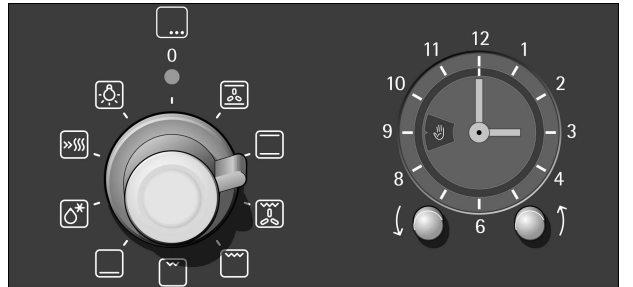
Isıtma türleri ve sıcaklık

Örnek: Üst ve alt ısı 190 °C

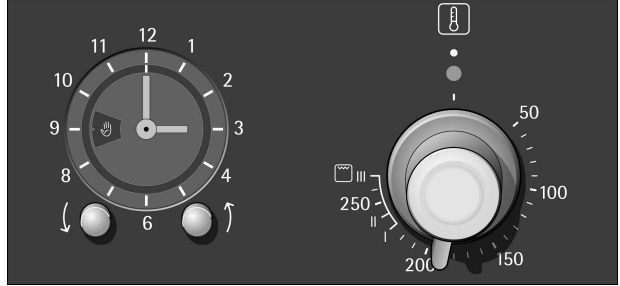
Dikkat! Saat 🕒 konumunda olmalıdır.

Bunun için göstergede 🕒 sembolü görüntülenene kadar sol döner düğmeyi sola çeviriniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz ısıtma şeklini ayarlayınız.



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



Yemek pişince

Ayarın değiştirilmesi

Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

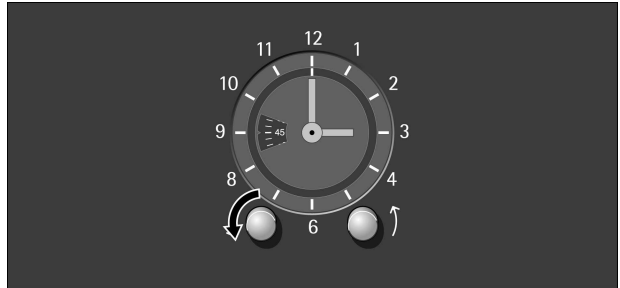
Isı ve kızartma kademesini her zaman değiştirebilirsiniz.

Piştirme süresi

Fırın her yemek için piştirme süresinin programlanmasına izin verir. Piştirme süresi dolduğunda fırın otomatik olarak kapanır. Bu şekilde fırını kapatmak için diğer işlere ara vermeye gerek kalmaz ve piştirme süresinin yanlışlıkla aşılmasının önüne geçilir.

Şekildeki örnek: 45 dakikalık piştirme süresi.

1. Fonksiyon kumandası ile ısıtma tipini seçiniz.
2. Sıcaklık kumandası ile ızgaranın sıcaklığı ile seviyesini seçiniz.
3. Sol döner düğme ile dilediğiniz süreyi ayarlayınız.



Fırın çalışmaya başlar. Süre geri sayımına başlanır.

Uyarılar:

Fırının ısıtması için küçük ibre ve daire içindeki çizgi (I = Başlama zamanı) üst üste gelmelidir.

Bunun için sağ çevirmeli düğmeye basınız ve klak sesi gelene kadar çeviriniz.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulmaktadır. Fırın kapanır. Saati sol döner düğme ile 0'a ayarladığınızda sinyal sesi kesilir.

Yemeğiniz henüz pişmemişse

Tekrar bir süre ayarlayınız. Fırın tekrar çalışmaya başlar.

Yemeğiniz pişmişse

Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız. Saati tekrar 0'a ayarlayınız.

Ayarın değiştirilmesi

Sol döner düğme ile süreyi dilediğinizde değiştirebilirsiniz.

Ayarın silinmesi

Sol döner düğme ile süreyi 0'a kadar geri alınız. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Bitiş zamanı

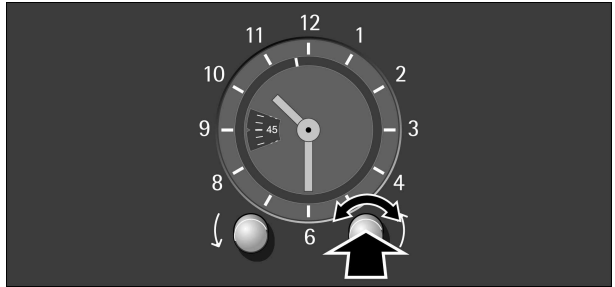
Yemeğinizin hazır olması gereken zamanı ileri alabilirsiniz. Fırın otomatik olarak çalışır ve istenilen zamanda kapanır.

Yemeğinizi örn. sabah pişirme alanına yerleştirir ve öğleden sonra pişecek şekilde ayarlayabilirsiniz.

Yemeklerin aşırı uzun süre pişirme alanında kalmamasına ve bozulmamasına dikkat ediniz.

Resimdeki örnek: Saat 10:30, süre 45 dakika, o halde fırın 12:30'da işini bitirmiş olmalıdır.

1. Fonksiyon ayar düğmesini ayarlayınız.
2. Sıcaklık ayar düğmesini ayarlayınız.
3. Sol döner düğme ile dilediğiniz süreyi ayarlayınız.
4. Sol döner düğmeye basınız ve başlama zamanını ileri alınız.



Fırın ayarlanan zamanda çalışmaya başlayacak ve otomatik olarak kapanacaktır.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulmaktadır. Fırın kapanır. Saati sol döner düğme ile 'ye ayarladığınızda sinyal sesi kesilir. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız. Saati tekrar 'ye ayarlayınız.

Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma fonksiyonu ile fırın programlanan sıcaklığa hızlı bir şekilde ulaşır.

Hızlı ısıtma 100 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar için kullanılmalıdır.

Besinin eşit derecede pişmesi sonucunu elde etmek için pişirilecek besini hızlı ısınma bitmeden fırına koymayınız.

1. Fonksiyon kumandası ile hızlı ısıtmayı  seçiniz.
2. Sıcaklık kumandası ile istediğiniz sıcaklığı seçiniz. Sıcaklık kumandasının üstündeki gösterge lambası yanar. Fırın ısınmaya başlar.

