



**BOSCH**  
Invented for life



|    |                    |    |
|----|--------------------|----|
| DE | Gebrauchsanleitung | 03 |
| NL | Gebruiksaanwijzing | 37 |
| FR | Mode d'emploi      | 71 |

# Inhaltsverzeichnis

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Sicherheits- und Warnhinweise</b> .....   | <b>5</b>  |
| Vor dem Einbau .....                         | 5         |
| Hinweise zu Ihrer Sicherheit .....           | 6         |
| Ursachen für Schäden .....                   | 7         |
| <b>Ihr neuer Backofen</b> .....              | <b>9</b>  |
| Bedienfeld .....                             | 9         |
| Funktionswähler .....                        | 9         |
| Zeitschaltuhr .....                          | 10        |
| Temperaturwähler .....                       | 11        |
| Backofeninnenraum .....                      | 11        |
| Zubehör .....                                | 12        |
| <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....         | <b>14</b> |
| Backofen erhitzen .....                      | 14        |
| Reinigung des Zubehörs .....                 | 14        |
| <b>Backofen einstellen</b> .....             | <b>14</b> |
| Heizart und Temperatur .....                 | 15        |
| <b>Pflege und Reinigung</b> .....            | <b>16</b> |
| Reinigungsmittel .....                       | 16        |
| Beleuchtungs-funktion .....                  | 18        |
| Gestelle aus- und einhängen .....            | 18        |
| Backofentür ein- und aushängen .....         | 19        |
| <b>Was bei Störungen zu tun ist</b> .....    | <b>21</b> |
| Übersicht von Betriebsstörungen .....        | 21        |
| Backofenlampe an der Decke auswechseln ..... | 21        |
| Glasabdeckung .....                          | 22        |
| <b>Kundendienst</b> .....                    | <b>22</b> |

# Inhaltsverzeichnis

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Hinweise zu Energieeinsparung und<br/>Umweltschutz</b> .....                               | <b>23</b> |
| Energie sparen .....  | 23        |
| Umweltgerecht entsorgen .....   | 24        |
| <b>Tabellen und Vorschläge</b> .....  | <b>24</b> |
| Kuchen und Backwaren .....  | 24        |
| Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen .   | 27        |
| Fleisch, Geflügel, Fisch .....  | 28        |
| Praktische Ratschläge für die Zubereitung<br>von Braten im Backofen und unter dem Grill ..... | 31        |
| Aufläufe, Gratins, Toast .....  | 32        |
| Tiefkühl- Fertigprodukte .....  | 32        |
| Einkochen von Marmelade .....   | 33        |
| <b>Prüfgerichte</b> .....   | <b>35</b> |

---

# Sicherheits- und Warnhinweise

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

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

---

## Vor dem Einbau

### Transportschäden

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

### Elektrischer Anschluss

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

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

---

## Hinweise zu Ihrer Sicherheit

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

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

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

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

### Gerätetür

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

### Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

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

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

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

Kurzschlussgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

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

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

### **Heißes Zubehör und Geschirr**

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

### **Unsachgemäße Reparaturen**

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

### **Besondere Sicherheit der Tür**

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

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

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

---

## **Ursachen für Schäden**

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

Kein Zubehör auf den Backofenboden stellen. Den Backofenboden nicht mit Folie oder Papier abdecken.  
Kein Kochgeschirr auf den Backofenboden stellen, wenn die Temperatur über 50°C liegt.  
Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

**Wasser im heißen Backofen**

Kein Wasser im Inneren des heißen Backofens verschütten. Es entsteht Wasserdampf. Wärmeschwankungen können Schäden am Email und am Zubehör verursachen.

**Flüssige Nahrungsmittel**

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

**Fruchtsäfte**

Das Blech bei der Zubereitung von saftigem Obstkuchen nicht zu voll machen. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, das tiefere Email-Backblech verwenden.

**Auskühlen bei offener Gerätetür**

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

**Stark verschmutzte Backofendichtung**

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

**Backofentür als Sitz- oder Ablagefläche**

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

**Gerät transportieren**

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten;

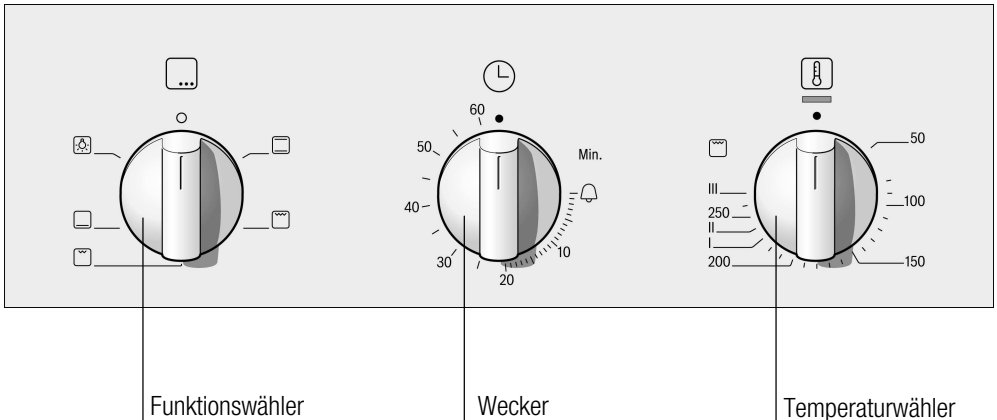
- der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und könnte abbrechen
- die Glasscheibe in der Backofentür könnte sich verschieben und eine Versetzung zwischen Backofenfront und Glasscheibe zur Folge haben.

# Ihr neuer Backofen

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

## Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



## Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

### Stellung

- Nullstellung
- ☐ Ober-/Unterhitze\*
- ☐ Grill, große Fläche

### Verwendung

- Der Backofen ist ausgeschaltet.
- Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild.  
Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
- Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken.  
Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.



## Stellung

 Grill, kleine Fläche

## Verwendung

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

 Unterhitze

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

 Backofenlampe

Backofenlampe einschalten.

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

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

## Zeitschaltuhr

Mit der Zeitschaltuhr können Sie eine Zeit bis zu 60 Minuten einstellen. Sie läuft unabhängig von den anderen Backofeneinstellungen.

## Stellung

● Nullstellung

## Bedeutung

Die Uhr ist ausgestellt.

Min. Ende der eingestellten  
Zeit

Signal, das nach Ende der eingestellten Zeit erscheint.

 - 60 Einteilung in Minuten

Zeitspanne.

## So stellen Sie die Funktion ein

Die Zeitschaltuhr bis zur gewünschten Zeitspanne nach rechts drehen.



Nach 60 wird der Anschlag erreicht. Nicht weiter drehen.


## Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.  
Drehen Sie den Schalter auf die Nullstellung.

## Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

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

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



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


## Backofeninnenraum

Im Backofeninnenraum befinden sich ein Gebläse und eine Backofenlampe.

### Gebläse

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

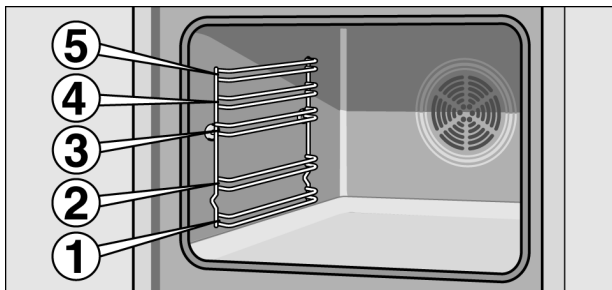
### Backofenlampe

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

## Zubehör

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

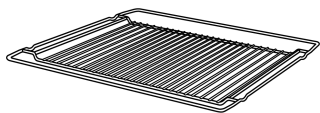
Sie können das Zubehör zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass es kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.



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

Ihr Backofen verfügt nur über einige der folgenden Zubehörteile.

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



### Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

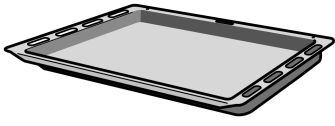
Rost mit der Krümmung nach unten  einschieben.



### Email-Backblech, flach

Für Kuchen, Teigwaren und Plätzchen.

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



### **Email-Backblech, tief (Universalpfanne)**

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

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

### **Sonderzubehör**

Sonderzubehör ist im Fachhandel oder über unseren Kundendienst erhältlich.

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

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


---


# Vor dem ersten Gebrauch

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

---

## Backofen erhitzen

Um den Geruch nach Neugerät zu beseitigen, erhitzen Sie den Backofen in geschlossenem und leerem Zustand. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze  mit 240°C. Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste im Backofeninnenraum befinden.

1. Mit dem Funktionswähler  Ober-/Unterhitze einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240°C einstellen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf Nullstellung drehen.

---

## Reinigung des Zubehörs

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

---

## Backofen einstellen

Den Backofen stellen Sie mit dem Funktionswähler und dem Temperaturwähler ganz einfach ein.

Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie für viele Gerichte die passende Heizart und Temperatur.

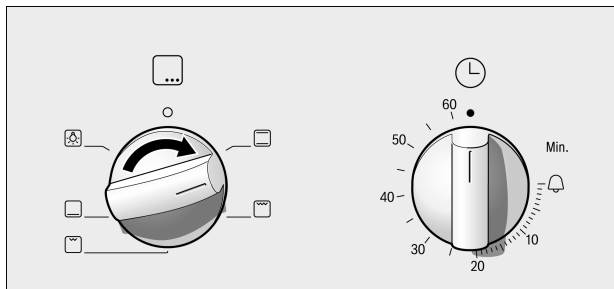
### Hinweis

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

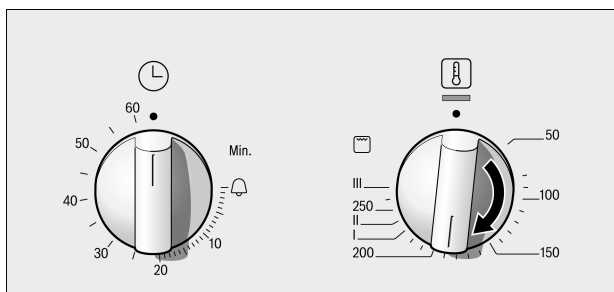
# Heizart und Temperatur

Beispiel in den Abbildungen: Ober-/Unterhitze bei 190°C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

## Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

## Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

---

# Pflege und Reinigung

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

## Tipps und Hinweise

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

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

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

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

---

## Reinigungsmittel

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

Nicht verwenden:

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

Waschen Sie neue Spültücher vor Gebrauch gründlich aus.

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

### **Backofenboden und emaillierte Wände reinigen**

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie ein Metallschwämmchen aus Edelstahl oder Backofenreiniger. Nur im kalten Garraum verwenden.



---

## Beleuchtungs- funktion

### Die Backofenlampe einschalten

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

Stellen Sie den Funktionswähler auf Position .

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

### Die Backofenlampe ausschalten

Stellen Sie den Funktionswähler auf Position .

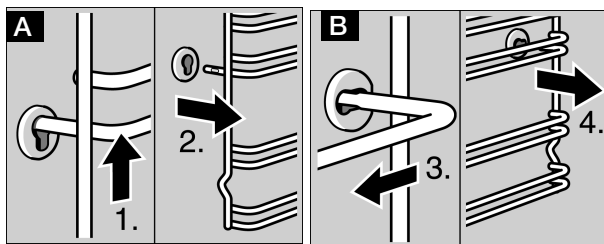
---

## Gestelle aus- und einhängen

### Gestelle aushängen

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

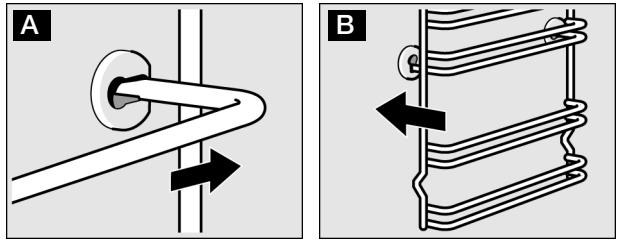
1. Gestelle vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



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

### Gestelle einhängen

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



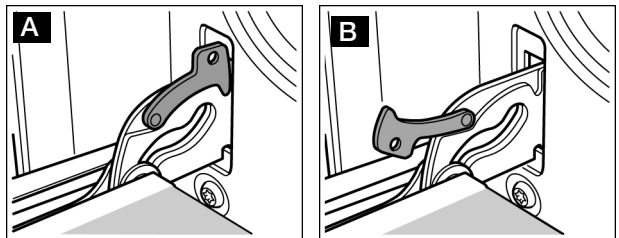
Die Gestelle passen rechts und links. Die Ausbuchtung muss immer unten sein.

## Backofentür ein- und aushängen

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

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

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



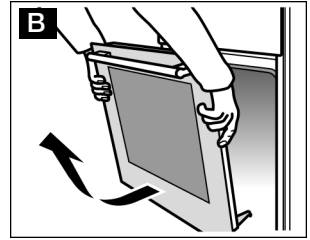
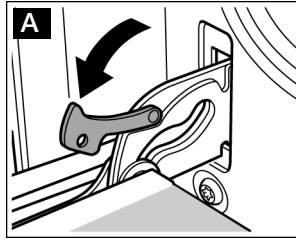
Verletzungsgefahr! Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie plötzlich zuschnappen.

Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt sind.

