



Einbaubackofen VVH31A31.0
Four encastrable VVH31A31.0
Built-in oven VVH31A31.0
Inbouwoven VVH31A31.0

QUEL FOUR.COM

[de] Gebrauchsanleitung	3
[fr] Mode d'emploi	15
[en] Instruction manual	26
[nl] Gebruiksaanwijzing	38

Sicherheitshinweise	3	Störungstabelle	8
Vor dem Einbau	3	Backofenlampe an der Decke auswechseln.....	8
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	3	Glasabdeckung.....	8
Backofentür - Zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen	4	Kundendienst	9
Ursachen für Schäden	4	E-Nummer und FD-Nummer	9
Ihr neuer Backofen	4	Energie- und Umwelttipps	9
Bedienfeld	4	Energieeinsparung	9
Funktions- und Temperaturwähler	4	Umweltgerecht entsorgen	9
Garraum.....	5	Während des Transports zu beachtende Maßnahmen	9
Zubehör	5	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	9
Vor dem ersten Benutzen	5	Kuchen und Gebäck	10
Backofen aufheizen	5	Tipps zum Backen.....	11
Zubehör reinigen.....	5	Fleisch, Geflügel, Fisch	11
Backofen einstellen	6	Tipps zum Braten und Grillen.....	13
Heizarten und Temperatur	6	Aufläufe, Gratins, Toast	13
Pflege und Reinigung	6	Fertigprodukte.....	13
Reinigungsmittel.....	6	Spezialgerichte.....	13
Gestelle aus- und einhängen.....	7	Acrylamid in Lebensmitteln	14
Backofentür aus- und einhängen.....	7	Prüfgerichte	14
Eine Störung, was tun?	8	Backen.....	14

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Heben Sie die Gebrauchsanleitung, die Montageanleitung 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.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

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

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.
- Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

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.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!

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

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Backofentür - Zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen

Bei längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr heiß werden. Falls Sie kleine Kinder haben, ist beim Backofenbetrieb erhöhte Vorsicht geboten.

Darüber hinaus steht eine Schutzvorrichtung zur Verfügung, die eine direkte Berührung der Backofentür verhindert. Dieses Sonderzubehör (440651) ist beim Kundendienst erhältlich.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: 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.

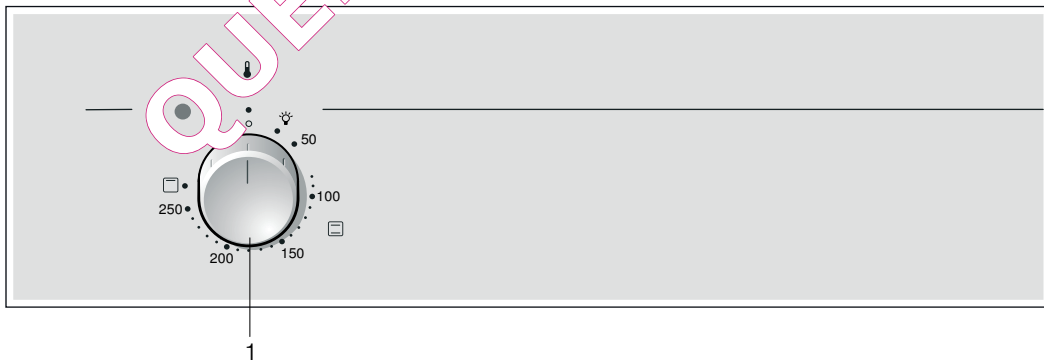
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech 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.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Backofendichtung: Wenn die Backofendichtung stark verschmutzt ist, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Backofendichtung immer sauber halten.
- Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die offene Backofentür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Backofentür abstellen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Ihr neuer Backofen

Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Bedienfeld

Je nach Gerätetyp sind unterschiedliche Ausführungen möglich.



Erläuterungen

1 Funktions- und Temperaturwähler

Funktions- und Temperaturwähler


Mit dem Funktions- und Temperaturwähler können Sie die Heizart und Temperatur einstellen.

Temperatur	Funktion
●	Nullstellung. Backofen nicht heiß.
50-250	Temperatur wird in °C angegeben.
Funktion	
☼	Backofenlampe
☐ 50-250	Ober- und Unterhitze
☐	Oberhitze

Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

Backofenlampe

Die Backofenlampe leuchtet während des Backofenbetriebs. Mit der Einstellung  des Funktions- und Temperaturwählers können Sie die Backofenlampe einschalten, ohne den Backofen in Betrieb zu nehmen.

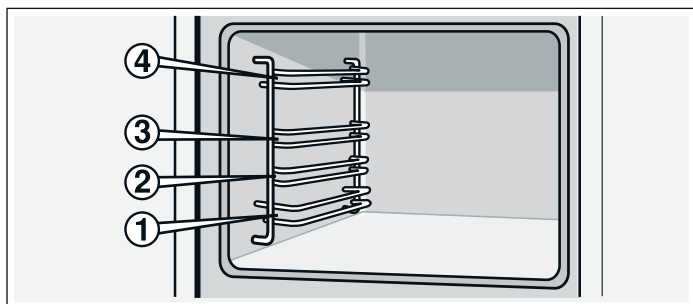
Geräte Kühlung

Die heiße Luft gelangt durch die Backofentür nach außen. Achtung! Die Lüftungsöffnung darf nicht blockiert werden. Andernfalls würde der Backofen überhitzen.

Zubehör

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.

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



Das Zubehör kann sich durch Hitze verformen. Sobald das Zubehör abgekühlt ist, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an. Die Funktion wird nicht beeinträchtigt.

Halten Sie das Backblech an den Seiten mit beiden Händen fest und schieben Sie es parallel in das Gestell ein. Vermeiden Sie das Überheizen.

Sonderzubehör	VVZ-Nummer	Funktion
Alu-Backblech	VVZ 10H10	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Email-Backblech	VVZ 20H20	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Rost	VVZ 40H40	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.


Sie beim Einschieben des Backblechs Bewegungen nach rechts oder links. Andernfalls lässt sich das Backblech nur schwer einschieben. Die emaillierten Oberflächen könnten beschädigt werden.

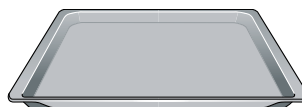
Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet bestellen. Geben Sie immer die VVZ-Nummer an.



Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Den Rost mit der Krümmung nach unten  einschieben.



Alu-Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.

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

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. In unseren Broschüren oder im Internet finden Sie verschiedene für Ihren Backofen geeignete Produkte. Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör oder die Bestellmöglichkeit über das Internet von Land zu Land unterschiedlich. Informationen darüber finden Sie in den Verkaufsunterlagen.

Nicht jedes Sonderzubehör ist für jedes Gerät geeignet. Geben Sie beim Kauf stets den vollständigen Namen (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Achten Sie darauf, dass sich kein Verpackungsmaterial im Backofen befindet.

1. Funktions- und Temperaturwähler auf 240 °C einstellen.
2. Nach 60 Minuten schalten Sie den Backofen aus. Dazu den Funktions- und Temperaturwähler auf die Nullstellung bringen.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

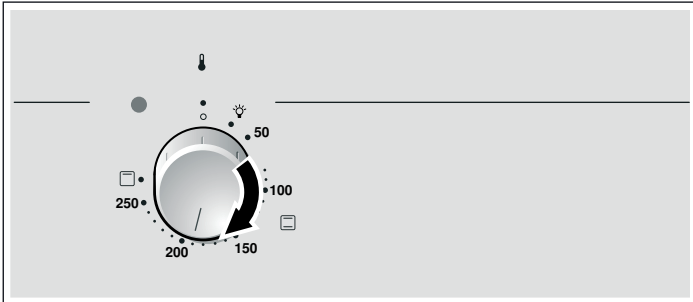
Backofen einstellen

Sie können Ihren Backofen mit dem Funktions- und Temperaturwähler mühelos einstellen. In diesem Kapitel erklären wir Ihnen, wie Sie die gewünschte Heizart und Temperatur einstellen.

Heizarten und Temperatur

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze 190 °C.

Mit dem Funktions- und Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.



Der Backofen wird aufgeheizt.

Gerät ausschalten

1. Den Funktions- und Temperaturwähler nach rechts in die Stellung • drehen.
2. Die Gerätetür vorsichtig öffnen und das fertige Gericht herausnehmen.

Hinweis:

Lassen Sie nicht das fertige Gericht nicht im Gerät stehen, um die Bildung von Feuchtigkeit am Bedienfeld zu verhindern.

Energieeinsparung

Um Energie zu sparen, können Sie das Gerät vor Ende der Garzeit ausschalten:

1. Stellen Sie den Funktions- und Temperaturwähler vor Ende der Garzeit auf die niedrigste Temperatur ein.
2. Nehmen Sie Ihr Gericht aus dem Backofen, bevor Sie den Funktions- und Temperaturwähler auf • einstellen.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront entstehen durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen angebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht polieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie folgende Angaben.

Bei der Reinigung des Backofens

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholanteil,
- keine Scheuerschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung ordentlich aus.

Edelstahlfronten

Das Gerät mit Wasser und etwas Spülmittel abwischen. Immer parallel zur natürlichen Maserung wischen. Andernfalls können Kratzer entstehen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Die Edelstahlfronten können mithilfe spezieller Pflegemittel poliert werden. Beachten Sie die Herstellerhinweise. Spezielle Edelstahlreiniger erhalten Sie bei unserem Kundendienst oder im Fachhandel.

Emailflächen und lackierte Oberflächen

Mit etwas Spülmittel und warmem Wasser abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Knöpfe

Mit etwas Spülmittel und warmem Wasser abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Glasscheibe

Kann mit einem Glasreiniger gereinigt werden. Keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände verwenden. Diese können die Oberfläche der Glasscheibe zerkratzen und beschädigen.

Dichtung

Mit einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Innenseite des Backofens

Mit warmem Wasser oder Essigwasser reinigen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger nur auf abgekühlten Oberflächen verwenden.

Glasabdeckung der Backofenlampe

Mit etwas Spülmittel und warmem Wasser abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.

Zubehör

In warmer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Schwamm reinigen.

Alu-Backblech (Option) Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Niemals Backofenreiniger verwenden. Um Kratzer zu vermeiden, die Metalloberflächen niemals mit einem Messer oder einem ähnlich scharfen Gegenstand berühren. Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Glasreinigungstuch oder einem Mikrofasertuch waagrecht reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Sie verkratzen das Backblech

Kindersicherung (Option) Falls eine Kindersicherung an der Backofentür angebracht ist, muss diese vor dem Reinigen entfernt werden. Alle Kunststoffteile in warmer Spüllauge einweichen und mit einem Schwamm abwaschen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Bei starker Verschmutzung funktioniert die Kindersicherung nicht mehr richtig.

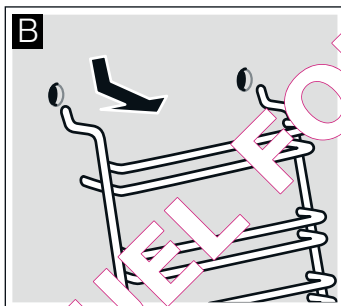
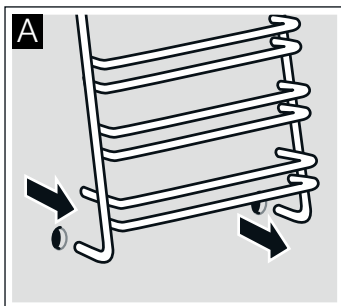
Kochfeld Hinweise zur Pflege und Reinigung finden Sie in der Gebrauchsanweisung Ihres Backofens.

Gestelle aus- und einhängen

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

Aushängen der Gestelle

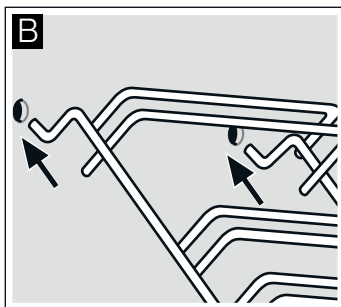
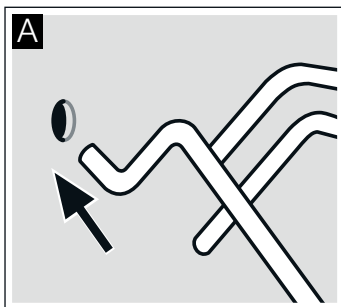
1. Gestell unten herausziehen und etwas nach vorne ziehen. Die Verlängerungsstifte im unteren Gestellbereich aus den Befestigungsöffnungen herausziehen (Abbildung A).
2. Anschließend das Gestell hochklappen und vorsichtig herausnehmen (Abbildung B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen eine Bürste.

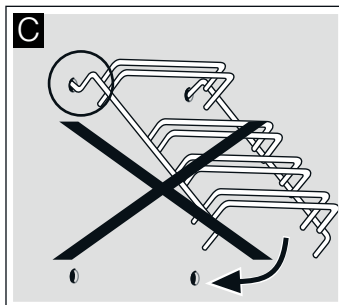
Einhängen der Gestelle

1. Die zwei Haken vorsichtig in die oberen Löcher einsetzen. (Abbildung A-B)



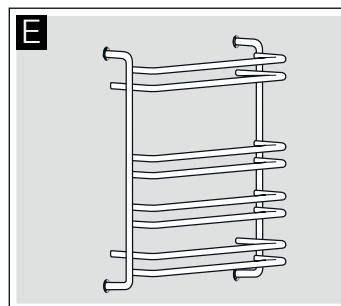
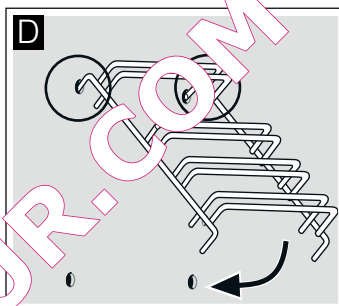
⚠ Falsche Montage!

Niemals das Gestell bewegen, bevor die zwei Haken vollständig in den oberen Löchern verankert sind. Das Email könnte beschädigt werden und brechen (Abbildung C).



2. Die zwei Haken müssen vollständig in den oberen Löchern eingehängt sein. Jetzt das Gestell langsam und vorsichtig nach unten bewegen und in die unteren Löcher einhängen (Abbildung D).
3. Beide Gestelle in die Seitenwände des Backofens einhängen (Abbildung E).

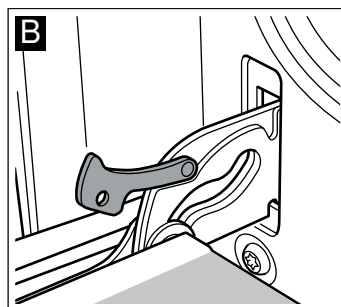
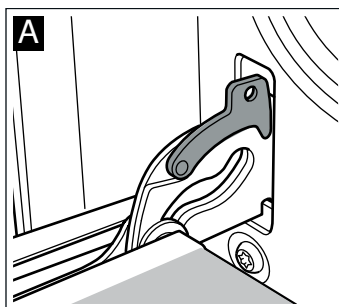
Bei richtig montierten Gestellen ist der Abstand zwischen den zwei oberen Einschubhöhen größer.



Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

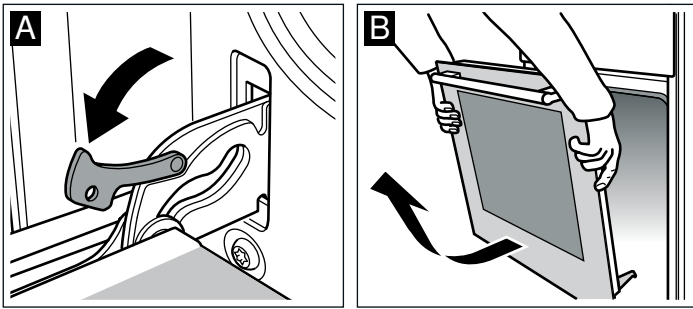


⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

Tür aushängen

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

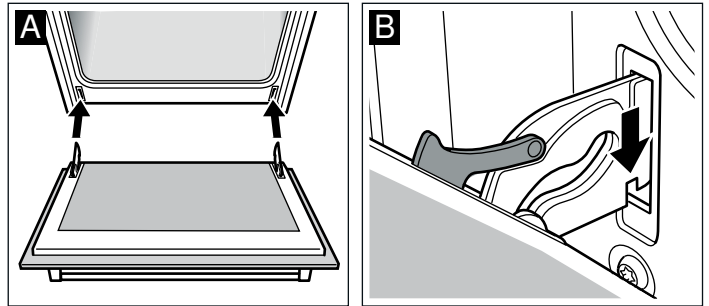


Tür einhängen

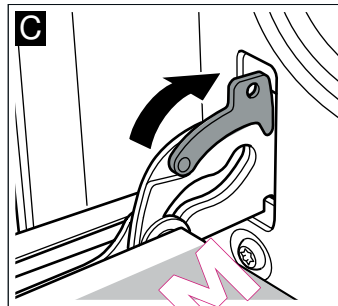
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).

2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



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



⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zerbricht, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

Störungstabelle

Wenn Ihnen ein Gericht nicht gelingt, lesen Sie bitte im Abschnitt *nach. Wir haben die Rezepte für Sie in unserem Kochstudio getestet.* Hier finden Sie nützliche Tipps und Informationen zum Kochen, Backen und Braten.

Störung	Mögliche Ursachen	Behebung/Informationen
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung defekt ist.
	Stromausfall.	Nachsehen, ob die Küchenlampe bzw. andere Küchengeräte funktionieren.
Backofen nicht heiß.	Staub auf den Kontaktteilen.	Die Schaltergriffe einige Male nach rechts und links drehen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von einem Techniker unseres Kundendienstes durchgeführt werden.

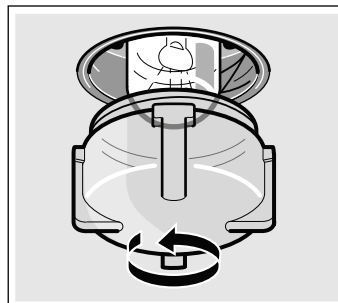
Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

⚠ Stromschlaggefahr!

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



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

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.

FD-Nr.

Kundendienst ☎

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.

Energie- und Umwelttipps

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

Energieeinsparung

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in den Tabellen der Gebrauchsanleitung oder im Rezept angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Öffnen Sie die Backofentür während des Backens und Bratens möglichst selten.
- Wenn Sie vorhaben, mehrere Kuchen zu backen, backen Sie diese möglichst hintereinander. Der Backofen ist noch heiß. Da der Backofen durch den vorherigen Kuchen noch heiß ist, verkürzt sich die Backzeit des nächsten Kuchens. Sie können 2 Königskuchenformen auch nebeneinander in den Backofen schieben.
- Stellen Sie den Backofen bei längeren Backzeiten 10 Minuten vor Ende der Backzeit auf die Mindesttemperatur.

Hinweis:

Lassen Sie nicht das fertige Gericht nicht im Gerät stehen, um die Bildung von Feuchtigkeit am Bedienfeld zu verhindern.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – Waste electrical and electronic equipment). Diese Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Während des Transports zu beachtende Maßnahmen

Befestigen Sie alle beweglichen Teile im und auf dem Gerät mit einem Klebeband, das spurlos entfernt werden kann. Schieben Sie sämtliche Zubehörteile (z. B. Backblech) mit einem dünnen Pappkarton an den Kanten in die entsprechenden Fächer ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Legen Sie einen Pappkarton oder Ähnliches zwischen Vorder- und Rückseite, um ein Anstoßen an der Innenseite des Türglases zu verhindern. Befestigen Sie die Backofentür mit einem Klebeband an den Seitenwänden des Geräts.

Bewahren Sie die Originalverpackung des Gerätes auf. Transportieren Sie das Gerät nur in der Originalverpackung. Beachten Sie die Transportpfeile an der Verpackung.

Wenn die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist

Packen Sie das Gerät in eine schützende Umverpackung, um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten.

Transportieren Sie das Gerät in der aufrechten Position. Halten Sie das Gerät nicht am Türgriff oder an den rückseitigen Anschlüssen fest, da diese beschädigt werden können. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.
Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.

- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.

- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teilmengen und Rezeptangaben können abweichen.

Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart, Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Königskuchenform	2	☐	160-180	55-65
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Königskuchenform	2	☐	155-175	65-75
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1	☐	160-180	30-40
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2	☐	160-180	25-35
Biskuittorte	Springform	2	☐	160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	1	☐	170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Springform		☐	150-170	55-65
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform		☐	180-200	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Alu-Backblech	1	☐	170-190	25-35
Rühr- oder Hefeteig mit frischen Früchten	Alu-Backblech	2	☐	160-180	45-55
Biskuitrolle (vorheizen)	Alu-Backblech	1	☐	180-190	12-15
Hefezopf, 500 g Mehl	Alu-Backblech	1	☐	160-180	20-30
Stollen, 500 g Mehl	Alu-Backblech	3	☐	150-170	50-60
Stollen, 1 kg Mehl	Alu-Backblech	3	☐	140-160	85-95
Strudel, süß	Alu-Backblech	2	☐	180-200	65-75
Pizza	Alu-Backblech	1	☐	210-230	20-30

Brot und Brötchen

Falls nicht anders angegeben den Backofen zum Brotbacken immer vorheizen.

Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Hefebrot, 1,2 kg Mehl	Alu-Backblech	2	☐	250	8
				200	35-45
Sauerteigbrot, 1,2 kg Mehl	Alu-Backblech	2	☐	250	8
				200	35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Alu-Backblech	2	☐	200-220	20-30

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Plätzchen	Alu-Backblech	2	☐	150-170	15-25
Baiser	Alu-Backblech	2	☐	70-90	120-140
Windbeutel	Alu-Backblech	2	☐	200-220	35-45
Makronen	Alu-Backblech	2	☐	110-130	30-40
Blätterteig	Alu-Backblech	3	☐	200-220	20-30

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist:	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedrig.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Lösen Sie den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Backen Sie bei Kuchen mit saftigem Belag erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben Sie dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Falls vorhanden verwenden Sie beim nächsten Mal ein tieferes Backblech.
Beim Backen von Hefebrötchen kleben die Teilstücke zusammen.	Zwischen den Brötchen muss ein Abstand von etwa 2 cm eingehalten werden. So ist genügend Platz vorhanden, damit die Brötchen aufgehen können und gleichmäßig gebacken werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Boden der Ofen an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch das Backblech.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Der Deckel soll für den Bräter passen und gut schließen.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brättern aus Edelstahl ist die Feuchtigkeit nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger garen. Verlängern Sie die Garzeiten.

Angaben in den Tabellen:
Geschirr ohne Deckel = offen
Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.
Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Fleisch

Wenden Sie die Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte eins und legen Sie es zuerst mit der Schwarte nach unten in das Geschirr.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten	
Rindfleisch	Rinderbraten	1,0 kg	geschlossen	2	☐	200-220	120
		1,5 kg		2	☐	190-210	140
		2,0 kg		2	☐	180-200	160
Rinderfilet, rosa	1,0 kg	offen	1	☐	210-230	70	
	1,5 kg		1	☐	200-220	80	
Roastbeef, rosa	1,0 kg	offen	1	☐	200-220	60	

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Schweinefleisch						
ohne Schwarte (z. B. Hals)	1,0 kg	offen	1		210-230	110
	1,5 kg		1		200-220	130
	2,0 kg		1		190-210	150
mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2,0 kg		1		190-210	190
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	1		210-230	80
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		180-200	110
Hackfleisch						
Hackbraten	ca. 750 g	offen	1		200-220	70

Geflügel

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Beim Grillen direkt auf dem Rost das Backblech auf Höhe 1 einschieben.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett ablaufen kann.

Die Hähnchenteile oder das Geflügel nach zwei Drittel der Bratzeit wenden.

Das Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften, 1-4 Stück	je 400 g	Rost	2		220-240	50-60
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	3		220-240	30-40
Hähnchen, ganz 1-4 Stück	je 1 kg	Rost	2		220-240	55-65
Ente, ganz	1,7 kg	Rost	2		210-230	90-100
Gans, ganz	3 kg	Rost	2		200-220	100-120
Babypute, ganz	3 kg	Rost	2		210-230	80-100
2 Putenkeulen	je 800 g	Rost	2		210-230	90-120

Fisch

Wenden Sie Fischstücke nach $\frac{2}{3}$ der angegebenen Zeit.

Ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Den ganzen Fisch in Schwimmposition mit den Rückenflossen nach oben in den Backofen schieben. Geben Sie eine Kartoffelhälfte oder ein

kleines, backofenbeständiges Gefäß in den Bauchraum, damit der Fisch stabiler steht.

Zum direkten Grillen auf dem Rost das Backblech zusätzlich auf Höhe 1 einschieben. Der Fischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, ganz	1,0 kg	Rost	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Rost	2		180-200	55-65
Fisch in Scheiben, z. B. Koteletts	à 300 g	Rost	2		190-210	40-45

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Aufläufe, Gratin, Toast

Das Geschirr immer auf den Rost stellen.

Bei Aufläufen hängt die Garzeit von der Größe der Auflaufform und der Höhe des Auflaufs ab. Die Werte in den Tabellen sind lediglich Richtwerte.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Aufläufe					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		170-190	50-60
Nudelaufbau	Auflaufform	2		210-230	25-35
Gratin					
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, Höhe max. 2 cm	Auflaufform	2		170-190	45-55

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Gericht an.

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Überbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei roher Ware vorhanden sein.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Pommes Frites	Alu-Backblech	2		210-230	25-35
Pizza	Rost	2		200-220	15-20

Hinweis

Beim Garen von Tiefkühlgerichten darf die Form des Aluminium-Backblechs verändern (das Backblech verzieht sich). Der Grund dafür liegt in den großen Temperaturunterschieden, denen das Zubehör ausgesetzt ist. Die Verformung verschwindet bereits während des Garvorgangs wieder.

Spezialgerichte

Hefeteig und hausgemachter Joghurt lassen sich bei niedrigen Temperaturen sehr gut zubereiten.

Das Zubehör aus dem Backofen entfernen.

Vorbereiten des Joghurts

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen, auf 40 °C abkühlen lassen.
- 150 g Joghurt (aus dem Kühlschrank) in die Milch geben und gut verrühren.
- In kleine verschließbare Joghurtgläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

- Die Gläser auf den Rost stellen und in Höhe 1 einschieben.
- Die Backtemperatur auf 50 °C einstellen und wie angegeben fortfahren.

Hefeteig gehen lassen

- Bereiten Sie den Hefeteig wie gewohnt zu, geben Sie ihn in ein hitzebeständiges Keramikgeschirr und decken Sie ihn ab.
- Den Backofen wie angegeben vorheizen.
- Die Backofentür schließen und den Hefeteig im Backofen gehen lassen.

Gericht	Geschirr		Heizart	Temperatur	Dauer
Joghurt	Verschließbare Joghurtgläser	1		50 °C	6-8 Stunden
Hefeteig gehen lassen	Das hitzebeständige Geschirr	auf den Backofenboden stellen		auf 50 °C vorheizen Das Gerät ausschalten und den Hefeteig in den Backofen stellen	5-10 Minuten 20-30 Minuten

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitzzubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

mes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	<p>Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.</p>
Plätzchen	<p>Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.</p>
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

Backen

Gedeckter Apfelkuchen:

Die Position der dunklen Springform ändern, diagonal einschließen.

ben.

Kuchen in Springform aus Metall:

Mit Ober-/Unterhitze in Höhe 1 backen. Anstelle des Rostes das Backblech verwenden und die Springform daraufstellen.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Spritzgebäck	Alu-Backblech	1	<input type="checkbox"/>	170-190	20-30
Small Cakes	Alu-Backblech	1	<input type="checkbox"/>	160-180	25-35
Wasserbiskuit	Springform	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Aluminium-Backblech + 2 Springformen Ø 20 cm*	1	<input type="checkbox"/>	200-220	60-70

* Die Geschirr diagonal auf das Zubehör stellen.

Consignes de sécurité	15	Tableau des erreurs	20
Avant l'encastrement	15	Changer la lampe du four au plafond	20
Indications pour votre sécurité	15	Cache en verre	20
Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires	16	Service après-vente	21
Causes de dommages	16	Numéro E et numéro FD	21
Votre nouveau four	16	Conseils concernant l'énergie et l'environnement	21
Bandeau de commande	16	Économies d'énergie	21
Sélecteur de fonctions et de température	16	Élimination écologique	21
Compartiment de cuisson	17	Mesures à respecter au cours du transport	21
Accessoires	17	Testés pour vous dans notre laboratoire	21
Avant la première utilisation	17	Gâteaux et pâtisseries	22
Chauffer le four	17	Conseils pour la cuisson de gâteaux	23
Nettoyer les accessoires	17	Viande, volaille, poisson	23
Régler le four	18	Conseils pour les rôtis et grillades	24
Modes de cuisson et température	18	Plats cuisinés	24
Entretien et nettoyage	18	Plats spéciaux	25
Produit nettoyants	18	L'acrylamide dans certains aliments	25
Décrocher et accrocher les supports	19	Plats tests	25
Décrocher et accrocher la porte du four	19	Cuisson de gâteaux	25
Pannes et dépannage	20		

⚠️ Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Conservez avec soin la notice d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez 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.

Compartiment de cuisson chaud

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.