Hızlı ısıtmanın sonu

Gösterge ışığı söner. Besini fırına koyunuz ve fırını programlayınız.

Hızlı ısıtmanın iptal edilmesi

Fonksiyon kumandasını sıfır konumuna getiriniz.

Önlemler ve temizlik

Temizlik ve önlemler konusunda hassasiyet gösterdiğiniz takdirde fırın, uzun süre mükemmelliğini ve fonksiyonel kapasitesini koruyacaktır. Aşağıda fırının bakımı ve temizliğinin nasıl gerçekleştirilmesi gerektiği açıklanmaktadır.

Önlem ve öneriler

Cam, plastik ya da metal gibi farklı malzemeler nedeniyle fırının ön kısmı farklı tonlarda görünüyebilir.

Kapağın cam kısmında bulunan ve kir gibi görünen gölgeler fırının ışıklandırması için kullanılan lambanın yansımalarıdır.

Cila, çok yüksek sıcaklıklar kullanıldığında yanacaktır. Bu ise hafif renk kayıplarına neden olabilir. Bu normal bir durumdur ve fırının çalışmasını etkilemez. İnce tepsilerin kenarları tamamen cilalanamaz. Bu nedenle bazı sertleşmeler meydana gelebilir ama bunlar paslanma önleyici korumayı etkilemez.

Temizlik ürünleri

Uygun olmayan bir temizlik ürünü kullanarak fırının çeşitli yüzeylerine zarar vermemek için tabloda belirtilen noktalara dikkat ediniz.

Aşağıda belirtilenleri kullanmayınız:

- asitli ve aşındırıcı ürünler,
- sert fırça ya da süngerler,
- yüksek basınçlı temizleyiciler ya da buhar püskürtücüler.

Yeni bezleri kullanmadan önce iyice yıkayınız.

Bölge

Temizlik ürünleri

Fırının ön kısmı

Biraz sabun ile sıcak su:
Bir bez ile temizleyiniz ve yumuşak bir havlu ile kurulayınız.

Paslanmaz çelik

Biraz sabun ile sıcak su:
Bir bez ile temizleyiniz ve yumuşak bir havlu ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta, yumurta beyazı lekelerini hemen temizleyiniz, bu lekelerin altında paslanmalar oluşabilir.
Teknik Destek Servisi merkezlerinde ya da yetkili mağazalarda sıcak yüzeylere uygun paslanmaz çelik malzemelerin bakımı için gerekli özel ürünleri bulabilirsiniz. Temizlik ürününü oldukça hassas bir yumuşak havlu yardımıyla uygulayınız.

Cam

Camın temizliği:
Yumuşak bir havlu ile temizleyiniz.
Cam malzemelere kazıyıcı uygulamayınız.

Kapak camları

Camın temizliği:
Yumuşak bir havlu ile temizleyiniz.
Cam malzemelere kazıyıcı uygulamayınız.

Bölge

Temizlik ürünleri

Fırını aydınlatan lambayı koruyan cam parça

Biraz sabun ile sıcak su:
Bir bez ile temizleyiniz.

Conta
(çıkartmayınız)

Biraz sabun ile sıcak su:
Bir bez ile temizleyiniz. Ovalamayınız.

Izgaralar

Biraz sabun ile sıcak su:
Suya batırınız ve bir bez ya da fırça yardımıyla temizleyiniz.

Aksesuarlar

Biraz sabun ile sıcak su:
Suya batırınız ve bir bez ya da fırça yardımıyla temizleyiniz.

Işık fonksiyonu

Fırının temizliğini kolaylaştırmak için fırının içinde bulunan lambayı yakmak mümkündür.

Fırının ışığını yakma

Fonksiyon kumandasını  konumuna çeviriniz.

Gösterge ışığı yanar. Sıcaklık kumandası çalışmaz durumda olmalıdır.

Fırının ışığını kapatma

Fonksiyon kumandasını o konumuna çeviriniz.

Fırının ısıtma yüzeylerinin temizlenmesi

Bazı fırınlarda fırının iç arka duvarında, yan duvarlarında ya da tavan kısmında çok porlu seramikten kaplamalar olabilir. Bu kaplama fırınlama sırasında oluşacak sıçramaları emer ve fırın çalışır haldeyken bunları çözer. Sıcaklık ne kadar yüksekse ve fırın ne kadar uzun süre çalışır haldeyse sonuç o kadar iyi olacaktır.

Önlem ve öneriler

Aşındırıcı deterjanları asla kullanmayınız. Bunlar çok porlu kaplamayı çizer ve ona zarar verir.

Seramik kaplama üzerine fırın temizleyicilerini uygulamayınız.

Eğer fırın için olan temizlik malzemesi bu kaplamalara yanlışlıkla değerse hemen su ve sünger ile temizleyiniz.

Fırının tabanının ve cilalı duvarların temizliği

Bir temizlik bezi ile biraz sabun ve sirke içeren sıcak su kullanınız.

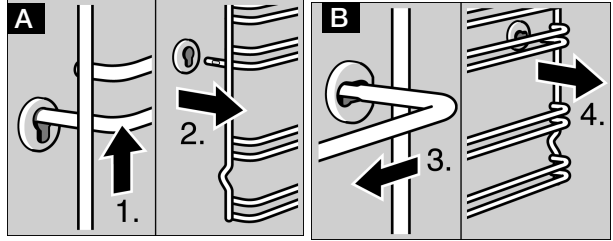
Zor kirler olması durumunda ince çelikten bir metal fırça ya da fırın için özel temizlik malzemeleri kullanınız. Bunları yalnızca fırının içi soğukken kullanınız. Kendi kendine temizlenen yüzeylere metal fırça ya da fırın için özel temizlik maddelerini uygulamayınız.

Izgaraların çıkartılması ve takılması

Izgaraların çıkartılması

Izgaraların yerinden çıkartılıp temizlenmesi mümkündür. Fırın soğuk olmalıdır.