### Tür aushängen

1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen. (Abb. A)

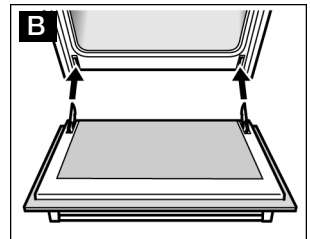
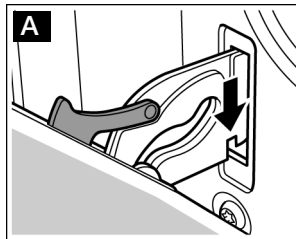
- Backofentür bis Anschlag schließen. (Abb. B)  
Mit beiden Händen links und rechts anfassen.  
Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



## Tür einhängen

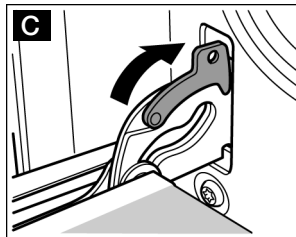
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

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



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

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





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

---

## Was bei Störungen zu tun ist

Tritt eine Störung auf, so handelt es sich oft nur um eine Kleinigkeit, die leicht zu lösen ist. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte mit Hilfe der Tabelle die Störung selbst zu beheben.

---

### Übersicht von Betriebsstörungen

| Störung                          | Mögliche Ursache      | Abhilfe/Hinweise   |
|----------------------------------|-----------------------|--|
| Der Backofen funktioniert nicht. | Sicherung ist defekt. | Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.   |
|                                  | Stromausfall          | Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren. |



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

---

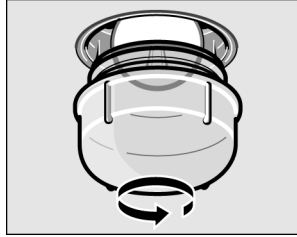
### Backofenlampe an der Decke austauschen

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



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

3. Glasabdeckung durch Linksdrehen  
herausschrauben.



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

---

## Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss  
ausgewechselt werden.

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

---

## Kundendienst

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

Die Kontaktdaten unseres Kundendienstes können  
der Anlage entnommen werden.

## Geräte- und Fabrikationsnummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Gerätenummer (E) und Fabrikationsnummer (FD) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der rechten Seite der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

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

|                |
|----------------|
| Kundendienst ☎ |
|----------------|

---

## Hinweise zu Energieeinsparung und Umweltschutz

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

---

### Energie sparen

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

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

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

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

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

---

## Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

---

## Tabellen und Vorschläge

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

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

---

## Kuchen und Backwaren

### Backformen

Zum Backen eignen sich am Besten Kuchenformen aus dunklem Metall.









Stellen Sie die Backform immer auf den Rost.

### Tabellen





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

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





Im Abschnitt "Praktische Hinweise zum Backen" nach den Tabellen finden Sie weitere Informationen.




| Kuchen in Formen                               | Form auf dem Rost       | Höhe | Heizart   | Temperatur °C | Backdauer, Minuten |
|--|-------------------------|------|---|---------------|--------------------|
| Rührkuchen einfach                             | Napf-/Kranz-/Kastenform | 2    |  | 170-190       | 50-60              |
| Rührkuchen fein (z.B. Sandkuchen)              | Napf-/Kranz-/Kastenform | 2    |  | 150-170       | 60-70              |
| Mürbeteigboden mit Rand                        | Springform              | 1    |  | 170-190       | 25-35              |
| Tortenboden aus Rührteig                       | Obstbodenform           | 2    |  | 150-170       | 20-30              |
| Biskuittorte                                   | Springform              | 2    |  | 160-180       | 30-40              |
| Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*              | dunkle Springform       | 1    |  | 170-190       | 70-90              |
| Obstkuchen fein, aus Rührteig                  | Spring-/Napfform        | 2    |  | 160-180       | 50-60              |
| Pikante Kuchen*<br>(z.B. Quiche/Zwiebelkuchen) | Springform              | 1    |  | 180-200       | 50-60              |

\* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.






| Kuchen auf dem Blech                          |                 | Höhe | Heizart   | Temperatur °C | Backdauer, Minuten |
|---|-----------------|------|---|---------------|--------------------|
| Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag       | Email-Backblech | 2    |  | 160-180       | 20-30              |
| Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag (Obst) | Email-Backblech | 3    |  | 170-190       | 40-50              |
| Biskuitrolle (vorheizen)                      | Email-Backblech | 3    |  | 170-190       | 15-20              |
| Hefezopf mit 500 g Mehl                       | Email-Backblech | 2    |  | 170-190       | 30-40              |



| <b>Kuchen auf dem Blech</b> |                 | <b>Höhe</b> | <b>Heizart</b>  | <b>Temperatur °C</b> | <b>Backdauer, Minuten</b> |
|-----------------------------|-----------------|-------------|---|----------------------|---------------------------|
| Stollen mit 500 g Mehl      | Email-Backblech | 3           |  | 160-180              | 60-70                     |
| Stollen mit 1 kg Mehl       | Email-Backblech | 3           |  | 150-170              | 90-100                    |
| Strudel, süß                | Email-Backblech | 2           |  | 180-200              | 55-65                     |
| Pizza                       | Email-Backblech | 2           |  | 220-240              | 25-35                     |

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

\* Niemals Wasser direkt in den heißen Ofen geben.

| <b>Kleingebäck</b>  |                 | <b>Höhe</b> | <b>Heizart</b>   | <b>Temperatur °C</b> | <b>Backdauer, Minuten</b> |
|---------------------|-----------------|-------------|--|----------------------|---------------------------|
| Plätzchen und Kekse | Email-Backblech | 3           |   | 150-170              | 10-20                     |
| Baiser              | Email-Backblech | 3           |   | 70-90                | 100-120                   |
| Windbeutel          | Email-Backblech | 2           |   | 200-220              | 30-40                     |
| Makronen            | Email-Backblech | 3           |   | 100-120              | 30-40                     |
| Blätterteig         | Email-Backblech | 3           |  | 200-220              | 20-30                     |

---

## Ratschläge und praktische Hinweise zum Backen

---

**Wenn Sie ein eigenes Rezept verwenden möchten**

Sie können sich an einem Ihrem Gericht ähnlichen Rezept orientieren, das in der Tabelle aufgeführt ist.

---

**Wie prüfe ich, ob der Kuchen fertig ist?**

Stechen Sie mit einem feinen Holzstäbchen etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit in die höchste Stelle des Kuchens hinein. Wenn am Holzstäbchen keine Teigreste haften, ist der Kuchen fertig.

---

**Der Kuchen ist nicht aufgegangen.**

Verwenden Sie das nächste Mal weniger Flüssigkeit für das Rezept oder wählen Sie eine um 10 Grad niedrigere Temperatur zum Backen. Beachten Sie auch die Zeiträume, in denen Sie den Teig laut Rezept kneten sollten.

---

**Der Kuchen ist in der Mitte gut aufgegangen, fällt aber zu den Rändern hin ab.**

Fetten Sie die Backform nicht ein. Wenn der Kuchen fertig ist, lösen Sie ihn mit Hilfe eines Messers vorsichtig aus der Backform.

---

**Der Kuchen ist oben zu sehr gebräunt.**

Schieben Sie den Kuchen auf eine tiefere Stufe, wählen Sie eine niedrigere Backtemperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

---

**Der Kuchen ist zu trocken.**

Stechen Sie den fertigen Kuchen mehrmals mit einem feinen Holzstäbchen ein. Träufeln Sie nun einige Tropfen Fruchtsaft oder Alkohol darüber. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Backtemperatur um 10 Grad und verkürzen Sie die Backzeit.

---

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

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

---

**Die Plätzchen haben eine unregelmäßige Bräunung.**

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

---

**Beim Backen von saftigen Kuchen bildet sich Kondenswasser.**

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

---

---

## **Fleisch, Geflügel, Fisch**

### **Geschirr**

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Emailblech.

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr stellen Sie am besten auf einem trockenen Küchentuch ab. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

### **Hinweise zum Braten**

Das Bratergebnis ist abhängig von Art und Qualität des Fleisches.

Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

### **Hinweise zum Grillen**

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Sie sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen. Schieben Sie zusätzlich die Emailblech in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Wenden Sie die Grillstücke nach zwei Drittel der angegebenen Zeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

## Fleisch

Die Tabellen gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit des Fleisches abhängig.

| Fleisch  | Gewicht   | Geschirr    | Höhe | Heizart | Temperatur °C, Grillstufe | Dauer, Minuten |
|--|-----------|-------------|------|---------|---------------------------|----------------|
| Rinderschmorbraten<br>(z. B. Hochrippe)                  | 1 kg      | geschlossen | 2    |         | 200-220                   | 80             |
|  | 1,5 kg    |             | 2    |         | 190-210                   | 100            |
|  | 2 kg      |             | 2    |         | 180-200                   | 120            |
| Rinderlende  | 1 kg      | offen       | 2    |         | 210-230                   | 70             |
|  | 1,5 kg    |             | 2    |         | 200-220                   | 80             |
|  | 2 kg      |             | 2    |         | 190-210                   | 90             |
| Roastbeef, rosa*   | 1 kg      | offen       | 2    |         | 220-240                   | 40             |
| Steaks, durchgegart                                      |           | Rost***     | 5    |         | 3                         | 20             |
| Steaks, rosa   |           | Rost***     | 5    |         | 3                         | 15             |
| Schweinefleisch ohne Schwarte<br>(z. B. Nacken)          | 1 kg      | offen       | 2    |         | 210-230                   | 110            |
|  | 1,5 kg    |             | 2    |         | 200-220                   | 130            |
|  | 2 kg      |             | 2    |         | 190-210                   | 150            |
| Schweinefleisch mit Schwarte**<br>(z. B. Schulter, Haxe) | 1 kg      | geschlossen | 2    |         | 230-250                   | 130            |
|  | 1,5 kg    |             | 2    |         | 220-240                   | 160            |
|  | 2 kg      |             | 2    |         | 210-230                   | 180            |
| Kasseler mit Knochen                                     | 1 kg      | geschlossen | 2    |         | 210-230                   | 70             |
| Hackbraten   | 750 g     | offen       | 2    |         | 200-220                   | 70             |
| Würstchen  | ca. 750 g | Rost***     | 4    |         | 3                         | 15             |

| Fleisch                | Gewicht | Geschirr | Höhe | Heizart | Temperatur °C, Grillstufe | Dauer, Minuten |
|------------------------|---------|----------|------|---------|---------------------------|----------------|
| Kalbsbraten            | 1 kg    | offen    | 2    |         | 190-210                   | 100            |
|                        | 2 kg    |          | 2    |         | 170-190                   | 120            |
| Lammkeule ohne Knochen | 1,5 kg  | offen    | 2    |         | 180-200                   | 120            |

\* Wenden Sie Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Wickeln Sie es nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es im Backofen 10 Minuten ruhen.

\*\* Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein und legen Sie es zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

\*\*\* Emailblech in Höhe 1 einschieben.

## Geflügel

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

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

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Emailblech in Höhe 1 ein.





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

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

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

## Fisch

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Fisch                             | Gewicht  | Geschirr | Höhe | Heizart   | Temperatur<br>°C, Grillstufe | Dauer,<br>Minuten |
|-----------------------------------|----------|----------|------|---|------------------------------|-------------------|
| Fisch, gegrillt                   | à 300 g  |          | 3    |  | 2                            | 20-25             |
| Fisch, im Ofen zubereitet         | 1 kg     | Rost*    | 2    |  | 190-210                      | 45-50             |
|                                   | 1,5 kg   |          | 2    |  | 180-200                      | 50-60             |
| Fisch in Scheiben z. B. Koteletts | je 300 g | Rost*    | 4    |  | 3                            | 20-25             |

\* Emailblech in Höhe 1 einschieben.

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

**Es gibt in der Tabelle keinen Hinweis auf das Gewicht des Bratens, den Sie zubereiten möchten.**

Stellen Sie den nächstniedrigen Wert ein und verlängern Sie die Garzeit.

**Wie kann ich prüfen, ob der Braten gar ist?**

Verwenden Sie ein Bratenthermometer (erhältlich im Fachhandel) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Wenn das Fleisch nicht nachgibt, ist der Braten fertig; andernfalls sollte das Fleisch noch eine Weile im Ofen bleiben.

**Der Braten ist zu dunkel und die Kruste ist an einigen Stellen verbrannt.**

Prüfen Sie, ob die Einschubhöhe und die Temperatur richtig eingestellt sind.

**Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist verbrannt.**

Verwenden Sie beim nächsten Mal ein kleineres Gefäß oder geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu.

**Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist nicht gebräunt und sieht verwässert aus.**

Verwenden Sie beim nächsten Mal ein größeres Gefäß oder geben Sie weniger Flüssigkeit hinzu.

---

**Beim Zubereiten der Bratensoße entsteht Wasserdampf.**

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








---

---

**Aufläufe, Gratins, Toast**

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

---

| <b>Gericht</b>   | <b>Geschirr</b>           | <b>Höhe</b> | <b>Heizart</b>  | <b>Temperatur<br/>°C, Grillstufe</b> | <b>Dauer<br/>Minuten</b> |
|--|---------------------------|-------------|---|--------------------------------------|--------------------------|
| Aufläufe süß<br>(z.B. Quarkauflauf mit Obst)                 | Auflaufform               | 2           |  | 180-200                              | 40-50                    |
| Aufläufe pikant aus gegarten<br>Zutaten (z.B. Nudelaufbau)   | Auflaufform,              | 3           |  | 210-230                              | 30-40                    |
|  | Email-Backblech,<br>flach | 3           |  | 210-230                              | 20-30                    |
| Aufläufe pikant aus rohen Zutaten*<br>(z.B. Kartoffelgratin) | Auflaufform oder          | 2           |  | 160-180                              | 50-60                    |
|  | Email-Backblech,<br>flach | 2           |  | 160-180                              | 50-60                    |
| Toast bräunen  | Rost                      | 5           |  | 3                                    | 4-5                      |
| Toast überbacken   | Rost**                    | 4           |  | 3                                    | 5-8                      |

---

\* Der Auflauf darf nicht höher als 2 cm sein.

