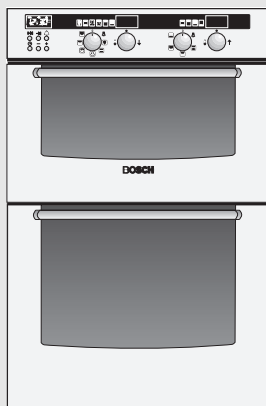




**HBN 9652**



- de **Gebrauchs- und Montageanleitung**
- en **Operating and Fitting Instructions**
- fr **Mode d'emploi et Instructions de montage**
- nl **Gebruiks- en montage-aanwijzing**
- it **Istruzioni per l'uso e l'installatore**



**Household Appliances**

<b>de</b>	Seite	3 – 32
<b>en</b>	page	33 – 62
<b>fr</b>	page	63 – 92
<b>nl</b>	pagina	93 – 122
<b>it</b>	pagina	123 – 152

---

# Inhaltsverzeichnis

---

## Gebrauchsanweisung

<b>für den Benutzer</b>	Seite
<b>Worauf Sie achten müssen</b>	
<input type="checkbox"/> Hinweise zur Entsorgung	4
<input type="checkbox"/> Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4
<input type="checkbox"/> Sicherheitshinweise	5
<b>Vor dem ersten Benutzen</b>	
<input type="checkbox"/> Vorreinigung	5
<input type="checkbox"/> Ausheizen	5
<b>Das ist Ihr neuer Herd</b>	
<input type="checkbox"/> Gerätebeschreibung	6
<input type="checkbox"/> Zubehör	7
<input type="checkbox"/> Einschubhöhen	7
<b>Elektronik-Uhr</b>	
<input type="checkbox"/> Tageszeit	8
<input type="checkbox"/> Grundeinstellung	9
<input type="checkbox"/> Wecker	9
<input type="checkbox"/> Automatisches Ausschalten	10
<input type="checkbox"/> Automatisches Ein- und Ausschalten	11
<b>Backen und Braten</b>	
<input type="checkbox"/> Backofen-Funktionen großer Backofen	12
<input type="checkbox"/> Backofen-Funktionen kleiner Backofen	13
<input type="checkbox"/> Ein- und ausschalten großer und kleiner Backofen	14
<b>Backen</b>	15
<input type="checkbox"/> Backtabellen	16+17
<b>Braten</b>	18
<input type="checkbox"/> Brattabelle	19
<b>Umluftgrillen</b>	20
<input type="checkbox"/> Tabelle – Umluftgrillen	21
<b>Grillen</b>	22
<input type="checkbox"/> Grilltabelle	23
<b>Auftauen / Dörren / Erwärmen</b>	24
<input type="checkbox"/> Tabellen – Auftauen / Dörren	25
<b>Tipps und Tricks</b>	26

## Reinigen und Pflegen

<input type="checkbox"/> Wichtige Hinweise	27
<input type="checkbox"/> Email und Glas	27
<input type="checkbox"/> Edelstahlfront	27
<input type="checkbox"/> Backofen	27
<input type="checkbox"/> Aus- und Einhängen der Backofentür	28
<input type="checkbox"/> Einhängegitter	28

## Störungen und Reparaturen

<b>Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?</b>	30
--	----

## Montageanweisung

<b>für den Installateur und Küchenfachmann</b>	Seite
<b>Wichtige Hinweise</b>	31
<b>Möbelprogramme</b>	31
<b>Einbauen</b>	32

### Hinweise zur Entsorgung

- ❑ Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar.
- ❑ Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.  
Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

### Vor dem Anschluss des neuen Gerätes


- ❑ Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für Ihre Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.
- ❑ Diese Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Geräte-Ausführungen. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.
- ❑ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung ggf. für einen Nachbesitzer gut auf.
- ❑ Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- ❑ Montage und Anschluss des Gerätes bitte nur nach beiliegenden Anweisungen und dem Anschlussbild von einem konzessionierten Fachmann vornehmen lassen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- ❑ Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

---

## Worauf Sie achten müssen

---

### Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl bereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden.
- Reinigen Sie den Backofen regelmäßig. Rückstände aus Fett oder Öl könnten sich entzünden, wenn der Backofen eingeschaltet wird.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren und nicht mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
- Bei einem Defekt schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden.
- Reinigen Sie den Backofen nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern.
- Legen Sie Backpapier beim Arbeiten mit Heißluft  nicht lose in den Backofen (z. B. beim Aufheizen). Das Heißluftgebläse kann das Papier ansaugen. Das kann zu Beschädigungen von Heizung und Gebläse führen.
- Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Obstsaften, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Verwenden Sie für diese Fälle zum Backen die tiefere Universalpfanne.
- Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.

---

## Vor dem ersten Benutzen

---

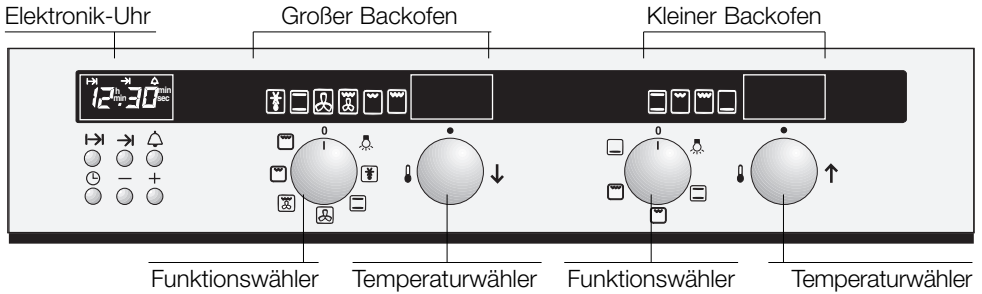
### Vorreinigung:

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
  2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.
- Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

### Ausheizen:

1. Heizen Sie den Backofen leer ca. 30 Minuten lang auf, um den Neugeruch zu beseitigen. Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C. Öffnen Sie während des Ausheizens die Fenster Ihrer Küche um Geruchsbelästigung zu vermeiden.

# Das ist Ihr neuer Herd



## Die Bedienblende:

- Die Schalter sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schalter. Der Funktionswähler muss dabei in Aus-Stellung sein.
- Die Bedienblende ist beleuchtet. Sobald Sie eine Funktion einstellen, wird die Beleuchtung eingeschaltet.

## Backofenfunktionen Großer Backofen:

- Backofenbeleuchtung
- Auftaustufe
- Ober-/Unterhitze
- Heißluft
- Umluftgrillen
- Energiespargrill
- Großflächengrill

## Backofenfunktionen Kleiner Backofen:

- Backofenbeleuchtung
- Ober-/Unterhitze
- Energiespargrill
- Großflächengrill
- Unterhitze

---

# Das ist Ihr neuer Herd

---

## Zubehör

- Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

2 Backbleche Alu
1 Back-/Bratrost
1 Universalpfanne mit Rost

### Hinweis:

- Backblech oder Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wurde oder Tiefgefrorenes, wie z. B. Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

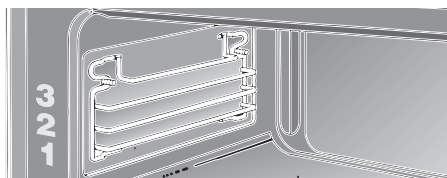
Der Verzug geht bereits während des Backens, Bratens oder Grillens wieder zurück.

---

## Einschubhöhen

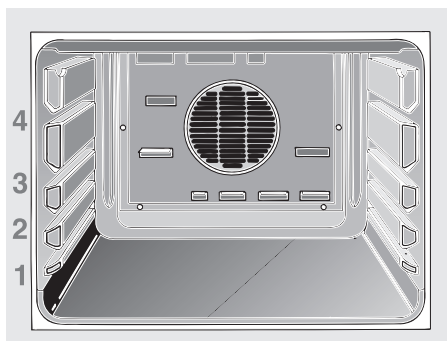
### Kleiner Backofen

- Ihr Backofen ist mit 3 Einschubhöhen ausgestattet.  
Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.  
Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

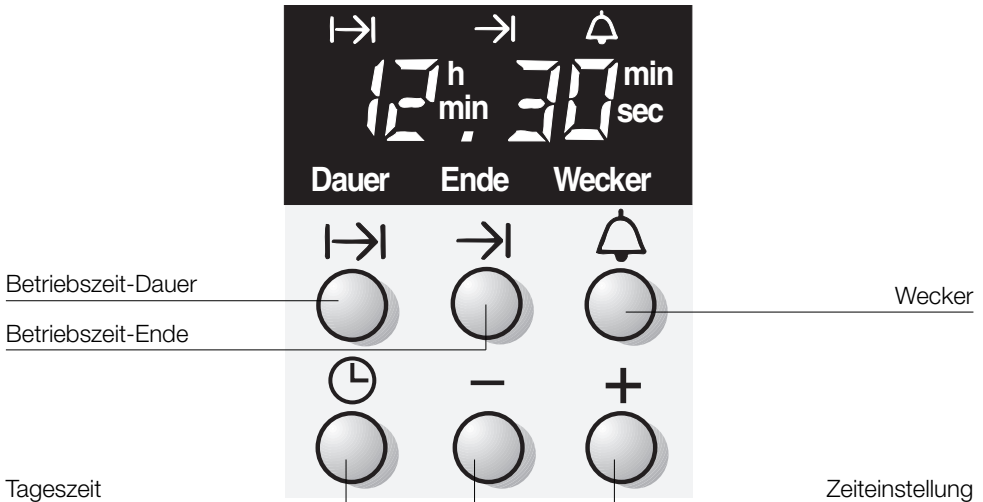


### Großer Backofen

- Ihr Backofen ist mit 4 Einschubhöhen ausgestattet.  
Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.  
Sie sind am Backofen gekennzeichnet.
- Beim Arbeiten mit **Heißluft** **Einschubhöhe »2« nicht benutzen**, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.



# Elektronik-Uhr



## Hinweise:

- Wenn Sie die Taste – oder + gedrückt halten, können Sie in 10-Minuten-Schritten einstellen.
- Die Uhrzeit wird nicht angezeigt, wenn Sie den Wecker, eine Dauer oder ein Ende eingestellt haben. Wollen Sie die aktuelle Uhrzeit wissen, drücken Sie die Taste Uhr ☹. Die Uhrzeit erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

## Tageszeit

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen müssen Sie an der Elektronik-Uhr die aktuelle Uhrzeit einstellen.
- Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige 0.00.

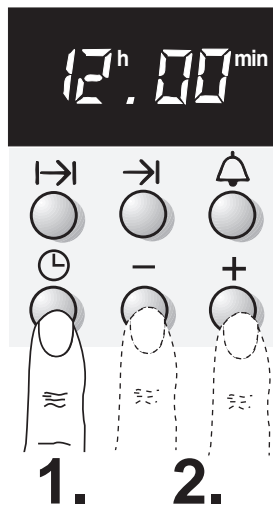
### Tageszeit einstellen:

1. Taste Uhr ☹ drücken.
2. Mit der Taste – oder + die Uhrzeit aktualisieren. Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit automatisch übernommen.

### Ändern der Uhrzeit (z. B. von Sommer auf Winterzeit):

**Achtung!** Wenn eine Dauer oder ein Ende eingestellt ist, können Sie die Uhrzeit nicht verändern.

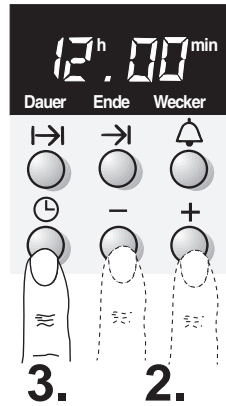
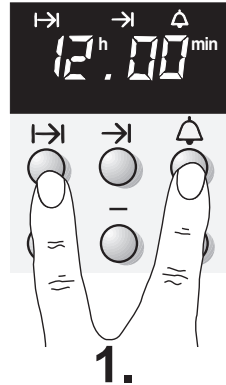
1. Taste Uhr ☹ drücken.
2. Mit der Taste – oder + die Uhrzeit aktualisieren.





## Grundeinstellung ändern:

- ❑ Sie können die Symbole in der Uhranzeige ändern.  
Grundeinstellung:  $\rightarrow$ ,  $\rightarrow$ ,  $\triangle$   
Änderung in: **Dauer, Ende, Wecker.**
- 1. Taste Dauer  $\rightarrow$  und Taste Wecker  $\triangle$  gleichzeitig drücken.  
Die Symbole erscheinen über der Uhrzeit.
- 2. Die Taste  $-$  oder  $+$  drücken.  
Unter der Uhrzeit erscheinen Dauer, Ende und Wecker.
- 3. Mit der Taste Uhr  $\odot$  die Einstellung speichern.



## Der Wecker

- ❑ Sie können den Wecker jederzeit einstellen. Auch dann, wenn bereits eine Dauer oder ein Ende eingestellt ist.
- ❑ Die Weckerzeit läuft immer sichtbar in der Anzeige ab. Der Wecker hat einen besonderen Signalton. So können Sie hören, ob der Wecker oder z. B. eine eingestellte Dauer abgelaufen ist.

### So stellen Sie ein:

1. Taste Wecker  $\triangle$  drücken.
  2. Mit der Taste  $-$  oder  $+$  die gewünschte Weckerzeit einstellen.
- ❑ Nach einigen Sekunden wird die Einstellung automatisch übernommen. Die Weckerzeit läuft rückwärts in der Uhranzeige ab.
  - ❑ **Nach Ablauf der Zeit** ertönt ein Signal. Das Symbol Wecker blinkt. Sie können das Signal vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Wecker  $\triangle$  drücken.

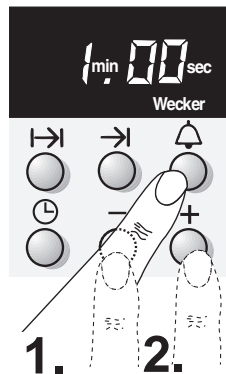
### Korrektur:

- ❑ Taste Wecker  $\triangle$  drücken. Mit der Taste  $-$  oder  $+$  die Zeit verändern.

### Löschen:

- ❑ Taste Wecker  $\triangle$  kurz hintereinander zweimal drücken.

### Einstellen:



## Zeitschaltautomatik für den großen Backofen

- Sie können den Backofen über die Elektronik-Uhr ein- bzw. ausschalten.

### Automatisches Ausschalten:

- Das Backen oder Braten beginnt sofort.
- 1. Wählen Sie das Heizsystem und die Backofentemperatur.
- 2. Taste Dauer I→I drücken.
- 3. Mit der Taste - oder + die vorgeschlagene Dauer verändern.  
Nach einigen Sekunden startet der Backofen.
- Nach Ablauf der Zeit** ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. Wenn Sie das Signal stört, können Sie es vorzeitig mit der Taste Dauer I→I ausschalten.
- Der automatische Betrieb ist gelöscht, wenn die Uhrzeit in der Anzeige erscheint.  
Steht die Anzeige noch auf 0.00, drücken Sie die Taste Dauer I→I.  
Die Uhrzeit erscheint.
- Wenn das Gericht noch nicht ganz fertig ist**, stellen Sie noch einmal ein wie in Punkt 2 und 3 beschrieben.
- Wenn das Gericht fertig ist**, schalten Sie den Funktionswähler aus.

### Korrektur:

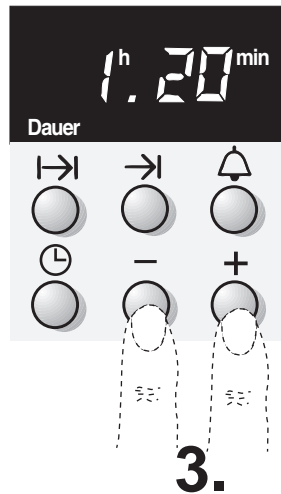
- Die Dauer können Sie jederzeit verändern.  
Drücken Sie die Taste Dauer I→I und korrigieren Sie die Dauer mit der Taste - oder +.

### Löschen:

- Schalten Sie den Funktionswähler aus.

### Hinweise:

- In der Uhranzeige läuft eine Weckerzeit ab. Sie wollen wissen, wie lange das Gericht im Backofen noch dauert. Drücken Sie die Taste Dauer I→I. Die restliche Dauer wird für einige Sekunden angezeigt.
- Sie können eine Dauer von einer Minute bis 23 Stunden 59 Minuten einstellen.



## Automatisches Ein- und Ausschalten:

**Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Backofen stehen dürfen.**

Sie haben wichtige Termine. Das Essen soll trotzdem pünktlich fertig sein. Das ist ganz einfach, denn der Backofen schaltet sich selbst ein und zum gewünschten Zeitpunkt aus.

1. Wählen Sie das Heizsystem und die Backofentemperatur.
  2. Taste Dauer I→I drücken.
  3. Mit der Taste – oder + die vorgeschlagene Dauer verändern.
  4. Taste →I Ende drücken. In der Anzeige erscheint die Endezeit. Das ist der Zeitpunkt zu dem der Backofen ausschaltet. Verschieben Sie diesen Zeitpunkt auf später.
  5. Mit der Taste + die neue Endezeit einstellen.
- Der Backofen schaltet automatisch ein und aus. In der Uhranzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet. Dann läuft die Dauer rückwärts ab.
  - Nach Ablauf der Zeit** ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet aus. Wenn Sie das Signal stört, können Sie es vorzeitig mit der Taste Dauer I→I ausschalten.
  - Der automatische Betrieb ist gelöscht, wenn die Uhrzeit in der Anzeige erscheint. Steht die Anzeige noch auf 0.00, drücken Sie die Taste Dauer I→I. Die Uhrzeit erscheint.
  - Wenn das Gericht noch nicht ganz fertig ist**, stellen Sie noch einmal ein wie in Punkt 2 und 3 beschrieben.
  - Wenn das Gericht fertig ist**, schalten Sie den Funktionswähler aus.

## Korrektur:

- Bevor der Backofen startet, können Sie die Endezeit jederzeit korrigieren. Drücken Sie dazu die Taste Ende →I. Verändern Sie die Endezeit mit der Taste – oder +.

## Löschen:

- Schalten Sie den Funktionswähler aus.

## Hinweis:

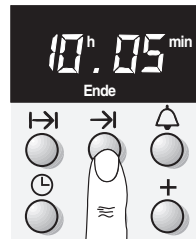
- Die Endezeit erscheint für einige Sekunden, wenn Sie die Taste Ende →I drücken.



2.



3.



4.



5.

# Backofen-Funktionen großer Backofen

## Auftaustufe

Ohne Temperatur, nur für empfindliche Gebäcke (z. B. Sahnetorten).

## Ober-/Unterhitze

Durch oben und unten im Backofen angeordnete Heizkörper wird die Wärme erzeugt und durch Strahlung auf das Back- und Bratgut übertragen.

- Besonders geeignet zum Braten und Backen auf einer Ebene, für empfindliche Gebäcke und magere Fleischstücke, auch Brot.
- **Nur eine Einschubhöhe benutzen.**  
Wir empfehlen:  
**Einschubhöhe 1 oder 2.**
- Nähere Angaben siehe Back- und Brattabellen.

## Heißluft

Durch ein Gebläse in der Backofenrückwand wird die Heißluft im Backofen umgewälzt, wodurch ein besonders guter Wärmeübergang auf das Back- oder Bratgut erreicht wird.

- Besonders geeignet zum Auftauen und zum Backen auch in mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.
- Ideal einsetzbar für bestimmte Gebäcke wie Pizza, Hefezopf oder Windbeutel.
- Einschubhöhe **2** bitte nicht benutzen, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.

## Umluftgrillen

Die Kombination zwischen Grill und Gebläse.

- Besonders geeignet zum Grillen fetter Fleischstücke und Geflügel.
- Umluftgrillen bei geschlossener Backofentür (energiesparend).
- **Nur eine Einschubhöhe benutzen.**  
Wir empfehlen:  
**Einschubhöhe 2 oder 3.**
- Nähere Angaben siehe Brattabellen.

## Grill

Durch den Grillheizkörper wird die Wärme erzeugt und durch Strahlung auf das Grillgut übertragen.

- Besonders geeignet für flache Grilladen wie Koteletts, Steaks oder Toast.
- Grillen bei geschlossener Backofentür (energiesparend).
- **Nur eine Einschubhöhe benutzen.**  
Wir empfehlen:  
**Einschubhöhe 3 oder 4.**
- Nähere Angaben siehe Grilltabellen.

## Energiespargrill

Vorteile:

- nur der mittlere Teil der Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für kleine Mengen
- Energieeinsparung

## Großflächengrill

Vorteile:

- gesamte Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für große Mengen

---

## Backofen-Funktionen kleiner Backofen

---

### Ober-/Unterhitze

Durch oben und unten im Backofen angeordnete Heizkörper wird die Wärme erzeugt und durch Strahlung auf das Back- und Bratgut übertragen.

- Besonders geeignet zum Braten und Backen auf einer Ebene, für empfindliche Gebäcke und magere Fleischstücke, auch Brot.

#### – **Nur eine Einschubhöhe benutzen.**

Wir empfehlen:

#### **Einschubhöhe 1 oder 2.**

- Nähere Angaben siehe Back- und Brattabellen.

### Unterhitze

Hier wird nur der Heizkörper an der Unterseite des Backofens eingeschaltet.

Vorteile:

- besonders geeignet für Speisen und Backwaren, die an der Unterseite zusätzlich eine stärkere Bräunung oder Kruste erhalten sollen.



Nur kurz vor dem Ende der Back- oder Bratzeit anwenden.

### Grill

Durch den Grillheizkörper wird die Wärme erzeugt und durch Strahlung auf das Grillgut übertragen.

- Besonders geeignet für flache Grilladen wie Koteletts, Steaks oder Toast.
- Grillen bei geschlossener Backofentür (energiesparend).

#### – **Nur eine Einschubhöhe benutzen.**

Wir empfehlen:

#### **Einschubhöhe 2 oder 3.**

- Nähere Angaben siehe Grilltabellen.

### Energiespargrill

Vorteile:

- nur der mittlere Teil der Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für kleine Mengen
- Energieeinsparung

### Großflächengrill

Vorteile:

- gesamte Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für große Mengen

## Ein- und ausschalten großer und kleiner Backofen

**Bevor Sie Ihren Backofen einschalten entscheiden Sie, welches Heizsystem Sie benutzen möchten.**

### Einschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler bis das Symbol für das gewünschte Heizsystem leuchtet.

- ❑ Die Vorschlagstemperatur erscheint im Display und die Backofenbeleuchtung schaltet ein.
- ❑ Sie können die Vorschlagstemperatur mit dem Temperaturwähler in Schritten von 5° C nach oben oder unten verändern (Temperaturangaben siehe Back- oder Brattabellen).
- ❑ Die Anzeigelampe für die Backofentemperatur leuchtet während der Heizphase und beim Nachheizen rot. Sie erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.  
Ausnahme: Grillen/Umluftgrillen.

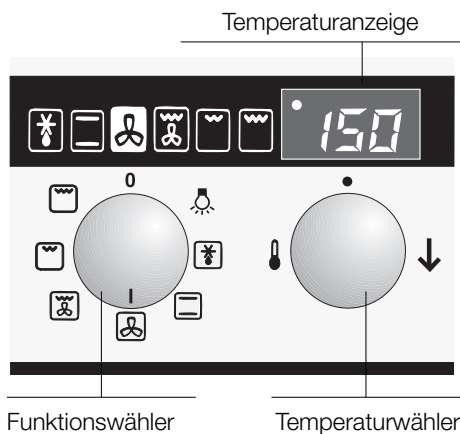
### Ausschalten:

Zum Ausschalten drehen Sie den Funktionswähler auf 0-Stellung. Alle Funktionen sind gelöscht.

### Hinweise:

- ❑ Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es läuft nach dem Abschalten des Backofens so lange nach, bis der Backofen abgekühlt ist.

### Beispiel: Heißluft großer Backofen



### Temperaturbereiche der verschiedenen Heizsysteme

System	Vorzugs-temperatur in ° C	Temperaturbereich in ° C
	20	20–80
	170	50–275
	150	50–275
	190	50–275
	3	1–3
	3	1–3
	170	50–275

## Backen in Backformen

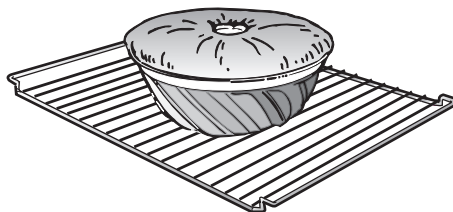
- Stellen Sie die Backformen immer auf die Mitte des Rostes.

### Ober-/Unterhitze:

- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.
- Durch Drehen des gewölbten Rostes können Sie die Einschubhöhe fein abstimmen (Zwischenhöhen).
- Wird der Kuchen unten zu dunkel:**  
Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verkürzen Sie die Backzeit und wählen Sie eventuell eine niedrigere Temperatur.
- Wird der Kuchen unten zu hell:**  
Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verlängern Sie die Backzeit, wählen Sie eine niedrigere Temperatur oder verwenden Sie eine Schwarzblechform.

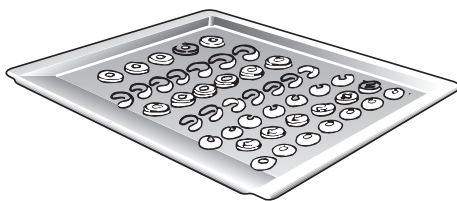
### Heißluft:

- Sie können Backformen aus allen Werkstoffen und Farben verwenden, wenn diese backofenfest sind.
- Stellen Sie Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Backofenrückwand.



## Backen auf Backblechen:

- Die Abschrägung des Backbleches muss immer zur Backofentür zeigen.
- Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag ein.





## Hinweise:

- Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.
- Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen, verwenden Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit, wählen Sie eventuell eine längere Backzeit oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.

## Backen im großen Backofen



### Hinweis:

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

Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
<b>Rührteig</b>					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	<b>1</b>	150–160	<b>40–50</b>	<b>1</b>	180–190
2 Bleche	<b>1 + 3</b>	150–160	<b>45–55</b>	–	–
Kastenkuchen	<b>1</b>	150–160	<b>60–70</b>	<b>2</b>	170–180
Kuchen in runder Form	<b>3</b>	150–160	<b>50–70</b>	<b>2</b>	170–180
Kuchen in hoher Form	<b>1</b>	150–160	<b>50–70</b>	<b>2</b>	170–180
Obsttortenboden (vorheizen)	<b>3</b>	150–160	<b>30–40</b>	<b>2</b>	170–180
<b>Mürbeteig</b>					
Blechkuchen mit Streuseln					
1 Blech	<b>1</b>	160–170	<b>50–80</b>	<b>1</b>	190–200
2 Bleche	<b>1 + 3</b>	160–170	<b>50–80</b>	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag (z. B. Rahmguss)	<b>1</b>	150–170	<b>50–80</b>	–	–
Formkuchen (z. B. Quarktorte)	<b>3</b>	150–170	<b>50–90</b>	<b>2</b>	170–180
Obsttortenboden (vorheizen)	<b>3</b>	150–170	<b>25–35</b>	<b>2</b>	190–200
<b>Biskuitteig</b>					
Biskuitrolle (vorheizen)	<b>1</b>	180–190	<b>8–15</b>	<b>1</b>	200–220
Wasserbiskuit	–	–	<b>30–45</b>	<b>2</b>	170–180
Obsttortenboden	<b>3</b>	150–170	<b>20–25</b>	<b>2</b>	170–180



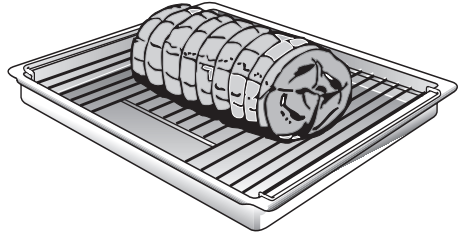
## Backen im großen Backofen

Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
<b>Hefeteig</b>					
Blechkuchen mit Streuseln (z. B. Apfelstreusel)					
1 Blech	<b>1</b>	170–180	<b>30–60</b>	<b>1</b>	180–200
2 Bleche	<b>1 + 3</b>	170–180	<b>40–60</b>	–	–
Hefezopf (500 Gramm Mehl)	<b>3</b>	160–170	<b>35–50</b>	<b>1</b>	180–190
Kuchen in runder Form	<b>3</b>	160–170	<b>30–50</b>	<b>2</b>	180–190
Kuchen in hoher Form	<b>1</b>	160–170	<b>30–50</b>	<b>2</b>	180–190
<b>Kleingebäck</b>					
Baiser	<b>3</b>	70– 90	<b>110–130</b>	<b>2</b>	70– 90
Blätterteig (vorheizen)	<b>3</b>	180–200	<b>20–30</b>	<b>2</b>	200–220
Brandteig (vorheizen)	<b>3</b>	180–190	<b>20–30</b>	<b>2</b>	200–220
Spritzgebäck					
1 Blech	–	–	<b>20–30</b>	<b>2</b>	170–180
2 Bleche	<b>1 + 3</b>	150–160	<b>25–35</b>	–	–
<b>Pikantes</b>					
Auflauf aus rohen Zutaten	<b>1</b>	180–190	<b>45–80</b>	<b>2</b>	200–210
Pizza	<b>3</b>	180–190	<b>25–45</b>	<b>1</b>	210–230
Quiche (vorheizen)	<b>3</b>	180–190	<b>40–60</b>	<b>1</b>	210–230
<b>Brot 1 kg (vorheizen)</b>					
anbacken	<b>1</b>	200–220	<b>10–15</b>	<b>2</b>	200–240
fertigbacken	<b>1</b>	180–210	<b>45–60</b>	<b>2</b>	190–210

### Braten mit Ober-/Unterhitze

#### Hinweise:

- Legen Sie den Rost in die Universalpfanne ein und schieben Sie gemeinsam in dieselbe Einschubhöhe ein.**
- Fleisch kann besonders wirtschaftlich bei einem Gewicht von über 750 g im Backofen gebraten werden.
- Braten im offenen Geschirr:**  
Spülen Sie die Universalpfanne bzw. das Bratgeschirr mit Wasser aus und legen Sie das Fleisch ein.
- Geben Sie für fettes Fleisch und Geflügel je nach Größe und Art des Bratens  $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser in die Universalpfanne. Bei Bedarf heißes Wasser nachgießen. Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.
- Eine schmackhafte Soße ergibt der Fond (Bratensaft) der sich in der Universalpfanne bildet. Löschen Sie den Fond mit heißem Wasser ab, kochen Sie ihn auf, binden ihn mit Speisestärke, schmecken ihn ab und gießen Sie ihn wenn nötig durch ein Sieb.
- Schieben Sie den Braten in den kalten Backofen (Vorheizen nicht nötig – Energieeinsparung).



- Braten im geschlossenen Geschirr:**  
Legen Sie das Fleisch in einen Bratentopf, decken Sie es mit einem passenden Deckel ab und schieben Sie es auf dem Rost in den Backofen. Wir empfehlen Rinderbraten im geschlossenen Bratentopf zuzubereiten.

#### Tipps:

- Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit hitzebeständigen Griffen.
- Bereiten Sie große Braten ohne Rost direkt in der Universalpfanne zu.
- Kleinere Bratenstücke können Sie auf Alu-Folie braten. Dazu die Alu-Folie zu einer Form mit hochgestellten Kanten formen und auf den Rost legen.
- Belassen Sie nach dem Ende der Bratzeit den Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen.

# Braten

## Hinweise:

- Braten im offenen Geschirr auf dem Rost.
- Einschubhöhe 2**  
 hohe, kompakte Fleischstücke = längere Bratzeit, niedrigere Temperatur.  
 flache Fleischstücke = kürzere Bratzeit, höhere Temperatur.
- Die Bratzeit ändert sich nicht wesentlich, wenn Sie **zwei etwa gleich große Stücke** von der selben Fleischart gleichzeitig braten.
- Alle Tabellenangaben sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

## Brattabelle

Bratgut	Bratdauer Minuten	Ober- und Unterhitze	
		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
<b>Schwein</b> Braten mit Schwarte 2 kg (z. B. Schulter oder Haxe) Braten / Rollbraten Kasseler Schweinefilet Hackbraten 750 Gramm	<b>100–130</b> <b>90–120</b> <b>70–80</b> <b>30–45</b> <b>60–70</b>	<b>2</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>3</b> <b>2</b>	<b>200–220</b> <b>190–210</b> <b>190–210</b> <b>200–230</b> <b>190–210</b>
<b>Rind</b> Filet Roastbeef (rosa)	<b>45–65</b> <b>30–45</b>	<b>2</b> <b>2</b>	<b>200–220</b> <b>200–220</b>
<b>Kalb</b> Braten/ -brust Haxe	<b>90–120</b> <b>100–130</b>	<b>2</b> <b>2</b>	<b>180–200</b> <b>190–210</b>
<b>Lamm</b> Keule Rücken	<b>70–110</b> <b>90–120</b>	<b>2</b> <b>2</b>	<b>200–220</b> <b>200–220</b>
<b>Geflügel</b> Hähnchen 1 kg Ente 2–2,5 kg Gans 3 kg	<b>60–70</b> <b>90–120</b> <b>130–180</b>	<b>2</b> <b>2</b> <b>1 oder 2</b>	<b>200–220</b> <b>190–210</b> <b>180–200</b>
<b>Wild</b> Rehrücken Rehbraten Schwein-/ Hirschbraten	<b>90–120</b> <b>90–120</b> <b>100–120</b>	<b>2</b> <b>2</b> <b>2</b>	<b>200–220</b> <b>190–210</b> <b>190–210</b>
<b>Fische</b> im Ganzen 1,0 kg	<b>30–40</b>	<b>2</b>	<b>180–200</b>


## Umluftgrillen im großen Backofen

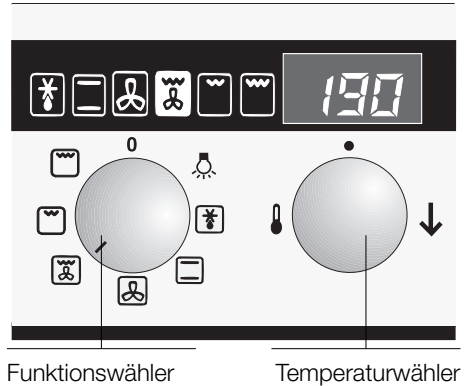
### Für Geflügel und größere Fleischstücke.

- Umluftgrillen immer bei geschlossener Backofentür.

- Wenden des Grillgutes ist beim Umluftgrillen nicht erforderlich.

**Ausnahme:** Geflügel muss nach der Hälfte der Garzeit einmal gewendet werden.

- Funktionswähler** auf .
- Die Vorschlagstemperatur erscheint im Display und die Backofenbeleuchtung schaltet ein.
- Sie können die Vorschlagstemperatur mit dem Temperaturwähler in Schritten von 5° C nach oben oder unten verändern.



### Grillen auf dem Rost:

- Rost** mit Grillgut in die entsprechende Einschubhöhe einsetzen.
- Legen Sie den Rost in die Universalpfanne ein und schieben sie gemeinsam in die Einschubhöhe **2** ein.
- Dunkles Fleisch** – z. B. vom Rind, Wild und Hammel – bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb, Schwein und Geflügel.
- Helles Fleisch und Fischfilet** sind oft an der Oberfläche nur hellbraun aber innen gar und saftig.
- Mehrere Fleischstücke können gleichzeitig gegrillt werden, z. B. 2 Hähnchen, 2 Haxen oder 2 Rollbraten.
- Bei **großen** oder **mehreren** Fleischstücken gilt grundsätzlich: **niedrigere Temperatur, dafür längere Grillzeit.**

**Hinweis:** Beim **Umluftgrillen** werden Grill und Gebläse abwechselnd ein- und ausgeschaltet.

## Tabelle zum Umluftgrillen im großen Backofen

### Hinweis:

- ☐ Alle Tabellenangaben sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Fleischart	Gewicht	Einschubhöhe für den Rost	Temperaturbereich in °C	Grillzeit in Min.	Tipps
<b>Schwein</b> Braten mit Schwarte	2 kg	2	170–190	140–150	Bei besonders fetten Braten die niedrigere Temperatur wählen. Schwarte kreuzweise einschneiden.
<b>Geflügel</b> Halbe Hähnchen 1–3 Stück	ca. 0,4 kg/ Stück	2	190–210	40– 50	Nach etwa der Hälfte der Zeit einmal wenden; bestreichen mit Butter oder Salzwasser
Ganze Hähnchen 1–3 Stück	ca. 1 kg/ Stück	2	190–210	60– 70	
Ente	2–2,5 kg	2	160–170	90–110	
Gans	3 kg	2	150–160	130–160	Die Gans kann auch mit Füllung gegrillt werden. Einmal wenden.

## Grillen ☐ und ☐

- ! Beim Grillen ist Vorsicht geboten.
- ! Kinder grundsätzlich fernhalten.
- ! Grillen bei geschlossener Backofentür.