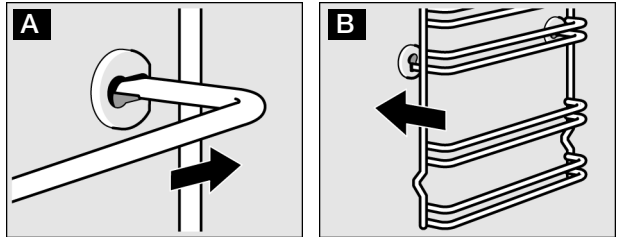
1. Izgarayı altındaki parçadan yukarıya doğru kaldırınız
2. ve yerinden oynatınız. (Şekil A)
3. Daha sonra ızgarayı tamamen öne çekiniz ve çıkartınız. (Şekil B)



Izgaraları bulaşık deterjanı ve bir sünger ile temizleyiniz. Zor lekeler için bir fırça kullanmanız önerilir.

Izgaraların takılması

1. Izgarayı önce hafifçe arkaya doğru iterek arkadaki boşluklara sokunuz. (Şekil A)
2. ve daha sonra öndeki boşluklara sokunuz. (Şekil B)



Izgaralar sağ ve sol tarafa ayarlanır. Eğim daima aşağı doğru olmalıdır.

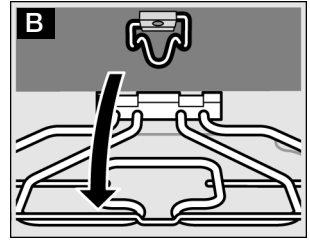
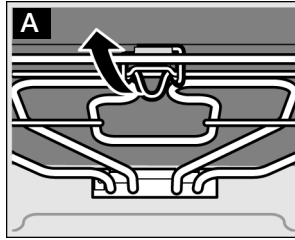
Izgara rezistansının sökülmesi



Temizliği kolaylaştırmak için bazı fırınlarda ızgaranın rezistansı çıkarılabilir.

Yanma tehlikesi! Fırın soğuk olmalıdır.

1. Çıkarılabilir ızgara tutacağına öne doğru çekiniz ve oturduğunu duyana kadar yukarı doğru itiniz. (Şekil A)
2. Aynı zamanda, ızgaranın rezistanslarını tutunuz ve aşağı doğru çekerek sökünüz. (Şekil B)



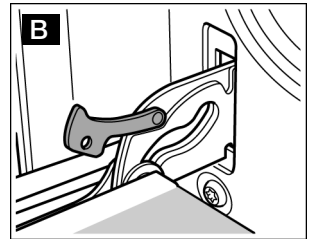
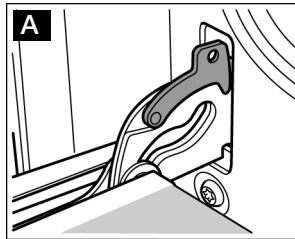
Temizlik bittikten sonra ızgara rezistanslarını yukarı doğru iterek yerleştiriniz. Izgaranın tutacağını aşağı doğru itiniz ve ızgaranın rezistanslarını oturtunuz.

Fırın kapağının çıkartılması ve takılması

Kapağın demontajını ve cam kısımların temizliğini kolaylaştırmak için fırının kapağı çıkartılabilir.

Fırın kapağının menteşeleri engelleyici bir levye ile donatılmıştır. Engelleyici levye kapalı durumdayken (Şekil A), kapak çıkartılamaz.

Kapağı çıkartmak için levye açıldığında (Şekil B) menteşeler bloke olur. Bu şekilde aniden kapanmaz.

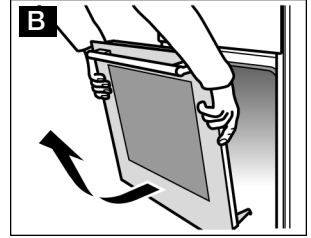
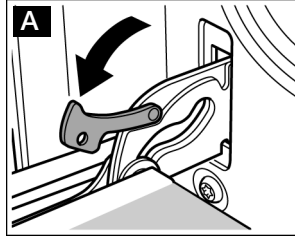




Yaralanma tehlikesi! Menteşeler levye ile bloke durumda değilse aniden kapanabilir. Levyelerin açık konumda bulunması gereken kapağı çıkartma eylemi dışında engelleyici levyelerin daima kapalı olduğundan emin olunuz.

Kapağın çıkartılması

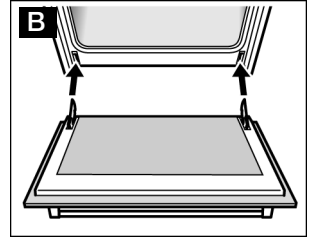
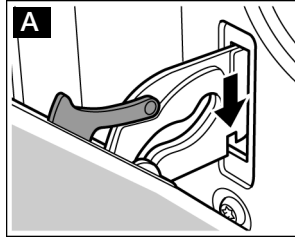
1. Fırının kapağını tamamen açınız.
2. Sağ ve sol tarafta bulunan iki levveyi de çekiniz. (Şekil A)
3. Fırının kapağını en üste kadar kapatınız. (Şekil B) Sağ ve sol elinizle kapağı iki yanından kavrayınız. Biraz daha kapatınız ve çıkartınız.



Kapağın takılması

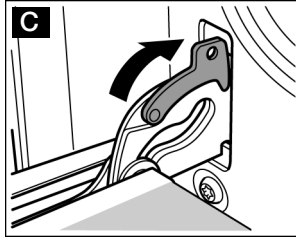
Adımları tersinden takip ederek kapağı takınız.

1. Kapağı takarken her iki menteşenin de ilgili açıklıkların içine tam olarak ayarlandığından emin olunuz. (Şekil A)
2. Menteşelerin ön boşluğu her iki tarafta da oturmuş olmalıdır. (Şekil B)



Menteşeler düzgün olarak takılmazsa kapağın yerinden çıkması sonucunu doğurabilir.

3. Engelleme levyelerini yeniden kapatınız. (Şekil C)
Fırının kapağını kapatınız.



Yaralanma tehlikesi! Kapak yanlışlıkla düştüğünde ya da menteşelerden biri aniden kapandığında menteşelere dokunmayınız.

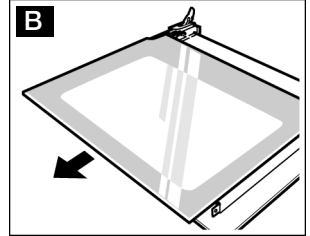
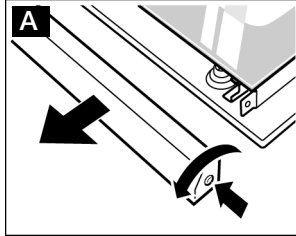
Teknik Destek Servisini arayınız.