\*\* Email-Backblech in Höhe 1 einschieben





---

---

**Tiefkühl-  
Fertigprodukte**

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Gericht                  |                 | Höhe | Heizart   | Temperatur °C | Dauer, Minuten |
|--------------------------|-----------------|------|---|---------------|----------------|
| Strudel mit Obstfüllung* | Email-Backblech | 3    |  | 200-220       | 30-40          |
| Pommes Frites*           | Email-Backblech | 3    |  | 210-230       | 25-30          |
| Pizza*                   | Rost            | 2    |  | 200-220       | 15-20          |
| Pizza-Baguette*          | Rost            | 3    |  | 200-220       | 20-25          |

\* Belegen Sie das Zubehör mit Backpapier. Bitte achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist.

## Hinweis

Das Email-Backblech kann sich während des Backens von Tiefgefrorenem verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Der Verzug geht bereits während des Backens wieder zurück.

## Einkochen von Marmelade

### Vorbereitung:

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

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

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

Niemals mehr als sechs Gläser gleichzeitig in den Backofen stellen.



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

### So stellen Sie die Funktion ein

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

### Einkochen von Marmelade

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

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

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

## Einkochen von Gemüse

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

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

### Die Einweckgläser aus dem Backofen nehmen




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



## Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

### Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.



| Gericht                                    | Zubehör und Hinweise | Höhe | Heizart   | Temperatur °C | Backdauer Minuten |
|--|----------------------|------|---|---------------|-------------------|
| Spritzgebäck                               | Email-Backblech      | 3    |  | 150-170       | 20-30             |
| Small Cakes 20 Stück pro Blech (vorheizen) | Email-Backblech      | 3    |  | 160-180       | 20-30             |
| Wasserbiskuit                              | Springform           | 1    |  | 160-180       | 30-40             |

| Gericht               | Zubehör und Hinweise                                | Höhe | Heizart   | Temperatur °C | Backdauer Minuten |
|-----------------------|---|------|---|---------------|-------------------|
| Hefeflechkuchen       | Email-Backblech                                     | 3    |  | 170-180       | 25-35             |
| Gedeckter Apfelkuchen | Email-Backblech + 2 Weißblech Springformen Ø 20 cm* | 1    |  | 200-220       | 70-80             |

\* Stellen Sie die Kuchen diagonal versetzt auf die Email-Backblech.

## Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

| Gericht                           | Zubehör | Höhe | Heizart   | Grillstufe | Dauer Minuten |
|-----------------------------------|---------|------|---|------------|---------------|
| Toast bräunen (10 Min. vorheizen) | Rost    | 5    |  | 3          | 1-2           |
| Beefburger 12 Stück*              | Rost    | 4    |  | 3          | 25-30         |

\* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

# Inhoudsopgave

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Tips en waarschuwingen omtrent de veiligheid</b>       | <b>39</b> |
| Voor de montage   | 39        |
| Instructies voor uw veiligheid                            | 40        |
| Schadeoorzaken  | 41        |
| <b>Uw nieuwe oven</b>                                     | <b>43</b> |
| Bedieningspaneel  | 43        |
| Functiekeuzeknop  | 43        |
| Kookwekker  | 44        |
| Temperatuurknop   | 45        |
| Binnenkant van de oven                                    | 45        |
| Accessoires   | 46        |
| <b>Voor het eerste gebruik</b>                            | <b>48</b> |
| De oven verwarmen   | 48        |
| Reiniging van de accessoires                              | 48        |
| <b>De oven instellen</b>                                  | <b>48</b> |
| Soort verwarming en temperatuur                           | 49        |
| <b>Onderhoud en reiniging</b>                             | <b>50</b> |
| Reinigingsmiddelen  | 50        |
| Lichtfunctie  | 52        |
| Roosters afnemen en ophangen                              | 52        |
| De ovendeur afnemen en ophangen                           | 53        |
| <b>Wat te doen in geval van een storing</b>               | <b>55</b> |
| Storingstabel   | 55        |
| Vervangen van het lampje uit de<br>bovenplaat van de oven | 56        |
| Beschermglas  | 56        |
| <b>Technische dienst</b>                                  | <b>57</b> |

# Inhoudsopgave

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Tips omtrent energiebesparing en milieu</b> .....           | <b>57</b> |
| Energie besparen .....   | 57        |
| Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze .....    | 58        |
| <b>Tabellen en suggesties</b> .....                            | <b>58</b> |
| Taarten en banket .....  | 59        |
| Tips voor het bakken .....                                     | 61        |
| Vlees, gevogelte, vis .....                                    | 62        |
| Praktische tips voor gewoon braden en braden op de grill ..... | 66        |
| Soufflé's, gratineerde gerechten, toast .....                  | 66        |
| Kant-en-klare diepvriesproducten .....                         | 67        |
| Jam koken .....  | 68        |
| <b>Testgerechten</b> .....                                     | <b>70</b> |

---

# Tips en waarschuwingen omtrent de veiligheid

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

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

---

## Voor de montage

### Schade opgelopen tijdens het vervoer

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

### Elektrische aansluiting

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

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

---

## Instructies voor uw veiligheid

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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

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

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

### Ovendeur

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

### Hete ovenruimte

**Verbrandingsgevaar!**

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

Houd kleine kinderen uit de buurt.

**Brandgevaar!**

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

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

**Gevaar voor kortsluiting!**

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

**Kans op verbrandingen!**

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

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

### **Hete toebehoren en vormen**

Verbrandingsgevaar!  
Nooit hete toebehoren of vormen zonder pannelappen uit de ovenruimte nemen.

### **Ondeskundige reparaties**

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

### **Extra deurbeveiliging**

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

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

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

---

## **Schadeoorzaken**

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

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

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



|   |  |
|---|--|
| <b>Water in de hete oven</b>              | Giet geen water in de oven als deze warm is. Er ontstaat waterdamp. De temperatuurschommeling kan schade aan het email en aan de accessoires veroorzaken.  |
| <b>Vloeibaar voedsel</b>                  | Bewaar vloeibaar voedsel niet lange tijd in de oven met de deur gesloten. Het email raakt beschadigd.  |
| <b>Vruchtensap</b>                        | Doe de bakplaat niet te vol bij het bereiden van sappige vruchtentaarten. Vruchtensap dat uit de bakplaat lekt veroorzaakt vlekken die niet meer te verwijderen zijn.<br>Gebruik zo mogelijk de diepe geëmailleerde bakplaat.  |
| <b>Afkoelen met de deur open</b>          | Laat de oven alleen afkoelen met de deur gesloten. De meubels naast de oven kunnen mettertijd aan de voorzijde beschadigd raken, zelfs als de ovendeur maar een klein beetje openstaat.  |
| <b>Afdichting van de oven is erg vies</b> | Als de afdichting van de oven erg vies is, sluit de ovendeur niet goed af tijdens de werking. De meubels naast de oven kunnen aan de voorzijde beschadigd raken. Zorg ervoor dat de afdichting van de oven altijd schoon is.   |
| <b>Ovendeur als steunoppervlak</b>        | Leun niet op de geopende ovendeur en ga er niet op zitten. Zet geen schalen of accessoires op de ovendeur.   |
| <b>Vervoer van het apparaat</b>           | Vervoer het apparaat niet aan de ovendeur en houd het daar ook niet aan vast; <ul style="list-style-type: none"> <li>■ de handgreep houdt het gewicht van de oven niet en kan afknappen</li> <li>■ het glas van de deur kan verschuiven, waardoor de voorzijde van de oven en het glas niet meer in rechte lijn tot elkaar staan.</li> </ul> |

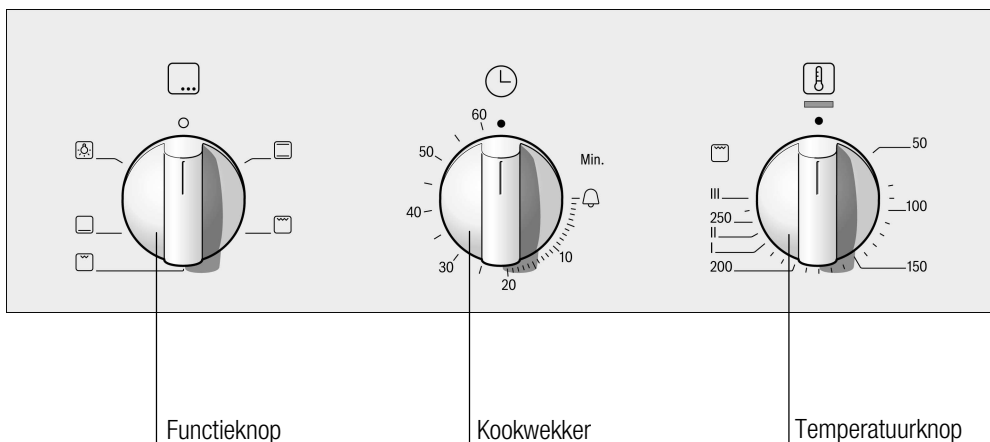
# Uw nieuwe oven

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

## Bedieningspaneel

Wij presenteren u een algemeen overzicht van het bedieningspaneel.

De elementen kunnen variëren afhankelijk van het model van het apparaat.



## Funcatiekeuzeknop




Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

### Stand

- Nulstand
- ☐ Boven-/onderwarmte\*
- ☐ Grill, groot

### Gebruik

- De oven is uitgeschakeld.
- Voor taarten, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild.  
De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
- Het grillen van steaks, sneetjes brood en stukjes vis.  
Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.


| Stand  | Gebruik   |
|--|---|
|  Grill, klein | Het grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, sneetjes brood en stukjes vis.<br>Het middelste deel van het grillelement wordt heet. |
|  Onderwarmte  | Inkoken en nabakken of -bruinen.<br>De hitte komt van onderen.  |
|  Ovenlamp     | Ovenlamp inschakelen.   |

\* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u de functiekeuzeknop instelt, gaat het lampje in de oven aan.

## Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijdsduur programmeren tot 60 minuten. Deze werkt onafhankelijk van de overige oveninstellingen.

| Stand  | Betekenis   |
|--|---|
| ● Nulstand   | De kookwekker is gedeactiveerd.   |
| Min. Einde van de geprogrammeerde tijdsduur  | Signaal dat verschijnt na het verstrijken van de geprogrammeerde tijdsduur van de kookwekker. |
|  - 60 Schaal in minuten | Tijdmarges.   |

### Zo wordt dit geprogrammeerd

Draai de kookwekker naar rechts totdat de gewenste tijd wordt ingesteld.

Na 60 kan hij niet verder. Draai hem niet verder.



### Na het verstrijken van de tijdsduur

Na het verstrijken van de tijd, klinkt er een akoestisch signaal.

Draai de knop naar de nulstand.

## Temperatuurknop

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

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

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



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


## Binnenkant van de oven

De oven heeft van binnen een ventilator en een lampje.

### Ventilator

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

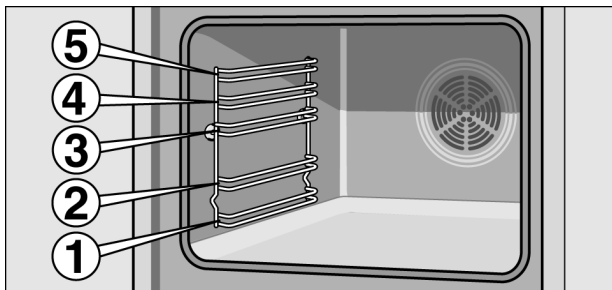
### Lampje

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

## Accessoires

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

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



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

Uw oven beschikt alleen over sommige van de volgende accessoires.

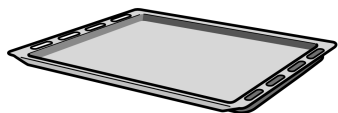
Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HEZ-nummer op.



### Rooster

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

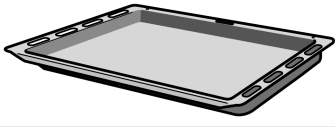
Plaats het rooster met de kromming naar beneden .



### Vlakte geëmailleerde bakplaat

Voor taarten, gebakjes en koekjes.

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



### Diepe geëmailleerde bakplaat

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

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

### Speciale accessoires

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

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

---

Geëmailleerde bakplaat HEZ 361000 Voor taarten, gebakjes en koekjes.

---

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

---

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

---

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

---

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

---

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

---

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

---

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

---

---

# Voor het eerste gebruik

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

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

---

## De oven verwarmen

Verwarm de oven leeg en gesloten om de nieuwe geur weg te nemen. De meest doeltreffende manier is om de oven een uur lang te verhitten op een temperatuur  hoger en lager dan 240 °C. Zorg ervoor dat er zich geen resten van verpakkingsmateriaal binnen in de oven bevinden.

1. Kies een hogere en lagere temperatuur  met de functieknop.
2. Zet de temperatuurknop op 240 °C.

Zet de oven na een uur uit. Zet de functieknop daartoe op de nulstand.

---

## Reiniging van de accessoires

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

---

## De oven instellen

Met de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop stelt u de oven heel eenvoudig in.

