

# ***Constructa***

[de]	Gebrauchsanleitung	2
[fr]	Mode d'emploi	20
[nl]	Gebruiksaanwijzing	39
[en]	Instruction manual	57

CF234650

9000472481

# de Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise .....	2	Braten .....	11
Umweltgerecht entsorgen .....	3	Grillen .....	12
Ihr neues Gerät .....	3	Auftauen .....	13
Vor dem ersten Benutzen .....	4	Dampfgaren .....	14
Gerät bedienen .....	5	Joghurt .....	14
Elektronikuhr .....	6	Reinigung und Pflege .....	14
Kindersicherung .....	8	Störungen und Reparaturen.....	17
Backen.....	8	Prüfgerichte .....	19
Brotbackstufe .....	10		

## Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

### Vor dem Einbau

#### Transportschäden

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

#### Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

### 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.

#### 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.

#### Verbrennungsgefahr!

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

#### 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.

### Ursachen für Schäden

#### Achtung!

Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

#### Achtung!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.

#### Achtung!

Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

#### Achtung!

Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

#### Achtung!

Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

#### Achtung!

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

#### Achtung!

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

#### Achtung!

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

# Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

 Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

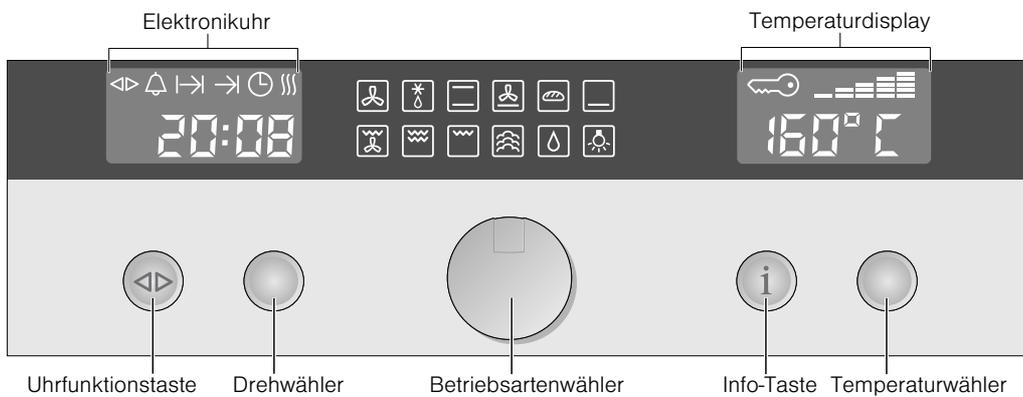
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über das Gerät, die Betriebsarten und das Zubehör.

### Bedienfeld

Drücken Sie auf die versenkbaren Bedienknöpfe, um sie ein- und auszurasen.



Bedienelement	Verwendung
Uhrfunktionstaste	Uhrfunktion oder die Schnellaufheizung wählen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Drehwähler	Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen oder die Schnellaufheizung zuschalten (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Betriebsartenwähler	Betriebsart wählen
Info-Taste	Eingeschaltetes Gerät: Aktuelle Temperatur während des Aufheizens anzeigen Ausgeschaltetes Gerät: Grundeinstellungen aufrufen (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)
Temperaturwähler	Eingeschaltetes Gerät: Temperatur wählen Ausgeschaltetes Gerät: Grundeinstellungen ändern (siehe Kapitel: Grundeinstellungen ändern)

### Betriebsarten

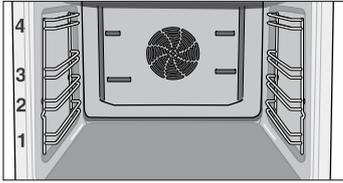
Betriebsart	Anwendung
 Heißluft	zum Backen und Braten auf einer oder zwei Ebenen
 Auftaustufe	zum schonenden Auftauen von Fleischstücken, Brot und empfindlichem Gebäck (z.B. Sahnetorte)
 Ober-/Unterhitze	zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z.B. Käsekuchen)
 Pizzastufe	für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen (siehe Kapitel: Backen)
 Brotbackstufe	für Backwaren, die bei hoher Temperatur gebacken werden sollen
 Unterhitze	für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen. Schalten Sie die Unterhitze am Ende der Backzeit nur kurz zu
 Rundum-Grillen	für Geflügel und größere Fleischstücke
 Großflächengrill	für große Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Würstchen)
 Kleinflächengrill	für kleine Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Toast)

Betriebsart	Anwendung
Dampfgarstufe	zum schonenden Zubereiten von Gemüse, Fleisch und Fisch
hydro clean	erleichtert das Reinigen des Garraums
Backofenbeleuchtung	unterstützt bei Pflege und Reinigung des Garraums

## Einschubhöhen

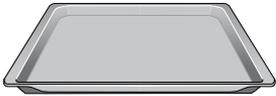
Der Garraum hat vier Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Beim Backen und Braten mit Heißluft die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Back- und Bratergebnis verschlechtert sich.



## Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



### Backblech, Aluminium

zum Backen von Blechkuchen und Kleingebäck



### Universalpfanne, emailliert

zum Backen von saftigen Kuchen, zum Braten, zum Grillen und zum Auffangen abtropfender Flüssigkeiten



### Rost, gekröpft

zum Backen in Formen, zum Braten im Bratgeschirr und zum Grillen

Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Zubehör	Bestellnr.
Backblech, Aluminium	CZ 1332 X0
Backblech, emailliert	CZ 1342 X0
Universalpfanne, emailliert	CZ 1242 X0
Rost, flach	CZ 1442 X0
Rost, gekröpft mit Schöpfloch	CZ 1432 X0
System-Dampfgarer	CZ 1282 X0
Nachrüstsatz CLOU 2-fach	CZ 1702 X0
Nachrüstsatz CLOU 3-fach	CZ 1742 X0
Nachrüstsatz CLOU 4-fach	CZ 1752 X0
Schutzvorrichtung für Backofentür	440651

Backblech und Universalpfanne können sich durch große Temperaturunterschiede (z.B. bei Tiefgekühltem im heißen Garraum) verziehen.

# Vor dem ersten Benutzen

Stellen Sie die Uhrzeit und reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen.

## Uhrzeit einstellen

Im Uhrendisplay blinkt 0:00.

### 1. Uhrfunktionstaste drücken.

Die Symbole und leuchten. Im Uhrendisplay erscheint 12:00.

### 2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Ihre Einstellung wird nach 3 Sekunden automatisch übernommen.



## Uhrzeit ändern

Um die Uhrzeit nachträglich zu ändern, drücken Sie so oft die Uhrfunktionstaste, bis die Symbole und wieder leuchten. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit ändern.

## Gerät reinigen

Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Betrieb.

1. Zubehör und Verpackungsrückstände aus dem Garraum entfernen.
2. Zubehör und Garraum mit heißer Spüllauge reinigen (siehe Kapitel: Reinigung und Pflege).
3. Ober-/Unterhitze mit 240 °C 30 Minuten lang heizen.
4. Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge nachwischen.
5. Gerät außen mit einem weichen, feuchten Tuch und Spüllauge reinigen.

# Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie, wie Sie Ihr Gerät bedienen, die Grundeinstellungen ändern und wann sich Ihr Gerät automatisch ausschaltet.

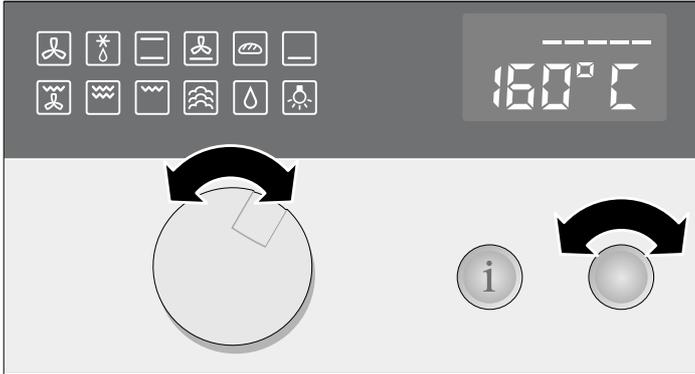
## Gerät einschalten

1. Betriebsartenwähler drehen, bis das Symbol für die gewünschte Betriebsart leuchtet.

Im Temperaturdisplay erscheint eine Vorschlagstemperatur.

2. Temperaturwähler drehen, um die Vorschlagstemperatur zu ändern.

Das Gerät beginnt zu heizen.



### Hinweise

- Die Betriebsarten Dampfgarstufe und hydro clean können Sie nur starten, wenn im Temperaturdisplay weder **H** noch **h** angezeigt wird.
- Wird keine Vorschlagstemperatur angezeigt, ist die Temperatur Ihrer gewählten Betriebsart eine Festeinstellung. Sie können diese Temperatur nicht ändern.

Betriebsart	Vorschlagstemperatur in °C	Temperaturbereich in °C
Heißluft	160	40 - 200
Auftaustufe	Festeinstellung	-
Ober-/Unterhitze	170	50 - 275
Pizzastufe	220	50 - 275
Brotbackstufe	200	180 - 220
Unterhitze	200	50 - 225
Rundum-Grillen	170	50 - 250
Großflächengrill	220	50 - 275
Kleinflächengrill	180	50 - 275
Dampfgarstufe	Festeinstellung	-
hydro clean	Festeinstellung	-
Backofenbeleuchtung	Festeinstellung	-

### Aktuelle Temperatur

Drücken Sie die Info-Taste. Die aktuelle Temperatur erscheint für 3 Sekunden.

**Hinweis:** Die aktuelle Temperatur kann nur bei Betriebsarten mit Vorschlagstemperatur angezeigt werden.

### Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an.

- Temperatur erreicht (Bild A)
- Gerät heizt nach (Bild B)



## Gerät ausschalten

Drehen Sie den Betriebsartenwähler auf Stellung **o** zurück. Das Gerät ist ausgeschaltet.

Das Gerät hat ein Kühlgebläse. Nach dem Ausschalten kann das Kühlgebläse nachlaufen.

Im Temperaturdisplay sehen Sie, ob die Restwärme im Garraum hoch oder niedrig ist.

### Temperaturdisplay Bedeutung

<b>H</b>	Restwärme hoch (über 120 °C)
<b>h</b>	Restwärme niedrig (zwischen 60 °C und 120 °C)

## Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die werkseitig voreingestellt sind. Sie können jedoch diese Grundeinstellungen nach Bedarf ändern.

Das Gerät muss ausgeschaltet und darf nicht gesperrt sein.

1. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, um ins Menü Grundeinstellungen zu gelangen.  
Im Temperaturdisplay erscheint **c 10**.
2. Info-Taste so oft kurz drücken, bis das Einstellsymbol der aktuellen Grundeinstellung eines Untermenüs im Temperaturdisplay angezeigt wird (z.B. **c 32**).
3. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Grundeinstellung innerhalb eines Untermenüs einstellen (z.B. **c 33**).
4. Info-Taste 3 Sekunden lang drücken.  
Ihre Grundeinstellung wird gespeichert.

Folgende Grundeinstellungen können Sie ändern:

### Menü Grundeinstellungen

Untermenü	Grundeinstellung	Einstellsymbol
Kindersicherung	Gerät entsperrt	<b>c 10</b>
	Gerät gesperrt	<b>c 11</b>
	Gerät dauerhaft gesperrt	<b>c 21</b>
Signalton	Signalton aus	<b>c 30</b>
	Signalton 30 Sekunden	<b>c 31</b>
	Signalton 2 Minuten	<b>c 32</b>
	Signalton 10 Minuten	<b>c 33</b>

## Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Automatische Sicherheitsabschaltung wird aktiviert, wenn Sie über längere Zeit keine Einstellungen an Ihrem eingeschalteten Gerät vornehmen.

Die Dauer, nach der sich Ihr Gerät abschaltet, ist abhängig von Ihren Einstellungen.

Im Temperaturdisplay blinkt **000**. Der Gerätebetrieb wird unterbrochen.

Drehen Sie zur Deaktivierung den Betriebsartenwähler auf Stellung **o** zurück.

# Elektronikuhr

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie den Kurzzeitwecker stellen
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ausschalten
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ein- und ausschalten (Vorwahl-Betrieb)
- wie Sie die Uhrzeit einstellen
- wie Sie die Schnellaufheizung zuschalten

## Uhrendisplay



Uhrfunktion		Verwendung
	Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus
	Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus
	Betriebsende	Das Gerät schaltet zu einem eingestellten Zeitpunkt (z.B. 12:30 Uhr) automatisch aus
	Vorwahl-Betrieb	Das Gerät schaltet automatisch ein und aus. Betriebsdauer und Betriebsende werden kombiniert
	Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
	Schnellaufheizung	Aufheizdauer verkürzen

### Hinweise

- Wenn Sie eine Uhrfunktion einstellen, erhöht sich das Zeitintervall, wenn Sie höhere Werte einstellen (z.B. Betriebsdauer bis 1:00h minutengenau, über 1:00h 5-Minuten-genau einstellbar).
- Zwischen 22:00 und 5:59 Uhr wird das Uhrendisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Bei den Uhrfunktionen Kurzzeitwecker , Betriebsdauer , Betriebsende und Vorwahl-Betrieb ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das Symbol bzw. blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Uhrfunktionstaste.

### Uhrendisplay aus- und einschalten

1. Uhrfunktionstaste 6 Sekunden lang drücken.  
Das Uhrendisplay schaltet aus. Ist eine Uhrfunktion aktiv, bleibt das zugehörige Symbol beleuchtet.
2. Uhrfunktionstaste kurz drücken.  
Das Uhrendisplay schaltet ein.

### Kurzzeitwecker

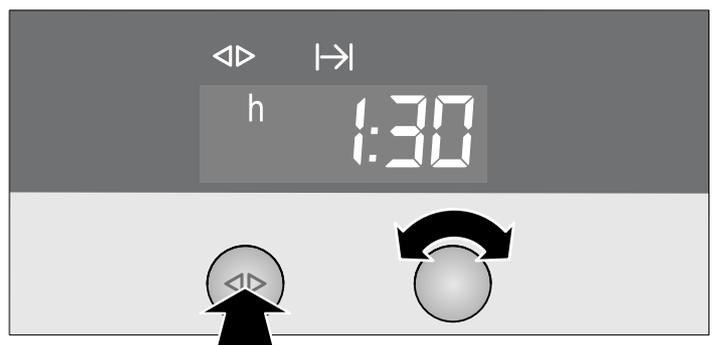
1. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole und leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z.B. 5:00 Minuten).  
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.



### Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.  
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole und leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. 1:30 Stunden).  
Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und die eingestellte Betriebsdauer läuft ab.



Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

1. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
2. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

## Betriebsende

Automatisches Ausschalten zu einem eingestellten Zeitpunkt.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.

Das Gerät heizt.

2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole <> und → leuchten.
3. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. 12:30 Uhr).

Die Einstellung wird automatisch übernommen. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt.



Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus.

1. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
2. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.

## Vorwahl-Betrieb

Das Gerät schaltet automatisch ein und zum vorgewählten Betriebsende aus. Kombinieren Sie dazu die Uhrfunktionen Betriebsdauer und Betriebsende.

Beachten Sie, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lang im Garraum stehen dürfen.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.  
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole <> und I→I leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. 1:30 Stunden).  
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
4. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole <> und → leuchten.
5. Mit dem Drehwähler das Betriebsende einstellen (z.B. 12:30 Uhr).

Das Gerät schaltet ab und wartet bis zum passenden Zeitpunkt, um einzuschalten (im Beispiel um 1:00 Uhr). Zum eingestellten Betriebsende schaltet das Gerät automatisch aus (12:30 Uhr).

6. Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
7. Uhrfunktionstaste drücken, um den Vorwahl-Betrieb zu beenden.

## Uhrzeit einstellen

Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn keine andere Uhrfunktion aktiv ist.

1. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole <> und ☑ leuchten.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.  
Die Einstellung wird automatisch übernommen.

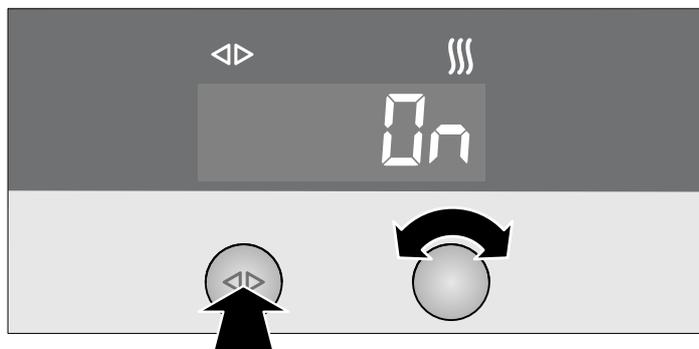


## Schnellaufheizung

Bei den Betriebsarten Heißluft ☒ und Brotbackstufe ☒ können Sie die Aufheizdauer verkürzen, wenn Ihre eingestellte Temperatur höher als 100 °C ist.

**Hinweis:** Stellen Sie während der Schnellaufheizung, solange das Symbol ≡ leuchtet, kein Gargut in den Garraum.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.  
Das Gerät heizt.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole <> und ≡ leuchten und OFF im Uhrendisplay erscheint.
3. Mit dem Drehwähler nach rechts drehen.  
Im Uhrendisplay wird On angezeigt und das Symbol ≡ leuchtet. Die Schnellaufheizung wird zugeschaltet.



Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die Schnellaufheizung aus. Das Symbol ≡ erlischt.

## Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen

1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, drücken Sie die Uhrfunktionstaste so oft, bis das entsprechende Symbol leuchtet.
2. Bei Bedarf können Sie Ihre Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.
3. Wenn Sie Ihre Einstellung löschen wollen, drehen Sie den Drehwähler nach links auf den Ursprungswert zurück.

# Kindersicherung

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Ihr Gerät sperren
- wie Sie Ihr Gerät dauerhaft sperren

## Sperrung

Das gesperrte Gerät kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z.B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

Um das Gerät wieder einzuschalten, müssen Sie es entsperren. Nach dem Gerätebetrieb wird das Gerät nicht automatisch gesperrt. Sperren Sie es ggf. erneut oder aktivieren Sie die Dauerhafte Sperrung.

### Gerät sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Info-Taste gedrückt halten, bis  $\text{C}$   $\text{!}$  im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis  $\text{C}$   $\text{!}$  im Temperaturdisplay erscheint.
4. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol  $\text{C}$  im Temperaturdisplay erscheint.

**Hinweis:** Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint im Temperaturdisplay  $\text{-S-}$ .

### Gerät entsperren

1. Info-Taste gedrückt halten, bis  $\text{C}$   $\text{!}$  im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis  $\text{C}$   $\text{!}$  im Temperaturdisplay erscheint.
3. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol  $\text{C}$  erlischt.

## Dauerhafte Sperrung

Das dauerhaft gesperrte Gerät kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z.B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

Um das Gerät einzuschalten, müssen Sie die Dauerhafte Sperrung kurzzeitig unterbrechen. Nachdem Sie Ihr Gerät ausgeschaltet haben, sperrt sich das Gerät wieder automatisch.

### Gerät dauerhaft sperren

1. Gerät ausschalten.
2. Info-Taste gedrückt halten, bis  $\text{C}$   $\text{!}$  im Temperaturdisplay erscheint.
3. Temperaturwähler drehen, bis  $\text{C}$   $\text{!}$  im Temperaturdisplay erscheint.
4. Info-Taste 3 Sekunden drücken.  
Ihr Gerät wird nach 30 Sekunden gesperrt. Im Temperaturdisplay erscheint das Symbol  $\text{C}$ .

**Hinweis:** Wird versucht das gesperrte Gerät einzuschalten, erscheint im Temperaturdisplay  $\text{-SP-}$ .

### Dauerhafte Sperrung unterbrechen

1. Info-Taste gedrückt halten, bis  $\text{C}$   $\text{!}$  im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis  $\text{C}$   $\text{!}$  im Temperaturdisplay erscheint.
3. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol  $\text{C}$  erlischt.  
Die dauerhafte Sperrung ist unterbrochen.
4. Gerät innerhalb von 30 Sekunden einschalten.  
Nach dem Ausschalten wird die Dauerhafte Sperrung nach 30 Sekunden wieder aktiviert.

### Gerät dauerhaft entsperren

1. Info-Taste gedrückt halten, bis  $\text{C}$   $\text{!}$  im Temperaturdisplay erscheint.
2. Temperaturwähler drehen, bis  $\text{C}$   $\text{!}$  im Temperaturdisplay erscheint.
3. Info-Taste gedrückt halten, bis das Symbol  $\text{C}$  erlischt.
4. Innerhalb von 30 Sekunden die Info-Taste erneut 3 Sekunden lang drücken.
5. Temperaturwähler drehen, bis  $\text{C}$   $\text{!}$  im Temperaturdisplay erscheint.
6. Info-Taste 3 Sekunden drücken.  
Das Gerät ist dauerhaft entsperrt.

# Backen

Beim Backen mit Heißluft  $\text{H}$  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Backergebnis verschlechtert sich.

## Backzubehör

### Backformen

Verwenden Sie dunkle Backformen aus Metall. Weißblechformen und Glasformen verlängern die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht gleichmäßig. Wenn Sie mit Weißblechformen und Ober-/Unterhitze  $\text{U}$  backen wollen, dann verwenden Sie die Einschubhöhe 1.

Stellen Sie eine Kastenform immer diagonal und eine runde Backform immer in die Mitte des Rostes.

### Backbleche

Wir empfehlen Ihnen nur Originalbleche zu verwenden, da diese optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt sind.

Schieben Sie Backbleche immer vorsichtig bis zum Anschlag ein. Achten Sie darauf, dass die Abschrägung des Backbleches immer zur Gerätetür zeigt.

## Backen auf zwei Ebenen

Verwenden Sie beim Backen auf zwei Ebenen vorzugsweise Backbleche und schieben Sie diese gleichzeitig ein.

Beachten Sie, dass Ihr Gebäck auf den jeweiligen Ebenen unterschiedlich schnell bräunen kann. Das Gebäck auf der obersten Ebene bräunt am schnellsten und kann früher entnommen werden.

## Backtabelle für Grundteige

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für Backbleche aus Aluminium sowie dunkle Backformen. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

Wir empfehlen beim ersten Versuch, die niedrigere der angegebenen Temperaturen einzustellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Wenn Sie nach eigenen Rezepten backen, orientieren Sie sich an ähnlichen Gebäcken in der Tabelle.

Grundteig	Heißluft ☒		Backdauer in Minuten	Ober-/Unterhitze ☐	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C		Einschubhöhe	Temperatur in °C
<b>Rührteig</b>					
Blechkuchen mit Belag	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	50 - 60	-	-
Spring-/Kastenform	1	150 - 160	60 - 70	2	160 - 170
<b>Mürbeteig</b>					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	170 - 180	45 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	55 - 65	-	-
Blechkuchen mit saftigem Belag, z.B. Rahmguß	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 190
Springform, z.B. Quarktorte	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Obstbodenform	1	150 - 160	25 - 35	2	170 - 180*
<b>Biskuitmasse</b>					
Biskuitrolle	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Biskuit (6 Eier)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Biskuit (3 Eier)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
<b>Hefeteig</b>					
Blechkuchen mit trockenem Belag, z.B. Streusel	1	160 - 170	40 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Hefekranz/-zopf (500 g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Springform	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Napfkuchenform	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

\* Backofen vorheizen

Kleingebäck	Heißluft ☒		Backdauer in Minuten	Ober-/Unterhitze ☐	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C		Einschubhöhe	Temperatur in °C
Hefeteig	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Baisermasse	1	80	160 - 180	2	80
	1 + 3	80	180 - 200	-	-
Blätterteig/Brandteig	1	190 - 200*	30 - 40	1	200 - 220*
	1 + 3	190 - 200*	35 - 45	-	-
Rührteig, z.B. Muffins	1	150 - 160*	20 - 30	1	170 - 180*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Mürbeteig, z.B. Butterplätzchen	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	140 - 150*	20 - 30	-	-

\* Backofen vorheizen

## Backtabelle für Gerichte und Tiefkühl-Fertigprodukte

Die Pizzastufe ☒ eignet sich besonders gut für frisch zubereitete Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen, und für Tiefkühl-Fertigprodukte.

Beachten Sie folgende Punkte:

- Belegen Sie das Backblech mit Backpapier
- Legen Sie Pommes frites nicht übereinander
- Wenden Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte nach der Hälfte der Backdauer
- Würzen Sie Tiefkühl-Kartoffelprodukte erst nach dem Backen

- Lassen Sie zum Aufbacken von Brötchen etwas Platz zwischen den einzelnen Teiglingen. Legen Sie nicht zu viele auf ein Backblech
- Beachten Sie die Herstellerangaben

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für Backbleche aus Aluminium. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.

Wir empfehlen beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen einzustellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen.

Mit der Pizzastufe ☒ können Sie nicht auf zwei Ebenen backen.

Gerichte	Brotbackstufe 			Pizzastufe 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Pizza, frisch	1	180 - 190*	25 - 35	1	170 - 180*
	1 + 3	170 - 180	40 - 50	-	-
Pizza, tiefgekühlt	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Flammkuchen	1	210 - 230*	15 - 20	1	200 - 220*
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Tarte	1	190 - 210*	35 - 45	1	190 - 210*
Schweizer Wähe	1	190 - 210	45 - 55	1	180 - 200
Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Strudel, tiefgekühlt	1	200 - 220	35 - 45	1	180 - 200
<b>Kartoffelprodukte</b>					
Pommes frites	1	200 - 220	20 - 30	1	210 - 230
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Kroketten/Rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
<b>Backwaren</b>					
Brötchen, tiefgekühlt	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Aufbackbrötchen, vorgebacken, tiefgekühlt	1	170 - 190	5 - 15	1	180 - 200
Aufbackbrötchen, vorgebacken	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220

\* Backofen vorheizen

## Tipps und Tricks

Der Kuchen ist zu hell	Einschubhöhe und empfohlenes Backgeschirr überprüfen. Backform auf den Rost und nicht auf das Backblech stellen. Backdauer verlängern oder Temperatur erhöhen.
Der Kuchen ist zu dunkel	Einschubhöhe überprüfen. Backdauer verkürzen oder Temperatur reduzieren.
Der Kuchen in der Backform ist ungleichmäßig gebräunt	Einschubhöhe und Temperatur überprüfen. Backform nicht direkt vor den Luftaustritten der Garraumrückwand stellen. Richtige Lage der Backform auf dem Rost prüfen.
Der Kuchen auf dem Backblech ist ungleichmäßig gebräunt	Einschubhöhe und Temperatur überprüfen. Beim Backen von Kleingebäck gleiche Größen und Dicken verwenden.
Der Kuchen ist zu trocken	Backdauer verkürzen und Temperatur etwas erhöhen.
Der Kuchen ist innen zu feucht	Temperatur reduzieren. Merke: Backzeiten verkürzen sich durch höhere Temperaturen nicht (außen gar, innen roh). Backdauer verlängern und Kuchenteig länger gehen lassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben.
Der Kuchen fällt nach dem Herausnehmen zusammen	Weniger Flüssigkeit in den Teig geben. Backdauer verlängern oder Temperatur reduzieren.
Die angegebene Backdauer stimmt nicht	Bei Kleingebäck die Menge auf dem Backblech prüfen. Das Kleingebäck darf sich nicht berühren.
Tiefkühlprodukt ist nach dem Backen unterschiedlich stark gebräunt	Bei Tiefkühlprodukten bleibt eine unterschiedlich starke Vorbräunung nach dem Backen erhalten.
Tiefkühlprodukt hat keine Bräunung, ist nicht knusprig oder die Zeitangaben stimmen nicht	Eis an Tiefkühlprodukten vor dem Backen entfernen. Keine stark vereisten Tiefkühlprodukte verwenden.

## Brotbackstufe

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie können je nach Art und Menge des Teiges variieren.

Beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Brot	Brotbackstufe 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Weißbrot (freigeschoben)	1	220*	30 - 40	1	240*
Weißbrot (Kastenform)	1	220*	25 - 35	2	240*
Mischbrot anbacken (freigeschoben)	1	220*	10 - 15	1	240*
Mischbrot fertigbacken (freigeschoben)	1	180	30 - 40	1	200*
Mischbrot anbacken (in Kastenform)	1	220*	10 - 15	2	240*
Mischbrot fertigbacken (in Kastenform)	1	180	20 - 30	2	200*
Brötchen	1	200*	15 - 25	1	240*
Fladenbrot	1	220*	15 - 25	1	240*

\* Backofen vorheizen

## Braten

### Verletzungsgefahr durch nicht hitzebeständiges Bratgeschirr!

Verwenden Sie nur Bratgeschirr, das speziell für den Backofenbetrieb ausgezeichnet ist.

Beim Braten mit Heißluft  die Einschubhöhe 2 nicht benutzen. Die Luftumwälzung wird beeinträchtigt und Ihr Bratergebnis verschlechtert sich.

### Offenes Braten

Für das Offene Braten wird ein Bratgeschirr ohne Deckel verwendet.

Beim Braten mit Ober-/Unterhitze  wenden Sie den Braten nach ca. der Hälfte bzw. zwei Drittel der Bratdauer.

### Braten in der Universalpfanne

Während des Bratens in der Universalpfanne entsteht ein Bratensatz. Diesen Bratensatz können Sie als Grundlage für eine schmackhafte Soße verwenden.

Beim Braten in der Universalpfanne können Sie auch Beilagen (z.B. Gemüse) mitgaren.

Bei kleineren Braten können Sie anstelle der Universalpfanne ein kleineres Bratgeschirr verwenden. Stellen Sie dieses direkt auf den Rost.

### Braten in der Universalpfanne mit Rost

Legen Sie den Rost in die Universalpfanne und schieben Sie diese gemeinsam in dieselbe Einschubhöhe ein.

### Geschlossenes Braten

Für das Geschlossene Braten wird ein Bratgeschirr mit Deckel verwendet. Geschlossenes Braten ist besonders geeignet für Schmorgerichte.

### Brattabelle

Die Bratdauer und Temperatur ist abhängig von der Größe, Höhe, Art und Qualität des Bratens.

Generell gilt: Je größer der Braten, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Bratdauer.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und beziehen sich auf das Offene Braten. Die Werte können je nach Art und Menge des Bratens und je nach Bratgeschirr variieren.

Beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Lassen Sie nach dem Ende der Bratdauer den Braten zur Ruhezeit ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum. In der angegebenen Bratdauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Bratgut	Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Bratdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
Hackbraten (aus 500 g Fleisch)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Fisch, ganz (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
Fisch, ganz (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200

### Schwein

Filet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Braten mit Schwarte (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Braten, durchwachsen ohne Schwarte, z.B. Nacken (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Braten mager (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Kassler	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210

\* Schmorbraten geschlossen braten

\*\* bei hohem Gargut Einschubhöhe 1 verwenden

Bratgut	Heißluft 			Ober-/Unterhitze 	
	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Bratdauer in Minuten	Einschubhöhe	Temperatur in °C
<b>Rind</b>					
Filet, medium (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Rostbeef, medium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Schmorbraten (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
<b>Kalb</b>					
Kalbsbraten/-brust (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Haxe	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
<b>Geflügel (ungefüllt)</b>					
Hähnchen, ganz (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Ente, ganz (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	190 - 210
Gans, ganz (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200

\* Schmorbraten geschlossen braten  
 \*\* bei hohem Gargut Einschubhöhe 1 verwenden

## Tipps und Tricks

Kruste zu dick und/oder Braten zu trocken	Einschubhöhe prüfen. Temperatur reduzieren oder Bratdauer verkürzen.
Kruste zu dünn	Temperatur erhöhen oder nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Das Fleisch ist innen nicht gar	Nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum nehmen. Bratdauer verlängern. Mit Hilfe eines Fleischthermometers die Kerntemperatur des Bratens prüfen.
Wasserdampf im Garraum schlägt sich an der Gerätetür nieder	Im Laufe des Gerätebetriebs trocknet der Wasserdampf ab. Bei sehr viel Wasserdampf können Sie kurz und vorsichtig die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf schneller abzieht.

## Grillen

### Achtung!

Möbelschäden durch Grillen bei geöffneter Gerätetür: Die angrenzenden Möbel werden durch die große Hitze beschädigt. Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen.