### 1. Funktionswähler einstellen:

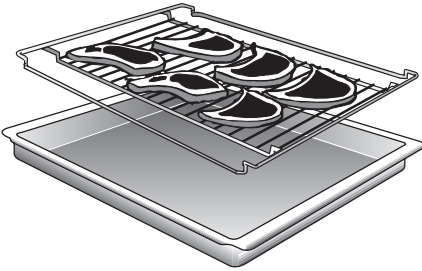
- ☐ = kleine Grillfläche für kleinere Mengen.
- ☐ = große Grillfläche für größere Mengen.

### 2. Temperaturwähler einstellen.

Grillstufen 1 - 2 - 3.

**Grillen:** (nur mit Rost und Universalpfanne)

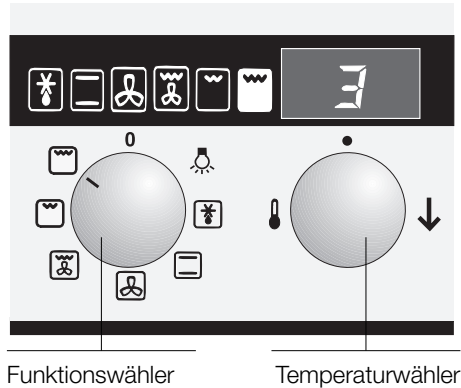
- ☐ **Rost** nach Bedarf mit Öl bestreichen.
- ☐ **Grillgut** mit Küchenpapier trocken tupfen und würzen (nicht salzen).
- ☐ **Rost** mit Grillgut in die entsprechende Einschubhöhe einsetzen.
- ☐ **Universalpfanne** immer in die Einschubhöhe 1 einsetzen.



- ☐ Durch **Drehen des gewölbten Rostes** kann die Einschubhöhe fein abgestimmt werden (Zwischenhöhen).
- ☐ **Fleisch** bis 3 cm Dicke (Steak englische Art) in Einschubhöhe 4.
- ☐ **Wurstchen** in Einschubhöhe 3 oder 4.
- ☐ **Fisch** (Forellen) oder **dickes Fleisch** durchgare in Einschubhöhe 3.

**Kleiner Backofen:**

Einschubhöhe 2 oder 3.



Funktionswähler

Temperaturwähler

**Richtwerte für die Grillzeiten:** (Beispiele)

**Fleisch** ganz durchgare 6-8 Min. je Seite,

**Fleisch** innen rosa 4-6 Min. je Seite,

**Fisch** in Scheiben jeweils 6-8 Min. je Seite,

**Forellen** 6-10 Min. je Seite,

**Würste** 3-5 Min. je Seite.

**Hinweis:** Schaltet sich der Grill automatisch aus, ist die gewünschte Temperatur erreicht. Der Grill schaltet sich nach kurzer Zeit wieder ein.

## Grilltabelle und

### Hinweise:

- Die **Universalpfanne** immer in die Einschubhöhe **1** einsetzen.
- Alle Tabellenangaben sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

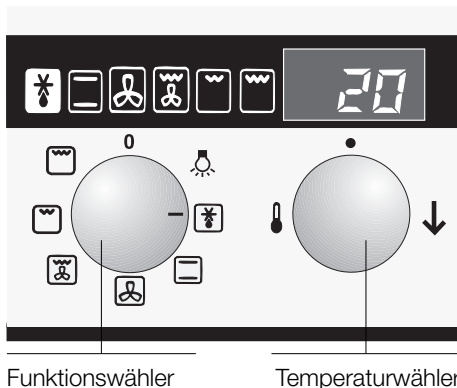
Gericht	Einschubhöhe		Grillstufe	Seite	Grillzeiten in Minuten
	Großer Backofen	Kleiner Backofen			
<b>Schwein</b>					
Filetsteaks	4	3	3	1. Seite 2. Seite	8–11 4– 6
Schweine- nackensteaks	4	3	2 bis 3	1. Seite 2. Seite	10–13 7–10
Bratwürste	3–4	2–3	2 bis 3	1. Seite 2. Seite	7–10 5– 7
<b>Rind</b>					
Filetsteaks	4	3	3	1. Seite 2. Seite	10–13 4– 7
Tournedos	4	3	3	1. Seite 2. Seite	8–11 4– 6
<b>Toast</b>					
in Scheiben	4	3	3	1. Seite 2. Seite	4½–5½ ½–1½
mit Belag	3–4	2–3	1 bis 2	–	8–12
<b>Fisch</b>					
Kleine Fische (250–300 Gramm)	3	2	1 bis 2	1. Seite 2. Seite	12–15 5–10

## Auftauen / Dörren / Erwärmen im großen Backofen

### Auftaustufe (ohne Temperatur)

#### 1. Funktionswähler auf .

- Für empfindliches Gefriergut wie Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- bzw. Zuckerglasuren, Früchte, Sülze und dgl. Einschubhöhe 1.
- Gefriergut im Gefäß (z. B. Porzellantaschen) auf den Rost stellen.

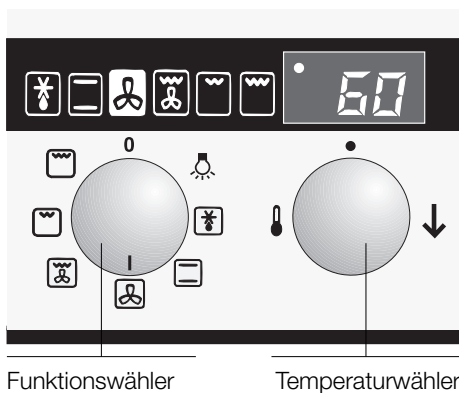


### Heißluft mit Temperatur:

#### 1. Funktionswähler auf .

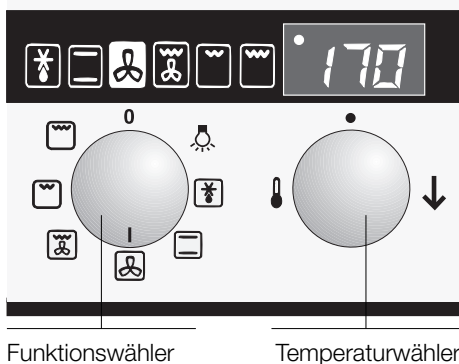
#### 2. Temperaturwähler einstellen.

- Hähnchen, Wurst und Fleisch in Folie, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck:** Einschubhöhe 1. Backofentemperaturwähler auf 50 bis 70.
- Dörren von Obst, Erwärmen oder Warmhalten von Speisen:** Einschubhöhe 1. Temperaturwähler auf 70 bis 90.



### Fertigmenüs:

- Alufolienverpackung nicht öffnen bzw. in geschlossenem Gefäß auftauen. Backofen-Temperaturwähler auf 160–180 stellen (speisefertig nach 30 bis 40 Minuten).
- Einschubhöhe 1.






## Tabelle Auftauen / Dörren im großen Backofen

### Hinweis:

- Alle Tabellenangaben sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

### Auftauen:

Gefriergut	Einschubhöhe	Temperaturbereich in °C	Auftauzeit in Minuten
Empfindliches Gefriergut wie Sahne- und Buttercreme-Torten <sup>1)</sup> Torten mit Schokolade- bzw. Zuckerglasuren <sup>1)</sup> Früchte (Himbeeren) <sup>2)</sup> Sülze <sup>2)</sup> , Käse, Wurst	1	Funktion  wählen. (Ohne Temperaturschaltung)	einzelne Tortenstücke 30– 40 ganze oder halbe Torten 80– 100 35– 40 90– 100
Kleine Fleischstücke z. B. Steaks, Koteletts und dgl.	1	50– 70	60– 70
Hähnchen in Folie <sup>1)</sup> , 800–900 g Brötchen <sup>1)</sup> Brot, 1 kg <sup>1)</sup> Kuchen (Napfkuchen) <sup>1)</sup>	1	60– 80	70– 80 10– 15 70– 90 70– 90
Fertigmenüs	1	170– 190	30– 40

<sup>1)</sup> auf den Rost stellen bzw. legen

<sup>2)</sup> in flache Schale oder Teller geben und auf den Rost stellen

### Dörren:

Dörrgut, Menge	Einschubhöhe	Temperaturbereich in °C	Dörrzeit
Apfelringe, 600 g	1 + 3	ca. 50	6– 8 Stunden
Birnenpalten, ca. 800 g	1 + 3	ca. 50	9– 11 Stunden
Zwetschgen oder Pflaumen, ca. 1,5 kg	1 + 3	70– 100	9– 12 Stunden
Bananen, 300 g	1 + 3	ca. 50	8– 10 Stunden
Champignons, 800 g	1 + 3	50– 60	7– 9 Stunden
Küchenkräuter, 400 g (gebündelt)	1	50– 60	3– 5 Stunden

---

## Tipps und Tricks

---

### Zum Backen:

Der Formkuchen ist unten zu hell.

Schieben Sie Backformen nicht auf dem Backblech sondern auf dem Rost ein.

Kuchen oder Gebäck sind unten zu dunkel.

Stellen Sie die Backofentemperatur etwas niedriger ein, überprüfen Sie die Einschubhöhe.

Der Kuchen ist zu trocken.

Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. Wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.

Der Kuchen ist innen glitschig, teigig, oder das Fleisch innen nicht gar.

Stellen Sie die Back- oder Brattemperatur etwas niedriger ein.

Merke: Back- oder Bratzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Back- oder Bratzeit etwas länger wählen, Kuchenteig länger gehen lassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben.

Bei sehr feuchtem Back- und Bratgut z. B. Obstkuchen oder mit Wasser zubereitetem Braten entsteht viel Wasserdampf im Backofen, der sich an der Backofentür niederschlägt und eventuell zum Abtropfen von Wasser auf den Boden oder die Einbaumöbel führt.

Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Back- oder Bratzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.

---

### Zum Energie sparen:

Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist.

Dunkle Backformen nehmen die Hitze besser auf.

**Nachwärme:** Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen 5–10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten.

---

# Reinigen und Pflegen

---

## Wichtige Hinweise:

- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine kratzenden Gegenstände.
- Kratzen Sie eingebrannte Speiserückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.
- Verwenden Sie Spezialreiniger (z. B. Sprays) nicht für Aluminium- und Kunststoffteile.

---

## Edelstahlfront:

- Bei Verwendung von handelsüblichen Edelstahlreinigern kann die Bedruckung angegriffen werden.
- Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.
- Tragen Sie **handelsübliche Spülmittel** auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.


## Email und Glas:

- Verwenden Sie zum Reinigen heiße Spüllauge.
- Zum Reinigen der Backofenfront (hinter der Backofentür) sollten Sie die Backofentürdichtung aushängen.

---

## Backofen:

- Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen. Verschmutzungen brennen beim nächsten Aufheizen ein. Nach dem Einbrennen lassen sich die Verschmutzungen nur noch schwer entfernen.
- Beim Arbeiten mit Heißluft ist die Verschmutzung geringer, als bei den anderen Heizsystemen.

 Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr (Bräter).
- Waschen Sie den Backofen bei geringer Verschmutzung in warmem Zustand mit heißer Spüllauge aus.
- Lassen Sie den Backofen zum Trocknen geöffnet.

## Backofentürscheibe:

- Die Innenscheibe der Backofentür hat zum Absenken der Temperatur eine Beschichtung zur Reflektion der Wärme.
- Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Bei geöffneter Backofentür kann diese Beschichtung wie ein heller Belag wirken. Das ist technisch bedingt und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

# Reinigen und Pflegen

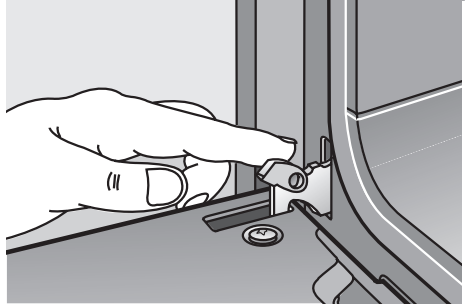
## Backofen:

**Hinweis:** Zur bequemerer Reinigung bietet Ihnen das Gerät folgende Möglichkeiten.

## Backofentür

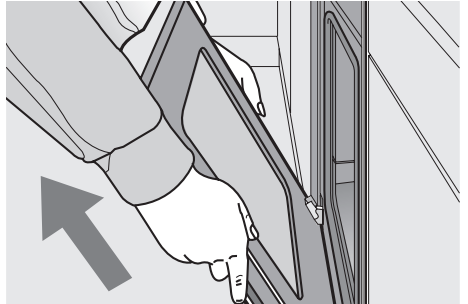
### Aushängen:

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz auf.
3. Stellen Sie die Backofentür hoch (schräg) und nehmen sie diese nach vorne ab.



### Einhängen:

1. Setzen Sie beide Scharniere in die Halterungen links und rechts ein und schwenken Sie die Backofentür nach unten.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts zu.
3. Schließen Sie die Backofentür.



## Backofenbeleuchtung einschalten

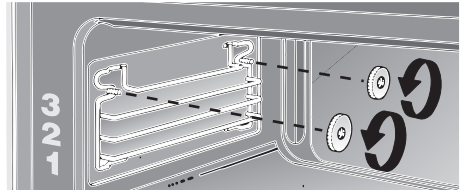
### Großer und kleiner Backofen:

- Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung .

## Einhängegitter abnehmen

### Kleiner Backofen:

1. Drehen Sie je 2 Rändelschrauben links und rechts heraus.
2. Nehmen Sie die Eihängegitter vorsichtig heraus.



# Störungen und Reparaturen

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

**Achtung:** Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen. Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

E-Nr.	FD
-------	----

Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild. Das Geräteschild finden Sie hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.

## Austauschen der Backofenlampe:

**Achtung: Gerät stromlos machen!**

### Kleiner Backofen:

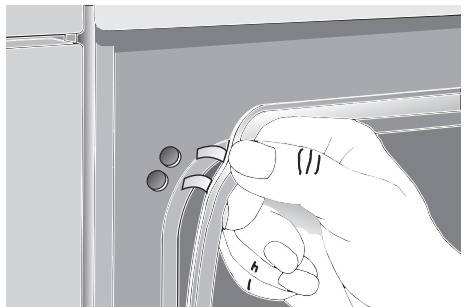
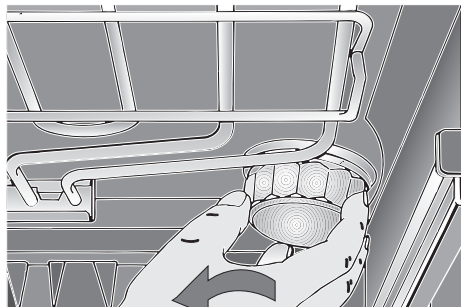
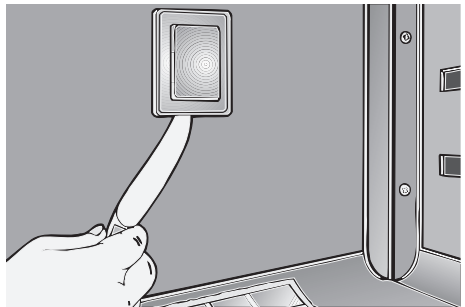
1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab. Dazu fassen Sie mit einem Messer, oder ähnlichem, zwischen das Glas und dem Halterahmen.
3. Lampe ersetzen.
  - Typ Glühlampe E 14, 230–240 Volt, 25 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
  - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.

### Großer Backofen:

1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung durch Linksdrehen ab.
3. Lampe ersetzen.
  - Typ Glühlampe E 14, 220–240 Volt, 40 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
  - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.

## Austauschen der Backofen-Türdichtung:

1. Nehmen Sie die defekte Backofen-Türdichtung durch einfaches Aushängen ab. Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.

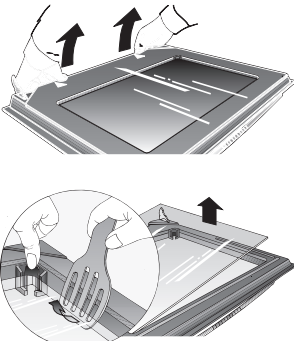


# Was ist wenn?

**Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps.**

## Grundsätzlicher Hinweis:

Arbeiten an der Geräte Elektrik dürfen nur von einem Fachmann ausgeführt werden. Vor Beginn solcher Arbeiten muss das Gerät unbedingt stromlos gemacht werden: Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

was ist ...	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z. B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
... wenn die Anzeigelampen bei ausgeschaltetem Gerät ständig glimmen?	Geräteanschluss L-N vertauscht	Überprüfung des Geräteanschlusses durch einen Elektroinstallateur
... wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut	Einbau überprüfen.
... wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert, oder wenn die Elektronik-Uhr plötzlich blinkend 0.00 anzeigt?	Uhr ist auf Zeitschaltautomatik eingestellt.  Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.	Uhr auf Betrieb ohne Zeitschaltautomatik einstellen.  Tageszeit neu einstellen.
... wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z. B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.
... wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur.  Rost und Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost über Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
... wenn emaillierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleischsaft.	Nicht möglich.
... wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenen Temperaturunterschied.	Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.
... wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?	Normale Erscheinung z. B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten.	Backofentür während des Backens ab und zu kurz öffnen, Kondenswasser nach dem Betrieb abwischen.
... wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind?	Normale Verschmutzung  	<b>Backofentür aushängen</b> und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen.  <b>Türglas</b> neben den Scharnieren anfassen, nach oben ausrasten und abnehmen.  Bei Türen mit 3 Scheiben: <b>Innentürglas</b> an den Eckstücken ausrasten und z. B. mit einem Bratenwender aus Kunststoff oder Holz anheben.  <b>Montage nach dem Reinigen:</b> <b>Innentürglas</b> einsetzen und einrasten. <b>Türglas</b> einhängen und durch Drücken neben den Scharnieren einrasten.

## Für den Installateur und Küchenfachmann!

### Wichtige Hinweise:

- Verpackungsmaterial** ordnungsgemäß entsorgen.
- Backofentürgriff** nicht zum Transport und Einbau des Gerätes benutzen.
- Achtung:** Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.
- Für den Anschluss ist ein Netzanschlusskabel H05VV-F zu verwenden.
- Nennaufnahme, Nennspannung und Typen-Nr. des Gerätes:**  
siehe Geräteschild, hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.
- Das Typenschild** befindet sich an der rechten Seitenwand des Gerätes.
- Die elektrische Sicherheit** des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung vorzusehen.  
Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mehr als 3 mm. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Bei Reparaturen** das Gerät generell stromlos machen.
- Das Anschlussbild** befindet sich auf der Rückwand des Gerätes.

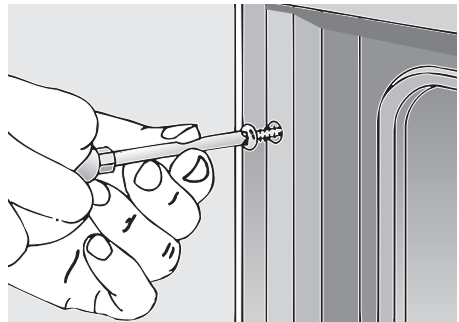
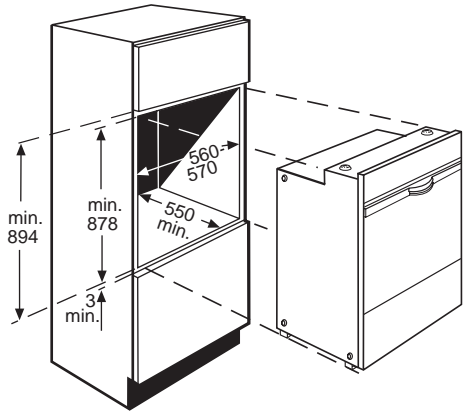
### Möbelprogramme

Für den Einbaubackofen sind Herdumbauschränke aller Küchenprogramme verwendbar. Bei den Herdumbauschränken müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (90° C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.

<b>220-230V ~</b>	
<b>380-400V2N ~</b>	
<b>380-400V3N ~</b>	

## Einbauen des Backofens

- ❑ Zum Ausdampfen der Isolation den Backofen vor Einbau des Gerätes aufheizen.
- ❑ Einbaubackofen in die Einbauöffnung des Umbauschranks einschieben und **waagrecht** ausrichten.
- ❑ Backofentür öffnen und Einbaubackofen an den seitlichen Leisten mit je einer Schraube am Umbauschrank befestigen (siehe Abb.).  
Die zwei Schrauben (sie liegen dem Einbaubackofen bei) müssen beim Einschrauben leicht schräg nach außen angesetzt werden.
- ❑ Prüfen, ob der Einbaubackofen fest und **waagrecht** eingebaut ist und die angegebenen Einbaumaße eingehalten sind.
- ❑ Das ordnungsgemäß eingebaute Gerät muss nach allen Seiten so abgedeckt sein, dass eine Berührung auch von betriebsisolierten Teilen nicht möglich ist. Die Abdeckung darf nur mit Hilfe von Werkzeugen abnehmbar sein.





---

# Table of Contents

---

<b>Operating Instructions</b>		Page
<b>for the user</b>		Page
<b>Important Information</b>		
<input type="checkbox"/> Notes on disposal	34	
<input type="checkbox"/> Before connecting your new appliance ...	34	
<input type="checkbox"/> Appliance safety considerations	35	
<b>Before Using Your Appliance for the First Time</b>		
<input type="checkbox"/> Preliminary cleaning	35	
<input type="checkbox"/> Initial burn-in	35	
<b>Introducing: Your New Cooker</b>		
<input type="checkbox"/> Control panel overview	36	
<input type="checkbox"/> Accessories	37	
<input type="checkbox"/> Slide-in levels	37	
<b>Electronic Timer</b>		
<input type="checkbox"/> Time of day	38	
<input type="checkbox"/> Alarm function	39	
<input type="checkbox"/> Automatic OFF	40	
<input type="checkbox"/> Automatic ON and OFF	41	
<b>Baking and Roasting</b>		
<input type="checkbox"/> Description of Oven Features	42	
<input type="checkbox"/> Switching the oven ON and OFF	43	
<input type="checkbox"/> Baking	44-47	
<input type="checkbox"/> Roasting	48+49	
<input type="checkbox"/> Circulating air grilling	50+51	
<b>Grilling</b>	52+53	
<b>Thawing / Drying / Heating</b>	54+55	
<b>Cooking Tips and Helpful Hints</b>	56	
<b>Cleaning and Care</b>		
<input type="checkbox"/> Important cleaning basics	57	
<input type="checkbox"/> Enamel and glass	57	
<input type="checkbox"/> Stainless steel front	57	
<input type="checkbox"/> Oven interior	57	
<input type="checkbox"/> Removing/installing the oven door	58	
<input type="checkbox"/> Removing the suspend grids	58	
<b>Service and Repair Information</b>	59	
<b>Trouble-shooting Guide</b>	60	
<b>Assembly instructions</b>		
<b>for the fitter and kitchen expert</b>		Page
<b>Important instructions</b>		61
<b>Furniture programme</b>		61
<b>Installation</b>		62

### Notes on disposal

- ❑ Old appliances still have some residual value. An environment-friendly method of disposal will ensure that valuable raw materials can be recovered and used again.

Before you dispose of your old appliance, make sure that it has been rendered inoperable.

- ❑ Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environment-friendly and suitable for recycling. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Up-to-date information concerning options for disposing of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local government office.

### Before connecting your new appliance


- ❑ Before using your new appliance, please read these Instructions for Use carefully. They contain important information concerning your personal safety as well as on use and care of the appliance.
- ❑ The Instructions for Use apply to several versions of this appliance. Accordingly, you may find descriptions of individual features that do not apply to your specific appliance.
- ❑ Please keep the operating and installation instructions in a safe place; this important documentation may also be of use to a possible subsequent owner.
- ❑ Do not use the appliance if it is damaged in any way.
- ❑ Installation and connection of the appliance should be performed according to the instructions and connection diagram provided, and should be entrusted to a licensed specialist. In the event of a damage that occurs as a result of improper connection, the warranty will be void.
- ❑ Our appliances meet the applicable safety regulations for electrical appliances. Repairs may be performed only by customer service engineers trained by the manufacturer. Inexpert repairs may entail serious injury to you, the user.

---

## Important Information

---

### Appliance safety considerations

- ❑ The appliance should only be used for the preparation of food.
- ❑ The surfaces of heating and cooking appliances get hot during operation. The interior oven walls and the heating elements get extremely hot. Always keep children away from the appliance.
- ❑ Never leave the appliance unattended when cooking with fat or oil. They can catch fire if overheated.
- ❑ Clean the oven regularly. Fatty or oily remnants could ignite when the oven is switched on.
- ❑ Make sure that the power cord never comes into contact with the hotplates, and does not get caught in the hot oven door. The plastic insulation could melt.
- ❑ In the case of a defect, switch off (or remove) the mains fuse in the building electrical system.
- ❑ Do not store combustible items in the oven. They could ignite if the oven is switched on accidentally. Do not place any objects on the hob which might catch fire.
- ❑ Do not clean the oven or the hob with steam or high-pressure cleaners.
- ❑ If using hot air , do not place greaseproof paper loosely in the oven (e.g. when heating the oven). The hot-air fan could draw in the paper which may damage the heater and fan.
- ❑ Do not insert a baking sheet at the bottom of the oven, or cover it with aluminium foil, because a heat build-up would result. Roasting and baking times would change, and the enamel would be damaged.
- ❑ Never pour water directly into the hot oven. Damage to the enamel could result.
- ❑ Fruit juices dripping from the baking sheet leave spots that cannot be removed later. For baking, use the deeper universal baking pan.
- ❑ Never stand or sit on the open oven door.
- ❑ The oven door must close properly. Keep the door sealing surfaces clean.

---

## Before Using Your Appliance for the First Time

---

### Preliminary cleaning:

1. Clean the appliance exterior with a soft moistened cloth.
2. Clean the oven and the accessories with a hot detergent solution.

### Initial burn-in

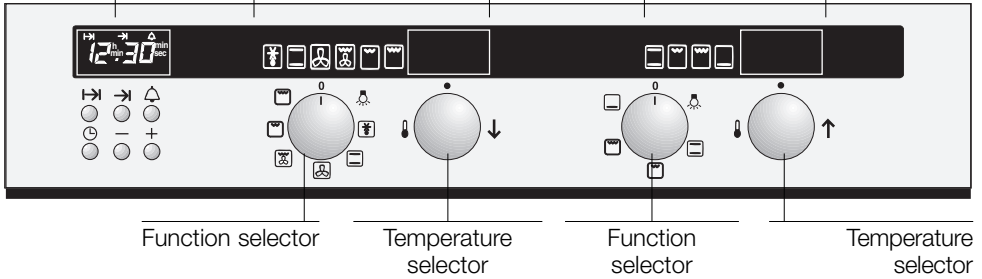
1. Heat the empty oven for approx. 30 minutes. Select top and bottom heat at a setting of 240° C. During the initial burn-in phase, please open the kitchen windows to dissipate unpleasant odours.

# Introducing: Your new Oven

Electronic timer controls

Main oven

Mini oven



## The control panel:

- The switches are retractable. To engage and disengage, depress the switch, making sure that it is in OFF position.
- The control panel is illuminated. As soon as you set a function, illumination is switched on.

## Main oven functions:

- Oven light
- "Defrost" setting
- Conventional (top and bottom heat)
- Hot air
- Hot air grilling
- Radiant grill-centre element only, for small amounts of food
- Radiant grill-full element

## Mini oven functions:

- Oven light
- Conventional (top and bottom heat)
- Radiant grill-centre element only, for small amounts of food
- Radiant grill-full element
- Bottom heat

---

## Introducing: Your new Cooker

---

### Accessories

- Your appliance is supplied with:

<b>2 Baking tray</b>
<b>1 Wire shelf</b>
<b>1 Universal pan with grid</b>

#### Note:

- The baking tray or universal pan may distort while the oven is operating. This is caused by major temperature differences on the utensil. These differences may occur if only one part of the utensil was covered or if deep-frozen food, e. g. pizza, was placed on the utensil.

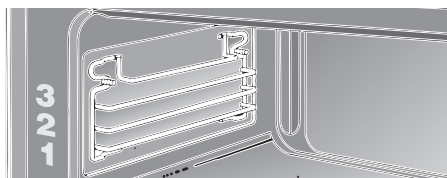
The distortion will already subside again during baking, roasting or grilling.

---

### Slide-in levels

#### Mini oven:

- Your oven features 3 slide-in levels. The slide-in levels are counted from bottom to top. The numbers are marked in the oven.

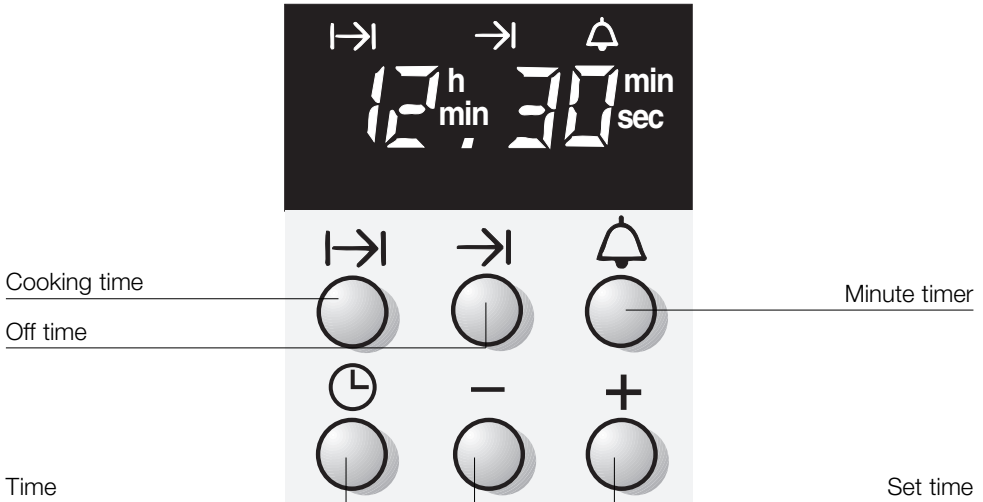


#### Main oven:

- Your oven features 4 slide-in levels. The slide-in levels are counted from bottom to top. The numbers are marked in the oven.
- **When using hot-air baking or roasting, do not use slide-in level »2«,** in order not to block air circulation.



## Electronic timer



### Notes:

- If you keep the button **-** or **+** pressed down, you can set the time in steps of 10 minutes.
- The time of day is not displayed if you have already set the timer, a duration or an end. Should you wish to know the time, simply press the clock button . The time appears in the display for a few seconds.

### Time of day

- Before you use your appliance for the first time, it is necessary to set the current time on the electronic timer.
- After connecting to the mains, or after a power failure, the display **0.00** will blink.

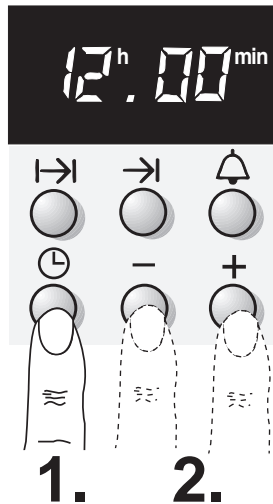
#### Setting the time of day:

1. Press the clock button .
2. Set the current time with the **-** or **+** button. The time will automatically be taken over after a few seconds.

#### Changing the time (e.g. transition from summer to winter time):

**Caution!** The time of day cannot be changed whilst a duration or an end is set.



1. Press the clock button .
2. Set the current time with the **-** or **+** button.




## The alarm

- ❑ The alarm (timer) can be set at any time.  
This applies even if a duration or an end has already been set.
- ❑ The alarm time always counts down visibly in the display.  
The alarm also features a special acoustic signal.  
This enables you to hear when the alarm time or a selected duration has expired.

### Setting procedure:

1. Press the alarm button .
  2. Set the desired alarm time with the - or + button.
- ❑ The selected time is automatically registered after a few seconds. The alarm time begins to count down in the clock display.
  - ❑ **On completion of the selected time**, an acoustic signal sounds and the alarm symbol flashes. It is possible to switch off the signal prematurely by pressing the alarm button .

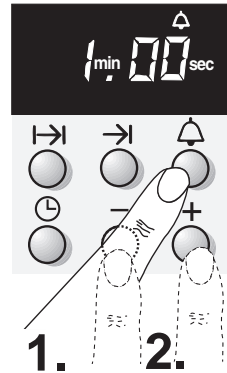
### Correction:

- ❑ Press the alarm button .
- Change the time with the - or + button.

### Cancelling:

- ❑ Press the alarm button  twice in quick succession.

### Setting:



## Automatic timer for the main oven

- ❑ You can switch the oven on and off via the electronic clock.

### Automatic switch off:

- ❑ If you wish to bake or roast immediately, it is only necessary to set the cooking time.
1. Select the heating system and the oven temperature.
  2. Press the time button I→I.
  3. Change the recommended cooking time with the - or + button.  
The oven starts after a few seconds.
- ❑ An acoustic signal sounds **when the time expires**. The oven switches off. You may switch off the signal prematurely by pressing the time button I→I.
  - ❑ **If the meal is not yet ready**, make a new time setting using the knob.
  - ❑ Switch off the function selector **when your meal is ready**.

### Correction:

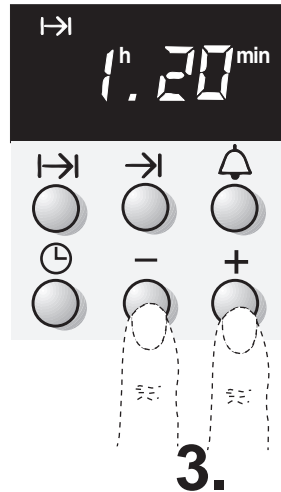
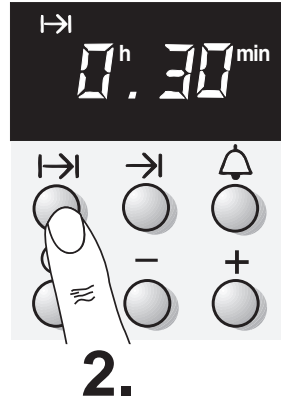
- ❑ The duration can be changed at any time. Press the cooking time button I→I and correct the duration of cooking time with the - or + button.

### Cancel:

- ❑ Switch off the function selector.

### Notes:

- ❑ The alarm time counts down in the clock display. If you want to know how much longer the meal in the oven will take, simply press the time button I→I. The time remaining is then displayed for a few seconds.
- ❑ You can set any time between 1 minute and 23 hours, 59 minutes.





## Electronic timer

### Automatic switch on and switch off:

Please remember that easily spoiled foods must not be allowed to remain in the oven for too long.

Need to be somewhere else – quickly? Don't worry, the food will still be ready at the right time. That's because the oven switches on and off automatically at the desired times.

1. Select the heating system and the oven temperature.
  2. Press the time button  $\rightarrow$ .
  3. Change the recommended cooking time with the  $-$  or  $+$  button.
  4. Press the end button  $\rightarrow$ . The end time appears in the display. This represents the time when the oven will switch off. Change this to a later time.
  5. Set the new end time with the  $+$  button.
- The oven switches on and off automatically. The clock display contains the time remaining until the oven switches on. The duration then begins to count down.
  - An acoustic signal sounds **when the time expires**. The oven switches off. You may switch off the signal prematurely by pressing the time button  $\rightarrow$ .
  - If the meal is not yet ready**, make a new time setting using the knob.
  - Switch off the function selector **when your meal is ready**.

### Correction:

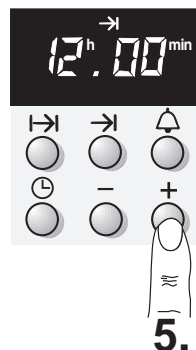
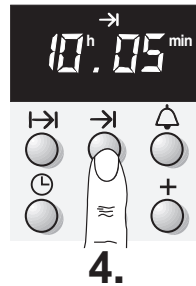
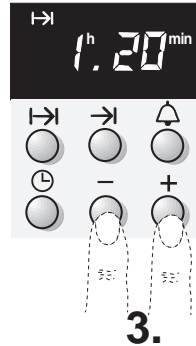
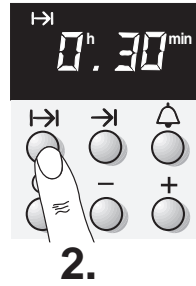
- Before starting the oven, you may change the end time at any juncture. To do this, press the end button  $\rightarrow$ . Change the end time with the  $-$  or  $+$  button.

### Cancel:

- Switch off the function selector.

### Note:

- The end time will appear for a few seconds if you press the end button  $\rightarrow$ .



## Definition of Oven Features – Main oven

### ”Defrost” setting

Without temperature.

Recommended for delicate bakeware only (i.e., whipped-cream gateaus).

### Top and bottom heat

The heat is generated through radiators situated above and below in the oven and transmitted to the food being baked and cooked by radiation.