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

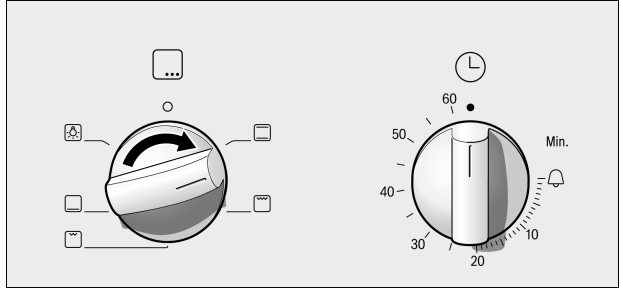
**N.B.**

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

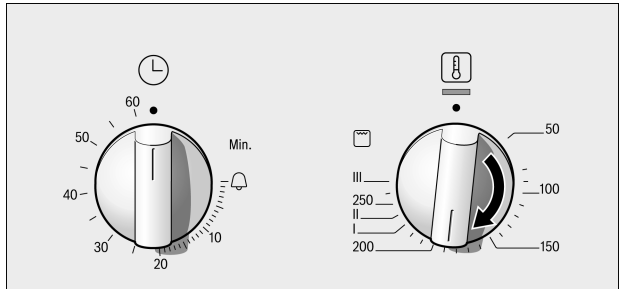
## Soort verwarming en temperatuur

Voorbeeld van de afbeelding: warmte hoger en lager dan 190 °C.

1. Kies het soort verwarming met de functieknop.



2. Kies met de temperatuurknop de temperatuur of het grillniveau.



De oven begint te verwarmen.

**De oven uitzetten**

Zet de functieknop op de nulstand.

**Instellingen wijzigen**

Het soort verwarming en de temperatuur of het grillniveau kunnen op ieder moment worden gewijzigd met de overeenkomstige knop.



---

# Onderhoud en reiniging

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

## Tips en waarschuwingen

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

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

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

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

---

## Reinigingsmiddelen

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

Gebruik geen:

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

Was nieuwe doekjes goed uit alvorens ze te gebruiken.

| <b>Zone</b>                      | <b>Reinigingsmiddelen</b>   |
|----------------------------------|---|
| Voorzijde van de oven            | Warm water met een beetje afwasmiddel:<br>Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek.   |
| Roestvrij staal                  | Warm water met een beetje afwasmiddel:<br>Schoonmaken met een doekje en afdrogen met een zachte doek. Maak vlekken veroorzaakt door kalk, vet, maismeel en eiwit onmiddellijk schoon. Onder deze vlekken kan anders corrosie ontstaan.<br>Bij de Technische Dienst of gespecialiseerde handelszaken kunnen speciale producten voor het onderhoud van roestvrij staal worden verkregen, die geschikt zijn voor warme oppervlaktes. Breng het reinigingsmiddel met een heel fijn, zacht doekje aan. |
| Glas                             | Glasreiniger:<br>Reinigen met een zachte doek.<br>Gebruik geen glasschraper.  |
| Glazen van de deur               | Glasreiniger:<br>Reinigen met een zachte doek.<br>Gebruik geen glasschraper.  |
| Beschermglas van de ovenlamp     | Warm water met een beetje afwasmiddel:<br>Reinigen met een doekje.  |
| Afdichting<br>(niet verwijderen) | Warm water met een beetje afwasmiddel:<br>Reinigen met een doekje. Niet wrijven.  |
| Roosters                         | Warm water met een beetje afwasmiddel:<br>Zet het in de week en reinig het met een doekje of een borstel.   |
| Accessoires                      | Warm water met een beetje afwasmiddel:<br>Zet het in de week en reinig het met een doekje of een borstel.   |

**Reinigen van de onderkant van de oven en de geëmailleerde wanden**

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

Gebruik bij hardnekkig vuil een fijn schuursponsje of een speciaal ovenreinigingsproduct. Gebruik dit uitsluitend als de oven koud is.

---

## Lichtfunctie

### Aanzetten van de ovenlamp

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

Draai de functieknop naar de stand .

De lamp gaat aan. De temperatuurknop moet uitgeschakeld zijn.

### Uitzetten van de ovenlamp

Draai de functieknop naar de stand .

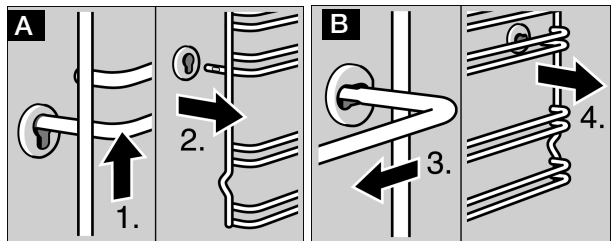
---

## Roosters afnemen en ophangen

### De roosters afnemen

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

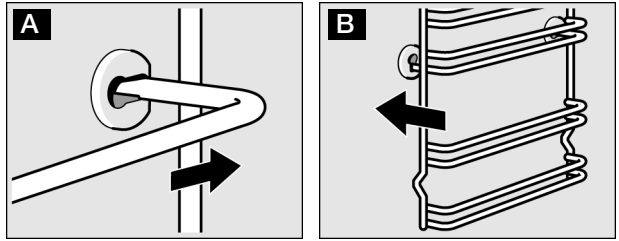
1. Til het rooster aan de voorzijde op
2. en neem het af. (afbeelding A)
3. Trek het rooster vervolgens helemaal naar voren.
4. en neem het uit. (afbeelding B)



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

### De roosters ophangen

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

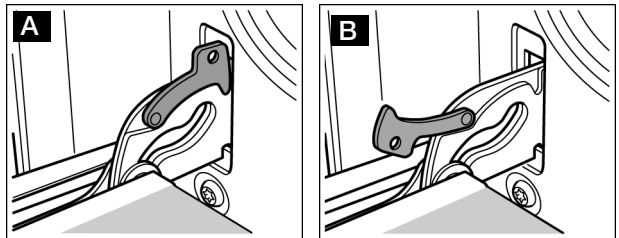


De roosters kunnen naar links en naar rechts worden bijgesteld. De kromming moet naar onderen wijzen.

## De ovendeur afnemen en ophangen

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

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



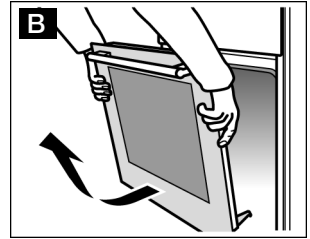
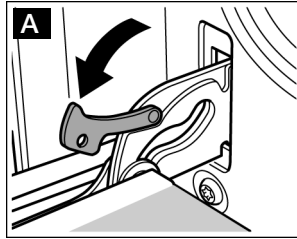
Risico op verwonding! Als de scharnieren niet geblokkeerd zijn met de hendel, dan kunnen ze plotseling sluiten.

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

## De deur afnemen

1. Doe de ovendeur helemaal open.
2. Neem beide blokkeerhendels die zich rechts en links bevinden uit. (Afbeelding A)

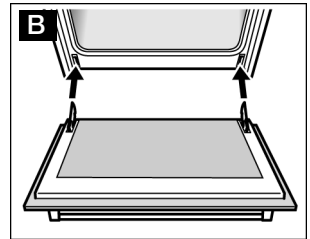
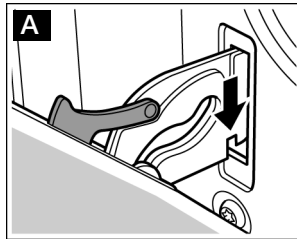
3. Doe de ovendeur dicht tot hij niet verder kan.  
(afbeelding B)  
Pak de deur met beide handen, rechts en links beet. Doe de deur een beetje verder dicht en neem hem uit.



## De deur ophangen

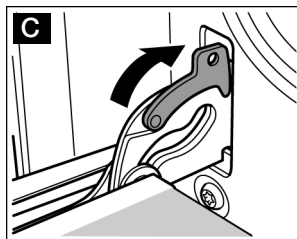
Hang de deur weer op, door dezelfde stappen in omgekeerde volgorde op te volgen.

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



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

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





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

Neem contact op met de Technische Dienst

---

## Wat te doen in geval van een storing

Als zich er een storing voordoet, is dat vaak te wijten aan een kleine afwijking die eenvoudig te verhelpen is. Probeer de storing te verhelpen met behulp van de onderstaande tabel, alvorens de Technische Dienst te bellen.

---

### Storingstabel

| Storing                | Mogelijke oorzaak      | Oplossing/aanbevelingen   |
|------------------------|------------------------|---|
| De oven doet het niet. | De zekering is defect. | Controleer in de stoppenkast of de zekering zich in goede staat bevindt.                    |
|                        | Stroomuitval.          | Controleer of het licht in de keuken aan gaat en of andere huishoudelijke apparaten werken. |



Gevaar voor elektrische schokken!

Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door behoorlijk opgeleid personeel van de Technische Dienst.

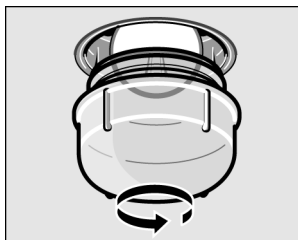
---

## Vervangen van het lampje uit de bovenplaat van de oven

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



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



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

---

## Beschermglas

Beschadigde beschermglazen moeten worden vervangen. Beschermglazen zijn verkrijgbaar bij de technische dienst. Vermeld het productnummer en het fabrieksnummer van het apparaat.

---

# Technische dienst

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

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

## Product- en fabrieksnummer

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

Het typeplaatje met de overeenkomstige nummers bevindt zich aan de rechterzijde van de ovendeur.

Om onnodig ongemak te voorkomen, raden wij u aan om de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de Technische Dienst in te vullen in de volgende alinea.

|                |         |
|----------------|---------|
| Productnummer. | FD nr.: |
|----------------|---------|

|   |
|---|
| Technische Dienst  |
|---|

---

# Tips omtrent energiebesparing en milieu

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

---

## Energie besparen

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

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



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

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

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

---

## Verwijdering van afvalstoffen op milieusparende wijze



Gooi het verpakkingsmateriaal op een ecologische manier weg.

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

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

---

## Tabellen en suggesties

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

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

# Taarten en banket

## Bakvormen

De meest geschikte bakvormen zijn die van donker metaal.

Plaats de bakvorm altijd op het rooster.




## Tabellen



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

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









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

In de paragraaf "Praktische tips voor het bakken", na de tabellen, vindt u meer informatie.

| Taarten en cakes in vormen              | Vorm op het rooster      | Hoogte | Verwarmingsmethode  | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|---|--------------------------|--------|---|----------------|--------------------|
| Cake, eenvoudig                         | Tulband-/krans-/cakevorm | 2      |  | 170-190        | 50-60              |
| Fijne cake (ook zandtaart)              | Tulband-/krans-/cakevorm | 2      |  | 150-170        | 60-70              |
| Bodem van zandtaartdeeg met rand        | Springvorm               | 1      |  | 170-190        | 25-35              |
| Taartbodem van roerdeeg                 | Vorm voor vruchtenbodem  | 2      |  | 150-170        | 20-30              |
| Biscuittaart                            | Springvorm               | 2      |  | 160-180        | 30-40              |
| Vruchten- of kwarktaart, zandtaartdeeg* | Donkere springvorm       | 1      |  | 170-190        | 70-90              |

| Taarten en cakes in vormen              | Vorm op het rooster        | Hoogte | Verwarmingsmethode  | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|---|----------------------------|--------|---|----------------|--------------------|
| Fijne vruchtentaart, van roerdeeg       | Springvorm/<br>Tulbandvorm | 2      |  | 160-180        | 50-60              |
| Pikante taart (bijv. quiche-/uientaart) | Springvorm                 | 1      |  | 180-200        | 50-60              |

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

| Gebak op de plaat  |                       | Hoogte | Verwarmingsmethode  | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|--|-----------------------|--------|---|----------------|--------------------|
| Roer- of gistdeeg met droge bovenkant (bijv. tulband)          | Geëmailleerde bakvorm | 2      |    | 160-180        | 20-30              |
| Roer- of gistdeeg met vochtige vulling of bovenkant (vruchten) | Geëmailleerde bakvorm | 3      |    | 170-190        | 40-50              |
| Biscuitrol (voorverwarmen)                                     | Geëmailleerde bakvorm | 3      |    | 170-190        | 15-20              |
| Broodvlecht van 500 g bloem                                    | Geëmailleerde bakvorm | 2      |    | 170-190        | 30-40              |
| Kerststol van 500 g bloem                                      | Geëmailleerde bakvorm | 3      |    | 160-180        | 60-70              |
| Kerststol van 1 kg bloem                                       | Geëmailleerde bakvorm | 3      |    | 150-170        | 90-100             |
| Strudel, zoet  | Geëmailleerde bakvorm | 2      |  | 180-200        | 55-65              |
| Pizza  | Geëmailleerde bakvorm | 2      |  | 220-240        | 25-35              |

| Brood en broodjes                                   |                           | Hoog-<br>te | Soort<br>verwar-<br>ming | Tempera-<br>tuur °C | Baktijd,<br>minuten |
|---|---------------------------|-------------|--------------------------|---------------------|---------------------|
| Gistbrood met 1,2 kg meel*,<br>(voorverwarmen)      | Geëmailleerde<br>bakplaat | 2           | ☐                        | 270<br>200          | 8<br>40-50          |
| Zuurdesembrood met 1,2 kg<br>meel*, (voorverwarmen) | Geëmailleerde<br>bakplaat | 2           | ☐                        | 270<br>200          | 8<br>35-45          |
| Broodjes (bv. roggebrood)                           | Geëmailleerde<br>bakplaat | 4           | ☐                        | 200-220             | 20-30               |

\* Giet nooit water direct in de warme oven.

| Klein gebak   |                          | Hoogte | Verwarmings-<br>methode | Temperatuur<br>°C | Tijdsduur,<br>minuten |
|---------------|--------------------------|--------|-------------------------|-------------------|-----------------------|
| Koekjes       | Geëmailleerde<br>bakvorm | 3      | ☐                       | 150-170           | 10-20                 |
| Schuimgebak   | Geëmailleerde<br>bakvorm | 3      | ☐                       | 70-90             | 100-120               |
| Soesjes       | Geëmailleerde<br>bakvorm | 2      | ☐                       | 200-220           | 30-40                 |
| Bitterkoekjes | Geëmailleerde<br>bakvorm | 3      | ☐                       | 100-120           | 30-40                 |
| Bladerdeeg    | Geëmailleerde<br>bakvorm | 3      | ☐                       | 200-220           | 20-30                 |

## Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen  
recept.