Verwenden Sie zum Grillen immer den Rost und die Universalpfanne. Legen Sie den Rost in die Universalpfanne und schieben Sie beides in die Einschubhöhe ein, die in der Grilltabelle angegeben wird. Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.

Achten Sie darauf, dass Sie beim Grillen mehrerer Fleischstücke die gleiche Fleischsorte mit ähnlicher Dicke und Gewicht verwenden.

### Rundum-Grillen

Rundum-Grillen  ist besonders geeignet für Geflügel oder Fleisch (z.B. Schweinebraten mit Schwarte), das rundum knusprig gegrillt werden soll.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte bis zwei Drittel der Grilldauer.

Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln und Keulen ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

Beim Rundum-Grillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Garraumverschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Garraum nach jedem Benutzen, damit der Schmutz nicht einbrennt.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte und gültig für die emaillierte Universalpfanne mit Rost. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

Beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen einstellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Lassen Sie nach dem Ende das Grillgut zur Ruhezeit ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen. In der angegebenen Grilldauer ist die empfohlene Ruhezeit nicht enthalten.

Die Angaben beziehen sich auf das Einschieben in den kalten Backofen und auf Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

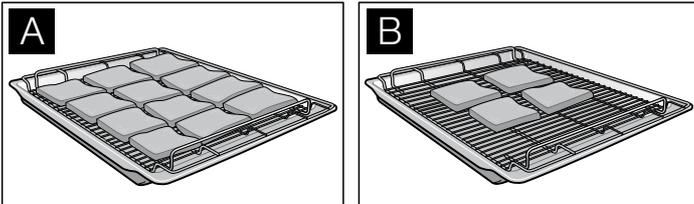
Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Roastbeef, medium	2	220 - 240	40 - 50
Lammkeule ohne Knochen, medium	2	170 - 190	120 - 150
<b>Schwein</b>			
Schweinebraten mit Schwarte	2	170 - 190	140 - 160
Schweinehaxen	2	180 - 200	120 - 150

Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
<b>Geflügel (ungefüllt)</b>			
Hähnchenhälfte, 1 - 2 Stück	2	210 - 230	40 - 50
Hähnchen, ganz, 1 - 2 Stück	2	200 - 220	60 - 80
Ente, ganz, 2 - 3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Gans, ganz, 3 - 4 kg	1	150 - 170	130 - 160

## Flächengrillen

Verwenden Sie für große Mengen an flachem Grillgut den Großflächengrill ☒ (Bild A).

Verwenden Sie für kleine Mengen an flachem Grillgut den Kleinflächengrill ☑. Legen Sie das Grillgut auf die Mitte des Rostes (Bild B). Durch die Verwendung des kleinen Flächengrills sparen Sie Energie.



Streichen Sie das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte bis zwei Drittel der Grilldauer.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren. Sie gelten für das Einschieben in den kalten Backofen und für Fleisch direkt aus dem Kühlschrank.

Sie können das Grillergebnis beeinflussen, indem Sie die Rostlage wechseln:

Rostlage	Verwendung
	Gekröpften Rost mit Vertiefung nach unten in die Universalpfanne einlegen: geeignet für Grillgut, das überwiegend durchgegart werden soll
	Gekröpften Rost mit Vertiefung nach oben in die Universalpfanne einlegen: geeignet für Grillgut, das überwiegend blutig bis medium werden soll

Grillgut	Einschubhöhe	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten	Hinweise
Würste	4	250	10 - 14	Leicht einschneiden
Gemüse	4	270	15 - 20	
Toast mit Belag	3	220	10 - 15	Die Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belags
<b>Schwein</b>				
Filetsteaks, medium (3 cm dick)	4	270	12 - 15	Über die Rostlage kann das gewünschte Garergebnis beeinflusst werden
Steak, durch (2 cm dick)	4	270	15 - 20	
<b>Rind</b>				
Filetsteaks (3 - 4 cm dick)	4	270	15 - 20	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Tournedos	4	270	12 - 15	
<b>Lamm</b>				
Filets	4	270	8 - 12	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden
Koteletts	4	270	10 - 15	
<b>Geflügel</b>				
Hähnchenkeulen	3	250	25 - 30	Durch das Einstechen der Haut kann die Blasenbildung beim Grillen verhindert werden
Hähnchenkleinteile	3	250	25 - 30	
<b>Fisch</b>				
Steaks	4	220	15 - 20	Teile sollten gleich dick sein
Koteletts	4	220	15 - 20	
Ganze Fische	3	220	20 - 25	

## Auftauen

In diesem Kapitel lesen Sie, wie Sie mit Heißluft ☒ oder mit der Auftaustufe ☒ auftauen.

### Auftauen mit Heißluft

Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- und Tiefkühlprodukten die Betriebsart Heißluft ☒.

Beachten Sie hierbei folgende Punkte:

- Aufgetaute Gefrier- und Tiefkühlprodukte (vor allem Fleisch) benötigen kürzere Garzeiten als frische Produkte
- Die Garzeit von gefrorenem Fleisch verlängert sich um die Auftauzeit

- Tauen Sie gefrorenes Geflügel vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können
- Garen Sie gefrorenen Fisch mit den gleichen Temperaturen wie frischen Fisch
- Sie können Tiefkühl-Fertiggemüse in Aluschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Garraum geben
- Verwenden Sie beim Auftauen auf einer Ebene die Einschubhöhe 1 und auf zwei Ebenen die Einschubhöhen 1 + 3
- Beachten Sie bei tiefgekühlten Lebensmitteln die Angaben des Herstellers

Tiefkühlgericht	Temperatur in °C	Auftaudauer in Minuten
Rohe Tiefkühlprodukte/ Gefrorene Lebensmittel	50	30 - 90
Brot/Brötchen (750 - 1500 g)	50	30 - 60

Tiefkühlgericht	Temperatur in °C	Auftaudauer in Minuten
Trockene Tiefkühlblechkuchen	60	45 - 60
Feuchte Tiefkühlblechkuchen	50	50 - 70

## Auftaustufe

Mit der Betriebsart Auftaustufe  können Sie besonders gut empfindliche Gebäcke (z.B. Sahnetorten) auftauen.

1. Betriebsart Auftaustufe  einschalten.
2. Tiefkühlprodukt je nach Art und Größe 25 - 45 Minuten auftauen.
3. Tiefkühlprodukt aus dem Garraum nehmen und 30 - 45 Minuten nachtauen lassen.

Bei kleinen Mengen (Stückchen) verkürzt sich die Auftauzeit auf 15 - 20 Minuten und die Nachtauzzeit auf 10 - 15 Minuten.

## Dampfgaren

Die Dampfgarstufe  kann nur in Verbindung mit dem System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich) angewendet werden.

Schalten Sie die Dampfgarstufe nur bei vollständig abgekühltem Garraum (Raumtemperatur) ein. Wenn im Temperaturdisplay abwechselnd **H** und **□** erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist und schalten Sie die Dampfgarstufe erneut ein. Der Dampforgang wird automatisch gesteuert.

### Hinweise

- Verwenden Sie zum Dampfgaren nur die Dampfgarstufe zusammen mit dem System-Dampfgarer
- Verwenden Sie die Dampfgarstufe nicht zusammen mit der Uhrfunktion Vorwahl-Betrieb
- Weitere nützliche Hinweise erhalten Sie in der Gebrauchsanleitung, die dem System-Dampfgarer beiliegt

## Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt auch selbst herstellen. Hierzu wird die Wärme der Backofenbeleuchtung  genutzt.

1. Zubehör und Einhängegitter entfernen.
2. 1 Liter H-Milch (3,5% Fett) oder pasteurisierte Frischmilch auf 40 °C erwärmen  
oder  
1 Liter Frischmilch einmal aufkochen und auf 40 °C abkühlen lassen.
3. 150 g stichfesten Joghurt zur erwärmten Milch geben, unterrühren und gleichmäßig in Gläser oder Schalen füllen. Nicht mehr als 200 ml in ein Gefäß füllen.

4. Die befüllten Gefäße mit passendem Deckel oder Frischhaltefolie abdecken.
5. Backofen mit dem Großflächengrill  für 15 Minuten bei 100 °C vorheizen.
6. Anschließend Betriebsartenwähler auf Backofenbeleuchtung  stellen.
7. Gefäße in gleichmäßigen Abständen auf den gesamten Garraumboden verteilt aufstellen und Gerätetür schließen.
8. Nach 8 Stunden die Backofenbeleuchtung ausschalten und die Gefäße für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Reinigung und Pflege

### Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zum Reinigen Ihres Gerätes.

### Achtung!

Oberflächenschäden! Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungshilfen wie Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

**Hinweis:** Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegeprodukte können Sie über den Kundendienst beziehen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

### Gerät außen reinigen

Geräteteil/Oberfläche	Reinigungsmittel/-hilfe
Edelstahlflächen	Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starken Verschmutzungen Reiniger für mattierten Edelstahl verwenden.

Geräteteil/Oberfläche	Reinigungsmittel/-hilfe
Lackierte Flächen/ Glasflächen	Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
Türscheiben	Glasreiniger oder Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen.  Die innere Türscheibe der Gerätetür hat eine Beschichtung, die wie ein heller Belag wirken kann.

## Garraum reinigen

### Achtung!

Oberflächenschäden! Keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durchführen.

### Hinweise

- Das Email kann technisch bedingt Farbunterschiede aufweisen, was keinen Einfluss auf die Funktion hat.
- Die Kanten dünner Bleche können rau sein. Der Korrosionsschutz ist jedoch gewährleistet.

Geräteteil	Reinigungsmittel/-hilfe
Emaillflächen (glatte Oberfläche)	Spülmittel oder Essigwasser mit einem weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spülmittel aufweichen. Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.  Bei starker Verschmutzung empfehlen wir Backofenreiniger in Gelform. Dieser kann gezielt aufgetragen werden.
Selbstreinigende Flächen (raue Oberfläche)	Beachten Sie die Hinweise im Kapitel: Selbstreinigende Flächen
Türdichtung	Heiße Spüllauge
Einhängegitter	Heiße Spüllauge
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit Bürste und Spülschwamm reinigen oder im Geschirrspüler spülen.

### Verschmutzungen vermeiden

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch, da sich Verschmutzungen beim nächsten Aufheizen einbrennen und sich nur schwer entfernen lassen. Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.

Verwenden Sie nach Möglichkeit die Betriebsart Heißluft . Die Verschmutzung ist bei dieser Betriebsart geringer.

## Selbstreinigende Fläche

Die Rückwand im Garraum ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Spritzer, die beim Backen und Braten entstehen, werden von dieser Schicht während des Backofenbetriebs aufgenommen und zersetzt.

Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Backofenbetrieb.

Verfärbungen auf der Rückwand haben keinen Einfluss auf die selbstreinigende Funktion.

### Achtung!

Oberflächenschäden auf der selbstreinigenden Flächen durch Auftragen von Backofenreiniger! Reinigen Sie die selbstreinigenden Flächen nie mit Backofenreiniger.

Gelangt versehentlich Backofenreiniger auf die selbstreinigenden Flächen, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

### Achtung!

Oberflächenschäden auf den selbstreinigenden Flächen durch Verwendung scheuernder und säurehaltiger Reinigungsmittel und -hilfen!

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die scheuernde Substanzen oder Säuren enthalten.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungshilfen wie z. B. Stahlwolle oder Scheuerschwämme.

## hydro clean

Um Ihnen die Reinigung des Garraums zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit der Reinigungshilfe hydro clean  ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Spüllauge weichen die Schmutzrückstände auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

Bei stärkerer Verschmutzung können Sie

- die Spüllauge einige Zeit vor dem Einschalten der Reinigungshilfe einwirken lassen
- die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten mit Spülmittel einreiben
- die Reinigungshilfe nach Abkühlen des Garraums wiederholen

### Vorbereiten und Einschalten

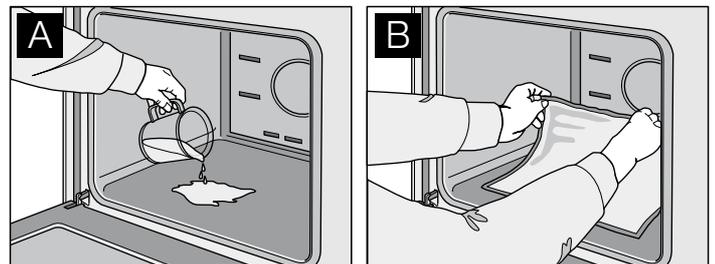
hydro clean startet nur, wenn der Garraum abgekühlt ist.

Wenn nach dem Einschalten von hydro clean im Temperaturdisplay abwechselnd  $H$  bzw.  $h$  und  $L$  erscheint, ist der Garraum nicht vollständig abgekühlt. Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist, und schalten Sie hydro clean erneut ein.

### Verbrühungsgefahr und Oberflächenschäden!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf und es können Emailschiäden aufgrund des Temperaturwechsels entstehen.

1. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
2. 0,4 Liter Wasser (kein destilliertes Wasser) mit etwas Spülmittel vorsichtig in die Bodenwanne des Garraums gießen (Bild A).
3. Gerätetür schließen.
4. Betriebsart hydro clean  einschalten.  
  
Im Temperaturdisplay erscheint  $L$ . Nach Ablauf der Reinigungshilfe schaltet sich die Backofenbeleuchtung ein. Ein Signal ertönt.
5. Uhrfunktionstaste drücken, um die Uhrfunktion zu beenden.



### Ausschalten und Nachreinigen

Lassen Sie das Restwasser nicht über längere Zeit im Garraum (z. B. über Nacht).

1. Gerätetür öffnen und das Restwasser mit einem saugfähigen Schwammtuch aufnehmen (Bild B).
2. Garraum mit einem Schwammtuch, einer weichen Bürste oder einem Topfreiniger aus Plastik reinigen. Noch vorhandene, hartnäckige Rückstände mit einem Glasschaber für Glaskeramik entfernen.
3. Kalkränder mit einem essiggetränkten Tuch entfernen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichen Tuch trockenreiben, auch unter der Türdichtung.

- Betriebsartenwähler auf Stellung o zurückdrehen.
- Die Gerätetür nach der Reinigung noch ca. 1 Stunde in Raststellung (ca. 30°) geöffnet lassen, damit die Emailflächen im Garraum abtrocknen können.

### Schnelltrocknung

- Die Gerätetür nach der Reinigung in Raststellung (ca. 30°) geöffnet lassen.
- Heißluft  mit 50 °C einstellen.
- Nach 5 Minuten Gerät ausschalten und Gerätetür schließen.

### Gerätetür aus- und einhängen

Zur besseren Reinigung können Sie die Gerätetür aushängen.

#### Verletzungsgefahr!

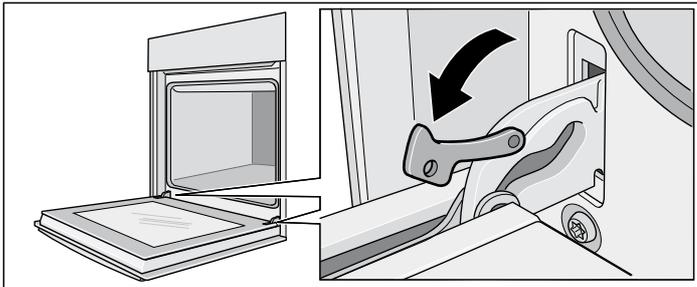
Die Scharniere der Gerätetür können mit großer Kraft zurückklappen. Klappen Sie die Sperrhebel der Scharniere zum Aushängen der Gerätetür immer ganz auf und nach dem Einhängen wieder ganz zu. Greifen Sie nicht ins Scharnier.

#### Verletzungsgefahr!

Hat sich die Gerätetür einseitig ausgehängt, greifen Sie nicht ins Scharnier. Das Scharnier kann mit großer Kraft zurückklappen. Rufen Sie den Kundendienst.

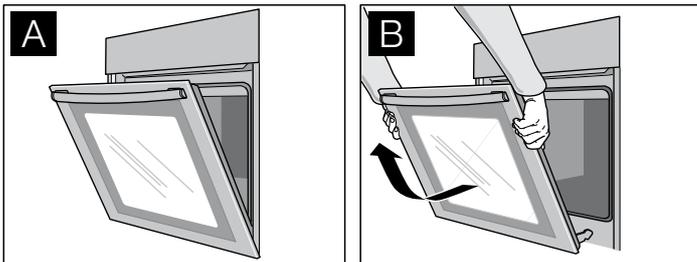
#### Gerätetür aushängen

- Gerätetür ganz öffnen.
- Sperrhebel links und rechts ganz aufklappen.



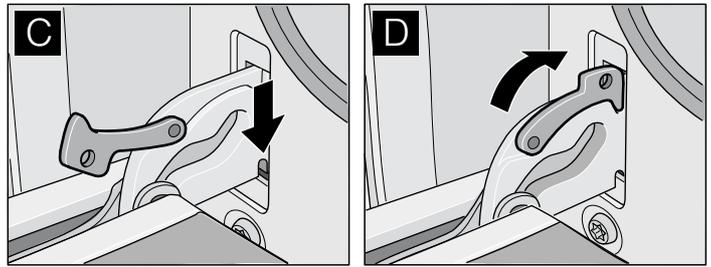
Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuklappen.

- Gerätetür soweit schließen, bis Sie einen Widerstand spüren (Bild A).
- Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



#### Gerätetür einhängen

- Scharniere in die Halterungen links und rechts einsetzen (Bild C).  
Die Kerbe an beiden Scharnieren muss einrasten.
- Gerätetür ganz öffnen.
- Sperrhebel links und rechts ganz zuklappen (Bild D).



Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht mehr ausgehängt werden.

- Gerätetür schließen.

### Türscheiben reinigen

Zur besseren Reinigung können Sie die innere Türscheibe der Gerätetür ausbauen.

#### Verletzungsgefahr!

Die Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein. Sie könnten sich Schnittverletzungen zufügen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

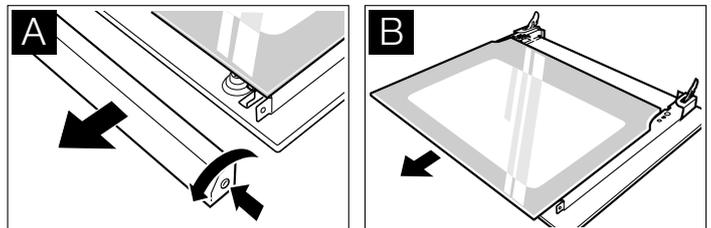
#### Verletzungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn Türscheiben und Gerätetür ordnungsgemäß eingebaut sind.

#### Türscheibe ausbauen

**Hinweis:** Merken Sie sich vor dem Ausbau, in welcher Position die Türscheibe eingebaut ist, damit Sie sie später nicht falsch herum einbauen.

- Gerätetür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen (siehe Kapitel: Gerätetür aus- und einbauen).
- Abdeckung an der Gerätetür oben links und rechts los-schrauben und abnehmen (Bild A).
- Türscheibe anheben und herausziehen (Bild B).



#### Reinigen

Reinigen Sie die Türscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

#### Achtung!

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel und keinen Glasschaber. Das Glas kann beschädigt werden.

#### Türscheibe einbauen

- Türscheibe bis zum Anschlag einschieben.
- Abdeckung aufsetzen und anschrauben.
- Gerätetür wieder einbauen.

### Garraumdecke reinigen

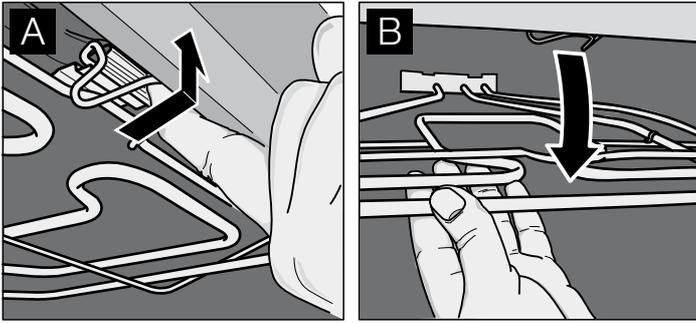
Um die Garraumdecke einfach und schnell zu reinigen, können Sie den Grillheizkörper herunterklappen.

#### Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

- Haltebügel des Grillheizkörpers nach vorne ziehen und nach oben drücken, bis der Grillheizkörper hörbar ausrastet (Bild A).

2. Grillheizkörper festhalten und nach unten klappen (Bild B).



3. Garraumdecke reinigen.

4. Haltebügel nach vorne ziehen und nach oben gedrückt halten.

5. Grillheizkörper nach oben klappen, bis er einrastet.

### Einhängegitter reinigen

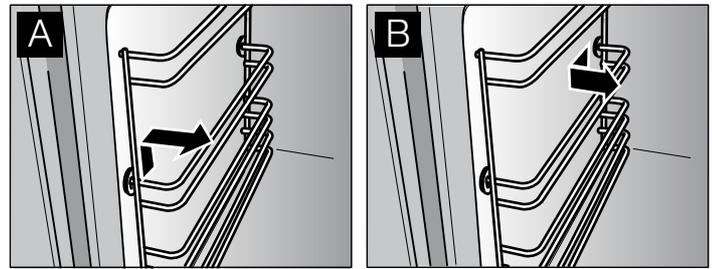
Die Einhängegitter können Sie zur besseren Reinigung aushängen.

#### ⚠ Verbrennungsgefahr durch heiße Teile im Garraum!

Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.

1. Einhängegitter vorne nach oben drücken und seitlich aushängen (Bild A).

2. Einhängegitter hinten nach vorne ziehen und seitlich aushängen (Bild B).

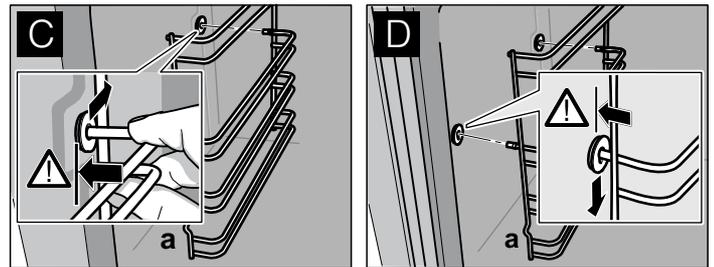


3. Einhängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder einer Bürste reinigen.

4. Einhängegitter mit der Ausbuchtung (a) nach unten ausrichten, damit die Einschubhöhen stimmen.

5. Einhängegitter hinten bis zum Anschlag einstecken und nach hinten drücken (Bild C).

6. Einhängegitter vorne bis zum Anschlag einstecken und nach unten drücken (Bild D).



## Störungen und Reparaturen

Prüfen Sie bei einer Störung die Tipps in der nachfolgenden Tabelle, bevor Sie den Kundendienst rufen.

#### ⚠ Stromschlaggefahr!

Arbeiten an der Geräteelektronik dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden. Gerät stromlos machen. Betätigen Sie den Sicherungsautomaten oder drehen Sie die Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung heraus.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Elektrische Funktion ist gestört (z.B. Anzeigelampen leuchten nicht mehr)	Sicherung defekt	Sicherungen im Sicherungskasten prüfen, ggf. austauschen
Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig verteilt sich einseitig	Gerät nicht waagrecht eingebaut	Geräteeinbau überprüfen (siehe Montageanweisung)
Gerät funktioniert nicht mehr, im Uhrendisplay blinkt 0:00	Stromzufuhr war unterbrochen	Uhrzeit neu einstellen (siehe Kapitel: Elektronikuhr)
Im Uhrendisplay blinkt 0:00, im Temperaturdisplay erscheint "rrr"	Stromzufuhr war während des Gerätebetriebes unterbrochen	Uhrfunktionstaste drücken
Im Temperaturdisplay erscheint "E011"	Dauerbelegung einer Taste	Dauerbelegung der Taste aufheben und die Uhrfunktionstaste drücken
Im Temperaturdisplay erscheint "EXXX", z.B. E300	Interner Fehler der Geräteelektronik	Uhrfunktionstaste drücken. Erlischt die Meldung nicht, Netzstecker ziehen und nach ca. 10 Sekunden wieder einstecken
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Temperaturdisplay erscheint ∞ und -5-	Gerät wurde gesperrt	Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Gerätebedienung ist nicht möglich, im Temperaturdisplay erscheint ∞ und -5P	Gerät wurde dauerhaft gesperrt	Dauerhafte Sperre deaktivieren (siehe Kapitel: Kindersicherung)
Gerät heizt nicht, im Uhrendisplay blinkt der Doppelpunkt, im Temperaturdisplay erscheint z.B. 150o	Tastenkombination wurde betätigt	Gerät ausschalten, Info-Taste 3 Sekunden lang drücken, dann Uhrfunktionstaste 4 Sekunden lang drücken, dann Info-Taste erneut 3 Sekunden lang drücken
Elektronisch gesteuerte Funktionen sind gestört	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag)	Entsprechende Funktion neu einstellen
Beim Einschalten einer Betriebsart erscheint H oder h im Temperaturdisplay	Gerät ist nicht vollständig abgekühlt	Warten, bis das Gerät abgekühlt ist, dann Betriebsart erneut einschalten

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät hat sich automatisch abgeschaltet, im Temperaturdisplay blinkt 000	Gerät hat sich aus Schutz vor Überhitzung abgeschaltet	Beliebige Taste oder Wähler betätigen, das Gerät schaltet sich wieder ein
Beim Braten oder Grillen entsteht Qualm	Fett am Grillheizkörper verbrennt	Weiter Grillen oder Braten, bis das Fett am Grillheizkörper verbrannt ist
	Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben	Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine niedrigere Einschubebene einschieben
Im Garraum tritt verstärkt Kondenswasser auf	Normale Erscheinung (z.B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag oder einem großen Braten)	Gerätetür während des Betriebs ab und zu kurz öffnen
Emaillierte Einschubteile haben mattierte, helle Flecken	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleisch- oder Obstsaft	Nicht möglich
Türscheiben sind beschlagen	Normale Erscheinung, die auf vorhandenen Temperaturunterschieden beruht	Gerät auf 100 °C aufheizen und nach 5 Minuten wieder ausschalten

## Backofenlampe wechseln

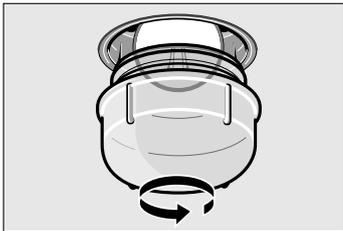
Wechseln Sie eine defekte Backofenlampe aus.

Ersatzlampen erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel: E14, 220 - 240 V, 40 W, hitzebeständig bis 300 °C. Verwenden Sie nur diese Backofenlampen.

### ⚠ Stromschlaggefahr!

Gerät stromlos machen. Betätigen Sie den Sicherungsautomaten oder drehen Sie die Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung heraus.

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links drehen und abnehmen.



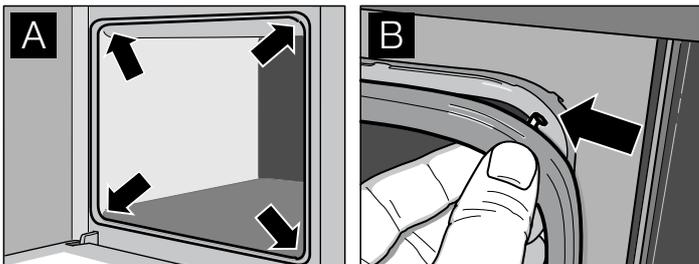
3. Backofenlampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

**Hinweis:** Verwenden Sie Gummihandschuhe, wenn sich die Glasabdeckung nicht aufdrehen läßt. Oder bestellen Sie eine Demontagehilfe beim Kundendienst (Bestell-Nr. 613634).

## Türdichtung austauschen

Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgetauscht werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst.

Die Türdichtung ist an vier Stellen eingehängt (Bild A). Zum Wechseln die Haken an allen vier Stellen aus- bzw. einhängen (Bild B).



Sitz der Dichtung vor allem in den Ecken noch einmal überprüfen.

## Kundendienst

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

Die Anschriften finden Sie im Kundendienststellenverzeichnis.

**Hinweis:** Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen.

Bei Kundendienstfällen bitte die E-Nummer und die FD-Nummer angeben.

Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild hinter der Gerätetür links unten am seitlichen Rand.

E-Nr.

FD

**ConLine**<sup>®</sup>  
0 18 05 - 213 413

Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar.  
Nur in Deutschland gültig!  
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen.  
0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend.  
oder unter [info@constructa-energy.de](mailto:info@constructa-energy.de)

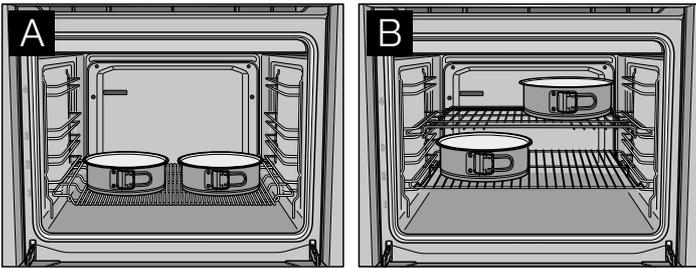
# Prüfgerichte

Prüfgerichte nach Norm DIN 44547 und EN 60350. Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Tabellenwerte gelten ohne Schnellaufheizung.

Backen	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	1	☐	160 - 170*	20 - 25
	1	☒	140 - 150*	20 - 30
	1 + 3	☒	140 - 150*	25 - 35
Small Cakes (20 Stück pro Blech)	2	☐	170 - 180**	20 - 30
	1	☒	160 - 170**	20 - 30
	1 + 3	☒	160 - 170**	25 - 35
Wasserbiskuit	2	☐	160 - 170*	25 - 35
	1	☒	160 - 170*	25 - 35
Hefebleichkuchen	1	☐	190 - 200	45 - 55
	1	☒	170 - 180	40 - 50
	1 + 3	☒	170 - 180	50 - 60
Gedeckter Apfelkuchen (Formen nebeneinander, Bild A)	1	☒	170 - 180*	65 - 75
Gedeckter Apfelkuchen (Formen diagonal versetzt, Bild B)	1 + 3	☒	180 - 190*	70 - 80

\* Backofen vorheizen

\*\* 10 Minuten vorheizen



Grillen	Einschubhöhe	Rostlage	Betriebsart	Temperatur in °C	Grilldauer in Minuten
Toast (Universalpfanne + gekröpfter Rost)	4	—	☐	275*	1 - 2
Beefsteaks, 12 Stück (Universalpfanne + gekröpfter Rost)	4	—	☐	275	20 - 25**

\* 10 Minuten vorheizen

\*\* nach 2/3 der Zeit wenden

# fr Table des matières

Consignes de sécurité .....	20	Rôtissage .....	30
Elimination écologique .....	21	Grillades .....	31
Votre nouvel appareil .....	21	Décongélation.....	33
Avant la première utilisation .....	22	Cuisson à la vapeur .....	33
Utilisation de l'appareil .....	23	Yaourt .....	33
Horloge électronique .....	24	Nettoyage et entretien.....	34
Sécurité-enfants .....	26	Pannes et réparations.....	36
Cuisson de pain et de pâtisseries .....	27	Plats tests .....	38
Position cuisson du pain.....	29		

## ⚠ Consignes de sécurité

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

### Avant l'encastrement

#### Avaries de transport

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

#### Raccordement électronique

Seul un expert agréé est autorisé à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un mauvais raccordement, vous ne pourrez faire valoir la garantie.

### Indications pour votre sécurité

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

#### Risque de brûlure !

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 câblage risque de 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 brûlure !