- Particularly suited for roasting and baking on one level, for sensitive baked goods and lean meat cuts and bread.

#### – **Use only one insertion level.**

We recommend:

**Insertion level 1 or 2.**

- For further details see baking and roasting tables.

### Hot air

The hot air in the oven is circulated by a blower located in the rear wall of the oven, which causes a particularly good heat transmission to the food being baked and roasted.

- Particularly suited for thawing and baking also simultaneously at several levels.
- Ideally usable for certain baked goods like Pizza, yeast twist or cream puffs.
- Do not use insertion level **2**, to avoid impairing the air circulation.

### Circulating air grilling

The combination between grill and blower.

- Particularly suited for grilling fat meat cuts and poultry.
- Circulating air grilling with closed oven door (energy-saving).
- **Use only one insertion level.**  
We recommend:  
**Insertion level 2 or 3.**
- For further details see roasting tables.

### Grill

The heat is generated by the radiator and transmitted to the food being grilled by radiation.

- Particularly suited for flat grilled foods like chops, steaks or toast.
- Grilling with closed oven door (energy-saving).
- **Use only one insertion level.**  
We recommend:  
**Insertion level 3 or 4.**
- For further details see grilling table.

### Centre-area grill

Advantages:

- only the centre area of the grill element heats up
- especially useful with small amounts of food
- energy-saving operation

### Full-widthgrill

Advantages:

- the entire grill element heats up
- especially useful with large amounts of food

---

## Definition of Oven Features – Mini oven

---

### Top and bottom heat


The heat is generated through radiators situated above and below in the oven and transmitted to the food being baked and cooked by radiation.

- Particularly suited for roasting and baking on one level, for sensitive baked goods and lean meat cuts and bread.
- **Use only one insertion level.**  
We recommend:  
**Insertion level 1 or 2.**
- For further details see baking and roasting tables.

### Bottom heat

With this setting on the heating element if the base of the oven cavity is activated.

Advantages:

- Particularly useful with dishes that require a distinctive bottom crust or browning e.g. casseroles, baking blind, quiches.  
 Use just before the end of the baking or roasting time.

### Grill

The food being cooked is exposed to heat from the grill element at the top of the oven cavity.

Advantages:

- Particularly suitable for flat, small cuts of meat, i.e., steaks and sausages, fish, vegetables and toast.
- Grilling with closed oven door (energy-saving).
- **Use only one insertion level.**  
We recommend:  
**Insertion level 2 or 3.**
- For further details see grilling table.

### Centre-area grill

Advantages:

- only the centre area of the grill element heats up
- especially useful with small amounts of food
- energy-saving operation

### Full-widthgrill

Advantages:

- the entire grill element heats up
- especially useful with large amounts of food

## Switching the Main and Mini oven ON and OFF


Before you switch on your oven, decide which heating system you would like to use.

### Switching on the oven:

Turn the function selector until the symbol for the desired heating system illuminates.

- The suggested temperature is displayed and the oven light switches on.
- You can increase or reduce the suggested temperature with the temperature selector in steps of 5° C (see temperatures in the table of baking or roasting times).
- The indicator light for the oven temperature glows red during the heating phase and during reheating. When the set temperature has been reached, the indicator light goes out. The light does not illuminate for grilling.

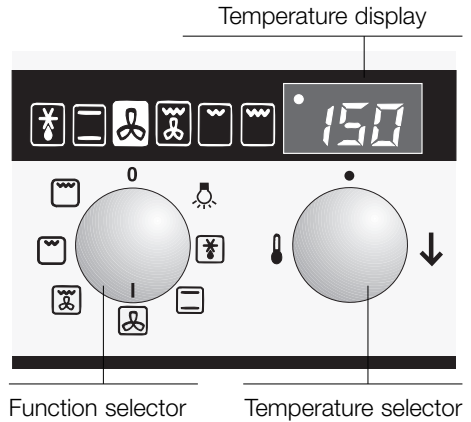
### Switching off the oven:

To switch off the oven, turn the function selector to the  position. All functions are cancelled.








#### Note:

- The appliance features a cooling fan which runs until the oven has cooled down.

### Example: Hot air – Main oven



### Temperature ranges of the various heating systems

System	Preferred temperature in ° C	Temperature range in ° C
	20	20–80
	170	50–275
	150	50–275
	190	50–275
	3	1–3
	3	1–3
	170	50–275

### Using baking tins

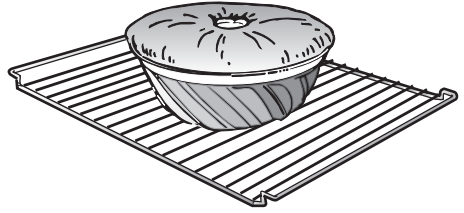
- ❑ Always place baking tins in the centre of the baking grill.

#### Top/bottom heat:

- ❑ Dark-coloured baking tins made of metal yield the best results.
- ❑ For fine-tuning your baking results, create an intermediate slide-in level by turning the baking grill upside-down.
- ❑ **If the cake bottom gets too dark:**  
Check the slide-in level. Shorten the baking time, and possibly use a lower baking temperature.
- ❑ **If the cake bottom stays too light:**  
Check the slide-in level. Increase the baking time, select a lower temperature, or use a dark metal baking tin.

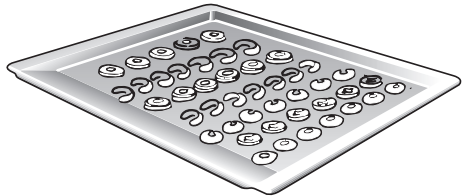
#### Hot-air circulation:

- ❑ You can use baking tins of any material and having any colour, as long as they are oven-proof.
- ❑ Do not place baking forms or high cakes too close to the rear oven wall.



### Using baking sheets

- ❑ The slanted (handle) end of the baking sheet must always face the oven door.
- ❑ Always fully insert baking sheets into the oven.






### Notes:

- ❑ You can influence the degree of browning by changing the temperature setting.
- ❑ If a cake collapses after removing it from the oven, use less liquid on your next attempt, consider using a longer baking time, or use a slightly lower temperature setting.



## Baking table or Main oven

### Note:

-  All figures indicated in the table are recommended values only and may vary depending on the quality of the food.

Type of cakes and pastries	Hot air 		baking time in minutes	Top/bottom heat 	
	Shelf height	Temperature in ° C		Shelf height	Temperature in ° C
<b>Cake mixtures</b>					
Cake on baking sheet with topping					
1 baking sheet	<b>1</b>	150–160	<b>40–50</b>	<b>1</b>	180–190
2 baking sheets	<b>1 + 3</b>	150–160	<b>45–55</b>	–	–
Square cake	<b>1</b>	150–160	<b>60–70</b>	<b>2</b>	170–180
Round cake	<b>3</b>	150–160	<b>50–70</b>	<b>2</b>	170–180
Tall cake	<b>1</b>	150–160	<b>50–70</b>	<b>2</b>	170–180
Fruit flan base (preheat)	<b>3</b>	150–160	<b>30–40</b>	<b>2</b>	170–180
<b>Short pastry</b>					
Cake on baking sheet with crumble mixture					
1 baking sheet	<b>1</b>	160–170	<b>50–80</b>	<b>1</b>	190–200
2 baking sheets	<b>1 + 3</b>	160–170	<b>50–80</b>	–	–
Cake on baking sheet with moist topping (e.g. cream)	<b>1</b>	150–170	<b>50–80</b>	–	–
Cake in tin (e.g. cheesecake)	<b>3</b>	150–170	<b>50–90</b>	<b>2</b>	170–180
Fruit flan base (preheat)	<b>3</b>	150–170	<b>25–35</b>	<b>2</b>	190–200
<b>Sponge mixture</b>					
Swiss roll (preheat)	<b>1</b>	180–190	<b>8–15</b>	<b>1</b>	200–220
Water biscuit	–	–	<b>30–45</b>	<b>2</b>	170–180
Fruit flan base	<b>3</b>	150–170	<b>20–25</b>	<b>2</b>	170–180

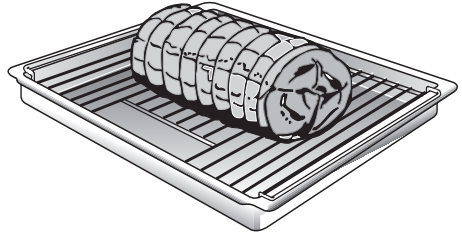
Baking table  or  Main oven

Type of cakes and pastries	Hot air 		baking time in minutes	Top/bottom heat 	
	Shelf height	Temperature in ° C		Shelf height	Temperature in ° C
<b>Yeast dough</b>					
Cake on baking sheet with crumble mixture (e.g. apple crumble)					
1 baking sheet	<b>1</b>	170–180	<b>30–60</b>	<b>1</b>	180–200
2 baking sheets	<b>1 + 3</b>	170–180	<b>40–60</b>	–	–
Plaited bun, 500 grams flour	<b>3</b>	160–170	<b>35–50</b>	<b>1</b>	180–190
Round cake	<b>3</b>	160–170	<b>30–50</b>	<b>2</b>	180–190
Tall cake	<b>1</b>	160–170	<b>30–50</b>	<b>2</b>	180–190
<b>Biscuits</b>					
Meringue	<b>3</b>	70– 90	<b>110–130</b>	<b>2</b>	70– 90
Puff pastry (preheat)	<b>3</b>	180–200	<b>20–30</b>	<b>2</b>	200–220
Choux pastry (preheat)	<b>3</b>	180–190	<b>20–30</b>	<b>2</b>	200–220
Viennese whirl					
1 baking sheet	–	–	<b>20–30</b>	<b>2</b>	170–180
2 baking sheets	<b>1 + 3</b>	150–160	<b>25–35</b>	–	–
<b>Savoury dishes</b>					
Soufflé consisting of raw ingredients	<b>1</b>	180–190	<b>45–80</b>	<b>2</b>	200–210
Pizza	<b>3</b>	180–190	<b>25–45</b>	<b>1</b>	210–230
Quiche (preheat)	<b>3</b>	180–190	<b>40–60</b>	<b>1</b>	210–230
<b>Bread, 1 kg (preheat)</b>					
Start baking	<b>1</b>	200–220	<b>10–15</b>	<b>2</b>	200–240
Finish baking	<b>1</b>	180–210	<b>45–60</b>	<b>2</b>	190–210

### Roasting with top/bottom heat

#### Notes:

- Meat can be roasted in the oven in a particularly economical fashion if the weight of the cut exceeds 750 grams.
- Roasting in an uncovered pot:**  
Rinse the universal baking pan and/or the roaster with water, and place the meat into it. The slide-in level depends on the size and height of the roast.
- Place the grill into the universal baking pan and slide them together into the same slide-in level.
- With fat meat and poultry, pour 125 to 250 ml of water (to suit the size and kind of roast) into the universal pan. At your discretion, baste lean meat with fat, or cover it with bacon strips.
- The roast drippings collecting in the universal pan make a tasty gravy. Dissolve the drippings with hot water, bring to a boil, thicken with corn starch, season to taste and, if required, pass it through a strainer.
- No preheating is required. Save energy by putting the roast into the oven while it is still cold.



- Roasting in a covered pot:**  
Place the meat – whether fresh or frozen – into the roasting pot (or Dutch oven), cover it with a matching lid, and place it on the grill in the oven. You can fine-tune the slide-in level by turning the grill upside-down (intermediate levels). We recommend that beef roast be prepared in a covered roasting pot.

#### Cooking tips:

- For roasting, use only cookware with oven-proof handles.
- Prepare large roast directly in the universal pan, without using the grill.
- Smaller cuts of roast can be roasted on aluminium foil. To do so, bend the edges of the foil upward, as if to form a dish, and place it on the grill.
- After the end of the selected roasting time and with the oven switched OFF, leave the roast in the closed oven for approx. 10 minutes.




## Roasting table

### Note:

- Roast in open casserole dish on wire shelf.
- Shelf height 2**  
 large, solid pieces of meat = longer roasting time, lower temperature.  
 Flat pieces of meat = shorter roasting time, higher temperature.
- The roasting time does not change considerably if **two approximately equally large pieces** of the same type of meat are roasted simultaneously.
- All figures indicated in the table are recommended values only and may vary depending on the quality of the food.

### Roasting table

Type of meat	Roasting time in minutes	top/bottom heat 	
		Shelf height	Temperature in ° C
<b>Pork</b>			
Joint with skin, 2 kg (e.g. shoulder or knuckle)	100–130	2	200–220
Joint	90–120	2	190–210
Smoked pork	70–80	2	190–210
Fillet of pork	30–45	3	200–230
Meat loaf, 750 grams	60–70	2	190–210
<b>Beef</b>			
Fillet	45–65	2	200–220
Sirloin (medium-rare)	30–45	2	200–220
<b>Veal</b>			
Joint / breast	90–120	2	180–200
Knuckle	100–130	2	190–210
<b>Lamb</b>			
Leg	70–110	2	200–220
Saddle	90–120	2	200–220
<b>Poultry</b>			
Chicken, 1 kg	60–70	2	200–220
Duck, 2–2,5 kg	90–120	2	190–210
Goose, 3 kg	130–180	2 or 3	180–200
<b>Game</b>			
Saddle of venison	90–120	2	200–220
Roast venison	90–120	2	190–210
Roast pork	100–120	2	190–210
<b>Fish, whole,</b> 1 kg	30–40	2	180–200


## Circulating air grilling Main oven

For poultry and larger meat cuts.

Always grill with circulating air with closed oven door.

- It is not necessary to turn the food being grilled when you use circulating air grilling.

**Exception:** Poultry must be turned once after half at the cooking time has expired.

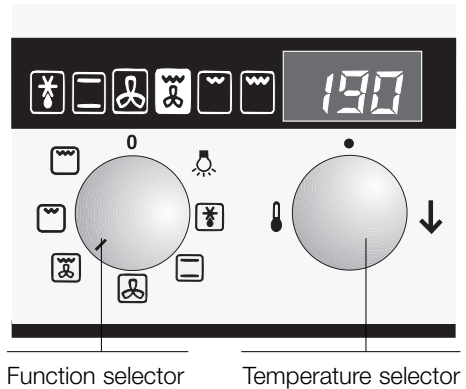
1. Set **Function selector** to .

- The suggested temperature is displayed and the oven light switches on.
- You can increase or reduce the suggested temperature with the temperature selector in steps of 5° C.

**Grilling on the grate:**

- Insert **grate** with meat to be grilled into the suitable insertion level.
- Always place **universal drip pan** into the proper insertion level.
- Dark meat** – e. g. from beef, game and mutton – browns more quickly than light meat from veal, pork and poultry.
- Light meat and fish fillet** are often only light brown on the surface, but done and juicy inside.
- Several pieces of meat can be grilled at the same time, e. g. 2 chickens, 2 knuckles or two rolled roasts.
- For **large** or **several** pieces of meat, the following always applies:  
**lower temperature, and longer grilling time.**

**Note:** With **circulating air grilling**, the blower is alternately switched on and off.



---

## Table for circulating air grilling Main oven

---

### Note:

- All figures indicated in the table are recommended values only and may vary depending on the quality of the food.



Type of meat	Weight	Shelf height for wire shelf	Temperature range in °C	Grill time in min.	Tips
<b>Pork</b>					
Joint with skin	2 kg	2	170–190	140–150	If the joint is especially fatty, select a lower temperature. Make crosses in the skin with a knife.
<b>Poultry</b>					
Half chicken 1–3 pieces	Approx. 0.4 kg/piece	2	190–210	40– 50	After approx. half the cooking time, turn once; coat with butter or salt water.
Whole chicken 1–3 pieces	Approx. 1 kg/piece	2	190–210	60– 70	
Duck	2–2,5 kg	2	160–170	90–110	
Goose	3 kg	2	150–160	130–160	Stuffed goose can also be grilled. Turn once.

---

## Grilling and

- ! **Be careful when you grill.**
- ! **Always keep children away!**
- ! **Grill with**
- ! **closed door.**

### 1. Set **Function selector**.

-  = centre-area grill for smaller amounts of food.
-  = full-surface grill for smaller amounts of food.

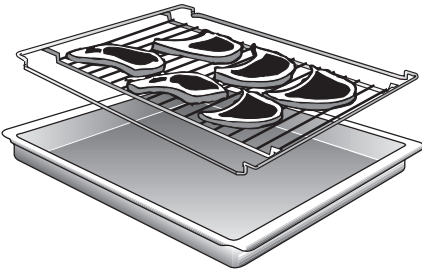
### 2. Set **temperature selector**:

**Grill stages 1 - 2 - 3.**

### Grilling:

(only with grate and universal drip pan)

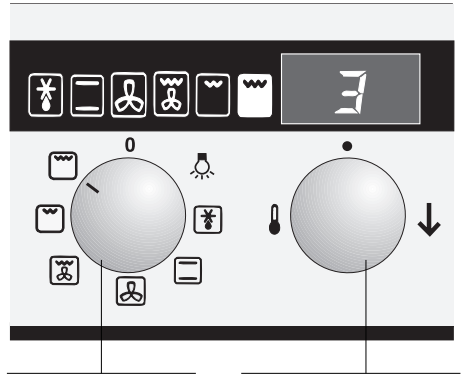
- Brush the grate with oil as required.
- Dab off **food to be grilled** dry and spice (do not salt).
- Place **grate** with food to be grilled into the corresponding insertion level.
- Always place **universal drip pan** into the proper insertion level.



- If you **turn over the concave grate**, you can make a fine adjustment of the insertion height (intermediate heights).
- Meat** up to 3 cm thickness (rare steaks) at insertion level **4**.
- Sausages** at insertion level **3** or **4**.
- Fish** (trout) or **thick cuts of meat** well done at insertion level **3**.

### Mini oven:

Level **2** or **3**.



Function selector

Temperature selector

### Guides for grilling times: (Examples)

**Meat** well done 6-8 Min. per side,

**Meat** pink inside 4-6 Min. per side,

**Fish** in slices 6-8 Min. per each side,

**Trout** 6-10 Min. per side,

**Sausages** 3-5 Min. per side.

**Note:** If the grill switches off automatically, the desired temperature has been reached. After a short time, the grill switches on again.

## Grill table and


### Notes:

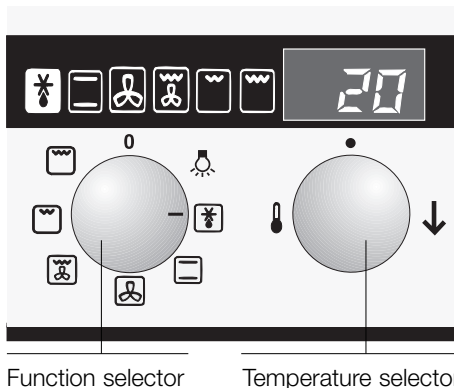
- Always insert the **universal pan** at shelf height **1**.
- All figures indicated in the table are recommended values only and may vary depending on the quality of the food.

Dish	Shelf height		Grill setting	Side	Grilling time in minutes
	Main oven	Mini oven			
<b>Pork</b>					
Fillet steak	4	3	3	1st side 2nd side	8–11 4–6
Neck of pork steak	4	3	2–3	1st side 2nd side	10–13 7–10
Sausage	3–4	2–3	2–3	1st side 2nd side	7–10 5–7
<b>Beef</b>					
Fillet steak	4	3	3	1st side 2nd side	10–13 4–7
Tournedos	4	3	3	1st side 2nd side	8–11 4–6
<b>Toast</b>					
Without topping	4	3	3	1st side 2nd side	4½–5½ ½–1½
With topping	3–4	2–3	1–2	–	8–12
<b>Fish</b>					
Small fish (250–300 g)	3	2	1–2	1st side 2nd side	12–15 5–10


## ”Defrost” setting

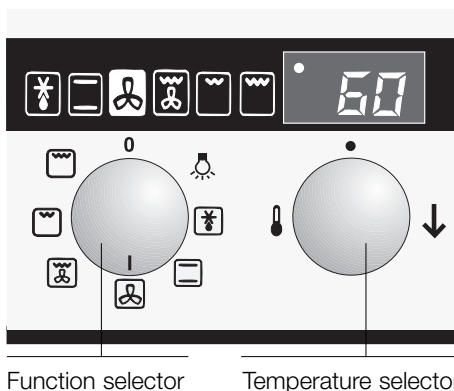
(without temperature):

1. Set **Function selector** to .
- For sensitive frozen food such as cream cakes, butter cakes, cream cakes with chocolate or sugar glazings, fruit, brawn and the like, **1**.
- Place frozen food in vessel (e. g. porcelain bowl) on the grate.



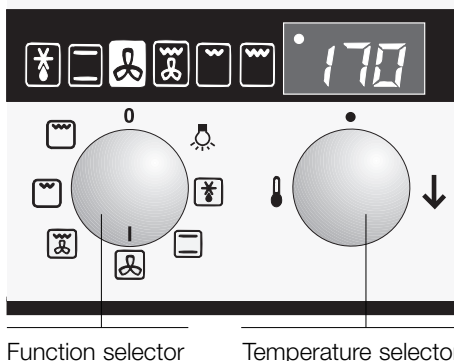
## Hot air system with temperature:

1. Set **Function selector** to .
2. Set **temperature selector**.
- Fryingens, sausages and meat in foil, bread, rolls cakes and other pastries:** Insertion level 1. Temperature selector at 50 to 70.



## Ready-to-serve meals:

- Do not open the aluminium foil package or thaw in closed vessel. Set oven temperature selector to **160 – 180** (ready to eat after 30 to 40 minutes).
- Insertion level **1**.




## Table Thawing / Drying Main oven

### Instruction:

□ All table values are guide figures which can vary depending on the condition of the food.

### Thawing:

Frozen food	Insertion level	Temperature range in °C	Thawing time in minutes
Sensitive frozen food like cream and butter cream cakes <sup>1)</sup> , cakes with chocolate or sugar galzings <sup>1)</sup>	1	Select function  (without temperature switching)	individual pieces of cake 30– 40 whole or half cream cakes 80– 100
Fruit (rashberries) <sup>2)</sup> Brawn <sup>2)</sup> , cheese, sausages			35– 40 90– 100
Small meat cuts e. g. steaks, chops and the like	1	50– 70	60– 70
Chicken in foil <sup>1)</sup> , 800–900 g Rolls <sup>1)</sup> Bread, 1 kg <sup>1)</sup> Cake (bowl cake) <sup>1)</sup>	1	60– 80	70– 80 10– 15 70– 90 70– 90
Ready-to-serve meals	1	170– 190	30– 40

<sup>1)</sup> Place or lay on the grate.

<sup>2)</sup> Put on a flat dish or plate and place on the grate.

### Drying:

Dried food, amount	Insertion level	Temperature range in °C	Drying time
Apple rings, 600 g	1 + 3	around 50	6– 8 hours
Pear sections around 800 g	1 + 3	around 50	9– 11 hours
Plums or damsons, around 1,5 kg	1 + 3	70– 100	9– 12 hours
Bananas, 300 g	1 + 3	around 50	8– 10 hours
Mushrooms, 800 g	1 + 3	50– 60	7– 9 hours
Kitchen herbs, 400 g (bundles)	1	50– 60	3– 5 hours

---

## Cooking Tips and Helpful Hints

---

### For baking:

- The bottom of a cake baked on a baking sheet stays too light.
- The bottom of a cake baked in a tin stays too light.
- The bottom of cake or cookies gets too dark.
- The cake gets too dry.
- The inside of the cake remains spongy or doughy, or meat stays raw in the centre.
- With very moist baked or roasted goods: For example, when making fruit pie or a water-basted roast, steam develops, condenses on the oven door, and may cause water to drip onto the floor or into the modular furniture enclosing the appliance.

Remove from the oven all baking sheets or universal baking pan currently not in use.

Use a grill and not a baking sheet to support the cake tin during baking.

Select a slightly lower baking temperature and check the shelf height.

Select a slightly higher oven temperature, and shorter baking time.

Use a slightly lower baking or roasting temperature.

Note: Baking or roasting times cannot be shortened by using higher temperatures (done on the outside, raw inside). Select a slightly longer baking or roasting time, allow cake dough more time to rise. Reduce the amount of liquid used in the dough.

Several brief periods of opening the oven door during baking (1 to 2 times, more frequently with longer roasting times) will aid in venting the water vapours from the oven, thereby greatly reducing water condensation.

---

### To save energy:

- Preheat only if expressly required by the recipe.
- Dark baking tins have a higher degree of heat absorption.

- Residual heat:** In the case of longer baking times, you can switch off the oven 5 – 10 minutes before the full baking time has elapsed.



---

## Cleaning and Care

---

### Important cleaning basics:

- For cleaning, do not use abrasives, no corrosive cleaners, and no sharp objects.
- Do not scratch off burnt-in food residues, but soak them off with a moist cloth and dishwashing detergent.
- Special cleaners, such as oven cleaning spray, must not be used on aluminium or plastic parts.

---

### Stainless steel front:

- When using commercially available stainless steel cleaning agents, the lettering may become damaged.
- Do not use scouring sponges.
- Use commercially available detergents applied to a soft, moistened cloth or a chamois.


### Enamel and glass:

- Use hot detergent suds for cleaning.
- For cleaning the mating surface of the oven door at the front of the oven, the door should be removed.

---

### Oven interior:

- Clean the oven after each use, especially after roasting or grilling. Food remnants burn in when the oven is reheated.  
The baked in remnants are very difficult to remove once burnt in.
- You can reduce the degree of soiling by frequent cleaning using the hot-air system.

 Do not clean the warm oven with any of the cleaning products specifically designed for this purpose.

- When baking very moist cake, use the universal baking pan.
- For roasting, use the appropriate utensils (Dutch oven).
- Clean the oven before soiling becomes too heavy. Wash out the oven cavity with hot detergent suds.
- Leave the door open until the interior has dried.

### Oven door pane:

- The temperature of the pane inside the oven door is reduced by a heat-reflecting coating.
- The reduced temperature ensures that visibility through the oven door window is not impaired.
- When the oven door is open, this coating may have a bright appearance. This is quite normal and does not indicate a quality defect.

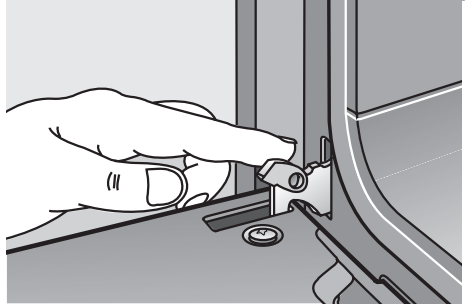
## Cleaning and Care

### Manual cleaning steps:

**Note:** To facilitate cleaning, the unit offers you the following options:

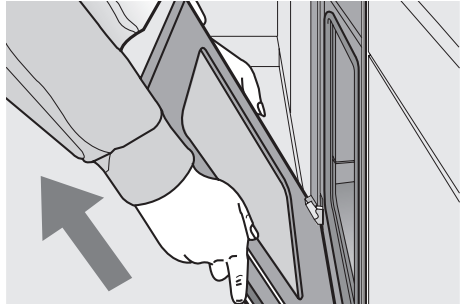
#### Removing the oven door:

1. Fully open the oven door.
2. Move the catch levers on the right and left-hand sides to the fully open position.
3. Placing the door at an upward angle toward you, grasp the door with both hands and lift it out of the hinges toward you.



#### Hanging the oven door:

1. Set both hinges into their respective receptacles on the left and right, and swing the oven door downward.
2. Close the catch levers on the left and right.
3. Close the oven door.



#### Switching on the oven light

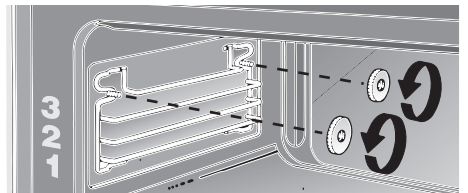
##### Main and Mini Oven:

- Set the function selector to position .

#### Removing the suspended grids

##### Mini oven:

1. On both left and right sides, remove two milled screws each.
2. Carefully remove the suspended grids.



## Service and Repair Information

In the event of problems or repairs that you cannot solve or perform yourself, our customer service will be happy to help. Check the customer service directory for a customer service facility in your area.

**Caution:** Calling the customer service because of an operator error can be very costly! In the event of a customer service request, please have the following information handy:

E-Number	FD
----------	----

You can find this information on the appliance's nameplate. The nameplate is located on the appliance, behind the oven door, on the left bottom edge of the oven.

### Replacing the oven light:

**Caution: Unplug the appliance or remove the fuse!**

#### Mini Oven:

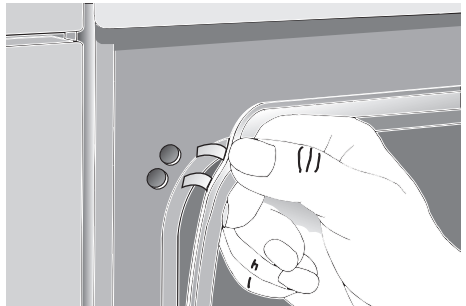
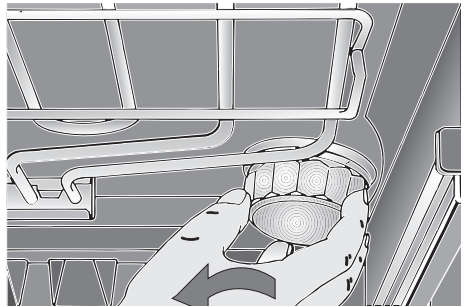
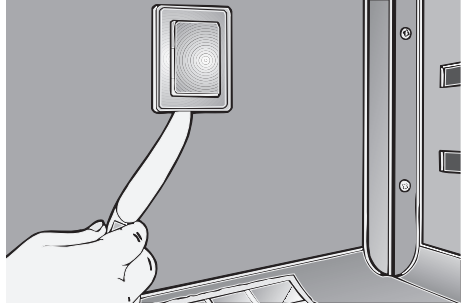
1. To prevent damage, place a dish towel into the cold oven.
2. Remove the glass cover by inserting a knife or similar object between the glass and the frame.
3. Replace the lamp.
  - Type: Incandescent bulb E 14, 230 – 240 V, 25 W, heat-resistant to 300° C.
  - You may obtain this bulb from your customer service or from your appliance dealer.

#### Main Oven:

1. To prevent damage, place a dish towel into the cold oven.
2. Unscrew the lamp cover by turning it counter-clockwise.
3. Replace the lamp.
  - Type: Incandescent bulb E 14, 220 – 240 V, 40 W, heat-resistant to 300° C.
  - You may obtain this bulb from your customer service or from your appliance dealer.

### Replacing the oven door seal:

1. Remove the defective oven door seal by simply unhooking it.  
You may obtain the new oven door seal from your customer service.

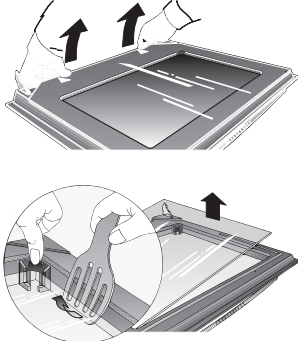


# Trouble-shooting Guide

**Calling the customer service is not always really necessary. In some cases, you can remedy the situation yourself. The following table may contain some helpful tips.**

**Important general safety guidelines:**

Service or repair work on the electronic components may only be performed by a qualified expert. Without exception, prior to starting such repairs, the appliance must be disconnected from the mains. This may be accomplished by tripping the automatic fuse or by removing the fuse from the fuse box that controls your flat or apartment.

Problem	Possible cause	Remedy
There is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function.	Defective fuse.	Check the fuse in the fuse box, and replace if required.
Liquids or thin viscous dough are distributed at a visibly uneven thickness.	The appliance has not been placed or installed plumb-and-level.	Level the appliance using the leveling feet, or check the installation.
The electronic timer display suddenly shows a blinking 0.00.	The power supply was briefly interrupted.	Reset the time of day.
The oven suddenly stop functioning.	The electronic timer is set to an automatic timing cycle.	Set the timer for operation without automatic timing.
The oven door window pane fogs up.	This is a normal condition. It is caused by the occurrence of temperature differences.	Heat the oven at 100° C for about 5 minutes.
A considerable amount of water condensation occurs in the oven.	This condition is normal with cakes having very moist toppings (fruit), or with very large roasts.	During baking or roasting, open the oven briefly several times; wipe up condensation after use.
... if electronically controlled functions fail?	Energy pulses (e.g. lightning flash).	Reset the relevant functions.
... if after prolonged use, the oven window panes are soiled from the inside.	<p>This kind of soiling is normal.</p> 	<p><b>Detach the oven door</b> and lay front side down on a soft, clean base.</p> <p><b>Grip the door glass</b> near the hinges, pull up and remove.</p> <p>Doors with 3 panels: Disengage <b>inner door glass</b> at the corner pieces and lift it up using, for example, a pair of frying tongs made of plastic or wood.</p> <p><b>Installing the cleaned glass:</b> Insert the <b>inner door glass</b> and lock into position. Attach the <b>door glass</b> and lock into position by pressing the glass near the hinges.</p>

# Assembly Instructions

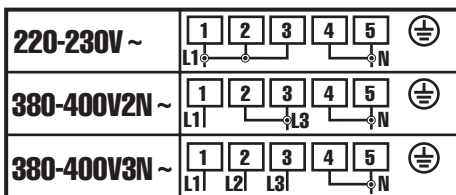
## For the installer and kitchen expert!

### Important installation notes:

- Properly dispose of **packaging materials**.
- Do not use **oven door handle** for transporting or handling the unit during installation.
- WARNING:** Connection and first start of the appliance may only be performed by an authorised specialist.
- Connection must be made using an H05VV-F mains connection cable.
- Rated consumption, rated voltage and type no. of the appliance:**  
See appliance nameplate behind the oven door to the left beneath the side edge of the oven.
- The unit's nameplate is located at on the right sidewall of the unit.**
- Electrical safety** of the appliance can be ensured only if the equipment earth in the building installation has been installed according to regulations.
- On the installation side a separating device shall be provided.  
Any switch with a contact gap exceeding 3 mm may be considered a separating device.  
Other examples are LS switches, fuses and contactors.
- In the case of repairs** interrupt all power connections to the unit.
- The connection diagram** is located on the rear panel of the appliance.

## Furniture programmes

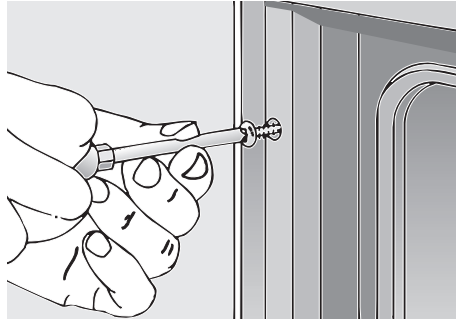
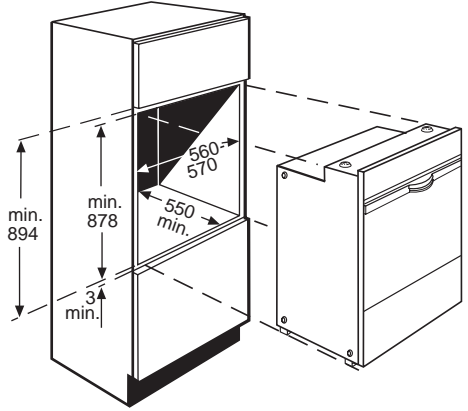
Cooker conversion cabinets from virtually all lines of kitchen furniture are suitable for installing the built-in oven. However, the veneers or plastic laminates on the conversion cabinets must be applied with heat-resistant cement (90 C). If plastic laminates or cement are not sufficiently heat-resistant, warping, bubbling or detachment of the finish may result.



# Assembly Instructions

## Installation of the built-in oven

- ❑ To burn-in the insulation, heat up the oven prior to installing the unit.
- ❑ Push the built-in oven into the installation roughing of the conversion cabinet and align the unit until it is in a **level position**.
- ❑ Open the oven door and, using one screw on each side, fasten the built-in oven to the side strips of the conversion cabinet (see illustration). The two screws (supplied with the built-in oven) must be started slightly outward.
- ❑ Verify that the built-in oven is positioned securely and in a **level position**, and that the required installation dimensions have been maintained.
- ❑ The properly installed appliance must be covered on all sides in such a fashion that not even components with rough insulation are exposed to the touch. The cover must be removable with tools only.