Kapağın camlarının monte ve demonte edilmesi

Demontaj

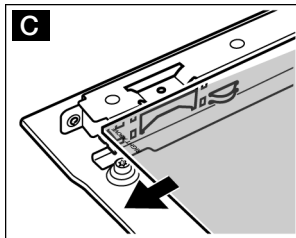
Temizliği kolaylaştırması için fırın kapağının camları çıkartılabilir.

1. Fırının kapağını çıkartınız ve tutacağı üste gelecek şekilde bir havlunun üstüne yerleştiriniz.
2. Fırın kapağının üst kısmında bulunan parçayı tornavida ile sökünüz. Bunu yapabilmek için sağ ve sol taraftaki vidaları gevşetiniz. (Şekil A)
3. Üstteki camı kaldırınız ve çıkartınız. (Şekil B)



Üç camın kapakları için aşağıdaki adımı gerçekleştiriniz:

4. Camı çıkarınız. (Şekil B)



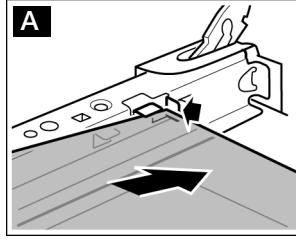
Cam temizleyicisi ve yumuşak bir havlu ile camları temizleyiniz.

Camın hasar görmemesi için cam üzerine aşındırıcı ya da yıpratıcı temizlik maddeleri, kazıyıcılar veya da sert metalden fırçalar uygulamayınız.

Montaj

İki camın kapakları için adım 2 ila 4'ü uygulayınız.

1. Camı aşağı doğru indirerek yerleştiriniz.
(Şekil A)
Right above" yazısının sağ üst kısımda olduğuna dikkat ediniz.



2. Üst camı aşağı doğru indirerek yerleştiriniz. Gri yüzey dışarı bakmalıdır.
3. Kapağı yerleştiriniz ve vidalayınız.
4. Fırın kapağını takınız.

Fırını, mutlaka camlar takıldıktan sonra tekrar kullanınız.

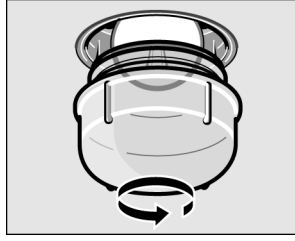
Fırının üst kısmında bulunan ampulün değiştirilmesi

Fırının ampulü bozulduğunda değiştirmek gerekecektir. Sıcağa dayanıklı değiştirme ampulleri Teknik Destek Servisi'nden ya da yetkili mağazalardan temin edilebilir. Yalnızca bu ampulleri kullanınız.



1. Elektrik çarpma tehlikesi!
Cihazı fişten çekiniz. Elektrikğin tamamen kesik olduğundan emin olunuz.
2. Hasarları önlemek için soğuk olan fırının içine bir mutfak bezi yerleştiriniz.

3. Koruyucu cam kısmı sola doğru çevirerek çıkarınız.



4. Ampulü benzer türde bir ampul ile değiştiriniz.

5. Koruyucu cam parçayı yerine takınız.

6. Mutfak bezini çıkarınız ve cihazı tekrar fişe takınız.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Meydana gelen arızaların genel olarak basit sebepleri vardır. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce aşağıdaki uyarılara lütfen dikkat ediniz:

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
Cihaz çalışmıyor.	Sigorta bozuk.	Sigorta kutusuna bakıp, sigortanın sağlamlığını kontrol ediniz.
	Elektrik kesintisi.	Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
Fırın ısınmıyor.	Günlük saat ve başlama zamanı aynı değil.	Saatteki küçük ibre ile dairedeki çizginin üst üste gelip gelmediğini kontrol ediniz.

Cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemleri sadece üretici tarafından yetki verilmiş ve eğitilmiş servis teknisyenlerine yaptırınız.

Cihazınız uygun şekilde tamir edilmemişse büyük tehlikelerle karşı karşıya kalabilirsiniz.

Cam koruyucu

Hasarlı cam koruyucuları değiştirmek gerekmektedir. Cam koruyucular Teknik Destek Servisinden edinilebilir. Cihazın ürün numarasını ve fabrikasyon numarasını belirtiniz.

Teknik Destek Servisi

Ürün no ve fabrikasyon no

Teknik Destek Servisimiz cihaz tamiri, aksesuar satışı ya da yenilenmesi ile ürünlerimiz ve aradığınız hizmetler konusundaki sorularınızı cevaplandırmak amacıyla kullanıcıların hizmetindedir.

Teknik Destek Servisimiz ile ilgili bilgiler ekteki belgede bulunabilir.

Teknik Destek Servisimizle temasa geçtiğinizde ürün numarasını (E) ve cihazın fabrikasyon numarasını (FD) belirtiniz.

İlgili numaraları içeren özellikler etiketi fırın kapağının sağ yan tarafında bulunmaktadır.

Herhangi bir sıkıntıya neden olmaması için cihazınız ile ilgili bilgileri ve Teknik Destek Servisi numaramızı ayrı bir yere daha not etmenizi öneririz.

Ürün No.	FD No:
----------	--------

Teknik Destek Servisi

Enerji tasarrufu ve çevre koruma ile ilgili öneriler

Bu bölümde fırın ve ızgara kullanımı sırasında nasıl enerji tasarrufu yapabileceğinize ve cihazı atmanız için hangi yolun daha uygun olduğuna dair öneriler sunmaktayız.

Enerji tasarrufu

Fırını yalnızca tarifinizde yazıyorsa ya da tablolarda belirtiliyorsa önceden ısıtınız.

Fırınlama için koyu, siyah lakeli ya da cilalı pişirme tepsileri kullanınız. Sıcaklığı daha iyi emerler.

Pişirme, ızgara yapma ya da fırınlama esnasında fırın kapağını mümkün olduğunca az sıklıkta açınız.