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 en petites quantités les boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

#### Risque de brûlure !

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

#### Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirez la fiche de la prise de secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

### Causes de dommages

#### Attention !

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

#### Attention !

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

#### Attention !

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

#### Attention !

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

#### Attention !

Laisser refroidir le compartiment de cuisson exclusivement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est ouverte qu'un petit peu, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

#### Attention !

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

### Attention !

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

### Attention !

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

## Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

 Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

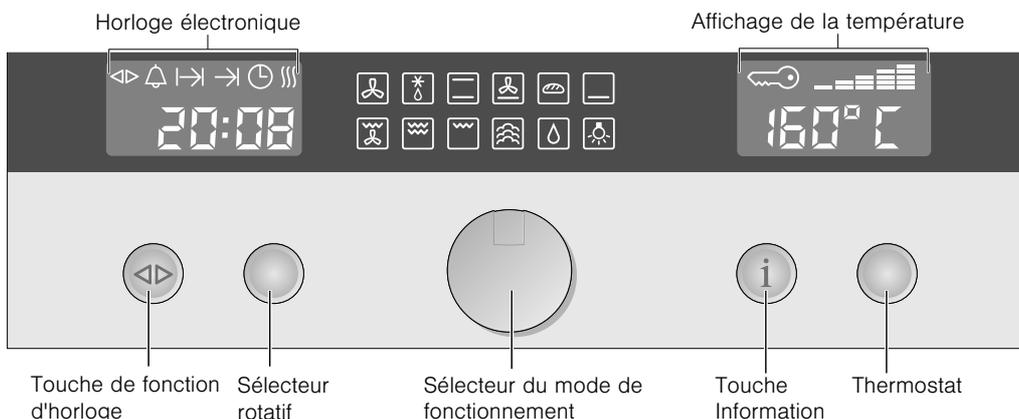
La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

## Votre nouvel appareil

Ce chapitre contient des informations sur l'appareil, les modes de fonctionnement et les accessoires.

### Bandeau de commande

Appuyez sur les manettes de commande escamotables pour les faire rentrer et sortir.



Élément de réglage	Utilisation
Touche de fonction d'horloge	Sélectionner la fonction d'horloge ou le chauffage rapide (voir chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur rotatif	Pour procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction d'horloge ou pour enclencher le chauffage rapide (voir le chapitre : Horloge électronique)
Sélecteur du mode de fonctionnement	Sélectionner le mode de fonctionnement
Touche info	Appareil allumé : Affichage de la température actuelle pendant la chauffe Appareil éteint : Appeler les réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)
Thermostat	Appareil allumé : Sélectionner la température Appareil éteint : Modifier les réglages de base (voir le chapitre : Modifier les réglages de base)

## Modes de fonctionnement

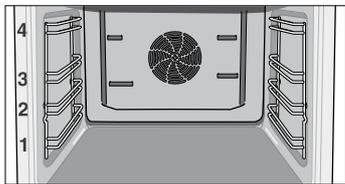
Mode de fonctionnement	Application
 Chaleur tournante	Pour cuire et rôtir sur un ou deux niveaux
 Position Décongélation	Pour faire décongeler doucement des morceaux de viande, du pain et des pâtisseries délicates (p.ex. tarte à la crème fraîche)
 Chaleur voûte/sole	Pour cuire et rôtir sur un niveau. Idéal pour des gâteaux avec une garniture humide (p.ex. gâteau au fromage blanc)
 Position Pizza	Pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous (voir le chapitre : Cuisson de pain et de pâtisseries)

Mode de fonctionnement	Application
Position pain	Pour des pains et pâtisseries, qui doivent être cuits à une température élevée
Chaleur de sole	Pour les mets, pains et pâtisseries qui doivent être très dorés ou croustillants sur le dessous. N'activez que brièvement la chaleur de sole à la fin du temps de cuisson
Gril air pulsé	Pour la volaille et les grandes pièces de viande
Gril grande surface	Pour griller des grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses)
Gril petite surface	Pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts)
Position Cuisson vapeur	pour la préparation diététique de légumes, de viande et de poisson
Nettoyage hydrolyse	Facilite le nettoyage du compartiment de cuisson
Eclairage du four	Assiste pendant l'entretien et le nettoyage du compartiment de cuisson

## Hauteurs d'enfournement

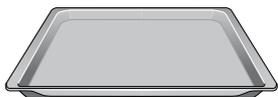
Le compartiment de cuisson possède quatre niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 pour la cuisson et le rôtissage en mode Chaleur tournante . Cela gêne la circulation de l'air et le résultat de cuisson sera moins bon.



## Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



**Plaque à pâtisserie, aluminium**  
pour faire cuire des gâteaux sur la plaque et des petites pâtisseries



**Lèchefrite, émaillée**  
pour la cuisson de gâteaux juteux, pour le rôtissage, des grilladesde pour récupérer du liquide qui s'égoutte



### Grille, coudée

pour la cuisson de pâtisseries dans un moule, pour le rôtissage dans un plat à rôtir et des grillades

D'autres accessoires sont en vente dans le commerce spécialisé :

Accessoire	Référence
Plaque à pâtisserie, aluminium	CZ 1332 X0
Plaque à pâtisserie, émaillée	CZ 1342 X0
Lèchefrite, émaillée	CZ 1242 X0
Grille, plate	CZ 1442 X0
Grille coudée avec trou de puisage	CZ 1432 X0
Système de cuisson à vapeur	CZ 1282 X0
Jeu de post-équipement CLOU double	CZ 1702 X0
Jeu de post-équipement CLOU triple	CZ 1742 X0
Jeu de post-équipement CLOU quadruple	CZ 1752 X0
Dispositif de sécurité pour la porte du four	440651

La plaque à pâtisserie et la lèchefrite peuvent se déformer sous l'effet de fortes différences de températures (par ex. s'il y a des produits surgelés dans le compartiment de cuisson chaud).

## Avant la première utilisation

Réglez l'heure et nettoyez votre appareil avant la première utilisation.

### Réglage de l'heure

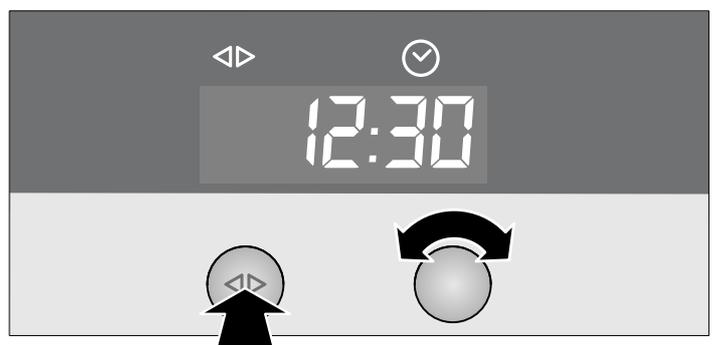
0:00 clignote dans l'affichage de l'heure.

1. Appuyer sur la touche de fonction horloge.

Les symboles et s'allument. 12:00 apparaît dans l'affichage de l'heure.

2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

Votre réglage est automatiquement validé après 3 secondes.



### Modification de l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez sur la touche de fonction horloge jusqu'à ce que les symboles et s'allument de nouveau. Modifiez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.

## Nettoyage de l'appareil

Nettoyez votre appareil avant de le faire fonctionner pour la première fois.

1. Retirer les accessoires et les restes des emballages du compartiment de cuisson.
2. Nettoyer les accessoires et le compartiment de cuisson avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle (voir chapitre : Nettoyage et entretien).

3. Chauffer pendant 30 minutes en mode chaleur voûte/sole à 240 °C.
4. Nettoyer le compartiment de cuisson avec de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.
5. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux humide et de l'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

## Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre vous apprendrez comment utiliser votre appareil, modifier les réglages de base et à quel moment votre appareil s'éteindra automatiquement.

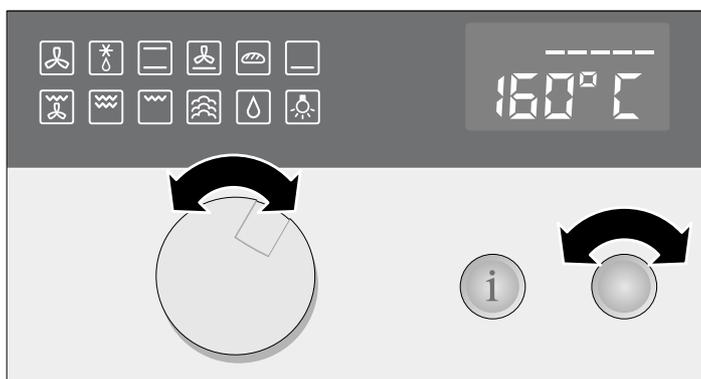
### Mettre l'appareil en service

1. Tourner le sélecteur de modes de fonctionnement jusqu'à ce que le symbole correspondant au mode de fonctionnement souhaité s'allume.

Dans l'affichage de texte apparaît une température de référence.

2. Tourner le thermostat pour modifier la température de référence.

L'appareil commence à chauffer.



#### Remarques

- Vous pouvez lancer les modes de fonctionnement Cuisson vapeur et Nettoyage hydrolyse uniquement si ni H ni h n'est affiché dans l'affichage de la température.
- Si aucune température de référence n'est affichée, la température de votre mode de fonctionnement est un réglage fixe. Vous ne pouvez pas modifier cette température.

Mode de fonctionnement	Température de référence en °C	Plage de température en °C
Chaleur tournante	160	40 - 200
Position Décongélation	Réglage fixe	-
Chaleur voûte/sole	170	50 - 275
Position Pizza	220	50 - 275
Position cuisson du pain	200	180 - 220
Chaleur de sole	200	50 - 225
Gril air pulsé	170	50 - 250
Gril grande surface	220	50 - 275
Gril petite surface	180	50 - 275
Position Cuisson vapeur	Réglage fixe	-
Nettoyage hydrolyse	Réglage fixe	-
Eclairage du four	Réglage fixe	-

### Température actuelle

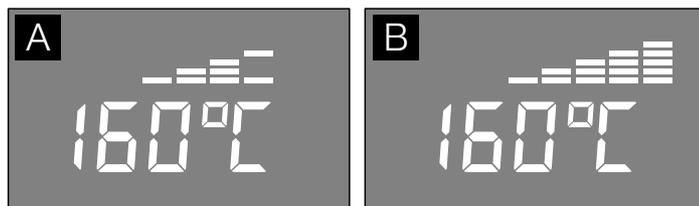
Appuyez sur la touche Info. La température actuelle apparaît pendant 3 secondes.

**Remarque :** La température actuelle peut uniquement être affichée lors des modes de fonctionnement avec une température de référence.

### Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique la montée en température dans le compartiment de cuisson.

- Température atteinte (fig. A)
- L'appareil continue à chauffer (fig. B)



### Mettre l'appareil hors service

Ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position 0. L'appareil est désactivé.

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner après l'arrêt de l'appareil.

Dans l'affichage de la température vous pouvez voir si la chaleur résiduelle dans le compartiment de cuisson est élevée ou basse.

Affichage de la température	Signification
H	Forte chaleur résiduelle (supérieure à 120 °C)
h	Basse chaleur résiduelle (entre 60 °C et 120 °C)

### Modifier les réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base qui sont pré-réglés en usine. Mais vous pouvez modifier ces réglages de base selon vos besoins.

L'appareil doit être éteint et ne doit pas être verrouillé.

1. Appuyer sur la touche Info pendant 3 secondes pour accéder au menu Réglages de base.

L'affichage de température indique .

- Appuyer répétitivement sur la touche Info jusqu'à ce que le symbole de réglage du réglage de base actuel d'un sous-menu apparaisse dans l'Affichage de la température (p.ex. **c 32**).
- Avec le thermostat, régler le réglage de base désiré dans un sous-menu (p.ex. **c 33**).
- Appuyer sur la touche Info pendant 3 secondes. Votre réglage de base est enregistré.

Vous pouvez modifier les réglages de base suivants :

Menu Réglages de base		
Sous-menu	Réglage de base	Symbole de réglage
Sécurité-enfants	Appareil déverrouillé	<b>c 10</b>
	Appareil verrouillé	<b>c 11</b>
	Appareil verrouillé en permanence	<b>c 21</b>

Menu Réglages de base		
Sous-menu	Réglage de base	Symbole de réglage
Signal sonore	Signal sonore désactivé	<b>c 30</b>
	Signal sonore 30 secondes	<b>c 31</b>
	Signal sonore 2 minutes	<b>c 32</b>
	Signal sonore 10 minutes	<b>c 33</b>

## Coupage de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée si vous n'effectuez pas de réglages de votre appareil connecté sur une période plus ou moins longue.

La durée après laquelle votre appareil s'éteint dépend de vos réglages.

**000** clignote dans l'affichage de la température. Le fonctionnement de l'appareil est interrompu.

Pour désactiver, ramenez le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o.

## Horloge électronique

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler la minuterie
- comment automatiquement éteindre votre appareil
- comment automatiquement mettre en marche et éteindre votre appareil (fonctionnement préprogrammé)
- comment régler l'heure
- comment enclencher le chauffage rapide

## Affichage de l'heure



Fonction d'horloge	Utilisation
<b>Δ</b> Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.
<b>I→I</b> Durée de fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. <b>1:30</b> heures)
<b>→I</b> Fin du fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service à l'heure réglée (p.ex. <b>12:30</b> heures)
Fonctionnement préprogrammé	L'appareil se met automatiquement en service et hors service. La durée et la fin de fonctionnement sont combinées
<b>☺</b> Heure	Réglage de l'heure
<b>   </b> Chauffage rapide	Réduire la durée de chauffe

### Remarques

- Lorsque vous réglez une fonction d'horloge, l'intervalle du temps accroit si vous réglez des valeurs supérieures (p.ex. durée de fonctionnement jusqu'à **1:00h** à la minute précise, au-dessus de **1:00h** en pas de 5 minutes).
- Entre **22:00** et **5:59** heures, l'affichage de l'heure sera obscurci, si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Lors des fonctions d'horloge Minuterie **Δ**, durée de fonctionnement **I→I**, fin de fonctionnement **→I** et fonctionnement préprogrammé, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole **Δ** ou **→I** clignote. Pour couper le signal prématurément, appuyez sur la touche

de fonction d'horloge.

### Activer et désactiver l'affichage de l'heure

- Appuyer pendant 6 secondes sur la touche de fonction d'horloge.

L'affichage de l'heure s'éteint. Si une fonction d'horloge est active, le symbole correspondant reste allumé.

- Appuyer brièvement sur la touche de fonction d'horloge.

L'affichage de l'heure s'allume.

## Minuterie

1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <> et ⏰ s'allument.
2. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. 5:00 minutes).

Le réglage est automatiquement validé. Puis, l'heure s'affiche à nouveau et la minuterie se déclenche.

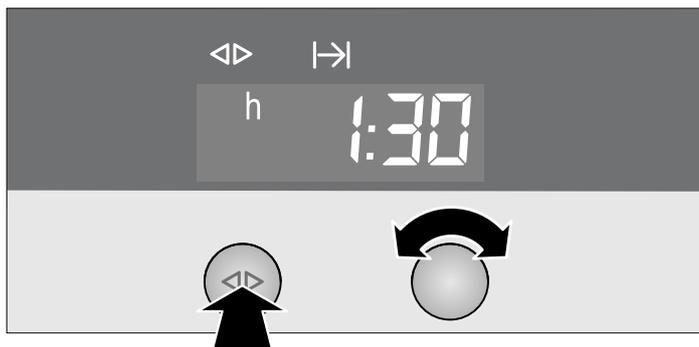


## Durée de fonctionnement

Arrêt automatique après une durée réglée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge, jusqu'à ce que les symboles <> et ⏸ s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. 1:30 heures).

Le réglage est automatiquement validé. Ensuite l'heure est réaffichée et la durée de fonctionnement réglée s'écoule.



L'appareil s'éteint automatiquement après écoulement de la durée de fonctionnement.

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour mettre un terme à la fonction d'horloge.

## Fin du fonctionnement

Arrêt automatique à une heure réglée.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <> et ⏸ s'allument.
3. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. 12:30 heures).

Le réglage est automatiquement validé. Ensuite, l'heure s'affiche à nouveau.



L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée.

1. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour mettre un terme à la fonction d'horloge.

## Fonctionnement préprogrammé

L'appareil se met automatiquement en marche et s'arrête à la fin du fonctionnement préprogrammée. Pour cela, combinez les fonctions d'horloge durée de fonctionnement et fin de fonctionnement.

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge, jusqu'à ce que les symboles <> et ⏸ s'allument.
3. Régler la durée de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. 1:30 heures).  
Le réglage est automatiquement validé.
4. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <> et ⏸ s'allument.
5. Régler la fin du fonctionnement avec le sélecteur rotatif (p.ex. 12:30 heures).

L'appareil se met hors service et attend jusqu'à l'heure appropriée pour se mettre en marche (dans l'exemple à 11:00 heures). L'appareil s'éteint automatiquement à la fin du fonctionnement réglée (12:30 heures).

6. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position o.
7. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour terminer le fonctionnement préprogrammé.

## Réglage de l'heure

Vous ne pouvez modifier l'heure que si aucune autre fonction d'horloge n'est active.

1. Appuyer répétitivement sur la touche de la fonction d'horloge, jusqu'à ce que les symboles <> et ⌚ s'allument.
2. Régler l'heure avec le sélecteur rotatif.

Le réglage est automatiquement validé.

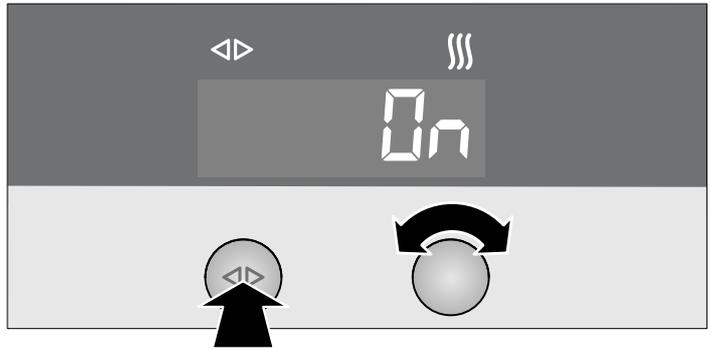


## Chauffage rapide

Lors des modes de fonctionnement Chaleur tournante  et Position cuisson du pain  vous pouvez raccourcir la durée de chauffe si votre température réglée est supérieure à 100 °C.

**Remarque :** Pendant le chauffage rapide, ne mettez pas de mets dans le compartiment de cuisson tant que le symbole  n'est pas allumé.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.  
L'appareil chauffe.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument et  apparaisse dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner le sélecteur rotatif à droite.  
 s'affiche dans l'affichage de l'heure et le symbole  s'allume. Le chauffage rapide s'enclenche.



Le chauffage rapide se coupe lorsque la température réglée est atteinte. Le symbole  s'éteint.

## Contrôle, correction ou annulation des réglages

1. Pour contrôler vos réglages, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge, jusqu'à ce que le symbole correspondant s'allume.
2. Le cas échéant, vous pouvez corriger votre réglage à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Si vous souhaitez annuler votre réglage, tournez le sélecteur rotatif vers la gauche pour le faire revenir à la valeur initiale.

## Sécurité-enfants

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment verrouiller votre appareil
- comment verrouiller votre appareil de façon permanente

### Validation

L'appareil verrouillé ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer de nouveau l'appareil, vous devez le déverrouiller. Après le fonctionnement, l'appareil n'est pas verrouillé automatiquement. Verrouillez-le de nouveau ou activez le Verrouillage permanent.

### Verrouiller l'appareil

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info appuyée jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Maintenir la touche Info appuyée jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'affichage de la température.

**Remarque :** En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole  apparaît dans l'affichage de la température.

### Déverrouiller l'appareil

1. Maintenir la touche Info appuyée jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info appuyée jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.

### Verrouillage permanent

L'appareil verrouillé de façon permanente ne peut pas être activé par inadvertance ou par une personne non autorisée (par ex. des enfants qui jouent).

Pour activer l'appareil, vous devez interrompre momentanément le verrouillage permanent. Une fois votre appareil éteint, il se reverrouille automatiquement.

### Verrouiller l'appareil de façon permanente

1. Eteindre l'appareil.
2. Maintenir la touche Info appuyée jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Tourner le thermostat jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
4. Appuyer 3 secondes sur la touche Info.  
Votre appareil sera verrouillé après 30 secondes. Le symbole  apparaît dans l'affichage de la température.

**Remarque :** En cas de tentative d'activer l'appareil verrouillé, le symbole  apparaît dans l'affichage de la température.

### Interrompre le verrouillage permanent

1. Maintenir la touche Info appuyée jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info appuyée jusqu'à ce que le symbole  s'éteigne.  
Le verrouillage permanent est interrompu.
4. Mettre l'appareil en service dans un délai de 30 secondes.  
Après la mise hors service, le verrouillage permanent est activé de nouveau après 30 secondes.

## Déverrouiller l'appareil de façon permanente

1. Maintenir la touche Info appuyée jusqu'à ce que **⌂** apparaisse dans l'affichage de la température.
2. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **⌂** apparaisse dans l'affichage de la température.
3. Maintenir la touche Info appuyée jusqu'à ce que le symbole **↔** s'éteigne.

4. Dans les 30 secondes, réappuyer 3 secondes sur la touche info.
5. Tourner le thermostat jusqu'à ce que **⌂** apparaisse dans l'affichage de la température.
6. Appuyer 3 secondes sur la touche Info.  
L'appareil est déverrouillé de façon permanente.

# Cuisson de pain et de pâtisseries

Ne pas utiliser le niveau d'enfournement 2 pour la cuisson de pâtisseries en mode Chaleur tournante **⌂**. La circulation de l'air est entravée et le résultat de votre cuisson sera moins bon.

## Accessoire pour pâtisseries

### Moules

Utilisez des moules métalliques de couleur sombre. Les moules en fer-blanc et les moules en verre augmentent le temps de cuisson et le gâteau ne brunit pas uniformément. Si vous désirez cuire vos gâteaux dans des moules en fer-blanc avec la chaleur voûte/sole **☑**, vous devez alors utiliser la hauteur d'enfournement 1.

Placez un moule à cake toujours en diagonale et un moule rond toujours au milieu de la grille.

### Plaques à pâtisserie

Nous vous recommandons d'utiliser uniquement des plaques d'origine, car celles-ci sont parfaitement adaptées au compartiment de cuisson et aux modes de fonctionnement.

Il faut toujours enfourner les plaques à pâtisserie avec soin jusqu'à la butée. Veillez à ce que l'inclinaison de la plaque à pâtisserie soit toujours dirigée vers la porte de l'appareil.

## Cuisson sur deux niveaux

Pour la cuisson sur deux niveaux, il est conseillé d'utiliser des plaques à pâtisserie et de les enfourner en même temps.

Tenez compte du fait que votre pâtisserie peut brunir plus ou moins rapidement selon les divers niveaux. La pâtisserie sur le niveau le plus haut brunit le plus rapidement et peut être enlevée plus tôt.

## Tableau de cuisson pour pâtes de base

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent les plaques à pâtisserie en aluminium ainsi que les moules à pâtisserie sombres. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Si vous préparez une de vos recettes, réglez votre appareil avec les valeurs établies pour la préparation qui s'y apparente le plus.

Pâte	Chaleur tournante <b>⌂</b>			Chaleur voûte/sole <b>☑</b>	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
<b>Pâte à cake</b>					
Gâteau sur plaque avec garniture	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	50 - 60	-	-
Moule démontable/à cake	1	150 - 160	60 - 70	2	160 - 170
<b>Pâte brisée</b>					
Gâteaux sur plaque à garniture sèche, p.ex. crumble	1	170 - 180	45 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	55 - 65	-	-
Gâteaux sur plaque avec garniture juteuse, p.ex. coulis de crème	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 190
Moule démontable, p.ex. gâteau au fromage blanc	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Moule pour fond de tarte aux fruits	1	150 - 160	25 - 35	2	170 - 180*
<b>Pâte à biscuit</b>					
Biscuit roulé	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Génoise (6 oeufs)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Génoise (3 oeufs)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
<b>Pâte à la levure du boulanger</b>					
Gâteaux sur plaque à garniture sèche, p.ex. crumble	1	160 - 170	40 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Couronne briochée/brioche (500 g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190

\* Préchauffer le four

Pâte	Chaleur tournante 			Chaleur voûte/sole 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
moule démontable	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Moule à kouglof	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

\* Préchauffer le four

Petites pâtisseries	Chaleur tournante 			Chaleur voûte/sole 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pâte à la levure du boulanger	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Meringue	1	80	160 - 180	2	80
	1 + 3	80	180 - 200	-	-
Pâte feuilletée/Pâte à choux	1	190 - 200*	30 - 40	1	200 - 220*
	1 + 3	190 - 200*	35 - 45	-	-
Pâte à cake, p.ex. Muffins	1	150 - 160*	20 - 30	1	170 - 180*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Pâte brisée, p.ex. petits gâteaux au beurre	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	140 - 150*	20 - 30	-	-

\* Préchauffer le four

## Tableau de cuisson pour des plats et plats cuisinés surgelés

La position Pizza  convient particulièrement bien aux plats fraîchement préparés, qui ont besoin d'une grande quantité de chaleur par le bas, et aux produits surgelés.

Veillez respecter les points suivants :

- Recouvrez la plaque à pâtisserie de papier cuisson
- Ne posez pas les frites les unes sur les autres
- Retournez les produits de pommes de terre surgelés à mi-cuisson
- Assaisonnez les produits de pommes de terre surgelés seulement après la cuisson

- Espacez suffisamment les pâtons pour la cuisson des petits pains. N'en disposez pas trop sur une plaque à pâtisserie
- Respectez les indications du fabricant

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent les plaques à pâtisserie en aluminium. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte et en fonction du moule.

Lors du premier essai, nous vous recommandons d'utiliser la plus basse température indiquée. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Les données indiquées dans le tableau concernent l'enfournement à four froid.

La position pizza  ne permet pas de cuisiner sur deux niveaux.

Mets	Position cuisson du pain 			Position pizza 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pizza, fraîche	1	180 - 190*	25 - 35	1	170 - 180*
	1 + 3	170 - 180	40 - 50	-	-
Pizza, surgelée	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Tarte flambée	1	210 - 230*	15 - 20	1	200 - 220*
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Tarte	1	190 - 210*	35 - 45	1	190 - 210*
Tarte plate garnie (Wähe)	1	190 - 210	45 - 55	1	180 - 200
Gratin dauphinois à base de pommes de terre crues	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Strudel, surgelé	1	200 - 220	35 - 45	1	180 - 200

\* Préchauffer le four

Mets	Position cuisson du pain 			Position pizza 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
<b>Produits de pommes de terre</b>					
Frites	1	200 - 220	20 - 30	1	210 - 230
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Croquettes/Rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
<b>Pain et pâtisserie</b>					
Petits pains, surgelés	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Petits pains à réchauffer, pré-cuits, surgelés	1	170 - 190	5 - 15	1	180 - 200
Petits pains à réchauffer, pré-cuits	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220

\* Préchauffer le four

## Conseils et astuces

Le gâteau est trop clair	Vérifier la hauteur d'enfournement et le plat à pâtisserie recommandé. Posez le moule à pâtisserie sur la grille et non sur la plaque à pâtisserie. Allonger la durée de cuisson ou augmenter la température.
Le gâteau est trop foncé	Vérifier la hauteur d'enfournement. Réduire la durée de cuisson ou baisser la température.
Le gâteau n'est pas doré uniformément dans le moule à pâtisserie	Vérifier le niveau d'enfournement et la température. Ne posez pas le moule à pâtisserie directement devant les sorties d'air de la paroi du compartiment de cuisson. Vérifier si le moule est correctement positionné sur la grille.
Le gâteau n'est pas doré uniformément sur la plaque à pâtisserie	Vérifier le niveau d'enfournement et la température. Pour la cuisson de petites pâtisseries, veiller à ce que les pâtons soient de taille et d'épaisseur identiques.
Le gâteau est trop sec	Réduire le temps de cuisson et augmenter légèrement la température.
Le gâteau est trop humide à l'intérieur	Réduire la température. Nota : Les temps de cuisson se réduisent par des températures supérieures (extérieur cuit, intérieur cru). Allonger la durée de cuisson et laisser lever la pâte plus longtemps. Mettre moins de liquide dans la pâte.
Le gâteau s'affaisse après le défournement	Mettre moins de liquide dans la pâte. Allonger la durée de cuisson ou réduire la température.
Le temps de cuisson indiqué est incorrect	En cas de petites pâtisseries, vérifier la quantité sur la plaque à pâtisserie. Les petites pâtisseries ne doivent pas se toucher.
Le plat surgelé n'est pas doré uniformément après la cuisson	Les plats surgelés conservent une dorure irrégulière après la cuisson.
Le plat surgelé n'a pas bruni, n'est pas croustillant ou les temps de cuisson indiqués sont incorrects	Retirer le givre sur les plats surgelés avant la cuisson. N'utilisez pas de plats surgelés trop givrés.

## Position cuisson du pain

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier selon la nature et la quantité de la pâte.

Pour le premier essai, utilisez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Pain	Position cuisson du pain 			Chaleur voûte/sole 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pain blanc (enfourné librement)	1	220*	30 - 40	1	240*
Pain blanc (moule à cake)	1	220*	25 - 35	2	240*
Pain bis, début de cuisson (enfourné librement)	1	220*	10 - 15	1	240*
Pain bis, terminer la cuisson (enfourné librement)	1	180	30 - 40	1	200*

\* Préchauffer le four

Pain	Position cuisson du pain ☑			Chaleur voûte/sole ☑	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Pain bis, début de cuisson (dans un moule à cake)	1	220*	10 - 15	2	240*
Pain bis, terminer la cuisson (dans un moule à cake)	1	180	20 - 30	2	200*
Petits pains	1	200*	15 - 25	1	240*
Fougasse	1	220*	15 - 25	1	240*

\* Préchauffer le four

## Rôtissage

### ⚠ Risque de blessure par des ustensiles de rôtissage ne résistant pas à la chaleur !

N'utilisez que des plats à rôtir spécialement conçus pour le fonctionnement du four.

Pour le rôtissage avec la chaleur tournante, ☒ n'utilisez pas la hauteur d'enfournement 2. Cela gêne la circulation de l'air et le résultat de la cuisson sera moins bon.

### Rôtissage à découvert

Pour le rôtissage à découvert, on utilise un plat à rôtir sans couvercle.

Pour le rôtissage avec Chaleur voûte/sole ☑, retournez le rôti à la moitié ou aux deux tiers du temps de cuisson.

### Rôtissage sur la lèchefrite

Du jus de cuisson se forme dans la lèchefrite au cours du rôtissage. Ce jus de cuisson peut être utilisé pour réaliser de délicieuses sauces.

Lors du rôtissage dans la lèchefrite, vous pouvez y faire cuire une garniture (p.ex. des légumes) en même temps.

Pour des petits rôtis, vous pouvez utiliser un plat à rôtir plus petit à la place de la lèchefrite. Posez-le directement sur la grille.

### Rôtissage dans la lèchefrite avec la grille

Posez la grille dans la lèchefrite, puis enfournez-les ensemble à la même hauteur d'enfournement.

### Rôtissage à couvert

Pour le rôtissage à couvert, on utilise un plat à rôtir avec couvercle. Le rôtissage à couvert convient particulièrement aux plats braisés.

### Tableau de rôtissage

Le temps de cuisson et la température dépendent de la taille, de la hauteur, de la nature et de la qualité du rôti.

Il est généralement valable : Plus le rôti est gros, plus la température doit être sélectionnée basse et plus la durée de rôtissage est longue.

Les données contenues dans le tableau sont fournies à titre indicatif et concernent le rôtissage à découvert. Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de la pièce à rôtir et en fonction du plat à rôtir.

Pour le premier essai, utilisez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Après la fin du rôtissage, laissez le rôti reposer environ 10 minutes dans le compartiment de cuisson éteint et fermé. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

Les données contenues dans le tableau concernent un enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Pièce à rôtir	Chaleur tournante ☒			Chaleur voûte/sole ☑	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
Rôti de viande hachée (500 g de viande)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Poisson, entier (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
Poisson, entier (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
<b>Porc</b>					
Filet, moyen (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Rôti avec la couenne (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Rôti, persillé sans couenne, p.ex. échine (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Rôti maigre (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Kassler	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210

\* Faire rôtir à couvert le rôti à braiser

\*\* Utilisez la hauteur d'enfournement 1 pour la cuisson d'un mets haut

Pièce à rôtir	Chaleur tournante 			Chaleur voûte/sole 	
	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Hauteur d'enfournement	Température en °C
<b>Boeuf</b>					
Filet, moyen (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Rosbif, médium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Rôti à braiser (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
<b>Veau</b>					
Rôti/poitrine de veau (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Jarret	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
<b>Volaille (non farcie)</b>					
Poulet, entier (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Canard, entier (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	190 - 210
Oie, entière (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200

\* Faire rôtir à couvert le rôti à braiser

\*\* Utilisez la hauteur d'enfournement 1 pour la cuisson d'un mets haut

## Conseils et astuces

Croûte trop épaisse et/ou rôti trop sec	Vérifiez la hauteur d'enfournement. Baissez la température ou réduisez le temps de cuisson.
Croûte trop fine	Augmentez la température ou mettez le gril en marche un court instant après écoulement du temps de cuisson.
La viande n'est pas cuite à l'intérieur	Retirez les accessoires inutiles du compartiment de cuisson. Augmentez le temps de cuisson. Vérifiez la température à coeur à l'aide d'un thermomètre à viande.
La vapeur d'eau se condense sur la porte de l'appareil à l'intérieur du compartiment de cuisson	La vapeur d'eau sèche pendant le fonctionnement de l'appareil. S'il y a beaucoup de vapeur d'eau, vous pouvez ouvrir la porte prudemment un court instant afin de laisser la vapeur d'eau s'échapper plus rapidement.