---

# Sommaire

---

<b>Mode d'emploi</b>		Page
<b>destiné à l'utilisateur</b>		Page
<b>Consignes à respecter</b>		
<input type="checkbox"/> Conseils pour la mise au rebut	64	
<input type="checkbox"/> Avant de brancher l'appareil neuf	64	
<input type="checkbox"/> Consignes de sécurité	65	
<b>Avant la première utilisation</b>		
<input type="checkbox"/> Premier nettoyage	65	
<input type="checkbox"/> Premier chauffage	65	
<b>Votre nouvelle cuisinière</b>		
<input type="checkbox"/> Description de l'appareil	66	
<input type="checkbox"/> Accessoires	67	
<input type="checkbox"/> Hauteur d'encastrement	67	
<b>Minuteur électronique</b>		
<input type="checkbox"/> Heure du jour	68	
<input type="checkbox"/> Réveil	69	
<input type="checkbox"/> Coupure automatique	70	
<input type="checkbox"/> Enclenchement et coupure automatiques	71	
<b>Cuisson et rôtissage</b>		
<input type="checkbox"/> Fonctions du four	72	
<input type="checkbox"/> Enclenchement et coupure du four	73	
<input type="checkbox"/> Cuisson	74-77	
<input type="checkbox"/> Rôtissage	78+79	
<input type="checkbox"/> Gril toutes faces	80+81	
<b>Grillades</b>	82+83	
<b>Décongeler / Sécher / Réchauffer</b>	84+85	
<b>Conseils et astuces</b>	86	
<b>Nettoyage et entretien</b>		
<input type="checkbox"/> Remarques importantes		87
<input type="checkbox"/> L'émail et le verre		87
<input type="checkbox"/> Façades en acier inoxydable		87
<input type="checkbox"/> Four		87
<input type="checkbox"/> Décrochage et accrochage de la porte du four		88
<input type="checkbox"/> Enlevez la grille		88
<b>Pannes et réparations</b>		90
<b>Que faire en cas de panne?</b>		91
<b>Instructions de montage</b>		
<b>Destinées à l'installateur et au spécialiste des cuisines</b>		Page
<b>Remarques importantes</b>		92
<b>Gamme des éléments de cuisine</b>		92
<b>Encastrement</b>		93

### Conseils pour la mise au rebut

- ❑ Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.  
Avant de vous débarrasser de l'ancien appareil, rendez-le inutilisable.
- ❑ Un emballage a protégé votre appareil pendant son transport jusqu'à votre domicile. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer cet emballage en respectant l'environnement.  
Votre revendeur spécialisé ou l'administration de votre municipalité vous informeront volontiers sur les centres de recyclage que vous pouvez contacter.

### Avant de brancher l'appareil neuf

- ❑ Lisez attentivement la présente notice d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- ❑ La présente notice d'emploi vaut pour plusieurs versions de l'appareil. Elle peut contenir des descriptions d'accessoires ne figurant pas dans votre appareil.
- ❑ Rangez la présente notice de montage et d'emploi soigneusement pour pouvoir la remettre à un futur propriétaire de l'appareil.
- ❑ Si l'appareil est endommagé, sa mise en service est proscrite.
- ❑ Ne confier les travaux de montage et de branchement qu'à un installateur agréé qui respectera ce faisant les instructions et le schéma de branchement. Si l'appareil n'est pas branché correctement, le bénéfice de la garantie est perdu en cas de dégâts.
- ❑ Nos appareils sont conformes aux prescriptions de sécurité pertinentes applicables aux appareils électroménagers. Confier les réparations uniquement aux techniciens du service après-vente car ils ont été formés par le fabricant. Des réparations inexpertes peuvent provoquer des dégâts considérables au préjudice de l'utilisateur.




---

## Consignes à respecter

---

### Consignes de sécurité

- N'utilisez l'appareil que pour préparer les repas.
- Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent pendant le fonctionnement. Les surfaces intérieures du four et les serpentins deviennent très chauds. Eloignez systématiquement les enfants.
- Ne vous éloignez pas de l'appareil pendant la cuisson de graisse ou d'huile. Si la graisse et l'huile surchauffent, ils risquent de s'enflammer.
- Nettoyez le four régulièrement. Les résidus de graisse ou d'huile risqueraient sinon de s'enflammer lorsque vous allumez le four.
- Les câbles de branchement des appareils électroménagers ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes et ne pas être coincés par la porte du four chaude. Dans le cas contraire, leur gaine isolante serait endommagée.
- En présence d'une panne, coupez le disjoncteur commandant le secteur de la maison.
- Ne rangez aucun objet inflammable dans le four qui pourrait s'enflammer lors d'un enclenchement involontaire du four. Ne posez aucun objet inflammable sur la plaque de cuisson.
- Ne nettoyez jamais le four et la plaque de cuisson avec des nettoyeurs à la vapeur ou des nettoyeurs haute pression.
- Lorsque vous utilisez la chaleur tournante , ne placez pas le papier sulfurisé seul dans le four (par ex. pendant le chauffage) car le ventilateur pour chaleur tournante pourrait aspirer le papier, ce qui endommagerait le chauffage et le ventilateur.
- N'enfournez aucune plaque sur la sole du four et ne le tapissez pas non plus de feuille aluminium car sinon la chaleur s'accumule, les temps de cuisson et de rôtissage ne valent plus et l'émail du four s'endommage.
- Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud. L'émail pourrait se rompre.
- Les jus de fruits qui débordent de la plaque à pâtisserie laissent des taches impossibles à enlever. Pour faire cuire des gâteaux, utilisez la plaque universelle plus profonde.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas contre/sur la porte du four ouverte.
- La porte du four doit fermer correctement. Maintenez propres les surfaces des joints de porte.

---

### Avant la première utilisation

---

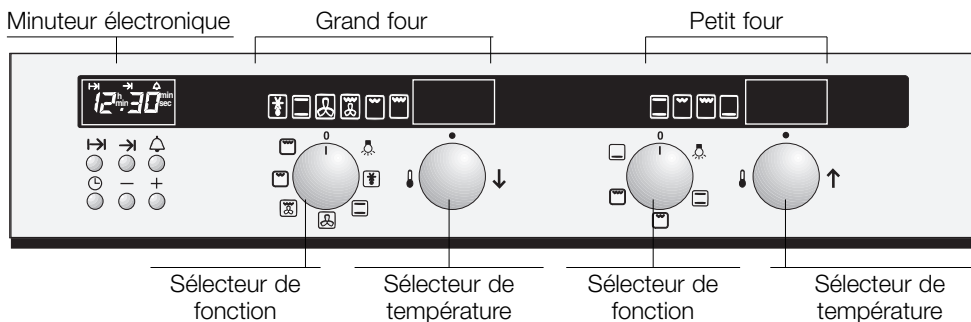
#### Premier nettoyage:

1. Passer un chiffon humide et doux sur les surfaces extérieures de l'appareil.
2. Nettoyer le four et les accessoires avec une solution d'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

#### Premier chauffage:

1. Faites chauffer le four à vide pendant 30 minutes environ.  
Pour ce faire, réglez la température sur 240°C et le chauffage de voûte et de sole.  
Pendant que le four chauffe, maintenez la fenêtre de la cuisine ouverte pour que disparaissent les mauvaises odeurs.

# Votre nouvelle cuisinière



## Le bandeau de commande:

- Les manettes sont escamotables. Pour faire sortir et escamoter une manette, appuyez dessus. Elle doit se trouver dans les deux cas en position éteinte.
- Le bandeau de commande est éclairé. La lumière s'allume dès que vous réglez une fonction.

## Fonctions du grand four:

- Eclairage du four
- Position de décongélation
- Chaleur de voûte/de sole
- Air chaud
- Gril toutes faces
- Grillade sur petite surface (économie d'énergie)
- Grillade sur grande surface

## Fonctions du petit four:

- Eclairage du four
- Chaleur de voûte/de sole
- Grillade sur petite surface (économie d'énergie)
- Grillade sur grande surface
- Chaleur de sole

## Accessoires

- ❑ Fournitures de série:

<b>2 Plaque à pâtisserie</b>
<b>1 Grille à pâtisserie/de rôtissage</b>
<b>1 Lèchefrite avec grille</b>

### Nota:

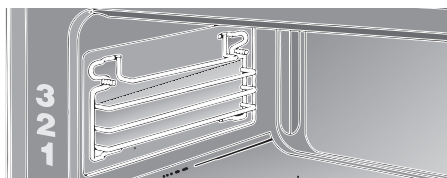
- ❑ La tôle du four ou la plaque universelle peuvent se déformer pendant que le four fonctionne. Ceci est dû aux importants changements de températures. Ceci arrive notamment lorsque seule une partie de la tôle est recouverte ou si l'on y a déposé des produits congelés tels que par exemple une pizza.

Cette déformation se remet en place d'elle-même durant la cuisson, le rôtissage ou pendant que la grille fonctionne.

## Niveaux d'enfournement

### Petit four

- ❑ Votre four présente 3 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut. Ces niveaux sont marqués contre le four.



### Grand four

- ❑ Votre four présente 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut. Ces niveaux sont marqués contre le four.
- ❑ **Lors de la cuisson avec chaleur tournante, ne pas utiliser le niveau d'enfournement »2«** car cela générerait le brassage de l'air.



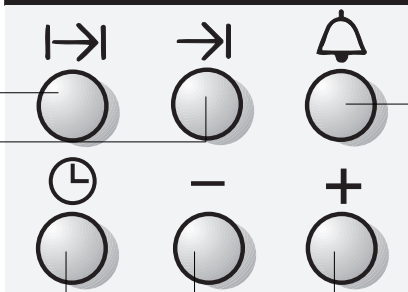
# Horloge électronique



Durée de la période de service

Fin de la période de service

Heure actuelle



Réveil

Réglage de l'heure

## Remarques:

- Si vous maintenez la touche - ou + appuyée, vous pouvez régler l'horloge par pas de 10 minutes.
- L'heure ne s'affichera pas si vous avez réglé le réveil, une durée ou fin de cuisson. Si vous voulez savoir l'heure actuelle, appuyez sur la touche heure ⌚. L'heure s'affiche alors pendant quelques secondes à l'indicateur.

## Heure du jour

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, régler le minuteur électronique sur l'heure actuelle.
- 0:00 clignotent à l'afficheur une fois réalisé le branchement électrique de l'appareil ou après une panne de courant.

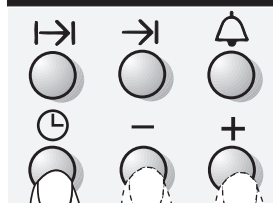
## Réglage de l'heure:

- Appuyez sur la touche heure ⌚.
- Actualisez l'heure par la touche - ou +. L'horloge valide automatiquement cette nouvelle heure quelques secondes plus tard.

## Changement d'heure (passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver par ex.):

**Attention:** si vous avez programmé une durée ou une fin de cuisson, vous ne pouvez pas modifier l'heure.

- Appuyez sur la touche heure ⌚.
- Actualisez l'heure par la touche - ou +.





1. 2.


## Réveil

- ❑ Vous pouvez régler le réveil à tout moment, même si une durée ou fin de cuisson est déjà programmée.
- ❑ La durée réglée au réveil s'écoule toujours visible à l'indicateur. Le réveil possède un signal sonore particulier. Vous pouvez ainsi savoir si le temps écoulé correspond au réveil ou, par exemple, à une durée de cuisson réglée.

### Réglage:

1. Appuyez sur la touche réveil .
  2. La touche - ou + vous permet de régler le réveil sur l'heure voulue.
- ❑ Au bout de quelques secondes, le réglage est automatiquement mémorisé. A l'indicateur de l'heure, le temps programmé s'écoule à rebours.
  - ❑ **Une fois le temps programmé écoulé**, un signal sonore retentit et le symbole Réveil clignote. Pour couper immédiatement le signal, appuyez sur la touche réveil .

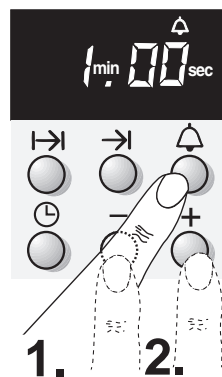
### Correction:

- ❑ Appuyez sur la touche Réveil  .  
Modifiez l'heure par la touche - ou +.

### Annulation:

- ❑ Appuyez sur la touche réveil  deux fois de suite.

### Réglage:



## Minuterie automatique le grand four

- ❑ Vous pouvez enclencher et éteindre le four ainsi que le foyer avant gauche au moyen de l'horloge électronique.

### Coupure automatique:

- ❑ La cuisson de la pâtisserie ou du rôti commence aussitôt.
- 1. Choisissez le système de chauffage et la température du four.
- 2. Appuyez sur la touche durée I→I.
- 3. Modifiez la durée proposée par la touche - ou +. Le four s'enclenche au bout de quelques secondes.
- ❑ **Une fois le temps de cuisson écoulé**, un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint. Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche durée I→I.
- ❑ **Si le plat n'est pas tout à fait prêt**, réglez à nouveau la durée avec le bouton rotatif.
- ❑ **Une fois que le plat est prêt**, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

### Correction:

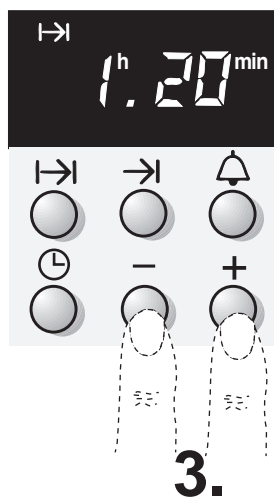
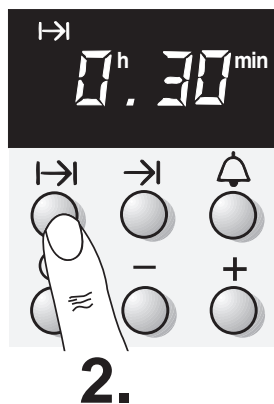
- ❑ Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Appuyez sur la touche Durée I→I puis corrigez la durée par la touche - ou +.

### Effacement:

- ❑ Coupez le sélecteur de mode de cuisson.

### Remarques:

- ❑ A l'affiche de l'horloge électronique s'écoule l'heure réglée à la minuterie. Vous désirez connaître le temps de cuisson restant pour le plat qui se trouve dans le four. Appuyez sur la touche durée I→I. La durée restante s'affiche pendant quelques secondes.
- ❑ Vous pouvez régler la durée entre une minute et 23 heures 59 minutes.



# Horloge électronique

## Enclenchement et coupure automatiques:

**Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le four.**

Vous avez des rendez-vous importants, mais le repas doit néanmoins être prêt à l'heure. C'est chose aisée car le four s'enclenche automatiquement et s'éteint à l'heure souhaitée.

1. Choisissez le système de chauffage et la température du four.
2. Appuyez sur la touche durée I→I.
3. Modifiez la durée proposée par la touche - ou +.
4. Appuyez sur la touche fin →I. L'heure de fin de cuisson apparaît à l'affichage. Le four s'éteindra à ce moment-là. Retardez l'heure de fin de cuisson.
5. Réglez la nouvelle heure de fin par la touche +.

- Le four s'allume et s'éteint automatiquement. L'affichage pour l'horloge électronique indique l'heure de fin de cuisson jusqu'au démarrage du four. Ensuite, il affiche la durée qui décroît.
- Une fois le temps de cuisson écoulé**, un signal sonore se fait entendre. Le four s'éteint. Pour couper prématurément le signal sonore, appuyez sur la touche durée I→I.
- Si le plat n'est pas tout à fait prêt**, réglez à nouveau la durée avec le bouton rotatif.
- Une fois que le plat est prêt**, ramenez le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte.

## Correction:

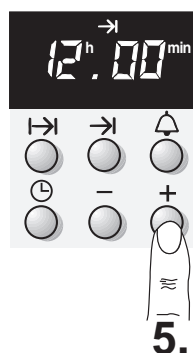
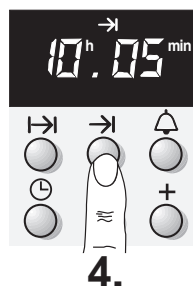
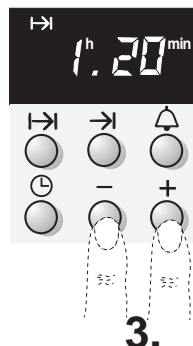
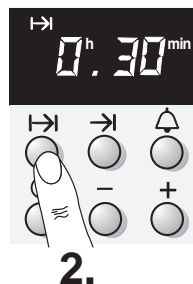
- Avant que le four ne s'enclenche, vous pouvez corriger à tout moment l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche fin →I. Modifiez l'heure de fin par la touche - ou +.

## Effacement:

- Coupez le sélecteur de mode de cuisson.

## Remarque:

- L'heure de fin de cuisson apparaît pendant quelques secondes si vous appuyez sur la touche fin →I.



## Fonctions du grand four

### Position de dégivrage

Sans température.

Seulement pour les pâtisseries délicates (tartes à la crème par ex.).

### Chaleur de voûte et de sole

Des éléments de chauffage placés en haut et en bas à l'intérieur du four produisent de la chaleur et celle-ci se transmet par rayonnement sur les denrées à cuire et à griller.

– Convient particulièrement pour le rôtissage et la cuisson de pâtisseries délicates et de pièces de viande maigres ainsi que du pain à un seul niveau.

#### – **N'utiliser qu'un seul niveau d'enfournement.**

Nous recommandons:

**Les niveaux d'enfournement 1 ou 2.**

– Pour plus de détails, consulter les tableaux relatifs à la cuisson et au rôtissage.

### Chaleur tournante

Une soufflerie fixée contre la paroi arrière du four brasse l'air ce qui permet de répandre particulièrement bien la chaleur sur les aliments à cuire ou à griller.

– Convient particulièrement pour décongeler et pour faire cuire sur plusieurs niveaux simultanément.

– Ce système est idéal pour certaines pâtisseries telles que la pizza, la pâte briochée ou la pâte à choix.

– Ne pas utiliser les niveaux d'enfournement **2** pour ne pas entraver le brassage de l'air.

### Grillades «toutes faces»

Cobinaison entre le gril et la soufflerie.

– Convient particulièrement pour griller les pièces de viande riches en graisse et pour les volailles.

– Faire les grillades «toutes faces» porte du four fermée (économie d'énergie).

#### – **N'utiliser qu'un seul niveau d'enfournement.**

Nous recommandons:

**Les niveaux d'enfournement 2 ou 3.**

– Pour plus de détails, consulter les tableaux relatifs au rôtissage.

### Gril à incandescence

La chaleur est produite par le corps chauffant et se transmet par rayonnement sur les aliments à griller.

– Convient particulièrement pour les grillades plates telles que les côtelettes les steaks ou les toasts.

– Les grillades se font porte du four fermée (économie d'énergie).

#### – **N'utiliser qu'un seul niveau d'enfournement.**

Nous recommandons:

**Les niveaux d'enfournement 3 ou 4.**

– Pour plus de détails, consulter le tableau relatifs aux grillades.

### Gril petite surface

Avantages:

– Seule la surface médiane du gril s'échauffe

– Convient particulièrement bien en présence de petites quantités

– Economies d'énergie

### Gril grande surface

Avantages:

– Toute la surface du gril s'échauffe

– Convient particulièrement bien en présence de grandes quantités



---

## Fonctions du petit four

---

### Chaleur de voûte et de sole

Des éléments de chauffage placés en haut et en bas à l'intérieur du four produisent de la chaleur et celle-ci se transmet par rayonnement sur les denrées à cuire et à griller.

- Convient particulièrement pour le rôtissage et la cuisson de pâtisseries délicates et de pièces de viande maigres ainsi que du pain à un seul niveau.

#### - **N'utiliser qu'un seul niveau d'enfournement.**

Nous recommandons:

#### **Les niveaux d'enfournement 1 ou 2.**

- Pour plus de détails, consulter les tableaux relatifs à la cuisson et au rôtissage.

### Gril à incandescence

La chaleur est produite par le corps chauffant et se transmet par rayonnement sur les aliments à griller.

- Convient particulièrement pour les grillades plates telles que les côtelettes les steaks ou les toasts.
- Les grillades se font porte du four fermé (économie d'énergie).

#### - **N'utiliser qu'un seul niveau d'enfournement.**

Nous recommandons:

#### **Les niveaux d'enfournement 2 ou 3.**

- Pour plus de détails, consulter le tableau relatifs aux grillades.

### Gril petite surface

Avantages:

- Seule la surface médiane du gril s'échauffe
- Convient particulièrement bien en présence de petites quantités
- Economies d'énergie

### Gril grande surface

Avantages:


- Toute la surface du gril s'échauffe
- Convient particulièrement bien en présence de grandes quantités

### Chaleur de sole

Si la fonction "chaleur de sole uniquement" a été choisie, seul s'allume le serpentin situé sur la sole du four.

Avantages:

- Convient particulièrement aux aliments et pâtisseries dont la face inférieure doit dorer ou former une croûte.

 Utilisez cette fonction uniquement peu de temps avant la fin de la cuisson ou du rôtissage.

## Allumer et éteindre le grand et le petit four


**Avant d'enclencher votre four, choisissez un mode de cuisson.**

### Enclenchement:

Tournez le sélecteur de mode de cuisson jusqu'à ce que symbole correspondant au mode de cuisson désiré s'allume.

- ❑ La température proposée apparaît à l'affichage et le four s'éclaire.
- ❑ A l'aide du sélecteur de mode de cuisson, vous pouvez augmenter ou baisser la température proposée par pas de 5° C (voir les températures indiquées dans les tableaux des pâtisseries ou de rôtissage).
- ❑ Le voyant lumineux de la température du four s'allume en rouge pendant la phase de chauffage et lors de sa reprise. Il s'éteint une fois que le four a atteint la température réglée. Le voyant ne s'allume pas lors des grillades.

### Coupure:

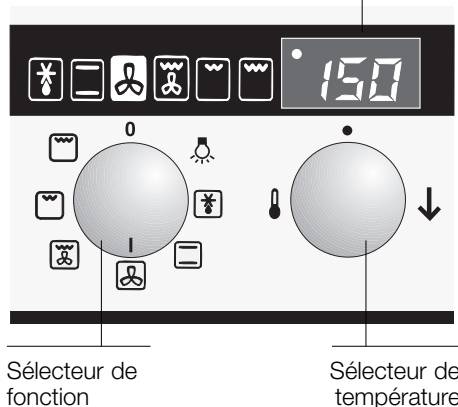
Pour éteindre le four, tournez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat pour les amener sur la position . Toutes les fonctions sont annulées.

### Remarques:








- ❑ L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Une fois le four éteint, il continue à fonctionner jusqu'à ce que ce dernier soit refroidi.

**Exemple: chaleur tournante – grand four**

Affichage de la température



### Plages de températures des différents systèmes de chauffage

Système	Température préférentielle en ° C	Plage de températures en ° C
	20	20–80
	170	50–275
	150	50–275
	190	50–275
	3	1–3
	3	1–3
	170	50–275

## Cuisson dans des moules

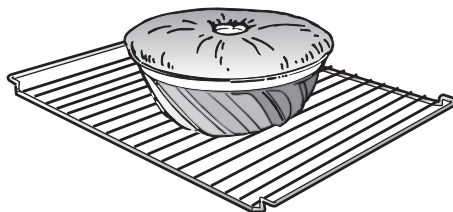
- Posez toujours les moules en milieu de four.

### Chaleur de voûte/de sole:

- Les moules sombres en métaux conviennent le mieux.
- Pour ajuster exactement la hauteur d'enfournement, retournez simplement la grille coudée (hauteurs d'enfournement intermédiaires).
- Le fond du gâteau a trop bruni:**  
Vérifier la hauteur d'enfournement.  
Réduisez la durée de cuisson et sélectionnez si nécessaire une température plus faible.
- Le fond du gâteau est trop clair:**  
Vérifier la hauteur d'enfournement.  
Rallongez la durée de cuisson, choisissez une température de cuisson plus faible ou utilisez une plaque noire.

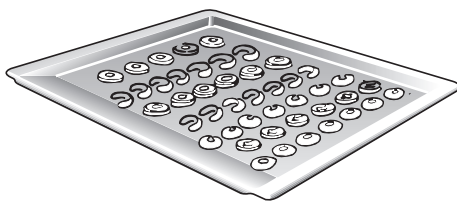
### Chaleur tournante:

- Vous pouvez utiliser des moules dans tous les coloris et les matériaux possibles, à condition qu'ils puissent aller au four.
- Ne posez pas le moule ou un gâteau haut directement devant la paroi arrière du four.



## Cuisson sur plaques:

- L'inclinaison de la plaque doit toujours regarder vers la porte du four.
- Enfourez toujours les plaques jusqu'à la butée.



## Remarques:

- Modifiez le réglage de la chaleur pour obtenir une dorure plus ou moins prononcée.
- Si un gâteau se morcelle au démoulage, utilisez la prochaine fois moins de liquide, sélectionnez une durée de cuisson plus longue ou réglez la chaleur un peu plus bas.

## Tableau de cuisson ou le grande four

### Remarque:

- Tous les tableaux fournissent des valeurs indicatives qui peuvent varier selon la nature des aliments.







Type de pâtisserie	Chaleur tournante 		Durée de cuisson, en min.	Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C		Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C
<b>Pâtes levées</b>					
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture					
1 plaque	<b>1</b>	150–160	<b>40–50</b>	<b>1</b>	180–190
2 plaques	<b>1 + 3</b>	150–160	<b>45–55</b>	–	–
Cake	<b>1</b>	150–160	<b>60–70</b>	<b>2</b>	170–180
Gâteau dans un moule rond	<b>3</b>	150–160	<b>50–70</b>	<b>2</b>	170–180
Gâteau dans un moule haut	<b>1</b>	150–160	<b>50–70</b>	<b>2</b>	170–180
Fond de tarte aux fruits (préchauffer)	<b>3</b>	150–160	<b>30–40</b>	<b>2</b>	170–180
<b>Pâte brisée</b>					
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture sablée					
1 plaque	<b>1</b>	160–170	<b>50–80</b>	<b>1</b>	190–200
2 plaques	<b>1 + 3</b>	160–170	<b>50–80</b>	–	–
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture humide (par ex. couverture à la crème)	<b>1</b>	150–170	<b>50–80</b>	–	–
Gâteau dans un moule (par ex. gâteau au fromage blanc)	<b>3</b>	150–170	<b>50–90</b>	<b>2</b>	170–180
Fond de tarte aux fruits (préchauffer)	<b>3</b>	150–170	<b>25–35</b>	<b>2</b>	190–200
<b>Pâtes à biscuit</b>					
Biscuit roulé (préchauffer)	<b>1</b>	180–190	<b>8–15</b>	<b>1</b>	200–220
Biscuit à l'eau	–	–	<b>30–45</b>	<b>2</b>	170–180
Fond de tarte aux fruits	<b>3</b>	150–170	<b>20–25</b>	<b>2</b>	170–180

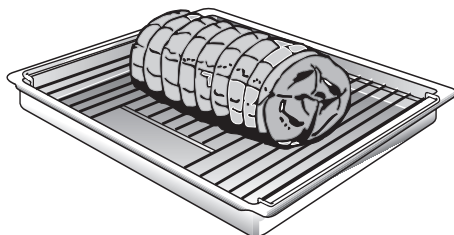
Tableau de cuisson  ou  le grande four

Type de pâtisserie	Chaleur tournante 		Durée de cuisson, en min.	Convection naturelle 	
	Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C		Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C
<b>Pâtes levées</b>					
Gâteau cuit sur la plaque, avec garniture sablée (par ex. gâteau aux pommes à grains sablés)					
1 plaque	<b>1</b>	170–180	<b>30–60</b>	<b>1</b>	180–200
2 plaques	<b>1 + 3</b>	170–180	<b>40–60</b>	–	–
Brioche tressée, avec 500 gr de farine	<b>3</b>	160–170	<b>35–50</b>	<b>1</b>	180–190
Gâteau dans un moule rond	<b>3</b>	160–170	<b>30–50</b>	<b>2</b>	180–190
Gâteau dans un moule haut	<b>1</b>	160–170	<b>30–50</b>	<b>2</b>	180–190
<b>Petites pâtisseries</b>					
Meringue	<b>3</b>	70– 90	<b>110–130</b>	<b>2</b>	70– 90
Pâte feuilletée (préchauffer)	<b>3</b>	180–200	<b>20–30</b>	<b>2</b>	200–220
Pâte à choux (préchauffer)	<b>3</b>	180–190	<b>20–30</b>	<b>2</b>	200–220
Gâteaux secs					
1 plaque	–	–	<b>20–30</b>	<b>2</b>	170–180
2 plaques	<b>1 + 3</b>	150–160	<b>25–35</b>	–	–
<b>Plats salés</b>					
Soufflé composé d'ingrédients crus	<b>1</b>	180–190	<b>45–80</b>	<b>2</b>	200–210
Pizza	<b>3</b>	180–190	<b>25–45</b>	<b>1</b>	210–230
Tarte salée (préchauffer)	<b>3</b>	180–190	<b>40–60</b>	<b>1</b>	210–230
<b>Pain 1 kg (préchauffer)</b>					
Début de cuisson	<b>1</b>	200–220	<b>10–15</b>	<b>2</b>	200–240
Finition de cuisson	<b>1</b>	180–210	<b>45–60</b>	<b>2</b>	190–210

### Rôtissage à la chaleur de voûte/de sole ☐

#### Remarques:

- ☐ Lorsque la pièce de viande pèse plus de 750 grammes, sa cuisson au four est très économique.
- ☐ **Rôtissage en récipient ouvert:**  
Rincez la plaque universelle ou l'ustensile de rôtissage avec de l'eau puis posez la viande dedans. La hauteur d'enfournement est fonction du poids et de la hauteur de la viande à rôtir.
- ☐ Posez la grille dans la plaque universelle et enfournez à la même hauteur.
- ☐ Suivant la taille et la nature de la viande à rôtir (viande grasse, volaille), versez sur la plaque universelle  $\frac{1}{8}$ ème à  $\frac{1}{4}$  de litre d'eau. Enduisez la viande maigre à volonté de matière grasse ou garnissez-la de lamelles de lard.
- ☐ Le jus de cuisson s'accumule dans la plaque et donne une sauce savoureuse. Décollez ce jus avec de l'eau chaude, faites le cuire, liez-le avec de l'amidon, assaisonnez-le puis passez-le au tamis si nécessaire.
- ☐ Introduisez le rôti dans le four froid (préchauffage inutile = économie d'énergie).



- ☐ **Rôtissage en récipient couvert:**  
Posez la viande fraîche ou surgelée dans un récipient approprié, coiffez-le d'un couvercle adapté puis déposez-le sur la grille du four. Pour ajuster exactement la hauteur d'enfournement, vous pouvez retourner la grille à bords coudés (hauteurs intermédiaires). Nous recommandons de cuire les rôtis de boeuf en récipient fermé.

#### Conseils:


- ☐ N'utilisez que des ustensiles de cuisson à poignées insensibles à la chaleur.
- ☐ Préparez les grosses pièces de viande sans grille, directement sur la plaque universelle.
- ☐ Vous pouvez faire cuire les pièces de viande plus petites sur feuille d'aluminium. Donner à la feuille la forme d'un moule à bords relevés puis la poser sur la grille.
- ☐ Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

## Tableau de rôtissage

### Remarques:

- Faites rôtir dans un plat ouvert posé sur la grille.
- Niveau d'enfournement 2**  
Pièces de viande épaisses et denses = Durée de rôtissage plus longue, température plus basse.  
Pièces de viande minces = Durée de rôtissage plus courte, température plus élevée.
- La durée de cuisson ne change pas fondamentalement si vous faites rôtir simultanément **deux pièces** de la même viande et **de même grosseur**.
- Tous les tableaux fournissent des valeurs indicatives qui peuvent varier selon la nature des aliments.

### Tableau de rôtissage

Type de viande	Durée de rôtissage, en min.	Convection naturelle 	
		Niveau d'enfournement	Plage de température, en ° C
<b>Porc</b>			
Porc avec couenne, 2 kg (par ex. épaule ou jarret)	100 – 130	2	200 – 220
Rôti / Rôti roulé	90 – 120	2	190 – 210
Carré de porc	70 – 80	2	190 – 210
Filet de porc	30 – 45	3	200 – 230
Rôti de viande hachée, 750 gr	60 – 70	2	190 – 210
<b>Bœuf</b>			
Filet	45 – 65	2	200 – 220
Rosbif (saignant)	30 – 45	2	200 – 220
<b>Veau</b>			
Rôti / Poitrine	90 – 120	2	180 – 200
Jarret	100 – 130	2	190 – 210
<b>Agneau</b>			
Gigot	70 – 110	2	200 – 220
Selle	90 – 120	2	200 – 220
<b>Volaille</b>			
Poulet, 1 kg	60 – 70	2	200 – 220
Canard, 2 – 2,5 kg	90 – 120	2	190 – 210
Oie, 3 kg	130 – 180	1 ou 2	180 – 200
<b>Gibier</b>			
Selle de chevreuil	90 – 120	2	200 – 220
Rôti de chevreuil	90 – 120	2	190 – 210
Rôti de sanglier / cerf	100 – 120	2	190 – 210
<b>Poisson</b> entier, 1 kg	30 – 40	2	180 – 200


## Gril toutes faces le grande four

Pour volailles et grosses pièces de viande.

! Utiliser le gril «toutes faces» la porte du four étant toujours fermée.

- ❑ Il n'est pas nécessaire de retourner les pièces à griller si l'on utilise le gril toutes faces.

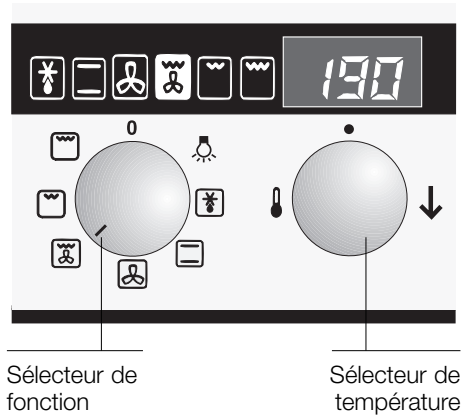
**Exception:** il faut retourner la volaille une fois, à mi-cuisson.

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
- ❑ La température proposée apparaît à l'affichage et le four s'éclaire.
  - ❑ A l'aide du sélecteur de mode de cuisson, vous pouvez augmenter ou baisser la température proposée par pas de 5° C.

### Grillades sur la grille:

- ❑ Introduire **la grille** avec les aliments à griller au niveau d'enfournement correspondant.
- ❑ Toujours introduire **le plat universel** au niveau d'enfournement 2.
- ❑ **La viande rouge** – par ex. le boeuf, le gibier et le mouton – brunit plus vite que la viande blanche à savoir le veau, le porc et la volaille.
- ❑ **La viande blanche et les filets de poisson** sont souvent peu brunis en surface et cependant cuits et juteux à l'intérieur.
- ❑ Plusieurs pièces de viande peuvent être grillées simultanément, par ex. 2 poulets, 2 jarrets ou 2 rôtis.
- ❑ Dans le cas des **grosses pièces de viande** ou si l'on a **plusieurs morceaux de viande**, se conformer en principe à la règle suivante: **Abaisser la température mais allonger le temps de la grillade.**

**Nota:** pendant le fonctionnement du gril toutes faces, le gril et la soufflerie sont arrêtés alternativement.





---

## Tableau pour grillade ventilée le grande four

---

### Remarque:

- Tous les tableaux fournissent des valeurs indicatives qui peuvent varier selon la nature des aliments.

---

Type de viande	Poids	Niveau d'enfournement de la grille	Plage de température, en °C	Durée des grillades, en min.	Conseils
<b>Porc</b>					
Rôti avec couenne	2 kg	2	170–190	140–150	Pour les rôtis particulièrement gras, sélectionnez la température la plus basse. Entaillez la couenne en faisant des croix.
<b>Volaille</b>					
Demi poulet 1–3 morceaux	env. 0,4 kg/ morceau	2	190–210	40– 50	Retournez la viande à mi-cuisson environ; badigeonnez de beurre ou d'eau salée.
Poulet entier 1–3 morceaux	env. 1 kg/ morceau	2	190–210	60– 70	
Canard	2–2,5 kg	2	160–170	90–110	
Oie	3 kg	2	150–160	130–160	Vous pouvez également faire griller des oies farcies. Retournez une fois.

---

## Gril à incandescence ☹ ou ☹

La prudence s'impose pour faire des grillades. Ecartez par principe les petits enfants!

Griller porte du four fermée.

### 1. Mettre le sélecteur de fonction.

☹ = Gril petite surface pour les petites quantités.

☹ = Gril grande surface pour les grandes quantités.

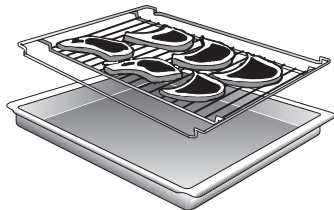
### 2. Régler le sélecteur de température.

Allure du gril : 2 - 3.