- 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. N'utilisez des boissons fortement alcoolisées qu'en petites quantités et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

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. Éteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Lors du préchauffage, ne jamais mettre du papier cuisson sur l'accessoire sans fixer le papier. Un courant d'air se produit lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier cuisson risque de toucher les résistances chauffantes et de s'enflammer. Alourdissez toujours le papier cuisson avec un récipient ou un moule. Garnissez toujours la surface nécessaire de papier cuisson. Le papier cuisson ne doit pas dépasser de l'accessoire.

Risque de court-circuit !

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

Accessoires et récipients chauds

Risque de brûlure !

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou des récipients chauds du compartiment de cuisson.

Réparations inexpertes

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.

Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

Si vous avez des enfants en bas âge, il faut redoubler d'attention lors de l'utilisation du four.

Il existe pour cela un dispositif de protection qui empêche un contact direct avec la porte du four. Cet accessoire vendu séparément (440651) est disponible auprès du service après-vente.

Causes de dommages

Attention !

■ Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires 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.

- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'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.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop 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. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entreouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint du four très encrassé : Si le joint du four est très encrassé, la porte du four ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme surface d'assise ou support : Il est interdit de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne placez pas de récipient ou d'accessoires sur la porte du four.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supporte pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

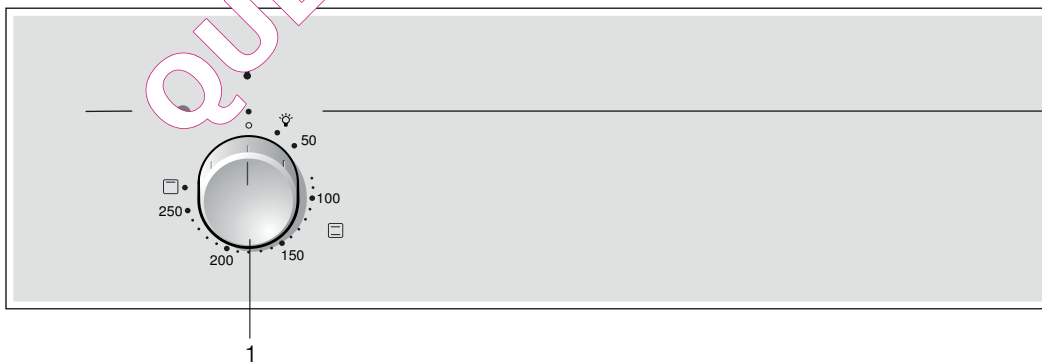
Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments

de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Bandeau de commande

Différentes versions sont disponibles selon le type d'appareil.



Explications

1 Sélecteur de fonctions et de température

Sélecteur de fonctions et de température


Vous pouvez régler le mode de cuisson et la température au moyen du sélecteur de fonctions et de température.

Température	Fonction
●	Position zéro. Le four n'est pas chaud.
50-250	La température est indiquée en °C.
Fonction	
	Lampe du four
50-250	Cuisson traditionnelle
	Chaleur de voûte

Compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

Lampe du four

La lampe du four est allumée quand le four est en service. Le sélecteur de fonctions et de température  permet d'allumer la lampe du four sans mettre celui-ci en service.

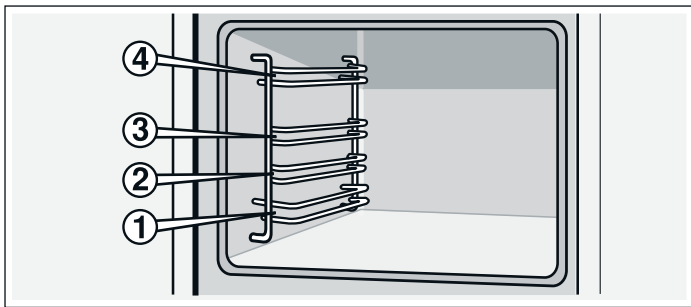
Refroidissement de l'appareil

Le ventilateur est en marche pendant toute la durée de fonctionnement du four. L'air chaud se propage à l'extérieur par la porte du four. Attention ! L'orifice de ventilation ne doit pas être obstrué. Cela risquerait d'entraîner une surchauffe du four.

Accessoires

4 hauteurs sont possibles pour l'insertion de l'accessoire dans le four.

Il est possible de sortir l'accessoire aux deux tiers sans risque de basculement. Ainsi, il est facile de retirer les plats du four.



L'accessoire peut se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidi, l'accessoire reprend sa forme initiale. Cela n'a pas d'incidence sur son fonctionnement.

Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements brusques.

Accessoires supplémentaires	Numéro VVZ	Fonction
Plaque de four en aluminium	VVZ 10H10	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Plaque de four en émail	VVZ 20H20	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Grille	VVZ 40H 20	Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur du neuf, chauffez le four à vide tout en le laissant fermé. Veillez auparavant à ce qu'il ne reste plus de matériau d'emballage dans le four.

1. Réglez le sélecteur de fonctions et de température sur 240 °C.
2. Éteignez le four après 60 minutes. Pour ce faire, mettez le sélecteur de fonctions et de température en position zéro.


vers la droite ou la gauche lors du coulisement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.

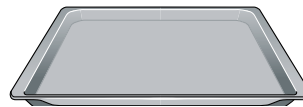
Vous pouvez commander d'autres accessoires auprès du SAV, chez un revendeur spécialisé ou sur Internet. Indiquez toujours le numéro VVZ.



Grille

Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.

Insérer la grille avec le coude vers le bas .



Plaque de four en aluminium

Pour les gâteaux et les pâtisseries.

Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.

Accessoires supplémentaires

Vous pouvez vous procurer des accessoires supplémentaires auprès du service client ou chez un revendeur spécialisé. Vous trouverez différents produits adaptés à votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires supplémentaires ou la possibilité de les commander sur Internet diffère selon les pays. Pour plus de détails, veuillez consulter nos documents commerciaux.

Les accessoires supplémentaires ne conviennent pas à tous les appareils. Il est donc important d'indiquer le nom complet (N°Z) de votre appareil lors de l'achat.

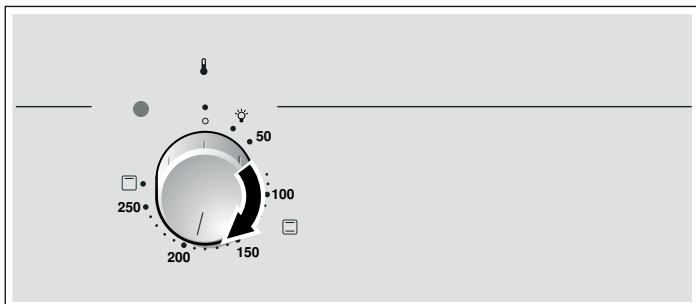
Régler le four

Le sélecteur de fonctions et de température permet un réglage aisé du four. Ce chapitre est consacré au réglage de la température et du mode de cuisson souhaités.

Modes de cuisson et température

Exemple illustré: Cuisson traditionnelle 190 °C.

Le sélecteur de fonctions et de température permet de régler la température souhaitée.



Le four chauffe.

Éteindre l'appareil

1. Tournez le sélecteur de fonctions et de température vers la droite, sur la position ●.
2. Ouvrez doucement la porte de l'appareil et sortez le plat cuisiné fini.

Remarque :

Ne laissez pas le plat cuisiné fini dans l'appareil : de l'humidité risque d'apparaître sur le bandeau de commande.

Économies d'énergie

Afin de réaliser des économies d'énergie, vous pouvez éteindre l'appareil avant la fin de la cuisson :

1. réglez le sélecteur de fonctions et de température sur la température la plus basse avant la fin de la cuisson.
2. Sortez votre plat du four avant de régler le sélecteur de fonctions et de température sur ●.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la vitre de four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Produit nettoyants

Pour ne pas endommager les différentes surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

Pour le nettoyage du four

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyant à taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

Surfaces en acier affiné

Nettoyer l'appareil avec de l'eau et un peu de produit vaisselle. Toujours essuyer parallèlement à la veinure naturelle. Le contraire peut entraîner des rayures. Sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Les surfaces en acier affiné peuvent être polies au moyen d'un produit d'entretien spécial. Veuillez respecter les consignes du fabricant. Vous pouvez obtenir des nettoyants spéciaux pour acier affiné auprès de notre service après-vente ou dans les boutiques spécialisées.

Surfaces en émail et surfaces vernies

Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.

Boutons

Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.

Vitre

Celle-ci peut être nettoyée avec du nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de nettoyant agressif ou d'objet métallique acéré. Cela pourrait rayer et endommager la surface de la vitre.

Joint

Essuyer avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

Intérieur du four

Nettoyer avec de l'eau chaude ou de l'eau vinaigrée. En cas d'encrassement important : N'utiliser du nettoyant pour four que sur des surfaces refroidies.

Vitre d'éclairage du four

Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et de l'eau chaude. Sécher avec un chiffon doux.

Accessoires

Tremper dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.

Plaque de four en aluminium (en option) Ne pas les nettoyer dans une machine à laver la vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré équivalent. Nettoyer horizontalement avec un peu de produit vaisselle et un chiffon de nettoyage de vitre humide ou avec un chiffon en microfibras. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Ils rayent la plaque de cuisson

Sécurité enfants (en option) Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, celle-ci doit être retirée avant le nettoyage. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse chaude et nettoyez-les avec une éponge. Sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, la sécurité enfants ne fonctionne plus de manière correcte.

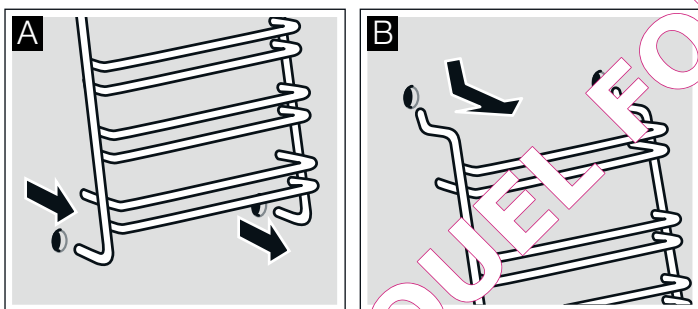
Table de cuisson Vous trouverez les indications pour l'entretien et le nettoyage de votre four dans la notice d'utilisation consacrée à ce dernier.

Décrocher et accrocher les supports

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

Démontage des supports

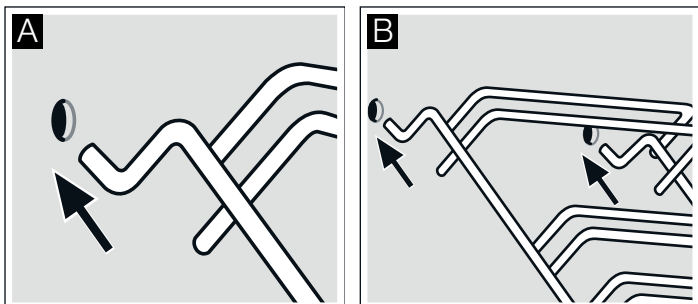
- Maintenez le support par le bas et tirez-le quelque peu vers l'avant. Retirez les pointes prolongatrices du bas du support des orifices de fixation (Figure A).
- Ensuite, rabattez le support vers le haut et retirez-le avec précaution (Figure B).



Nettoyez les supports avec du produit nettoyant et une éponge. Pour les salissures tenaces, utilisez une brosse.

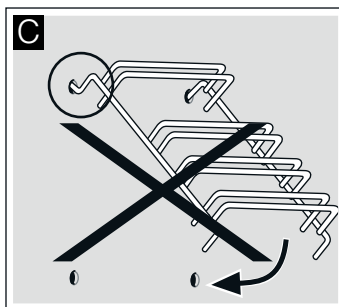
Installation des supports

- Insérez avec précaution les deux crochets dans les trous situés dans le haut de la paroi. (Figure A-B)



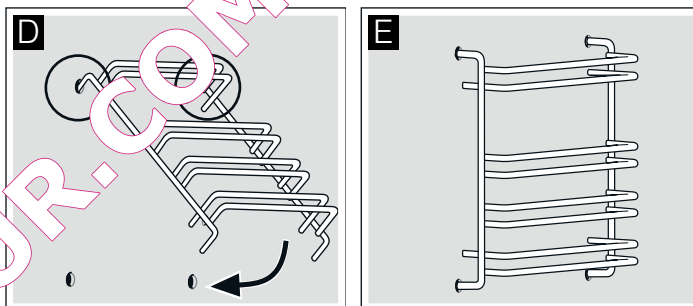
⚠ Mauvaise installation !

Ne déplacez jamais le support tant que les deux crochets ne sont pas complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. L'émail risquerait d'être endommagé et de casser (Figure C).



- les deux crochets doivent être complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. Déplacez ensuite le support vers le bas, lentement et avec précaution, et insérez les crochets inférieurs (Figure D).
- Insérez les deux supports dans les parois latérales du four (Figure E).

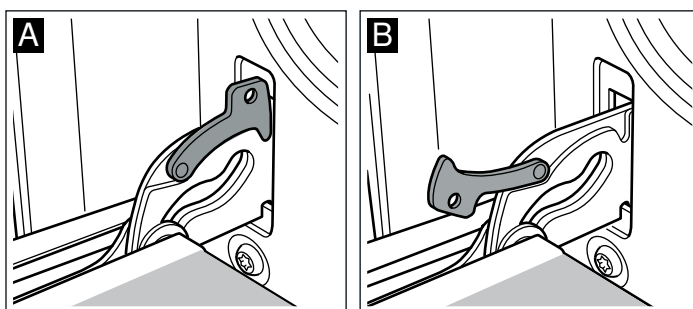
L'installation des supports est réussie lorsque l'écart entre les deux niveaux d'insertion supérieurs est plus important.



Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

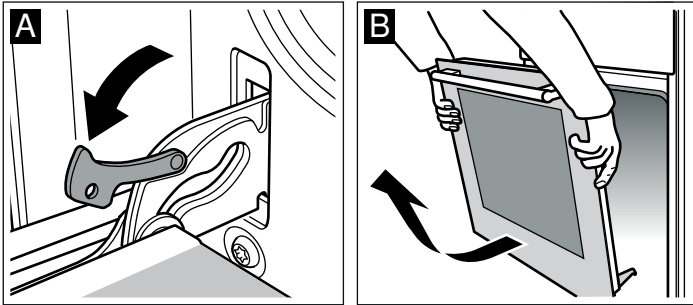


⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).