Zo stelt u vast of de cake goed  
doorbakken is.

Het gebak zakt in.

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de in het recept  
vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het  
gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het  
gebak klaar.

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

Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.

---

Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.

---

Het gebak is te droog.

---

Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).

---

Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.

---

Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.

---

Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.

---

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.

---

Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.


---

Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.

---

Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.

---

Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gevoelig gebak bakt u met boven- en onderwarmte  op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.

---

Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.

---

Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

---

---

## Vlees, gevogelte, vis

### Servies

U kunt elk soort servies gebruiken dat hittebestendig is. Voor grote stukken vlees is ook de email plaat geschikt.

Zet het servies altijd midden op het rooster.

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

## **Aanwijzingen voor het braden**

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

Voeg 2 of 3 eetlepels vloeistof toe bij mager vlees en 8 tot 10 eetlepels bij stoofvlees, afhankelijk van de grootte.

Stukken vlees dienen halverwege de bereidingstijd te worden gekeerd.

Wanneer het vlees klaar is, dient u het nog 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven te laten staan. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

## **Aanwijzingen voor het grillen**

Gril altijd in een gesloten oven.

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






















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

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

Het grillelement wordt steeds weer in en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

## **Vlees**

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

| Vlees  | Gewicht   | Kook- en bakgerei | Hoogte | Verwarmingsmethode   | Temperatuur °C, grill | Tijdsduur, minuten |
|--|-----------|-------------------|--------|--|-----------------------|--------------------|
| Gestoofd rundvlees (bijv. klapstuk)                  | 1 kg      | gesloten          | 2      |   | 200-220               | 80                 |
|  | 1,5 kg    |                   | 2      |   | 190-210               | 100                |
|  | 2 kg      |                   | 2      |   | 180-200               | 120                |
| Runderlende  | 1 kg      | open              | 2      |   | 210-230               | 70                 |
|  | 1,5 kg    |                   | 2      |   | 200-220               | 80                 |
|  | 2 kg      |                   | 2      |   | 190-210               | 90                 |
| Rosbief rosé*  | 1 kg      | open              | 2      |   | 220-240               | 40                 |
| Steaks, doorgebakken                                 |           | Rooster***        | 5      |   | 3                     | 20                 |
| Steaks, rosé   |           | Rooster***        | 5      |   | 3                     | 15                 |
| Varkensvlees zonder zwaard (b.v. halsstuk)           | 1 kg      | open              | 2      |   | 210-230               | 110                |
|  | 1,5 kg    |                   | 2      |   | 200-220               | 130                |
|  | 2 kg      |                   | 2      |   | 190-210               | 150                |
| Varkensvlees met zwaard** (bijv. schouder, schenkel) | 1 kg      | open              | 2      |   | 230-250               | 130                |
|  | 1,5 kg    |                   | 2      |   | 220-240               | 160                |
|  | 2 kg      |                   | 2      |   | 210-230               | 180                |
| Casseler met been                                    | 1 kg      | gesloten          | 2      |   | 210-230               | 70                 |
| Gehakt   | 750 g     | open              | 2      |   | 200-220               | 70                 |
| Worstjes   | ca. 750 g | Rooster***        | 4      |   | 3                     | 15                 |
| Kalfsvlees   | 1 kg      | open              | 2      |   | 190-210               | 100                |
|  | 2 kg      |                   | 2      |   | 170-190               | 120                |
| Lamsbout zonder been                                 | 1,5kg     | open              | 2      |  | 180-200               | 120                |

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

\*\* Snijd het zwaard van het varkensvlees in. Als het vlees moet worden omgekeerd, leg het dan eerst met het zwaard naar beneden in de schaal.

\*\*\* Email plaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

## Gevogelte








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

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





Als u direct op het rooster grilt, schuif dan de email plaat op hoogte 1 in de oven.

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

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

| <b>Gevogelte</b>           | <b>Gewicht</b> | <b>Kook- en bakgerei</b> | <b>Hoogte</b> | <b>Verwarmingsmethode</b>   | <b>Temperatuur °C</b> | <b>Tijdsduur, minuten</b> |
|----------------------------|----------------|--------------------------|---------------|---|-----------------------|---------------------------|
| Halve kippen 1 tot 4 stuks | 400 g per stuk | Rooster                  | 2             |  | 220-240               | 50-60                     |
| Kip in stukken             | 250 g per stuk | Rooster                  | 2             |  | 220-240               | 30-40                     |
| Kip, heel 1 tot 4 stuks    | 1 kg per stuk  | Rooster                  | 2             |  | 220-240               | 60-80                     |
| Eend                       | 1,7 kg         | Rooster                  | 2             |  | 210-230               | 90-100                    |
| Gans                       | 3 kg           | Rooster                  | 2             |  | 200-220               | 100-120                   |
| Babykalkoen                | 3 kg           | Rooster                  | 2             |  | 210-230               | 80-100                    |
| 2 kalkoenbouten            | 800 g per stuk | Rooster                  | 2             |  | 210-230               | 100-120                   |

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

| <b>Vis</b>                       | <b>Gewicht</b> | <b>Kook- en bakgerei</b> | <b>Hoogte</b> | <b>Verwarmingsmethode</b>   | <b>Temperatuur °C, grill</b> | <b>Tijdsduur, minuten</b> |
|----------------------------------|----------------|--------------------------|---------------|---|------------------------------|---------------------------|
| Gegrilde vis                     | à 300 g        |                          | 3             |  | 2                            | 20-25                     |
|                                  | 1 kg           | Rooster*                 | 2             |  | 190-210                      | 45-50                     |
|                                  | 1,5 kg         |                          | 2             |  | 180-200                      | 50-60                     |
| Vis in plakken, bijv. koteletten | 300 g per stuk | Rooster*                 | 4             |  | Stand 3                      | 20-25                     |

\* Email plaat op hoogte 1 in de oven schuiven.



## Praktische tips voor gewoon braden en braden op de grill

Er zijn geen referenties in het oriëntatieschema met betrekking tot het gewicht van het te bereiden gebraad.

Programmeer het lagere gewicht dat er het dichtstbij in de buurt komt en verleng de braadcyclus.

Hoe kan ik controleren of het gebraad gaar is?

Gebruik een vleesthermometer (beschikbaar in gespecialiseerde handelszaken) of doe de "lepeltest". Druk met een lepel op het gebraad. Als het vlees stevig aanvoelt tegen de door de lepel uitgeoefende druk, dan is het gaar; zo niet, dan moet het nog enige tijd in de oven blijven.

Het gebraad is te donker geworden en de korst is op verschillende punten aangebrand.

Controleer of de hoogte en de gekozen temperatuur juist zijn.

Het gebraad ziet er goed uit, maar de saus is aangebrand.

Gebruik de volgende keer een kleinere schaal of gebruik meer vloeistof.

Het gebraad ziet er goed uit, maar de saus is nog niet bruin en lijkt waterig.


Gebruik de volgende keer een grotere schaal of gebruik minder vloeistof.







Bij het bereiden van de braadsaus ontstaat waterdamp.

Een gedeelte van deze damp wordt afgevoerd via de dampopening, waarbij op bedieningspaneel of aan de voorzijde van de meubels naast de oven condens, in de vorm van waterdruppels te zien is. Dit heeft een natuurkundige oorzaak.

## Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast

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

| Gerecht  | Kook- en bakgerei | Hoogte | Verwarmingsmethode  | Temperatuur °C, grill | Tijdsduur minuten |
|--|-------------------|--------|---|-----------------------|-------------------|
| Zoete soufflés<br>(bijv. kwarksoufflé met fruit) | Ovenschaal        | 2      |  | 180-200               | 40-50             |

| Gerecht  | Kook- en bakgerei   | Hoogte | Verwarmingsmethode  | Temperatuur °C, grill | Tijdsduur minuten |
|--|---------------------|--------|---|-----------------------|-------------------|
| Hartige soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé) | Vuurvaste schaal,   | 3      |  | 210-230               | 30-40             |
|  | Email plaat         | 3      |  | 210-230               | 20-30             |
| Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)  | Vuurvaste schaal of | 2      |  | 160-180               | 50-60             |
|  | Email plaat         | 2      |  | 160-180               | 50-60             |
| Brood roosteren  | Rooster             | 5      |  | 3                     | 4-5               |
| Toast gratineren   | Rooster**           | 4      |  | 3                     | 5-8               |





\* De soufflé mag niet hoger zijn dan 2 cm.

\*\* Email plaat op hoogte 1 in de oven schuiven.

## Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

| Gerecht                      |                       | Hoogte | Verwarmingsmethode  | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|------------------------------|-----------------------|--------|---|----------------|--------------------|
| Strudel met vruchtenvulling* | Geëmailleerde bakvorm | 3      |  | 200-220        | 30-40              |
| Patates frites*              | Geëmailleerde bakvorm | 3      |  | 210-230        | 25-30              |
| Pizza*                       | Rooster               | 2      |  | 200-220        | 15-20              |
| Pizza, stokbrood*            | Rooster               | 3      |  | 200-220        | 20-25              |

\* Leg bakpapier op de toebehoren. Let erop dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen.

### N.B.

De bakvorm kan tijdens het bakken van diepvriesgerechten iets kromtrekken. Dit wordt veroorzaakt door de grote temperatuurverschillen. De vervorming verdwijnt al tijdens het bakken.

---

## Jam koken

### Vorbereidingen:

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

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


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

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

Zet nooit meer dan zes potten tegelijk in de oven.

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

### Zo wordt dit geprogrammeerd

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

### Jam koken

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

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

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

### **Groente koken**

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

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

### **Haal de potten uit de oven**






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

# Testgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

## Bakken



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

| Gerecht  | Toebehoren en aanwijzingen                         | Hoogte | Verwarmingsmethode  | Temperatuur °C | Tijdsduur, minuten |
|--|--|--------|---|----------------|--------------------|
| Spritsgebak                                    | Aluminium plaat                                    | 2      |  | 150-170        | 20-30              |
| Small cakes 20 stuks per plaat (voorverwarmen) | Aluminium plaat                                    | 3      |  | 160-180        | 20-30              |
| Waterbiscuit                                   | Springvorm   | 1      |  | 160-180        | 30-40              |
| Plaatkoek met gist                             | Aluminium plaat                                    | 3      |  | 170-180        | 25-35              |
| Appeltaart                                     | Aluminium plaat + 2 springvormen van blik Ø 20 cm* | 1      |  | 200-220        | 70-80              |

\* Zet het gebak diagonaal op het aluminium plaat.

## Grillen

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

| Gerecht                                 | Toebehoren | Hoogte | Verwarmingsmethode  | Grillstand | Tijdsduur minuten |
|---|------------|--------|---|------------|-------------------|
| Toast roosteren (10 min. voorverwarmen) | Rooster    | 5      |  | 3          | 1-2               |
| Beefburger, 12 stuks*                   | Rooster    | 4      |  | 3          | 25-30             |

\* Na  $\frac{2}{3}$  van de tijd keren. De aluminium plaat altijd op hoogte 1 inschuiven.

# Table de matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b> .....                | <b>73</b> |
| Avant l'assemblage .....                          | 73        |
| Indications pour votre sécurité .....             | 74        |
| Causes des dommages .....                         | 75        |
| <b>Votre nouveau four</b> .....                   | <b>77</b> |
| Bandeau de commande .....                         | 77        |
| Sélecteur des fonctions .....                     | 77        |
| Minuterie .....                                   | 78        |
| Bouton de commande température .....              | 79        |
| Compartiment intérieur du four .....              | 79        |
| Accessoires .....                                 | 80        |
| <b>Avant la première utilisation</b> .....        | <b>82</b> |
| Chauffer le four .....                            | 82        |
| Nettoyage des accessoires .....                   | 82        |
| <b>Réglage du four</b> .....                      | <b>83</b> |
| Mode de cuisson et température .....              | 83        |
| <b>Entretien et nettoyage</b> .....               | <b>84</b> |
| Produits de nettoyage .....                       | 84        |
| Fonction lumière .....                            | 86        |
| Décrocher et accrocher les supports .....         | 86        |
| Démonter et remonter la porte du four .....       | 87        |
| <b>Que faire en cas d'incident</b> .....          | <b>89</b> |
| Tableau d'incidents .....                         | 89        |
| Changer l'ampoule de la plaque supérieure du four | 90        |
| Vitre protectrice .....                           | 90        |
| <b>Service technique</b> .....                    | <b>91</b> |

## Table de matières

---

|  |            |
|--|------------|
| <b>Conseils pour économiser de l'énergie et concernant l'environnement</b> ..... | <b>91</b>  |
| Économiser de l'énergie .....  | 91         |
| Élimination des résidus de manière écologique ....                               | 92         |
| <b>Tableaux et suggestions</b> .....   | <b>92</b>  |
| Gâteaux et pâtisseries .....   | 93         |
| Conseils pour la pâtisserie .....  | 95         |
| Viande, volaille, poisson .....  | 96         |
| Conseils pratiques pour le rôtissage conventionnel et la grillade .....          | 100        |
| Soufflés, gratins, tranches de pain à griller .....                              | 100        |
| Produits cuisinés surgelés .....   | 101        |
| Élaboration de confitures .....  | 102        |
| <b>Plats tests</b> .....   | <b>104</b> |

---

# Consignes de sécurité

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

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

---

## Avant l'assemblage

### Dommages pendant le transport

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

### Branchement électrique

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

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

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

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



---

## Indications pour votre sécurité

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

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

### Porte du four

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

### Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

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

Risque d'incendie !