### Grillades:

(uniquement avec la grille et le plat universel)

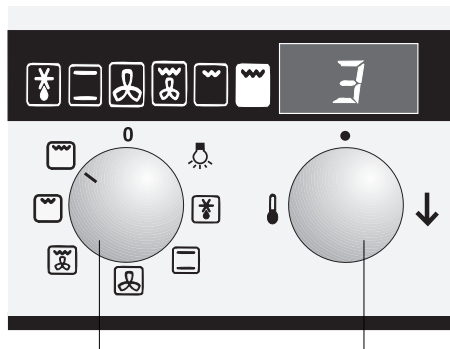
- Badigeonner **la grille** d'huile selon les besoins.
- Essuyer **les aliments à griller** avec du papier de ménage, assaisonner (ne pas saler).
- Introduire **la grille** avec les aliments à griller au niveau d'enfournement correspondant.
- Toujours introduire **le plat universel** au niveau d'enfournement 1.



- Poser la **grille** dans la **lèche-frites** et introduire l'ensemble au même niveau d'enfournement (niveau intermédiaire).
- Les morceaux de viande dont l'épaisseur peut aller jusqu'à 3 cm (steaks saignants se placent au niveau 4.
- Le petits saucisses** au niveau 3 ou 4.
- Les poissons** (truites) ou les **tranches de poisson épaisses**, que l'on désire cuites à point, se placent au niveau 3.

### Petit four:

Niveau d'enfournement 2 ou 3.



Sélecteur de fonction

Sélecteur de température

**Temps approximatifs pour les grillades:**  
(Exemples)

**Viandes** complètement cuites:  
6 à 8 mn de chaque côté,

**Viandes** encore roses à l'intérieur:  
4 à 6 mn de chaque côté,

**Poissons en tranches:**  
6 à 8 mn de chaque côté,

**Truites:** 6 à 10 mn de chaque côté,

**Saucisses** 3 à 5 mn de chaque côté.

**Nota:** si le gril s'arrête automatiquement c'est que la température souhaitée est atteinte. Le gril se remet en marche de lui-même au bout d'un bref instant.

## Tableau pour grillade ou


### Remarques:

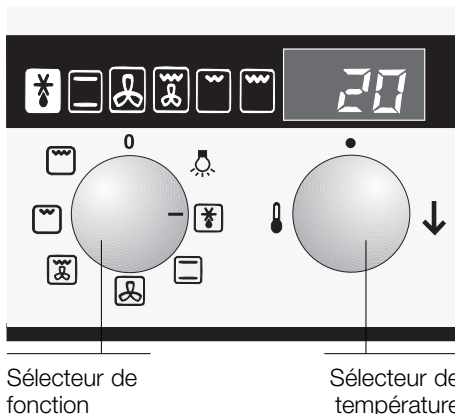
- Enfourez toujours **la lèchefrite** au niveau d'enfournement **1**.
- Tous les tableaux fournissent des valeurs indicatives qui peuvent varier selon la nature des aliments.

Plat	Niveau d'enfournement		Position gril	Côté	Durée des grillades, en min.
	Grand four	Petit four			
<b>Porc</b>					
Steaks dans le filet	4	3	3	1 <sup>er</sup> côté 2 <sup>e</sup> côté	8–11 4–6
Steaks dans l'échine	4	3	2–3	1 <sup>er</sup> côté 2 <sup>e</sup> côté	10–13 7–10
Saucisses	3–4	2–3	2–3	1 <sup>er</sup> côté 2 <sup>e</sup> côté	7–10 5–7
<b>Bœuf</b>					
Steaks dans le filet	4	3	3	1 <sup>er</sup> côté 2 <sup>e</sup> côté	10–13 4–7
Tournedos	4	3	3	1 <sup>er</sup> côté 2 <sup>e</sup> côté	8–11 4–6
<b>Pain à griller</b>					
En tranche	4	3	3	1 <sup>er</sup> côté 2 <sup>e</sup> côté	4½–5½ ½–1½
Avec garniture	3–4	2–3	1–2	–	8–12
<b>Poisson</b>					
Petits poissons (250–300 gr)	3	2	1–2	1 <sup>er</sup> côté 2 <sup>e</sup> côté	12–15 5–10


## Position de décongélation

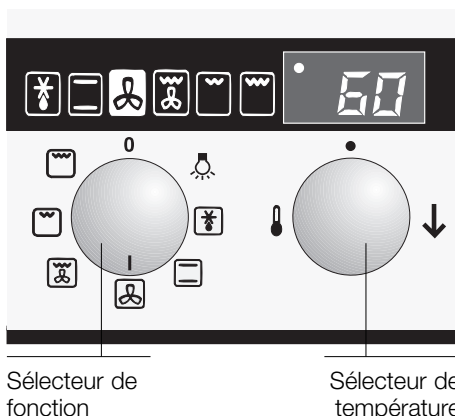
(sans température)

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
  - Pour les denrées fragiles telles que les tartes à la crème fraîche, les tartes à la crème au beurre, les gâteaux glacés au chocolat ou au sucre, les fruits, les aliments en gelée et autres: Niveau d'enfournement **1**.
  - Poser les denrées à décongeler sur la grille après les avoir placées dans un récipient (par ex. coupelles de porcelaine).



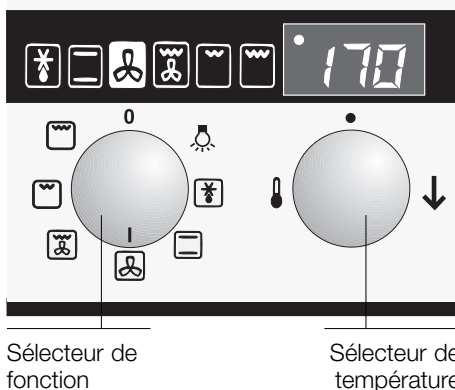
## Système à chaleur tournante avec température:

1. Mettre le **sélecteur de fonction** à .
  2. Régler le **sélecteur de température**.
- Poulets, saucisses et viandes dans des feuilles d'aluminium, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries:** Niveau d'enfournement **1**.  
Mettre le sélecteur de température du four sur **50 à 70**.  
Pour déshydrater des fruits, pour réchauffer ou garder au chaud les aliments:  
Niveau d'enfournement **1**.  
Sélecteur de température sur **70 à 90**.



## Plats confectionnés:

- Ne pas ouvrir la feuille d'aluminium et laisser décongeler dans un récipient fermé. Mettre le sélecteur de température du four sur **160 à 180** (la préparation est achevée au bout de 30 à 40 minutes).
- 1 plaque:**  
Niveau d'enfournement **1**.




## Tableau de décongélation / de déshydratation Grand four

### Remarque:

- Toutes les données figurant dans le tableau ne sont que des valeurs approximatives qui peuvent varier selon la nature de l'aliment.

### Décongélation:

Denrées à décongeler	Niveau d'enfournement	Plage de température, en °C	Durée de la décongélation en minutes
Denrées délicates telles que les tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre <sup>1)</sup> , les tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre <sup>1)</sup> Fruit (framboises) <sup>2)</sup> gelée <sup>2)</sup> , fromage, saucisson	1	Choisir la  fonction (sans température).	Les morceaux de tarte 30– 40 tarte entière ou moitié 80–100 35– 40 90–100
Petites pièces de viande, par ex. steaks, côtelets et autres	1	50– 70	60– 70
Poulet en papillote <sup>1)</sup> , 800–900 g Petits pains <sup>1)</sup> Pain, 1 kg <sup>1)</sup> Gâteau de Savoie <sup>1)</sup>	1	60– 80	70– 80 10– 15 70– 90 70– 90
Assiettes composées	1	170–190	30– 40

<sup>1)</sup> placer ou poser sur la grille.

<sup>2)</sup> mettre dans une coupe plate et poser sur la grille.

### Déshydratation:

Aliments à déshydrater quantité	Niveau d'enfournement	Plage de température, en °C	Durée de la déshydratation en minutes
Anneaux de pommes, 600 g	1 + 3	50 env.	6– 8 heures
Tranches de poires, 800 g	1 + 3	50 env.	9–11 heures
Quetsches ou prunes, 1,5 kg env.	1 + 3	70–100	9–12 heures
Bananes, 300 g	1 + 3	50 env.	8–10 heures
Champignons, 800 g	1 + 3	50–60	7– 9 heures
Fines herbes, 400 g (en bouquet)	1	50–60	3– 5 heures

---

## Conseils et astuces

---

### Pour cuire les gâteaux:

Le fond du gâteau moulé est trop clair.

Retirer du four les plaques à pâtisserie qui ne servent pas ou la plaque universelle.

Le fond du gâteau cuit au moule est trop clair.

Ne pas poser le moule sur la plaque à pâtisserie mais sur la grille.

Le fond du gâteau ou du biscuit a trop bruni.

Baisser la température de cuisson, vérifier le niveau d'enfournement.

Le gâteau est trop sec.

Hausser légèrement la température du four, programmer une durée de cuisson un peu plus courte.

L'intérieur du gâteau reste visqueux, pâteux ou la viande ne cuit pas à coeur.

Régler la température de cuisson ou de rôtissage plus basse.  
Remarque: ne tentez pas de réduire les temps de cuisson ou de rôtissage en programmant de plus hautes températures (l'extérieur serait cuit, l'intérieur serait cru). Choisissez un temps de cuisson ou de rôtissage un peu plus long. Laisser la pâte du gâteau reposer plus longtemps. Mettre moins de liquide dans la pâte.

Si le gâteau et le rôti sont très humides. C'est le cas par ex. des gâteaux aux fruits ou des rôtis préparés avec de l'eau. Beaucoup de vapeur se dégage dans le four. Elle se condense contre les parois du four et entraîne éventuellement un gouttage de l'eau sur le sol ou sur les meubles dans lesquels le four est encastré.

Ouvrir brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si les temps de cuisson ou de rôtissage sont longs) pour laisser la vapeur s'échapper du four et freiner ainsi la condensation.

---

### Pour économiser de l'énergie:

Ne préchauffer le four que si la recette le demande.

Les moules sombres absorbent mieux la chaleur.

**Chaleur résiduelle:** si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

---

## Nettoyage et entretien

---

### Remarques importantes:

- Pour nettoyer le four, ne pas employer de produit récurants, d'ustensiles à arêtes vives ni de tampons abrasifs.
- Ne pas gratter les résidus d'aliments. Les ramollir avec un essuie-tout humide et un peu de liquide pour la vaisselle.
- Ne pas utiliser de détergent spécial (par ex. aérosols et assimilés) sur les pièces en aluminium et en plastique.

---

### Façade en acier inox:

- La mention imprimée risque d'être effacée si vous utilisez des détergents habituels pour acier inox.
- Ne pas employer d'éponge à dos récurant.
- Appliquer du **liquide pour la vaisselle en vente habituelle dans le commerce** sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtres.

### Email et verre:

- Pour les nettoyer, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide pour la vaisselle.
- Décrocher le joint de la porte pour nettoyer la partie de la façade du four située derrière la porte du four.


---

### Four:

- Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après la cuisson de rôtis ou de grillades.  
Les salissures risqueraient de cuire sur l'émail la prochaine fois que vous feriez chauffer le four.

Si les salissures ont cuit sur l'émail, elles seront très difficiles à enlever.

- Un nettoyage fréquent avec le système à chaleur tournante vous permettra de réduire le salissement.

 N'effectuez aucun nettoyage à chaud avec des produits nettoyants spécialement prévus pour les fours.

- Utilisez la plaque universelle pour cuire les gâteaux très humides.
- Pour cuire le rôti, utiliser un ustensile approprié (casserole à rôtir).

- Si le four s'est peu sali, le laver encore chaud avec une solution d'eau très chaude additionnée de liquide pour la vaisselle puis le laisser ouvert pour qu'il sèche.

### Bandeau de la porte du four:

- Pour abaisser la température, le bandeau intérieur en verre logé dans la porte du four présente un revêtement réverbérant la chaleur.
- Ce revêtement n'amointrit pas la visibilité du contenu du four.
- Porte du four ouverte, ce revêtement peut apparaître comme une couche de couleur claire. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un vice de matière ou de fabrication.

## Nettoyage et entretien

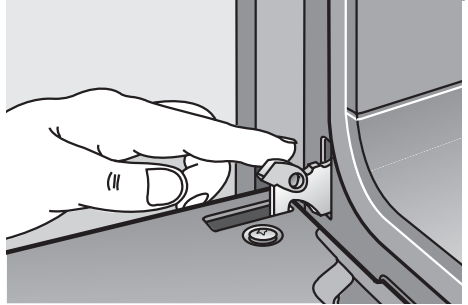
### Le four:

**Remarque:** l'appareil est dotée des fonctions suivantes facilitant le nettoyage.

### Retirer la porte du four

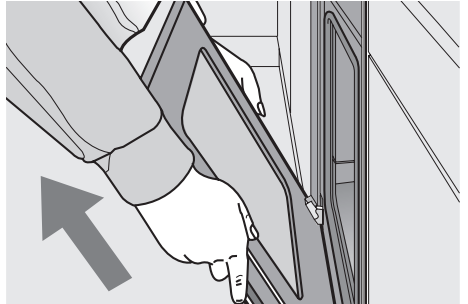
#### Décrochage:

1. Ouvrir la porte du four en grand.
2. Remonter complètement les taquets de verrouillage situés respectivement à droite et à gauche du four.
3. Commencer de refermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit de biais puis la tirer vers vous.




#### Accrochage:

1. Introduire les deux charnières dans leurs fixations droite et gauche puis faire basculer la porte du four vers le bas.
2. Rabattre les taquets de verrouillage gauche et droit.
3. Refermer la porte du four.



### Enclencher l'éclairage du four

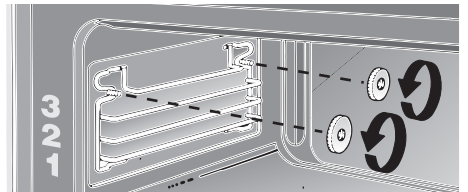
#### Grand et petit four:

- Tourner le sélecteur de fonction sur position .

### Enlevez la grille

#### Petit four:

1. Dévisser les deux vis moletées situées de chaque côté.
2. Procédez avec précaution.





## Pannes et réparations

Le service après-vente (S.A.V.) est là pour vous aider en cas de panne ou si des réparations s'imposent que vous ne pouvez effectuer vous-même.

Adresse de votre agence du S.A.V. la plus proche: voir le répertoire des agences.

**Attention:** l'intervention du S.A.V. n'est pas un service gratuit. Songez-y si vous l'appellez à la suite d'une erreur de manipulation. En cas de besoin du S.A.V., veuillez indiquer les n° de réf. E et FD.

N° E

FD

Ces indications figurent sur la plaque de l'appareil. La plaque de l'appareil se trouve derrière la porte du four, à gauche au bas de la bordure latérale du four.

### Remplacement de la lampe:

**Attention: mettre le four hors tension.**

#### Petite four:

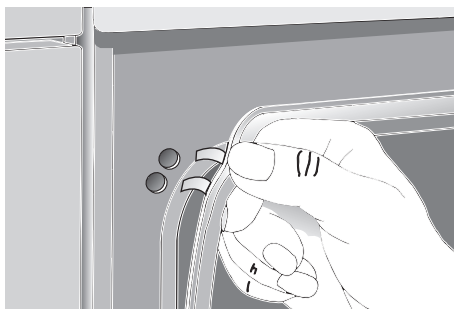
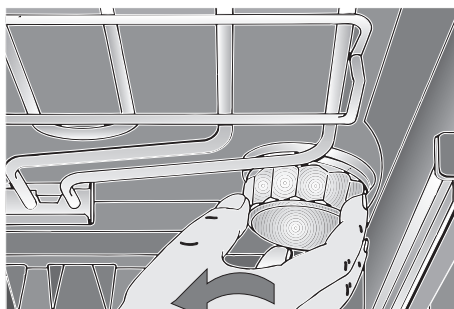
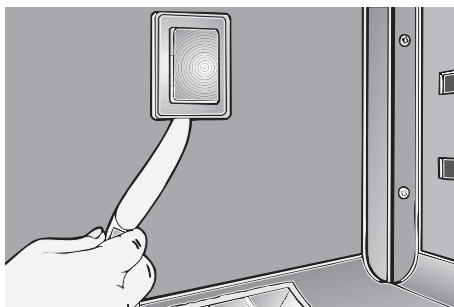
1. Pour éviter tout dégât, poser un torchon à vaisselle dans le four froid.
2. Retirez la coiffe en verre. Pour ce faire, introduisez un couteau ou assimilé entre le verre et le cadre-support.
3. Remplacer l'ampoule.
  - Type: ampoule à incandescence E14, 230–240 volts, 25 watts, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
  - L'ampoule est fournie par le S.A.V. ou par votre revendeur spécialisé.

#### Grand four:

1. Pour éviter tout dégât, poser un torchon à vaisselle dans le four froid.
2. Dévisser le capot de la lampe en le faisant tourner à gauche.
3. Remplacer l'ampoule.
  - Type: ampoule à incandescence E14, 220–240 volts, 40 watts, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
  - L'ampoule est fournie par le S.A.V. ou par votre revendeur spécialisé.

### Remplacement du joint de la porte du four:

1. Pour retirer le joint de la porte du four s'il est défectueux, il suffit de le décrocher.  
Le S.A.V. vous fournira un joint neuf.

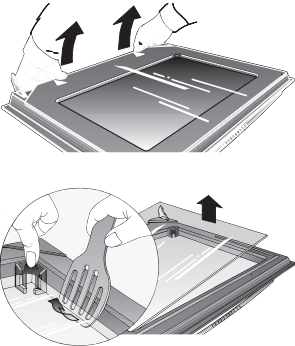


## Que faire en cas de panne?

**Vous n'aurez pas toujours besoin d'appeler le service après-vente. Dans de nombreux cas, vous pourrez vous dépanner vous-même. Le tableau ci-dessous contient quelques astuces et conseils pour y parvenir.**

### Remarque fondamentale:

Les travaux sur les circuits électroniques de l'appareil ne pourront être confiés qu'à un spécialiste. Mettez impérativement l'appareil hors tension avant d'entamer les travaux (coupez le disjoncteur ou dévissez les fusibles présents dans le boîtier à fusible de votre logement).

Que faire si ...	Causes possibles	Remède
... les fonctions électriques sont toutes perturbées, par exemple si subitement les témoins lumineux ne s'allument plus?	Fusible défectueux.	Vérifier les fusibles dans le boîtier à fusible et remplacer ceux qui sont défectueux.
... le liquide ou une pâte liquide ne s'étalent que d'un côté?	Appareil pas monté ou encastré exactement à l'horizontale.	Vérifier l'encastrement du four.
... le minuteur électronique affiche subitement des 0.00 clignotants?	Une brève panne de courant s'est produite.	Régler à nouveau l'heure actuelle.
... le four ne fonctionnent plus subitement?	Le minuteur a été programmé pour arrêter la cuisson à heure fixe.	Régler le minuteur sur la position dans laquelle la minuterie électronique n'est pas activée.
... le bandeau de la porte du four ou la fenêtre s'embuent?	Phénomène normal causé par la différence de température.	Allumer pendant 5 minutes le four réglé à 100°C.
... la condensation d'eau dans le four augmente?	Phénomène normal avec les gâteaux à garniture très humide (fruits) ou les grosses pièces de viande à rôtir.	Pendant la cuisson, ouvrir périodiquement et brièvement la porte du four. Après la cuisson, essuyer l'eau condensée.
... lorsque les pièces enfournables émaillées présentent des taches mates et claires?	Phénomène normal, dû au jus de viande en train de goutter.	Aucun.
... au bout d'une assez longue période d'utilisation la face intérieure du bandeau de la porte du four s'est encrassée.	Saleté normal. 	<b>Décrochez la porte du four</b> puis posez-la sur une surface douce et propre, l'avant tourné vers le bas. Saisissez le <b>verre de la porte</b> à côté des charnières puis retirez-le en le poussant vers le haut. Portes à 3 bandeaux en verre: Décrantez le <b>bandeau en verre de la contre-porte</b> hors de ses fixations aux angles, puis soulevez-le par ex. à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. <b>Remontage après le nettoyage:</b> Insérez puis faites encranter le <b>verre intérieur de la porte</b> . Accrochez le <b>verre de porte</b> puis mettez-le en place en poussant à côté des charnières.

## Notice destinée à l'installateur et au revendeur

### Remarques importantes:

- Veuillez respecter les indications relatives à la mise au rebut de **l'emballage**.
- Ne pas prendre l'appareil en le saisissant par la **poignée de la porte du four** pour le transporter ou l'installer.
- Attention:** les travaux de branchement et de mise en service doivent nécessairement être confiés à un installateur agréé.
- Utiliser un câble H05VV-F pour le raccordement électrique.
- Absorption de courant nominale, tension nominale et numéro de série de l'appareil:**  
ces informations figurent sur la plaque signalétique de l'appareil située derrière la porte du four, en bas à gauche au niveau de l'arête latérale du four.
- La plaque portant le numéro de série** se trouve sur la partie latérale droite de l'appareil.
- La sécurité électrique** de l'appareil n'est garantie que si le conducteur de protection a été installé de façon conforme.
- Il convient de prévoir une mise hors-circuit lors de l'installation.  
Utiliser à cette fin des interrupteurs dotés d'un intervalle de coupure de plus de 3 mm, à savoir les interrupteurs coupe-circuit protecteur de ligne, les fusibles et les contacteurs-disjoncteurs.
- En cas de réparations**, couper le courant et débrancher l'appareil.
- Le schéma de branchement** se trouve à l'arrière de l'appareil.

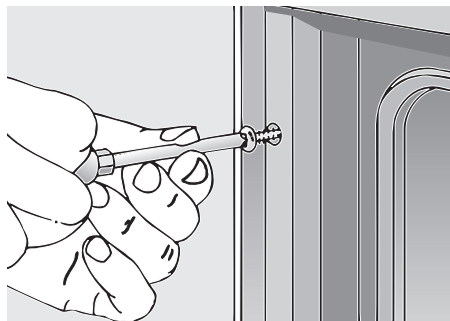
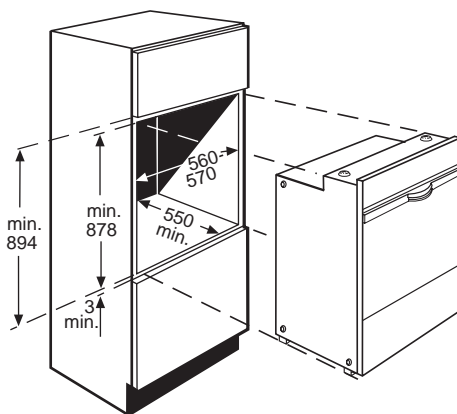
### Gamme de meubles

La cuisinière peut être installée sur tous les types de l'élément prévu à cet effet à condition toutefois que le contreplacage et les garnitures en plastique soient traités avec une colle résistant aux très hautes températures (90 °C), le revêtement pouvant se déformer ou se détacher le cas échéant.

<b>220-230V ~</b>	
<b>380-400V2N ~</b>	
<b>380-400V3N ~</b>	

### Encastrement four électrique à encastrer:

- ❑ Faire chauffer le four avant de procéder à l'installation de l'appareil afin que l'isolation puisse s'évaporer.
- ❑ Faire glisser la cuisinière dans l'ouverture de l'élément de cuisine prévu à cet effet et l'ajuster **horizontalement**.
- ❑ Ouvrir la porte du four et fixer la cuisinière aux baguettes latérales de l'élément avec une vis pour chaque baguette (voir ill.). Incliner légèrement les deux vis (jointes à la cuisinière) vers l'extérieur pour procéder au vissage.
- ❑ S'assurer que la cuisinière est bien encastrée **horizontalement**, qu'elle est fixe et que les cotes d'encastrement sont bien respectées.
- ❑ L'appareil encastré de façon conforme doit être recouvert sur tous les côtés de façon à éviter tout contact avec les pièces isolées. Les éléments de recouvrement ne peuvent être enlevés qu'avec des outils appropriés.



---

# Inhoudsopgave

---

## Gebruiksaanwijzing

voor de gebruiker Pagina

### Waar u op moet letten

- Aanwijzingen voor de afvoer 94
- Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat 94
- Veiligheidsvoorschriften 95

### Vóór het eerste gebruik

- Reiniging vóór gebruik 95
- Eerste keer verhitten 95

### Dit is uw nieuwe fornuis

- Beschrijving van het apparaat 96
- Toebehoren 97
- Inschuifhoogten 97

### Elektronische tijdschakelaar

- Tijdstelling 98
- Wekker 99
- Automatisch uitschakelen 100
- Automatisch in- en uitschakelen 101

### Bakken en braden

- Ovenfuncties 102
- Oven in- en uitschakelen 103
- Bakken 104–107
- Braden 108+109
- Circulatie-grillen 110+111

Grillen 112+113

### Ontdooien / Drogen /

Verwarmen 114+115

Tips en trucs 116

## Reinigen en onderhouden

- Belangrijke aanwijzingen 117
- Email en glas 117
- Edelstalen voorkant 117
- Oven 117
- Verwijderen en aanbrengen van de ovendeur 118
- Rooster verwijderen 118

Storingen en reparaties 119

Wat doet u, wanneer er iets niet werkt? 120

## Montageaanwijzing

voor de installateur en keukenvakman Pagina

Belangrijke aanwijzingen 121

Meubelprogramma's 121

Inbouwen 122

### Aanwijzingen voor de afvoer

- Oude apparaten zijn geen waardeloos afval. Dankzij een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle materialen worden hergebruikt.  
Maak uw oude apparaat onbruikbaar voor u het afvoert.
- Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.  
Bij uw vakhandel of bij uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.

### Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat


- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het nieuwe apparaat gebruikt. Ze bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en voor het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende uitvoeringen van het apparaat. Het is mogelijk dat er een aantal kenmerken worden beschreven die niet van toepassing zijn op uw apparaat.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift zorgvuldig, eventueel voor een volgende bezitter van het apparaat.
- Indien het apparaat beschadigd is, mag u het niet in gebruik nemen.
- Laat de montage en aansluiting van het apparaat uitsluitend volgens de bijgevoegde voorschriften door een erkende vakman uitvoeren. Wanneer het apparaat verkeerd wordt aangesloten, vervalt in geval van een defect de garantie.
- Onze apparaten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici van de klantenservice die door de fabrikant zijn opgeleid. Wanneer reparaties niet deskundig worden uitgevoerd, kunnen daaruit voor u ernstige gevaren voortkomen.

---

## Waar u op moet letten

---

### Veiligheidsvoorschriften

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Het oppervlak van verwarmings- en kookapparatuur wordt tijdens het gebruik heet. De binnenzijden van de oven en de verwarmingselementen worden zeer heet. Kinderen altijd uit de buurt van de oven houden.
- Blijf in de buurt wanneer u gerechten met vet of olie bereidt. Bij oververhitting kan het vet of de olie gaan branden.
- Reinig de oven regelmatig. Vet- en olieresten kunnen in brand vliegen wanneer de oven wordt ingeschakeld.
- De aansluitsnoeren van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet aanraken en mogen niet tussen de hete deur van de oven beklemd raken. De isolatie zou dan beschadigd kunnen worden.
- Bij een defect de zekering van de elektrische installatie uitschakelen.
- Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven. Ze kunnen gaan branden wanneer de oven onbedoeld wordt ingeschakeld. Geen brandbare voorwerpen op het kookplateau leggen.
- Maak de oven of het kookplateau niet met een stoom- of hogedrukreiniger schoon.
- Leg bakpapier niet los in de oven wanneer u met hetelucht  werkt (bijv. bij het opwarmen). De heteluchtventilator kan het papier aanzuigen. Hierdoor kunnen de verwarming en de ventilator beschadigd raken.
- Schuif geen bakblik op de bodem van de oven en leg geen aluminiumfolie op de bodem, anders hoopt de warmte zich op. Bak- en braadtijden zijn dan niet meer juist en het email wordt beschadigd.
- Giet nooit rechtstreeks water in de hete oven. Het email kan dan worden beschadigd.
- Fruitsap dat van het bakblik driipt, laat vlekken achter die niet meer verwijderd kunnen worden. Gebruik voor het bakken de diepere braadslede.
- Ga niet op de open ovendeur zitten of staan.
- De ovendeur moet goed sluiten. De afdichtingen van de deur moeten schoon blijven.

---

## Vóór het eerste gebruik

---

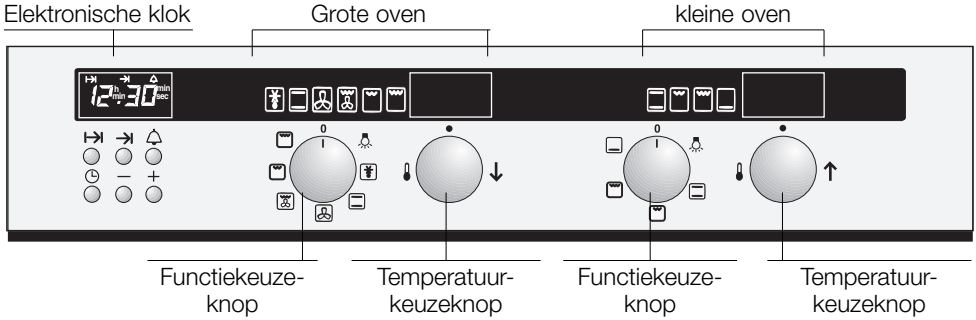
### Reiniging vóór gebruik:

1. Reinig het apparaat aan de buitenkant met een zachte en vochtige doek.
2. Reinig de oven en het toebehoren met een heet sopje.

### Eerste keer verhitten:

1. Verwarm de lege oven ca. 30 minuten voor. Kies daarvoor boven- en onderwarmte bij 240 C°. Open tijdens het verhitten de ramen van uw keuken om te voorkomen dat er een onaangename geur blijft hangen.

# Dit is uw nieuwe oven



## Het bedieningspaneel:

- De schakelaars zijn verzinkbaar in het paneel. Druk op de schakelaar om deze te laten verzinken en weer naar buiten te laten komen. De schakelaar moet daarvoor in de uit-stand staan.
- Het bedieningspaneel is verlicht. Zodra u een functie instelt, wordt de verlichting ingeschakeld.

## Ovenfuncties grote oven:

- Ovenverlichting
- Ontdooistand
- Boven- en onderwarmte
- Hete lucht
- Circulatie-grillen
- Oppervlakte-grillen klein grill-oppervlakt (energiespaargrill)
- Oppervlakte-grillen groot grill-oppervlakt

## Ovenfuncties kleine oven:

- Ovenverlichting
- Boven- en onderwarmte
- Oppervlakte-grillen klein grill-oppervlakt (energiespaargrill)
- Oppervlakte-grillen groot grill-oppervlakt
- Onderwarmte



---

## Dit is uw nieuwe oven

---

### Toebehoren

- Standaard worden meegeleverd:

<b>2 bakplaat</b>
<b>1 bak- en braadrooster</b>
<b>1 braadslede met rooster</b>

### Aanwijzing:

- Bakplaat en braadslede/bakplaat kunnen tijdens gebruik in de oven krom trekken. De oorzaak hiervan zijn de grote temperatuurverschillen op het toebehoren. Ze kunnen ontstaan wanneer slechts een gedeelte van het toebehoren bedekt is of wanneer bevroren etenswaar, een pizza bijv., op het toebehoren is gelegd.

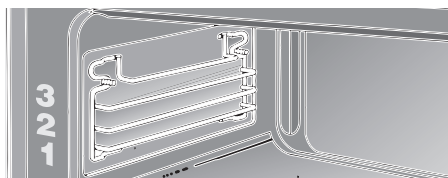
De kromming wordt reeds tijdens het bakken, braden of grillen minder.

---

### Inschuihoogten

#### Kleine oven

- Uw oven beschikt over 3 inschuihoogten. De inschuihoogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid. Deze cijfers bevinden zich op de oven.

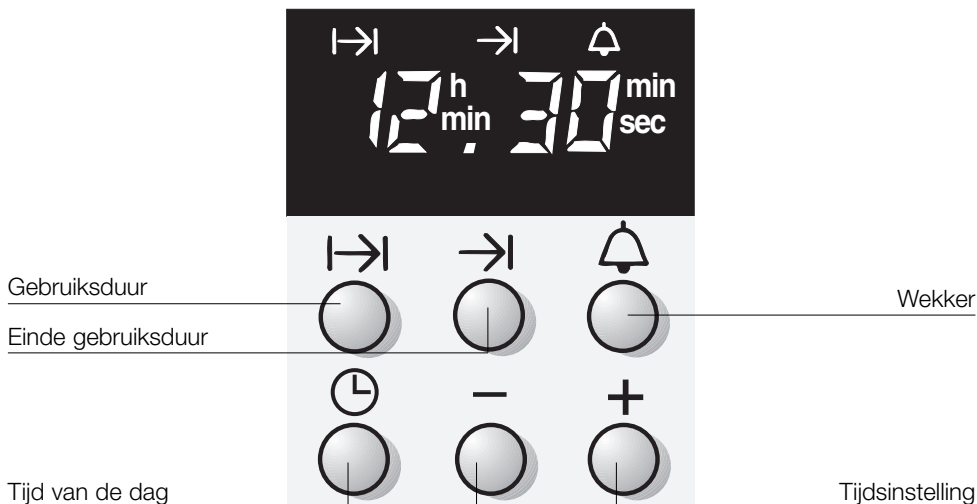


#### Grote oven

- Uw oven beschikt over 4 inschuihoogten. De inschuihoogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid. Deze cijfers bevinden zich op de oven.
- Bij het werken met hete lucht inschuihoogte »2« niet gebruiken** om de luchtcirculatie niet nadelig te beïnvloeden.



# Elektronische klok



## Opmerkingen:

- Door de toets - of + ingedrukt te houden, kunt u de klok instellen in stappen van 10 minuten.
- De tijd wordt niet weergegeven wanneer u de wekker, een tijdsduur of een eindtijd hebt ingesteld. Als u de actuele tijd wilt weten, drukt u op de toets tijd ⌚. De tijd wordt enkele seconden weergegeven op de display.

## Tijdsinstelling

- Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, dient u met de elektronische tijdschakelaar de actuele tijd in te stellen.
- Nadat het apparaat aan de elektrische stroom is aangesloten of nadat de stroom is uitgevallen, knipperen in het display de cijfers 0:00.

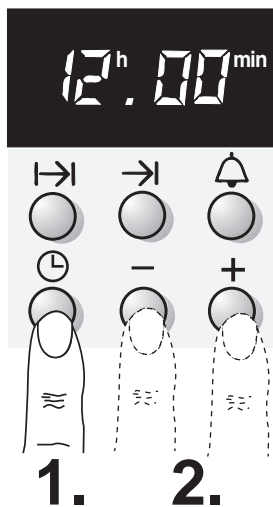
### De tijd instellen:

1. De toets tijd ⌚ indrukken.
2. Met de toets - of + de actuele tijd instellen. Na enkele seconden wordt de tijd automatisch weergegeven.

### Wijzingen van de tijd (bijv. van zomer- naar wintertijd):

**Let op!** Wanneer een tijdsduur of een eindtijd is ingesteld, kunt u de tijd niet wijzingen.


1. De toets tijd ⌚ indrukken.
2. Met de toets - of + de actuele tijd instellen.




## De wekker

- U kunt de wekker op elk gewenst moment instellen. Ook wanneer er al een tijdsduur of een eindtijd is ingesteld.
- Het aflopen van de wekkertijd is altijd zichtbaar op de display. De wekker geeft een speciaal geluidssignaal. Hieraan kunt u horen of de wekker of bijv. een ingestelde tijd is afgelopen.

### Zo stelt u in:

1. De toets wekker  indrukken.
  2. Met de toets - of + de gewenste kookwekkertijd instellen.
- Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd automatisch weergegeven. De wekkertijd loopt af op de display voor de elektronische klok.
  - Na afloop van de tijd** klinkt een geluidssignaal. Het symbool Wekker knippert. U kunt het geluidssignaal uitschakelen door op de toets wekker  te drukken.

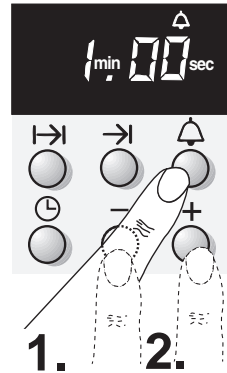
### Correctie:

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

### Wissen:

- De toets wekker  tweemaal kort na elkaar indrukken.

### Instellen:



## Automatische tijdschakeling alleen van de grote oven

- Via de elektronische klok kunt u de oven in- en uitschakelen.

### Automatisch uitschakelen:

- Het bakken of braden begint onmiddellijk.
  1. Kies het verwarmingssysteem en de oventemperatuur.
  2. Toets duur I→I indrukken.
  3. Met de toets – of + de voorgestelde tijdsduur veranderen.  
Na enkele seconden start de oven.
- Na afloop van de tijd** klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. U kunt het signaal uitzetten door op de toets duur I→I te drukken.
- Als het gerecht nog niet helemaal gaar is**, stelt u nogmaals een tijdsduur in met behulp van de draaiknop.
- Wanneer het gerecht klaar is**, schakelt u de functiekeuzeknop uit.