Eğer birden fazla kek ya da pasta pişiriyorsanız bunları biri diğerinin üstünde olacak şekilde pişiriniz. Fırın nasıl hala olacaktır. Bu şekilde ikinci pastanın pişirme süresi kısalmaktadır. Aynı anda iki dikdörtgen tepsinin yerleştirilmesi de mümkündür.

Uzun süreli pişirmelerde fırını 10 dakika öncesinden kapatarak son kısımda fırının içindeki ısıdan faydalanabilirsiniz.

Atıkların çevreye duyarlı şekilde yok edilmesi



Ambalajı ekolojik biçimde atınız.

Bu cihazın Elektrikli ve Elektronik Cihazlara ait Atıklar Yönetmeliği WEEE 2002/96/CE'ye uygun olduğu tanımlanmıştır.

Bu yönetmelik tüm Avrupa'da kullanılan cihazların yeniden kullanımı ve geri dönüşümü ile ilgili çerçeveyi belirtir.

Tablolar ve öneriler

Burada çeşitli yemekler ve bunları yapmak için gerekli optimum ayarlar bulunmaktadır. Hangi türde aksesuarlar kullanılması gerektiği ve bunların hangi yüksekliğe yerleştirilmesi gerektiğine dair bilgi edinilebilir. Ayrıca hazneler ve hazırlık ile ilgili öneriler ve yolunda gitmeyen bir şey olduğunda kullanılacak küçük bir yardım kısmı bulunmaktadır.

Kendi tarifinizi kullanmak istendiğinizde pişirme tablosunda görülen buna yakın bir ürüne göre ayarlama yapılabilir.

Pastalar ve unlu lar

Tepsiler

En uygun tepsiler koyu renkli metalden olanlardır.

Tepsiyi daima ızgaranın üstüne yerleştiriniz.

Tablolar

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hazırlanmıştır. Bu şekilde enerji tasarrufu yapılır. Fırını önceden ısıtırsanız belirtilen fırınlama süreleri 5 ila 10 dk arasında kısaltılmalıdır.

Pasta ya da kek tipine göre en uygun ısıtma tipini seçmek için tablolarara başvurulabilir.

Fırındaki pişirme sıcaklığı ve süresi koyduğunuz malzemenin miktarına ve yoğunluğuna bağlıdır. Bu nedenle pişirme tablolarında daima bir zaman aralığı bulunmaktadır. Öncelikle verilen en düşük değeri deneyiniz. Düşük olan sıcaklık ile daha eşit kızarma sağlanır. Gerektiğinde sıcaklık bir sonraki seferde yükseltilebilir.

"Fırınlama için pratik tavsiyeler" bölümünde ilave bilgiler verilmektedir.

Tepsilerde hazırlanacak unlu lar	Izgaranın üzerindeki tepsi	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Turta	Emaye turta tepsisi, 31 cm	1		220-240	40-50
		2+3		190-210	45-55
Kiş	Emaye turta tepsisi, 31 cm	1		210-230	40-50
Pastalar*	Emaye pasta tepsisi, 28 cm	2		180-200	50-60

* Bir seferde birden fazla pasta pişirmek için ızgaranın üzerine birden fazla tepsi yerleştiriniz.

Fırın tepsisinde ki pastalar	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Pizza	Fırın tepsisi	2		210-230
	Alüminyum tepsi + düz cilalı tepsi*	2+3		180-200
	Alüminyum tepsi + derin cilalı tepsi*	2+4		180-200
Milföy pasta	Fırın tepsisi	3		170-190
	Alüminyum tepsi + düz cilalı tepsi*	2+3		170-190
	Alüminyum tepsi + derin cilalı tepsi*	2+4		170-190

* İki seviyede de pişirmek için daima alüminyum tepsiyi aşağı kısma, derin cilalı tepsiyi yukarı kısma koyunuz.

İlave bir fırın tepsisi yetkili mağazalar ya da Teknik Destek Servisi'nden temin edilebilir.

Ekmek ve sandviç ekmeği	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
1,2 kg un içeren mayalı ekmek*, (ön ısıtmalı)	Cilalı tepsi		270	8
			200	35-45

Ekmek ve sandviç ekmeği		Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
1,2 kg un içeren mayalanmış hamurdan yapılan ekme*, (ön ısıtmalı)	Cilalı tepsi	2		270 200	8 40-50
Sandviç ekmeği (örn. çavdarlı)	Cilalı tepsi	3		200-220	20-30

* Fırın sıcakken içine asla doğrudan su dökmeyiniz.

Pastalar		Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Piştirme süresi, dakika
Pastalar ve kurabiyeler	Tepsiler	3		150-170	10-20
	2 Tepsi*	2+3		140-160	25-35
Bezeler	Tepsi	3		80-100	120-150
Farklı şekillerde krepler	Tepsi	2		190-210	30-40
Bademliler	Tepsiler	3		100-120	30-40
	2 Tepsi*	2+3		100-120	35-45

* Fırının iki seviyesi de kullanıldığında, cilalı tepsiyi her zaman üste yerleştiriniz.
İlave ızgaralar yetkili mağazalardan opsiyonel aksesuar olarak temin edilebilir.

Fırınlama için pratik öneri ve tavsiyeler

Kendi tarifinizi kullanmak istiyorsanız.

Piştirme tablosunda belirtilen ürünlerden benzer olana göre ayarlanabilir.

Pasta ya da hamurun piştiğinden emin olma yolu.

Tarifte belirtilen fırınlama süresinin dolmasına 10 dakika kala tahta bir çubuk ile pastanın üst kısmını deliniz. Çubuk hamurdan temiz olarak çıkarsa pastanız pişmiş demektir.

Pasta sertleşmiş olarak kaldı.

Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanınız ya da fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifte verilen hamuru çırpma süresini gözetiniz.

Turta orta kısmında iyi kabardı ama kenarlara doğru giderek alçalıyor.

Tepsiyi yağlamayınız. Pasta bittikten sonra bir bıçak yardımı ile dikkatlice tepsideen çıkarınız.

Pasta üstü aşırı kızarmış olarak çıktı.

Pastayı fırının en dibine yerleştiriniz, fırını en düşük sıcaklığa getiriniz ve biraz daha pişmesi için bırakınız.

Pasta çok kuru olarak çıktı.