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

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

Risque de court-circuit !

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

Risque de s'ébouillanter !

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

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

### **Accessoires et récipients chauds**

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

### **Réparations inexpertes**

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

### **Sécurité supplémentaire de la porte**

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

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

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

---

## **Causes des dommages**

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

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

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

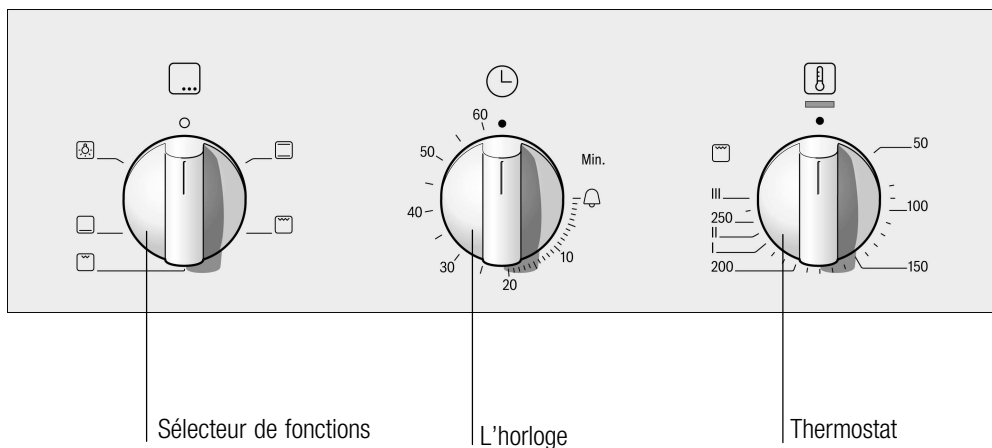
|  |  |
|--|--|
| <b>Eau dans le four chaud</b>              | Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud car de la vapeur se formerait. Les variations thermiques peuvent endommager l'émail et les accessoires.  |
| <b>Aliments liquides</b>                   | Ne conservez pas d'aliments liquides longtemps à l'intérieur du four avec la porte fermée au risque d'endommager l'émail.  |
| <b>Jus de fruits</b>                       | Ne remplissez pas trop le bac pour préparer des gâteaux aux fruits moelleux. Si du jus de fruits venait à goutter du bac, il laisserait des taches indélébiles. Si vous le pouvez, utilisez la tôle de cuisson émaillée profonde.  |
| <b>Refroidir avec la porte ouverte</b>     | Ouvrez toujours la porte pour laisser refroidir le four. Les façades des meubles contigus pourraient s'altérer avec le temps même lorsque la porte du four n'est qu'entrouverte.   |
| <b>Joint du four très sale</b>             | Lorsque le joint du four est très sale, la porte ne peut se fermer correctement pendant le fonctionnement du four. Les façades des meubles contigus peuvent alors s'altérer. Veillez à toujours maintenir le joint du four propre.   |
| <b>Porte du four comme surface d'appui</b> | Ne vous appuyez ni ne vous asseyez sur la porte du four ouverte. Ne placez aucun récipient ni accessoire sur la porte du four.   |
| <b>Transport de l'appareil</b>             | Ne transportez ni ne tenez pas le four par la poignée de porte : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ la poignée ne supporterait pas le poids de l'appareil et elle pourrait se rompre,</li> <li>■ la plaque en verre de la porte pourrait se déplacer et se décaler par rapport à la façade du four.</li> </ul> |

# Votre nouveau four

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

## Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



## Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

### Position




- Position zéro
- ☐ Convection naturelle\*
- ☐ Gril, grande surface

### Utilisation

Le four est éteint.

Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier.  
La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.

Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson.  
Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.


| Position   | Utilisation  |
|--|--|
|  Gril, petite surface | Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités.<br>La partie centrale de la résistance du gril chauffe. |
|  Chaleur de sole      | Mettre en conserves et poursuivre la cuisson et le brunissage de gâteaux.<br>La chaleur est diffusée par la sole.                                    |
|  Lampe du four        | Allumer la lampe du four.  |

\* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer le classement selon l'efficacité énergétique selon EN50304.

Lorsque vous réglez le sélecteur des fonctions , la lampe à l'intérieur du four s'allume.

## Minuterie

La minuterie vous permet de programmer des temps allant jusqu'à 60 minutes. Elle fonctionne indépendamment du reste des réglages du four.

| Position   | Sens   |
|--|--|
| ● Position zéro  | La minuterie est désactivée.   |
| Min. Fin du temps programmé  | Signal qui apparaît lorsque le temps programmé sur la minuterie est terminé. |
|  - 60 Plage des minutes | Marges de temps.   |

### La programmation s'effectue de la façon suivante :

Tournez la minuterie vers la droite pour régler le temps voulu.

Le temps maximum est de 60 minutes. Veillez à ne pas tourner la minuterie au-delà.

### Quand le temps s'est écoulé

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit.

Tournez le bouton sur la position zéro.



## Bouton de commande température

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


| Position   | Sens                 |
|------------|----------------------|
| ●          | Position zéro        |
| 50-270     | Marge de température |
| I, II, III | Niveaux de grill     |

Le four ne chauffe pas.

La température du compartiment intérieur du four en °C.

Les niveaux pour le grill de petite surface  et de grande surface 

I = niveau 1, doux  
II = niveau 2, moyen  
III = niveau 3, puissant

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



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


## Compartiment intérieur du four

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

### Ventilateur

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

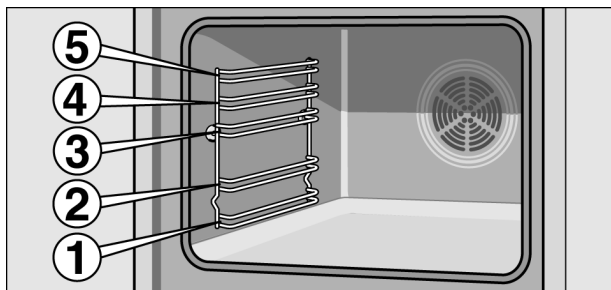
### Lumière

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

## Accessoires

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

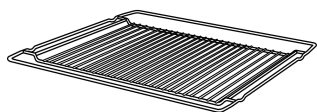
Il est possible d'extraire l'accessoire d'environ 2/3 sans qu'il se renverse. Ainsi, les aliments peuvent être retirés facilement.




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

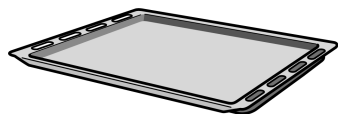
Votre four est fourni avec quelques-uns des accessoires suivants.

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



### Grille

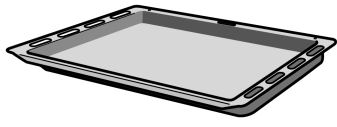
Pour récipients, moules, rôtis, pièces à griller et plats surgelés. Introduisez la grille en orientant la courbure vers le bas .



### Tôle de cuisson émaillée plate

Pour gâteaux, petits-fours et petits gâteaux.

Introduisez la tôle dans le four en veillant à ce que le bord incliné se trouve vers la porte du four.



### Tôle de cuisson émaillée profonde

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

Introduisez la tôle de cuisson émaillée profonde en veillant à ce que le bord incliné se trouve vers la porte du four.

### Accessoires spéciaux

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

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

Tôle de cuisson émaillée HEZ 361000

Pour gâteaux, petits-fours et petits gâteaux.

Lèchefrite HEZ 362000

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

Grille HEZ 364000

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

Tablette en verre HEZ 366000

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

Tôle à pizza HEZ 317000

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

Fait-tout en métal HEZ 26000

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

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

Fait-tout en verre HEZ 915001

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



---

## Avant la première utilisation

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

Commencez par lire le chapitre *Consignes de sécurité*.

---

### Chauffer le four

Pour supprimer l'odeur de neuf, chauffez le four à vide et fermé. La meilleure solution consiste à chauffer le four pendant une heure avec la chaleur de voûte et la chaleur de sole ☐ à 240 °C.

Vérifiez qu'il ne reste aucun élément d'emballage à l'intérieur du four.

**1.** Sélectionnez la chaleur de voûte et celle de sole ☐ à l'aide du bouton de fonctions.

**2.** Sélectionnez 240 °C avec le bouton température.

Éteignez le four après une heure en remplaçant le bouton de fonctions en position zéro.

---

### Nettoyage des accessoires

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

# Réglage du four

Le réglage du four se fait simplement au moyen du sélecteur du mode de cuisson et du thermostat.

Au chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez le mode de cuisson et la température appropriés à de nombreux plats.

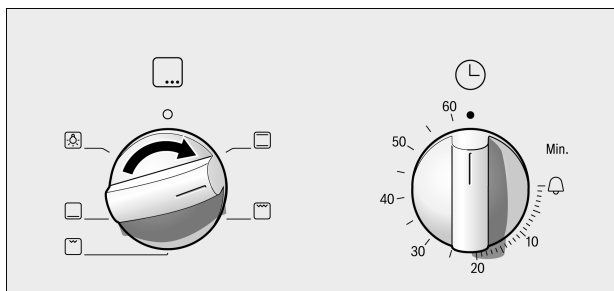
## Remarque

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

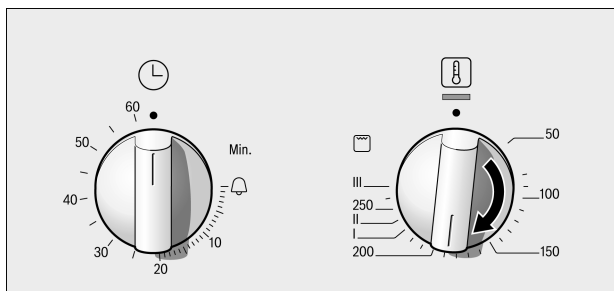
## Mode de cuisson et température

Exemple du schéma : chaleur de voûte et de sole de 190 °C.

1. Sélectionnez le mode de cuisson à l'aide du bouton de fonctions.



2. Sélectionnez la température ou le niveau du gril à l'aide du bouton température.



Le four commence de chauffer.

**Éteindre le four**

Mettez le bouton de fonctions sur la position zéro.

**Modifier les réglages**

Vous pouvez modifier le mode de cuisson et la température ou niveau du gril quand vous le souhaitez à l'aide du bouton correspondant.

---

## Entretien et nettoyage

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

**Conseils et avertissements**

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

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

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

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

---

## Produits de nettoyage

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

N'utilisez pas :

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

Lavez soigneusement les éponges neuves avant de les utiliser.

| <b>Zone</b>                            | <b>Produits de nettoyage</b>  |
|--|---|
| Façade du four                         | Eau chaude avec un peu de savon :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.  |
| Acier inoxydable                       | Eau chaude avec un peu de savon :<br>Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.<br>Nettoyer immédiatement les taches d'eau, de graisse, de maïzena et de blanc d'œuf pour éviter qu'elles ne corrodent les surfaces.<br>Vous pouvez acquérir dans les centres de Service technique ou commerces spécialisés des produits spécialement prévus pour l'entretien des surfaces chaudes en acier inoxydable. Appliquer le produit de nettoyage avec un chiffon doux très fin. |
| Plaques en verre                       | Produits de nettoyage de vitres :<br>Nettoyer avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de grattoirs pour verre  |
| Plaques en verre de la porte           | Produits de nettoyage de vitres :<br>Nettoyer avec un chiffon doux.<br>Ne pas utiliser de grattoirs pour verre  |
| Couvercle en verre de la lampe du four | Eau chaude avec un peu de savon :<br>Nettoyer avec une lavette.   |
| Joint<br>(ne pas démonter)             | Eau chaude avec un peu de savon :<br>Nettoyer avec une lavette. Ne pas frotter.   |
| Clayettes                              | Eau chaude avec un peu de savon :<br>Laisser tremper puis nettoyer avec une lavette ou une brosse.  |
| Accessoires                            | Eau chaude avec un peu de savon :<br>Laisser tremper puis nettoyer avec une lavette ou une brosse.  |

### **Nettoyer la sole du four et les parois émaillées**

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

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

---

## Fonction lumière

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

### Allumer l'ampoule du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position .

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

### Eteindre l'ampoule du four

Tournez le bouton de fonctions sur la position .