## Grillades

### Attention !

Endommagements des meubles en cas de grillades avec la porte de l'appareil ouverte : La chaleur élevée abîme les meubles adjacents. Laissez la porte de l'appareil fermée pendant le fonctionnement du gril.

Il faut toujours utiliser la grille avec la lèchefrite lors des grillades. Posez la grille dans la lèchefrite, puis enfournez-les ensemble à la hauteur d'enfournement indiquée dans le tableau des grillades. Posez toujours la pièce à griller au milieu de la grille.

Si vous grillez plusieurs pièces de viande, veillez à ce que les pièces soient de poids et d'épaisseur identiques.

### Gril air pulsé

Le mode Gril air pulsé  est idéal pour de la volaille ou de la viande (p.ex. rôti de porc avec couenne) qui doit être grillée croustillante tout autour.

Tournez la pièce à griller à la moitié ou aux deux-tiers du temps de cuisson.

Piquez la peau du canard et de l'oie sous les ailes et les cuisses de façon à pouvoir bien cuire la graisse.

En mode gril air pulsé sur la grille, le compartiment de cuisson peut être plus fortement sali, selon les pièces à griller. Vous devez donc nettoyer le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin d'éviter que les résidus ne cuisent et n'imprègnent la paroi.

Les données contenues dans ce tableau sont fournies à titre indicatif et concernent l'ensemble lèchefrite émaillée - grille. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité.

Pour le premier essai, réglez la plus faible des températures indiquées. Une température moins élevée permet en principe d'obtenir des mets dorés plus uniformément.

Après la fin de la cuisson, laissez la viande reposer environ 10 minutes dans le four éteint et fermé. La période de repos recommandée n'est pas incluse dans le temps de cuisson indiqué.

Les indications se réfèrent à un enfournement à four froid et à une viande sortie directement du réfrigérateur.

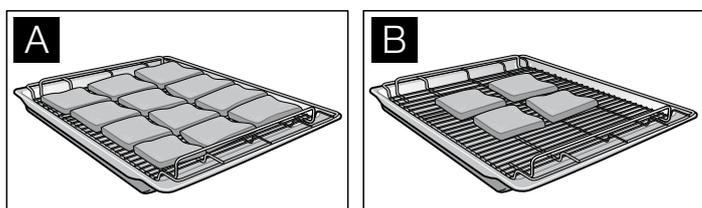
Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Rosbif, médium	2	220 - 240	40 - 50
Gigot d'agneau sans os, médium	2	170 - 190	120 - 150

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
<b>Porc</b>			
Rôti de porc avec la couenne	2	170 - 190	140 - 160
Jarrets de porc	2	180 - 200	120 - 150
<b>Volaille (non farcie)</b>			
Demi-poulet, 1 à 2 pièces	2	210 - 230	40 - 50
Poulet, entier, 1 à 2 pièces	2	200 - 220	60 - 80
Canard, entier, 2 - 3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Oie, entière, 3 - 4 kg	1	150 - 170	130 - 160

## Grillades à plat

Pour les grandes quantités de pièces à griller plates, utilisez le gril grande surface ☒ (fig. A).

Pour les petites quantités de pièces à griller plates, utilisez le gril petite surface ☑. Posez la pièce à griller au milieu de la grille (fig. B). L'utilisation du gril petite surface vous permet de réaliser des économies d'énergie.



Enduisez la viande d'une fine couche d'huile.

Tournez la pièce à griller à la moitié ou aux deux-tiers du temps de cuisson.

Les indications dans le tableau sont des valeurs indicatives. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la viande et de la quantité. Elles concernent l'enfournement à four froid et les viandes sortant directement du réfrigérateur.

Vous pouvez influencer sur le résultat de la grillade en changeant la position de la grille :

### Disposition Utilisation de la grille



Placer la grille coudé dans la lèchefrite, le creux vers le bas: convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être bien cuites



Placer la grille coudé dans la lèchefrite, le creux vers le haut: convient pour des pièces à griller qui généralement doivent être cuites saignantes ou médium

Pièce à griller	Hauteur d'enfournement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Remarques
Saucisses	4	250	10 - 14	Entaillez légèrement
Légumes	4	270	15 - 20	
Toast avec garniture	3	220	10 - 15	La hauteur d'enfournement dépend de la hauteur de la garniture
<b>Porc</b>				
Steaks, à point (3 cm d'épaisseur)	4	270	12 - 15	Il est possible d'influer sur le résultat de la cuisson en modifiant la disposition de la grille
Steak, bien cuit (2 cm d'épaisseur)	4	270	15 - 20	
<b>Boeuf</b>				
Steaks (3 - 4 cm d'épaisseur)	4	270	15 - 20	En fonction du type de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Tournedos	4	270	12 - 15	
<b>Agneau</b>				
Filets	4	270	8 - 12	En fonction du type de cuisson souhaité, vous pouvez réduire ou augmenter les temps de cuisson
Côtelettes	4	270	10 - 15	
<b>Volaille</b>				
Cuisses de poulet	3	250	25 - 30	Le fait de percer la peau permet d'éviter la formation de bulles pendant la cuisson
Petites pièces de poulet	3	250	25 - 30	
<b>Poisson</b>				
Steaks	4	220	15 - 20	Les pièces doivent avoir la même épaisseur
Côtelettes	4	220	15 - 20	
Poissons entiers	3	220	20 - 25	

# Décongélation

Ce chapitre vous indique comment décongeler avec la Chaleur tournante  ou avec la position décongélation .

## Décongélation avec la chaleur tournante

Pour décongeler et cuire des produits congelés et surgelés, utilisez le mode de fonctionnement Chaleur tournante .

tout en respectant les points suivants :

- Des produits congelés et surgelés une fois décongelés (surtout de la viande) demandent des temps de cuisson plus courts que des produits frais
- Le temps de cuisson de la viande congelée s'ajoute au temps de décongélation
- Faites toujours décongeler la volaille congelée avant la cuisson, afin de pouvoir retirer les abats.
- Faites cuire du poisson congelé aux mêmes températures que du poisson frais.
- Vous pouvez mettre en même temps dans le compartiment de cuisson une plus grande quantité de légumes surgelés cuisinés, conditionnés dans des barquettes alu
- Lors de la décongélation sur un niveau, utilisez la hauteur d'enfournement 1 et pour la décongélation sur deux niveaux, les hauteurs 1 + 3
- Pour les produits surgelés, respectez les indications du fabricant

Plat surgelé	Température en °C	Durée de décongélation en minutes
Produits surgelés crus/ aliments congelés	50	30 - 90
Pain/petits pains (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Gâteaux secs sur plaque, surgelés	60	45 - 60
Gâteaux fondants sur plaque, surgelés	50	50 - 70

## Position décongélation

Le mode de fonctionnement Position décongélation  est particulièrement approprié pour décongeler des pâtisseries délicates (p.ex.tarte à la crème fraîche).

1. Activer le mode de fonctionnement Position décongélation .
2. Décongeler le produit surgelé 25 à 45 minutes selon le type et la taille.
3. Enlever le produit surgelé du compartiment de cuisson et le laisser dégeler à coeur pendant 30 - 45 minutes.

Pour les petites quantités (petits morceaux), la durée de décongélation se réduit à 15 - 20 minutes et le temps de post-décongélation à 10 - 15 minutes.

# Cuisson à la vapeur

La position cuisson vapeur  ne peut être utilisée qu'en combinaison avec le système de cuisson à vapeur (en vente comme accessoire en option dans le commerce spécialisé).

Activez la position cuisson vapeur uniquement après le refroidissement complet du compartiment de cuisson (température ambiante). Si  $H$  et  $\square_{\square}$  apparaissent en alternance dans l'affichage de la température, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi. Attendez que le compartiment de cuisson soit complètement refroidi et

réactivez la position cuisson vapeur. Le processus de cuisson vapeur est piloté automatiquement.

## Remarques

- Lors de la cuisson à la vapeur, il ne faut utiliser la position Cuisson vapeur qu'en combinaison avec le système de cuisson à vapeur
- N'utilisez pas la position cuisson vapeur associée à la fonction d'horloge Fonctionnement préprogrammé.
- Vous trouverez d'autres consignes utiles dans la notice d'utilisation livrée avec le système de cuisson à vapeur

# Yaourt

Avec votre appareil, vous pouvez confectionner vos yaourts en utilisant la chaleur de l'éclairage du four .

1. Enlever les accessoires et les grilles supports.
2. Chauffer 1 l de lait UHT (3,5 % de m.g.) ou du lait frais pasteurisé, à 40 °C ou porter 1 l de lait frais à ébullition et le laisser refroidir à 40 °C.
3. Délayer 150 g de yaourt ferme dans le lait et verser le mélange uniformément dans des pots ou des coupelles. Ne versez pas plus de 200 ml dans chaque récipient.

4. Couvrir les récipients remplis avec un couvercle adapté ou avec du film alimentaire.
5. Préchauffer le four pendant 15 minutes en mode Gril grande surface  à 100 °C.
6. Régler ensuite le sélecteur du mode de fonctionnement sur Eclairage .
7. Disposer les récipients à égale distance sur tout le fond du compartiment de cuisson et fermer la porte de l'appareil.
8. Eteindre l'éclairage du four au bout de 8 heures et placer les récipients au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

# Nettoyage et entretien

## Risque de court-circuit !

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur pour nettoyer votre appareil.

### Attention !

Dommages de la surface ! N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants. N'utilisez pas de moyens de nettoyage récurants tels que de la paille de fer ou des éponges à dos récurant.

**Remarque :** Des produits d'entretien et de nettoyage particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications du fabricant respectif.

## Nettoyer l'extérieur de l'appareil

Élément de l'appareil/surface	Produit/moyen de nettoyage
Surfaces en inox	Appliquer le produit à vaisselle avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, utiliser un nettoyeur pour inox mat.
Surfaces laquées/en verre	Appliquer le produit à vaisselle avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.
Vitres de la porte	Appliquer le nettoyeur pour vitres ou le produit à vaisselle avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux.  La vitre intérieure de la porte de l'appareil est dotée d'un revêtement qui peut ressembler à une couche claire.

## Nettoyage du compartiment de cuisson

### Attention !

Dommages de la surface ! Ne pas effectuer un nettoyage à chaud avec des produits de nettoyage pour four prévus à cet effet.

### Remarques

- Pour des raisons techniques l'émail peut présenter des différences de teinte, ce qui n'a aucune influence sur le fonctionnement.
- Les bords de plaques minces peuvent présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est cependant garantie.

Élément de l'appareil	Produit/moyen de nettoyage
Surfaces émaillées (surface lisse)	Appliquer le produit à vaisselle ou l'eau au vinaigre avec un chiffon doux, humide ou une peau de chamois ; sécher avec un chiffon doux. Ramollir les résidus d'aliment incrustés avec un chiffon humide et du produit à vaisselle. Après le nettoyage, laisser le compartiment de cuisson ouvert, afin qu'il sèche.  En cas d'encrassement important, nous recommandons du gel de nettoyage pour four. Il peut être appliqué de façon précise.
Surfaces autonettoyantes (surface rugueuse)	Respectez les indications dans le chapitre : Surfaces autonettoyantes
Joint de porte	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle

Élément de l'appareil	Produit/moyen de nettoyage
Grilles supports d'accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Accessoire	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse et une éponge à vaisselle ou laver au lave-vaisselle.

### Eviter des encrassements

Nettoyer le compartiment de cuisson après chaque utilisation, car les salissures s'incrusteront à la prochaine chauffe et pourront difficilement être éliminées. Éliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf.

Utilisez dans la mesure du possible le mode de fonctionnement Chaleur tournante . Les encrassements sont moindres lors de ce mode de fonctionnement.

## Surface autonettoyante

La paroi arrière du compartiment de cuisson est dotée d'un revêtement en émail autonettoyant. Les éclaboussures se formant pendant la cuisson sont absorbées et désintégrées par ce revêtement.

Les projections plus importantes disparaissent seulement après plusieurs fonctionnements du four.

Les décolorations de la paroi arrière n'ont aucune influence sur la fonction autonettoyante.

### Attention !

Endommagement des surfaces autonettoyantes dû à l'application de décapants four ! Ne nettoyez jamais les surfaces autonettoyantes avec du décapant four.

Si vous appliquez du produit décapant four sur ces surfaces par mégarde, nettoyez immédiatement avec une éponge et beaucoup d'eau.

### Attention !

Endommagement des surfaces autonettoyantes dû à l'utilisation de matériels et de produits nettoyants abrasifs et acides !

N'utilisez pas de produits nettoyants contenant des substances abrasives ou acides.

N'utilisez pas de matériel de nettoyage tel que la paille de fer ou des éponges abrasives.

## Nettoyage hydrolyse

Pour vous faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson, votre appareil est équipé du système de nettoyage hydrolyse >. Grâce à l'évaporation à pilotage automatique de la solution de rinçage, les résidus de saleté se ramollissent et peuvent ensuite être enlevés plus facilement.

En cas de salissures plus tenaces, vous pouvez

- laisser agir l'eau savonneuse un certain temps avant la mise en marche du système de nettoyage
- appliquer du produit à vaisselle sur les endroits encrassés avant la mise en marche
- renouveler le nettoyage après le refroidissement du compartiment de cuisson

### Préparatifs et mise en marche

Le nettoyage hydrolyse démarre uniquement lorsque le compartiment de cuisson est refroidi.

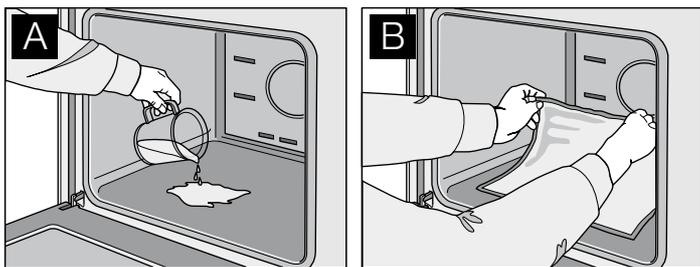
Si **H** ou **h** et **CL** apparaissent en alternance dans l'affichage de texte après l'activation du nettoyage hydrolyse, le compartiment de cuisson n'est pas complètement refroidi. Attendez que le

compartiment de cuisson soit complètement refroidi et réactivez le nettoyage hydrolyse.

### **⚠ Risque de s'ébouillanter et dommages de la surface !**

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Il se produit de la vapeur d'eau et l'émail peut être endommagé en raison du changement de température.

1. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
2. Verser prudemment 0,4 l d'eau (pas d'eau distillée) additionnée d'un peu de produit à vaisselle dans le bac de fond du compartiment de cuisson (fig. A).
3. Fermer la porte de l'appareil.
4. Activer le mode de fonctionnement Nettoyage hydrolyse .  
L'affichage de température indique . L'éclairage du four s'allume à la fin du nettoyage. Un signal retentit.
5. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge pour mettre un terme à la fonction d'horloge.



### **Eteindre et effectuer un nettoyage supplémentaire**

Ne laissez pas l'eau résiduelle stagner dans le compartiment de cuisson (p.ex. toute la nuit).

1. Ouvrir la porte de l'appareil et absorber l'eau résiduelle avec une lavette éponge absorbante (fig. B).
2. Nettoyer le compartiment de cuisson avec une lavette éponge, une brosse douce ou un nettoyeur de casserole en plastique. Pour éliminer les résidus tenaces encore présents, utiliser un grattoir pour vitrocéramique.
3. Enlever les traces de tartre avec un chiffon imbibé de vinaigre, rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux, également en-dessous du joint de porte.
4. Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position .
5. Après le nettoyage, laissez la porte ouverte en position de crantage (env. 30°) encore 1 heure environ pour que la surface émaillée à l'intérieur du compartiment de cuisson puisse sécher.

### **Séchage rapide**

1. Après le nettoyage, laissez la porte de l'appareil ouverte en position de crantage (env. 30°).
2. Régler la chaleur tournante  à 50 °C.
3. Eteindre l'appareil après 5 minutes et fermer la porte de l'appareil.

### **Décrocher et accrocher la porte de l'appareil**

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez décrocher la porte de l'appareil.

#### **⚠ Risque de blessure !**

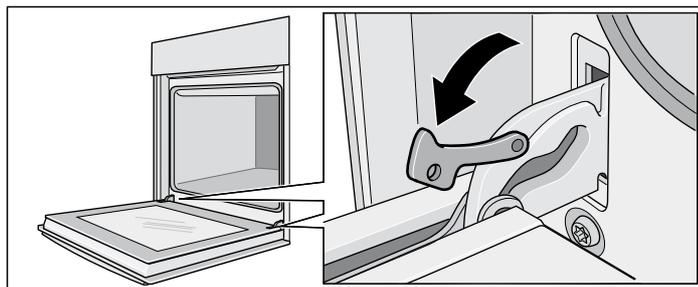
Les charnières de la porte de l'appareil peuvent repivoter avec une grande force. Pour décrocher la porte de l'appareil, ouvrez toujours complètement les leviers de verrouillage des charnières et refermez-les toujours complètement après l'accrochage de la porte. Ne mettez pas les mains dans la charnière.

#### **⚠ Risque de blessure !**

Si la porte s'est décrochée d'un côté, ne mettez pas la main dans la charnière. La charnière peut repivoter avec une grande force. Appelez le service après-vente.

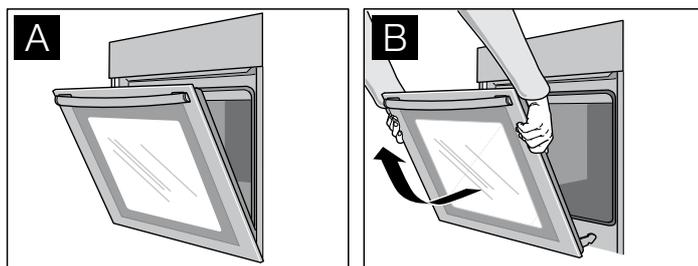
### **Décrocher la porte de l'appareil**

1. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrir complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite.



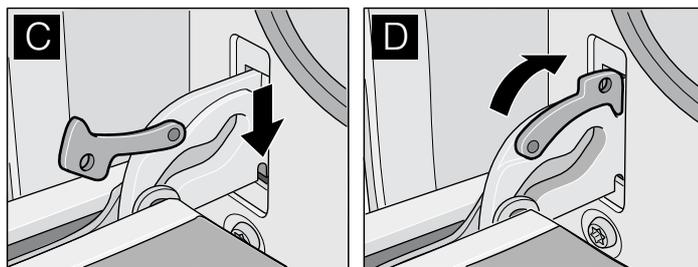
Les charnières sont verrouillées et ne pourront pas se fermer.

3. Fermer la porte, jusqu'à ce qu'une résistance soit perceptible (fig. A).
4. Avec les deux mains, tenir la porte à gauche et à droite, refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



### **Accrocher la porte de l'appareil**

1. Introduire les charnières dans les fixations à gauche et à droite (fig. C).  
L'encoche dans les deux charnières doit s'enclencher.
2. Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
3. Fermer complètement les leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. D).



La porte de l'appareil est bloquée et ne pourra plus être décrochée.

4. Fermer la porte de l'appareil.

### **Nettoyage des vitres de la porte**

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez démonter la vitre intérieure de la porte de l'appareil.

#### **⚠ Risque de blessure !**

Les éléments dans la porte de l'appareil peuvent avoir des arêtes vives. Vous pourriez vous couper. Portez des gants de protection.

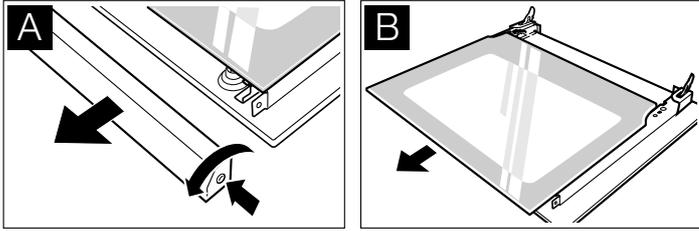
#### **⚠ Risque de blessure !**

Réutilisez l'appareil seulement lorsque les vitres de la porte de l'appareil et la porte de l'appareil sont correctement montées.

### **Dépose de la vitre de porte**

**Remarque :** Avant la dépose, notez la position de montage de la vitre de porte, afin de ne pas la remonter à l'envers ultérieurement.

1. Décrocher la porte de l'appareil et la placer sur un support doux et propre, la façade côté support (voir le chapitre : Décrocher et accrocher la porte de l'appareil).
2. Dévisser la baguette supérieure de la porte de l'appareil à gauche et à droite et la retirer (fig. A).
3. Soulever la vitre de la porte et la retirer (fig. B).



### Nettoyage

Nettoyez les vitres de porte avec un nettoyant pour vitres et un chiffon doux.

### Attention !

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants ni de racloir à verre. Le verre peut être endommagé.

### Pose de la vitre de porte

1. Introduire la vitre de la porte jusqu'en butée.
2. Poser le recouvrement et le visser.
3. Remonter la porte de l'appareil.

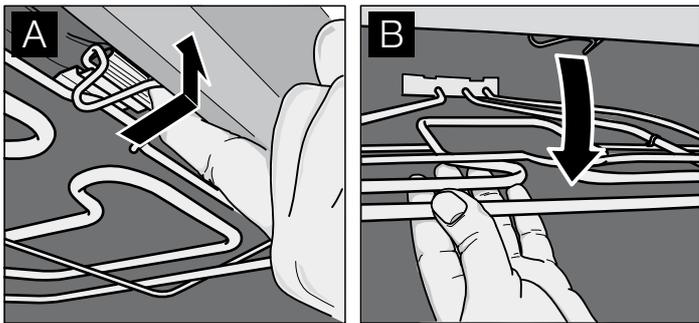
### Nettoyage de la voûte du compartiment de cuisson

Pour nettoyer la voûte du compartiment de cuisson de manière aisée et rapide, vous pouvez abaisser la résistance du gril.

### ⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

1. Tirez vers l'avant et vers le haut l'étrier de fixation de la résistance du gril jusqu'à ce que la résistance se désenclenche de manière audible (figure A).
2. Maintenez la résistance du gril et abaissez-la (figure B).



3. Nettoyez la voûte du compartiment de cuisson.
4. Tirez vers l'avant et vers le haut l'étrier de fixation et maintenez-le.
5. Relevez la résistance du gril et enclenchez-la.

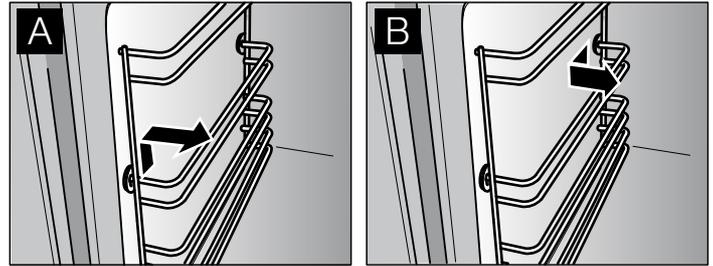
### Nettoyage des grilles supports

Pour pouvez décrocher les grilles supports pour faciliter le nettoyage.

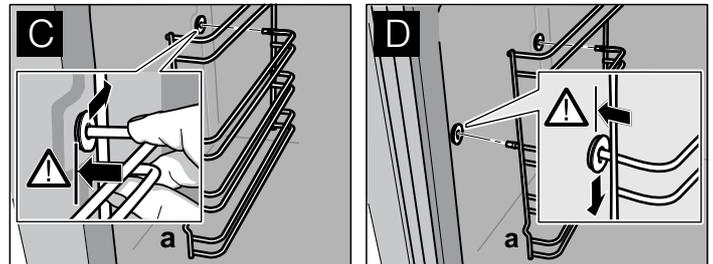
### ⚠ Risque de brûlure dû aux pièces chaudes de le compartiment de cuisson !

Attendez que le compartiment de cuisson soit refroidi.

1. Appuyer sur les grilles supports vers l'avant et vers le haut et les décrocher de façon latérale (fig. A).
2. Tirer les grilles supports d'arrière en avant et les décrocher de façon latérale (fig. B).



3. Nettoyer les grilles supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle ou une brosse.
4. Toujours orienter les grilles supports avec l'indentation (a) vers le haut afin d'accorder les niveaux d'enfournement.
5. Emboîter les grilles supports au fond jusqu'à venir en butée et appuyer vers l'arrière (fig. C).
6. Emboîter les grilles supports à l'avant jusqu'à venir en butée et appuyer vers le bas (fig. D).



## Pannes et réparations

En cas d'incident, reportez-vous aux conseils donnés dans le tableau suivant avant d'appeler le service après-vente.

### ⚠ Risque de choc électrique !

Les travaux sur l'électronique de l'appareil doivent uniquement être effectués par un spécialiste. Couper l'alimentation électrique de l'appareil. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible du tableau de fusibles de votre domicile.

Panne	Cause possible	Remède
La fonction électrique est dérangée (p.ex. les voyants lumineux ne s'allument plus)	Fusible défectueux	Contrôler les fusibles dans le boîtier à fusibles, les remplacer si nécessaire
De la pâte liquide ou fluide se répartit de façon importante sur un côté	Appareil non installé horizontalement	Vérifier le montage de l'appareil (voir notice de montage)

Panne	Cause possible	Remède
l'appareil ne fonctionne plus, <b>0:00</b> clignote dans l'affichage de l'heure	L'alimentation électrique a été coupée	Régler de nouveau l'heure (voir le chapitre : Horloge électronique)
<b>0:00</b> clignote dans l'affichage de l'heure, "rrr" apparaît dans l'affichage de la température	L'alimentation électrique a été coupée pendant le fonctionnement de l'appareil	Appuyez sur la touche de fonction de l'heure
"E011" apparaît dans l'affichage de la température	Une touche est restée activée	Désactiver la touche et appuyer sur la touche de fonction d'horloge
L'affichage de la température indique "EXXX", p.ex. E300	Défaut interne de l'électronique de l'appareil	Appuyer sur la touche de fonction horloge. Si le message ne s'éteint pas, retirer la fiche secteur et la reconnecter au bout d'env. 10 secondes
Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique <b>∞</b> et <b>-5-</b>	L'appareil a été verrouillé	Désactiver le verrouillage (voir le chapitre : Sécurité-enfants)
Il n'est pas possible d'utiliser l'appareil, l'affichage de température indique <b>∞</b> et <b>-5P</b>	L'appareil a été verrouillé de façon permanente	Désactiver le verrouillage permanent (voir le chapitre : Sécurité-enfants)
L'appareil ne chauffe pas, le deux-points clignote dans l'affichage de l'heure, dans l'affichage de la température apparaît p.ex. <b>1500</b>	Une combinaison de touches a été actionnée	Eteindre l'appareil, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Info, puis appuyer pendant 4 secondes sur la touche de fonction d'horloge, et appuyer enfin de nouveau sur la touche Info pendant 3 secondes
Des fonctions à pilotage électronique ne fonctionnent pas	Impulsions énergétiques (p.ex.foudre)	Procéder à un nouveau réglage de la fonction concernée
Lors de la mise en marche d'un mode de fonctionnement, l'affichage de la température indique <b>H</b> ou <b>h</b>	L'appareil n'est pas complètement refroidi	Attendre que l'appareil soit refroidi, puis réenclencher le mode de fonctionnement
L'appareil s'est éteint automatiquement, <b>000</b> clignote dans l'affichage de la température	L'appareil s'est éteint pour se protéger de la surchauffe	Actionner n'importe quelle touche ou sélecteur, l'appareil se rallume
De la fumée se dégage au rôtissage ou grillage	De la graisse brûle sur la résistance du gril Grille ou lèche-frite mal enfournée	Continuer le rôtissage ou la grillade jusqu'à combustion complète de la graisse sur la résistance du gril Déposez la grille dans la lèche-frite, puis enfournez-les à un niveau inférieur
De la condensation apparaît de façon importante dans le compartiment de cuisson	Phénomène normal (par ex.pour les gâteaux à garniture très humide ou pour les gros rôtis)	Ouvrir de temps en temps brièvement la porte de l'appareil pendant le fonctionnement
Les accessoires émaillés ont des taches mates, claires	Phénomène normal dû au gouttage du jus de viande ou des fruits	Impossible
Les vitres de porte sont embuées	Phénomène normal, résultant des différences de température	Préchauffez l'appareil à 100 °C, puis éteignez-le après 5 minutes

## Changer la lampe du four

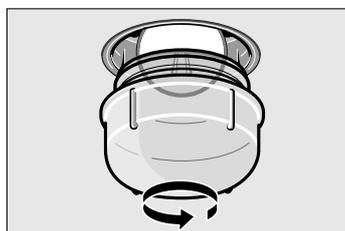
Remplacez toujours la lampe du four si elle est défectueuse.

Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé : E14, 220 - 240 V, 40 W, résistantes aux températures jusqu'à 300 °C. Utilisez exclusivement ces ampoules pour four.

### **⚠ Risque de choc électrique !**

Couper l'alimentation électrique de l'appareil. Actionnez le coupe-circuit automatique ou retirez le fusible du tableau de fusibles de votre domicile.

1. Etaler un torchon dans le compartiment de cuisson froid afin d'éviter des dégâts.
2. Visser le couvercle en verre vers la gauche, puis le retirer.



3. Remplacer l'ampoule du four par un type d'ampoule identique.

4. Revisser le cache en verre.

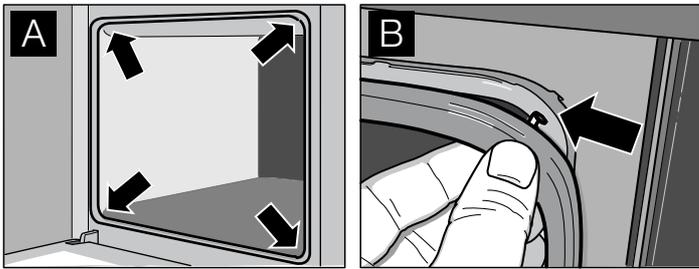
5. Enlever le torchon, puis armer le fusible.

**Remarque :** Utiliser des gants en caoutchouc si le cache en verre est difficile à dévisser. Ou commandez un accessoire de démontage auprès du service après-vente (référence 613634).

## Remplacement du joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, il faut le remplacer. Des joints de rechange pour votre appareil sont disponibles auprès du service après-vente.

Le joint de porte est fixé à quatre endroits (fig.A). Pour le remplacer, il faut retirer, puis remettre les crochets aux quatre emplacements (fig. B).



Vérifiez encore une fois si le joint est placé correctement dans les coins.

## Service après-vente

Le service après-vente se tient à votre disposition pour tous les incidents que vous ne pouvez pas résoudre vous-même.

Vous trouverez les adresses dans le répertoire des bureaux de service après-vente.

**Remarque :** Si vous appelez le service après-vente pour une erreur de manipulation, les frais seront à votre charge.

Pour tous les cas requérant le service après-vente, veuillez indiquer le numéro E ainsi que le numéro FD.

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique de l'appareil située derrière la porte de l'appareil, en bas du rebord latéral.

N° E

FD

## Plats tests

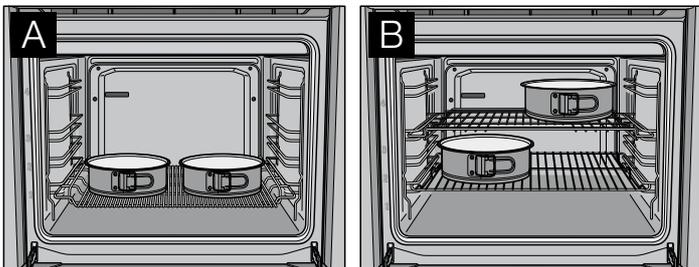
Plats tests selon les normes DIN 44547 et EN 60350. Respectez les consignes de préchauffage indiquées dans les

tableaux. Les valeurs indiquées dans les tableaux ne concernent pas le chauffage rapide.