Henüz pişen pastayı bir çubuk ile çeşitli yerlerinden deliniz. Bu deliklerden bir kaç damla meyve suyu ya da alkollü içecek damlatınız. Bir dahaki sefere fırın sıcaklığını 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve fırınlama süresini azaltınız.

Ekmek ya da pasta (örneğin peynirli turta) dışarıdan güzel görünüyor ama iç kısmı tam pişmemiş (bazı kısımları yaş ve nemli).

Bir dahaki sefere daha az sıvı koyunuz ve ürünün fırında daha düşük sıcaklıkta biraz daha kalmasını sağlayınız. Şuruplu pastalarda öncelikle tabanını fırınlayınız. Daha sonra garnitürü koymadan önce pastanın tabanına dövülmüş badem ya da rendelenmiş ekmek serpiniz. Tarifte verilen içindekiler kısmına ve pişirme süresine bakınız.

Pastalar garip bir şekilde kızardı.

Daha düşük bir sıcaklık seçiniz; pastalar şekillerini daha iyi koruyacaktır. En narin pastaları alt ve üst sıcaklıkta  bir seviyede pişiriniz. Kullanılan pişirme kağıda da hava dolaşımını etkileyebilir. Kağıdı daima tepsinin ebadında kesiniz.

Çeşitli seviyelerde pişirildi. Üstteki tepsideki pastalar alttakine kıyasla daha koyu renkteler.

Farklı seviyelerde pişirmek için daima sıcak havayı  kullanınız. Aynı anda pişmesi için bir kaç tepsi koymuş olmanız bunların aynı anda pişeceği anlamına gelmez.

Şuruplu pastalar pişirmek su yoğunlaşmasına neden oluyor.

Pişirme ile su buharı oluşabilir. Bu buharın bir kısmı fırın kapağındaki kelepçeden dışarı çıkar ve kumandaların bulunduğu panel ya da fırının yanında bulunan mobilyaların üzerinde su damlaları olarak yoğunlaşır. Bu fiziksel bir olaydır.

Et, kuşlar, balık

Kap

Sıcağa dayanıklı bir kap kullanılabilir.

Kabı daima ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Sıcak cam kaplar, kuru bir mutfak bezinin üzerine koyulmalıdır. Destek zemini nemli ya da ıslak olduğunda cam levha kırılabilir.

Pişirme ile ilgili pratik öneriler

Pişıirmeden alınacak sonuç pişirilen etin sınıfına ve kalitesine bağlıdır.

Biftek gibi et ızgaraları hazırlanırken 2-3 kepçe sıvı ekleyiniz. Et yahni hazırlarken etin büyüklüğüne göre 8 ila 10 kepçe sıvı ekleyiniz.

Et parçalarını pişirirken pişirme süresinin yarısı dolduğunda çevirmek gerekecektir.

Pişirilen yemek hazır olduğunda yemeği, fırın fişten çekilmiş ve fırın kapısı kapalı olarak 10 dakika kadar daha fırında tutunuz. Bu şekilde etin suyu daha iyi dağılacaktır.

Izgara yapma ile ilgili pratik öneriler

Izgara yemekleri daima kapalı fırında hazırlayınız.

Izgara yapılacak et parçaları mümkün olduğunda eşit büyüklükte olmalıdır. Et parçalarının en az 2- 3 cm kalınlıkta olması gerekmektedir, böylece eşit olarak kızarır ve sularını kaybetmez. Biftekleri yalnızca pişirdikten sonra baharatlayınız.

Etleri doğrudan ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Yalnız tek bir et parçası pişirilmek istendiğinde, bu parçayı ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Bu şekilde daha iyi sonuç alırsınız.

Ek olarak cilalı tepsiyi 1. yüksekliğe yerleştiriniz. Burada et suyu toplanacaktır ve fırın daha temiz kalacaktır.

Belirtilen sürenin üçte ikisi dolduğunda parçaları çeviriniz.

Izgaranın rezistansı otomatik olarak bağlanıp kesilecektir. Bu normaldir. Bu olayın sıklığı seçmiş olduğunuz güce bağlı olarak değişecektir.

Et	Ağırlık	Kap	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C, ızgara	Süre, dakika cinsinden
Dana yahni (örn. kaburga)	1 kg 1,5 kg 2 kg	kapalı	2 2 2	  	220-240 210-230 200-220	90 110 130
Dana sırtı	1 kg 1,5 kg 2 kg	açık	2 2 2	  	210-230 200-220 190-210	70 80 90
Az pişmiş rozbif*	1 kg	açık	1		210-230	40
Biftek, çok pişmiş		Izgara***	5		3	20
Biftek, az pişmiş		Izgara***	5		3	15
Damarı alınmamış domuz eti (örn. boyun)	1 kg 1,5 kg 2 kg	açık	1 1 1	  	190-210 180-200 170-190	100 140 160
Damarı alınmış domuz eti** (örn. sırt, but)	1 kg 1,5 kg 2 kg	açık	1 1 1	  	180-200 170-190 160-180	120 150 180
Kemikli tütsülenmiş domuz boynu	1 kg	kapalı	2		210-230	70
Piştirilmiş kıyma	750g	açık	1		170-190	70
Sosis	yakl. 750 g	Izgara***	4		3	15
Piştirilmiş dana eti	1 kg 2 kg	açık	2 2	 	190-210 170-190	100 120
Kemiği alınmış kuzu bacağı	1,5 kg	açık	1		150-170	110

* Sürenin yarısı dolduğunda rozbifi çeviriniz. Pişirme bittikten sonra alüminyum folyo ile sarınız ve fırında 10 dakika daha tutunuz.

** Domuz eti parçasında bir kaç kesik açınız. Piştiğini tahmin ettiğinizde eti çeviriniz, öncelikle kesikler kabın içinde aşağı bakacak şekilde yerleştiriniz.

*** Cilalı tepsiyi 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

Kuşlar

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tablonun ağırlık ile ilgili göstergeleri doldurulmamış ve pişirmek üzere hazırlanan kuşlara yöneliktir.

Doğrudan ızgaranın üzerinde ızgara (gril) yapılacaksa cıvalı tepsiyi 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

Ördek veya kaz hazırlarken kanatlarının altından deriyi tekrar eden seferlerde deliniz: bu şekilde yağ mükemmel şekilde çıkabilir.