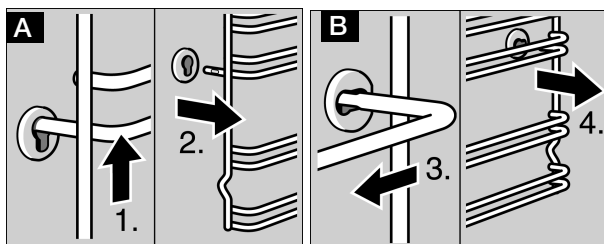
---

## Décrocher et accrocher les supports

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

### Décrocher les supports

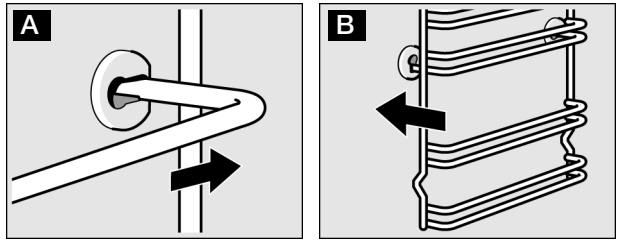
1. Lever les supports à l'avant vers le haut
2. et les décrocher. (Fig. A)
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et l'enlever. (Fig. B)



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

### Accrocher les supports

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



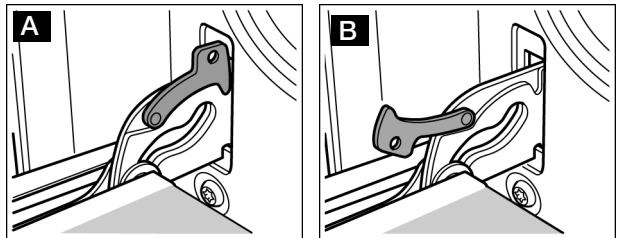
Les supports s'adaptent à droite et à gauche.  
La courbure doit toujours être en bas.

## Démonter et remonter la porte du four

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

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

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

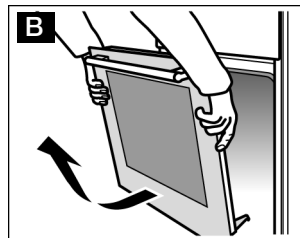
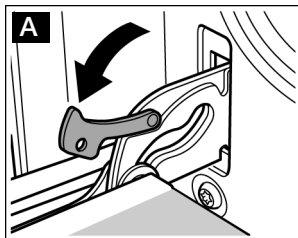


**Danger de lésions !** Si les charnières ne sont pas bloquées à l'aide du taquet, la porte pourrait se refermer brusquement.

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

## Démonter la porte

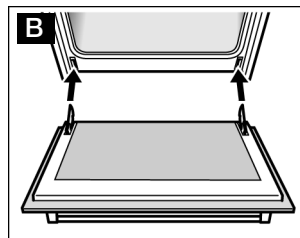
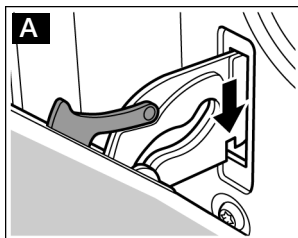
1. Ouvrez la porte du four en grand.
2. Sortez les deux taquets de verrouillage situés à droite et à gauche. (Schéma A)
3. Refermez la porte du four jusqu'à la butée. (Schéma B)  
Tenez la porte par les côtés avec les deux mains. Refermez-la légèrement, puis sortez-la.



## Remonter la porte

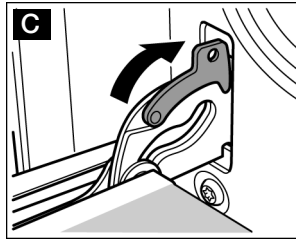
Remplacez la porte en suivant les mêmes étapes mais en sens inverse.

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



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

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



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

---

## Que faire en cas d'incident

Quand un incident se produit, il s'agit généralement d'une petite anomalie facile à corriger. Avant de faire appel au Service technique, essayez de résoudre l'incident à l'aide du tableau suivant.

---

### Tableau d'incidents

| Incident                   | Cause possible             | Solution / conseils  |
|----------------------------|----------------------------|--|
| Le four ne fonctionne pas. | Le fusible est défectueux. | Vérifier dans le disjoncteur automatique que le fusible est en bon état.                               |
|                            | Coupure de courant.        | Vérifier que la lumière de la cuisine s'allume ou que d'autres appareils électroménagers fonctionnent. |



Danger de décharge électrique !  
Les dépannages non appropriés sont dangereux. Ils ne peuvent être effectués que par un personnel du Service technique dûment formé.



---

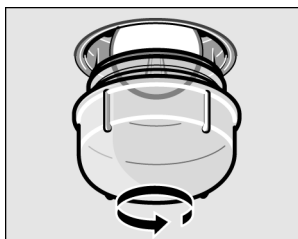
## Changer l'ampoule de la plaque supérieure du four

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

N'utilisez que ces ampoules.



- 1.** Danger de décharge électrique !  
Débranchez l'appareil du réseau électrique.  
Assurez-vous qu'il soit bien débranché.
- 2.** Placez un chiffon de cuisine dans le four froid, pour éviter des dommages.
- 3.** Retirez la vitre protectrice en la dévissant vers la gauche.



- 4.** Remplacez l'ampoule par une autre de type similaire.
- 5.** Revissez la vitre protectrice.
- 6.** Retirez le chiffon de cuisine et rebranchez l'appareil au réseau électrique.

---

## Vitre protectrice

Vous devez remplacer les vitres protectrices lorsqu'elles sont endommagées.

Les vitres protectrices sont disponibles auprès du Service technique. Indiquez le n° de produit ainsi que le n° de fabrication de l'appareil.

---

# Service technique

Notre Service technique est à la disposition des utilisateurs pour effectuer des réparations de l'appareil, réaliser l'achat d'accessoires ou de pièces détachées et répondre à toute question sur nos produits ou services.

Les informations de notre Service technique sont disponibles sur la documentation jointe.

## N° de produit et n° de fabrication

Si vous contactez notre Service technique, indiquez le numéro de produit (E) et de fabrication (FD) de l'appareil. L'étiquette de caractéristiques reprenant ces numéros est collée sur le côté droit de la porte du four. Pour éviter tout ennui, nous vous recommandons d'annoter les informations de votre appareil ainsi que le numéro de téléphone du Service technique ci-dessous.

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| N° de produit.      | N° de fab. : |
| Service technique ☎ |              |

---

# Conseils pour économiser de l'énergie et concernant l'environnement

Ce chapitre reprend quelques conseils pour économiser de l'énergie pendant le cycle de cuisson et de rôtissage, ainsi que des consignes pour la mise au rebut de l'appareil.

---

## Économiser de l'énergie

Préchauffez uniquement le four lorsque la recette ou les tableaux l'exigent.

Utilisez des moules foncés, vernis ou émaillés en noir car ils absorbent mieux la chaleur.

Ouvrez le moins possible la porte du four pendant le cycle de cuisson et de rôtissage.

Si vous enfournez plusieurs gâteaux, faites–le de préférence un par un. Le four sera encore chaud et vous réduirez ainsi le temps de cuisson du second gâteau. Vous pouvez également enfourner deux moules rectangulaires l'un à côté de l'autre.

Pour les temps de cuisson longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour tirer profit de la chaleur résiduelle.

---

## Élimination des résidus de manière écologique



Jetez l'emballage de manière écologique.

Cet appareil est identifié conformément à la Directive de Résidus des Appareils Électriques et Électroniques WEEE 2002/96/CE.

Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés dans tout le territoire européen.

---

## Tableaux et suggestions

Vous trouverez ci–après tout un choix de plats et les réglages optimaux pour les élaborer. Les accessoires que vous pouvez utiliser ainsi que la hauteur de cuisson sont indiqués. Nous y présentons également quelques suggestions sur les récipients et la préparation et vous donnons quelques astuces au cas où le résultat ne serait pas à la hauteur de vos espoirs.

Si vous souhaitez utiliser votre propre recette, reportez–vous à un produit équivalent du tableau de cuisson.

# Gâteaux et pâtisseries

## Moules à pâtisserie

Idéalement, utilisez des moules métalliques de couleur sombre.

Placez toujours le moule sur la grille.

## Tableaux




Les types de cuisson indiqués ont été calculés en plaçant les aliments dans le four froid. Ainsi vous économisez de l'énergie. Si vous souhaitez préchauffer le four, raccourcissez les temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

Vous pouvez consulter dans les tableaux le mode de cuisson qui convient le mieux au type de gâteau ou petits-fours en question.









La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la consistance de la pâte. C'est pourquoi nous indiquons toujours des marges de temps dans les tableaux de cuisson. Commencez avec la valeur la plus faible. Les gâteaux sont dorés plus uniformément avec une température faible. Si vous le désirez, vous pourrez augmenter la température la prochaine fois.

Vous trouverez des informations supplémentaires au paragraphe « Conseils pratiques de cuisson » qui se trouve après les tableaux.

| Gâteaux cuits dans des moules            | Moule sur la grille                 | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|--|-------------------------------------|---------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Gâteaux à pâte levée simple              | Moule à kouglof/ à savarin/à cake   | 2       | ☐               | 170-190        | 50-60                     |
| Gâteaux à pâte levée fine (p.ex. sablés) | Moule à kouglof/ à savarin/à cake   | 2       | ☐               | 150-170        | 60-70                     |
| Fond de tarte en pâte brisée avec bord   | Moule démontable                    | 1       | ☐               | 170-190        | 25-35                     |
| Fonds de tarte en pâte levée fine        | Moule pour fond de tarte aux fruits | 2       | ☐               | 150-170        | 20-30                     |
| Tarte en pâte à biscuit                  | Moule démontable                    | 2       | ☐               | 160-180        | 30-40                     |

| Gâteaux cuits dans des moules                         | Moule sur la grille                | Hauteur | Mode de cuisson   | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|---|------------------------------------|---------|---|----------------|---------------------------|
| Tarte aux fruits ou au fromage blanc, pâte Brisée*    | Moule démontable en couleur foncée | 1       |  | 170-190        | 70-90                     |
| Gâteaux aux fruits, pâte levée fine                   | Moule démontable/ moule à kouglof  | 2       |  | 160-180        | 50-60                     |
| Tartes salées* (p.ex. des quiches/tartes aux oignons) | Moule démontable                   | 1       |  | 180-200        | 50-60                     |

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

| Gâteaux cuits dans des moules  | Moule sur la grille | Hauteur        | Mode de cuisson   | Température °C        | Durée de cuisson, minutes        |
|--|---------------------|----------------|---|-----------------------|----------------------------------|
| <b>Gâteau cuit sur la plaque</b>   |                     | <b>Hauteur</b> | <b>Mode de cuisson</b>  | <b>Température °C</b> | <b>Durée de cuisson, minutes</b> |
| Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture sèche             | Moule émaillé       | 2              |    | 160-180               | 20-30                            |
| Pâte levée fine ou à la levure de boulanger avec garniture fondante (fruits) | Moule émaillé       | 3              |   | 170-190               | 40-50                            |
| Biscuit roulé (préchauffer)  | Moule émaillé       | 3              |  | 170-190               | 15-20                            |
| Brioche tressée, avec 500 g de farine  | Moule émaillé       | 2              |  | 170-190               | 30-40                            |
| Gâteau de Noël, avec 500 g de farine   | Moule émaillé       | 3              |  | 160-180               | 60-70                            |
| Gâteau de Noël, avec 1 kg de farine  | Moule émaillé       | 3              |  | 150-170               | 90-100                           |
| Strudel, sucré   | Moule émaillé       | 2              |  | 180-200               | 55-65                            |
| Pizza  | Moule émaillé       | 2              |  | 220-240               | 25-35                            |

| Pain et petits pains  |                          | Hauteur | Mode de cuisson | Température (°C) | Temps de cuisson (minutes) |
|---|--------------------------|---------|-----------------|------------------|----------------------------|
| Pain à la levure de boulanger avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer) | Tôle de cuisson émaillée | 2       |                 | 270<br>200       | 8<br>35-45                 |
| Pain au levain avec 1,2 kg de farine*, (préchauffer)                | Tôle de cuisson émaillée | 2       |                 | 270<br>200       | 8<br>40-50                 |
| Petits pains (au seigle, par ex.)                                   | Tôle de cuisson émaillée | 3       |                 | 200-220          | 20-30                      |

\* Ne versez jamais d'eau directement à l'intérieur du four chaud.

| Pain et petits pains       |               | Hauteur        | Mode de cuisson        | Température °C        | Durée, minutes                   |
|----------------------------|---------------|----------------|------------------------|-----------------------|----------------------------------|
| <b>Petites pâtisseries</b> |               | <b>Hauteur</b> | <b>Mode de cuisson</b> | <b>Température °C</b> | <b>Durée de cuisson, minutes</b> |
| Petits gâteaux secs        | Moule émaillé | 3              |                        | 150-170               | 10-20                            |
| Meringue                   | Moule émaillé | 3              |                        | 80-100                | 90-180                           |
| Pâte à chou                | Moule émaillé | 2              |                        | 200-220               | 30-40                            |
| Macarons                   | Moule émaillé | 3              |                        | 100-120               | 30-40                            |
| Pâte feuilletée            | Moule émaillé | 3              |                        | 200-220               | 20-30                            |

## Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.

Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.

Le gâteau s'affaisse.

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

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

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

Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.

---

Le dessus du gâteau est trop cuit.

---

Le gâteau est trop sec.

---

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).

---

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

---

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.

---

La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.

---

Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.

---

Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.


---

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.

---

Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

---

Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle . Le papier de cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.

---

La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.