### Corrigeren:

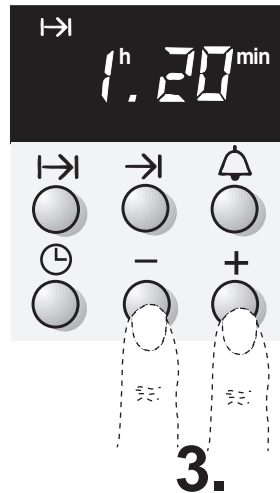
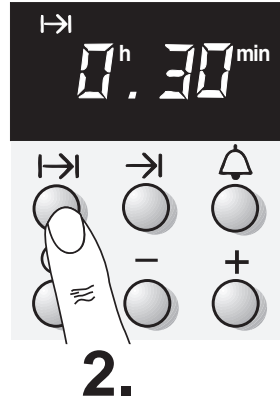
- De duur kunt u op elk gewenst moment veranderen. Druk op de toets duur I→I en corrigeer de tijdsduur met de toets – of +.

### Wissen:

- Schakel de functiekeuzeknop uit.

### Aanwijzingen:

- Op de klokdisplay loopt de kookwekkertijd af. Als u de resterende bereidingstijd van het gerecht in de oven wilt weten, drukt u op de knop duur I→I. De resterende tijd wordt enkele seconden weergegeven.
- U kunt een tijdsduur instellen tussen 1 minuut en 23 uur 59 minuten.



## Elektronische klok

### Automatisch in- en uitschakelen:

**Denk eraan dat bederfelijke levensmiddelen niet te lang in de oven mogen blijven staan.**

U hebt belangrijke afspraken, maar toch moet het eten op tijd klaar zijn. Dit is heel eenvoudig doordat de oven zichzelf op de gewenste tijdstippen in- en uitschakelt.

1. Kies het verwarmingssysteem en de oventemperatuur.
  2. Toets duur  $\rightarrow$  indrukken.
  3. Met de toets - of + de voorgestelde tijdsduur veranderen.
  4. Toets einde  $\rightarrow$  indrukken. De display geeft de eindtijd aan. Dit is het tijdstip waarop de oven zichzelf uitschakelt. Stel hier een later tijdstip in.
  5. Met de toets + de nieuwe eindtijd instellen.
- De oven schakelt zichzelf automatisch in en uit. De klokdisplay geeft de eindtijd aan totdat de oven start. Daarna loopt de tijd terug.
  - Na afloop van de tijd** klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. U kunt het signaal uitzetten door op de toets duur  $\rightarrow$  te drukken.
  - Als het gerecht nog niet helemaal gaar is**, stelt u nogmaals een tijdsduur in met behulp van de draaiknop.
  - Wanneer het gerecht klaar is**, schakelt u de functiekeuzeknop uit.

### Corrigeren:

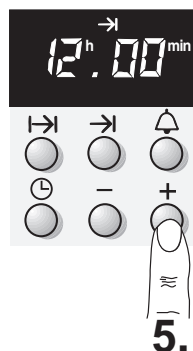
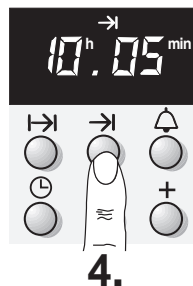
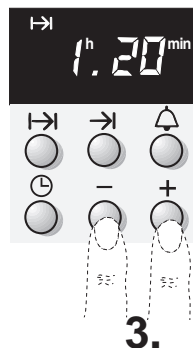
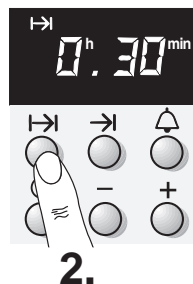
- Voordat de oven start, kunt u de eindtijd corrigeren. Druk daartoe op de toets einde  $\rightarrow$ . Verander de eindtijd met de toets - of +.

### Wissen:

- Schakel de functiekeuzeknop uit.

### N.B.:

- De eindtijd wordt enkele seconden weergegeven wanneer u op toets einde  $\rightarrow$  drukt.



## Ovenfuncties grote oven

### Ontdooistand

Zonder temperatuur.

Alleen voor kwetsbaar gebak (bijv. slagroomtaarten).

### Boven- en onderwarmte

M.b.v. de boven en onderaan aangebrachte verwarmingselementen wordt de warmte opgewekt en door straling op het bak- en braadgoed overgebracht.

- Vooral geschikt voor het braden en bakken op één inschuifhoogte voor gevoelig gebak en magere stukken vlees, ook voor brood.
- **Maar één inschuifhoogte gebruiken.**  
Wij adviseren:  
**Inschuifhoogte 1 of 2.**
- Nadere informatie zie bak- en braadtabellen.

### Het hete-lucht systeem

Een ventilator in de achterwand van de oven doet de hete lucht in de bakoven circuleren, waardoor een bijzonder goede warmte-overbrenging naar bak- of braadgoed wordt verkregen.

- Vooral geschikt voor het ontdooien en voor het bakken op verschillende inschuifhoogten gelijktijdig.
- Ideaal voor bepaalde gebakken, zoals pizza, gevlochten brood met gist of roomsoezen.
- Inschuifhoogte **2** niet gebruiken, om de luchtcirculatie niet te belemmeren.

### Het circulatie-grillen

De combinatie van vlakgrill en ventilator.

- Vooral geschikt voor het grillen van vette stukken vlees en gevogelte.
- Circulatie-grillen met gesloten bakovendeur (energie besparend).
- **Maar één inschuifhoogte gebruiken.**  
Wij adviseren:  
**Inschuifhoogte 2 of 3.**
- Nadere informatie zie bak- en braadtabellen.

### De vlakgrill

De warmte wordt d.m.v. verwarmingselementen opgewekt en door straling naar het grillgoed overgebracht.

- Vooral geschikt voor platte grillades, zoals koteletten, steaks of toostjes.
- Grillen met gesloten bakovendeur (energie besparend).
- **Maar één inschuifhoogte gebruiken.**  
Wij adviseren:  
**Inschuifhoogte 3 of 4.**
- Nadere informatie zie tabel „Grillen”.

### Klein grill-oppervlak

Voordelen:

- uitsluitend het middelste gedeelte van het grill-oppervlak wordt heet
- bijzonder geschikt voor kleine hoeveelheden
- besparing van energie

### Groot grill-oppervlak

Voordelen:

- het hele grill-oppervlak wordt heet
- bijzonder geschikt voor grote hoeveelheden

---

## Ovenfuncties kleine oven

---

### Boven- en onderwarmte


M.b.v. de boven en onderaan aangebrachte verwarmingselementen wordt de warmte opgewekt en door straling op het bak- en braadgoed overgebracht.

- Vooral geschikt voor het braden en bakken op één inschuifhoogte voor gevoelig gebak en magere stukken vlees, ook voor brood.
- **Maar één inschuifhoogte gebruiken.**  
Wij adviseren:  
**Inschuifhoogte 1 of 2.**
- Nadere informatie zie bak- en braadtabellen.

### Onderwarmte

Uitsluitend het verwarmingselement aan de onderzijde van de oven wordt ingeschakeld.

Voordelen:

- zeer geschikt voor gebak en gerechten die aan de onderzijde extra bruin moeten worden of een korst moeten krijgen.  
 Pas kort voor het einde van de bak- of braadtijd gebruiken.

### De vlakgrill

De warmte wordt d.m.v. verwarmingselementen opgewekt en door straling naar het grillgoed overgebracht.

- Vooral geschikt voor platte grillades, zoals koteletten, steaks of toostjes.
- Grillen met gesloten bakovendeur (energie besparend).
- **Maar één inschuifhoogte gebruiken.**  
Wij adviseren:  
**Inschuifhoogte 2 of 3.**
- Nadere informatie zie tabel „Grillen”.

### Klein grill-oppervlak

Voordelen:

- uitsluitend het middelste gedeelte van het grill-oppervlak wordt heet
- bijzonder geschikt voor kleine hoeveelheden
- besparing van energie

### Groot grill-oppervlak

Voordelen:

- het hele grill-oppervlak wordt heet
- bijzonder geschikt voor grote hoeveelheden

## In- en uitschakelen grote en kleine oven


**Voordat u de oven inschakelt, bepaalt u welk verwarmingssysteem u wilt gebruiken.**

### Inschakelen:

Draai de functiekeuzeknop tot het symbool van het gewenste verwarmingssysteem brandt.

- Het temperatuurvoorstel wordt weergegeven op het display en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.
- Met behulp van de temperatuurkeuzeknop kunt u het temperatuurvoorstel naar boven of beneden wijzigen in stappen van 5° C (temperatuurgegevens zie bak- of braadtabelen).
- Het indicatielampje voor de oventemperatuur is rood tijdens de verwarmingsfase en het naverwarmen. Het lampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt. Bij het grillen brandt het lampje niet.

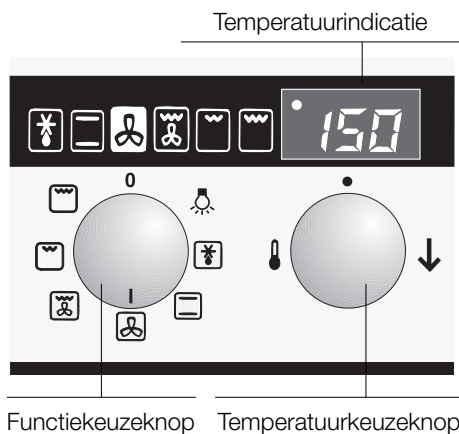
### Uitschakelen:

Draai de functiekeuzeknop op stand . Alle functies zijn gewist.








### N.B.:

- Het apparaat is voorzien van een koelventilator. Na het uitschakelen van de oven blijft deze lopen tot de oven is afgekoeld.

**Voorbeeld: hete lucht – grote oven**



### Temperatuurbereiken van de verschillende verwarmingssystemen

Systeem	Voorkeurs-temperatuur in ° C	Temperatuurbereik in ° C
	20	20–80
	170	50–275
	150	50–275
	190	50–275
	3	1–3
	3	1–3
	170	50–275



### Bakken in een bakvorm

- Plaats de bakvorm altijd op het midden van het rooster.

#### Boven- en onderwarmte:

- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.
- Door het rooster om te keren, kunt u de inschuifhoogte variëren (tussenhoogten).

#### Indien het gebak aan de onderkant te donker wordt:

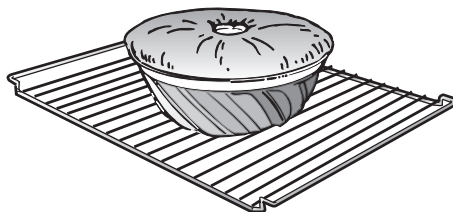
Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd korter en kies eventueel een lagere temperatuur.

#### Indien het gebak aan de onderkant te licht wordt:

Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd langer en kies een lagere temperatuur of gebruik een zwarte bakvorm.

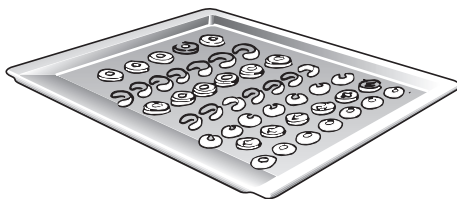
#### Hete lucht:

- U kunt bakvormen van allerlei materialen en kleuren gebruiken, indien deze hittebestendig zijn.
- Plaats een bakvorm of hoog gebak niet vlak voor het beschermrooster op de achterwand van de oven.



### Bakken op een bakblik:

- De schuine zijde van het bakblik moet altijd naar de ovendeur wijzen.
- Schuif het bakblik altijd volledig naar achteren.





### Aanwijzingen:

- U kunt de bruinheid van het gebak beïnvloeden door de temperatuurinstelling te veranderen.
- Indien gebak inzakt nadat u het uit de oven heeft genomen, dient u de volgende keer minder vloeistof te gebruiken. Kies eventueel een langere baktijd of stel de temperatuur iets lager in.



## Baktabel of grote oven

### N.B.:

- Alle gegevens in de tabel zijn richtwaarden die kunnen variëren afhankelijk van het soort levensmiddel.

Soort gebak	Hete lucht 		Baktijd in min.	Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in ° C		Inschui- hoogte	Temperatuur in ° C
<b>Roerdeeg</b>					
plaatkoek met vulling					
1 bakplaat	<b>1</b>	150–160	<b>40–50</b>	<b>1</b>	180–190
2 bakplaten	<b>1 + 3</b>	150–160	<b>45–55</b>	–	–
rechthoekig gebak	<b>1</b>	150–160	<b>60–70</b>	<b>2</b>	170–180
gebak in ronde vorm	<b>3</b>	150–160	<b>50–70</b>	<b>2</b>	170–180
gebak in hoge vorm	<b>1</b>	150–160	<b>50–70</b>	<b>2</b>	170–180
vruchtentaartbodem (voorverwarmen)	<b>3</b>	150–160	<b>30–40</b>	<b>2</b>	170–180
<b>Zandtaartdeeg</b>					
plaatkoek met kruimels					
1 bakplaat	<b>1</b>	160–170	<b>50–80</b>	<b>1</b>	190–200
2 bakplaten	<b>1 + 3</b>	160–170	<b>50–80</b>	–	–
plaatkoek met vochtige vulling (bijv. slagroom)	<b>1</b>	150–170	<b>50–80</b>	–	–
gebak in bakvorm (bijv. kwarktaart)	<b>3</b>	150–170	<b>50–90</b>	<b>2</b>	170–180
vruchtentaartbodem (voorverwarmen)	<b>3</b>	150–170	<b>25–35</b>	<b>2</b>	190–200
<b>Beschuitdeeg</b>					
Beschuitrol (voorverwarmen)	<b>1</b>	180–190	<b>8–15</b>	<b>1</b>	200–220
waterbeschuit	–	–	<b>30–45</b>	<b>2</b>	170–180
vruchtentaartbodem	<b>1</b>	150–170	<b>20–25</b>	<b>2</b>	170–180

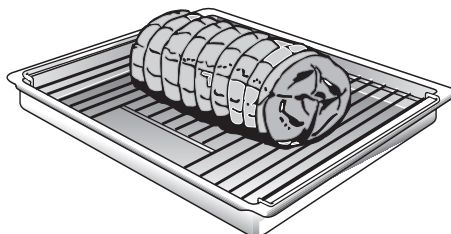
## Baktabel of grote oven

Soort gebak	Hete lucht 		Baktijd in min.	Boven- en onderwarmte 	
	Inschui- hoogte	Temperatuur in ° C		Inschui- hoogte	Temperatuur in ° C
<b>Gistdeeg</b>					
plaatkoek met kruimels (bijv. appelkruimelgebak)					
1 bakplaat	<b>1</b>	170–180	<b>30–60</b>	<b>1</b>	180–200
2 bakplaten	<b>1 + 3</b>	170–180	<b>40–60</b>	–	–
gevlochten gistgebak					
500 gram meel	<b>3</b>	160–170	<b>35–50</b>	<b>1</b>	180–190
gebak in ronde vorm	<b>3</b>	160–170	<b>30–50</b>	<b>2</b>	180–190
gebak in hoge vorm	<b>1</b>	160–170	<b>30–50</b>	<b>2</b>	180–190
<b>Klein gebak</b>					
schuimgebak	<b>3</b>	70– 90	<b>110–130</b>	<b>2</b>	70– 90
bladerdeeg (voorverwarmen)	<b>3</b>	180–200	<b>20–30</b>	<b>2</b>	200–220
branddeeg (voorverwarmen)	<b>3</b>	180–190	<b>20–30</b>	<b>2</b>	200–220
sprits					
1 bakplaat	–	–	<b>20–30</b>	<b>2</b>	170–180
2 bakplaten	<b>1 + 3</b>	150–160	<b>25–35</b>	–	–
<b>Hartig gebak</b>					
ovenshotel met rauwe ingrediënten	<b>1</b>	180–190	<b>45–80</b>	<b>2</b>	200–210
pizza	<b>3</b>	180–190	<b>25–45</b>	<b>1</b>	210–230
quiche (voorverwarmen)	<b>3</b>	180–190	<b>40–60</b>	<b>1</b>	210–230
<b>Brood 1 kg</b> (voorverwarmen)					
aanbakken	<b>1</b>	200–220	<b>10–15</b>	<b>2</b>	200–240
klaar bakken	<b>1</b>	180–210	<b>45–60</b>	<b>2</b>	190–210

### Braden met boven- en onderwarmte

#### Aanwijzingen:

- Vlees kan zeer voordelig bij een gewicht van meer dan 750 gr in de oven worden gebraden.
- Braden in een open schaal:**  
Spoel een glazen schaal of de braadslede met water uit en leg het vlees er in. De inschuifhoogte is afhankelijk van de grootte en de hoogte van het te braden vlees.
- Leg het rooster in de braadslede en schuif ze samen op de dezelfde inschuifhoogte in de oven.
- Voeg voor vet vlees en gevogelte afhankelijk van de grootte van het vlees en het soort vlees  $\frac{1}{8}$  à  $\frac{1}{4}$  liter water toe. Bestrijk mager vlees naar voorkeur met vet of leg er reepjes spek op.
- Een smakelijke saus verkrijgt u met het fond (braadsap) dat zich in de schaal vormt. Maak het fond los met heet water, kook het even en bind het met zetmeel, breng het op smaak en giet het, indien nodig, door een zeef.
- Schuif het te braden vlees in de koude oven (voorverwarmen niet nodig – energiebesparing).



- Braden in een gesloten schaal:**  
Leg het vlees – vers of bevroren – in een braadschaal, sluit de schaal met een passend deksel af en schuif de schaal op het rooster in de oven. Door het rooster om te keren kunt u de inschuifhoogte variëren (tussenhoogten). Wij raden u aan om rundvlees in een gesloten braadschaal te bereiden.

#### Tips:


- Gebruik uitsluitend braadschalen met hittebestendige handvaten.
- Bereid grote stukken braadvlees zonder rooster, alleen in de glazen schaal.
- Kleine stukken vlees kunt u op aluminiumfolie braden. Maak van de aluminiumfolie een vorm door de randen omhoog te zetten en leg deze op het rooster.
- Laat het gebraden vlees na het einde van de braadtijd nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.

## Braadtabel

### N.B.:

- Gebraad in een open schotel op het rooster.
- Inschuihoogte 2**  
 Dikke, compacte stukken vlees = langere braadtijd, lagere temperatuur.  
 Dunne stukken vlees = kortere braadtijd, hogere temperatuur.
- De braadtijd verandert nauwelijks wanneer u tegelijkertijd **twee gelijksoortige stukken vlees die ongeveer even groot zijn** braadt.
- Alle gegevens in de tabel zijn richtwaarden die kunnen variëren afhankelijk van het soort levensmiddel.

### Braadtabel

Soort vlees	Braadtijd in min.	Boven- en onderwarmte 	
		Inschui- hoogte	Temperatuur in ° C
<b>Varkensvlees</b> varkensvlees met zwoerd 2 kg (bijv. schouder of schenkel)	<b>100 – 130</b>	<b>2</b>	200 – 220
braadstuk/rollade	<b>90 – 120</b>	<b>2</b>	190 – 210
casselerrib	<b>70 – 80</b>	<b>2</b>	190 – 210
varkensfilet	<b>30 – 45</b>	<b>3</b>	200 – 230
gehakt 750 gram	<b>60 – 70</b>	<b>2</b>	190 – 210
<b>Rundvlees</b> runderfilet	<b>45 – 65</b>	<b>2</b>	200 – 220
rosbief (roze)	<b>30 – 45</b>	<b>2</b>	200 – 220
<b>Kalfsvlees</b> braadstuk/kalfsborst	<b>90 – 120</b>	<b>2</b>	180 – 200
schenkel	<b>100 – 130</b>	<b>2</b>	190 – 210
<b>Lamsvlees</b> lamsbout	<b>70 – 110</b>	<b>2</b>	200 – 220
lamsrug	<b>90 – 120</b>	<b>2</b>	200 – 220
<b>Gevogelte</b> kip 1 kg	<b>60 – 70</b>	<b>2</b>	200 – 220
eend 2 – 2,5 kg	<b>90 – 120</b>	<b>2</b>	190 – 210
gans 3 kg	<b>130 – 180</b>	<b>1 of 2</b>	180 – 200
<b>Wild</b> reerug	<b>90 – 120</b>	<b>2</b>	200 – 220
braadstuk	<b>90 – 120</b>	<b>2</b>	190 – 210
wild zwijn/hert	<b>100 – 120</b>	<b>2</b>	190 – 210
<b>Hele vis</b> 1 kg	<b>30 – 40</b>	<b>2</b>	180 – 200

## Circulatie-grillen grote oven

Voor gevogelte en grotere stukken vlees.

**Circulatie-grillen altijd met gesloten ovendeur.**

- Een omdraaien van het grillgoed is bij circulatie-grillen niet nodig.

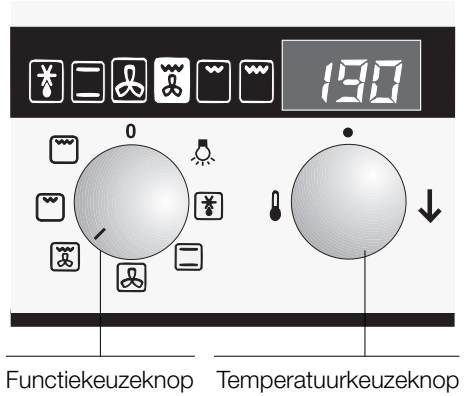
**Uitzondering:** Gevogelte moet na de helft van de gaartijd een keer omgedraaid worden.

1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
- Het temperatuurvoorstel wordt weergegeven op het display en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.
- Met behulp van de temperatuurkeuzeknop kunt u het temperatuurvoorstel naar boven of beneden wijzigen in stappen van 5° C.

**Grillen op het rooster:**

- Rooster** samen met het grillgoed op de passende inschuifhoogte inschuiven.
- De **braadslede** altijd op inschuifhoogte **2** inschuiven.
- Donker vlees** – bijv. rundvlees, wild en lamsvlees – bruint vlugger dan licht vlees, b.v. kalfvlees, varkensvlees en gevogelte.
- Licht vlees en visfilets** zijn van buiten wel vaak maar lichtjes gebruid, daarvoor van binnen gaar en sappig.
- Verscheidene vleesstukken kunnen gelijktijdig worden gegrild, bijv. 2 kippen, 2 schenkels of 2 rollades.
- Bij **grote** of **meerdere** braadstukken geldt principieel:  
**lagere temperatuur, daarentegen langere grilltijd.**

**Opmerking:** Bij het **circulatie-grillen** worden vlakgrill en ventilator afwisselend in- en uitgeschakeld.



## Tabel voor het circulatiegrillen grote oven

### N.B.:

- Alle gegevens in de tabel zijn richtwaarden die kunnen variëren afhankelijk van het soort levensmiddel.

Soort vlees	Gewicht	Inschui- hoogte rooster	Temperatuur in °C	Grilltijd in min.	Tips
<b>Varkensvlees</b> met zwoerd	2 kg	2	170–190	140–150	Bij bijzonder vet vlees de laagste temperatuur kiezen. Zwoerd kruiselings insnijden.
<b>Gevogelte</b> halve kip 1–3 stuks	ca. 0,4 kg per stuk	2	190–210	40– 50	Keren na ca. de helft van de tijd; bestrijken met boter of zout water.
Hele kip 1–3 stuks	ca. 1 kg per stuk	2	190–210	60– 70	
Eend	2–2,5 kg	2	160–170	90–110	
Gans	3 kg	2	150–160	130–160	De gans kan met vulling worden gegrild. Eenmaal keren.



## Vlakgrill en

Bij het grillen dient er voorzichtig te werk worden gegaan. Kinderen principieel uit de buurt houden!

Grillen bij

gesloten bakovendeur.





### 1. De keuzeschakelaar instellen.

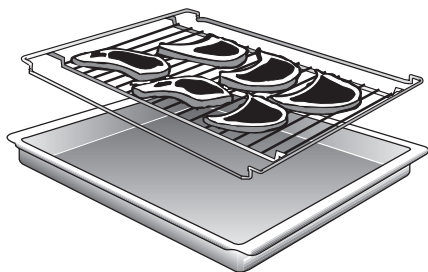
-  = klein grill-oppervlak voor kleine hoeveelheden.
-  = groot grill-oppervlak voor grote hoeveelheden.

### 2. Temperatuurkiezer instellen: Roostertrappen 1 - 2 - 3.

Grillen:

(uitsluitend met rooster en braadslede)

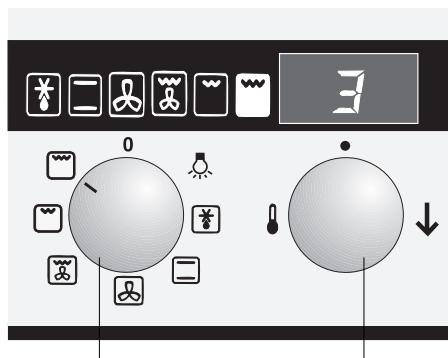
-  **Rooster** indien nodig met olie bestrijken.
-  **Grillgoed** met keukenpapier droog deppen en kruiden (niet zouten).
-  **Rooster** met grillgoed op de passende inschuifhoogte inschuiven.
-  De **braadslede** altijd op inschuifhoogte **1** inschuiven.



-  De inschuifhoogte kan precies worden afgestemd door het rooster met de ronding naar boven of naar te draaien.
-  Stukken **vlees** tot 3 cm dikte (steaks op Engelse wijze) op inschuifhoogte **4**.
-  **Worstjes** op inschuifhoogte **3** of **4**.
-  **Vis** (forellen) of **dikte stukken vlees** goed doorbakken op inschuifhoogte **3**.

**Kleine oven:**

Inschuifhoogte **2** of **3**.



Funcatiekeuzeknop      Temperatuurkeuzeknop

**Richtlijnen voor het grillen:** (voorbeelden)

**Vlees**, helemaal doorbakken:  
telkens 6 à 8 min. per zijde,

**Vlees**, van binnen roserood:  
telkens 6 à 8 min. per zijde,

**Vis** iin plakken: telkens 6 à 8 min. per zijde,

**Forellen**, telkens 6 à 10 min. per zijde,

**Worstjes**, 3 à 5 min. per zijde.

**Opmerking:** Schakelt de vlakgrill automatisch uit, dan is de gewenste temperatuur bereikt. Na korte tijd schakelt de vlakgrill weer opnieuw in.




## Grilltabel en

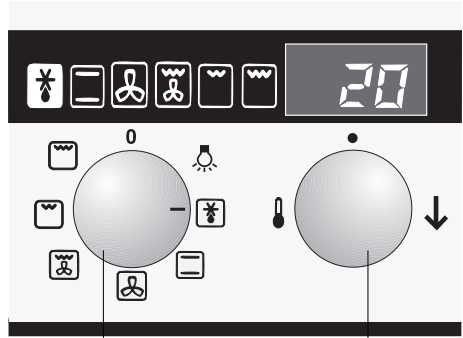
### N.B.:

- De braadslede altijd op inschuifhoogte 1 plaatsen.
- Alle gegevens in de tabel zijn richtwaarden die kunnen variëren afhankelijk van het soort levensmiddel.

Gerecht	Inschuifhoogte		Grillstand	Pagina	Grilltijd in min.
	Grote oven	Kleine oven			
<b>Varkensvlees</b>					
filetsteaks	4	3	3	pag. 1 pag. 2	8–11 4– 6
nekstuk	4	3	2–3	pag. 1 pag. 2	10–13 7–10
braadworst	3–4	2–3	2–3	pag. 1 pag. 2	7–10 5– 7
<b>Rundvlees</b>					
filetsteaks	4	3	3	pag. 1 pag. 2	10–13 4– 7
tournedos	4	3	3	pag. 1 pag. 2	8–11 4– 6
<b>Toast</b>					
in plakken	4	3	3	pag. 1 pag. 2	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> –5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> –1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
met beleg	3–4	2–3	1–2	–	8–12
<b>Vis</b>					
kleine vissen (250–300 gram)	3	2	1–2	pag. 1 pag. 2	12–15 5–10


## Stand „koud” (zonder Temperatuur):

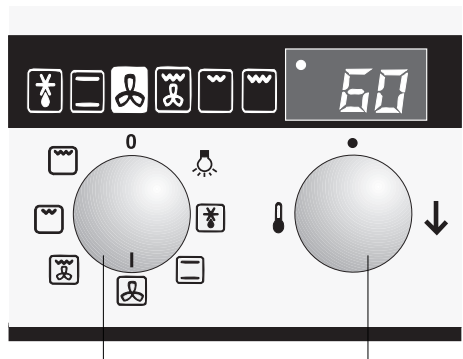
1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
  - Voor kwetsbare diepvriesproducten, zoals slagroomtaarten, crêmetaarten, taarten met chocolade- of zuikercouverture, fruit, aspics e.d. inschuifhoogte **1**.
  - Diepvriesproducten in een schotel of schaal (b.v. porseleinen schaal) op het rooster plaatsen.



Funcatiekeuzeknop    Temperatuurkeuzeknop

## Het hete-lucht met temperatuur:

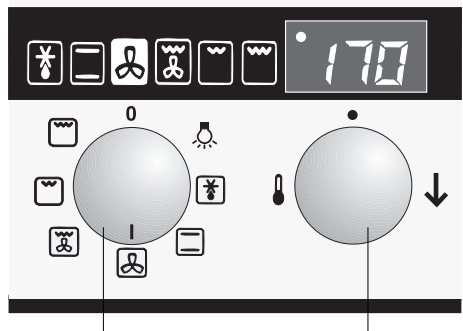
1. De **keuzeschakelaar** instellen in stand .
2. **Temperatuurkiezer** instellen.
  - Kippen, worst en vlees in folie, brood broodjes en ander gebak:** inschuifhoogte **1**.  
Temperatuurkiezer voor de bakoven op **50–70** inschakelen.
  - Drogen van fruit, verwarmen of warm houden van spijzen: inschuifhoogte **1**.  
Temperatuurkiezer op **70–90** inschakelen.



Funcatiekeuzeknop    Temperatuurkeuzeknop

## Kant-en-klaar-gerechten:

- De aluminium-folienverpakking niet openen c.q. in een gesloten kom ontdooien. De temperatuurkiezer voor de bakoven op **160–180** inschakelen. (Gereed voor consumptie na 30 à 40 minuten).
- inschuifhoogte **1**.




Funcatiekeuzeknop    Temperatuurkeuzeknop

## Tabel ontdooien / drogen grote oven

### Opmerking:

- Alle getallen in de tabel zijn richtlijnen die al naar de gesteldheid van het levensmiddel kunnen variëren.

### Ontdooien:

Diepvriesprodukt	Inschuif- hoogte	Temperatuur- bereik in °C	Ontdooitijd in minuten
Kwetsbare diepvriesprodukten zoals room- en crèmetarten <sup>1)</sup> , taarten met chocolade- resp. suikercouverture <sup>1)</sup> Fruit (frambozen) <sup>2)</sup> aspics <sup>2)</sup> , kaas, worst	1	Functie  kiezen (zonder temperatuur- schakeling)	Afzonderlijke taartstukjes 30– 40 Gehele of halve taarten 80– 100 35– 40 90– 100
Kleine stukken vlees, b.v. steaks, koteletten e.d.	1	50– 70	60– 70
Kippen in folie <sup>1)</sup> , 800– 900 g Broodjes <sup>1)</sup> Brood, 1 kg <sup>1)</sup> Koek (tulband) <sup>1)</sup>	1	60– 80	70– 80 10– 15 70– 90 70– 90
Kant-en-klar-gerechten	1	170– 190	30– 40

<sup>1)</sup> op het rooster stellen resp. leggen.

<sup>2)</sup> op een platte schaal of bord doen en op het rooster stellen.

### Drogen:

Drooggoed, hoeveelheid	Inschuif- hoogte	Temperatuur- bereik in °C	Droogtijd
Appelringen, 600 g	1 + 3	± 50	6– 8 h
Perepartjes, ca. 800 g	1 + 3	± 50	9– 11 h
Kwetsen of pruimen, ± 1,5 kg	1 + 3	70– 100	9– 12 h
Bananen, 300 g	1 + 3	± 50	8– 10 h
Champignons, 800 g	1 + 3	50– 60	7– 9 h
Keukenkruiden, 400 g (in bosjes)	1	50– 60	3– 5 h

---

## Tips en trucs

---

### Voor bakken:

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Gebak van de bakplaat is aan de onderkant te licht.   | Neem niet benodigde bakblikken en de braadslede uit de oven.   |
| <input type="checkbox"/> Gebak uit een vorm is aan de onderkant te licht.  | Plaats de bakvorm niet op het bakblik, maar op het rooster.  |
| <input type="checkbox"/> Taart of gebak is aan de onderkant te donker.   | Stel een iets lagere baktemperatuur in en controleer de inschuifhoogte.  |
| <input type="checkbox"/> Het gebak is te droog.  | Stel de oventemperatuur iets hoger in en kies een kortere baktijd.   |
| <input type="checkbox"/> Het gebak is van binnen klef en deegachtig of het vlees is van binnen niet gaar.  | Stel de bak- of braadtemperatuur iets lager in.<br>Let op: bak- en braadtijden kunt u niet korter maken door een hogere temperatuur (van buiten gaar, van binnen niet). Iets langere bak- of braadtijd kiezen, taartdeeg langer laten rijzen. Minder vloeistof aan het deeg toevoegen. |
| <input type="checkbox"/> Bij zeer vochtige bak- en braadgerechten, bijv. fruittaart of met water bereide braadgerechten ontstaat er veel waterdamp in de oven, die op de ovendeur neerslaat en soms tot het druppen van water op de bodem van de oven of de inbouwmeubels leidt. | Door de ovendeur voorzichtig en gedurende korte tijd te openen (een of twee keer, bij een lange bak- of braadtijd vaker) kan de waterdamp uit de oven ontsnappen en daardoor de condensvorming aanzienlijk worden verminderd.  |

---

### Om energie te besparen:

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Uitsluitend voorverwarmen wanneer het recept dit voorschrijft. |   |
| <input type="checkbox"/> Donkere bakvormen nemen de hitte beter op.                     | <input type="checkbox"/> <b>Restwarmte:</b> bij lange baktijden kunt u de oven 5 à 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen. |

---

## Reinigen en onderhouden

---

### Belangrijke aanwijzingen:

- Gebruik voor het reinigen geen schuurmiddelen of scherpe middelen en evenmin krassende voorwerpen.
- Krab ingebrande resten van gerechten niet weg, maar week ze met een vochtige doek en afwasmiddel los.
- Gebruik speciale reinigingsmiddelen zoals sprays niet voor aluminium of kunststof onderdelen.

---

### Edelstalen voorkant:

- Indien gewone edelstaalreinigingsmiddelen worden gebruikt, kan de opdruk worden beschadigd.
- Gebruik geen krassende sponsjes.
- Gebruik **normaal afwasmiddel** op een zachte, vochtige doek of zeem.


### Email en glas:

- Gebruik voor het reinigen een heet sopje.
- Voor het reinigen van de voorkant van de oven, achter de ovendeur, dient u de afdichting van de ovendeur te verwijderen.

---

### Oven:

- Reinig de oven na elk gebruik, vooral na braden of grillen. Vuilresten branden in wanneer de oven weer wordt verhit. Ingebrande vuilresten laten zich moeilijk verwijderen.
- Door vaak te reinigen met het hete-luchtsysteem kunt u zorgen voor minder vuil.

 De oven mag niet warm worden gereinigd met speciale ovenreinigingsmiddelen.

- Gebruik voor het bakken van zeer vochtig gebak de braadslede.
- Gebruik voor het braden geschikt serviesgoed (braadschaal).
- Wanneer de oven niet erg vuil is, wast u hem in warme toestand met een heet sopje uit.
- Laat de oven open staan zodat hij kan drogen.

### Ovendeurruit:

- De binnenruit van de ovendeur heeft een warmtereflecterende laag om de deurtemperatuur lager te maken.
- Dit heeft geen nadelige invloed op het zicht door de ovenruit.
- Wanneer de ovendeur is geopend, kan deze laag een glinsterende aanblik bieden. Dit heeft een technische oorzaak en is geen kwaliteitsgebrek.

## Reinigen en onderhouden

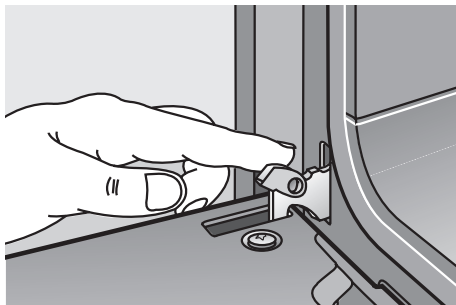
### Oven:

**Aanwijzing:** om het apparaat gemakkelijk schoon te maken, heeft u de volgende mogelijkheden.

### Ovendeur demonteren

#### Verwijderen:

1. Open de ovendeur helemaal.
2. Klap de sluitendels links en rechts helemaal open.
3. Zet de ovendeur schuin omhoog en verwijder de deur naar voren toe.