Cuisson de pain et de pâtisseries	Hauteur d'enfournement	Mode de fonctionnement	Température en °C	Durée de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	1		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	20 - 30
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Petits gâteaux (20 par plaque)	2		170 - 180**	20 - 30
	1		160 - 170**	20 - 30
	1 + 3		160 - 170**	25 - 35
Biscuit à l'eau	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	1		190 - 200	45 - 55
	1		170 - 180	40 - 50
	1 + 3		170 - 180	50 - 60
Tourte aux pommes (moules placés l'un à côté de l'autre, fig. A)	1		170 - 180*	65 - 75
Tourte aux pommes (moules en diagonale, fig. B)	1 + 3		180 - 190*	70 - 80

\* Préchauffer le four

\*\* Préchauffer pendant 10 minutes



Grillades	Hauteur d'enfournement	Position de la grille	Mode de fonctionnement	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Toast (lèche-frite + grille coudée)	4			275*	1 - 2
Biftecks, 12 steaks (lèche-frite + grille coudée)	4			275	20 - 25**

\* Préchauffer 10 minutes

\*\* Retourner aux 2/3 du temps

# nl Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften .....	39	Braden .....	48
Milieuvriendelijk afvoeren .....	40	Grillen .....	49
Uw nieuwe apparaat .....	40	Ontdooien .....	50
Voor het eerste gebruik .....	41	Bereiden met stoom .....	51
Apparaat bedienen .....	42	Yoghurt .....	51
Elektronische klok .....	43	Reiniging en onderhoud .....	51
Kinderslot .....	45	Storingen en reparaties .....	54
Bakken .....	45	Testgerechten .....	56
Broodbakstand .....	47		

## ⚠ Veiligheidsvoorschriften

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

### Voor het inbouwen

#### Transportschade

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

#### Elektrische aansluiting

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

### Instructies voor uw veiligheid

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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

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

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

#### Risico van verbranding!

Nooit de hete binnenvlakken en verwarmingselementen van de binnenruimte aanraken. De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.

#### Risico van brand!

Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte 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.

#### Risico van kortsluiting!

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

#### Kans op verbrandingen!

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

#### Risico van verbranding!

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

#### Risico van verbranding!

Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannelappen uit de binnenruimte nemen.

#### Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Wanneer het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de betreffende zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

### Oorzaken van schade

#### Attentie!

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

#### Attentie!

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

#### Attentie!

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

#### Attentie!

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

#### Attentie!

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

#### Attentie!

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

### Attentie!

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

### Attentie!

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

## Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd.

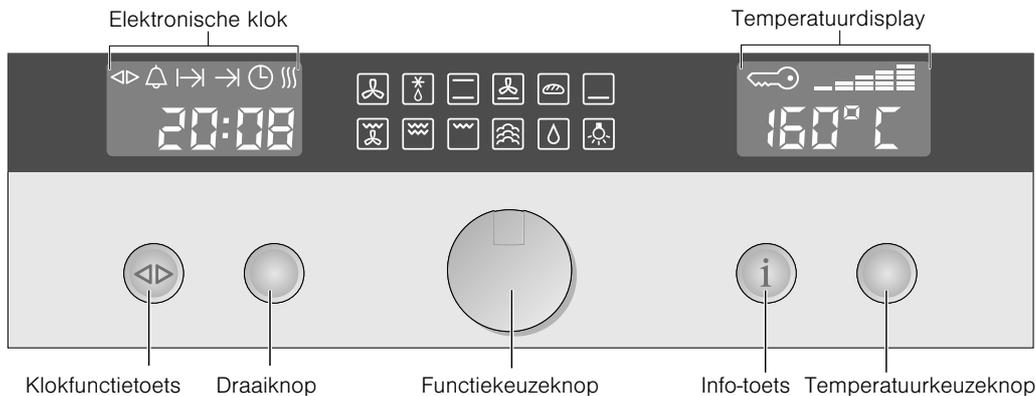
De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

## Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over het apparaat, de functies en de toebehoren.

### BEDIENINGSPANEEL

Druk op de indrukbare bedieningsknoppen om ze in en uit te klikken.



Bedieningselement	Gebruik
Kloktuistoets	Klokfunctie of de snelvoorverwarming kiezen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
Draaiknop	Instellingen binnen een klokfunctie uitvoeren of de functie Snel voorverwarmen inschakelen (zie het hoofdstuk: Elektronische klok)
Functiekeuzeknop	Functie kiezen
Info-toets	Ingeschakeld apparaat: Actuele temperatuur tijdens het opwarmen weergeven Uitgeschakeld apparaat: Basisinstellingen opvragen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen wijzigen)
Temperatuurkeuzeknop	Ingeschakeld apparaat: Temperatuur kiezen Uitgeschakeld apparaat: Basisinstellingen wijzigen (zie het hoofdstuk: Basisinstellingen wijzigen)

### Functies

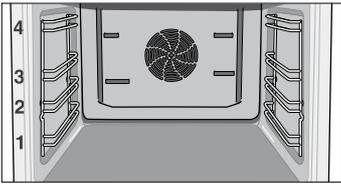
Functie	Toepassing
Hete lucht	voor het bakken en braden op één of twee niveaus
Ontdooistand	voor het voorzichtig ontdooien van vlees, brood en kwetsbaar gebak (bijv. slagroomtaart)
Boven- en onderwarmte	voor het bakken en braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met een vochtige bedekking (bijv. kwarktaart).
Pizzastand	voor diepvries kant-en-klaar producten en voor gerechten die veel warmte aan de onderkant nodig hebben (zie het hoofdstuk: Bakken)
Broodbakstand	voor bakwaren die bij een hoge temperatuur gebakken moeten worden

Functie	Toepassing
Onderwarmte	voor gerechten en bakwaren die aan de onderkant sterker gebruikt of krokant moeten worden. Schakel de onderwarmte aan het einde van de baktijd slechts kort in.
Rondom-grillen	voor gevogelte en grotere stukken vlees.
Groot grill-oppervlak	voor grote hoeveelheden vlakke, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, worstjes)
Klein grill-oppervlak	voor kleine hoeveelheden platte, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, toast)
Stoomstand	voor het gezond bereiden van groente, vlees en vis
hydro clean	vergemakkelijkt het reinigen van de binnenruimte
Ovenverlichting	als hulp bij het onderhoud en schoonmaken van de binnenruimte

## Inschuihoogtes

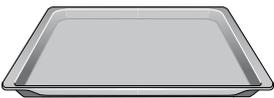
De binnenruimte heeft vier inschuihoogtes. De inschuihoogtes worden van beneden naar boven geteld.

Bij het bakken en braden met hete lucht inschuihoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter bak- en braadresultaat.



## Toebehoren

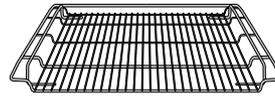
Bij de levering van uw apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:



**Bakplaat, aluminium**  
voor het bakken van plaatgebak en klein gebak



**Braadslede, geëmailleerd**  
voor het bakken van vochtig gebak, voor het braden, het grillen en het opvangen van afdruipende vloeistof



### Rooster, gebogen

voor het bakken in vormen, het braden in braadservies en het grillen.

Meer toebehoren kunt u kopen in speciaalzaken:

Toebehoren	Bestelnr.
Bakplaat, aluminium	CZ 1332 X0
Bakplaat, geëmailleerd	CZ 1342 X0
Braadslede, geëmailleerd	CZ 1242 X0
Rooster, vlak	CZ 1442 X0
Rooster, gebogen met schepgat	CZ 1432 X0
Systeem-stoomapparaat	CZ 1282 X0
Afzonderlijk te bestellen 2-voudige CLOU uitschuifrails	CZ 1702 X0
Afzonderlijk te bestellen 3-voudige CLOU uitschuifrails	CZ 1742 X0
Afzonderlijk te bestellen 4-voudige CLOU uitschuifrails	CZ 1752 X0
Veiligheidsinrichting voor ovendeur	440651

Bakplaat en braadslede kunnen door grote temperatuurverschillen (bijv. bij diepvriesgerechten in de hete binnenruimte) iets kromtrekken.

## Voor het eerste gebruik

Stel de tijd in en maak het apparaat schoon voor de eerste keer dat u het gebruikt.

### Tijd instellen

Op het klokdisplay knippert **0:00**.

1. Op de klokfunctietoets drukken.

De symbolen en zijn verlicht. Op het klokdisplay verschijnt **12:00**.

2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.

Uw instelling wordt na 3 seconden automatisch overgenomen.



### Tijd wijzigen

Om de tijd achteraf te veranderen, drukt u zo vaak op de klokfunctietoets tot de symbolen en weer verlicht zijn. Met de draaiknop de tijd wijzigen.

### Apparaat reinigen

Maak het apparaat voor het eerste gebruik schoon

1. Toebehoren en verpakkingsresten uit de binnenruimte verwijderen.
2. Toebehoren en binnenruimte schoonmaken met warm zeepsop (zie het hoofdstuk: Reiniging en onderhoud).
3. Boven- en onderwarmte op 240 °C 30 minuten lang verwarmen.
4. De afgekoelde binnenruimte met warm zeepsop afnemen.
5. Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek en zeepsop.

# Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u hoe u het apparaat bedient, de basisinstellingen wijzigt en wanneer uw apparaat automatisch wordt uitgeschakeld.

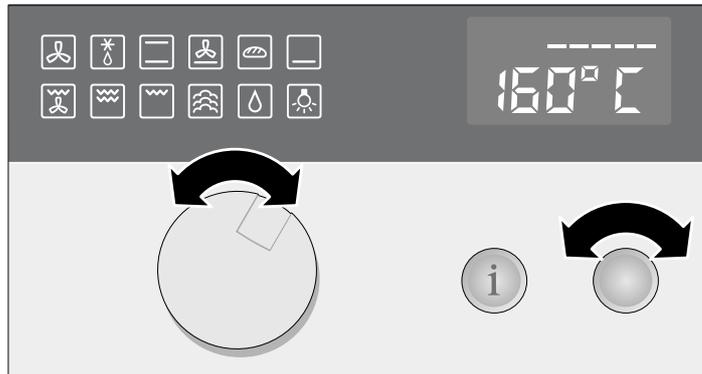
## Apparaat inschakelen

1. Aan de functiekeuzeknop draaien tot het symbool voor de gewenste functie verlicht is.

Op het temperatuurdisplay verschijnt een voorgestelde temperatuur.

2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien om de voorgestelde temperatuur te veranderen.

Het apparaat begint op te warmen.



### Aanwijzingen

- De functies Stoomstand en hydro clean kunt u alleen starten wanneer op het temperatuurdisplay geen *H* of *h* wordt aangegeven.
- Wordt er geen voorgestelde temperatuur weergegeven, dan is de temperatuur van de gekozen functie een vaste instelling. U kunt deze temperatuur niet veranderen.

Functie	Voorgestelde temperatuur in °C	Temperatuurbereik in °C
Hete lucht	160	40 - 200
Ontdooistand	Vaste instelling	-
Boven- en onderwarmte	170	50 - 275
Pizzastand	220	50 - 275
Broodbakstand	200	180 - 220
Onderwarmte	200	50 - 225
Rondom-grillen	170	50 - 250
Groot grill-oppervlak	220	50 - 275
Klein grill-oppervlak	180	50 - 275
Stoomstand	Vaste instelling	-
hydro clean	Vaste instelling	-
Ovenverlichting	Vaste instelling	-

### Actuele temperatuur

Druk op de info-toets. De actuele temperatuur verschijnt gedurende 3 seconden.

**Aanwijzing:** De actuele temperatuur kan alleen worden weergegeven bij functies met een temperatuurvoorstel.

### Verwarmingscontrole

De verwarmingscontrole geeft de temperatuurstijging in de binnenruimte weer.

- Temperatuur bereikt (Afbeelding A)
- Apparaat warmt na (Afbeelding B)



## Apparaat uitschakelen.

Draai de functiekeuzeknop naar de stand o terug. Het apparaat is uitgeschakeld.

Het apparaat heeft een koelventilator. Na het uitschakelen kan de koelventilator nalopen.

Op het temperatuurdisplay ziet u of de restwarmte in de binnenruimte hoog of laag is.

### Temperatuurdisplay Betekenis

y	
<i>H</i>	Restwarmte hoog (boven de 120 °C)
<i>h</i>	Restwarmte laag (tussen 60 °C en 120 °C)

## Basisinstellingen wijzigen

Uw apparaat heeft verschillende standaard basisinstellingen. U kunt deze basisinstellingen naar wens veranderen.

Het apparaat moet uitgeschakeld en mag niet geblokkeerd zijn.

1. Info-toets 3 seconden lang indrukken om in het menu Basisinstellingen te komen.  
Op het temperatuurdisplay verschijnt *c 10*.
2. Info-toets zo vaak kort indrukken tot het instelsymbool van de actuele basisinstelling van een submenu op het temperatuurdisplay wordt weergegeven (bijv. *c 32*).
3. Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste basisinstelling binnen een submenu instellen (bijv. *c 33*).
4. Info-toets 3 seconden lang indrukken.  
Uw basisinstelling wordt opgeslagen.

U kunt de volgende basisinstellingen wijzigen.

### Menu Basisinstellingen

Submenu	Basisinstelling	Instel-symbool
Kinderslot	Apparaat gedeblokkeerd	<i>c 10</i>
	Apparaat geblokkeerd	<i>c 11</i>
	Apparaat permanent geblokkeerd	<i>c 21</i>
Geluidssignaal	Geluidssignaal uit	<i>c 30</i>
	Geluidssignaal 30 seconden.	<i>c 31</i>
	Geluidssignaal 2 minuten	<i>c 32</i>
	Geluidssignaal 10 minuten	<i>c 33</i>

## Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer u langere tijd geen instellingen op uw ingeschakelde apparaat uitvoert.

De tijdsduur waarna uw apparaat uitgaat, is afhankelijk van uw instellingen.

Op het temperatuursdisplay knippert **000**. De werking van het apparaat wordt onderbroken.

Draai de functiekeuzeknop naar de stand o terug om het te deactiveren.

## Elektronische klok

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u de kookwekker instelt
- hoe u het apparaat automatisch uitschakelt
- hoe u het apparaat automatisch in- en uitschakelt (voorkeuze-functie)
- hoe u de tijd instelt
- hoe u de snelvoorverwarming inschakelt

### Klokdisplay



Klokfunctie		Gebruik
	Kookwekker	U kunt de wekker gebruiken als een kook- of eierwekker. Het apparaat gaat niet automatisch aan of uit.
	Gebruiksduur	Het apparaat gaat na een ingestelde gebruiksduur (bijv. <b>1:30</b> uur) automatisch uit
	Gebruikseinde	Het apparaat gaat op een ingesteld tijdstip (bijv. <b>12:30</b> uur) automatisch uit
	Voorkeuze-functie	Het apparaat wordt automatisch in- en uitgeschakeld. Gebruiksduur en gebruikseinde worden gecombineerd
	Tijd	Tijd instellen
	Snelvoorverwarming	Opwarmtijd verkorten

### Aanwijzingen

- Bij het instellen van een klokfunctie wordt het tijdsinterval langer wanneer u hogere waarden instelt (bijv. gebruiksduur tot **1:00h** met een precisie van één minuut, hoger dan **1:00h** met een precisie van 5 minuten in te stellen).
- Tussen **22:00** en **5:59** uur wordt het klokdisplay verduisterd wanneer u in deze tijd niets instelt of er geen klokfunctie geactiveerd is.
- Bij de klokfuncties Kookwekker , Gebruiksduur , Gebruikseinde en Voorkeuzefunctie klinkt na afloop van de instellingen een signaal en het symbool resp. knippert. Wilt u het geluidssignaal voortijdig beëindigen, druk dan op de klokfunctietoets.

### Klokdisplay uit- en inschakelen

1. De klokfunctietoets 6 seconden lang indrukken.  
Het klokdisplay gaat uit. Is er een klokfunctie actief, dan blijft het bijbehorende symbool verlicht.
2. De klokfunctietoets kort indrukken.  
Het klokdisplay gaat aan.

### Kookwekker

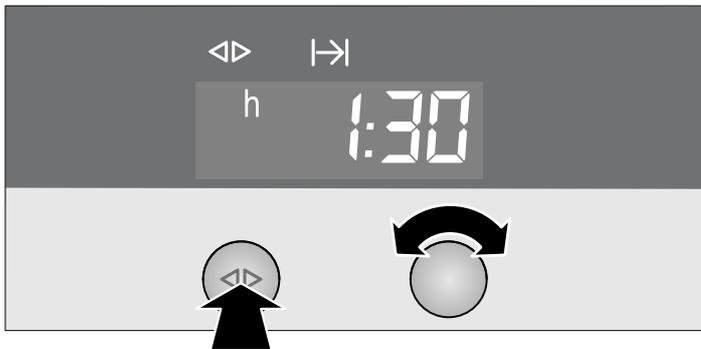
1. De klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen en verlicht zijn.
2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen (bijv. **5:00** minuten).  
De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven en de kookwekker loopt af.



### Gebruiksduur

Automatisch uitschakelen na een ingestelde tijdsduur.

1. Functie en temperatuur instellen.  
Het apparaat warmt op.
2. De klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen en erlicht zijn.
3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. **1:30** uur).  
De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven en de ingestelde gebruiksduur loopt af.



Na afloop van de gebruiksduur schakelt het apparaat automatisch uit.

1. Functiekeuzeknop in de stand o terugdraaien.
2. De klokfunctietoets indrukken om de klokfunctie te beëindigen.

## Gebruikseinde

Automatisch uitschakelen op een ingesteld tijdstip.

1. Functie en temperatuur instellen.  
Het apparaat warmt op.
2. De klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen <math>\langle \rangle</math> en <math>\rightarrow</math> erlicht zijn.
3. Met de draaiknop het gebruikseinde instellen (bijv. 12:30 uur).  
De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven.



Op het tijdstip van het ingestelde gebruikseinde schakelt het apparaat automatisch uit.

1. Functiekeuzeknop in de stand o terugdraaien.
2. De klokfunctietoets indrukken om de klokfunctie te beëindigen.

## Voorkeuze-functie

Het apparaat schakelt automatisch in en op het tijdstip van het gekozen gebruikseinde uit. Combineer hiervoor de klokfuncties Gebruiksduur en Gebruikseinde.

Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de binnenruimte mogen staan.

1. Functie en temperatuur instellen.  
Het apparaat warmt op.
2. De klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen <math>\langle \rangle</math> en <math>\rightarrow</math> verlicht zijn.
3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. 1:30 uur).  
De instelling wordt automatisch overgenomen.
4. De klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen <math>\langle \rangle</math> en <math>\rightarrow</math> verlicht zijn.

5. Met de draaiknop het gebruikseinde instellen (bijv. 12:30 uur).

Het apparaat schakelt uit en wacht op een geschikt tijdstip om in te schakelen (in het voorbeeld om 11:00 uur). Op het ingestelde gebruikseinde schakelt het apparaat automatisch uit (12:30 uur).

6. Functiekeuzeknop in de stand o terugdraaien.

7. De klokfunctietoets indrukken om de voorkeuzefunctie te beëindigen.

## Tijd instellen

U kunt de tijd alleen wijzigen wanneer er geen andere klokfunctie actief is.

1. De klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen <math>\langle \rangle</math> en <math>\odot</math> verlicht zijn.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.  
De instelling wordt automatisch overgenomen.

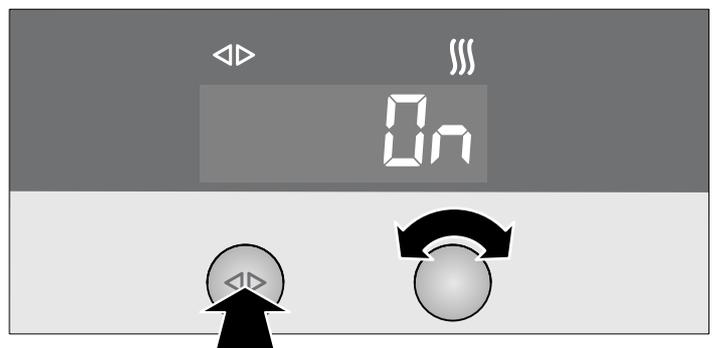


## Snelvoorverwarming

Bij de functie Hete lucht <math>\boxtimes</math> en Broodbakstand <math>\boxplus</math> kunt u de opwarmduur verkorten wanneer de ingestelde temperatuur hoger dan 100 °C is.

**Aanwijzing:** Plaats tijdens het snel voorverwarmen zolang het symbool <math>\lll</math> verlicht is geen gerecht in de binnenruimte.

1. Functie en temperatuur instellen.  
Het apparaat warmt op.
2. Klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen <math>\langle \rangle</math> en <math>\lll</math> verlicht zijn en <math>0FF</math> op het klokdisplay verschijnt.
3. Met de draaiknop naar rechts draaien.  
Op het klokdisplay wordt <math>0n</math> weergegeven en het symbool <math>\lll</math> is verlicht. De functie Snel voorverwarmen wordt bijgeschakeld.



Na het bereiken van de ingestelde temperatuur schakelt de functie Snel voorverwarmen uit. Het symbool <math>\lll</math> verdwijnt.

## Instellingen controleren, corrigeren of wissen

1. Om uw instellingen te controleren drukt u zo vaak op de klokfunctietoets tot het betreffende symbool verlicht is.
2. Zo nodig kunt u de instelling met de draaiknop corrigeren.
3. Wanneer u de instelling wilt wissen, draait u de draaiknop naar links terug op de oorspronkelijke waarde.

# Kinderslot

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u het apparaat blokkeert
- hoe u het apparaat permanent blokkeert

## Blokking

Het vergrendelde apparaat kan niet per ongelijk of door onbevoegden (bijv. spelende kinderen) worden ingeschakeld.

Om het apparaat weer in te schakelen moet u het deblokken. Na gebruik wordt het apparaat niet automatisch geblokkeerd. Blokkeer het eventueel opnieuw of activeer de permanente blokking.

### Apparaat blokkeren

1. Apparaat uitschakelen.
2. Info-toets ingedrukt houden tot  $\text{C}$   $\text{I}$  op het temperatuursdisplay verschijnt.
3. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot  $\text{C}$   $\text{I}$  op het temperatuursdisplay verschijnt.
4. Info-toets ingedrukt houden tot het symbool  $\infty$  op het temperatuursdisplay verschijnt.

**Aanwijzing:** Wordt geprobeerd het geblokkeerde apparaat in te schakelen, dan verschijnt  $\text{-S}$  op het temperatuursdisplay.

### Apparaat deblokken

1. Info-toets ingedrukt houden tot  $\text{C}$   $\text{I}$  op het temperatuursdisplay verschijnt.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot  $\text{C}$   $\text{I}$  op het temperatuursdisplay verschijnt.
- 3.

## Permanente blokking

Het permanent geblokkeerde apparaat kan niet per ongeluk of door onbevoegden (bijv. spelende kinderen) worden ingeschakeld.

Om het apparaat in te schakelen moet u de permanente blokking tijdelijk onderbreken. Nadat u het apparaat uitgeschakeld heeft, wordt het weer automatisch geblokkeerd.

### Apparaat permanent blokkeren

1. Apparaat uitschakelen.
2. Info-toets ingedrukt houden tot  $\text{C}$   $\text{I}$  op het temperatuursdisplay verschijnt.
3. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot  $\text{C}$   $\text{I}$  op het temperatuursdisplay verschijnt.
4. Info-toets 3 seconden indrukken.  
Uw apparaat wordt na 30 seconden geblokkeerd. Op het temperatuursdisplay verschijnt het symbool  $\infty$ .

**Aanwijzing:** Wordt geprobeerd het geblokkeerde apparaat in te schakelen, dan verschijnt  $\text{-SP}$  op het temperatuursdisplay.

### Permanente blokking onderbreken

1. Info-toets ingedrukt houden tot  $\text{C}$   $\text{I}$  op het temperatuursdisplay verschijnt.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot  $\text{C}$   $\text{I}$  op het temperatuursdisplay verschijnt.
- 3.

De permanente blokking is onderbroken.

4. Apparaat binnen 30 seconden inschakelen.

Na het uitschakelen wordt de permanente blokking na 30 seconden weer geactiveerd.

### Apparaat permanent deblokken

1. Info-toets ingedrukt houden tot  $\text{C}$   $\text{I}$  op het temperatuursdisplay verschijnt.
2. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot  $\text{C}$   $\text{I}$  op het temperatuursdisplay verschijnt.
3. Info-toets ingedrukt houden tot het symbool  $\infty$  dooft.
4. Binnen 30 seconden de info-toets opnieuw 3 seconden lang indrukken.
5. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot  $\text{C}$   $\text{I}$  op het temperatuursdisplay verschijnt.
6. Info-toets 3 seconden indrukken.

Het apparaat is permanent gedeblokkeerd.

# Bakken

Bij het bakken met hete lucht  $\text{☒}$  inschuifhoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter bak- en braadresultaat.

## Toebehoren voor het bakken

### Bakvormen

Gebruik donkere bakvormen van metaal. Blikken en glazen vormen verlengen de baktijd en het gebak bruint niet gelijkmatig. Wilt u met blikken vormen en boven- en onderwarmte  $\text{☒}$  bakken, gebruik dan inschuifhoogte 1.

Plaats een rechthoekige vorm altijd diagonaal en een ronde bakvorm altijd in het midden van het rooster.

### Bakplaten

Wij raden u aan uitsluitend de originele bakplaten te gebruiken, omdat deze optimaal op de binnenruimte en de functies zijn afgestemd.

Schuif de bakplaten altijd voorzichtig in tot de aanslag. Let erop dat de schuine kant van de bakplaat altijd naar de apparaatdeur wijst.

## Bakken op twee niveaus

Gebruik bij het bakken op twee niveaus bij voorkeur bakplaten en schuif deze tegelijkertijd in.

Houd er rekening mee dat uw gebak op de verschillende niveaus niet even snel bruin wordt. Het gebak op het onderste niveau wordt het snelst bruin en kan vroeger uit de oven worden genomen.

## Baktabel voor basisdeeg

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor bakplaten van aluminium en donkere bakvormen. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van de soort en hoeveelheid deeg en de bakvorm.

Wij raden u aan om de eerste keer de laagste van de opgegeven temperaturen in te stellen. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Wanneer u gerechten bakt volgens eigen recept, houd dan de waarden van gelijksoortig gebak in de tabel aan.

Basisdeeg	Hete lucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C
<b>Roerdeeg</b>					
Plaatgebak met bedekking	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	50 - 60	-	-
Spring-/rechthoekige vorm	1	150 - 160	60 - 70	2	160 - 170
<b>Zandtaartdeeg</b>					
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel	1	170 - 180	45 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	55 - 65	-	-
Plaatgebak met vochtige bedekking, bijv. roomglazuur	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 190
Springvorm, bijv. kwarktaart	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Vorm vruchtentaartbodem	1	150 - 160	25 - 35	2	170 - 180*
<b>Biscuitbeslag</b>					
Biscuitrol	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Biscuit (6 eieren)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Biscuit (3 eieren)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
<b>Gistdeeg</b>					
Plaatgebak met droge bedekking, bijv. strooisel	1	160 - 170	40 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Gistkrans/-vlecht (500g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Springvorm	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Tulbandvorm	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

\* Oven voorverwarmen

Klein gebak	Hete lucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C
Gistdeeg	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Baisermassa	1	80	160 - 180	2	80
	1 + 3	80	180 - 200	-	-
Bladerdeeg/soezendeeg	1	190 - 200*	30 - 40	1	200 - 220*
	1 + 3	190 - 200*	35 - 45	-	-
Roerdeeg, bijv. muffins	1	150 - 160*	20 - 30	1	170 - 180*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Zandtaartdeeg, bijv. boterkoekjes	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	140 - 150*	20 - 30	-	-

\* Oven voorverwarmen

## Baktabel voor gerechten en kant-en-klare diepvriesproducten

De pizzastand  is zeer geschikt voor het bereiden van verse gerechten, waarvoor veel warmte van de onderkant nodig is, en voor kant-en-klare diepvriesproducten.

Let op de volgende punten:

- Bekleed de bakplaat met bakpapier
- Leg frites niet op elkaar
- Keer diepvries-aardappelproducten na de helft van de baktijd om.
- Kruid diepvries-aardappelproducten pas na het bakken

- Zorg ervoor dat er wat ruimte tussen voorgebakken broodjes is wanneer u deze afbakt. Leg er niet te veel op de bakplaat
- Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor bakplaten van aluminium. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van de soort en hoeveelheid deeg en de bakvorm.

Wij raden u aan om de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in te stellen. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

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

Met de pizzastand  kunt u niet op meerdere niveaus bakken.

Gerechten	Broodbakstand 			Pizzastand 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C
Pizza, vers	1	180 - 190*	25 - 35	1	170 - 180*
	1 + 3	170 - 180	40 - 50	-	-
Pizza, diepvries	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Gemarmerde cake	1	210 - 230*	15 - 20	1	200 - 220*
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Taart	1	190 - 210*	35 - 45	1	190 - 210*
Zwitserse vruchtentaart	1	190 - 210	45 - 55	1	180 - 200
Aardappelgratin van ongekookte aardappels	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Strudel, diepvries	1	200 - 220	35 - 45	1	180 - 200
<b>Aardappelproducten*</b>					
Frites	1	200 - 220	20 - 30	1	210 - 230
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Kroketten/rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
<b>Brood en banket</b>					
Broodjes, diepvries	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Voorgebakken broodjes, diepvries	1	170 - 190	5 - 15	1	180 - 200
Voorgebakken broodjes	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220

\* Oven voorverwarmen

## Tips en trucs

Het gebak is te licht	Inschuihoogte en aanbevolen bakgerei controleren. De bakvorm op het rooster en niet op de bakplaat plaatsen. Langere baktijd of hogere temperatuur aanhouden.
Het gebak is te donker	Inschuihoogte controleren. Een kortere baktijd of lagere temperatuur aanhouden.
Het gebak in de bakvorm is ongelijkmatig bruin geworden	Inschuihoogte en temperatuur controleren. Bakvorm niet direct voor de luchtuitlaat van de achterwand van de binnenruimte plaatsen. Controleer of de bakvorm goed op het rooster staat.
Het gebak op de bakplaat is ongelijkmatig bruin geworden	Inschuihoogte en temperatuur controleren. Bij het bakken van klein gebak gelijke groottes en diktes aanhouden.
Het gebak is te droog.	Een kortere baktijd en een wat hogere temperatuur aanhouden.
Het gebak is van binnen te vochtig	Temperatuur verlagen. Let op: baktijden kunnen door hogere temperaturen niet korter worden (van buiten gaar, van binnen niet). Baktijd verlengen en het deeg langer laten rijzen. Minder vloeistof aan het deeg of beslag toevoegen.
Het gebak zakt in nadat u het uit de oven heeft genomen.	Minder vloeistof aan het deeg of beslag toevoegen. Baktijd verlengen of de temperatuur verlagen.
De opgegeven baktijd is niet juist	Controleer bij klein gebak de hoeveelheid op de bakplaat. Klein gebak mag elkaar niet raken.
Diepvriesproduct is na het bakken niet overal gelijkmatig bruin geworden	Wanneer diepvriesproducten na het voorbakken in ongelijke mate bruin zijn geworden blijft dit zo na het bakken.
Diepvriesproduct is niet bruin, niet knapperig of de opgegeven tijd is niet juist	Verwijder voor het bakken het ijs van het diepvriesproduct. Gebruik geen sterk met ijs bedekte diepvriesproducten.

## Broodbakstand

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. Ze kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid deeg variëren.