---

La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

---

---

## Viande, volaille, poisson

### Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle résistante à la chaleur. La moule émaillé convient également très bien au gros rôti.

Placez toujours le plat au centre de la grille.

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

## Conseils pour les rôtis

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

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

Retournez à mi-temps de la cuisson les morceaux de viande.

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

## Conseils pour les grillades

Lorsque vous utilisez le gril, fermez toujours le four.

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

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

Enfournez en plus la moule émaillé au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four se salit moins.






















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

la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

## Viande

Le tableau s'entend enfournement dans le four froid. Les valeurs des tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de la viande.



| <b>V viande</b>                                      | <b>Poids</b> | <b>Vaisselle</b> | <b>Hauteur</b> | <b>Mode de cuisson</b>  | <b>Température °C, grill</b> | <b>Durée, minutes</b> |
|--|--------------|------------------|----------------|---|------------------------------|-----------------------|
| Rôti de bœuf à braiser<br>(p.ex. noix entrecôte)     | 1 kg         | fermé            | 2              |  | 200-220                      | 80                    |
|  | 1,5 kg       |                  | 2              |  | 190-210                      | 100                   |
|  | 2 kg         |                  | 2              |  | 180-200                      | 120                   |
| Aloyau   | 1 kg         | ouvert           | 2              |  | 210-230                      | 70                    |
|  | 1,5 kg       |                  | 2              |  | 200-220                      | 80                    |
|  | 2 kg         |                  | 2              |  | 190-210                      | 90                    |
| Rosbif, à point*                                     | 1kg chacune  | ouvert           | 2              |  | 220-240                      | 40                    |
| Steaks, bien cuits                                   |              | Grille***        | 5              |  | 3                            | 20                    |
| Steaks, à point                                      |              | Grille***        | 5              |  | 3                            | 15                    |
| Viande de porc sans couenne (p.ex. échine)           | 1 kg         | ouvert           | 2              |  | 210-230                      | 110                   |
|  | 1,5 kg       |                  | 2              |  | 200-220                      | 130                   |
|  | 2 kg         |                  | 2              |  | 190-210                      | 150                   |
| Viande de porc avec couenne** (p.ex. épaule, jarret) | 1 kg         | fermé            | 2              |  | 230-250                      | 130                   |
|  | 1,5 kg       |                  | 2              |  | 220-240                      | 160                   |
|  | 2 kg         |                  | 2              |  | 210-230                      | 180                   |
| Carré de porc avec l'os                              | 1kg chacune  | fermé            | 2              |  | 210-230                      | 70                    |
| Rôti de viande hachée                                | 750 g        | ouvert           | 2              |  | 200-220                      | 70                    |
| Saucisses  | 750 g env.   | Grille***        | 4              |  | 3                            | 15                    |
| Rôti de veau   | 1 kg         | ouvert           | 2              |  | 190-210                      | 100                   |
|  | 2 kg         |                  | 2              |  | 170-190                      | 120                   |
| Gigot d'agneau désossé                               | 1,5kg        | ouvert           | 2              |  | 180-200                      | 120                   |

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

\*\* Entaillez la couenne de la viande de porc puis, au moment de la retourner, posez la viande avec la couenne au contact du plat.

\*\*\* Enfourez la moule émaillé au niveau 1.

## **Volaille**








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

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

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfourez la moule émaillé au niveau 1.





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

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

| Volaille                          | Poids    | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson   | Température °C | Durée, minutes |
|-----------------------------------|----------|-----------|---------|---|----------------|----------------|
| Moitiés de poulets, 1 à 4 moitiés | de 400 g | Grille    | 2       |  | 220-240        | 50-60          |
| Morceaux de poulet                | de 250 g | Grille    | 2       |  | 220-240        | 30-40          |
| Poulet entier, 1 à 4 poulets      | de 1 kg  | Grille    | 2       |  | 220-240        | 60-80          |
| Canard                            | 1,7 kg   | Grille    | 2       |  | 210-230        | 90-100         |
| Oie                               | 3 kg     | Grille    | 2       |  | 200-220        | 100-120        |
| Dindonneau                        | 3 kg     | Grille    | 2       |  | 210-230        | 80-100         |
| 2 cuisses de dinde                | de 800 g | Grille    | 2       |  | 210-230        | 100-120        |

## Poisson

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

| Poisson                               | Poids    | Vaisselle | Hauteur | Mode de cuisson   | Température °C, gril | Durée, minutes |
|---------------------------------------|----------|-----------|---------|---|----------------------|----------------|
| Poisson, grillé                       | de 300 g | Grille*   | 3       |    | 2                    | 20-25          |
| Poisson, frit                         | 1 kg     |           | 2       |   | 190-210              | 45-50          |
|                                       | 1,5 kg   |           | 2       |  | 180-200              | 50-60          |
| Poisson en tranches, p.ex. des darnes | de 300 g | Grille*   | 4       |  | 2                    | 20-25          |

\* Enfourez la moule émaillée au niveau 1.

## Conseils pratiques pour le rôtissage conventionnel et la grillade

Aucune référence n'apparaît dans le tableau d'orientation concernant le poids du rôti que je souhaite préparer.

Programmez le poids inférieur le plus proche et allongez le cycle de cuisson.

Comment vérifier que le rôti est à point ?

Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les commerces spécialisés) ou effectuez le « test de la cuillère ». Pressez la cuillère contre le rôti. Si la viande est consistante au toucher, elle est à point ; sinon, vous devrez la laisser rôtir encore quelque temps.

Le rôti est trop sombre et il est même brûlé à plusieurs endroits.

Vérifiez que la hauteur et la température choisies sont bien les bonnes.

Le rôti est joli mais le jus est brûlé.

La prochaine fois, utilisez un récipient plus petit ou ajoutez plus de liquide.

Le rôti est joli mais le jus n'a pas bruni, il est trop clair.

La prochaine fois, utilisez un récipient plus grand ou ajoutez moins de liquide.

Au moment de faire le jus de rôti, de la vapeur d'eau s'échappe.

Grande partie de cette vapeur est évacuée par l'évent de anti-buée et peut se condenser sous forme de gouttes d'eau dans le bandeau de commande, qui lui est plus froid, ou sur les façades des meubles adjacents. Ce phénomène est normal et inévitable.

## Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

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

| Mets  | Vaisselle       | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, gril | Durée minutes |
|---|-----------------|---------|-----------------|----------------------|---------------|
| Soufflés sucrés<br>(p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits) | Moule à soufflé | 2       |                 | 180-200              | 40-50         |
| Soufflés sucrés<br>(p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits) | Moule à soufflé | 2       |                 | 180-200              | 40-50         |

| Mets   | Vaisselle                         | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C, grill | Durée minutes |
|--|-----------------------------------|---------|-----------------|-----------------------|---------------|
| Soufflés sucrés<br>(p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)            | Moule à soufflé                   | 2       |                 | 180-200               | 40-50         |
| Soufflés salés à base d'ingrédients cuits<br>(p.ex. gratin aux pâtes)          | Plat à gratin, moule émaillé      | 3       |                 | 210-230               | 30-40         |
|  |                                   | 3       |                 | 210-230               | 20-30         |
| Soufflés salés à base d'ingrédients crus*<br>(p.ex. gratin de pommes de terre) | Moule à soufflé ou, moule émaillé | 2       |                 | 160-180               | 50-60         |
|  |                                   | 2       |                 | 160-180               | 50-60         |
| Brunir des toasts  | Grille                            | 5       |                 | 3                     | 4-5           |
| Gratiner des toasts  | Grille**                          | 4       |                 | 3                     | 5-8           |

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

\*\* Enfournez la moule émaillé au niveau 1

## Produits cuisinés surgelés

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

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

| Mets                       |               | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée, minutes |
|----------------------------|---------------|---------|-----------------|----------------|----------------|
| Strudel fourré aux fruits* | Moulé émaillé | 3       |                 | 200-220        | 30-40          |
| Pommes frites*             | Moulé émaillé | 3       |                 | 210-230        | 25-30          |
| Pizza*                     | Grille        | 2       |                 | 200-220        | 15-20          |
| Pizza-baguette*            | Grille        | 3       |                 | 200-220        | 20-25          |

\* Garnissez l'accessoire de papier sulfurisé. Assurez-vous que le papier sulfurisé supporte ces températures.

## Remarque

Pendant la cuisson d'aliments surgelés, la Moulé émaillé peut se déformer. Ceci est dû aux importantes variations de température dans l'accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson ou le rôtissage.

---

## Élaboration de confitures

### Préparatifs :

Utilisez des pots et rondelles de caoutchouc propres et en parfait état. Les pots doivent être, dans la mesure du possible, de même taille. Les valeurs du tableau se rapportent à des pots ronds d'un litre. Attention ! N'utilisez pas de pots de plus grande contenance ou plus hauts car les couvercles pourraient éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes frais. Lavez-les toujours consciencieusement.

Versez les fruits ou légumes dans les pots. Nettoyez à nouveau les bords des pots, si besoin est. Il est important que ceux-ci soient toujours propres. Placez la rondelle de caoutchouc et le couvercle humides sur le pot rempli. Fermez les pots avec une bride.

N'enfournez pas plus de six pots à la fois.

Les temps indiqués sont des valeurs indicatives. La température ambiante, le nombre de pots et la température de leur contenu peuvent faire varier ces valeurs. Avant d'éteindre le four, assurez-vous que le contenu des pots bouillonne réellement.

### La programmation s'effectue de la façon suivante :

1. Placez la tôle de cuisson émaillée plate à la hauteur 2. Placez les pots sur la tôle en évitant qu'ils se touchent.
2. Versez un demi-litre d'eau chaude (env. 80 °C) sur la tôle de cuisson émaillée.
3. Fermez la porte du four.
4. Réglez le bouton de fonctions sur .
5. Réglez le bouton température entre 170 et 180 °C.

## Confitures

Dès que des bulles commencent à apparaître à intervalles courts dans les pots (après 40 à 50 minutes), éteignez le bouton température. Laissez le bouton de fonctions en marche.

Après 25 à 35 minutes (chaleur résiduelle), retirez les pots du four. Les laissez refroidir longtemps dans le four favoriserait l'apparition de germes et les confitures seraient plus acidulées. Éteignez le bouton de fonctions.

| Fruits dans des pots de 1 litre       | Dès que des bulles apparaissent | Réchauffement postérieur |
|---------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| Pommes, groseilles, fraises           | Déconnexion                     | env. 25 minutes          |
| Cerises, abricots, pêches, groseilles | Déconnexion                     | env. 30 minutes          |
| Compote de pommes, poires, prunes     | Déconnexion                     | env. 35 minutes          |

## Cuisson de légumes

Dès que des bulles commencent à monter du pot, réduisez la température de 140 à 120 °C avec le bouton température. Consultez le tableau pour savoir à quel moment éteindre le bouton température. Laissez les légumes dans le four pendant encore 30-35 minutes. Laissez le bouton de fonctions en marche pendant ce temps.

| Légumes avec bouillon froid dans des pots d'un litre | Dès que des bulles apparaissent<br>120-140 °C | Réchauffement postérieur |
|--|---|--------------------------|
| Concombres   | -   | env. 35 minutes          |
| Betteraves rouges                                    | env. 35 minutes                               | env. 30 minutes          |
| Choux de Bruxelles                                   | env. 45 minutes                               | env. 30 minutes          |
| Haricots, choux-raves, choux rouges                  | env. 60 minutes                               | env. 30 minutes          |
| Petits-pois  | env. 70 minutes                               | env. 30 minutes          |

## Retirer les pots du four

Après avoir retiré les pots du four, ne les placez pas sur une surface froide ou humide car ils pourraient éclater.

# Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

## Cuire

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

| Mets  | Accessoires et recommandations   | Hauteur | Mode de cuisson | Température °C | Durée de cuisson, minutes |
|---|--|---------|-----------------|----------------|---------------------------|
| Gâteaux secs  | Tôle de cuisson en aluminium   | 2       |                 | 150-170        | 20-30                     |
| Petits gâteaux<br>20 pièces par plaque<br>(préchauffer) | Tôle de cuisson en aluminium   | 3       |                 | 160-180        | 20-30                     |
| Biscuit à l'eau   | Moule démontable   | 1       |                 | 160-180        | 30-40                     |
| Gâteau à la levure de<br>boulanger sur la<br>plaque     | Tôle de cuisson en aluminium   | 3       |                 | 170-180        | 25-35                     |
| Tourte aux pommes                                       | Tôle de cuisson en aluminium + 2 moules démontables en tôle blanche Ø 20 cm* | 1       |                 | 200-220        | 70-80                     |

\* Placez les gâteaux décalés en diagonale sur la tôle de cuisson en aluminium.

## Grillades

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

| Mets                                      | Accessoires | Hauteur | Mode de cuisson | Position de gril | Durée minutes |
|---|-------------|---------|-----------------|------------------|---------------|
| Brunir des toasts<br>(préchauffer 10 min) | Grille      | 5       |                 | 3                | 1-2           |
| Beefburger 12 pièces*                     | Grille      | 4       |                 | 3                | 25-30         |

\* Retourner après les  $\frac{2}{3}$  du temps.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>  
GB <http://www.boschappliances.co.uk>  
FR <http://www.bosch-electromenager.com>  
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>  
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>  
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>  
ES <http://www.bosch-ed.com>  
PT <http://www.bosch.pt>  
BE <http://www.electro.bosch.be>  
AU <http://www.bosch.com.au>  
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>  
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>  
GR <http://www.bosch-home.gr>  
US <http://www.bosch-appliances.com>