Pişirme süresinin yarısı dolduğunda et parçalarını çevirmek gerekecektir.

Kuş derilerinin üzerine pişirme süresi dolduktan sonra tereyağı, tuzlu su ya da portakal suyu sürülürse lezzetli ktır bir kızarıklık elde edilir.

Kuşlar	Ağırlık	Kap	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Süre, dakika cinsinden
Tavuğun yarısı, 1 ila 4 parça	her bir parça 400 g	Izgara	2		200-220	40-50
Parça tavuk	her bir parça 250 g	Izgara	2		200-220	30-40
Tavuğun tamamı, 1 ila 4 parça	her biri 1kg	Izgara	2		190-210	50-80
Ördek	1,7 kg	Izgara	2		180-200	90-100
Kaz	3 kg	Izgara	2		170-190	110-130
Yavru hindi	3 kg	Izgara	2		180-200	80-100
2 hindi budu	her bir parça 800 g	Izgara	2		190-210	90-110

Balık

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Balık	Ağırlık	Kap	Yüks eklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C, ızgaranın derecesi	Süre, dakika cinsinden
Izgarada balık	300 g	Izgara*	3		2	20-25
	1kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Balık dilimleri	her bir parça 300 g	Izgara*	4		2	20-25

*Cıvalı tepsiyi 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

Genel pişirme ve ızgarada rostolama ile ilgili pratik öneriler

Hazırlamak istediğiniz yemeğin ağırlığı ile ilişkili oryantasyon tablosunda herhangi bir referans bulunmuyor.

En yakın olan ağırlığı programlayınız ve pişirme döngüsü süresini uzatınız.

Rostonun piştiğinden nasıl emin olunur?

Et için bir termometre kullanınız (yetkili mağazalardan bulunabilir) ya da kaşık ile deneyiniz. Kaşık ile ete bastırınız. Eğer et, kaşıkla bastırduğunuz noktada yoğun ise etiniz olmuş demektir; eğer değilse fırında bir süre daha pişirmeye devam ediniz.

Rosto aşırı karardı ve bazı noktalarda yandı.

Seçilen yükseklik ve sıcaklığın doğru olduğundan emin olunuz.

Rosto güzel görünüyor ama sosu yandı.

Bir dahaki sefere daha küçük bir kap kullanınız ve daha fazla sıvı koyunuz.

Rosto güzel görünüyor ama sosu renk değiştirmede ve sıvı görünüyor.

Bir dahaki sefere daha büyük bir kap kullanınız ve daha az sıvı koyunuz.

Rostonun sosunu yaparken su buharı çıkıyor.

Bu buharın önemli bir kısmı buhar çıkışından dışarı çıkar ve kumandaların bulunduğu panel ya da fırının yanında bulunan mobilyaların üzerinde su damlaları olarak yoğunlaşır. Bu, fiziksel özellikler nedeniyle gerçekleşir.

Graten, sufle, tost

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tabak	Kap	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık°C , ızgaranın derecesi	Dakika olarak süre
Tatlı sufleler (örn. meyveli peynirli sufle)	Sufleler için tepsi	2		180-200	40-50
Pişmiş malzemelerle yapılan baharatlı gratenler(örn. makarna graten)	Gratenleme için tepsi ya da cilalı tepsi	3 3	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Çiğ malzemelerle yapılan baharatlı gratenler*(örn. patates graten)	Sufle için tepsi ya da cilalı tepsi	2 2	 	150-170 150-170	50-60 50-60
Ekmek kızartma	Izgara	5		3	4-5
Tost gratenleme	Izgara**	4		3	5-8

* Gratenlenen yemek 2 cm'den daha fazla yüksekliğe sahip olmamalıdır.

** Cilalı tepsiyi daima 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

Buz çözme

Yemeği kabından çıkarınız, uygun bir kaba koyunuz ve ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Pakette mevcut bulunan üretici önerilerini okuyunuz.

Buz çözme süresi buzunu çözmek istediğiniz besinlerin doğasına ve miktarına göre değişir.

Tabak	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C
Dondurulmuş ürünler* örneğin kremalı turtalar; çikolata, şeker, meyve ile jöleli turtalar, tavuk, sosis ve et, ekmek, sandviç ekmeği, pastalar ve diğer türlü kekler	Izgara	2		Sıcaklık kumandası çalışmaz durumda kalır.

* Dondurulmuş besinleri mikrodalgaya uygun bir kap ile kaplayınız. Kuşlar göğüs kısmı üste gelecek şekilde yerleştirilir.

Kurutmak

Yalnızca mükemmel durumdaki meyve sebzelere uygulayınız ve daima yıkayınız.

Suyun iyice akmasını sağlayınız ve tamamen kurulayınız.

Cilalı tepsiyi ve ızgarayı pişirme kağıdı ya da parşömen kağıdı ile kaplayınız.

Tabak	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Süre, saat cinsinden
600 g dilimlenmiş elma	2+3		80	yaklaşık 5
800 g küçük parçalara doğranmış armut	2+3		80	yaklaşık 8
1,5 kg erik	2+3		80	yaklaşık 8-10
200 g temizlenmiş aromatik otlar	2+3		80	yaklaşık 1½

Not

Eğer sebze ya da meyveler çok fazla su ya da şurup içeriyorsa bir kaç kez döndürmek gerekecektir. Kurutulduktan sonra hemen kağıttan çıkarınız.

Önceden pişirilmiş dondurulmuş gıdalar

Pakette mevcut bulunan üretici önerilerini okuyunuz.

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tabak		Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Süre, dakika cinsinden
Patates kızartması*	Izgara ya da cilalı tepsi	3		210-230	25-30
Pizza*	Izgara	2		200-220	15-20
Pizza-baget*	Izgara	2		200-220	15-20

* Pişirme kağıdını aksesuarın üzerine yerleştiriniz. Pişirme kağıdının bu sıcaklık için uygun olduğundan emin olunuz.

Not

Dondurulmuş ürünlerin fırınlanması sırasında tepsi deforme olabilir. Bu, aksesuarların maruz kaldığı sıcaklık farklılıklarından kaynaklanır. Deformasyon fırınlama sırasında ortadan kaybolur.