Stel de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Brood	Broodbakstand 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C
Wit brood (op de plaat)	1	220*	30 - 40	1	240*
Wit brood (bakblik)	1	220*	25 - 35	2	240*
Rogge-tarwebrood voorbakken (op de plaat)	1	220*	10 - 15	1	240*
Rogge-tarwebrood afbakken (op de plaat)	1	180	30 - 40	1	200*
Rogge-tarwebrood voorbakken (in bakblik)	1	220*	10 - 15	2	240*
Rogge-tarwebrood afbakken (in bakblik)	1	180	20 - 30	2	200*
Broodjes	1	200*	15 - 25	1	240*
Plat rond brood	1	220*	15 - 25	1	240*

\* Oven voorverwarmen

## Braden

### Kans op letsel door gebruik van niet hittebestendige schalen!

Gebruik alleen braadvormen die speciaal voor de oven bestemd zijn.

Bij het braden met hete lucht  inschuihoogte 2 niet gebruiken. Dit heeft invloed op de luchtcirculatie, met als gevolg een slechter braadresultaat.

### Open braden

Voor het open braden wordt een vorm zonder deksel gebruikt.

Keer het vlees bij het braden met boven- en onderwarmte  om nadat ca. de helft of twee derde van de braadtijd verstreken is.

### Bakken in de braadslede

Tijdens het braden in de braadslede ontstaat braadsap. Dit braadsap kunt u als basis voor een smakelijke saus gebruiken.

Bij het braden in de braadslede kunt u ook bijgerechten (bijv. groenten) mee laten garen.

Bij kleinere stukken vlees kunt u in plaats van de braadslede een kleinere braadvorm gebruiken. Plaats deze direct op het rooster.

### Braden in de braadslede met rooster

Leg het rooster in de braadslede en schuif deze samen in op dezelfde inschuihoogte.

### Gesloten braden

Voor het gesloten braden wordt een braadvorm met deksel gebruikt. Gesloten braden is zeer geschikt voor stoofgerechten.

### Braadtabel

De braadtijd en temperatuur zijn afhankelijk van de grootte, de hoogte, de kwaliteit en het soort vlees.

In het algemeen geldt: Hoe groter het braadstuk, des te lager de temperatuur en des te langer de braadduur.

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden en gelden voor het braden zonder deksel. De waarden kunnen variëren, afhankelijk van het soort en de hoeveelheid vlees en de braadvorm.

Stel de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Laat het vlees na afloop van de braadtijd nog ca. 10 minuten rusten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte. Bij de opgegeven braadtijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

De opgaven in de tabel gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

Vlees	Hete lucht 			Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C	Braadtijd in minuten	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C
Gehakt (van 500 g vlees)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Vis, heel (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
Vis, heel (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
<b>Varkensvlees</b>					
Filet, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Braadstuk met zwaard (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Braadstuk, doorregen, zonder zwaard, bijv. nek (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Braadstuk mager (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Casselerrib	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210

\* Stoofvlees gesloten braden

\*\* bij een hoog gerecht inschuihoogte 1 gebruiken

Vlees	Hete lucht ☒			Boven- en onderwarmte ☐	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C	Braadtijd in minuten	Inschui- hoogte	Temperatuur in °C
<b>Rundvlees</b>					
Filet, medium (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Rosbief, medium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Stoofvlees (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
<b>Kalfsvlees</b>					
Kalfsvlees/-borst (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Schenkel	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
<b>Gevogelte (ongevuld)</b>					
Kip, heel (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Eend, heel (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	190 - 210
Gans, heel (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200

\* Stoofvlees gesloten braden

\*\* bij een hoog gerecht inschuihoogte 1 gebruiken

## Tips en trucs

Korst te dik en/of vlees te droog	Inschuihoogte controleren. Lagere temperatuur of kortere braadtijd aanhouden.
Korst te dun	Temperatuur verhogen of na afloop van de braadtijd de grill even inschakelen.
Het vlees is van binnen niet gaar	Neem de toebehoren die niet nodig zijn uit de binnenruimte. Braadtijd verlengen. Controleer met behulp van een vleesthermometer de kerntemperatuur van het vlees.
Waterdamp in de binnenruimte slaat neer op de apparaatdeur	Wanneer het apparaat aan is, verdwijnt de waterdamp geleidelijk. Bij zeer veel waterdamp kunt u kort en voorzichtig de apparaatdeur openen, zodat hij sneller verdwijnt.

## Grillen

### Attentie!

Beschadiging van keukenmeubels door het grillen bij open apparaatdeur: Aangrenzende meubels worden door grote hitte beschadigd. Laat de apparaatdeur dicht tijdens het grillen.

Gebruik om te grillen altijd het rooster en de braadslede. Leg het rooster in de braadslede en schuif beide in op de inschuihoogte die in de grilltabel wordt opgegeven. Zet de gerechten van de grill altijd midden op het rooster.

Let er bij het grillen van meerdere vleesstukken op dat het soort, de dikte en het gewicht van het vlees hetzelfde is.

### Random-grillen

Random grillen ☒ is bijzonder geschikt voor gevogelte of vlees (bijv. varkensvlees met zwoerd), dat rondom knapperig gegrild moet worden.

Keer de gerechten van de grill na ca. de helft tot twee derde van de griltijd om.

Steek bij eend en gans het vel onder de vleugels en bouten vast, zodat het vet er goed uit kan braden.

Bij het rondom-grillen op het rooster kan al naargelang het te grillen gerecht de binnenruimte sterker vervuild raken. Maak de binnenruimte na gebruik daarom altijd schoon, zodat het vuil niet inbrandt.

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden, die gelden voor de geëmailleerde braadslede met rooster. De waarden kunnen naargelang het soort en de hoeveelheid gerechten variëren.

Stel de eerste keer de laagste opgegeven temperatuur in. In principe levert de laagste temperatuur de meest gelijkmatige bruining op.

Laat de gerechten van de grill aan het einde nog ca. 10 minuten rusten in de uitgeschakelde, gesloten oven. Bij de opgegeven griltijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen.

De opgaven gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

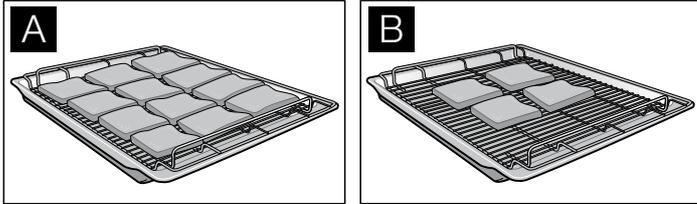
Gerechten van de grill	Inschuihoogte	Temperatuur in °C	Griltijd in minuten
Rosbief, medium	2	220 - 240	40 - 50
Lamsbout zonder been, medium	2	170 - 190	120 - 150
<b>Varkensvlees</b>			
Gebraden varkensvlees met zwoerd	2	170 - 190	140 - 160
Varkensschenkel	2	180 - 200	120 - 150

Gerechten van de grill	Inschuihoogte	Temperatuur in °C	Grilltijd in minuten
<b>Gevogelte (ongevuld)</b>			
Halve kippen, 1 - 2 stuks	2	210 - 230	40 - 50
Kip, heel, 1 - 2 stuks	2	200 - 220	60 - 80
Eend, heel, 2-3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Gans, heel, 3-4 kg	1	150 - 170	130 - 160

## Vlakgrillen

Gebruik voor grote hoeveelheden platte gerechten het grote grilloppervlak  (Afbeelding A).

Gebruik voor kleine hoeveelheden platte gerechten het kleine grilloppervlak . Zet de gerechten midden op het rooster (Afbeelding B). Door het gebruik van de kleine vlakgrill spaart u energie.



Bestrijk de gerechten naar wens licht met olie.

Keer de gerechten van de grill na ca. de helft tot twee derde van de grilltijd om.

De opgaven in de tabel zijn richtwaarden. De waarden kunnen al naargelang het soort en de hoeveelheid gerechten variëren. Ze gelden voor het inschuiven in de onverwarmde oven en voor vlees dat direct uit de koelkast komt.

U kunt het grillresultaat beïnvloeden door het rooster of de roosterpositie te veranderen:

### Positie van Gebruik het rooster



Het gebogen rooster met de verlaging naar beneden in de braadslede leggen: geschikt voor gegrilde gerechten die overwegend doorbakken moeten zijn



Het gebogen rooster met de verlaging naar boven in de braadslede leggen: geschikt voor gegrilde gerechten die overwegend saignant tot medium moeten zijn

Gerechten van de grill	Inschuihoogte	Temperatuur in °C	Grilltijd in minuten	Aanwijzingen
Worsten	4	250	10 - 14	Licht insnijden
Groente	4	270	15 - 20	
Toast met bedekking	3	220	10 - 15	De inschuihoogte is afhankelijk van de hoogte van het beleg
<b>Varkensvlees</b>				
Filetsteaks, medium (3 cm dik)	4	270	12 - 15	Via de positie van het rooster kan het bereidingsresultaat naar wens beïnvloed worden
Steak, doorbakken (2 cm dik)	4	270	15 - 20	
<b>Rundvlees</b>				
Filetsteaks (3 - 4 cm dik)	4	270	15 - 20	Met het oog op het gewenste resultaat kunnen grilltijden verkort of verlengd worden.
Tournedos	4	270	12 - 15	
<b>Lamsvlees</b>				
Filets	4	270	8 - 12	Met het oog op het gewenste resultaat kunnen grilltijden verkort of verlengd worden.
Koteletten	4	270	10 - 15	
<b>Gevogelte</b>				
Kippenbouten	3	250	25 - 30	Door gaatjes te prikken in het vel kan de vorming van belletjes bij het grillen voorkomen worden
Kleine stukken kip	3	250	25 - 30	
<b>Vis</b>				
Steaks	4	220	15 - 20	De stukken moeten even dik zijn
Koteletten	4	220	15 - 20	
Hele vis	3	220	20 - 25	

## Ontdooien

In dit hoofdstuk leest u hoe u met hete lucht  of met de ontdooistand  ontdooit.

### Ontdooien met hete lucht

Gebruik voor het ontdooien en garen van diepvriesproducten de functie Hete lucht .

Houd hierbij rekening met het volgende:

- Ontdooide diepvriesproducten (vooral vlees) hebben kortere bereidingstijden nodig dan verse producten
- De bereidingstijd van diepvriesvlees wordt verlengd met de tijd die nodig is voor het ontdooien
- Diepvriesgevogelte dient u voor de bereiding altijd te ontdooien om de ingewanden te kunnen verwijderen
- Maak diepvriesvis op dezelfde temperatuur klaar als verse vis
- U kunt kant-en-klare diepvriesgroente in aluminiumschalen in grotere hoeveelheden gelijktijdig in de binnenruimte plaatsen
- Gebruik bij het ontdooien op één niveau inschuifhoogte 1 en op twee niveaus inschuifhoogte 1 + 3
- Houd u bij diepvrieslevensmiddelen aan de aanwijzingen van de fabrikant

Diepvriesgerecht	Temperatuur in °C	Ontdooitijd in minuten
Rauwe diepvriesproducten/ diepvrieslevensmiddelen	50	30 - 90
Brood/broodjes (750 - 1500 g)	50	30 - 60

Diepvriesgerecht	Temperatuur in °C	Ontdooitijd in minuten
Droog diepvriesplaatgebak	60	45 - 60
Vochtig diepvriesplaatgebak	50	50 - 70

## Ontdooistand

Met de functie Ontdooistand  kunt u bijzonder goed gevoelig gebak (bijv. slagroomtaart) ontdooien.

1. De functie Ontdooistand  inschakelen.
2. Diepvriesproduct afhankelijk van de soort en grootte 25 - 45 minuten ontdooien.
3. Diepvriesproduct uit de binnenruimte nemen en 30 - 45 minuten laten rusten.

Bij kleine hoeveelheden (stukjes) wordt de ontdooitijd 15 - 20 minuten en de rusttijd 10 - 15 minuten korter.

## Bereiden met stoom

De stoomstand  kan alleen samen met het systeem-stoomapparaat (als extra accessoire in de vakhandel verkrijgbaar) worden gebruikt.

Schakel de stoomstand alleen in wanneer de binnenruimte volledig is afgekoeld (kamertemperatuur). Wanneer op het temperatuursdisplay afwisselend **H** en  verschijnt, is de binnenruimte niet volledig afgekoeld. Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is en schakel de stoomstand opnieuw in. Het stoomproces wordt automatisch geregeld.

### Aanwijzingen

- Gebruik voor de bereiding met stoom alleen de stoomstand samen met het systeem-stoomapparaat.
- Gebruik de stoomstand niet samen met de klokvoorkeuze-functie
- Verdere nuttige aanwijzingen vindt u in de gebruiksaanwijzing bij het systeem-stoomapparaat

## Yoghurt

Met uw apparaat kunt u de yoghurt ook zelf maken. Hiervoor wordt de warmte van de ovenverlichting  gebruikt.

1. Toebehoren en inhangroosters verwijderen.
2. 1 Liter gesteriliseerde melk (3,5 % vet) of gepasteuriseerde melk tot 40 °C opwarmen of  
1 Liter gepasteuriseerde melk één keer opkoken en tot 40 °C laten afkoelen.
3. 150 g yoghurt bij de warme melk doen, er doorheen roeren en hier gelijkmatig potjes of kommen mee vullen. Niet meer dan 200 ml per glas/schaaltje.

4. De potjes of kommen met een passend deksel of plasticfolie afdekken.
5. Oven met groot grill-oppervlak  15 minuten bij 100 °C voorverwarmen.
6. Vervolgens de functiekeuzeknop op Ovenverlichting  zetten.
7. Vormen op gelijke afstand van elkaar verdelen over de hele bodem van de binnenruimte en de apparaatdeur sluiten.
8. Na 8 uur de ovenverlichting uitschakelen en de vormpjes minimaal 12 uur in de koelkast plaatsen.

## Reiniging en onderhoud

### Risico van kortsluiting!

Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat om uw apparaat schoon te maken.

### Attentie!

Schade aan het oppervlak! Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schurende schoonmaakhulpmiddelen zoals staalwol of schuursponsjes.

**Aanwijzing:** Via de klantenservice kunt u bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en onderhoudsmiddelen betrekken. Neem de betreffende aanwijzingen van de fabrikant in acht.

## Het apparaat van buiten reinigen

Apparaatonderdeel/ Reinigingsmiddel/-hulp oppervlak	
Roestvrijstalen oppervlakken	Schoonmaakmiddelen met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Gebruik bij sterke vervuiling een reinigingsmiddel voor gematteerd roestvrij staal.
Gelakte oppervlakken/ Glazen oppervlakken	Schoonmaakmiddelen met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen.
Ruiten van de deur	Glasreinigings- of schoonmaakmiddelen met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen.  De binnenste deurruit van de apparaatdeur heeft een coating die een lichte uitstraling kan hebben.

## Binnenruimte reinigen

### Attentie!

Schade aan het oppervlak! Maak geen gebruik van speciaal voor ovens bestemde schoonmaakmiddelen.

### Aanwijzingen

- Op het email kunnen om technische redenen kleurverschillen te zien zijn. Dit heeft geen invloed op de werking.
- De randen van dunne platen kunnen ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

Apparaatonderdeel	Reinigingsmiddel/-hulp
Emaillen vlakken (glad oppervlak)	Schoonmaakmiddelen of azijnwater met een zachte, vochtige doek of zeem opbrengen; met een zachte doek nadrogen. Ingebrachte voedselresten met een vochtige doek en schoonmaakmiddel losweken. De binnenruimte na het schoonmaken openlaten om te drogen.  Bij sterke vervuiling adviseren wij het gebruik van een ovenreiniger in gelvorm. Deze kan secuur worden aangebracht.
Zelfreinigende oppervlakken (ruw oppervlak)	Houd u aan de aanwijzingen in het hoofdstuk: Zelfreinigende oppervlakken
Deurdichting	Warm zeepsop
Inhangroosters	Warm zeepsop
Toebehoren	In warm zeepsop inweken. Met borstel en spons schoonmaken of in de vaatwasmachine reinigen

### Vervuiling vermijden

Maak de binnenruimte na gebruik altijd schoon, omdat het vuil bij later gebruik inbrandt en moeilijk kan worden verwijderd. Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk.

Gebruik zo mogelijk de functie Hete lucht . Bij deze functie treedt minder vervuiling op

## Zelfreinigende oppervlakken

De achterwand in de binnenruimte is voorzien van een laagje zelfreinigend email. Spetters die ontstaan bij het bakken en braden worden hiervan tijdens het gebruik van de oven opgezogen en afgebroken.

Grotere spetters verdwijnen pas nadat de oven meerdere keren gebruikt is.

Verkleuringen op de achterwand hebben geen invloed op de zelfreinigende functie.

### Attentie!

Oppervlakteschade op de zelfreinigende oppervlakken door het opbrengen van een ovenreiniger. Behandel de zelfreinigende oppervlakken nooit met ovenreiniger.

Komt er per ongeluk ovenreiniger op de zelfreinigende oppervlakken, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.

### Attentie!

Oppervlakteschade op de zelfreinigende oppervlakken door het gebruik van schurende en zuurhoudende reinigingsmiddelen en -hulpen!

Gebruik geen reinigingsmiddelen die schurende stoffen of zuren bevatten.

Gebruik geen schurende reinigingshulpen zoals bijv. staalwol of schuursponsjes.

## hydro clean

Om de binnenruimte gemakkelijker schoon te kunnen maken, is uw apparaat voorzien van de reinigingshulp hydro clean . Door een automatisch gestuurde verdamping van zeepsop lossen de vuilresten op en kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

Bij een sterke vervuiling kunt u

- het zeepsop enige tijd voor het inschakelen van de reinigingshulp laten inwerken
- de vervuilde plaatsen voor het inschakelen van de reinigingshulp met een schoonmaakmiddel inwrijven
- de reinigingshulp na het afkoelen van de binnenruimte herhalen

### Vorbereiden en inschakelen

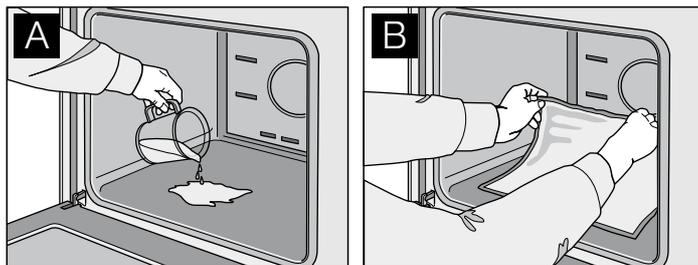
hydro clean start alleen wanneer de binnenruimte is afgekoeld.

Wanneer na het inschakelen van hydro clean op het temperatuursdisplay afwisselend **H** resp. **h** en  verschijnen is de binnenruimte niet volledig afgekoeld. Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is en schakel hydro clean opnieuw in.

### Risico van brand en beschadiging van oppervlakken!

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat waterdamp en als gevolg van de plotselinge temperatuursverandering kan het email beschadigd raken.

1. Toebehoren uit de binnenruimte nemen.
2. 0,4 Liter water (geen gedistilleerd) met wat schoonmaakmiddel voorzichtig in de bodembak van de binnenruimte gieten (Afbeelding A).
3. Apparaatdeur sluiten.
4. Functie hydro clean  inschakelen.  
Op het temperatuursdisplay verschijnt . Na afloop van de reinigingshulp wordt de ovenverlichting ingeschakeld. Er klinkt een signaal.
5. De klokfunctietoets indrukken om de klokfunctie te beëindigen.



### Uitschakelen en nareinigen

Laat het restwater niet lange tijd in de binnenruimte staan (bijv. 's nachts).

1. Deur van het apparaat openen en het restwater met een goed opnemende sponsdoek opnemen (figuur B).

2. Binnenruimte met een sponsdoek, zachte borstel of een kunststof schuursponsje reinigen. Nog aanwezige, hardnekkige resten verwijderen met een schraper voor glaskeramiek.
3. Kalkranden met een in azijn gedrenkte doek verwijderen, daarna met schoon water afnemen en met een zachte doek droogwrijven, ook onder de deurafdichting.
4. Functiekeuzeknop in de stand o terugdraaien.
5. De deur van het apparaat na de reiniging nog ca. 1 uur op een kier laten staan (ca. 30°), zodat de emailen oppervlakken in de binnenruimte goed kunnen drogen.

### Sneldrogen

1. De deur van het apparaat na de reiniging op een kier (ca. 30°) geopend laten.
2. Hete lucht  met 50 °C instellen.
3. Na 5 minuten het apparaat uitschakelen en de apparaatdeur sluiten.

### Apparaatdeur verwijderen en inbrengen

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de apparaatdeur verwijderen.

#### **Risico van letsel!**

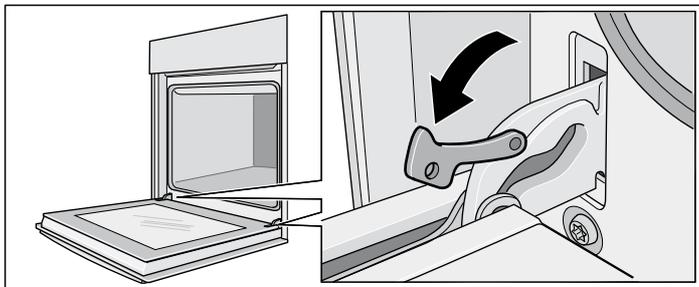
De scharnieren van de apparaatdeur kunnen met grote kracht terugklappen. Klap de blokkeerhendels van de scharnieren om de deur te kunnen verwijderen altijd helemaal open en na het inbrengen weer helemaal dicht. Kom niet met uw handen aan het scharnier.

#### **Risico van letsel!**

Hangt de apparaatdeur er aan één kant uit, kom dan niet met uw handen aan het scharnier. Het scharnier kan met grote kracht terugklappen. Neem contact op met de klantenservice.

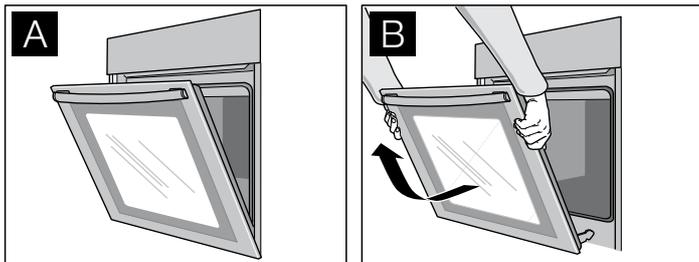
### Apparaatdeur verwijderen

1. Apparaatdeur helemaal openen.
2. Blokkeerhendels links en rechts helemaal openklappen.



De scharnieren zijn beveiligd en kunnen niet dichtklappen.

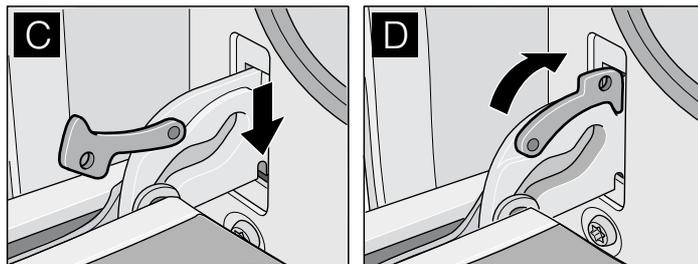
3. De apparaatdeur zó ver sluiten tot u merkt dat er een weerstand is (Afbeelding A).
4. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten en eruit trekken (Afbeelding B).



### Apparaatdeur inbrengen

1. De scharnieren in de houders links en rechts plaatsen (Afbeelding C).  
De keep van beide scharnieren moet inklikken.

2. Apparaatdeur helemaal openen.
3. Blokkeerhendels links en rechts helemaal dichtklappen (Afbeelding D).



De apparaatdeur is beveiligd en kan niet meer worden verwijderd.

4. Apparaatdeur sluiten.

### Ruiten van de deur schoonmaken

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de binnenste ruit van de apparaatdeur verwijderen.

#### **Risico van letsel!**

De componenten van de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben. Hierdoor kunt u snijwonden oplopen. Draag veiligheidshandschoenen.

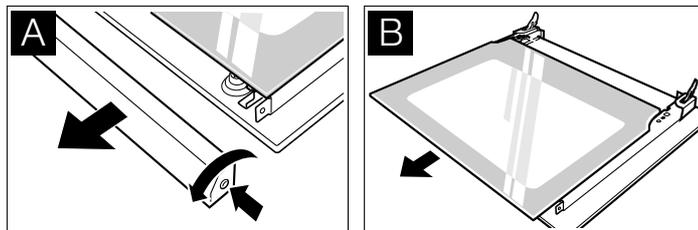
#### **Risico van letsel!**

Gebruik het apparaat pas weer wanneer de ruiten en de apparaatdeur naar behoren zijn aangebracht.

### Deurruit verwijderen

**Aanwijzing:** Let er voordat u de ruit verwijdert op in welke positie hij is ingebracht, zodat u hem later niet verkeerd plaatst.

1. Deur verwijderen en met de voorkant naar beneden op een zachte, schone ondergrond leggen (zie het hoofdstuk: Apparaatdeur verwijderen en inbrengen).
2. Afscherming van de apparaatdeur links- en rechtsboven losschroeven en afnemen (Afbeelding A).
3. Deurruit optillen en naar buiten trekken (Afbeelding B).



### Reinigen

Reinig de deurruiten met glasreiniger en een zachte doek.

#### **Attentie!**

Gebruik geen scherpe of schurende middelen en geen schraper. Het glas kan hierdoor beschadigd raken.

### Deurruit inbrengen

1. De deurruit tot de aanslag inschuiven.
2. De afscherming plaatsen en vastschroeven.
3. Apparaatdeur weer inbrengen.

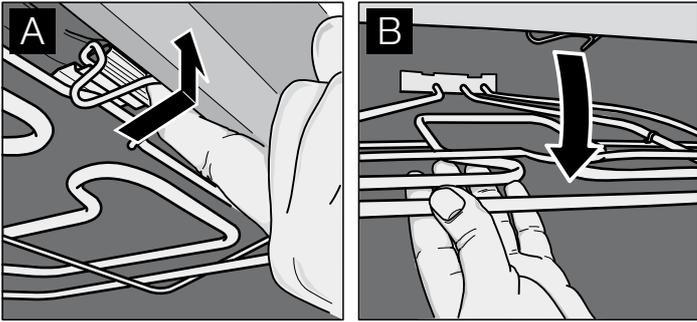
### Plafond van de binnenruimte reinigen

Om het plafond van de binnenruimte eenvoudig en snel te reinigen kunt u het grillelement naar beneden klappen.

#### **Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!**

Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

1. Beugel van het grillelement naar voren trekken en naar boven drukken tot het grillelement hoorbaar ontgrendelt (Afbeelding A).
2. Grillelement vasthouden en naar beneden klappen (Afbeelding B).



3. Plafond van de binnenruimte reinigen.
4. Beugel naar voren trekken en naar boven ingedrukt houden.
5. Grillelement naar boven klappen tot het inklikt.

## Inhangroosters reinigen

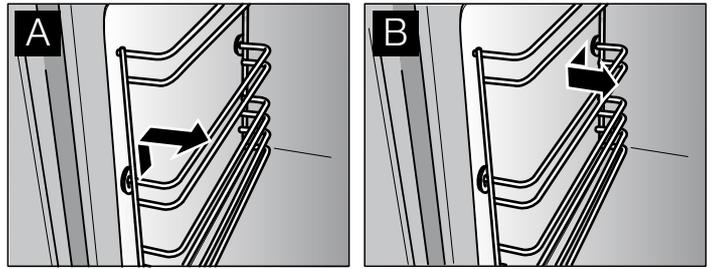
U kunt de inhangroosters verwijderen om ze gemakkelijker schoon te maken.

**⚠ Risico van verbranding door hete onderdelen in de binnenruimte!**

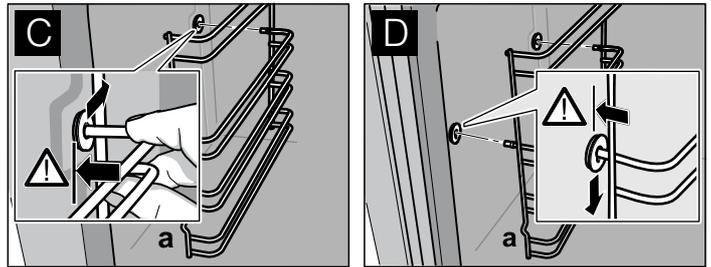
Wacht tot de binnenruimte afgekoeld is.

1. Inhangroosters aan de voorkant naar boven drukken en naar opzij verwijderen (Afbeelding A).

2. Inhangroosters aan de achterkant naar voren trekken en naar opzij verwijderen (Afbeelding B).



3. Inhangroosters met afwasmiddel en spons of een borstel reinigen.
4. De inhangroosters altijd met de welving (a) naar beneden inbrengen, zodat de inschuifhoogtes kloppen.
5. Inhangroosters achter tot de aanslag inbrengen en naar achteren drukken (Afbeelding C).
6. Inhangroosters voor tot de aanslag inbrengen en naar beneden drukken (Afbeelding D).



## Storingen en reparaties

Ga voordat u de klantenservice belt na of de tips in de volgende tabellen van nut kunnen zijn.

**⚠ Kans op een elektrische schok!**

Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd. Maak het apparaat stroomloos. Activeer de zekeringsautomaat of draai de zekering van de meterkast van uw woning eruit.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Elektrische functie vertoont een storing (bijv. indicatielampjes branden niet meer)	Zekering defect.	Zekeringen in de meterkast controleren, eventueel vervangen.
Vloeistof of dunvloeibaar deeg wordt zeer eenzijdig verdeeld	Apparaat niet waterpas ingebouwd	Inbouw van het apparaat controleren (zie installatievoorschrift)
Apparaat functioneert niet meer, op het klokdisplay knippert 0:00	Stroomtoevoer is onderbroken	Tijd opnieuw instellen (zie het hoofdstuk Elektronische klok)
Op het klokdisplay knippert 0:00, op het temperatuurdisplay verschijnt "rrr"	De stroomtoevoer is onderbroken terwijl het apparaat in gebruik was	De klokfunctietoets indrukken
Op het temperatuurdisplay verschijnt "E011"	Permanente bezetting van een toets	Permanente bezetting van de toets opheffen en de klokfunctietoets indrukken
Op het temperatuurdisplay verschijnt "EXXX", bijv. E300	Interne fout van de apparaatelektronica	Op de klokfunctietoets drukken. Verdwijnt de melding niet, haal de stekker dan uit het stopcontact en steek hem er na ca. 10 seconden weer in
Bediening van het apparaat is niet mogelijk, op het temperatuurdisplay verschijne ∞ en -5-	Apparaat is geblokkeerd	Blokking deactiveren (zie het hoofdstuk: Kinderslot)
Bediening van het apparaat is niet mogelijk, op het temperatuurdisplay verschijne ∞ en -5P	Apparaat is permanent geblokkeerd	Permanente blokkering deactiveren (zie het hoofdstuk: Kinderslot)
Apparaat warmt niet op, op het klokdisplay knippert de dubbele punt, op het temperatuurdisplay verschijnt bijv. 160o	Er is een toetscombinatie gebruikt	Apparaat uitschakelen, info-toets 3 seconden lang indrukken, vervolgens de klokfunctietoets 4 seconden lang indrukken, tenslotte de info-toets opnieuw 3 seconden lang indrukken

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Elektronisch gestuurde functies vertonen een storing	Energetische impulsen (bijv. blikseminslag)	Betreffende functie opnieuw instellen
Bij het inschakelen van een functie verschijnt <b>H</b> of <b>h</b> op het temperatuurdisplay	Apparaat is niet volledig afgekoeld	Wachten tot het apparaat afgekoeld is, vervolgens de functie opnieuw inschakelen
Apparaat is automatisch uitgeschakeld, op het temperatuurdisplay knippert <b>000</b>	Apparaat is als beveiliging tegen oververhitting uitgeschakeld	Willekeurige toets of knop aanraken, het apparaat gaat weer aan
Bij het braden of grillen ontstaat een walm	Vet op het grillelement verbrandt	Verder grillen of braden tot het vet op het grillelement verbrand is
	Rooster of braadslede verkeerd ingeschoven.	Rooster in de braadslede leggen en samen op een lagere inschuifhoogte plaatsen.
In de binnenruimte treedt meer condenswater op	Normaal verschijnsel (bijv. bij gebak met zeer vochtige vulling of een groot braadstuk)	Apparaatdeur tijdens het gebruik af en toe kort openen
Geëmailleerde toebehoren vertonen matte, lichte vlekken	Normaal verschijnsel door afdruiwend vlees- of vruchtensap	Niet mogelijk
Deurruiten zijn beslagen	Normaal verschijnsel, dat ontstaat door temperatuurverschillen	Apparaat bij 100 °C opwarmen en na 5 minuten weer uitschakelen

## Ovenlamp vervangen

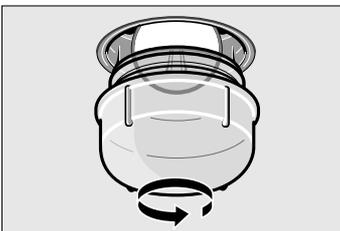
Een defecte ovenlamp dient te worden vervangen.