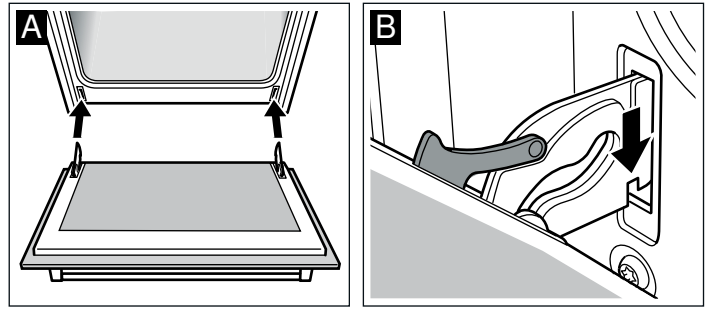


Accrocher la porte

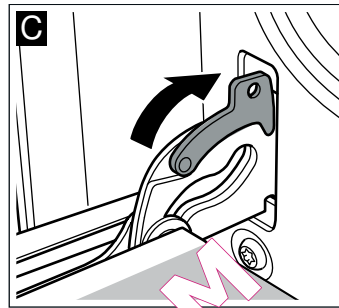
Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).

2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



⚠ Risque de blessure !

Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement régler vous-même au dérangement.

Tableau des erreurs

Si vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, veuillez vous reporter à la section *Nous avons testé les plats cuisinés dans notre cuisine*. Vous trouverez ici des conseils et informations utiles pour la cuisson de vos plats, rôtis et gâteaux.

Erreur	Cause possible	Correction/Informations
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est défectueux.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lampe de la cuisine ou d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
Le four n'est pas chaud.	Poussière sur les éléments de contact.	Tournez les boutons plusieurs fois vers la droite et vers la gauche.

⚠ Risque d'électrocution !

Toute réparation non conforme est dangereuse. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens de notre service après-vente.

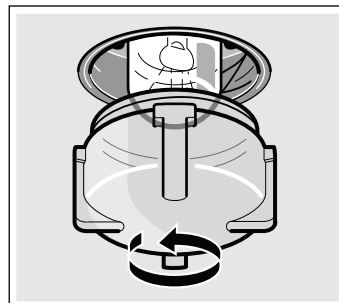
Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 25 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ Risque de choc électrique !

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Étaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

Service après-vente ☎

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Pour les contacts dans les différents pays, consulter le répertoire de SAV joint.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Économies d'énergie

- Ne préchauffez le four que si les tableaux du mode d'emploi ou la recette le préconisent.
- Utilisez des moules laqués noir ou émaillés car ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson de gâteaux ou de rôtis.
- Si vous voulez cuire plusieurs gâteaux, cuisez-les les uns après les autres dans la mesure du possible car le four est encore chaud. Comme le four est encore chaud à cause du gâteau précédent, le temps de cuisson du gâteau suivant se réduira. Il est également possible de placer 2 moules, cake l'un à côté de l'autre dans le four.
- Pour les temps de cuisson plus longs, réglez la température au minimum 10 minutes avant la fin de la cuisson. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez le plat de l'appareil, puis placez les sélecteurs de fonctions et la température sur la position d'arrêt. L'appareil est désormais arrêté.

Remarque :

Ne laissez pas le plat cuisiné dans l'appareil : de l'humidité risque d'apparaître sur le bandeau de commande.

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte du four avec de l'adhésif sur les parois latérales de l'appareil.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballer l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccords situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.
Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Moules

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

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux

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

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

Gâteaux dans moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Génoise, simple	Moules à kouglof/à flan/à cake	2	☐	160-180	55-65
Génoise, fine (sablés, par exemple)	Moules à kouglof/à flan/à cake	2	☐	155-175	65-75
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1	☐	160-180	30-40
Fond de tarte, génoise	Moule tatin	2	☐	160-180	25-35
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	1	☐	160-180	30-40
Tartes aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	moule démontable foncé	1	☐	170-190	70-90
Gâteaux aux fruits fins, en génoise	Moule démontable	2	☐	150-170	55-65
Tartes salées* (quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable	1	☐	180-200	50-60
Tarte	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1	☐	220-240	30-40
Quiche**	Moule à tarte tôle blanche, Ø 31 cm	1	☐	210-230	40-50
Cake*	Moule tôle blanche, 28 cm	1	☐	180-200	50-60

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

** Si vous désirez faire cuire plusieurs cakes en même temps, vous pouvez placer les moules l'un à côté de l'autre sur la grille.

Gâteau sur la plaque	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture sèche	Plaque de four en aluminium	1	☐	170-190	25-35
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée, aux fruits frais	Plaque de four en aluminium	2	☐	160-180	45-55
Biscuit roulé fourré (préchauffer)	Plaque de four en aluminium	1	☐	180-190	12-15
Brioche en forme de natte tressée, 500 g de farine	Plaque de four en aluminium	1	☐	160-180	20-30
Gâteau de Noël allemand, 500 g de farine	Plaque de four en aluminium	3	☐	150-170	50-60
Gâteau de Noël allemand, 1 kg de farine	Plaque de four en aluminium	3	☐	140-160	85-95
Strudel, sucré	Plaque de four en aluminium	2	☐	180-200	65-75
Pizza	Plaque de four en aluminium	1	☐	210-230	20-30

Pain et petits pains

Sauf indication contraire, il faut toujours préchauffer le four pour la cuisson du pain.

Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud.

Pain et petits pains	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, 1,2 kg de farine	Plaque de four en aluminium	2		250	8
				200	35-45
Pain au levain, 1,2 kg de farine	Plaque de four en aluminium	2		250	8
				200	35-45
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Plaque de four en aluminium	2		200-220	20-30

Petites pâtisseries	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Biscuits	Plaque de four en aluminium	2		150-170	15-25
Meringues	Plaque de four en aluminium	2		80-90	150-200
Choux	Plaque de four en aluminium	2		200-220	35-45
Macarons	Plaque de four en aluminium	2		110-130	30-40
Pâte feuilletée	Plaque de four en aluminium	3		200-220	20-30

Conseils pour la cuisson de gâteaux

Vous voulez cuire un gâteau selon votre propre recette.	Basez-vous sur un gâteau semblable indiqué dans le tableau de cuisson des gâteaux.
Vous pourrez ainsi vérifier si la génoise est bien cuite :	10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, plantez un bâtonnet en bois dans la partie la plus épaisse du gâteau. Si la pâte ne colle plus au bois, cela signifie que le gâteau est fini.
Le gâteau s'écroule.	Pour le prochain gâteau, utilisez moins de liquide ou baissez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.
La forme du gâteau est élevée au milieu et basse sur les bords.	Ne beurrez pas le bord du moule démontable. Après la cuisson, démoulez le gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop sombre sur le dessus.	Enfournez-le sur un niveau inférieur, choisissez une température plus basse et prolongez un peu le temps de cuisson.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, faites des petits trous dans le gâteau fini. Puis, versez du jus de fruits ou de l'alcool. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (par ex. gâteau au fromage) a l'air réussi mais l'intérieur est dur.	Pour le prochain gâteau, utilisez moins de liquide et cuisez le gâteau plus longtemps à une température moins élevée. Pour les gâteaux à garniture juteuse, cuisez d'abord le fond. Saupoudrez-le d'amandes ou de chapelure, puis garnissez. Respectez les recettes et les temps de cuisson.
La couleur brune du gâteau n'est pas homogène.	Choisissez une température inférieure, la couleur sera plus homogène. Une feuille de papier sulfurisé posée au-dessus peut également influencer sur la circulation de l'air. Coupez toujours le papier sulfurisé en fonction de la plaque.
Le dessous du gâteau aux fruits est trop clair.	La prochaine fois, enfournez le gâteau à un niveau inférieur.
Le jus de fruits déborde.	Si possible, utilisez une plaque plus profonde pour le prochain gâteau.
Lors de la cuisson de petits pains levés, les petits pains collent les uns aux autres.	Espaced les petits pains d'environ 2 cm. Les petits pains ont ainsi suffisamment de place pour lever et leur cuisson est homogène.
Lors de la cuisson de gâteaux juteux, il apparaît de la condensation.	Il peut se former de la vapeur d'eau pendant la cuisson de gâteaux. Elle s'échappe par la porte. La vapeur d'eau peut se déposer sur le bandeau de commande ou les meubles situés à proximité, et de l'eau de condensation s'égoutte alors. Il s'agit d'un phénomène physique.

Viande, volaille, poisson

Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La plaque à pâtisserie est également appropriée pour les gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Le couvercle doit être adapté à la cocotte. Bien fermer.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1/2 cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Viande

Tournez les morceaux de viande à la moitié de la cuisson.

Pour la viande de porc, incisez la couenne, puis enfournez la viande en plaçant la couenne en dessous.

Plat	Poids	Accessoires et récipients	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Viande						
Rosbif, à point	1,0 kg chacune	ouvert	1	☐	210-230	70
Rosbif, médium	1,0 kg chacune	ouvert	1	☐	200-220	60
Gigot d'agneau	1,5 kg	ouvert	2	☐	180-200	110
Rôti au tournebroche	1,0 kg	ouvert	2	☐	210-230	110
Rôti de porc roulé	2,0 kg	ouvert	2	☐	190-210	150
Volaille						
Poulet	1,0 kg	ouvert	2	☐	220-240	55-65
Canard	1,7 kg	ouvert	2	☐	210-230	90-100
Gratin						
Gratin de pommes de terre*		Plat à gratin	2	☐	170-190	45-55

* Le soufflé ne doit pas être plus haut que 2 cm.

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	✓ifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend beaucoup de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissements et des inégalités.

Plat cuisiné	Accessoires	Hauteur	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pommes frites	Plaque de four en aluminium	2	☐	210-230	25-35
Pizza	Grille	2	☐	200-220	15-20

Remarque

Lors de la cuisson de plats congelés, il se peut que la plaque de four en aluminium se déforme. Cela provient des grandes différences de température auxquelles l'accessoire est soumis. Cette déformation disparaît déjà pendant le processus de cuisson.

Plats spéciaux

La réalisation de la pâte levée et du yaourt fait maison se déroule particulièrement bien à faibles températures.

Retirez les accessoires du four.

Préparation du yaourt

1. Faites bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matières grasses), laissez refroidir à 40 °C.
2. Ajoutez au lait 150 g de yaourt (du réfrigérateur) et mélangez bien le tout.
3. Versez le mélange dans de petits pots de yaourt refermables, puis recouvrez d'un film fraîcheur.

4. Placez les verres sur la grille au niveau 1.

5. Réglez la température de cuisson sur 50 °C, puis continuez selon les indications.

Laisser pousser la pâte levée

1. Préparez la pâte levée comme d'habitude, versez-la dans un plat en céramique réfractaire, puis recouvrez-le.
2. Préchauffez le four comme indiqué.
3. Fermez la porte du four et laissez pousser la pâte levée dans le four.

Plat cuisiné	Plat	Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Pots de yaourt en verre refermables	1	50 °C	6-8 heures
Laisser pousser la pâte levée	Placez le plat réfractaire	sur la sole du four	préchauffez à 50 °C Éteignez le four, puis placez- y la pâte levée	5-10 minutes 20-30 minutes

L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

En général

- Réduire les temps de cuisson à un minimum.
- Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.
- Un aliment gros et gras contient moins d'acrylamide.

Cuisson de pâtisseries

En mode Convection naturelle, max. 200 °C.
En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.

Petits gâteaux secs

En mode Convection naturelle, max. 190 °C.
En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C.
Des oeufs et des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

Frites au four

Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

diagonal.

Gâteaux dans moules démontables en métal :
Cuisson traditionnelle au niveau 1. Utilisez la plaque de four à la place de la grille et posez le moule démontable dessus.

Cuisson de gâteaux

Tarte aux pommes couverte

Changez la position du moule démontable foncé, placez-le en

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Hauteur	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Petits gâteaux secs	Plaque de four en aluminium	1	<input type="checkbox"/>	170-190	20-30
Mini cakes	Plaque de four en aluminium	1	<input type="checkbox"/>	160-180	25-35
Gâteaux à l'eau	Moule démontable	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Tarte aux pommes couverte	Plaque de four en aluminium + 2 moules démontables Ø 20 cm*	1	<input type="checkbox"/>	200-220	60-70

* Positionnez le plat en diagonal sur l'accessoire.

Safety precautions	26	Malfunction table.....	31
Before installation	26	Replacing the bulb in the oven ceiling light.....	31
Safety notes	26	Glass cover.....	31
Oven door - Additional safety precautions.....	27	After-sales service	32
Causes of damage	27	E number and FD number	32
Your new oven	27	Energy and environment tips	32
Control panel	27	Saving energy.....	32
Function and temperature selector	27	Environmentally-friendly disposal.....	32
Cooking compartment	28	Measures to be noted during transport	32
Accessories	28	Tested for you in our cooking studio	32
Before using the oven for the first time	28	Cakes and pastries	33
Heating up the oven.....	28	Baking tips	34
Cleaning the accessories.....	28	Meat, poultry, fish	34
Setting the oven	29	Tips for roasting and grilling.....	35
Types of heating and temperature	29	Bakes, gratins, toast.....	36
Care and cleaning	29	Preprepared products.....	36
Cleaning agents	29	Special dishes.....	36
Detaching and refitting the rails.....	30	Acrylamide in foodstuffs	37
Detaching and attaching the oven door.....	30	Test dishes	37
Troubleshooting	31	Baking.....	37

Safety precautions

Please read this instruction manual carefully. Please keep the instruction and installation manuals in a safe place. Please pass on these manuals to the new owner if you sell the appliance.

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.

Hot cooking compartment

Risk of burns!

- Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Open the appliance door carefully.

Hot steam may escape. Small children must be kept at a safe distance from the appliance.

- 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 open the appliance door carefully.

Risk of fire!

- Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. A draught is created when the appliance door is opened. The greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. The greaseproof paper must not protrude over the accessories.

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 hot cooking compartment. This will produce hot steam.

Hot accessories and ovenware

Risk of burns!

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

Improper repairs

Risk of electric shock!

Improper 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.

Oven door - Additional safety precautions

During long cooking times, the oven door may become very hot.

If you have small children, extra supervision is required during oven operation.

In addition, there is a safety device which prevents direct contact with the oven door. This optional accessory (440651) is available from the after-sales service.

Causes of damage

Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat

to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

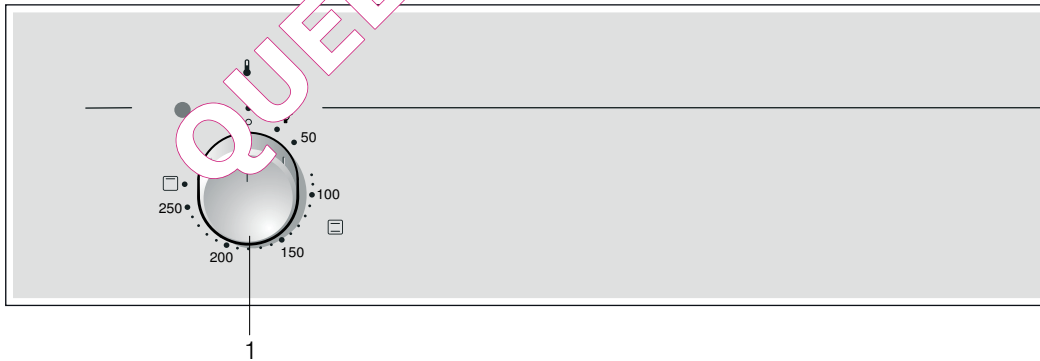
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Heavily soiled oven seal: if the oven seal is heavily soiled, the oven door will no longer close properly when the oven is in operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the oven seal clean.
- Oven door as a bearing surface: do not stand or place objects on the oven door when it is open. Do not place ovenware or accessories on the oven door.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Your new oven

Here you will learn about your new oven. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel

Details may vary, depending on the appliance model.