#### Aanbrengen:

1. Plaats beide scharnieren in de houders links en rechts en draai de ovendeur naar beneden.
2. Klap de sluitendels links en rechts dicht.
3. Sluit de ovendeur.



### Ovenverlichting inschakelen

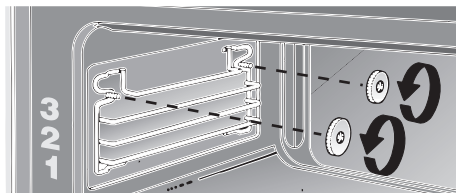
#### Grote en kleine oven:

- Draai de functiekeuzeknop in stand .

### Rooster verwijderen

#### Kleine oven:

1. Draai zowel links als rechts 2 kartelschroeven uit.
2. Neem het rooster voorzichtig uit de oven.



## Storingen en reparaties

Bij storingen en reparaties die u niet zelf kunt oplossen, is de klantenservice u graag van dienst.

Zie voor adressen het overzicht van klantenservice-werkplaatsen.

**Let op:** het kost u geld, wanneer u vanwege een bedieningsfout de klantenservice inschakelt. Indien u contact opneemt met de klantenservice, vermeld dan:

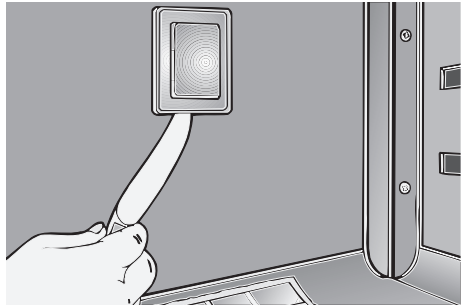
E-nr.	FD
-------	----

U vindt deze gegevens op het typeplaatje. Het typeplaatje vindt u achter de ovendeur, links onder op de zijrand van de oven.

### Vervangen van de ovenlamp:

#### Kleine oven:

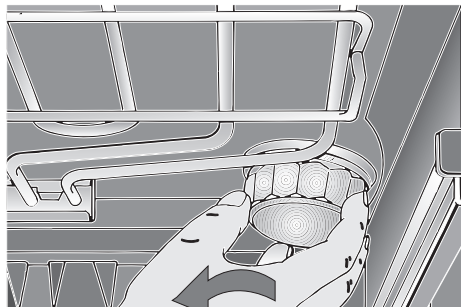
1. Leg een vaatdoek in de koude oven om beschadiging te voorkomen.
2. Verwijder de glazen afscherming. Til hiervoor met een mes of een ander voorwerp het glas uit het kader.
3. Vervang de lamp.
  - Type gloeilamp E 14, 230–240 volt, 25 watt, hittebestendig tot 300° C.
  - Deze gloeilamp kunt u verkrijgen bij de klantenservice of in de vakhandel.



#### Grote oven:

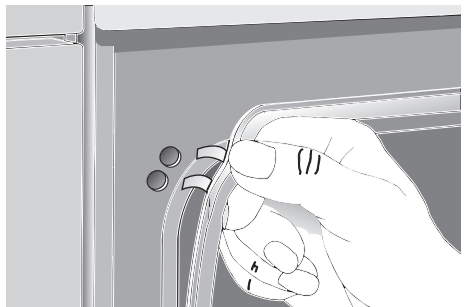
#### Let op: apparaat stroomloos maken!

1. Leg een vaatdoek in de koude oven om beschadiging te voorkomen.
2. Draai het kapje van de lamp naar links en verwijder het.
3. Vervang de lamp.
  - Type gloeilamp E 14, 220–240 volt, 40 watt, hittebestendig tot 300° C.
  - Deze gloeilamp kunt u verkrijgen bij de klantenservice of in de vakhandel.



### Vervangen van de afdichting van de ovendeur

1. Verwijder eenvoudig de defecte afdichting van de ovendeur. De nieuwe afdichting kunt u verkrijgen bij de klantenservice.

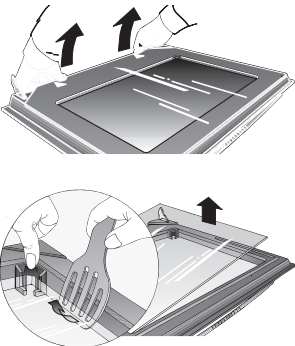


## Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

**Vaak hoeft u de klantenservice niet in te schakelen. In veel gevallen kunt u zelf het probleem oplossen. In de volgende tabel vindt u enkele tips.**

### Belangrijke aanwijzing:

Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen uitsluitend door een vakman worden uitgevoerd. Vóór het begin van de werkzaamheden moet het apparaat beslist stroomloos worden gemaakt door het bedienen van de aardlek-schakelaar of door het uitdraaien van de zekeringen in de zekeringkast in uw woning.

Wat is er aan de hand ...	Mogelijke oorzaak	Oplossing
... wanneer de elektrische functie helemaal niet meer werkt, de controlelampjes bijv. plotseling niet meer branden?	Zekering defect	Zekering in zekeringkast controleren en indien nodig vervangen.
... wanneer vloeistof of dun deeg naar één kant loopt?	Apparaat niet waterpas opgesteld of ingebouwd	Inbouw controleren.
... wanneer de elektronische tijdschakelaar plotseling knipperend 0.00 aangeeft?	Stroomtoevoer is gedurende korte tijd onderbroken geweest	Tijd opnieuw instellen.
... wanneer de oven plotseling niet meer werken?	Tijdschakelaar is ingesteld op automatische tijdschakeling.	Tijdschakelaar instellen op werking zonder automatische tijdschakeling.
... wanneer het glas in de ovendeur beslaat?	Normaal verschijnsel, berust op het aanwezige temperatuurverschil	Oven ca. 5 minuten inschakelen bij 100°C.
... wanneer er in de oven veel condens ontstaat?	Normaal verschijnsel bij gebak met zeer vochtig deeg (vruchten) of grote stukken braadvlees.	Ovendeur tijdens het bakken af en toe kort openen. Condenswater na gebruik opvegen.
... wanneer geëmailleerde inschuifdelen matte, lichte vlekken vertonen?	Normaal verschijnsel door neerdruppelend vleesvocht.	Niet mogelijk.
... wanneer na langdurig gebruik het glas in de ovendeur aan de binnenkant vuil is?	Normale vervuiling. 	<p><b>De ovendeur verwijderen</b> en met de voorzijde naar onderen op een zachte en schone ondergrond leggen.</p> <p><b>Deurruit</b> naast de scharnieren vastpakken, in bovenwaartse richting losmaken en verwijderen.</p> <p>Bij deuren met 3 ruiten:  <b>Binnenruit</b> aan de hoeken losmaken en optillen met bijv. een vleesvork van kunststof of hout.</p> <p><b>Montage na het reinigen:</b>  <b>Binnenruit</b> aanbrengen en vastzetten.  <b>Deurruit</b> aanbrengen en vastzetten door naast de scharnieren te drukken.</p>



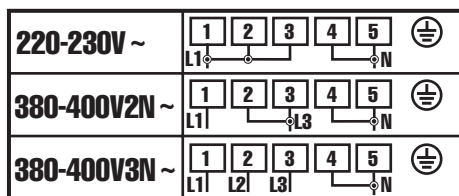
## Voor de installateur en keukenvakman!

### Belangrijke aanwijzingen:

- Verpakking** op correcte wijze afvoeren.
- Deurgreep van het fornuis** niet gebruiken bij het transporteren of het inbouwen van het apparaat.
- Let op:** de aansluiting en inbedrijfstelling mogen uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd.
- Voor de aansluiting dient een stroomkabel H05VV-F te worden gebruikt.
- Nominaal opgenomen vermogen, nominale spanning en typenummer van het apparaat:**  
Zie het typeplaatje achter de ovendeur, linksonder op de zijrand van de oven.
- Het typeplaatje** bevindt zich op de rechter zijkant van het apparaat.
- De elektrische veiligheid** van het apparaat is slechts gewaarborgd indien de elektrische installatie in uw woning volgens de voorschriften is geaard.
- Het apparaat moet van het stroomnet gescheiden kunnen worden.  
Als scheiding geschikt zijn schakelaars met een contactopening van meer dan 3 mm.  
Daarbij horen geaarde schakelaars, zekeringen en beveiligingen.
- Bij reparaties** het apparaat altijd van het stroomnet scheiden.
- Het aansluitschema** bevindt zich op de achterzijde van het apparaat.

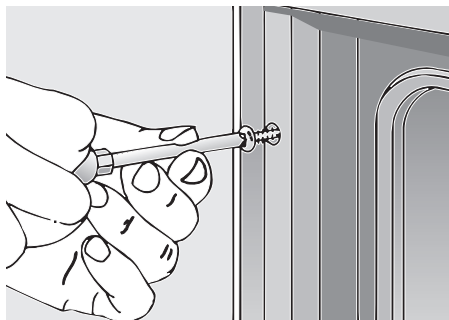
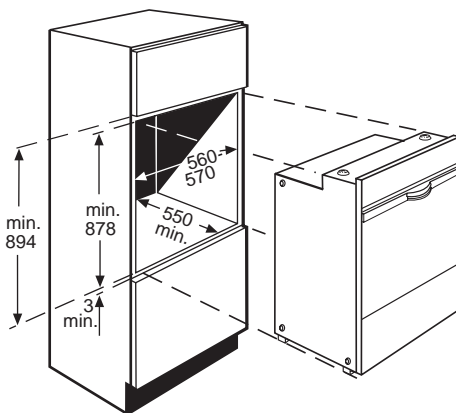
## Meubelprogramma's

Voor het inbouwen kunnen fornuisombouwkasten uit alle keukenprogramma's worden gebruikt. De fineer- of kunststoflaag van de ombouwkast moet met hittebestendige lijm (90° C) zijn aangebracht. Indien kunststoflagen of lijmstoffen niet voldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen de lagen vervormen of losraken.



### Inbouwen van het inbouwoven

- ❑ Om de isolatie uit te dampen, de oven voor het inbouwen van het apparaat warm laten worden.
- ❑ Inbouwoven in de inbouwopening van de ombouwkast schuiven en **waterpas** stellen.
- ❑ Ovendeur openen en de randen aan de zijkant van het inbouwoven met één schroef per rand aan de ombouwkast bevestigen (zie afb.).  
De twee schroeven (ze worden met het inbouwoven meegeleverd) moeten bij het inbouwen een beetje schuin naar buiten worden geplaatst.
- ❑ Controleer of het inbouwoven stevig en **waterpas** ingebouwd is en de aangegeven inbouwmaten zijn aangehouden.
- ❑ Het volgens de voorschriften ingebouwde apparaat moet aan alle zijden zo zijn afgeschermd dat er geen onderdelen kunnen worden aangeraakt, ook geen geïsoleerde. De afscherming mag uitsluitend met behulp van gereedschap kunnen worden verwijderd.



---

# Indice

---

<b>Istruzioni per l'uso</b>		Pagina
<b>per gli utenti</b>	Pagina	
<b>Raccomandazioni</b>		
<input type="checkbox"/> Avvertenze per lo smaltimento	124	
<input type="checkbox"/> Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio	124	
<input type="checkbox"/> Avvertenze di sicurezza	125	
<b>Precede il primo impiego</b>		
<input type="checkbox"/> Pulizia preliminare	125	
<input type="checkbox"/> Primo riscaldamento	125	
<b>Ecco il Vostro nuovo forno</b>		
<input type="checkbox"/> Descrizione dell'apparecchio	126	
<input type="checkbox"/> Accessori	127	
<input type="checkbox"/> Livelli d'inserimento	127	
<b>Interruttore elettronico a tempo</b>		
<input type="checkbox"/> Ora attuale	128	
<input type="checkbox"/> Suoneria	129	
<input type="checkbox"/> Disinserizione automatica	130	
<input type="checkbox"/> Inserzione e disinserzione automatica	131	
<b>Cuocere e arrostitire</b>		
<input type="checkbox"/> Funzioni del forno	132	
<input type="checkbox"/> Accendere e spegnere il forno	133	
<input type="checkbox"/> Cuocere al forno	134-137	
<input type="checkbox"/> Arrostitire	138+139	
<input type="checkbox"/> Grill a circolazione d'aria	140+141	
<b>Grigliare</b>	142+143	
<b>Scongelare / disseccare / riscaldare</b>	144+145	
<b>Consigli e astuzie</b>	146	
<b>Pulizia e manutenzione</b>		
<input type="checkbox"/> Avvertenze importanti	147	
<input type="checkbox"/> Frontale in acciaio inox	147	
<input type="checkbox"/> Forno	147	
<input type="checkbox"/> Smontaggio e montaggio della porta del forno	148	
<input type="checkbox"/> Griglia agganciate	148	
<b>Guasti e riparazioni</b>	149	
<b>Che fare se qualcosa non funziona?</b>	150	
 <b>Istruzioni per il montaggio</b>		
<b>Per l'installatore e per il tecnico della cucina</b>		Pagina
<b>Avvertenze importanti</b>	151	
<b>Programmi di mobili</b>	151	
<b>Montaggio</b>	152	

### Avvertenze per lo smaltimento

- ❑ Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico possono essere recuperati materiali pregiati.  
Rendere inservibile l'apparecchio dismesso prima di rottamarlo.
- ❑ L'imballaggio ha protetto il Vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a Voi. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete pregati di collaborare, smaltendo l'imballaggio in modo ecologicamente corretto.  
Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra amministrazione comunale.

### Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio


- ❑ Prima di usare il nuovo apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti per la Vostra sicurezza, e anche per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- ❑ Questo libretto di istruzioni per l'uso è previsto per più versioni dell'apparecchio. È possibile che siano descritti singoli particolari della dotazione, che non riguardano il Vostro apparecchio.
- ❑ Conservate bene il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio, per un eventuale successivo proprietario.
- ❑ Se l'apparecchio è danneggiato, non dovete metterlo in funzione.
- ❑ Fate eseguire il montaggio e l'allacciamento elettrico dell'apparecchio solo da un tecnico concessionario, secondo le istruzioni e lo schema di allacciamento allegati.  
Se l'apparecchio viene collegato in modo errato, in caso di danni si estingue il diritto alla garanzia.
- ❑ I nostri apparecchi sono conformi alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici del servizio assistenza clienti addestrati dal produttore.  
Le riparazioni non effettuate a regola d'arte possono causarvi pericoli considerevoli.

---

## Raccomandazioni

---

### Avvertenze di sicurezza

- ❑ Usate l'apparecchio solo per cuocere pietanze.
- ❑ Le superfici degli apparecchi da riscaldamento e per la cottura di cibi durante il funzionamento si riscaldano. Le superfici interne del forno e gli elementi riscaldanti si surriscaldano. Per principio tenere lontano i bambini.
- ❑ Non Vi allontanate quando preparate pietanze con olio o grasso. In caso di surriscaldamento possono infiammarsi.
- ❑ Pulire regolarmente il forno. I residui di grasso o di olio potrebbero incendiarsi quando si accende il forno.
- ❑ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare le zone di cottura calde e non devono essere schiacciati nella porta del forno calda. L'isolamento del cavo potrebbe subire danni.
- ❑ In caso di cattivo funzionamento, disinserite il dispositivo di sicurezza nell'impianto domestico.
- ❑ Non conservate nel forno oggetti infiammabili. In caso di accensione accidentale potrebbero incendiarsi. Non poggiare oggetti infiammabili sul piano di cottura.
- ❑ Non pulite il forno e il piano di cottura con pulitrici a vapore o con idropulitrici ad alta pressione.
- ❑ Quando il forno funziona con aria calda  non deponete nel forno carta da forno senza fissarla (per es. durante il riscaldamento). Il ventilatore dell'aria calda potrebbe aspirare la carta. Ciò può danneggiare il riscaldamento ed il ventilatore.
- ❑ Non introducete sulla base del forno un vassoio da forno, né coprite la base con foglio di alluminio, altrimenti si verifica un accumulo di calore, i tempi di cottura e d'arrosto si alterano e lo smalto subisce danni.
- ❑ Non versate mai acqua direttamente nel forno caldo. Si possono verificare danni allo smalto.
- ❑ Le gocce di succhi di frutta, che cadono dal vassoio da forno, lasciano macchie che non possono essere più rimosse. Per la cottura al forno usate il tegame universale, che è più profondo.
- ❑ Non salite, né sedetevi sulla porta del forno aperta.
- ❑ La porta del forno deve chiudere bene. Mantenete pulite le superfici di chiusura per la guarnizione della porta.

---

### Precede il primo impiego

---

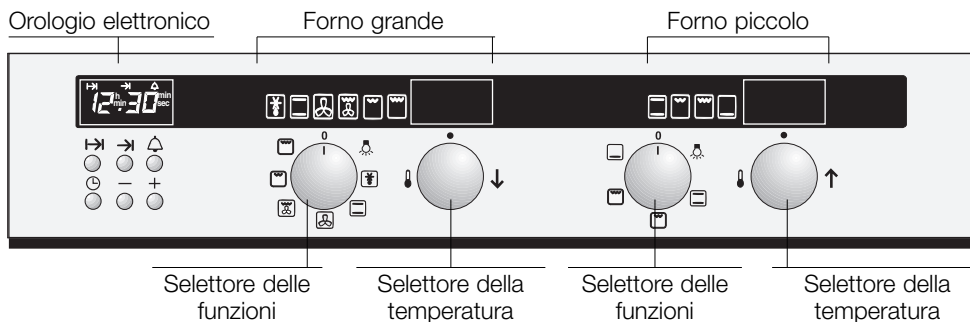
#### Pulizia preliminare:

1. Pulite l'apparecchio all'esterno con un panno morbido, umido.
2. Pulite il forno e gli accessori con una soluzione di lavaggio ben calda.

#### Primo riscaldamento:

1. Riscaldare il forno vuoto per ca. 30 minuti. Selezionate a questo scopo il riscaldamento superiore/inferiore a 240° C. Durante questo primo riscaldamento, aprite le finestre della Vostra cucina, per evitare cattivi odori.

## Ecco il Vostro nuovo forno



### Pannello di comando:

- I selettori sono rientranti. Premete sul selettore per farlo uscire o rientrare. A tal fine esso deve essere disinserito.
- Il pannello di comando è dotato d'illuminazione. Non appena impostate una funzione, l'illuminazione si accende.

### Funzioni del forno grande:

- Illuminazione forno
- Grado scongelamento
- Riscaldamento superiore/inferiore
- Aria calda
- Grill circolazione d'aria
- Grigliata piana, superficie piccola (grill risparmio energetico)
- Grigliata piana, superficie grande

### Funzioni del forno piccolo:

- Illuminazione forno
- Riscaldamento superiore/inferiore
- Grigliata piana, superficie piccola (grill risparmio energetico)
- Grigliata piana, superficie grande
- Riscaldamento inferiore

---

## Ecco il Vostro nuovo forno

---

### Accessori

- Sono compresi di serie:

<b>2 Vassoio da forno</b>
<b>1 griglia per dolci/arrosti</b>
<b>1 Padella universale</b>

### Avvertenza:

- La lamiera del forno o la padella universale durante il funzionamento del forno si possono deformare. Causa di ciò sono le grandi differenze di temperatura sugli accessori. Queste possono verificarsi quando solo una parte dell'accessorio è stata occupata, oppure sull'accessorio è stato deposto un prodotto surgelato, come p. es. pizza.

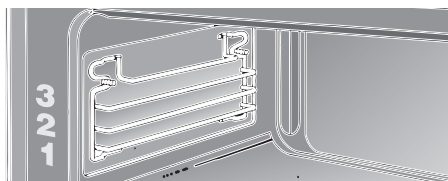
La deformazione si riduce già durante la cottura al forno, l'arrostito o la cottura al grill.

---

### Livelli d'inserimento

#### Forno piccolo

- Il forno è dotato di 3 livelli d'inserimento. I livelli si contano dal basso verso l'alto. Essi sono indicati sul forno.

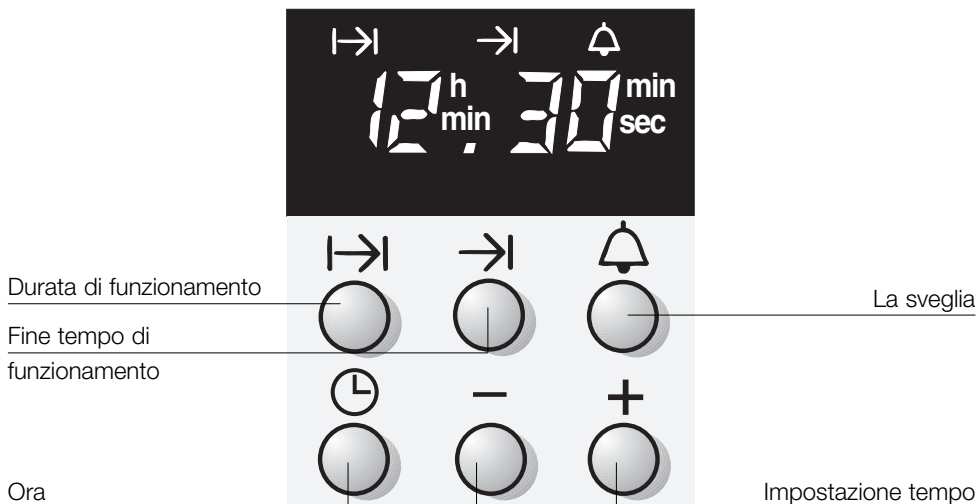


#### Forno grande

- Il forno è dotato di 4 livelli d'inserimento. I livelli si contano dal basso verso l'alto. Essi sono indicati sul forno.
- **Nel funzionamento con aria calda, non usate il livello d'inserimento »2«,** per non pregiudicare la circolazione dell'aria.



## Orologio elettronico



### Avvertenze:

- Se mantenete premuto il tasto - oppure + potete eseguire la regolazione in unità di 10 minuti.
- L'orario non viene indicato se avete già regolato la sveglia, una durata oppure una fine. Se volete sapere l'orario attuale, premete il tasto orologio ☹.

### Ora attuale

- Prima di usare l'apparecchio la prima volta è necessario regolare l'ora attuale nell'orologio elettronico con timer.
- Dopo l'allacciamento elettrico dell'apparecchio, oppure dopo un'interruzione della corrente, il display lampeggia indicando 0:00.

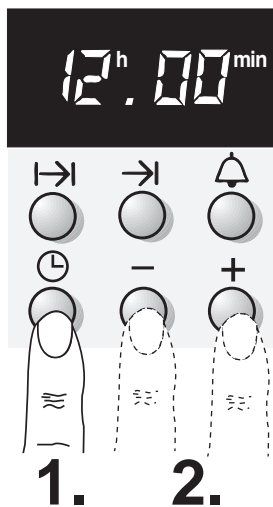
### Regolare l'ora attuale:

1. Premere il pulsante orologio ☹.
2. Attualizzare l'ora con il tasto - oppure +. Dopo alcuni secondi il tempo viene rilevato automaticamente.

### Cambiare l'orario (p. es. da ora legale ad ora solare):

**Attenzione!** Se è stata regolata una durata oppure una fine, non è possibile cambiare l'orario.

1. Premere il pulsante orologio ☹.
2. Attualizzare l'ora con il tasto - oppure +.







## La sveglia

- ❑ Potete regolare la sveglia in qualsiasi momento. Anche nel caso che sia già stata regolata una durata o una fine.
- ❑ Il tempo sveglia scorre sempre visibile nell'indicatore. La sveglia ha un segnale acustico particolare. Potete così distinguere se è trascorso il tempo sveglia, oppure per es. una durata regolata.

### Per regolare:

1. Premere il tasto sveglia .
  2. Impostare il tempo sveglia desiderato con i tasti - oppure +.
- ❑ Dopo alcuni secondi la regolazione viene acquisita automaticamente. Il tempo sveglia scorre a ritroso nell'indicatore.
  - ❑ **Trascorso il tempo** viene emesso un segnale acustico. Il simbolo sveglia lampeggia. Potete interrompere il segnale anzitempo premendo il tasto sveglia .

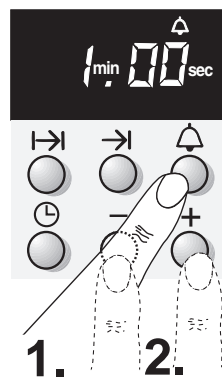
### Correzione:

- ❑ Premere il tasto sveglia . Cambiare il tempo con il tasto - oppure +.

### Cancellare:

- ❑ Premere due volte in rapida successione il tasto sveglia .

### Regolazione:



## Timer automatico solo per Forno grande

- ❑ Tramite l'orologio elettronico potete accendere e spegnere il forno.

### Disinserimento automatico:

- ❑ La cottura o arrosto al forno inizia subito.
- 1. Selezionate il sistema di riscaldamento e la temperatura del forno.
- 2. Premere il pulsante durata I→I.
- 3. Cambiare la durata proposta con i tasti - oppure +. Dopo qualche secondo il forno si accende.
- ❑ **Trascorso il tempo** viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Potete disinserire il segnale anzi tempo premendo il pulsante durata I→I.
- ❑ Il funzionamento automatico è cancellato quando nel display orologio compare l'ora attuale. Se il display indica ancora 0.00, premete il pulsante durata I→I. L'ora attuale compare.
- ❑ **Se la pietanza non è ancora completamente pronta**, regolate di nuovo come descritto ai punti 2 e 3.
- ❑ **Quando la pietanza è pronta**, disinserite il selettore funzioni.

### Correzione:

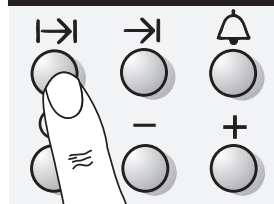
- ❑ Potete cambiare la durata in qualsiasi momento. Premere il tasto durata I→I e correggere la durata con i tasti - oppure +.

### Cancellazione:

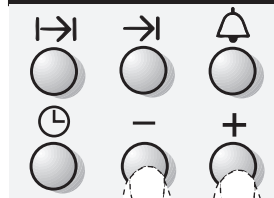
- ❑ Disinserite il selettore funzioni.

### Avvertenze:

- ❑ Nel display orologio scorre il tempo suoneria. Volete sapere il tempo residuo per la pietanza nel forno. Premete il pulsante durata I→I. Il tempo residuo viene visualizzato per alcuni secondi.
- ❑ Potete regolare la durata da un minuto a 23 ore e 59 minuti.



2.



3.

## Inserimento e disinserimento automatico:

**Tenere presente che gli alimenti facilmente deteriorabili non dovrebbero restare a lungo nel forno.**

Avete impegni importanti. Ma il pasto deve essere puntualmente pronto. È molto semplice, infatti il forno si accende e poi si spegne da solo al momento desiderato.

1. Selezionate il sistema di riscaldamento e la temperatura del forno.
  2. Premere il pulsante durata I→I.
  3. Cambiare la durata proposta con i tasti - oppure +.
  4. Premete il pulsante fine →I. Nel display compare il tempo fine. Questo è il momento nel quale il forno si spegne. Spostale in avanti quest'ora.
  5. Impostare il nuovo tempo fine con il tasto +.
- Il forno si accende e si spegne automaticamente. Nel display dell'orologio compare il tempo fine, finché il forno si accende. Poi la durata scorre a ritroso.
  - Trascorso il tempo** viene emesso un segnale acustico. Il forno si spegne. Potete disinserire il segnale anzi tempo premendo il pulsante durata I→I.
  - Il funzionamento automatico è cancellato quando nel display orologio compare l'ora attuale. Se il display indica ancora 0.00, premete il pulsante durata I→I. L'ora attuale compare.
  - Se la pietanza non è ancora completamente pronta**, regolate di nuovo come descritto ai punti 2 e 3.
  - Quando la pietanza è pronta**, disinserite il selettore funzioni.

## Correzione:

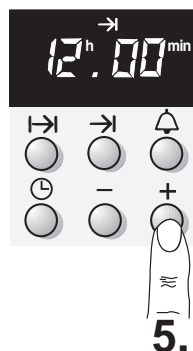
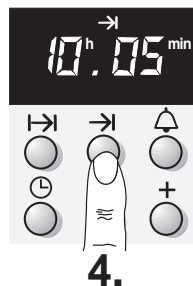
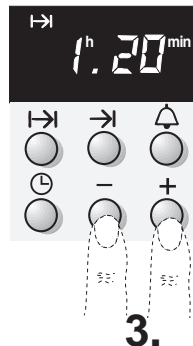
- Prima dell'avvio del forno, potete correggere in qualsiasi momento il tempo fine. Premete a tale scopo il pulsante fine →I. Cambiate il tempo fine con il tasto - oppure +.

## Cancellazione:

- Disinserite il selettore funzioni.

## Avvertenza:

- Premendo il pulsante fine →I il tempo fine compare per alcuni secondi.



## Funzioni del forno grande

### Grado scongelamento

senza temperatura.

solo per dolci delicati  
(p. es. torte alla panna).

### Calore superiore ed inferiore

Mediante i radiatori che si trovano in basso ed in alto nel forno, viene prodotto il caldo e trasferito sull'alimento da cuocere o da arrostitire mediante le radiazioni.

– Particolarmente adatto ad arrostitire e cuocere su un'unica superficie, per dolci delicati e per fette di carne magra anche per pane.

#### – Usare solo un'altezza d'innesto.

Si consiglia:

**Altezza d'innesto 1 o 2.**

– Per informazioni dettagliate vedasi le tabelle per la cottura al forno e per l'arrosto.

### Aria calda

Mediante una ventilatore che si trova sulla parete posteriore del forno, l'aria calda viene messa in circolazione, ed in questo modo si ottiene una trasmissione di calore particolarmente buona sull'alimento da arrostitire o da cuocere.

– Particolarmente adatto a scongelare e a cuocere anche contemporaneamente su più altezze d'innesto.

– E' l'ideale per determinati tipi di infornati come pizza, treccia al lievito o sgonfiotti.

– Si prega di non usare le altezze d'innesto **2**, affinché non sia compromessa la circolazione dell'aria.

### Grill a circolazione d'aria

Combinazione tra grill e ventilazione.

– Particolarmente adatto a grigliare fette di carne grassa e pollame.

– Grigliare con il sistema a circolazione d'aria, con lo sportello del forno chiuso (si risparmia energia).

#### – Usare solo un'altezza d'innesto.

Si consiglia:

**Altezza d'innesto 2 o 3.**

– Per informazioni dettagliate vedasi le tabelle per l'arrosto.

### Grill

Mediante il radiatore del grill si produce il calore che viene trasmesso all'alimento mediante le radiazioni.

– Particolarmente adatto a grigliate piane come le cotolette, le bistecche o i toasts.

– Grigliare con lo sportello del forno chiuso (si risparmia energia).

#### – Usare solo un'altezza d'innesto.

Si consiglia:

**Altezza d'innesto 3 o 4.**

– Per informazioni dettagliate vedasi le tabelle per l'arrosto.

### Superficie grill piccola

Vantaggi:

– solo la parte centrale della superficie della griglia si riscalda

– molto indicata per piccole quantità

– risparmio energetico

### Superficie grill grande

Vantaggi:

– tutta la superficie del grill si riscalda

– molto indicata per grandi quantità

---

## Funzioni del forno piccolo

---

### Calore superiore ed inferiore

Mediante i radiatori che si trovano in basso ed in alto nel forno, viene prodotto il caldo e trasferito sull'alimento da cuocere o da arrostitire mediante le radiazioni.

- Particolarmente adatto ad arrostitire e cuocere su un'unica superficie, per dolci delicati e per fette di carne magra anche per pane.

#### - Usare solo un'altezza d'innesto.

Si consiglia:

#### **Altezza d'innesto 1 o 2.**

- Per informazioni dettagliate vedasi le tabelle per la cottura al forno e per l'arrosto.

### Grill

Mediante il radiatore del grill si produce il calore che viene trasmesso all'alimento mediante le radiazioni.

- Particolarmente adatto a grigliate piane come le cotolette, le bistecche o i toasts.
- Grigliare con lo sportello del forno chiuso (si risparmia energia).

#### - Usare solo un'altezza d'innesto.

Si consiglia:

#### **Altezza d'innesto 2 o 3.**

- Per informazioni dettagliate vedasi le tabelle per l'arrosto.

### Superficie grill piccola

Vantaggi:

- solo la parte centrale della superficie della griglia si riscalda
- molto indicata per piccole quantità
- risparmio energetico

### Superficie grill grande

Vantaggi:


- tutta la superficie del grill si riscalda
- molto indicata per grandi quantità

### Riscaldamento inferiore

Si accende solo l'elemento riscaldante nella parte inferiore del forno.

Vantaggi:

- molto indicato per pietanze e dolci, che nella parte inferiore devono avere anche una doratura maggiore o una crosta.

 Utilizzare solo poco prima della fine del tempo di cottura o di arrosto.

## Accendere e spegnere il forno grande e piccolo


**Prima di accendere il forno, decidete quale sistema di riscaldamento volete usare.**

### Accendere:

Ruotate il selettore funzioni finché il simbolo del sistema di riscaldamento desiderato s'illumina.

- Nel display compare la temperatura proposta e l'illuminazione del forno si accende.
- Con il selettore temperatura potete variare la temperatura proposta in aumento o in riduzione a passi di 5° C (dati di temperatura vedi tabelle di cottura o arrosto).
- La lampada spia per la temperatura del forno è accesa a luce rossa nel periodo di riscaldamento e del riscaldamento di mantenimento. Essa si spegne quando la temperatura regolata viene raggiunta. Usando la cottura al grill la lampada non è accesa.

### Spegnere:

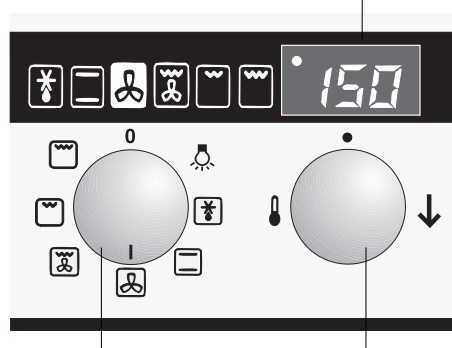
Per spegnere, ruotare il selettore funzioni sulla posizione . Tutte le funzioni sono cancellate.

### Avvertenze:

- L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Dopo avere spento il forno il ventilatore continua a funzionare finché il forno si raffredda.

### Esempio: aria calda – forno grande








Indicazione di temperatura



Selettore funzioni

Selettore temperatura

### Campi di temperatura dei diversi sistemi di riscaldamento

Sistema	Temperatura preferenziale in ° C	Campo di temperatura in ° C
	20	20-80
	170	50-275
	150	50-275
	190	50-275
	3	1-3
	3	1-3
	170	50-275

### Cuocere negli stampi

- Poggiate gli stampi sempre sul centro della griglia.

#### Riscaldamento superiore/inferiore: ☐

- Gli stampi metallici di colore scuro sono i più idonei.
- Rovesciando la griglia potete regolare con precisione l'altezza d'inserimento (altezze intermedie).
- Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo oscuro:**  
controllate l'altezza d'inserimento. Abbreviate il tempo di cottura e selezionate eventualmente una temperatura più bassa.
- Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo chiaro:**  
controllate l'altezza d'inserimento. Prolungate il tempo di cottura, selezionate una temperatura più bassa, oppure usate uno stampo di lamiera nero.

#### Aria calda: ☒

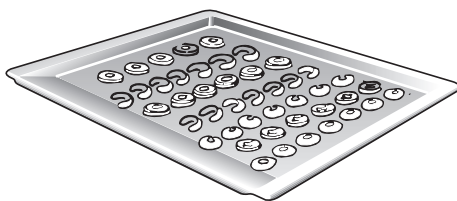
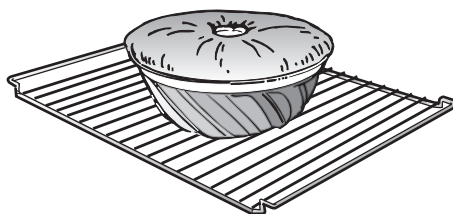
- Potete usare stampi per dolci di tutti i materiali e colori, se sono resistenti al forno.
- Non ponete gli stampi o i dolci alti direttamente innanzi alla griglia di protezione della parete posteriore del forno.

### Cuocere su vassoi da forno:

- La smussatura del vassoio di lamiera deve essere rivolta sempre verso la porta del forno.
- Inserite i vassoi sempre fino in fondo.


### Avvertenze:

- Potete influenzare il risultato di doratura variando l'impostazione della temperatura.
- Se un dolce dopo l'estrazione dal forno si affloscia, la prossima volta usate meno liquido, selezionate eventualmente un tempo di cottura più lungo, oppure riducete un poco la temperatura.



## Tabella di cottura oppure del forno grande

### Avvertenza:

 Tutte le indicazioni delle tabelle sono valori orientativi, che possono variare a seconda della natura dell'alimento.







Tipo di pasta	Aria Calda 		Tempo di cottura in min.	Riscaldamento superiore e inferiore 	
	Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C		Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C
<b>Pasta fluida miscelata</b>					
Schiacciata con copertura					
1 teglia da forno	<b>1</b>	150-160	<b>40-50</b>	<b>1</b>	180-190
2 teglie da forno	<b>1 + 3</b>	150-160	<b>45-55</b>	-	-
Dolce in stampo rettangolare	<b>1</b>	150-160	<b>60-70</b>	<b>2</b>	170-180
Dolce in stampo tondo	<b>3</b>	150-160	<b>50-70</b>	<b>2</b>	170-180
Dolce in stampo alto	<b>1</b>	150-160	<b>50-70</b>	<b>2</b>	170-180
Fondo per torta alla frutta (preriscaldare)	<b>3</b>	150-160	<b>30-40</b>	<b>2</b>	170-180
<b>Pasta frolla</b>					
Schiacciata con granelli di zucchero					
1 teglia da forno	<b>1</b>	160-170	<b>50-80</b>	<b>1</b>	190-200
2 teglie da forno	<b>1 + 3</b>	160-170	<b>50-80</b>	-	-
Schiacciata con copertura umida (per es. copertura di crema)	<b>1</b>	150-170	<b>50-80</b>	-	-
Dolce in stampo (per es. dolce di ricotta)	<b>3</b>	150-170	<b>50-90</b>	<b>2</b>	170-180
Fondo per torta alla frutta (preriscaldare)	<b>3</b>	150-170	<b>25-35</b>	<b>2</b>	190-200
<b>Pasta biscotto</b>					
Strudel di pasta biscottata (preriscaldare)	<b>1</b>	180-190	<b>8-15</b>	<b>1</b>	200-220
Pasta a lievito	-	-	<b>30-45</b>	<b>2</b>	170-180
Fondo per torta alla frutta	<b>3</b>	150-170	<b>20-25</b>	<b>2</b>	170-180



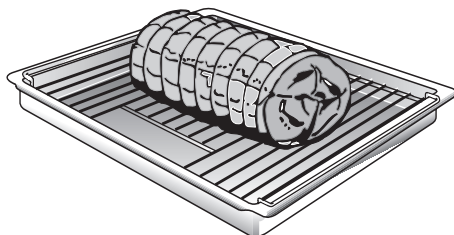
Tabella di cottura  oppure  del forno grande

Tipo di pasta	Aria Calda 		Tempo di cottura in min.	Riscaldamento superiore e inferiore 	
	Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C		Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C
<b>Pasta lievitata</b>					
Schiacciata con granelli di zucchero (per es. dolce con pezzetti di mela)					
1 teglia da forno	<b>1</b>	170-180	<b>30-60</b>	<b>1</b>	180-200
2 teglie da forno	<b>1 + 3</b>	170-180	<b>40-60</b>	-	-
Treccia di pasta lievitata					
500 grammi di farina	<b>3</b>	160-170	<b>35-50</b>	<b>1</b>	180-190
Dolce in stampo tondo	<b>3</b>	160-170	<b>30-50</b>	<b>2</b>	180-190
Dolce in stampo alto	<b>1</b>	160-170	<b>30-50</b>	<b>2</b>	180-190
<b>Pasticcini</b>					
Meringhe	<b>3</b>	70- 90	<b>110-130</b>	<b>2</b>	70- 90
Pasta sfoglia (preriscaldare)	<b>3</b>	180-200	<b>20-30</b>	<b>2</b>	200-220
Pasta per dolci (preriscaldare)	<b>3</b>	180-190	<b>20-30</b>	<b>2</b>	200-220
Pasticcino di pasta miscelata iniettata					
1 teglia da forno	-	-	<b>20-30</b>	<b>2</b>	170-180
2 teglie da forno	<b>1 + 3</b>	150-160	<b>25-35</b>	-	-
<b>Torta salata</b>					
Sformato di ingredienti crudi	<b>1</b>	180-190	<b>45-80</b>	<b>2</b>	200-210
Pizza	<b>3</b>	180-190	<b>25-45</b>	<b>1</b>	210-230
Quiche (preriscaldare)	<b>3</b>	180-190	<b>40-60</b>	<b>1</b>	210-230
<b>Pane 1 kg</b> (preriscaldare)					
Inizio cottura	<b>1</b>	200-220	<b>10-15</b>	<b>2</b>	200-240
Fine cottura	<b>1</b>	180-210	<b>45-60</b>	<b>2</b>	190-210

### Arrostire con riscaldamento superiore/inferiore

#### Avvertenze:

- Il pezzo di carne con un peso superiore a 750 g può essere arrostito molto economicamente nel forno.
- Arrostire in contenitore aperto:** sciacquate con acqua il tegame universale o il recipiente per arrosto e ponete in esso la carne. Il livello d'inserimento dipende dalla grandezza e dell'altezza dell'arrosto.
- Ponete la griglia nel tegame universale e inseriteli insieme nello stesso livello.
- Per carne e polli grassi, secondo la grandezza e il tipo di arrosto, versate nel tegame universale da  $\frac{1}{8}$  a  $\frac{1}{4}$  di litro d'acqua. Spalmate a discrezione la carne magra con grasso, oppure copritela con fettine di speck.
- Il fondo (sugo d'arrosto), che si forma nel tegame universale, è un condimento molto saporito. Sciogliete il sugo con acqua bollente, portatelo ad ebollizione e addensatelo con amido alimentare, assaggiatelo e passatelo, se necessario, attraverso un setaccio.
- Introducete l'arrosto nel forno freddo (il preriscaldamento non è necessario – risparmio energetico).



- Arrostire in contenitore chiuso:** deponete la carne – fresca o surgelata – in una pentola per arrosto, copritela con un coperchio adatto e spingetela sulla griglia nel forno. Rovesciando la griglia, potete regolare con precisione il livello d'inserimento (livelli intermedi). Consigliamo di preparare l'arrosto di manzo in una pentola per arrosto chiusa.

#### Consigli:


- Usate solo stoviglie per arrosto con manici resistenti ad alta temperatura.
- Cuocete gli arrosti grandi senza griglia, direttamente nel tegame universale.
- Potete arrostiti piccoli pezzi di carne su foglio di alluminio. A tal fine sagomate il foglio di alluminio a mo' di forma con gli orli sollevati, e deponetelo sulla griglia.
- Alla fine del tempo di cottura, lasciate l'arrosto per altri 10 minuti circa nel forno spento, chiuso.

## Tabella arrostiti

### Avvertenze:

- Arrostire in contenitore aperto sulla griglia.
- Altezza d'inserimento 2**  
 pezzi di carne alti, compatti = tempo di cottura più lungo, temperatura più bassa.  
 pezzi di carne piani = tempo di cottura più breve, temperatura più alta.
- Il tempo di cottura non cambia molto per arrostiti contemporaneamente **due pezzi di grandezza quasi uguale** di carne dello tipo.
- Tutte le indicazioni delle tabelle sono valori, che possono variare a seconda della natura dell'alimento.

### Tabella arrostiti

Tipo di carne	Tempo di arrosto in min.	Riscaldamento superiore e inferiore 	
		Altezza d'inserimento	Campo di temperatura in ° C
<b>Maiale</b>			
Arrosto con cotenna 2 kg (per es. spalla o piedino)	100 – 130	2	200 – 220
Arrosto / rollè	90 – 120	2	190 – 210
Carré affumicato	70 – 80	2	190 – 210
Filetto di maiale	30 – 45	3	200 – 230
Polpettone 750 grammi	60 – 70	2	190 – 210
<b>Manzo</b>			
Filetto	45 – 65	2	200 – 220
Roastbeef (al sangue)	30 – 45	2	200 – 220
<b>Vitello</b>			
Arrosto/ petto arrosto	90 – 120	2	180 – 200
Piedino	100 – 130	2	190 – 210
<b>Agnello</b>			
Cosciotto	70 – 110	2	200 – 220
Lombo	90 – 120	2	200 – 220
<b>Pollame</b>			
Pollo 1 kg	60 – 70	2	200 – 220
Anatra 2 – 2,5 kg	90 – 120	2	190 – 210
Oca 3 kg	130 – 180	1 o 2	180 – 200
<b>Selvaggina</b>			
Lombo di capriolo	90 – 120	2	200 – 220
Arrosto di capriolo	90 – 120	2	190 – 210
Arrosto di cinghiale/cervo	100 – 120	2	190 – 210
<b>Pesci totale</b>			
1 kg	30 – 40	2	180 – 200

## Grill a circolazione d'aria del forno grande

Per pollame e pezzi piú grossi di carne.

**Grigliare a circolazione d'aria sempre con lo sportello del forno chiuso.**

- ❑ Durante la grigliata a circolazione d'aria non é necessario girare l'alimento.

**Eccezione:** il pollame deve essere girato una volta, dopo che è trascorsa la metà del tempo di cottura.

**1. Selettore delle funzioni** su .

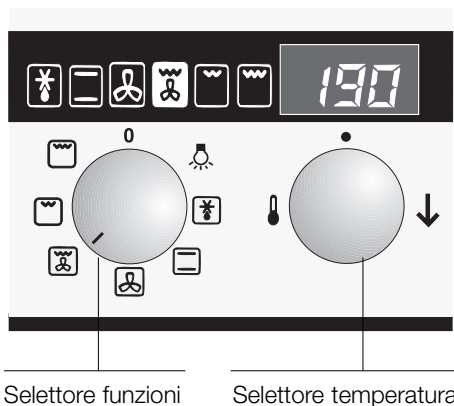
- ❑ Nel display compare la temperatura proposta e l'illuminazione del forno si accende.
- ❑ Con il selettore temperatura potete variare la temperatura proposta in aumento o in riduzione a passi di 5° C.

**Grill sulla griglia:**

- ❑ Inserire **la griglia** all'altezza d'innesto corrispondente.
- ❑ Inserire **la padella universale** sempre all'altezza d'innesto **2**.
- ❑ **Le carni scure** – come per es. manzo, selvaggina e montone – raggiungono il colore dorato piú velocemente della carne chiara di vitello, di maiale e pollame.
- ❑ **Le carni chiare ed il filetto di pesce** sono spesso leggermente dorate in superficie ma dentro cotte e sucose.
- ❑ Possono essere grigliate contemporaneamente piú pezzi di carne, per es. 2 polli, 2 zampe o due rotoli di arrosto.
- ❑ Nel caso di pezzi di carne **numerosi o di notevole dimensione** in generale vale quanto segue: **Temperature basse, tempi di cottura piú lunghi.**

**Avvertenza:** Durante il grill a circolazione d'aria, il grill ed il ventilatore si accendono e si spengono alternativamente.

- Quando si accende il grill incandescente, il ventilatore si spegne e viceversa.



---

## Tabella per cottura al grill con ricircolo aria del forno grande

---

### Avvertenza:

- Tutte le indicazioni delle tabelle sono valori orientativi, che possono variare a seconda della natura dell'alimento.

---

Tipo di carne	Peso	Altezza d'inserimento per la griglia	Campo di temperatura in °C	Tempo di cottura al grill in min.	Consigli
<b>Maiale</b> Arrosto con cotenna	2 kg	2	170–190	140–150	Per arrosti particolarmente grassi selezionare la temperatura più bassa. Incidere la cotenna con tagli a croce.
<b>Pollame</b> Mezzi polli 1–3 pezzi	ca. 0,4 kg/ pezzo	2	190–210	40– 50	Girare una volta dopo circa la metà del tempo; strofinare con burro o con acqua salata.
Polli interi 1–3 pezzi	ca. 1 kg/ pezzo	2	190–210	60– 70	
Anatra	2–2,5 kg	2	160–170	90–110	
Oca	3 kg	2	150–160	130–160	L'oca può essere cotta al grill anche farcita. Girare una volta.


---


Quando si griglia è necessario aver prudenza. Per principio tenere lontano i bambini!

Grigliare con

lo sportello del forno chiuso.

1. **Selettore delle funzioni.**

 = Superficie piccola per piccole quantità.

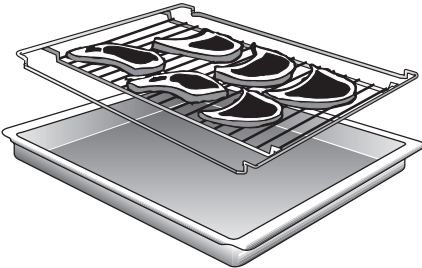
 = Superficie grande per grandi quantità.

2. **Regolare il selettore di temperatura: Gradi del grill 1 - 2 - 3.**

**Grigliare:**

(solo con la griglia e la lamiera universale)

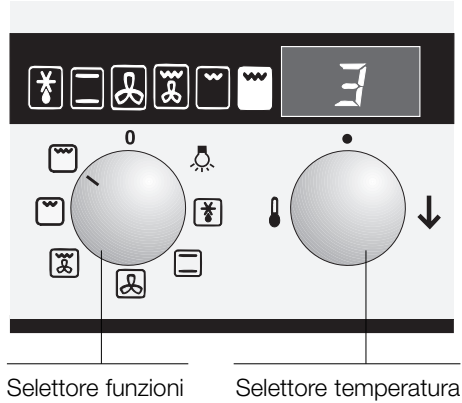
- A seconda del bisogno cospargere di olio **la griglia.**
- Asciugare con la carta da cucina **gli alimenti da grigliare** e condire con aromi (non salare).
- Inserire **la griglia** con l'alimento all'altezza d'innesto corrispondente.
- Inserire **la padella universale** sempre all'altezza d'innesto 1.



- Girando l'incurvatura della griglia** si può ottenere con precisione l'altezza d'innesto desiderata (altezza intermedia).
- Introdurre la carne con uno spessore fino a 3 cm (bistecche inglesi) all'altezza d'innesto **4.**
- Le salsicce** all'altezza d'innesto **3 o 4.**
- Il pesce (trote) of carne spessa** cotti all'altezza d'innesto **3.**

**Forno piccolo:**

Altezza d'inserimento **2 o 3.**



Selettore funzioni

Selettore temperatura

**Valori indicativi per i tempi di cottura alla griglia:** (Esempio)

**Carne**, ben cotta 6–8 min. per lato,

**Carne**, all'interno 4–6 min. per lato,

**Pesce**, a fette ognuna 6–8 min. per lato,

**Trote**, 6–10 min. per lato,

**Salsicce**, 3–5 min. per lato.

**Avvertenza:** Se il grill si spegne automaticamente, è stata raggiunta la temperatura desiderata. Il grill si accende di nuovo dopo breve tempo.

## Tabella per cottura al grill e

### Avvertenze:

- Introdurre **la leccarda** sempre nell'altezza d'inserimento **1**.
- Tutte le indicazioni delle tabelle sono valori orientativi, che possono variare a seconda della natura dell'alimento.

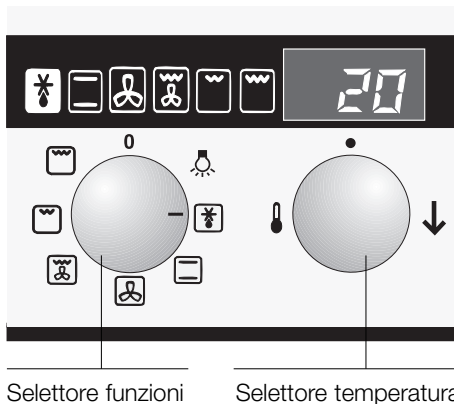
Pietanza	Altezza d'inserimento		Grado grill	Lato	Tempo cottura grill in minuti
	Forno grande	Forno piccolo			
<b>Maiale</b>					
Bistecche di filetto	4	3	3	1° lato 2° lato	8-11 4-6
Bistecche di maiale macinato	4	3	2-3	1° lato 2° lato	10-13 7-10
Salsiccia arrosto	3-4	2-3	2-3	1° lato 2° lato	7-10 5-7
<b>Manzo</b>					
Bistecche di filetto	4	3	3	1° lato 2° lato	10-13 4-7
Tournedos	4	3	3	1° lato 2° lato	8-11 4-6
<b>Toast</b>					
Fette	4	3	3	1° lato 2° lato	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> -5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> -1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
Con copertura	3-4	2-3	1-2	-	8-12
<b>Pesce</b>					
Pesci piccoli (250-300 grammi)	3	2	1-2	1° lato 2° lato	12-15 5-10

## Grado scongelamento

(senza temperatura):

### 1. Selettore delle funzioni su .

- Per alimenti congelati delicati come torte alla panna, torte alla crema di burro, torte al cioccolato o glasse di zucchero, frutti, gelatine e simili, altezza d'innesto 1.
- Porre sulla griglia il cibo congelato nel recipiente (per es. porcellana, vaschetta).

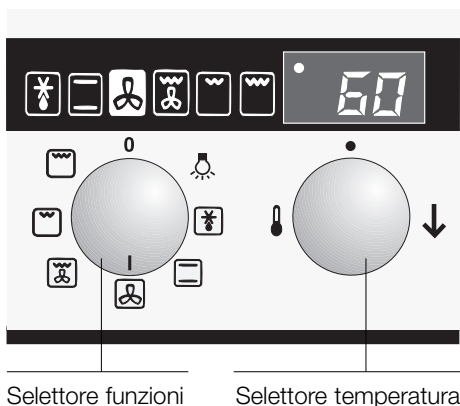


## Aria calda con temperatura:

### 1. Selettore delle funzioni su .

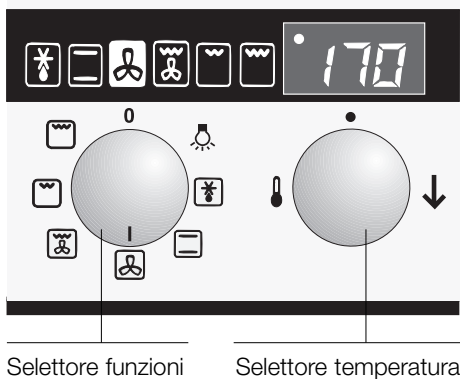
### 2. Regolare il selettore di temperatura.

- Pollo, salsicce e carne al foglio, pane, panini, dolci ed altri biscotti:**  
Altezza d'innesto 1.  
Selettore di temperatura del forno su 50 fino a 70.
- Per dissecare la frutta, riscaldare o tenere in caldo le vivande.  
Altezza d'innesto 1.  
Selettore di temperatura su 70 fino a 90.



## Menú già pronti:

- Non aprire l'involucro di foglio di alluminio, oppure scongelare in un recipiente chiuso. Mettere il selettore di temperatura su 160-180 (la pietanza é pronta dopo 30-40 minuti).
- 1 lamiera:**  
Altezza d'innesto 1.






## Tabella per scongelare / disseccare del forno grande

### Avvertenza:

☐ Tutti i dati delle tabelle sono valori indicativi, che possono variare secondo l'alimento.

### Scongelare:

Alimento	Altezza d'innesto	Temperatura in °C	Tempo di scongelamento in min.
Cibi congelati delicati come torte alla panna e crema al burro <sup>1)</sup> torte al cioccolato o con la glassa di zucchero <sup>1)</sup>	1	Scegliere  la temperatura (senza comando di temperatura)	pezzi di torta singoli 30– 40 torte intere o metà 80– 100
Frutti (lamponi) <sup>2)</sup> gelatine <sup>2)</sup> , formaggi, salsicce			35– 40 90– 100
Piccoli pezzi di carne, per es. bistecche, costoletta e simili	1	50– 70	60– 70
Pollo nel foglio <sup>1)</sup> , 800–900 g panini <sup>1)</sup> pane, 1 kg <sup>1)</sup> Torte (panettone) <sup>1)</sup>	1	60– 80	70– 80 10– 15 70– 90 70– 90
Menù già pronti	1	170– 190	30– 40

<sup>1)</sup> Porre sulla griglia.

<sup>2)</sup> Mettere in vaschette piane o in piatti e porre sulla griglia.

### Disseccare:

Alimento da disseccare, quantità	Altezza d'innesto	Temperatura in °C	Tempo per disseccare
Anelli di mele, 600 g	1 + 3	ca. 50	6– 8 ore
Spicchi di pera, ca. 800 g	1 + 3	ca. 50	9– 11 ore
Prugne, ca. 1,5 kg	1 + 3	70– 100	9– 12 ore
Banane, 300 g	1 + 3	ca. 50	8– 10 ore
Champignons (funghi prataioli), 800 g	1 + 3	50– 60	7– 9 ore
Erbe per cucinare, 400 g (a mazzetti)	1	50– 60	3– 5 ore

---

## Consigli e astuzie

---

### Per infornare:

Il dolce su teglia da forno sotto è troppo chiaro.

Togliete dal forno le teglie e la leccarda non utilizzate.

Il dolce in stampo sotto è troppo chiaro.

Introducete lo stampo non su teglia da forno, ma sulla griglia.

Il dolce o i biscotti sotto diventano troppo scuri.

Riducete un poco la temperatura di cottura, controllate l'altezza d'inserimento.

Il dolce si secca troppo.

Aumentate un poco la temperatura del forno. Selezionate un tempo di cottura un poco più breve.

Il dolce al suo interno diventa appiccicoso, pastoso, oppure la carne all'interno non è cotta.

Impostate una temperatura di cottura o di arrosto un poco inferiore.  
Nota bene: non potete abbreviare i tempi di cottura o di arrosto aumentando la temperatura (esterno cotto, interno crudo). Scegliete tempi di cottura o di arrosto un poco più lunghi, fate lievitare più a lungo la pasta del dolce. Aggiungete meno liquido nella pasta.

In caso di alimenti da forno o arrosti molto umidi, p. es. dolce alla frutta o arrosto preparato con acqua, nel forno si sviluppa molto vapore acqueo, che si condensa sulla porta del forno e provoca eventualmente un gocciolamento sul pavimento o sui mobili incassati sottostanti.

Aperto brevemente e con cautela la porta del forno (1 o 2 volte e, in caso di tempi di cottura o arrosto più lunghi, anche più spesso), il vapore può essere fatto uscire dal forno, riducendo così notevolmente la formazione di acqua.

---

### Per risparmiare energia:

Effettuate il preriscaldamento solo se indicato nella ricetta.

Gli stampi per dolci di colore oscuro assorbono meglio il calore.

**Calore residuo:** nel caso di lunghi tempi di cottura, potete spegnere il forno 6 – 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

---

## Pulizia e manutenzione

---

### Avvertenze importanti:

- Per la pulizia non adoperate mai sostanze abrasive, prodotti corrosivi e oggetti che graffiano.
- Non raschiate residui di cibo bruciati, ma ammorbiditeli con un panno umido e detergente.
- Per le parti in alluminio e in plastica non usate detergenti speciali (p. es. spray e simili).

---

### Frontale in acciaio inox:

- I detergenti commerciali per pulire l'acciaio inox possono aggredire la decorazione stampata.
- Non usate pagliette che graffiano.
- Versate un **detergente commerciale comune** su un panno morbido, umido o su una pelle per vetri.


### Smalto e vetro:

- Per la pulizia usate una soluzione di lavaggio ben calda.
- Per pulire la bocca del forno dietro alla porta, dovrete sganciare la guarnizione della porta del forno.

---

### Forno:

- Pulire il forno dopo ogni uso, specialmente dopo l'arrosto o la cottura al grill. Al successivo riscaldamento lo sporco bruciandosi si attacca. Lo sporco bruciato è molto difficile da rimuovere.
- Potete ridurre lo sporco usando più spesso il sistema ad aria calda.

 Non eseguire nessuna pulizia a caldo con detergenti appositamente previsti per il forno.

- Per cuocere dolci molto umidi usate la leccarda.
- Per l'arrosto usate stoviglie adatte (pentola per l'arrosto).
- Se lo sporco è limitato lavate il forno caldo con una soluzione di acqua con detersivo ben calda e lasciatelo aperto affinché possa asciugarsi.

### Vetro della porta del forno:

- Il vetro interno della porta del forno, al fine di abbassare la temperatura, è dotato di un rivestimento per riflettere il calore.
- Esso non pregiudica la vista attraverso la finestra della porta del forno.
- A porta aperta questo rivestimento può apparire come una patina chiara. Questa è una caratteristica tecnica e non costituisce un difetto di qualità.

## Pulizia e manutenzione

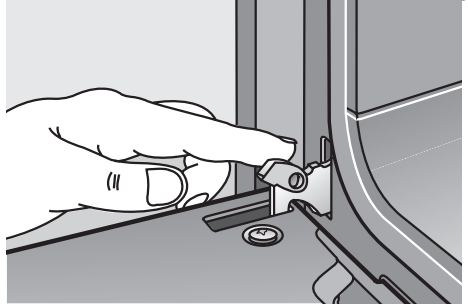
### Forno:

**Avvertenza:** Per una pulizia più comoda, l'apparecchio Vi offre le possibilità seguenti:

#### Smontare la porta del forno

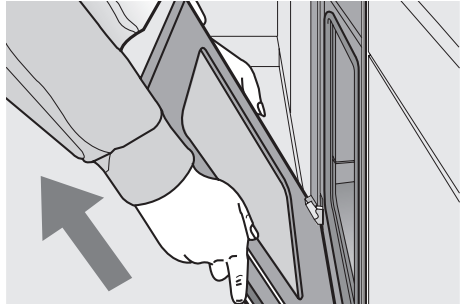
##### Sganciare:

1. Aprite completamente la porta del forno.
2. Ribaltate completamente in fuori le leve di arresto a sinistra e a destra.
3. Sollevate la porta (posizione obliqua) ed estraetela tirando in avanti.




##### Agganciare:

1. Inserite le due cerniere nei supporti a sinistra e a destra e ruotate in basso la porta del forno.
2. Chiudete le leve di arresto a sinistra e a destra.
3. Chiudete la porta del forno.



### Accendere l'illuminazione del forno

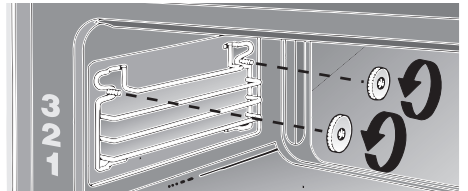
#### Forno grande e Forno piccolo:

- Girate il selettore delle funzioni su posizione .

### Griglie agganciate

#### Forno piccolo:

1. Svitare due viti a testa zigrinata per parte a sinistra e a destra.
2. Estraete con cautela le griglie agganciate.



## Guasti e riparazioni

In caso di guasti o di riparazioni, che non siete in grado di effettuare Voi stessi, il servizio assistenza clienti è a Vostra disposizione. Trovate gli indirizzi nell'elenco dei centri di assistenza.

**Attenzione:** non spendete inutilmente il vostro denaro, chiamando il servizio assistenza per un Vostro errore nell'uso. In caso di ricorso al servizio assistenza siete pregati di indicare:

### Sostituzione della lampadina del forno:

**Attenzione: togliere corrente all'apparecchio!**

#### Forno piccolo:

1. Stendete nel forno freddo uno strofinaccio per stoviglie, per evitare danni.
2. Togliete la copertura di vetro. A tal fine fate presa con un coltello o simile, tra il vetro e la cornice di arresto.
3. Cambiare la lampada.
  - Lampada ad incandescenza tipo E 14, 230–240 Volt, 25 Watt, termoresistente fino a 300° C.
  - Trovate la lampada ad incandescenza presso il servizio assistenza clienti, oppure nel commercio specializzato.

#### Forno grande:

1. Stendete nel forno freddo uno strofinaccio per stoviglie, per evitare danni.
2. Svitare il coperchio della lampada girando a sinistra.
3. Cambiare la lampada.
  - Lampada ad incandescenza tipo E 14, 220–240 Volt, 40 Watt, termoresistente fino a 300° C.
  - Trovate la lampada ad incandescenza presso il servizio assistenza clienti, oppure nel commercio specializzato.

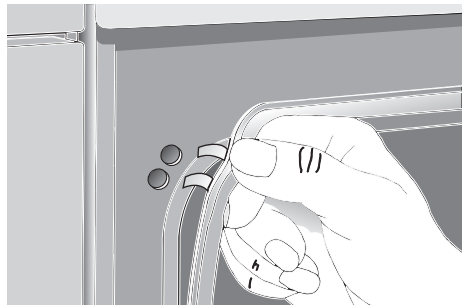
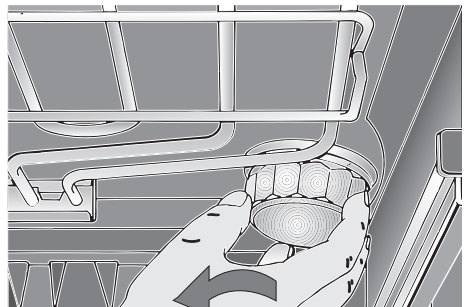
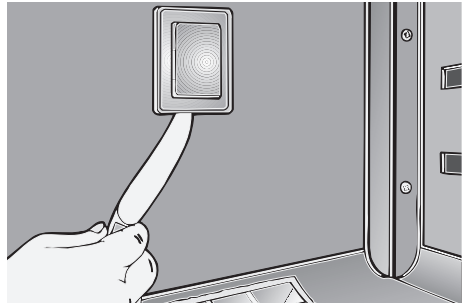
### Sostituzione della guarnizione della porta del forno:

1. Smontate le guarnizioni della porta del forno difettose semplicemente sganciandole. Trovate la guarnizione nuova presso il servizio assistenza clienti.

E-Nr.

FD

Trovate questi dati sulla targa dell'apparecchio. Trovate la targa dell'apparecchio dietro alla porta del forno, sotto a sinistra, sull'orlo laterale del forno.

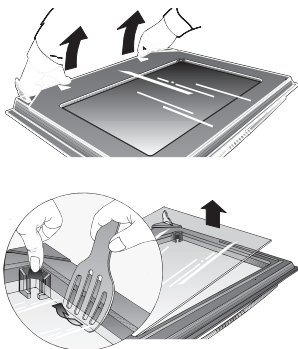


## Che fare in questi casi?

**Non sempre è necessario telefonare al servizio assistenza clienti. In molti casi potete rimediare Voi stessi. Nella tabella seguente trovate alcuni suggerimenti.**

### Avvertenza fondamentale:

I lavori ai componenti elettronici dell'apparecchio devono essere eseguiti solo da un tecnico. Prima di iniziare questi lavori, è indispensabile togliere tensione all'apparecchio, disattivando l'interruttore di sicurezza, oppure svitando i fusibili nella cassetta delle valvole della Vostra abitazione.

Che fare se ...	Causa possibile	Rimedio
... il funzionamento generale è disturbato, p. es. le lampade spia non si accendono più?	Fusibile guasto.	Controllare il fusibile elettrico nella cassetta delle valvole e sostituire in caso di guasto.
... liquido o pasta molto fluida tendono a disporsi di lato?	L'apparecchio non poggia o non è incassato orizzontale.	Verificare il montaggio.
... l'interruttore elettronico a tempo improvvisamente lampeggia indicando 0.00?	l'alimentazione elettrica si è interrotta brevemente.	Regolare di nuovo l'ora attuale.
... il forno improvvisamente non funzionano più?	L'interruttore a tempo è regolato su timer automatico.	Regolare l'interruttore a tempo su servizio senza timer automatico.
... il vetro della porta o la finestra del forno si appannano?	Fenomeno normale, dipende dalla differenza di temperatura.	Accendere il forno per 5 minuti a 100° C.
... nel forno compare acqua di condensazione abbondante?	Fenomeno normale per i dolci con copertura molto umida (frutta), o arrosti grandi.	Aprire e chiudere ogni tanto brevemente la porta del forno durante la cottura. Dopo l'uso asciugare l'acqua di condensazione.
... se elementi ad inserimento smaltati presentano macchie opache, chiare?	Fenomeno normale causato dalla caduta di gocce di succo di carne.	Non vi è rimedio.
... dopo un lungo uso, porta del forno i vetri della porta del forno sono sporchi all'interno?	<p>É normale.</p> 	<p><b>Sganciare la porta del forno</b> e deporla con la faccia anteriore rivolta verso il basso su una superficie pulita, morbida.</p> <p>Afferrare il <b>vetro della porta</b> accanto alle cerniere, disinnestarlo verso l'alto e rimuoverlo.</p> <p>Porte con 3 vetri: Sganciare il <b>vetro interno della porta</b> dagli angolari di arresto e sollevarlo per es. con una paletta di plastica o di legno.</p> <p><b>Montaggio dopo la pulizia:</b> Inserire il <b>vetro interno della porta</b> ed innestarlo. Agganciare il <b>vetro della porta</b> ed innestarlo premendolo accanto alle cerniere.</p>

## Istruzioni di montaggio

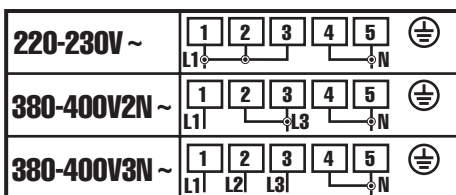
### Per l'installatore e il tecnico di cucine

#### Avvertenze importanti:

- Smaltire in modo regolamentare il **materiale d'imballaggio**.
- Non usare la **maniglia della porta del forno** per il trasporto e il montaggio dell'apparecchio.
- Attenzione:** l'allacciamento e la messa in funzione devono essere eseguiti solo da un tecnico autorizzato.
- Impiegare per l'allacciamento un cavo di collegamento alla rete H05VV-F.
- Assorbimento nominale, tensione nominale e N° del tipo di apparecchio:**  
vedi targa portadati dell'apparecchio, dietro la porta del forno, in basso a sinistra, sul bordo laterale del forno.
- La targhetta d'identificazione** si trova sulla parete laterale destra dell'apparecchio.
- La sicurezza elettrica** dell'apparecchio è assicurata solo se il cavo di terra nell'impianto domestico è installato in modo conforme alle disposizioni.
- Nell'impianto deve essere previsto un dispositivo di separazione.  
Hanno valore di dispositivo di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto superiore a 3 mm.  
Rientrano tra questi gli interruttori automatici, i fusibili e i relè.
- In caso di riparazioni** dell'apparecchio togliere sempre la corrente.
- Lo schema di allacciamento** si trova sulla parete posteriore dell'apparecchio.

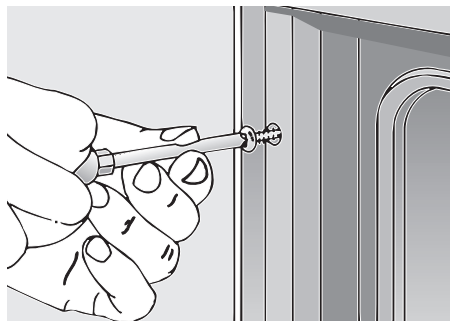
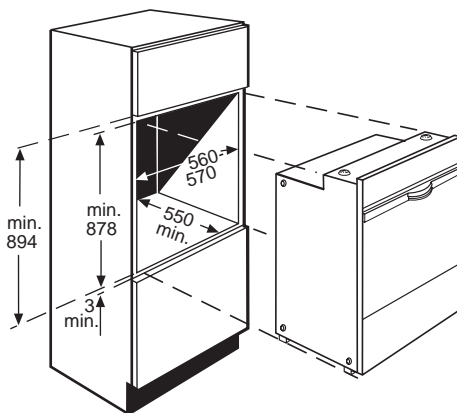
#### Programmi di mobili

Per il forno da incasso sono utilizzabili tutti i mobili per il montaggio del forno di tutti i programmi di cucine. I mobili per il montaggio del forno devono essere lavorati con fogli per impiallacciatura o rivestimenti in materiale sintetico con adesivi resistenti al calore (90° C). Se i rivestimenti in materiale sintetico o gli adesivi non sono sufficientemente termoresistenti, il rivestimento può deformarsi o scollarsi.



### Installazione del forno

- ❑ Per fare evaporare l'isolamento, riscaldare il forno prima del montaggio dell'apparecchio.
- ❑ Spingere il forno da incasso nel vano di montaggio del mobile e livellarlo perfettamente **orizzontale**.
- ❑ Aprire la porta del forno e fissare il forno al mobile con una vite per ciascun listello laterale (vedi figura). Avvitare le due viti (accluse al forno) leggermente divergenti verso l'esterno.
- ❑ Controllare se il forno da incasso è installato ben saldo e **orizzontale** e se le misure di montaggio sono state rispettate.
- ❑ L'apparecchio installato regolarmente deve essere coperto su tutti i lati, in modo che sia impossibile un contatto con parti funzionali anche se isolate. La copertura deve essere smontabile solo con il ricorso ad utensili.





---

## Notizen

---

---

## Notizen

---