Reservelampen kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak: E14, 220 - 240 V, 40 W, hittebestendig tot 300 °C. Gebruik uitsluitend originele ovenlampen.

### ⚠ Kans op een elektrische schok!

Maak het apparaat stroomloos. Activeer de zekeringsautomaat of draai de zekering van de meterkast van uw woning eruit.

1. Theedoek in de koude binnenruimte leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming naar links draaien en afnemen.



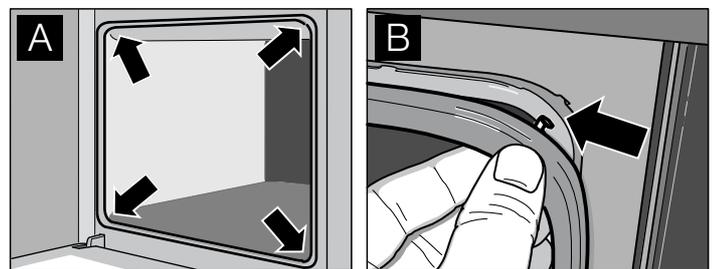
3. Ovenlamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

**Aanwijzing:** Gebruik rubberhandschoenen wanneer de glazen afscherming er niet afgedraaid kan worden. Of bestel een demontagehulp bij de klantendienst (Bestelnr. 613634).

## Deurdichting vervangen

Is de deurdichting defect, dan moet deze worden vervangen. Vervangende afdichtingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice.

De deurdichting is op vier punten bevestigd (Afbeelding A). Om de dichting te vervangen de haken op alle vier de plaatsen losmaken resp. bevestigen (Afbeelding B).



De bevestiging van de dichting vooral in de hoeken nog eens controleren.

## Servicedienst

Bij storingen en reparaties die u niet zelf kunt oplossen, staat de servicedienst voor u klaar.

De contactgegevens vindt u in de lijst met klantenservicebureaus

**Aanwijzing:** Het kost u geld wanneer u wegens een bedieningsfout contact opneemt met de klantenservice.

Wanneer u contact opneemt met de klantenservice het E-nummer en FD-nummer opgeven.

U vindt deze op het typeplaatje achter de apparaatdeur linksonder aan de zijkant.

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

# Testgerechten

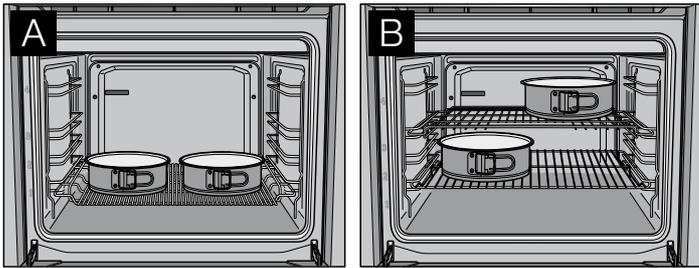
Testgerechten volgens de norm DIN 44547 en EN 60350  
Neem de aanwijzingen voor het voorverwarmen in de tabellen

in acht. De waarden in de tabel zijn van toepassing zonder snelvoorverwarming.

Bakken	Inschuif- hoogte	Func- tie	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	1		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	20 - 30
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Small cakes (20 stuks per plaat)	2		170 - 180**	20 - 30
	1		160 - 170**	20 - 30
	1 + 3		160 - 170**	25 - 35
Waterbiscuit	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Plaatgebak met gist	1		190 - 200	45 - 55
	1		170 - 180	40 - 50
	1 + 3		170 - 180	50 - 60
Donkere appeltaart (vormen naast elkaar, afbeelding A)	1		170 - 180*	65 - 75
Donkere appeltaart (vormen diagonaal geplaatst, afbeelding B)	1 + 3		180 - 190*	70 - 80

\* Oven voorverwarmen

\*\* 10 minuten voorverwarmen



Grillen	Inschuif- hoogte	Positie van het rooster	Func- tie	Temperatuur in °C	Grilltijd in minuten
Toast (braadslede + gebogen rooster)	4			275*	1 - 2
Beefsteaks, 12 stuks (braadslede + gebogen rooster)	4			275	20 - 25**

\* 10 minuten voorverwarmen

\*\* na 2/3 van de tijd keren

# en Table of contents

<b>Safety precautions</b> .....	57	<b>Roasting</b> .....	66
<b>Environmentally-friendly disposal</b> .....	58	<b>Grilling</b> .....	67
<b>Your new appliance</b> .....	58	<b>Defrost</b> .....	68
<b>Before using the appliance for the first time</b> .....	59	<b>Steam cooking</b> .....	69
<b>Operating the appliance</b> .....	60	<b>Yoghurt</b> .....	69
<b>Electronic clock</b> .....	61	<b>Cleaning and care</b> .....	69
<b>Childproof lock</b> .....	63	<b>Faults and repairs</b> .....	72
<b>Baking</b> .....	63	<b>Test dishes</b> .....	74
<b>Bread-baking</b> .....	65		

## Safety precautions

Read these instructions for use carefully. Please keep the instructions for use and installation instructions in a safe place. If the appliance changes owners, the instructions should always be included.

### Before installation

#### Damage during transport

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

#### Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance. You will lose your warranty entitlement in the event of any damage caused by incorrect connection.

### Safety notes

This appliance is intended for domestic use only. This appliance must only be used for food preparation.

Adults and children must not operate the appliance without supervision,

- if they are physically or mentally incapable of doing so or
- if they have insufficient knowledge or experience.

Never let children play with the appliance.

#### Risk of burning!

Never touch the internal surfaces of the cooking compartment or the heating elements when they are hot. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape. Small children must be kept at a safe distance from the appliance.

#### Risk of fire!

Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if smoke can be seen in the appliance. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or disconnect the fuse in the fuse box.

#### Risk of short circuit!

Never trap connecting cables of electrical appliances in the hot appliance door. The cable insulation could melt.

#### Risk of scalding!

Never pour water into the cooking compartment when it is hot. This will create hot steam.

#### Risk of burning!

Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Alcoholic vapours can catch fire in the cooking compartment. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content and take care when opening the appliance door.

#### Risk of burning!

Never remove hot accessories or ovenware from the cooking compartment without oven gloves.

#### Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is defective, pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box. Call the after-sales service.

### Causes of damage

#### Caution!

Do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not line the cooking compartment floor with foil of any kind or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C is set. This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

#### Caution!

Never pour water into the cooking compartment when it is hot. This will create steam. The temperature change can damage the enamel.

#### Caution!

Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. This will damage the enamel.

#### Caution!

When baking very moist fruit flan, do not put too much on the baking tray. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.

#### Caution!

Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Even if the appliance door is only slightly open, the fronts of adjacent units may be damaged over time.

#### Caution!

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

#### Caution!

Do not stand or sit on the open oven door. Do not place cookware or accessories on the oven door.

#### Caution!

Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance, and could break.

# Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

 This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

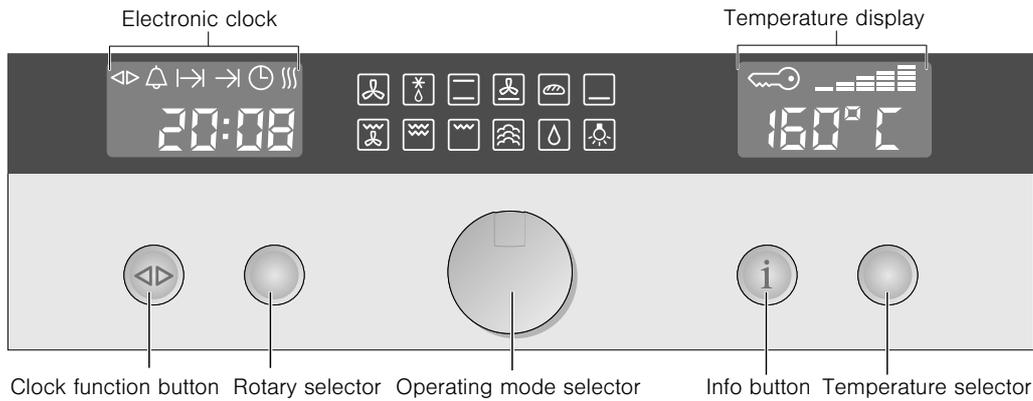
The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

# Your new appliance

In this section you will find information on the appliance, the operating modes and the accessories.

## Control panel

Press the retractable operating knob to pop it in or out.



Control element	Use
Clock function button	Selects the clock function or Rapid heat up (see section: Electronic clock)
Rotary selector	Makes settings within a clock function or activates Rapid heat up (see section: Electronic clock)
Operating mode selector	Selects the operating mode
Info button	Appliance switched on: displays the current temperature during the heating up phase Appliance switched off: calls up the basic settings menu (see section: Changing the basic settings)
Temperature selector	Appliance switched on: select temperature Appliance switched off: change the basic settings (see section: Changing the basic settings)

## Operating modes

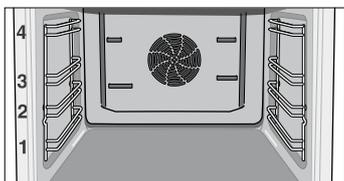
Operating mode	Application
<input checked="" type="checkbox"/> Hot air	for baking and roasting on one or two levels.
<input checked="" type="checkbox"/> Defrost	For gentle defrosting of pieces of meat, bread and delicate pastries (e.g. cream gateau)
<input type="checkbox"/> Top/bottom heat	For baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings (e.g. cheesecake)
<input checked="" type="checkbox"/> Circotherm intensive	for frozen convenience products and for meals that require a lot of heat from underneath (see section: Baking)
<input checked="" type="checkbox"/> Bread-baking	for baked goods which need to be baked at high temperatures
<input type="checkbox"/> Bottom heating	for food and baked goods that require more browning or a crust on the underside. Only activate bottom heat for a short while at the end of the baking time.
<input checked="" type="checkbox"/> All-round grilling	For poultry and larger pieces of meat.
<input checked="" type="checkbox"/> Full-surface grill	For large amounts of flat, small items for grilling (e.g. steaks, sausages)
<input type="checkbox"/> Centre-area grill	For small amounts of flat, small items for grilling (e.g. steaks, bread)
<input checked="" type="checkbox"/> Steam cooking	for gentle preparation of vegetables, meat and fish

Operating mode	Application
 Hydro clean	makes cleaning the cooking compartment easier
 Light	Provides assistance when maintaining and cleaning the cooking compartment

## Shelf heights

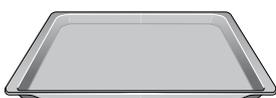
The cooking compartment has four shelf heights. The shelf heights are counted from the bottom up.

Do not use shelf height 2 when baking and roasting with  Hot air. This will adversely affect air circulation and your baking and roasting results will not be as good.



## Accessories

The following accessories are supplied with your appliance:



**Aluminium baking tray**  
for baking tray bakes and small pastries



**Enamelled universal pan**  
for baking moist cakes, roasting, grilling and collecting dripping liquids



**Stepped wire shelf**  
for baking in baking tins, roasting in roasting dishes and grilling

You can obtain further accessories from specialist retailers:

Accessories	Order no.
Aluminium baking tray	CZ 1332 X0
Enamelled baking tray	CZ 1342 X0
Enamelled universal pan	CZ 1242 X0
Flat wire rack	CZ 1442 X0
Stepped wire rack with cut-out	CZ 1432 X0
System steamer	CZ 1282 X0
CLOU 2x telescopic railings retrofit kit	CZ 1702 X0
CLOU 3x telescopic railings retrofit kit	CZ 1742 X0
CLOU 4x telescopic railings retrofit kit	CZ 1752 X0
Protective device for oven door	440651

The baking tray and universal pan may become distorted if subjected to significant temperature differences (e.g. with frozen foods in the hot cooking compartment).

## Before using the appliance for the first time

Set the clock and clean your appliance before first use.

### Setting the clock

0:00 flashes in the clock display.

1. Press the clock function button.

The  and  symbols light up. 12:00 appears in the clock display.

2. Set the current time using the rotary selector.

Your setting is accepted after 3 seconds.



### Changing the clock

To subsequently change the time, press the clock function button repeatedly until the  and  symbols light up again. Change the time with the rotary selector.

### Cleaning the appliance

Clean your appliance before using it for the first time.

1. Remove accessories and any remaining packaging from the cooking compartment.
2. Clean the accessories and cooking compartment with hot soapy water (see section: Cleaning and care).
3. Heat with  Top/bottom heat at 240°C for 30 minutes.
4. Afterwards, wipe the cooled cooking compartment with hot, soapy water.
5. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth and soapy water.

# Operating the appliance

In this section, you will find out how to use your appliance, change the basic settings, and when your appliance switches off automatically.

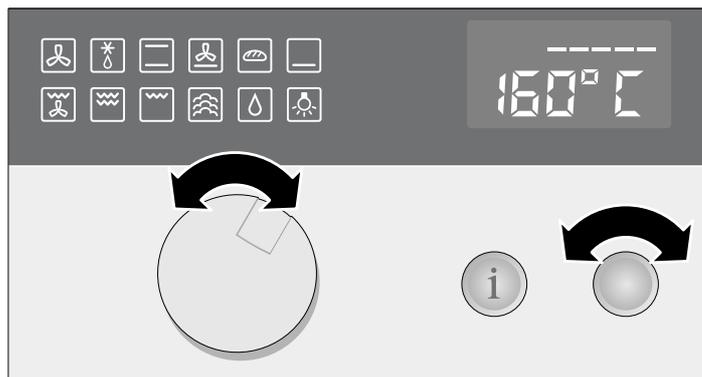
## Switching on the appliance

1. Turn the operating mode selector until the symbol for the desired operating mode illuminates.

A default temperature appears on the temperature display.

2. Turn the temperature selector to change the default temperature.

The appliance begins heating.



### Notes

- The steam cooking and Hydro clean operating modes can only be started if neither *H* nor *h* are displayed in the temperature display.
- If no default temperature is displayed, the temperature for your selected operating mode is a fixed setting. You cannot change this temperature.

Operating mode	Default temperature in °C	Temperature range in °C
Hot air	160	40 - 200
Defrost	Fixed setting	-
Top/bottom heat	170	50 - 275
Circotherm intensive	220	50 - 275
Bread-baking	200	180 - 220
Bottom heat	200	50 - 225
All-round grilling	170	50 - 250
Full-surface grill	220	50 - 275
Centre-area grill	180	50 - 275
Steam cooking	Fixed setting	-
Hydro clean	Fixed setting	-
Light	Fixed setting	-

### Current temperature

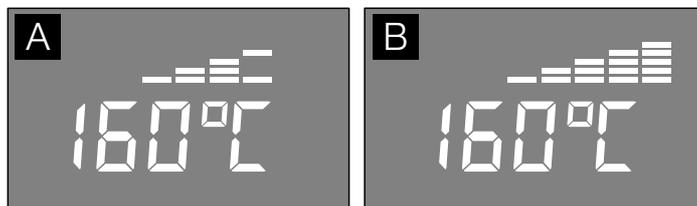
Press the info button. The current temperature appears for 3 seconds.

**Note:** The current temperature can only be displayed with operating modes with a default temperature.

## Heating indicator

The heating indicator displays the rising temperature in the cooking compartment.

- Temperature reached (figure A)
- Appliance reheating (figure B)



## Switching off the appliance

Turn the operating mode selector to the *o* position. The appliance is switched off.

The appliance has a cooling fan. After the appliance is switched off, the cooling fan may continue to run.

You can see in the temperature display whether there is high or low residual heat in the cooking compartment.

Temperature display	Meaning
<i>H</i>	Residual heat high (above 120 °C)
<i>h</i>	Residual heat low (between 60 °C and 120 °C)

## Changing the basic settings

Your appliance has various basic settings, which are preset at the factory. You can, however, change these basic settings as required.

The appliance must be switched off and controls must not be locked.

1. Press and hold the info button for 3 seconds to go to the basic settings menu.  
*c 10* appears in the temperature display.
2. Press the info button briefly and repeatedly until the setting symbol for the current basic setting of a submenu is displayed in the temperature display (e.g. *c 32*).
3. Using the temperature selector, set the required basic setting within a submenu (e.g. *c 33*).
4. Press and hold the info button for 3 seconds.  
Your basic setting is saved.

You can change the following basic settings:

Basic settings menu		
Submenu	Basic setting	Setting symbol
Childproof lock	Appliance controls unlocked	<i>c 10</i>
	Appliance controls locked	<i>c 11</i>
	Appliance controls permanent lock	<i>c 21</i>
Audible signal	Audible signal off	<i>c 10</i>
	Audible signal 30 seconds	<i>c 31</i>
	Audible signal 2 minutes	<i>c 32</i>
	Audible signal 10 minutes	<i>c 33</i>

## Automatic safety cut-out

The automatic safety cut-out is activated if your appliance is switched on and you have not made any settings for a long time.

The length of time after which your appliance switches itself off depends on the settings that you make.

000 flashes in the temperature display. Appliance operation is interrupted.

Turn the operating mode selector to the 0 position to deactivate it.

## Electronic clock

In this section, you can read about

- how to set the timer
- how to switch off your appliance automatically
- how to switch your appliance on and off automatically (preset operation)
- how to set the time
- find out how to activate rapid heat up

### Clock display



Clock function	Use
Minute minder	You can use the minute minder as an egg timer or a kitchen timer. The appliance does not switch on or off automatically
Cooking time	The appliance switches off automatically after a cooking time setting has elapsed (e.g. <b>1:30</b> hours)
End of operation	The appliance switches off automatically at a set time (e.g. <b>12:30</b> o'clock)
Preset operation	The appliance switches on and off automatically. Cooking time and end of operation have been combined.
Clock	For setting the clock
Rapid heat up	For shortening the heat up time

### Notes

- When you set a clock function, the time interval increases when you set higher values (e.g. cooking time up to **1:00h** to the minute, using **1:00h** to the nearest 5 minutes).
- Between **22:00** and **5:59** the clock display is darkened if you do not alter any settings during this time or if no clock function is activated.
- For the minute minder, cooking time, end of operation and preselection mode clock functions, a signal sounds when the settings have elapsed and the or symbol flashes. To cancel the audible signal early, press the clock function button.

### Switching the clock display on and off

1. Press and hold the clock function button for 6 seconds.  
The clock display switches off. If a clock function is active, the associated symbol remains lit.
2. Press the clock function button briefly.  
The clock display switches on.

### Minute minder

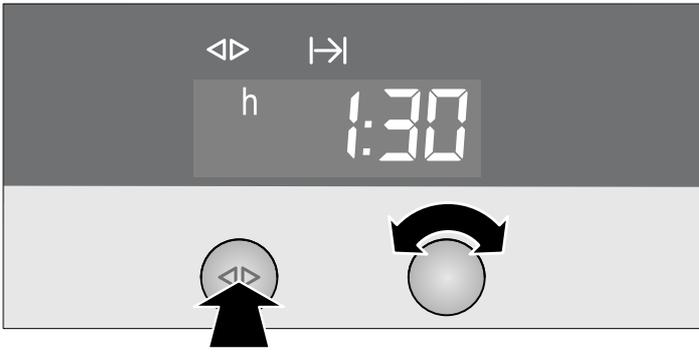
1. Press the clock function button repeatedly until the and symbols light up.
2. Set the duration using the rotary selector (e.g. **5:00** minutes).  
The setting is applied automatically. Then the time is displayed again and the timer starts counting down.



### Cooking time

Automatic switch-off after a cooking time setting has elapsed.

1. Set the operating mode and temperature.  
The appliance heats up.
2. Press the clock function button until the and symbols light up.
3. Set the cooking time with the rotary selector (e.g. **1:30** hours).  
The setting is applied automatically. Then the clock is displayed again and the set cooking time starts counting down.



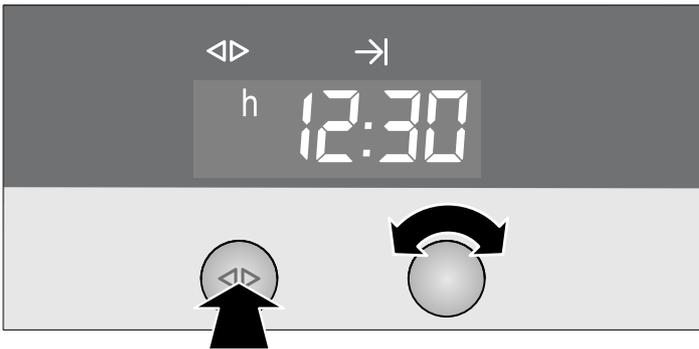
Once the cooking time has elapsed, the appliance switches off automatically.

1. Turn the operating mode selector back to the 0 position.
2. Press the clock function button to exit the clock function.

## End of operation

Automatic switch-off at a set time.

1. Set the operating mode and temperature.  
The appliance heats up.
2. Press the clock function button until the <math>\leftarrow\rightarrow</math> and <math>\rightarrow</math> symbols light up.
3. Set the end of operation using the rotary selector (e.g. 12:30 o'clock).  
The setting is applied automatically. The clock is then displayed again.



The appliance switches off automatically at the time set for the end of operation.

1. Turn the operating mode selector back to the 0 position.
2. Press the clock function button to exit the clock function.

## Preset operation

The appliance switches on automatically, then switches off automatically at the time preselected for the end of operation. To set this function, combine the cooking time and end of operation clock functions.

Bear in mind that food which spoils easily should not be left in the cooking compartment for too long.

1. Set the operating mode and temperature.  
The appliance heats up.
2. Press the clock function button until the <math>\leftarrow\rightarrow</math> and <math>\rightarrow</math> symbols light up.
3. Set the cooking time with the rotary selector (e.g. 1:30 hours).  
The setting is applied automatically.
4. Press the clock function button until the <math>\leftarrow\rightarrow</math> and <math>\rightarrow</math> symbols light up.

5. Set the end of operation using the rotary selector (e.g. 12:30 o'clock).

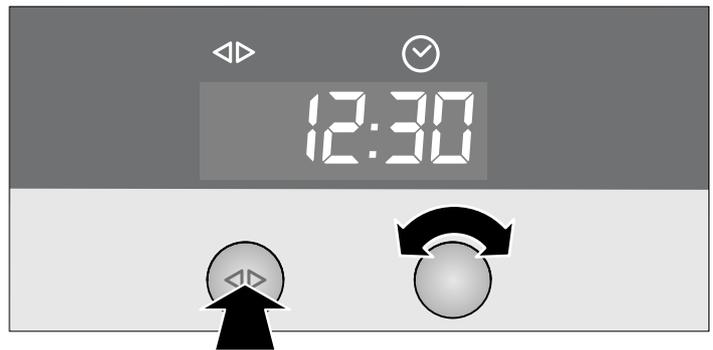
The appliance switches off and waits until the appropriate time to switch on ( 1 1:00 in the example). The appliance switches off automatically at the time set for the end of operation ( 12:30 ).

6. Turn the operating mode selector back to the 0 position.
7. Press the clock function button to end the preselection mode.

## Setting the clock

You can only change the clock when no other clock function is active.

1. Press the clock function button until the <math>\leftarrow\rightarrow</math> and <math>\circledcirc</math> symbols light up.
2. Set the clock using the rotary selector.  
The setting is applied automatically.

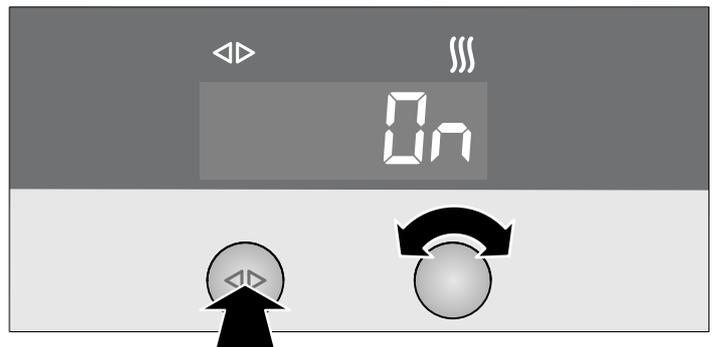


## Rapid heat up

You can reduce the heating up time for the <math>\boxtimes</math> Hot air and <math>\boxminus</math> Bread-baking operating modes if the set temperature is higher than 100 °C.

**Note:** During Rapid heat up, do not place any food in the cooking compartment for as long as the <math>\lll</math> symbol is lit.

1. Set the operating mode and temperature.  
The appliance heats up.
2. Press the clock function button until the <math>\leftarrow\rightarrow</math> and <math>\lll</math> symbols light up and <math>OFF</math> appears in the clock display.
3. Turn the rotary selector clockwise.  
<math>On</math> is displayed in the clock display and the <math>\lll</math> symbol lights up. Rapid heat up is activated.



After reaching the set temperature, Rapid heat up switches off. The <math>\lll</math> symbol goes out.

## Checking, correcting or deleting settings

1. To check your settings, press the clock function button until the corresponding symbol lights up.
2. If necessary, you can correct your setting using the rotary selector.
3. If you wish to cancel your setting, turn the rotary selector anti-clockwise to the original value.

---

# Childproof lock

In this section, you can read about

- how to lock your appliance
- how to lock your appliance permanently

## Lock

Once it has been locked, the appliance cannot be switched on accidentally or by unauthorised users (e.g. by children playing).

To switch the appliance on again, you must unlock it. After appliance operation, the appliance is not automatically locked. Lock it again if necessary or activate the permanent lock.

### Locking the appliance

1. Switch off the appliance.
2. Press and hold the info button until **ⓘ** appears on the temperature display.
3. Turn the temperature selector until **ⓘ** appears on the temperature display.
4. Press and hold the info button until the **⊞** symbol appears on the temperature display.

**Note:** If you try to switch the locked appliance on, **-5-** appears in the temperature display.

### Unlocking the appliance

1. Press and hold the info button until **ⓘ** appears on the temperature display.
2. Turn the temperature selector until **ⓘ** appears on the temperature display.
3. Press and hold the info button until the **⊞** symbol goes out.

## Permanent lock

Once it has been permanently locked, the appliance cannot be switched on accidentally or by unauthorised users (e.g. by children playing).

To switch the appliance on, you must interrupt the permanent lock briefly. After you have switched your appliance off, it locks again automatically.

### Locking the appliance permanently

1. Switch off the appliance.
2. Press and hold the info button until **ⓘ** appears on the temperature display.
3. Turn the temperature selector until **ⓘ** appears on the temperature display.
4. Press the info button for 3 seconds.  
Your appliance will be locked after 30 seconds. The **⊞** symbol appears on the temperature display.

**Note:** If you try to switch the locked appliance on, **-5P** appears in the temperature display.

### Interrupting permanent lock

1. Press and hold the info button until **ⓘ** appears on the temperature display.
2. Turn the temperature selector until **ⓘ** appears on the temperature display.
3. Press and hold the info button until the **⊞** symbol goes out.  
The permanent lock is interrupted.
4. Switch the appliance on within 30 seconds.  
After switching it off, the permanent lock is reactivated after 30 seconds.

### Unlocking the appliance permanently

1. Press and hold the info button until **ⓘ** appears on the temperature display.
2. Turn the temperature selector until **ⓘ** appears on the temperature display.
3. Press and hold the info button until the **⊞** symbol goes out.
4. Within 30 seconds, press and hold the info button again for 3 seconds.
5. Turn the temperature selector until **ⓘ** appears on the temperature display.
6. Press the info button for 3 seconds.  
The appliance is permanently unlocked.

---

# Baking

Do not use shelf height 2 when baking with the **⊞** Hot air operating mode. The air circulation would be impaired and this will have a negative effect on your baking.

## Baking accessories

### Baking tins

Use dark-coloured metal baking tins. Tinplate and glass dishes increase the baking time required and the cake will not brown evenly. If you wish to bake using tinplate tins and **⊞** Top/bottom heat, you should use shelf height 1.

Always place a loaf tin diagonally and a round baking tin in the centre of the wire rack.

### Baking trays

We recommend that you only use original baking trays, as these have been optimally designed for the cooking compartment and the operating modes.

Always carefully push the baking trays in as far as they will go. Make sure that the sloping edge of the baking tray is facing the appliance door.

## Baking on two levels

When baking on two levels, you should preferably use baking trays and put them in at the same time.

Bear in mind that your items may brown at different rates on each level. The items on the top level will brown most quickly and can be taken out earlier.

## Baking table for basic doughs/cake mixtures

The information in the table is a guideline and applies to both aluminium baking trays and dark-coloured baking tins. The values may vary depending on the type and amount of dough/mixture and on the baking tin.

We recommend that you set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

If you are baking with your own recipe, use similar recipes in the table as a guide.

Basic dough	☒ Hot air			☐ Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
<b>Rich sponge mixture</b>					
Tray bakes with topping	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	50 - 60	-	-
Springform cake tin/loaf tin	1	150 - 160	60 - 70	2	160 - 170
<b>Shortcrust pastry</b>					
Tray bake with dry topping, e.g. crumble	1	170 - 180	45 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	55 - 65	-	-
Tray bake with moist topping, e.g. egg custard	1	170 - 180	70 - 90	1	180 - 190
Springform cake tin, e.g. cheesecake	1	150 - 160	50 - 90	2	160 - 180
Flan tin	1	150 - 160	25 - 35	2	170 - 180*
<b>Sponge mixture</b>					
Swiss roll	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Sponge (6 eggs)	1	150 - 160	30 - 45	2	160 - 170
Sponge (3 eggs)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
<b>Yeast dough</b>					
Tray bake with dry topping, e.g. crumble	1	160 - 170	40 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	45 - 65	-	-
Savarin/plaited loaf (500 g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Springform cake tin	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Ring cake tin	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

\* Preheat oven

Small baked items	☒ Hot air			☐ Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Yeast dough	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Meringue mixture	1	80	160 - 180	2	80
	1 + 3	80	180 - 200	-	-
Puff pastry/choux pastry	1	190 - 200*	30 - 40	1	200 - 220*
	1 + 3	190 - 200*	35 - 45	-	-
Sponge mixture, e.g. muffins	1	150 - 160*	20 - 30	1	170 - 180*
	1 + 3	150 - 160*	25 - 35	-	-
Shortcrust pastry, e.g. butter biscuits	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	140 - 150*	20 - 30	-	-

\* Preheat oven

## Baking table for fresh meals and pre-prepared frozen products

☒ Circotherm intensive is particularly suitable for freshly prepared dishes that require a lot of heat from underneath and for frozen convenience products.

Please note the following points:

- Line the baking tray with greaseproof paper
- Spread chips out in a single layer
- Turn frozen potato products half way through the baking time
- Do not season frozen potato products until after baking

- Leave a little space between bread rolls when crisping them up. Do not place too many on a baking tray
- Follow the manufacturer's instructions.

The information in the table is a guideline and applies to aluminium baking trays. The values may vary depending on the type and amount of dough/mixture and on the baking tin.

We recommend that you set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

The values in the table apply to putting food in the cold oven.

The ☒ Circotherm intensive setting cannot be used to bake on two levels.