Explanations

1	Function and temperature selector
---	-----------------------------------

Function and temperature selector


Use the function and temperature selector to set the type of heating and temperature.

Temperature	Function
●	Off position. Oven not hot.
50-250	Temperature is specified in °C.
Function	
●	Oven light
☐ 50-250	Top/bottom heating
☐	Top heating

Cooking compartment

The oven light is located in the cooking compartment. A cooling fan protects the oven from overheating.

Oven light

During oven operation, the oven light is on. You can switch on the oven light without putting the oven into operation by setting the function and temperature selector to .

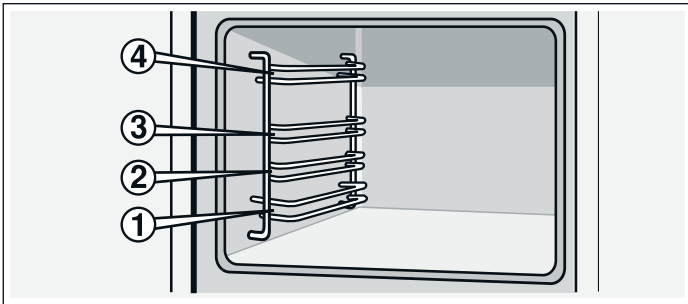
Appliance cooling

The fan runs when the oven is in operation. The hot air escapes through the oven door. Caution! The ventilation opening must not be blocked. Otherwise, the oven will overheat.

Accessories

The accessories can be inserted in the oven at 4 different levels.

You can pull out the accessories two-thirds of the way out without them tilting. This allows meals to be taken out easily.



Heat may cause the accessory to deform. As soon as the accessory cools down, it regains its original shape. Its function is not impaired.

Hold the baking tray securely on the sides with both hands and push it parallel into the frame. Avoid movements to the right or left.

Optional accessories	VVZ number	Function
Aluminium baking tray	VVZ 10H10	For cakes and biscuits. Slide the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.
Enamel baking tray	VVZ 20H20	For cakes and biscuits. Slide the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.
Wire rack	VVZ 40H 20	For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.


left when pushing the baking tray in. Otherwise, it will be difficult to push the tray in and the enamelled surfaces could be damaged.

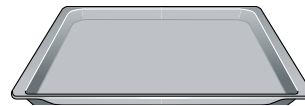
You can order optional accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Always specify the VVZ number.



Wire rack

For ovenware, cake tins, roasts, grilling and frozen meals.

Push the wire rack in with the elbow pointing downwards .



Aluminium baking tray

For cakes and biscuits.

Slide the baking tray into the oven with the sloping edge facing towards the oven door.

Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service or from specialist retailers. You will find a variety of suitable products for your oven in our brochures and on the Internet. The availability of optional accessories and the options for ordering them on the Internet vary depending on the country. You can find information on this in the sales documents.

Not every optional accessory is suitable for every appliance. When purchasing, always quote the complete identification number (F.no.) of your appliance.

Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. Ensure that no packaging material has been left in the oven.

1. Set the function and temperature selector to 240 °C.
2. Switch off the oven after 60 minutes. To do so, turn the function and temperature selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

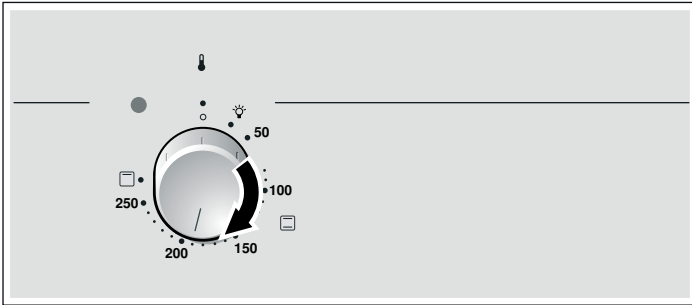
Setting the oven

Use the function and temperature selector to make oven settings. In this section, we will explain how you can select the required type of heating and temperature.

Types of heating and temperature

Example in the picture: Top/bottom heating, 190 °C.

Turn the function and temperature selector to set the desired temperature.



The oven heats up.

Care and cleaning

With good care and cleaning, your oven will remain clean and fully-functioning for a long time to come. Here we will explain how to maintain and clean your oven correctly.

Notes

- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of the trays cannot be completely enamelled. As a result, the edges can be rough. This will not impair the anti-rust protection.

Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

When cleaning the oven do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- cleaning agent with a high alcohol content,
- scouring pads,
- high-pressure cleaners or steam jets.
- Do not clean individual parts in the dishwasher.

Wash new sponges thoroughly before first use.

Switching off the appliance

1. Turn the function and temperature selector clockwise to the • to the • position.
2. Open the appliance door carefully and take the cooked food out.

Note:

To prevent moisture from forming on the control panel, do not leave the cooked food in the appliance.

Saving energy

You can switch off the appliance before the end of the cooking time to save energy:

1. Set the function and temperature selector to the lowest temperature before the end of the cooking time.
2. Take your meal out of the oven before you set the function and temperature selector to •.

Stainless steel fronts	Wipe the appliance with plenty of water and some washing-up liquid. Always wipe parallel to the natural grain. Otherwise, you may scratch the surface. Dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. The stainless steel fronts can be polished using a special care product. Follow the manufacturer's instructions. You can purchase special stainless steel cleaner from our after-sales service or from specialist retailers.
Enamel surfaces and lacquered surfaces	Wipe the appliance with some washing-up liquid and warm water. Dry with a soft cloth.
Knobs	Wipe the appliance with some washing-up liquid and warm water. Dry with a soft cloth.
Glass panel	Can be cleaned with glass cleaner. Do not use any abrasive cleaning agents or sharp metal objects. These could scratch and damage the surface of the glass panel.
Seal	Wipe with a damp cloth. Dry with a soft cloth.
Inside the oven	Clean with hot water or vinegar solution. For heavy soiling: Only use oven cleaner on cold surfaces.
Glass cover on the oven light	Wipe the appliance with some washing-up liquid and warm water. Dry with a soft cloth.
Accessories	Soak in hot soapy water. Clean with a brush or a sponge.

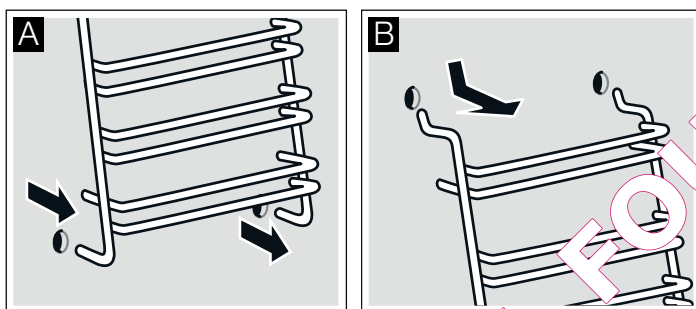
Aluminium baking tray (option)	Do not clean in the dishwasher. Never use oven cleaner. To avoid scratches, never touch the metal surfaces with a knife or similar sharp object. Clean horizontally with some washing-up liquid and a damp glass cleaning cloth or a microfibre cloth. Dry with a soft cloth. Do not use any abrasive materials, scouring sponges or rough cleaning cloths. They could scratch the baking tray
Childproof lock (option)	If a childproof lock has been fitted on the oven door, it must be removed before cleaning. Soak all plastic parts in hot soapy water and wash with a sponge. Dry with a soft cloth. If very dirty, the childproof lock will not work properly.
Hob	Information on care and cleaning can be found in the instruction manual for you oven.

Detaching and refitting the rails

The rails can be removed for cleaning. The oven must have cooled down.

Unhooking the rails

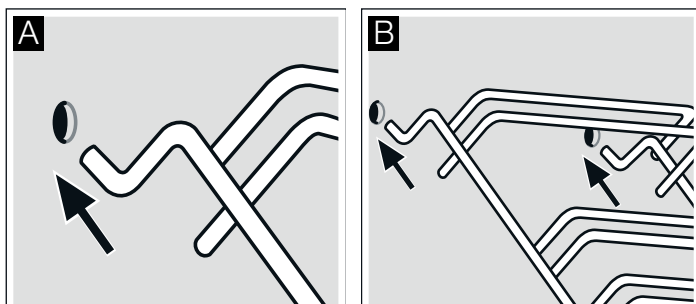
1. Hold the shelf frames from underneath and pull slightly forward. Pull the extension pins at the bottom of the rails out of the mounting holes (Fig. A).
2. Then fold the rails upwards and carefully remove them (Fig. B).



Clean the rails with washing-up liquid and a sponge. For stubborn deposits of dirt, use a brush.

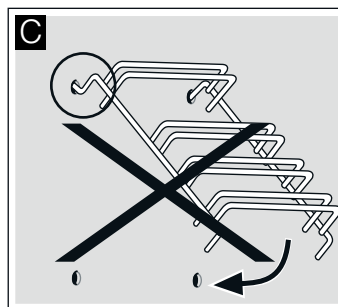
Installing the frames

1. Insert the two hooks carefully into the upper holes. (Figure A-B)



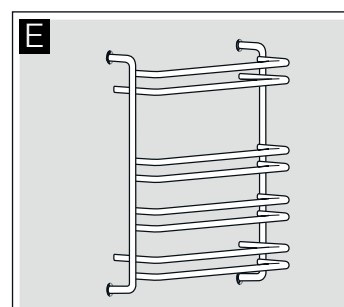
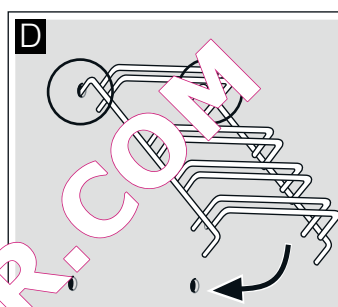
⚠ Incorrect assembly!

Never move the frame before the two hooks are fully anchored in the upper holes. The enamel could be damaged and may break (figure C).



2. the two hooks must be inserted fully into the upper holes. Now move the frame slowly and carefully downwards and insert in the lower holes (figure D).

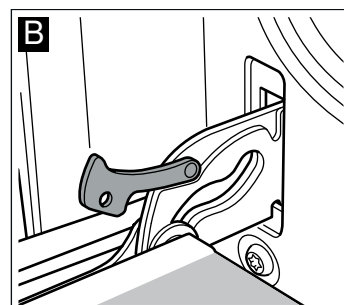
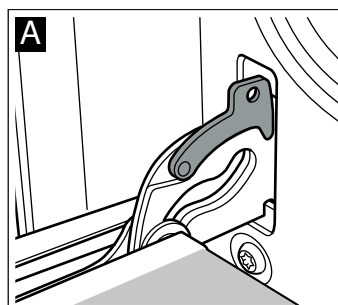
3. Insert both frames into the side walls of the oven (figure E). If the rails are fitted correctly, the distance between the two upper shelf positions is greater.



Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door.

The oven door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed (figure A), the oven door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the oven door (Fig. B), the hinges are locked. They cannot snap shut.

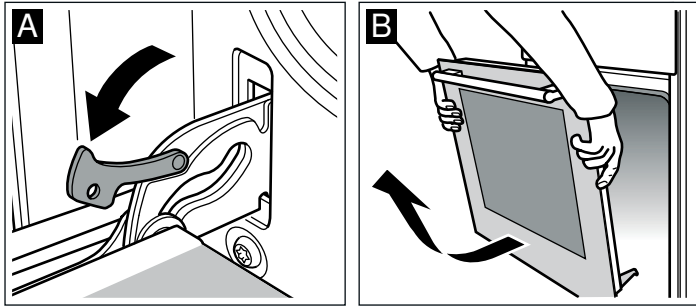


⚠ Risk of injury!

Whenever the hinges are not locked, they snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the oven door, fully open.

Detaching the door

1. Open the oven door fully.
2. Fold up the two locking levers on the left and right (figure A).
3. Close the oven door as far as the limit stop. With both hands, grip the door on the left and right-hand sides. Close the door a little further and pull it out (figure B).

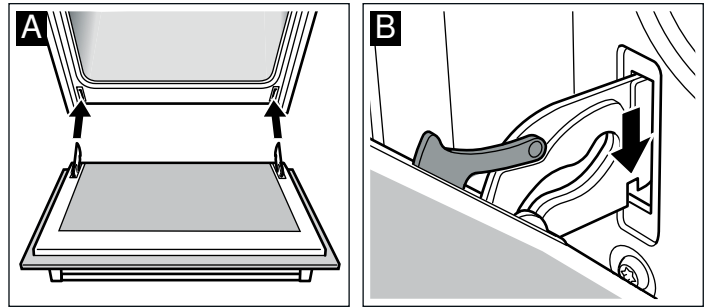


Attaching the door

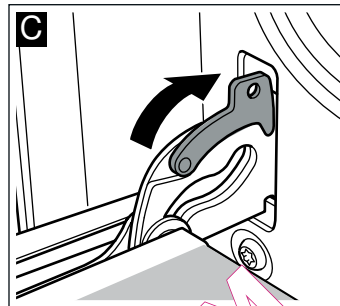
Reattach the oven door in the reverse sequence to removal.

1. When attaching the oven door, ensure that both hinges are inserted straight into the opening (figure A).

2. The notch on the hinge must engage on both sides (figure B).



3. Fold back both locking levers (figure C). Close the oven door.



⚠ Risk of injury!

If the oven door falls out accidentally or a hinge snaps shut, do not reach into the hinge. Call the after-sales service.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Refer to the table before calling the after-sales service as you may be able to remedy the fault yourself.

Malfunction table

If your meal is not successful, please refer to the recipe. We have tested the recipe for you in our cooking school. Here, you will find useful cooking tips and tricks for cooking, baking and roasting.

Malfunction	Possible cause	Remedy/information
The oven does not work.	The circuit breaker is defective.	Look in the fuse box to see if the circuit breaker is defective.
	Power cut.	Check whether the kitchen light and other kitchen appliances are working.
Oven not hot.	Dust on the contacts.	Turn the control knobs several times to the left and right.

⚠ Risk of electric shock!

Repairs that are not carried out properly are dangerous. Repairs must only be performed by one of our after-sales service technicians.

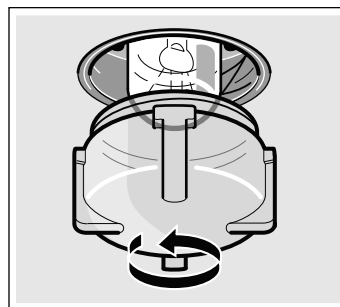
Replacing the bulb in the oven ceiling light

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt spare bulbs can be obtained from our after-sales service or a specialist retailer. Only use these bulbs.

⚠ Risk of electric shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
2. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.



3. Replace the bulb with one of the same type.
4. Screw the glass cover back in.
5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Glass cover

You must replace a damaged glass cover. Suitable glass covers may be obtained from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers is found on the side of the oven door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.

FD no.

After-sales service ☎

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

After-sales contact details for all countries can be found in the attached after-sales service directory.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the tables in the instruction manual.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins, because they absorb heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while the food is baking and roasting.
- If you intend to bake several cakes, preferably bake them one after the other. The oven is still hot. Because the oven is still hot from the previous cake, the baking time for the next cake is reduced. You can also place two fruit loaf tins next to each other in the oven.
- For longer cooking times, you can switch the oven to the minimum temperature 10 minutes before the end of the cooking time. At the end of the cooking time, take out the cooked food and switch off the function selector and temperature selector. The appliance must be switched off.

Note:

To prevent moisture from forming on the control panel, do not leave the cooked food in the appliance.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies 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.

Measures to be noted during transport

Secure all mobile parts in and on the appliance using an adhesive tape that can be removed without leaving any traces. Push all accessories (e.g. baking tray) into the corresponding slots with cardboard at the edges, in order to avoid damaging the appliance. Place cardboard or similar between the front and rear side to prevent knocks against the inside of the door glass. Secure the oven door to the side walls of the appliance using adhesive tape.

Keep the original appliance packaging. Only transport the appliance in the original packaging. Observe the transport arrows on the packaging.

If the original packaging is no longer available

pack the appliance in protective packaging to guarantee sufficient protection against any transport damage.

Transport the appliance in an upright position. Do not hold the appliance by the door handle or the connections on the rear, as these could be damaged. Do not place any heavy objects on the appliance.

Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature are best suited for your dish. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about cookware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to dishes placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.

- The times specified in the tables are guidelines only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service. Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Cakes and pastries

Baking tins

It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Baking times are increased when light-coloured baking tins made of thin metal or glass dishes are used, and cakes do not brown so evenly.

If you wish to use silicone baking tins, use the information and recipes provided by the manufacturer as a guide. Silicone baking tins are often smaller than normal tins. The amount of mixture and recipe instructions may differ.

Tables

The tables show the ideal type of heating for the various cakes and pastries. The temperature and baking time depend on the amount and composition of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. You should try the lower temperature first, since a lower temperature results in more even browning. You can increase the temperature next time if necessary.

If you preheat the oven, the baking time is shortened by 5 to 10 minutes.

Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.

Cake in a mould	Tin	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Fruit loaf tin	2	☐	160-180	55-65
Sponge cake, delicate (e.g. sand cake)	Fruit loaf tin	2	☐	155-175	65-75
Shortcrust pastry base with crust	Springform cake tin	1	☐	160-180	30-40
Sponge flan base	Flan-base cake tin	2	☐	160-180	25-35
Sponge cake	Springform cake tin	2	☐	160-180	30-40
Fruit tart or cheesecake, shortcrust pastry*	Dark springform cake tin	1	☐	170-190	70-90
Delicate fruit flan, sponge	Springform cake tin	2	☐	150-170	55-65
Savoury cakes* (e.g. quiche/onion tart)	Springform cake tin	1	☐	180-200	50-60

* Allow cakes to cool in the appliance for approx. 20 minutes.

Cakes on trays	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Sponge mixture or yeast dough with dry topping	Aluminium baking tray	1	☐	170-190	25-35
Sponge mixture or yeast dough with fresh fruit	Aluminium baking tray	2	☐	160-180	45-55
Swiss roll (preheat)	Aluminium baking tray	1	☐	180-190	12-15
Plaited loaf, 500 g flour	Aluminium baking tray	1	☐	160-180	20-30
Stollen, 500 g flour	Aluminium baking tray	3	☐	150-170	50-60
Stollen, 1 g flour	Aluminium baking tray	3	☐	140-160	85-95
Strudel, sweet	Aluminium baking tray	2	☐	180-200	65-75
Pizza	Aluminium baking tray	1	☐	210-230	20-30

Bread and rolls

If not specified otherwise, always preheat the oven for baking bread.

Never pour water directly into a hot oven.

Bread and rolls	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Yeast bread, 1.2 kg flour	Aluminium baking tray	2	☐	250	8
				200	35-45
Sourdough bread, 1.2 kg flour	Aluminium baking tray	2	☐	250	8
				200	35-45
Bread rolls (e.g. rye rolls)	Aluminium baking tray	2	☐	200-220	20-30

Small baked products	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Aluminium baking tray	2	☐	150-170	15-25
Meringue	Aluminium baking tray	2	☐	70-90	120-140
Cream puffs	Aluminium baking tray	2	☐	200-220	35-45
Macaroons	Aluminium baking tray	2	☐	110-130	30-40
Puff pastry	Aluminium baking tray	3	☐	200-220	20-30

Baking tips

You wish to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
How to tell whether sponge cake is baked through:	Approx. 10 minutes before the end of the baking time stated in the recipe, insert a cocktail stick into the cake at its deepest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Do not grease the edge of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake goes too dark on top.	Place the cake lower in the oven and bake at a lower temperature for slightly longer.
The cake is too dry.	Make tiny holes in the finished cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time, set the temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, with streaks of water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Cover the base with almonds or bread-crumbs first and then apply the topping. Take care to follow recipes and baking times.
The pastries are not evenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always trim greaseproof paper to fit the baking tray.
The bottom of a fruit cake is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	If available, use a deeper baking tray next time.
The pieces of dough are sticking together when the yeast rolls are baked.	There must be a distance of about 2 cm between the bread rolls. This gives enough space for the bread rolls to expand evenly on all sides.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Steam can form during baking, which escapes via the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

Meat, poultry, fish

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. The baking tray is also suitable for large roasts.

Glass ovenware is the most suitable. The lid of the roasting dish should fit well and close properly.

Add a little more liquid when using enameled roasting dishes.

With roasting dishes made of stainless steel, browning is not so intense and the meat may be somewhat less well done. Increase the cooking times.

Information in the tables:

Ovenware without a lid = uncovered

Ovenware with a lid = covered

Always place the ovenware in the centre of the wire rack.

Place hot glass ovenware on a dry mat after cooking. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Roasting

Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. ½ cm of liquid.

Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1 - 2 cm of liquid.

The amount of liquid depends on the type of meat and the material the ovenware is made of. If preparing meat in an enameled roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass ovenware.

Roasting dishes made from stainless steel are not ideal. The meat cooks more slowly and browns less fully. Use a higher temperature and/or a longer cooking time.

Meat

Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

With pork, score the rind and place it on the dish rind-side down first.

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes	
Beef	Joint of beef	Covered	2	☐	200-220	120	
			1.5 kg	2	☐	190-210	140
			2.0 kg	2	☐	180-200	160
Tenderloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1	☐	210-230	70	
	1.5 kg		1	☐	200-220	80	
Sirloin, medium rare	1.0 kg	Uncovered	1	☐	200-220	60	
Veal	Joint of veal	Uncovered	1	☐	200-220	100	
			1.5 kg	1	☐	190-210	120
			2.0 kg	1	☐	180-200	140

Meat	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Pork						
without rind (e.g. neck)	1.0 kg	Uncovered	1		210-230	110
	1.5 kg		1		200-220	130
	2.0 kg		1		190-210	150
with rind (e.g. shoulder)	1.0 kg	Uncovered	1		210-230	130
	1.5 kg		1		200-220	160
	2.0 kg		1		190-210	190
Smoked pork on the bone	1.0 kg	Covered	1		210-230	80
Lamb						
Leg of lamb, boned, medium	1.5 kg	Uncovered	1		180-200	110
Minced meat						
Meat loaf	approx. 750 g	Uncovered	1		200-220	70

Poultry

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

The weights indicated in the table are for unstuffed poultry that is ready for roasting.

If you are grilling directly on the wire rack, you should insert the baking tray at level 1.

When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to escape.

Place the bird onto the wire rack with the breast side facing downwards. Turn the bird when two thirds of the cooking time has elapsed.

Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.

Poultry	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Chicken halves, 1-4 pieces	400 g each	Wire rack	2		220-240	50-60
Chicken pieces	250 g each	Wire rack	3		220-240	30-40
Chicken, whole, 1-4 birds	per 1 kg	Wire rack	2		220-240	55-65
Duck, whole	1.7 kg	Wire rack	2		210-230	90-100
Goose, whole	3.0 kg	Wire rack	2		200-220	100-120
Small turkey, whole	3.0 kg	Wire rack	2		210-230	80-100
2 turkey drumsticks	800 g each	Wire rack	2		210-230	90-120

Fish

Turn the pieces of fish after $\frac{2}{3}$ of the specified time.

Whole fish do not need to be turned. Place the whole fish in the oven in swimming position with the dorsal fin facing upwards.

To ensure that the fish remains in position, place half a potato or a small, ovenproof container into the stomach cavity.

If you are grilling directly on the wire rack, you should also insert the baking tray at level 1. The fish juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.

Fish	Weight	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature °C, grill setting	Cooking time in minutes
Fish, whole	1.0 kg	Wire rack	2		190-210	45-50
	1.5 kg	Wire rack	2		180-200	55-65
Fish, in slices (e.g. steaks)	300 g each	Wire rack	2		190-210	40-45

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint. Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.

How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.

The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.

The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.

Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Bakes, gratins, toast

Always place the ovenware on the wire rack.

With bakes, the cooking time depends on the size of the ovenproof dish and the height of the bake. The values specified in the tables are guidelines only.

Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Bakes					
Bake, sweet	Ovenproof dish	2	☐	170-190	50-60
Pasta bake	Ovenproof dish	2	☐	210-230	25-35
Gratin					
Potato gratin made using raw ingredients, Max. 2 cm deep	Ovenproof dish	2	☐	170-190	45-55

Preprepared products

Observe the instructions on the packaging.

If you line the accessories with greaseproof paper, make sure that the paper is suitable for these temperatures. Make sure the paper is a suitable size for the dish to be cooked.

The cooking result greatly depends on the quality of the food. Pre-browning and irregularities can sometimes even be found on the raw product.

Dish	Accessories	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Chips	Aluminium baking tray	2	☐	210-230	25-35
Pizza	Wire rack	2	☐	200-220	15-20

Note

When cooking frozen meals, the shape of the aluminium baking tray may change (the baking tray distorts). The reason for this is the large temperature differences that the accessories are subjected to. The deformation disappears as early as during the cooking process.

Special dishes

Low temperatures are particularly good for preparing yeast dough and home-made yoghurt.

Remove the accessories from the oven.

Preparing yoghurt

1. Bring 1 litre of milk (3.5% fat) to the boil, let it cool to 40 °C.
2. Add 150 g yoghurt (from the refrigerator) to the milk and stir well.
3. Pour into small sealable jars and cover with cling film.

4. Place the jars on a wire rack and slide in at level 1.

5. Set the baking temperature to 50 °C and continue as indicated.

Proving yeast dough

1. Prepare the yeast dough as usual, place it in a heat-resistant ceramic dish and cover with a lid.
2. Preheat the oven as indicated.
3. Close the oven door and allow the yeast dough to prove in the oven.

Dish	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature	Cooking time
Yoghurt	Sealable yoghurt jars	1	☐	50 °C	6-8 hours
Proving yeast dough	Place the heat-resistant dish	on the oven floor	☐	preheat to 50 °C Switch off the appliance and place the yeast dough in the oven	5-10 minutes 20-30 minutes

Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keep cooking times to a minimum. ■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark. ■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	<p>With top/bottom heating max. 200 °C. With 3D hot air or hot air max.180 °C.</p>
Biscuits	<p>With top/bottom heating max. 190 °C. With 3D hot air or hot air max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.</p>
Oven chips	Spread evenly over the baking tray, in a single layer. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out

Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection and testing of the various appliances.

In accordance with EN 50304/EN 60350 (2009) and IEC 60350.

Baking

German apple pie:

Change the position of the dark springform cake tin, slide in

diagonally.

Cakes in a metal springform cake tin:

Bake on level 1 with Top/bottom heating Place the springform cake tins on the baking tray instead of on the wire

Dish	Accessories and ovenware	Level	Type of heating	Temperature, °C	Cooking time in minutes
Viennese whirls	Aluminium baking tray	1	<input type="checkbox"/>	170-190	20-30
Small cakes	Aluminium baking tray	1	<input type="checkbox"/>	160-180	25-35
Hot water sponge cake	Springform cake tin	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
German apple pie	Aluminium baking tray + 2 springform cake tins dia. 20 cm*	1	<input type="checkbox"/>	200-220	60-70

* Place the ovenware diagonally on the accessories.

Veiligheidsvoorschriften	38	Storingstabel.....	43
Voor het inbouwen.....	38	Ovenlamp aan het plafond vervangen	43
Instructies voor uw veiligheid	38	Glazen afscherming	43
Ovendeur - aanvullende veiligheidsinstructies.....	39	Servicedienst	44
Oorzaken van schade.....	39	E-nummer en FD-nummer.....	44
Uw nieuwe oven	39	Energie- en milieutips	44
Bedieningspaneel	39	Energiebesparing.....	44
Functie- en temperatuurkeuzeknop.....	39	Milieuvriendelijk afvoeren.....	44
Binnenruimte.....	40	Maatregelen tijdens het transport.....	44
Toebehoren.....	40	Voor u in onze kookstudio uitgetest.	44
Voor het eerste gebruik	40	Gebak	45
Oven opwarmen.....	40	Tips voor het bakken	46
Toebehoren reinigen	40	Vlees, gevogelte, vis	46
Oven instellen	41	Tips voor het braden en grillen.....	47
Wijzen van verwarmen en temperatuur	41	Ovenschotels, gratins, toast	48
Onderhoud en reiniging	41	Kant-en-klaar producten	48
Reinigingsmiddelen.....	41	Bijzondere gerechten.....	48
Inschuifrails verwijderen en bevestigen.....	42	Acrylamide in levensmiddelen	49
Ovendeur verwijderen en inbrengen.....	42	Testgerechten	49
Wat te doen bij storingen?	43	Bakken.....	49

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.

Hete binnenruimte

Risico van verbranding!

- Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of de verwarmingselementen aanraken. De deur van het apparaat

voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.

- 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 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.
- Bij het voorverwarmen het bakpapier nooit onbevestigd op de toebehoren leggen. Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een tochtstroom. Het bakpapier kan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bekleed alleen het benodigde oppervlak met bakpapier. Het bakpapier mag niet over de toebehoren uitsteken.

Risico van kortsluiting!

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

Kans op verbrandingen!!

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

Hete toebehoren en vormen

Risico van verbranding!

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

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

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

Ovendeur - aanvullende veiligheidsinstructies

Bij langere baktijden kan de ovendeur erg heet worden.

Indien u kinderen hebt, is bij het gebruik van de oven extra voorzichtigheid geboden.

Verder is er een beveiligingsvoorziening beschikbaar waarmee directe aanraking van de ovendeur wordt verhinderd. Dit speciale toebehoren (440651) is bij de servicedienst verkrijgbaar.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: 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.

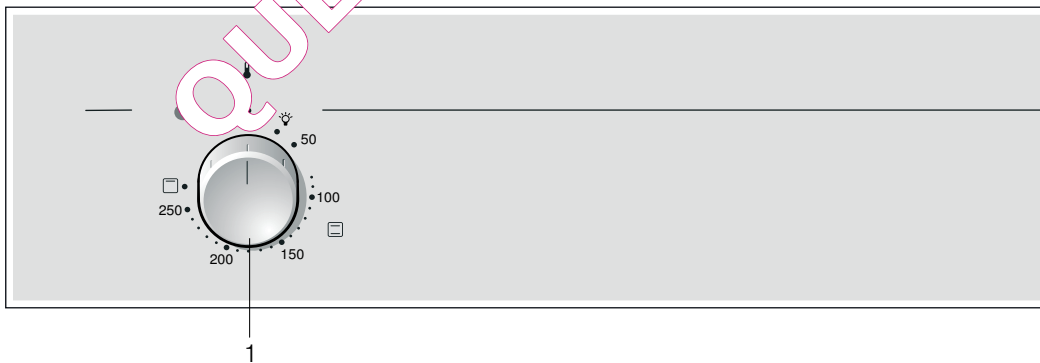
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde ovendichting: Is de ovendichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd. De ovendichting altijd schoon houden.
- Ovendeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: Niets op de open ovendeur leggen of plaatsen. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of ophangen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Uw nieuwe oven

Hier maakt u kennis met uw nieuwe oven. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Bedieningspaneel

Afhankelijk van het type apparaat zijn verschillende uitvoeringen mogelijk.



Verklaringen

1 Functie- en temperatuurkeuzeknop

Functie- en temperatuurkeuzeknop


Met de functie- en temperatuurkeuzeknop kunt u de wijze van verwarmen en de temperatuur instellen.

Temperatuur	Functie
●	Nulstand. Oven niet heet.
50-250	Temperatuur wordt in °C aangegeven.
Functie	
	Ovenlamp
	Boven- en onderwarmte
	Bovenwarmte

Binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

Ovenlamp

De ovenlamp brandt tijdens het gebruik van de oven. Met de instelling  van de functie- en temperatuurkeuzeknop kunt u de ovenlamp inschakelen zonder de oven in gebruik te nemen.

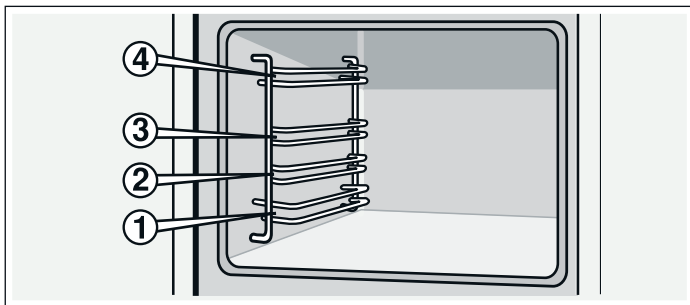
Koeling van het apparaat

De ventilator draait tijdens het gehele gebruik van de oven. De hete lucht komt via de ovendeur naar buiten. Let op! De ontluchtingsopening mag niet geblokkeerd worden. Anders zou de oven oververhit raken.

Toebehoren

Het toebehoren kan in 4 verschillende hoogtes in de oven worden geschoven.

U kunt het toebehoren voor 2/3 eruit trekken zonder dat het kantelt. Zo kunt u de gerechten gemakkelijk uit de oven nemen.



Het toebehoren kan door de hitte vervormen. Zodra het toebehoren afgekoeld is, neemt het zijn oorspronkelijke vorm weer aan. De functie wordt niet beïnvloed.

Houd de bakplaat aan weerszijden met beide handen vast en schuif de bakplaat recht in het frame. Vermijd bij het inschoven


bewegingen naar links of rechts. Anders kan de bakplaat niet gemakkelijk ingeschoven worden. Het geëmailleerde oppervlak kan beschadigd raken.

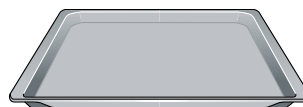
Speciale toebehoren kunt u bij de servicedienst, speciaalzaak of via internet bestellen. Geef altijd het VVZ-nummer op.



Rooster

Voor ovenschalen, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten.

Schuif het rooster met de kromming naar onderen  erin.



Aluminium bakplaat

Voor gebak en koekjes.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u bij de servicedienst of in de speciaalzaak kopen. In onze brochures of op internet vindt u diverse producten die voor uw oven geschikt zijn. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze via internet te kopen is per land verschillend. Informatie hierover vindt u in de verkoopbrochures.

Niet elk extra toebehoren is voor elk apparaat geschikt. Geef bij aankoop steeds de volledige naam (E-nr.) van uw apparaat op.

Extra toebehoren	VVZ-nummer	Functie
Aluminium bakplaat	VVZ 10H13	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Geëmailleerde bakplaat	VVZ 20H20	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Rooster	VVZ 10H20	Voor ovenschalen, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Let erop dat zich geen verpakkingsmateriaal in de oven bevindt.

1. Functie- en temperatuurkeuzeknop op 240 °C instellen.
2. Na 60 minuten schakelt u de oven uit. Functie- en temperatuurkeuzeknop naar de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

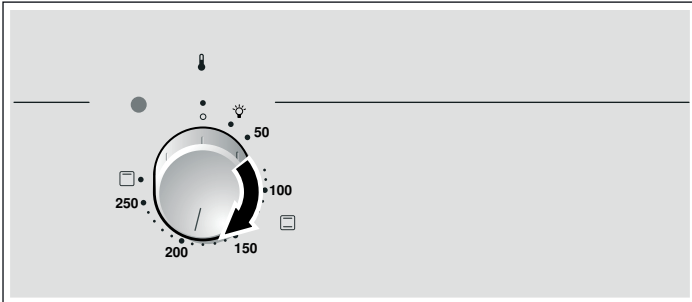
Oven instellen

U kunt uw oven met de functie- en temperatuurkeuzeknop moeiteloos instellen. In dit hoofdstuk wordt toegelicht hoe u de gewenste wijze van verwarmen en de temperatuur kunt instellen.

Wijzen van verwarmen en temperatuur

Voorbeeld op de afbeelding: Boven-/onderwarmte 190 °C.

Met de functie- en temperatuurkeuzeknop de gewenste temperatuur instellen.



De oven wordt opgewarmd.

Apparaat uitschakelen

1. De functie- en temperatuurkeuzeknop naar rechts in de stand • draaien.
2. De deur van de oven voorzichtig openen en het gare gerecht eruit nemen.

Aanwijzing:

Laat het gare gerecht niet in de oven staan om te voorkomen dat het bedieningspaneel vochtig wordt.

Energiebesparing

Om energie te besparen, kunt u het apparaat voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen:

1. Stel de functie- en temperatuurkeuzeknop voor het einde van de bereidingstijd op de laagste temperatuur in.
2. Neem het gerecht uit de oven voordat u de functie- en temperatuurkeuzeknop op • instelt.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder wordt uitgelegd hoe u de oven op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaat kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom roesten. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Reinigingsmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde reinigingsmiddelen beschadigd raken, moet u zich aan het volgende houden.

Gebruik bij de reiniging van de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage,
- geen schuursponsjes,
- geen hogedrukreiniger of stoomstraler.
- Reinig losse onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Was nieuwe sponsen voor het eerste gebruik goed uit.

Roestvrijstaal oppervlakken

Maak het apparaat met water en een beetje zeepsop schoon. Veeg bij roestvrijstaal oppervlakken altijd in de slijprichting. Anders kunnen er krassen ontstaan. Droog met een zachte doek af. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken moeten altijd onmiddellijk worden verwijderd. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. De roestvrijstaal oppervlakken kunnen met speciale onderhoudsmiddelen gepoetst worden. Neem de instructies van de fabrikant in acht. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal zijn bij de servicedienst of in de specialzaak verkrijgbaar.

Geëmailleerde en geglaazuurde oppervlakken

Maak met warm water en een beetje zeepsop schoon. Droog met een zachte doek af.

Knoppen

Maak met warm water en een beetje zeepsop schoon. Droog met een zachte doek af.

Deurglas

Dit kan met een glasreiniger worden gereinigd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schrappers. Deze kunnen het glasoppervlak bekrassen en beschadigen.

Afdichting

Reinig deze met een vochtige doek. Droog met een zachte doek af.

Binnenruimte van de oven

Reinig deze met warm water of met azijn verdund water. Wanneer de oven erg vuil is: Gebruik een ovenreiniger. Deze mag alleen op afgekoelde oppervlakken worden gebruikt.

Glazen kapje op de ovenlamp

Maak met warm water en een beetje zeepsop schoon. Droog met een zachte doek af.

Accessoires

Laat deze in warm zeepsop inweken. Reinig deze met een borstel of spons.

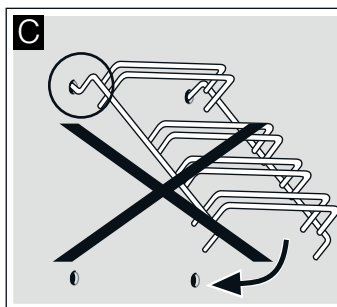
Aluminium bakblik (optie) Niet in de vaatwasmachine reinigen. Gebruik in geen geval ovenreiniger. Om krassen te vermijden mogen de metalen oppervlakken nooit met een mes of soortgelijk scherp voorwerp in aanraking komen. Reinig met een vochtige doek voor glaswerk en wat afwasmiddel of met een microvezeldoek in horizontale richting. Droog met een zachte doek af. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. Die maken krassen op het bakblik.

Kinderbeveiliging (optie) Indien een kinderbeveiliging op de ovendeur is aangebracht, moet deze voor het reinigen worden verwijderd. Laat alle kunststofonderdelen in warm zeepsop weken en was deze met een spons af. Droog met een zachte doek af. Bij sterke vervuiling functioneert de kinderbeveiliging niet meer goed.

Kookplaat Instructies voor het onderhoud en de reiniging vindt u in de gebruiksaanwijzing van uw oven.

⚠ Verkeerde montage!

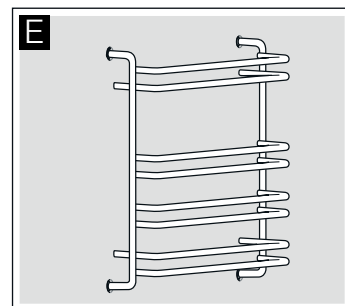
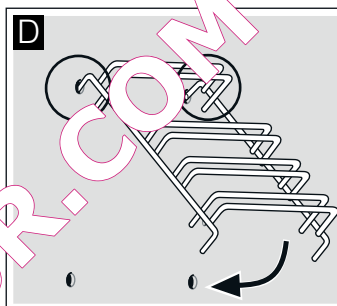
Beweeg het rekje nooit, voordat de twee haken volledig en stevig in de bovenste gaten zijn bevestigd. Het email kan beschadigen en breken (afbeelding C).



2. De twee haken moeten volledig in de bovenste gaten zijn gehangen. Beweeg het rekje vervolgens langzaam en voorzichtig naar beneden en hang het in de onderste gaten (afbeelding D).

3. Beide rekjes in de zijwanden van de oven hangen (afbeelding E).

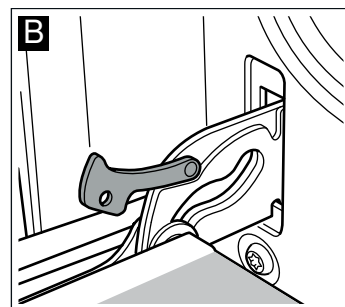
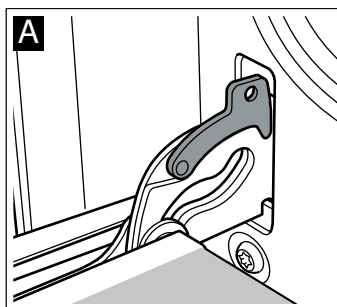
Wanneer de rekjes op de juiste wijze gemonteerd zijn is de afstand tussen de twee bovenste inschuifhoogtes groter.



Ovendeur verwijderen en inbrengen

Om de deurruiten schoon te maken en te demonteren, kunt u de ovendeur verwijderen.

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn (B), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.



⚠ Risico van letsel!

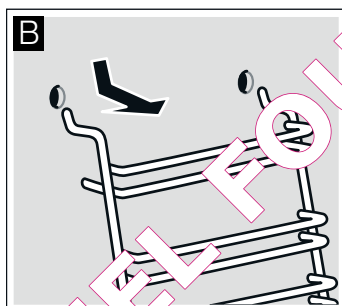
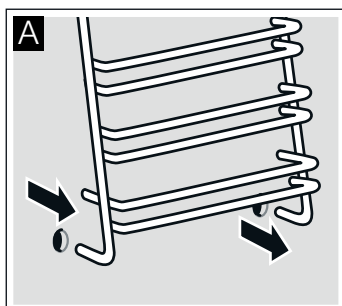
Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

Inschuifrails verwijderen en bevestigen

U kunt de rails voor het reinigen verwijderen. De oven dient afgekoeld te zijn.

Uithangen van het frame

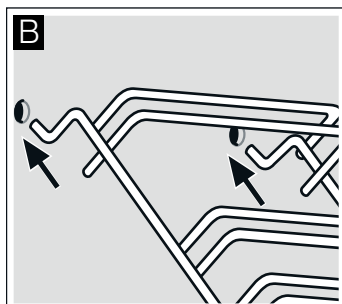
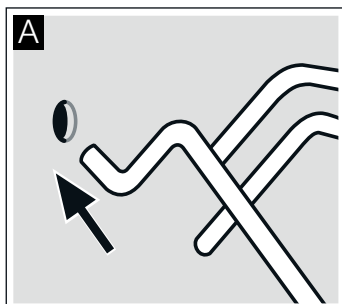
1. Frame naar beneden eruit trekken en iets naar voren trekken. De verlengstift aan de onderkant van het frame uit het bevestigingsgaten trekken (afbeelding A).
2. Daarna het frame omhoogklappen en voorzichtig uitnemen (afbeelding B).



Reinig het frame met afwasmiddel en een spons. Gebruik op hardnekkig vuil een borstel.

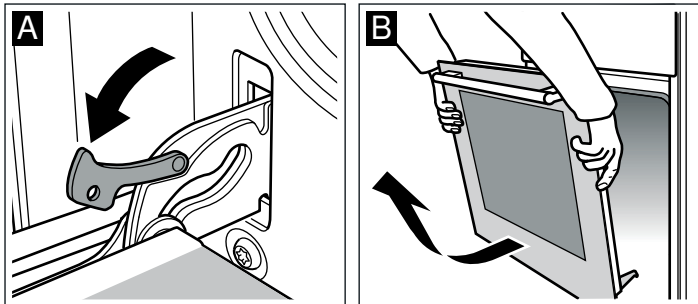
Plaatsen van de rekjes

1. Plaats de twee haken voorzichtig in de bovenste gaten. (afbeelding A-B)



Deur verwijderen

1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).

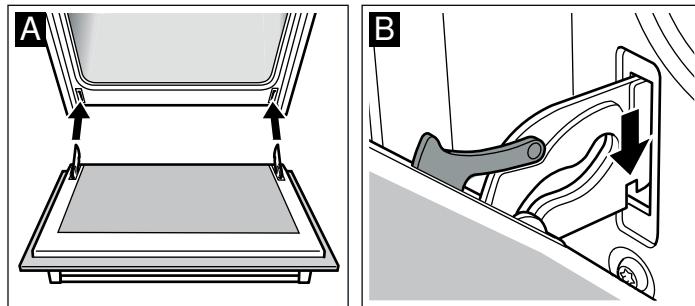


Deur inbrengen

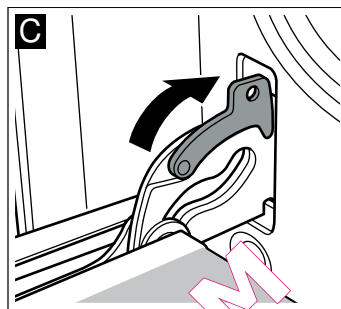
De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afbeelding A).

2. De keep op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken (Afbeelding B).



3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afbeelding C). Ovendeur sluiten.



⚠ Risico van letsel!

Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing oplossen.

Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees dan het hoofdstuk *door. Wij hebben de gerechten voor u in onze kookstudio getest. Hier vindt u nuttige tips en informatie over het koken, bakken en braden.*

Storing	Mogelijk oorzaak	Oplissing/informatie
De oven functioneert niet.	De zekering is defect. Stroomuitval	Kijk in de meterkast na of de zekering defect is. Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
Oven niet heet.	Stof op de contacten.	Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer.

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Ondeskundig uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend door een servicemonteur van onze servicedienst worden uitgevoerd.

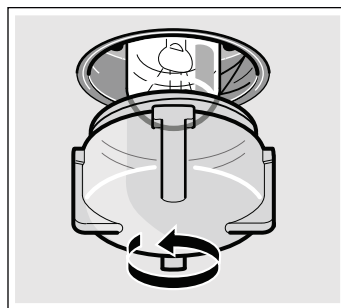
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 25 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ Kans op een elektrische schok!

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



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

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.

FD-nr.

Service dienst 

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens voor alle landen vindt u in de bijgaande klantenservicemap.

Energie- en milieutips

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

Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit in de tabellen van de gebruiksaanwijzing of in het recept staat aangegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het bakken en braden zo min mogelijk.
- Indien u van plan bent om meerdere taarten of cakes te bakken, kunt u deze het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog heet. Omdat de oven na de vorige taart of cake nog heet is, wordt de baktijd van het volgende gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere baktijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de baktijd op de laagste temperatuur instellen. Neem het gerecht na afloop van de bereidingstijd uit het apparaat, schakel de functiekeuze aan of temperatuurkeuzeknop uit. Nu is het apparaat uitgeschakeld.

Aanwijzing:

Laat het gare gerecht niet in de oven staan om te voorkomen dat het bedieningspaneel vochtig wordt.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

Vaatregelen tijdens het transport

Bevestig alle beweegbare onderdelen in en op het apparaat met plakband, dat zonder sporen verwijderd kan worden. Schuif alle toebehoren (bijv. de bakplaat) met een dunne strook karton aan beide zijden in de vakken om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Leg karton of iets dergelijks tussen de voorzijde van de bakplaat en de achterzijde van de deur om te voorkomen dat de bakplaat tegen de binnenzijde van de glazen deur stoot. Bevestig de ovendeur met plakband aan de zijwanden van het apparaat.

Bewaar de originele verpakking van het apparaat. Transporteer het apparaat alleen in de originele verpakking. Let op de transportpijlen op de verpakking.

Als de originele verpakking niet meer beschikbaar is

Verpak het apparaat in een beschermende verpakking om voldoende bescherming tegen eventuele transportschade te garanderen.

Transporteer het apparaat rechtop. Houd het apparaat niet aan de deurgreep of aan aansluitingen op de achterzijde vast, omdat deze dan beschadigd kunnen raken. Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over de te gebruiken vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.

- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van

silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

Tabellen

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

De baktijden worden 5 tot 10 minuten korter wanneer u voorverwarmt.

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

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Cake eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2	☐	160-180	55-65
Cake fijn (bijv. zandgebak)	Krans-/rechthoekige vorm	2	☐	155-175	65-75
Bodem van zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1	☐	160-180	30-40
Taartbodern van roerdeeg	Vruchtentaartbodern	2	☐	160-180	25-35
Biscuittaart	Springvorm	2	☐	160-180	30-40
Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg*	Donkere springvorm	1	☐	170-190	70-90
Vruchtentaart fijn, van roerdeeg	Springvorm	2	☐	150-170	55-65
Hartig gebak* (bijv. quiche/uientaart)	Springvorm	1	☐	180-200	50-60

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

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Roer- of gistdeeg met een droge vulling	Aluminium bakplaat	1	☐	170-190	25-35
Roer- of gistdeeg met verse vruchten	Aluminium bakplaat	2	☐	160-180	45-55
Biscuitrol (voorverwarmen)	Aluminium bakplaat	1	☐	180-190	12-15
Broodvlecht, 500 g meel	Aluminium bakplaat	1	☐	160-180	20-30
Kerststol, 500 g meel	Aluminium bakplaat	3	☐	150-170	50-60
Kerststol, 1 kg meel	Aluminium bakplaat	3	☐	140-160	85-95
Strudel, zoet	Aluminium bakplaat	2	☐	180-200	65-75
Pizza	Aluminium bakplaat	1	☐	210-230	20-30


Brood en broodjes

Tenzij anders aangegeven, moet de oven voor het bakken van brood altijd worden voorverwarmd.

Giet nooit water direct in de hete oven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Gistbrood, 1,2 kg meel	Aluminium bakplaat	2	☐	250	8
				200	35-45
Zuurdeegbrood, 1,2 kg meel	Aluminium bakplaat	2	☐	250	8
				200	35-45
Broodjes (bijv. roggenbroodjes)	Aluminium bakplaat	2	☐	200-220	20-30

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Koekjes	Aluminium bakplaat	2	☐	150-170	15-25
Schuimgebak	Aluminium bakplaat	2	☐	70-90	120-140
Soesjes	Aluminium bakplaat	2	☐	200-220	35-45
Bitterkoekjes	Aluminium bakplaat	2	☐	110-130	30-40

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Bladerdeeg	Aluminium bakplaat	3		200-220	20-30

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is:	Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een prikker in het hoogste punt van de cake. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker kleeft, is de cake klaar.
De cake zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd u aan de opgegeven omroertijden in het recept.
De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.	Vet de rand van de springvorm niet in. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig met een mes los.
De cake wordt te donker aan de bovenkant.	Schuif hem dieper in de oven, kies een lagere temperatuur en bak de cake wat langer.
De cake is te droog.	Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Vervolgens bedruppelt u de cake met vruchtensap of alcoholische drank. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer minder vloeistof en bak iets langer op een lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een iets lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het op de bakplaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer op een hoger niveau.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer een diepere bakplaat.
Bij het bakken van gistbroodjes plakken de delen aan elkaar.	Tussen de broodjes moet een afstand van ongeveer 2 cm worden aangehouden. Zo is er voldoende plaats en kunnen de broodjes rijzen en gelijkmatig worden gebakken.
Bij het bakken van vochtig gebak komt er condenswater vrij.	Tijdens het bakken kan er waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op aangrenzend meubilair en als condens neer druipen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

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

Het meest geschikt zijn vormen van gietijzer. De deksel moet op de braadpan passen en goed sluiten.

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadgerei van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo erg bruin en kan het vlees wat minder gaar zijn. Houd langere bereidingstijden aan.

Opgaven in de tabellen:
 vorm zonder deksel = open
 vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm bedekt te zijn.

Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca 1 - 2 cm bedekt te zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in geëmailleerde braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaat langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

Vlees

Keer de stukken vlees na de helft van de tijd om.

Snijdt bij varkensvlees het zwoerd in en leg het eerst met het zwoerd naar beneden in de schaal.

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Gebraden rundvlees	1,0 kg	gesloten	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Runderfilet, rosé	1,0 kg	open	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rosbief, rosé	1,0 kg	open	1		200-220	60

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
Varkensvlees						
zonder zwaard (bijv. halsstuk)	1,0 kg	open	1		210-230	110
	1,5 kg		1		200-220	130
	2,0 kg		1		190-210	150
met zwaard (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2,0 kg		1		190-210	190
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	1		210-230	80
Lamsvlees						
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1		180-200	110
Gehakt						
Gebraden gehakt	ca. 750 g	open	1		200-220	70

Gevogelte

De waarden in de tabel gelden voor het inschuiven in de koude oven.

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

Bij rechtstreeks grillen op het rooster, moet u de braadslede op hoogte 1 inschuiven.

Bij eend of gans moet u de huid onder de vleugels in te steken, zodat het vet niet wegliep.

Leg het gevogelte met de borstzijde naar beneden op het rooster. Draai het gehele gevogelte na twee derde van de tijd om.

Gevogelte wordt vooral knapperig bruin, wanneer u het tegen het einde van de braadtijd met boter, zout water of maasappelsap bestrijkt.

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Halve kippen, 1-4 stuks	400 g per stuk	Rooster	2		220-240	50-60
Kip in stukken	250 g per stuk	Rooster	3		220-240	30-40
Kip, heel 1-4 stuks	1 kg per stuk	Rooster	2		220-240	55-65
Eend, heel	1,7 kg	Rooster	2		210-230	90-100
Gans, heel	3,0 kg	Rooster	2		200-220	100-120
Babykalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2		210-230	80-100
2 kalkoenbouten	800 g per stuk	Rooster	2		210-230	90-120

Vis

Keer de visstukken na $\frac{2}{3}$ van de opgegeven tijd om.

Hele vissen hoeven niet omgekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand met de rugvin naar boven in de oven. Stop

de helft van een aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik zodat de vis stabiel staat.

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. Het visvocht wordt opgevangen, en de oven blijft schoner.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur °C, grillstand	Bereidingsduur, minuten
Vis, heel	1,0 kg	Rooster	2		190-210	45-50
	1,5 kg	Rooster	2		180-200	55-65
Vis in plakken, bijv. koteletten	300 g per stuk	Rooster	2		190-210	40-45

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel. Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.

Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is? Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.

Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.	Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neerslaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.

Ovenschotels, gratins, toast

De vorm altijd op het rooster plaatsen.

Bij ovenschotels is de bereidingstijd afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De waarden in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Soufflés					
Soufflé, zoet	Ovenschaal	2		170-190	50-60
Noedelsoufflé	Ovenschaal	2		210-230	25-35
Gratin					
Aardappelgratin met rauwe ingrediënten, Hoogte max. 2 cm	Ovenschaal	2		170-190	45-55

Kant-en-klaar producten

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Wanneer u de toebehoren bekleedt met bakpapier, let er dan op dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddel. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Patates frites	Aluminium bakplaat	2		210-230	25-35
Pizza	Rooster	2		200-220	15-20

Opmerking

Bij het bereiden van diepvriesproducten kan de vorm van de aluminium bakplaat veranderen (de bakplaat vervormt). De reden daarvan zijn de grote temperatuursverschillen waaraan het toebehoren is blootgesteld. De vervorming verdwijnt weer tijdens het bereidingsproces.

Bijzondere gerechten

Gistdeeg en zelfgemaakte yoghurt moeten op lage temperaturen zeer goed bereid worden.

Het toebehoren uit de oven verwijderen.

Vorbereiden van de yoghurt

- 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C laten afkoelen.
2. 150 g yoghurt (uit de koelkast) toevoegen en goed erdoor roeren.

3. In kleine afsluitbare yoghurtglazen doen en met folie afdekken.
4. De glazen op het rooster zetten en op hoogte 1 inschuiven.
5. De oventemperatuur op 50 °C instellen en vervolgens bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

1. Het gistdeeg zoals gebruikelijk bereiden, in een hittebestendige vorm van keramiek doen en afdekken.
2. De oven zoals aangegeven voorverwarmen.
3. De ovendeur sluiten en het gistdeeg laten rijzen.

Gerecht	Bereidingsvorm	Wijze van verwarmen	Temperatuur	Bereidingstijd
Yoghurt	Afsluitbare yoghurtglazen		50 °C	6-8 uur
Gistdeeg laten rijzen	De hittebestendige vorm op de bodem van de oven plaatsen		op 50 °C voorverwarmen Het apparaat uitschakelen en het gistdeeg in de oven plaatsen	5-10 minuten 20-30 minuten

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites,

toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen	<ul style="list-style-type: none">■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden.■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van verschillende apparaten te vergemakkelijken.

Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Bakken

Bedekte appeltaart:

De positie van de donkere springvorm wijzigen, diagonaal

inschuiven.

Gebak in springvorm van metaal:

Met boven- en onderwarmte op hoogte 1 bakken. In plaats van het rooster de bakplaat gebruiken en de springvorm erop plaatsen.

Gerecht	Toebehoren en vorm	Hoogte	Wijze van verwarmen	Temperatuur, °C	Bereidingsduur, minuten
Sprits	Aluminium bakplaat	1	<input type="checkbox"/>	170-190	20-30
Kleine cakejes	Aluminium bakplaat	1	<input type="checkbox"/>	160-180	25-35
Biscuittaart	Springvorm	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Bedekte appeltaart	Aluminium bakplaat + 2 springvormen Ø 20 cm*	1	<input type="checkbox"/>	200-220	60-70

* Stel de vorm diagonaal op het toebehoren.

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

QUEL FOUR.COM

BSH Hausgeräte Vertriebs GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München
DEUTSCHLAND

01 140991



9000704698