Marmelat pişirme

Hazırlanacaklar:

Mükemmel durumdaki kavanozları ve lastik halkaları kullanınız. Kavanozların mümkünse aynı ebatta olması gereklidir. Tablodaki değerler 1 litrelik kapasiteye sahip silindirik şeklindeki kavanozlar için geçerlidir. Dikkat! Daha büyük ebatta ve kapasitedeki kavanozları kullanmayınız. Kapaklar patlayabilir.

Yalnızca mükemmel durumdaki meyve ve sebzeleri kullanınız. Daima çok iyi yıkayınız.

Meyve ya da sebzeyi kavanozlara yerleştiriniz. Gerekli olduğu takdirde kavanozun kenarlarını tekrar temizleyiniz. Temiz olmaları gerekmektedir. Kavanozun üstüne nemlenecek şekilde lastikten halkayı ve kapağı takınız. Kavanozları bir askı ile kapatınız.

Fırına bir seferde altıdan fazla şişe koymayınız.

Belirtilen sıcaklıklar oryantasyon için kullanılan değerlerdir. Ortam sıcaklığı, kavanoz sayısı ve kavanozun iç sıcaklığı belirtilen değerleri etkileyerek onları değiştirebilir. Fırını kapatmadan önce kavanozun içindekilerin köpüklendiğinden emin olunuz.

Programlama şu şekilde yapılır

1. Cilalı tepsiyi 2. yükseklikteki kısma yerleştiriniz. Biri diğerine değmeyecek şekilde kavanozları tepsinin üstüne koyunuz.
2. Geniş cilalı tepsinin içine yarım litre sıcak (yaklaşık 80 °C) su koyunuz.
3. Fırın kapağını kapatınız.
4. Fonksiyon kumandasını  işareti üstüne getiriniz.
5. Sıcaklık kumandası ile 180 ila 170 °C'yi seçiniz.

Marmelat pişirme

Kavanozların içinde aralıklarla köpüklenmeler görünmeye başladıktan sonra -yaklaşık 40 ila 50 dakika geçtikten sonra- sıcaklık kumandasını kapatınız. Fonksiyon kumandası açık kalmaya devam eder.

25 ila 35 dakika boyunca fırının içinde kalan sıcaklık kullanıldıktan sonra kavanozları çıkartınız. Fırında daha uzun süre soğumaya bırakırsanız çekirdekler ve marmelatla asitlenme ortaya çıkmaya başlar. Fonksiyon kumandasını kapatınız.

1 litre kapasiteli kavanozlarda meyve	köpüklenmenin oluşmasından sonra	Sonraki ısıtma
Elma, üzüm, çilek	Kapatınız	yaklaşık 25 dakika
Kiraz, şeftali, kayısı, üzüm	Kapatınız	yaklaşık 30 dakika
Elma, armut, erik püresi	Kapatınız	yaklaşık 35 dakika

Sebze pişirme

Kavanozdaki köpükler yukarı doğru çıkmaya başladığında sıcaklık kumandası ile sıcaklığı 120 ila 140°C'ye getiriniz. Sıcaklığı ne zaman kapatmanız gerektiği konusunda tabloya başvurunuz. Sebzeleri 30 ila 35 dakika daha fırında tutunuz. Bu süre içinde fonksiyon kumandası çalışır durumda kalır.

1 litre kapasiteli kavanozlarda soğuk şerbetli sebzeler	köpüklenmenin oluşmasından sonra 120-140 °C	Sonraki ısıtma
Biberler	-	yaklaşık 35 dakika
Kırmızı pancar	yaklaşık 35 dakika	yaklaşık 30 dakika
Brüksel lahanası	yaklaşık 45 dakika	yaklaşık 30 dakika
Fasulye, lahana, kırmızı lahana	yaklaşık 60 dakika	yaklaşık 30 dakika
Bezelye	yaklaşık 70 dakika	yaklaşık 30 dakika

Kavanozların fırından çıkartılması

Kavanozları fırından çıkarttıktan sonra soğuk ve nemli bir yüzeye koymayınız; kavanozlar patlayabilir.

Standart yemekler

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına uygundur.

Fırınlama

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tabak	Aksesuarlar öneriler ve önlemler	Yükseklik	Isıtma tipi	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika cinsinden
Tereyağlı kurabiyeler	Düz cilalı tepsi	2		160-170	20-30
	Derin cilalı tepsi	3		160-170	30-40
	Alüminyum tepsi+ düz cilalı tepsi*	2+3		140-160	20-30
	Alüminyum tepsi+ derin cilalı tepsi*	2+4		140-160	20-30
20 küçük pasta dilimi	Tepsi	3		160-180	20-30
Tepsi başına 20 küçük pasta dilimi (önısıtmalı)	Alüminyum tepsi+ düz cilalı tepsi*	2+3		150-170	25-35
	Alüminyum tepsi+ derin cilalı tepsi*	2+4		150-170	25-35
Su bisküvisi	Portatif tepsi	1		160-180	30-40
Mayalı büyük pasta	Cilalı tepsi	3		170-190	40-50
	Alüminyum tepsi + düz cilalı tepsi*	2+3		150-170	30-45
	Alüminyum tepsi + derin cilalı tepsi*	2+4		150-170	30-45
Elma kaplı pasta	2 ızgara* + 2 portatif emaye tepsi 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Cilalı tepsi + 2 portatif emaye tepsi 20 cm**	1		200-220	70-80

* İki seviyede de pişirmek için daima alüminyum tepsiyi aşağı kısma, derin cilalı tepsiyi yukarı kısma koyunuz.

** Pastaları aksesuarların üzerine çapraz olarak yerleştiriniz.

İlave ızgaralar ve fırın tepsileri yetkili mağazalardan opsiyonel aksesuarolarak temin edilebilir.

Izgarada pişirme

Aşağıdaki pişirme çizelgesi özellikle besinlerin soğuk fırına konulması baz alınarak hesaplanmıştır.

Tabak	Aksesuarlar	Yükseklik	Isıtma tipi	Izgaranın seviyesi	Dakika olarak süre
Tostların kızartılması (önceden 10 dak. ısıtınız)	Izgara	5		3	1-2
Etli hamburger 12 adet *	Izgara	4		3	25-30

* Sürenin yarısı dolduğunda çeviriniz. ** Cıvalı tepsiyi daima 1. yüksekliğe yerleştiriniz.

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