Dishes	☞ Bread-baking			☞ Circotherm intensive	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Pizza, fresh	1	180 - 190*	25 - 35	1	170 - 180*
	1 + 3	170 - 180	40 - 50	-	-
Pizza, frozen	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Tarte flambée	1	210 - 230*	15 - 20	1	200 - 220*
Quiche	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Tart	1	190 - 210*	35 - 45	1	190 - 210*
Swiss flan	1	190 - 210	45 - 55	1	180 - 200
Potato gratin made using raw potatoes	1	180 - 200	50 - 60	1	170 - 190
Strudel, frozen	1	200 - 220	35 - 45	1	180 - 200
<b>Potato products</b>					
Chips	1	200 - 220	20 - 30	1	210 - 230
	1 + 3	180 - 200	30 - 40	-	-
Croquettes/Rösti	1	180 - 200	20 - 30	1	200 - 220
<b>Baked goods</b>					
Bread rolls, frozen	1	180 - 200	10 - 20	1	180 - 200
Part-baked rolls, frozen	1	170 - 190	5 - 15	1	180 - 200
Part-baked rolls	1	180 - 200	5 - 15	1	200 - 220

\* Preheat oven

## Tips and tricks

The cake is too light in colour	Check the shelf height and the recommended bakeware. Place the baking tin on the wire rack and not on the baking tray. Increase the baking time or the temperature.
The cake is too dark	Check the shelf height. Shorten the baking time or reduce the temperature.
The cake is unevenly browned in the baking tin	Check the shelf height and the temperature. Do not place the baking tin directly in front of the air outlets in the back wall of the cooking compartment. Check for the correct position of the baking tin on the wire rack.
The cake is unevenly browned on the baking tray	Check the shelf height and the temperature. When baking small items, make sure that they are the same size and thickness.
The cake is too dry	Shorten the baking time and increase the temperature slightly.
The cake is too moist in the centre	Reduce the temperature. Note: Higher temperatures do not mean shorter baking times (cooked on the outside, but not on the inside). Increase the baking time and allow the cake dough to prove longer. Add less liquid to the mixture.
The cake collapses when you take it out of the oven	Add less liquid to the mixture. Increase the baking time or reduce the temperature.
The specified baking time is not correct	For small items, check the amount on the baking tray. The items must not be touching each other.
Frozen products are not browned evenly after baking	If frozen products are unevenly browned when prebaked, then uneven browning is to be expected after baking.
Frozen products are not browned, not crispy or the specified time is not correct	Remove ice from frozen products before baking them. Do not use heavily frosted frozen products.

## Bread-baking

The information in the table is only a guideline. It may vary depending on the type and amount of dough.

You should set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

Bread	☑ Bread-baking			☐ Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Baking time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
White bread (without a tin)	1	220*	30 - 40	1	240*
White bread (loaf tin)	1	220*	25 - 35	2	240*
Multigrain bread, initial baking stage (without a tin)	1	220*	10 - 15	1	240*
Multigrain bread, final baking stage (without a tin)	1	180	30 - 40	1	200*
Multigrain bread, initial baking stage (in loaf tin)	1	220*	10 - 15	2	240*
Multigrain bread, final baking stage (in loaf tin)	1	180	20 - 30	2	200*
Bread rolls	1	200*	15 - 25	1	240*
Flatbread	1	220*	15 - 25	1	240*

\* Preheat oven

## Roasting

**⚠ There is a risk of injury if you use roasting dishes that are not heat-resistant!**

Only use roasting dishes that are marked as being suitable for use in the oven.

Do not use shelf height 2 when roasting with ☒ Hot air. This will adversely affect air circulation and your roasting results will not be as good.

### Open roasting

For open roasting, a roasting dish without a lid is used.

When you are roasting with ☐ Top/bottom heat, you should turn the roast approximately half to two thirds of the way through the roasting time.

### Roasting in the universal pan

Juices escape from the roasting meat and are collected in the universal pan. You can use these juices as the basis for a tasty gravy.

You can also cook side dishes (e.g. vegetables) at the same time as roasting meat in the universal pan.

For smaller joints, you can use a smaller roasting dish instead of the universal pan. Place this directly on the wire rack.

### Roasting in the universal pan with wire rack

Place the wire rack on the universal pan and slide them in together at the same shelf height.

### Roasting with a lid

Roasting dishes with lids are used for this kind of roasting. This method is particularly suitable for pot roasts.

### Roasting table

The roasting time and temperature depend on the size, height, type and quality of the item.

As a general rule: the larger the item, the lower the temperature and the longer the roasting time.

The information in the table is a guideline, and relates to items cooked without a lid. The values may vary depending on the type and quantity of the meat/fish and on the roasting dish.

You should set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

At the end of the roasting time, switch the oven off and leave the roast to rest for approximately 10 minutes in the cooking compartment with the door closed. The recommended rest time is not included in the given roasting times.

The information in the table is for food placed in a cold oven and for meat/fish taken directly from the refrigerator.

Item	☒ Hot air			☐ Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Roasting time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Meat loaf (made using 500 g meat)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Fish, whole (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
Fish, whole (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
<b>Pork</b>					
Fillet, medium-sized (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Roast with rind (1.5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Joint, marbled, without rind, e.g. neck (1.5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Roast, lean (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Smoked pork	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210
<b>Beef</b>					
Fillet, medium-sized (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Sirloin, medium-sized (1.5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220

\* Roast pot roasts with a lid on the roasting dish

\*\* Use shelf height 1 for tall items

Item	☑ Hot air			☐ Top/bottom heat	
	Shelf height	Temperature in °C	Roasting time in minutes	Shelf height	Temperature in °C
Pot roast (1.5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
<b>Veal</b>					
Veal joint/breast (1.5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Knuckle	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
<b>Poultry (unstuffed)</b>					
Chicken, whole (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Duck, whole (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	190 - 210
Goose, whole (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200

\* Roast pot roasts with a lid on the roasting dish

\*\* Use shelf height 1 for tall items

## Tips and tricks

Crust too thick and/or roast too dry	Check the shelf height. Reduce temperature or roasting time.
Crust too thin	Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time.
The meat is not cooked right through	Remove any accessories that are not required from the cooking compartment. Increase the roasting time. Check the core temperature of the roast using a meat thermometer.
Steam in the cooking compartment is condensing on the appliance door	The steam dries during the course of the cooking. If there is an excessive volume of steam, you can carefully open the door briefly to dissipate the steam more quickly.

## Grilling

### Caution!

There is a risk of damage to kitchen units if you grill with the appliance door open: The adjacent units may be damaged by the extreme heat. Keep the appliance door closed when using the grill.

Always use the wire rack and the universal pan when grilling. Place the wire rack in the universal pan and slide them both in at the height specified in the grilling table. Always place the food to be grilled in the centre of the wire rack.

If you are grilling more than one piece of meat, make sure that they are the same sort of meat and that they are of similar thickness and weight.

### All-round grilling

☑ All-round grilling is particularly suitable for grilling poultry and meat so that it is crispy all round (e.g. roast pork with crackling).

Turn the items after half to two-thirds of the grilling time.

Pierce duck and goose skin under the wings and legs to allow the fat to escape.

Depending on the food you are cooking, the cooking compartment may become more than usually dirty when you cook food on the wire rack using all-round grilling. You should therefore clean the cooking compartment after every use so that the dirt does not burn on.

The information in the table is a guideline, and applies to the enamelled universal pan with wire rack. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled.

You should set the lower of the specified temperatures the first time. This will generally allow more even browning.

At the end of the cooking time, switch the grill off and leave the food to stand for approximately 10 minutes in the cooking compartment with the door closed. The recommended rest time is not included in the grilling times specified.

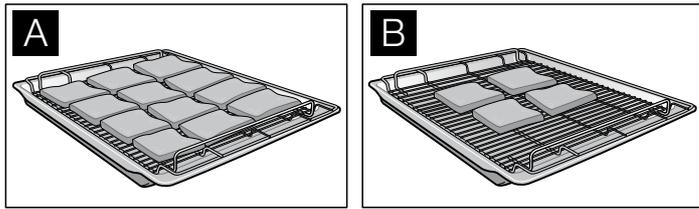
The values are for food placed in a cold oven and for meat taken directly from the refrigerator.

Grilled food	Shelf height	Temperature in °C	Grilling time in minutes
Sirloin, medium	2	220 - 240	40 - 50
Leg of lamb, boned, medium	2	170 - 190	120 - 150
<b>Pork</b>			
Joint of pork with rind	2	170 - 190	140 - 160
Pork knuckle	2	180 - 200	120 - 150
<b>Poultry (unstuffed)</b>			
Chicken halves, 1 - 2 halves	2	210 - 230	40 - 50
Chicken, whole, 1 - 2 chickens	2	200 - 220	60 - 80
Duck, whole, 2 - 3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Goose, whole, 3 - 4 kg	1	150 - 170	130 - 160

## Surface grilling

For large amounts of flat grill items, use the  full-surface grill (figure A).

For small amounts of flat grill items, use the  centre-area grill. Place the food to be grilled in the centre of the wire rack (figure B). You will save energy by using the centre-area grill.



Brush the items to be grilled with a little oil to taste.

Turn the items after half to two-thirds of the grilling time.

The information in the table is only a guideline. The values may vary depending on the type and amount of food to be grilled. They are for food placed in a cold oven and for meat taken directly from the refrigerator.

You can influence the grilling result by changing the position of the wire rack.

Wire rack position	Use
	Place the stepped wire rack in the universal pan with the step pointing downwards: suitable for items that should be well-done
	Place the stepped wire rack in the universal pan with the step pointing upwards: suitable for items that should be rare to medium

Grilled food	Shelf height	Temperature in °C	Grilling time in minutes	Notes
Sausages	4	250	10 - 14	Prick skins
Vegetables	4	270	15 - 20	
Toast with topping	3	220	10 - 15	The shelf height should be adapted to the height of the topping
<b>Pork</b>				
Fillet steaks, medium-sized (3 cm thick)	4	270	12 - 15	The cooking result can be influenced by the position of the wire rack
Steak, well-done (2 cm thick)	4	270	15 - 20	
<b>Beef</b>				
Fillet steaks, (3 - 4 cm thick)	4	270	15 - 20	The grilling time can be increased or shortened depending on how well-done the meat should be
Tournedos	4	270	12 - 15	
<b>Lamb</b>				
Fillets	4	270	8 - 12	The grilling time can be increased or shortened depending on how well-done the meat should be
Chops	4	270	10 - 15	
<b>Poultry</b>				
Chicken drumsticks	3	250	25 - 30	Piercing the skin will prevent blisters from forming during grilling
Small chicken portions	3	250	25 - 30	
<b>Fish</b>				
Steaks	4	220	15 - 20	The pieces should be of equal thickness
Chops	4	220	15 - 20	
Whole fish	3	220	20 - 25	

## Defrost

In this section, you can find out how to defrost with  Hot air or  Defrost.

### Defrosting with hot air

Use the  Hot air operating mode to defrost and cook frozen products.

Please note the following points here:

- Frozen products that have been defrosted (meat in particular) require shorter cooking times than fresh products
- The cooking time for frozen meat increases by the defrosting time

- Always defrost frozen poultry before cooking so that you can remove the giblets
- Cook frozen fish at the same temperatures as fresh fish
- You can place large quantities of ready made frozen vegetables in aluminium dishes in the cooking compartment at the same time
- Use shelf height 1 when defrosting on one level, and shelf heights 1 + 3 when using two levels
- Observe the instructions on the packaging when using frozen foods.

Frozen meals	Temperature in °C	Defrosting time in minutes
Raw frozen products/ foods	50	30 - 90
Bread/Bread rolls (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Dry, frozen tray bakes	60	45 - 60
Moist, frozen tray bakes	50	50 - 70

## Defrost

Using defrost setting  you can defrost delicate pastries particularly well (e.g. cream cakes).

1. Switch on the  Defrost operating mode.
2. Defrost the frozen food for 25-45 minutes, depending on type and size.
3. Remove the frozen food from the cooking compartment and let it thaw for 30 - 45 minutes.

With small quantities (pieces), the defrosting time is shortened to 15-20 minutes and the extended defrosting time is shortened to 10-15 minutes.

## Steam cooking

The  Steam cooking setting can only be used in conjunction with the system steam cooker (available as an accessory from specialist retailers).

Only switch Steam cooking on when the cooking compartment has cooled down completely (room temperature). When **H** and  appear alternately in the temperature display, the cooking compartment has not cooled down fully. Wait until the cooking compartment has cooled down and switch Steam cooking on again. The steam cooking process is controlled automatically.

### Notes

- For steam cooking, use only the steam cooking setting with the system steam cooker
- Do not use Steam cooking together with the preselection mode clock function
- You will find further useful information in the instruction manual included with the system steam cooker

## Yoghurt

You can also make home-made yoghurt with your appliance. The heat from the  light is used for this.

1. Remove the accessories and hook-in rack.
2. Heat 1 litre of long-life milk (3.5 % fat) or fresh pasteurised milk to 40 °C  
or  
Bring 1 litre fresh milk to the boil once and allow to cool down to 40 °C.
3. Add 150 g of set yoghurt to the warm milk, stir in and fill the jars or bowls evenly. Do not pour more than 200 ml into any single container.

4. Cover the filled containers with a suitable lid or cling film.
5. Preheat the oven with the  Full-surface grill for 15 minutes at 100 °C.
6. Then move the operating mode selector to  Light.
7. Evenly space the containers over the cooking compartment floor, then close the appliance door.
8. Switch off the light after 8 hours and place the containers in the refrigerator for at least 12 hours.

## Cleaning and care

### Risk of short circuit!

Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners to clean your appliance.

### Caution!

Risk of damaging the surface. Do not use sharp or abrasive cleaning agents. Do not use abrasive cleaning aids such as steel wool or scourers.

**Note:** Highly recommended cleaning and care products can be purchased through our after-sales service. Observe the manufacturer's instructions.

### Cleaning the appliance exterior

Appliance part/surface	Cleaning agent/aid
Stainless steel surfaces	Apply washing-up liquid with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Use cleaners for matte stainless steel finishes if very dirty.
Painted surfaces/glass surfaces	Apply washing-up liquid with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth.
Door panels	Apply glass cleaner or detergent with a soft, damp cloth or chamois leather; dry with a soft cloth.  The inner door panel on the appliance door has a coating which can have the effect of a light-coloured film.

## Cleaning the cooking compartment

### Caution!

Risk of damaging the surface. Do not clean the appliance while still warm, even if using oven cleaners specially intended for this purpose.

### Notes

- Due to its technical properties, the enamel can exhibit colour variations, this however has no effect on the function.
- The edges of thin trays may be rough. Anti-corrosion protection is still guaranteed, however.

Appliance part	Cleaning agent/aid
Enamel surfaces (smooth surfaces)	Apply washing-up liquid or vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Loosen baked-on food residues with a damp cloth and detergent. Leave the cooking compartment open to dry after cleaning.  We recommend using oven cleaning gel if the oven is very dirty. This can be applied directly to the stain.
Self-cleaning surfaces (rough surfaces)	Please see the notes in section: Self-cleaning surfaces
Door seal	Hot soapy water
Hook-in rack	Hot soapy water
Accessories	Soak in hot soapy water. Clean with a brush and sponge or wash in the dishwasher.

### Keeping the appliance clean

Clean the cooking compartment after each use, as dirt will bake on the next time it is heated up, and this can only be removed with difficulty. Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.

Where possible use the  Hot air operating mode. This operating mode creates less dirt.

### Self-cleaning surface

The back wall of the cooking compartment is coated with self-cleaning enamel. This coating absorbs and disintegrates splashes from baking and roasting while the oven is in operation.

Large splashes only disappear after the oven has been used several times.

Discolouration on the rear wall does not affect the self-cleaning function.

### Caution!

Damage to surfaces on self-cleaning areas due to applying oven cleaner. Never clean the self-cleaning surfaces with oven cleaner.

If oven cleaner accidentally gets onto self-cleaning surfaces, remove it immediately with a sponge and plenty of water.

### Caution!

Damage to surfaces on self-cleaning areas due to the use of abrasive and acidic cleaning agents and aids.

Do not use cleaning agents containing abrasive substances or acids.

Do not use abrasive cleaning aids such as steel wool or scourers.

### Hydro clean

To make it easier to clean the cooking compartment, your appliance is equipped with the  Hydro clean cleaning aid. An automatically controlled vaporisation of soapy water loosens residues and makes it easier to remove them afterwards.

For heavy dirt deposits, you can

- leave the soapy water to work for some time before switching on the cleaning aid
- rub the dirty areas with detergent before switching on
- repeat the cleaning aid process after leaving the cooking compartment to cool

### Preparation and switching on

Hydro clean only starts when the cooking compartment has cooled down.

If after switching on Hydro clean **H** or **h** and  appear alternately in the temperature display, the cooking compartment is not completely cooled. Wait until the cooking compartment has cooled down and switch on Hydro clean again.

### Risk of scalding and surface damage!

Never pour water into the cooking compartment when it is hot. Water vapour will be created and the enamel may be damaged because of the change in temperature.

1. Remove the accessories from the cooking compartment.
2. Carefully pour 0.4 litres of water (not distilled water) with some detergent into the base trough of the cooking compartment (figure A).
3. Close the appliance door.
4. Switch on the  Hydro clean operating mode.  
 appears in the temperature display.

If after switching on Hydro clean **H** or **h** and  appear alternately in the temperature display, the cooking compartment is not completely cooled. Wait until the cooking compartment has cooled down and switch on Hydro clean again.

Once the cleaning aid is complete, the oven light switches on. A signal sounds.

5. Press the clock function button to exit the clock function.

### Switching off and rinsing

Do not leave the remaining water in the cooking compartment for a long time (e.g. overnight).

1. Open the appliance door and remove the remaining water with an absorbent sponge cloth (figure B).
2. Clean the cooking compartment with a sponge cloth, a soft brush or a plastic saucepan scrubber. Remove any remaining, persistent residue with a glass scraper for glass ceramic.
3. Remove limescale with a cloth soaked in vinegar, then wipe with clean water and rub dry with a soft cloth. Remember to dry under the door seal.
4. Turn the operating mode selector back to the **o** position.
5. After cleaning, leave the appliance door ajar in the stop position (approx. 30°) for approx. 1 hour to allow the enamel surfaces in the cooking compartment to dry thoroughly.

### Rapid drying

1. After cleaning, leave the appliance door ajar in the stop position (approx. 30°).
2. Set the  Hot air to 50°C.
3. After 5 minutes, switch off the appliance and close the appliance door.

### Removing and fitting the appliance door

You can remove the appliance door to clean it more thoroughly.

**⚠ Risk of injury!**

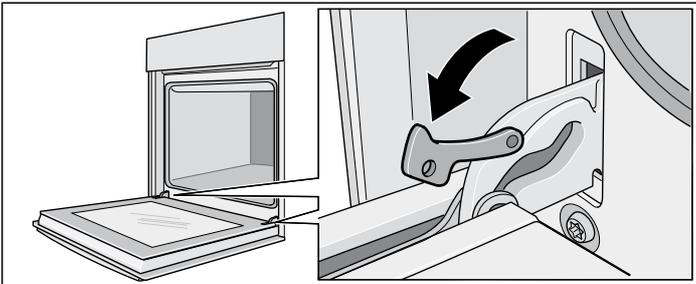
The hinges of the appliance door may snap shut with great force. Always open the hinge locking lever fully when removing the appliance door and close it fully after refitting. Do not reach into the hinge.

**⚠ Risk of injury!**

If the appliance door has only been unhinged on one side, do not reach into the hinge. The hinge can snap back with great force. Call the after-sales service.

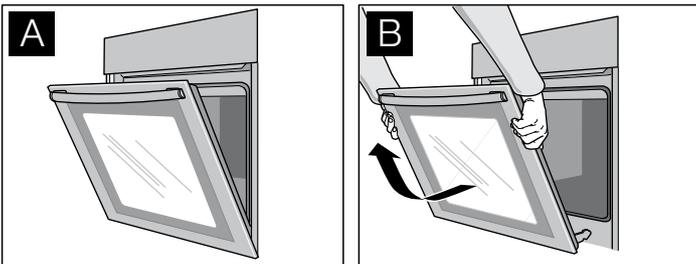
**Removing the appliance door**

1. Open the appliance door fully.
2. Open the locking levers on the left and right-hand side fully.



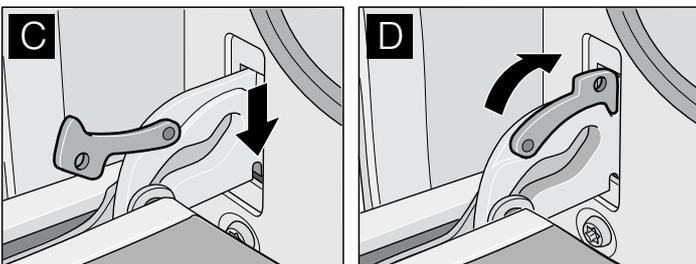
The hinges are secured and cannot snap closed.

3. Close the appliance door until resistance becomes noticeable (figure A).
4. With both hands, grip the door on the left and right-hand side, close the door a little more and pull it out (figure B).



**Fitting the appliance door**

1. Insert the hinges in the left and right-hand holders (figure C). The notch on both hinges must engage.
2. Open the appliance door fully.
3. Close the locking levers on the left and right-hand side fully (figure D).



The appliance door is secured and can no longer be removed.

4. Close the appliance door.

**Cleaning the door panels**

To assist with cleaning, the inner door panel can be removed from the appliance door.

**⚠ Risk of injury!**

The components inside the appliance door may have sharp edges. Take care not to cut yourself. Wear protective gloves.

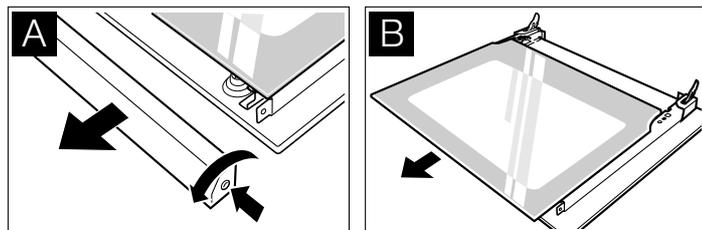
**⚠ Risk of injury!**

The appliance must not be used again until the door panels and appliance door have been correctly fitted.

**Removing the door panel**

**Note:** Before removing, make a note of the orientation in which the door panel is fitted, so that it is not refitted the wrong way round.

1. Unhook the appliance door and lay it on a soft, clean surface with the front side facing downwards (see section: Removing and installing the appliance door).
2. Unscrew the cover at the top left and right of the appliance door and detach it (figure A).
3. Lift the door panel and remove it (figure B).



**Cleaning**

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

**Caution!**

Do not use any sharp or abrasive medium or a glass scraper. The glass could be damaged.

**Fitting the door panel**

1. Slide in the door panel all the way.
2. Put the cover back in place and screw it in.
3. Refit the appliance door.

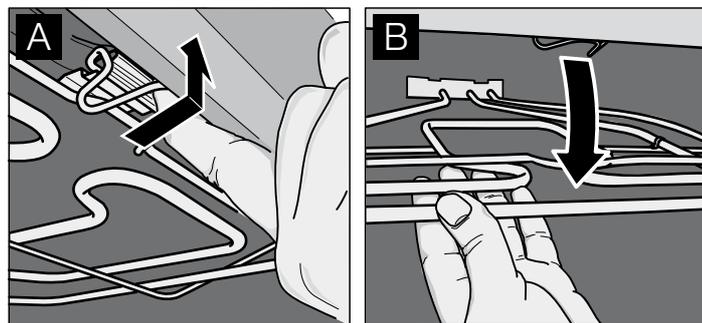
**Cleaning the cooking compartment ceiling**

The grill element can be folded down to allow quick and easy cleaning of the cooking compartment ceiling.

**⚠ Risk of burning due to hot components in the cooking compartment!**

Wait until the cooking compartment has cooled down.

1. Pull the grill element retaining bracket towards the front and push it upwards until you hear it disengage (figure A).
2. Hold the grill element and fold it downwards (figure B).



3. Clean the cooking compartment ceiling.
4. Pull the retaining bracket towards the front and keep it pushed upwards.
5. Fold the grill element upwards, until it clicks into place.

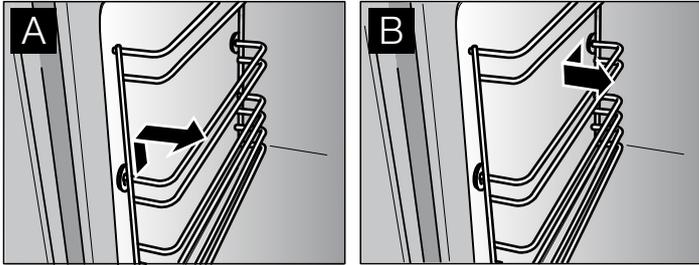
## Cleaning the hook-in racks

You can remove the hook-in racks for easier cleaning.

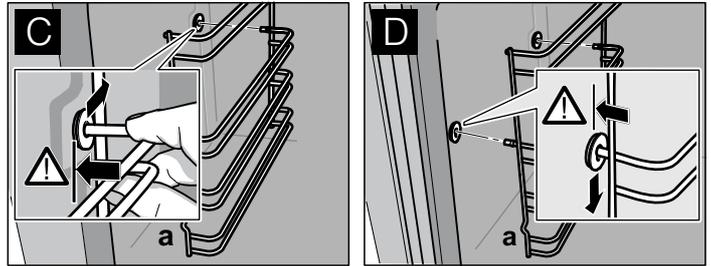
### **⚠ Risk of burning due to hot components in the cooking compartment!**

Wait until the cooking compartment has cooled down.

1. Push the hook-in rack upwards at the front and unhook to the side (figure A).
2. Pull the hook-in rack forwards at the rear and unhook to the side (figure B).



3. Clean the hook-in rack with washing-up liquid and a sponge or brush.
4. Align the hook-in rack with the indentation (a) facing downwards, so that the shelf heights match.
5. Insert the hook-in rack at the rear as far as it will go and push to the rear (figure C).
6. Insert the hook-in rack at the front as far as it will go and push downwards (figure D).



## Faults and repairs

In the event of a fault, check the tips in the following table before calling the after-sales service.

### **⚠ Risk of electric shock!**

Work on the appliance electronics may only be performed by an expert. Disconnect the appliance from the power supply. Switch off the circuit breaker or take out the fuse in the household fuse box.

Problem	Possible cause	Remedial action
Electrical operation is malfunctioning (e.g. indicator lamps do not light up)	Faulty fuse	Check fuses in the fuse box and replace if necessary
Liquid or thin dough runs to one side	Appliance not installed level	Check the appliance installation (see the Installation instructions)
Appliance no longer works, 0:00 flashes in the clock display	Electricity supply was cut	Reset the clock (see section: Electronic clock)
0:00 flashes on the clock display, "rrr" appears on the temperature display	Power supply was interrupted while the appliance was in operation	Press the clock function button.
"E011" appears in the temperature display	Permanent assignment of a button	Cancel the permanent assignment of the button and press the clock function button
The temperature display shows, "EXXX", e.g. E300	Internal fault in the appliance electronics	Press the clock function button. If the message does not go out, pull out the mains plug and plug it back in again after approx. 10 seconds
Appliance operation is not possible, $\infty$ and -5- appear in the temperature display	The appliance has been locked	Deactivate lock (see section: Childproof lock)
Appliance operation is not possible, $\infty$ and -5P appear in the temperature display	The appliance controls are locked permanently	Deactivate permanent lock (see section: Childproof lock)
The appliance does not heat up, the two dots flash on the clock display 1500 appears in the temperature display, for example	A button combination was actuated	Switch off the appliance, press and hold the info button for 3 seconds, then press and hold the clock function button for 4 seconds before pressing and holding the info button again for a further 3 seconds
Electronically controlled functions are malfunctioning	Energy surges (e.g. lightning strike)	Reset the function concerned
When an operating mode is switched on, H or h appears in the temperature display	The appliance has not cooled down fully	Wait until the appliance has cooled down, then switch on the operating mode again
The appliance has switched off automatically, 000 flashes in the temperature display	The appliance has switched off to protect itself from overheating	Press any button or turn the selector, the appliance switches back on
Smoke is generated during roasting or grilling	Fat is burning on the grill element	Continue grilling or roasting until the fat on the grill element is burnt away
	Wire rack or universal pan inserted incorrectly	Place the wire rack in the universal pan and insert them together at a lower shelf height

Problem	Possible cause	Remedial action
High levels of condensation are generated in the cooking compartment	Normal occurrence (e.g. when baking cakes with very moist toppings or roasting a large joint)	Open the appliance door occasionally during operation
Enamelled accessories have light, matt marks	Normal occurrence caused by dripping meat or fruit juices	Not possible
Door panels are misted up	Normal occurrence caused by temperature differences	Heat the appliance up to 100 °C and then switch off again after 5 minutes

## Replacing the oven light bulb

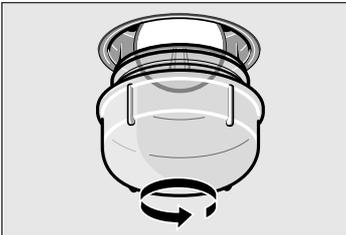
Replace faulty oven light bulbs.

You can obtain replacement light bulbs from customer service or specialist retailers: E14, 220 - 240 V, 40 W, heat resistant to 300 °C. Only use these oven light bulbs.

### Risk of electric shock !

Disconnect the appliance from the power supply. Switch off the circuit breaker or remove the fuse from the household fuse box.

1. Place a tea towel in the cold cooking compartment to prevent damage.
2. Turn the glass cover anticlockwise and remove it.



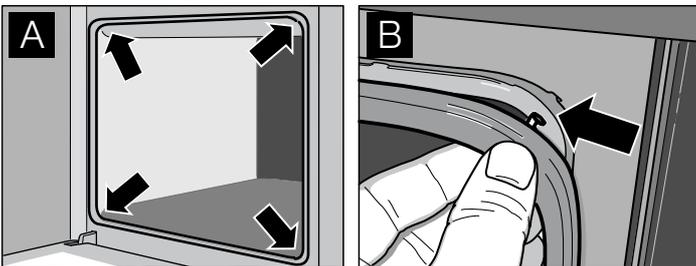
3. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type.
4. Screw on the glass cover again.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

**Note:** If the glass cover cannot be unscrewed: use rubber gloves to turn it. You can order a special removal tool through the after-sales service (order no. 613634)

## Changing the door seal

If the door seal is defective, it must be replaced. Replacement seals for your appliance can be obtained from the after-sales service.

The door seal is attached in four places (figure A). When replacing it, disconnect and attach the hooks at all four points (figure B).



Check again to ensure that the seal is seated correctly in the corners in particular.

## After-sales service

In the event of faults and repairs that you cannot rectify yourself, please use our after-sales service.

You can find the addresses in the after-sales service directory.

**Note:** You will be charged for calling the after-sales service regarding an operating error.

When contacting the after-sales service, please specify the E-number and FD number.

You can find these on the rating plate behind the appliance door on the left-hand bottom edge.

E no.

FD no.

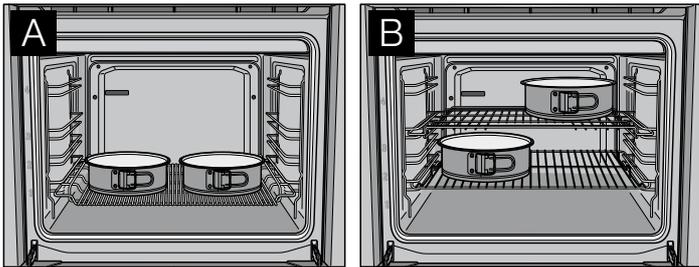
# Test dishes

Dishes tested in accordance with standards DIN 44547 and EN 60350. Please note the information in the tables about preheating. The table values do not include Rapid heat up.

Baking	Shelf height	Operating mode	Temperature in °C	Baking time in minutes
Viennese whirls	1		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	20 - 30
	1 + 3		140 - 150*	25 - 35
Small cakes (20 per tray)	2		170 - 180**	20 - 30
	1		160 - 170**	20 - 30
	1 + 3		160 - 170**	25 - 35
Hot water sponge cake	2		160 - 170*	25 - 35
	1		160 - 170*	25 - 35
Yeast tray bakes	1		190 - 200	45 - 55
	1		170 - 180	40 - 50
	1 + 3		170 - 180	50 - 60
Double crust apple pie (baking tins next to one another, figure A)	1		170 - 180*	65 - 75
Double crust apple pie (baking tins diagonally placed, figure B)	1 + 3		180 - 190*	70 - 80

\* Preheat oven

\*\* Preheat for 10 minutes



Grilling	Shelf height	Wire rack position	Operating mode	Temperature in °C	Grilling time in minutes
Toast (universal pan + stepped wire rack)	4			275*	1 - 2
Beef steaks x 12 (universal pan + stepped wire rack)	4			275	20 - 25**

\* Preheat for 10 minutes

\*\* turn over after 2/3 of the cooking time



Constructa Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND