

de Gebrauchsanleitung
en Instructions for use
fr Mode d'emploi

de

en

fr



B 14H2 . .



de	Seite	3– 41
en	page	42– 72
fr	page	73–103

Noch Fragen? Sie erreichen uns:



€ 0,12/min. DTAG

Postfach 83 01 01
D-81701 München
Fax: +49 (0) 89 / 45 90-35 32
Internet: www.neff.de

Quellenstraße 2
A-1100 Wien
Fax: +43 (0) 1 / 6 05 75-5 12 60
Internet: www.neff.at

Per Telefon:
Für Österreich:
Tel: 08 10 / 70 04 00
zum Regionaltarif

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4	Braten	20
Verpackung und Altgeräte	4	Brattabelle	21
Vor dem Einbau	5	Grillen	23
Sicherheitshinweise	5	Rundum-Grillen	23
Ursachen für Schäden	6	Thermogrillen	24
Ihr neuer Herd	7	Flächengrillen	25
Das Bedienfeld	7	Auftauen und Garen	26
Funktionswähler	7	Auftauen mit CircoTherm Heißluft	26
Temperaturwähler	8	Einkochen	28
Versenkbare Schalter	8	Reinigen und Pflegen	30
Einschubhöhen	8	Wichtige Hinweise	30
Zubehör	9	Katalytische Backofenverkleidung	32
Vor dem ersten Benutzen	10	Zubehör aufbewahren	32
Vorreinigung	10	EasyClean®-Reinigungssystem	33
Ausheizen	10	Aus- und Einhängen der Backofentür	35
Nachreinigung	10	Heizkörper absenken	36
Backofen-Funktionen	11	Einhängegitter	37
Backofen ein- und ausschalten	14	Störungen und Reparaturen	38
Backen	15	Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?	39
Backtabelle	16	Prüfgeräte	41
Backen mit der Pizzastufe	18		
Tipps und Tricks	19		

Worauf Sie achten müssen



Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihren Herd sicher und richtig bedienen.

Diese Gebrauchsanleitung gilt für mehrere Geräte-Ausführungen. Es ist möglich, dass einzelne Ausstattungsmerkmale beschrieben sind, die nicht auf Ihr Gerät zutreffen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

Verpackung und Altgerät

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber „Achtung Schrott!“



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

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

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem Einbau

Transportschäden

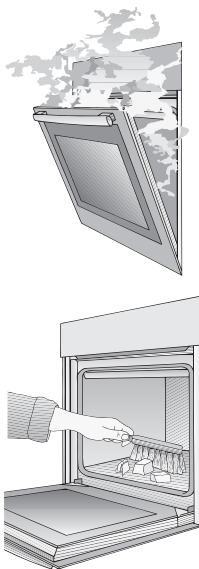
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

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

Sicherheitshinweise

Heißer Backofen



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie die heißen Backofen-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten auf die heißen Kochstellen legen.

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Backofentür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

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

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Backbleche, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein. Legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus. Stellen Sie kein Geschirr auf den Backofenboden. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

Einschubteile

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

Backpapier

Legen Sie Backpapier beim Arbeiten mit der Heißluft-Funktion  nicht lose in den Backofen (z. B. beim Aufheizen). Das Heißluftgebläse kann das Papier ansaugen. Das kann zu Beschädigungen von Heizung und Gebläse führen.

Wasser im Backofen

Gießen Sie nie Wasser in den heißen Backofen. Es können Emails Schäden entstehen.

Obstsaft

Belegen Sie das Blech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.
Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

Auskühlen mit offener Backofentür

Lassen Sie den Backofen nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Klemmen Sie nichts in der Backofentür ein. Auch wenn Sie die Backofentür nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Backofentürdichtung

Ist die Backofentürdichtung stark verschmutzt, schließt die Backofentür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Backofentürdichtung sauber.

Backofentür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

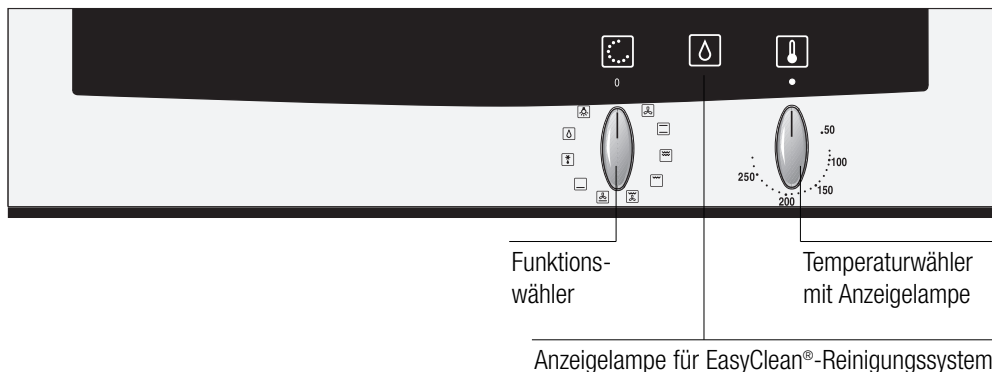
Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

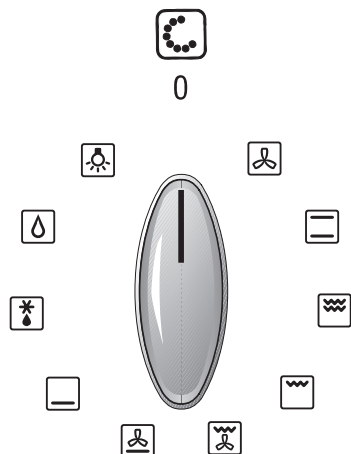
Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Schaltern und Anzeigen. Sie erhalten Informationen zu den Heizarten und dem beigelegten Zubehör.

Das Bedienfeld



Funktionswähler

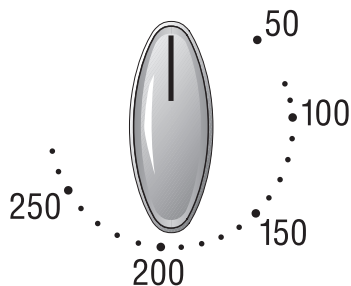


Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.

Stellungen

- CircoTherm Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Grill groß
- Grill klein
- Thermogrillen
- Pizzastufe
- Unterhitze
- Auftaustufe
- EasyClean®-Reinigungssystem
- Backofenbeleuchtung

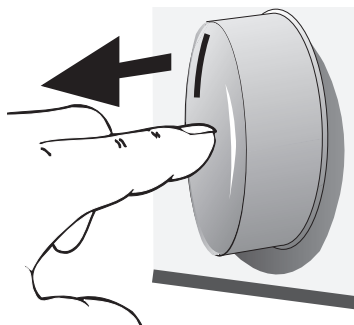
Temperaturwähler



Stellungen:

50–275 Temperatur in °C.

Versenkbare Schalter



Zum Aus- und Einrasten drücken Sie auf den Schalter.

Einschubhöhen



Ihr Backofen ist mit 3 Einschubhöhen ausgestattet.

Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

Beim Arbeiten mit **Heißluft-Funktion**  **Einschubhöhe »2« nicht benutzen**, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.

Zubehör

Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

Universalpfanne mit Rost



Backblech Email



Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne	Z 1232 X0
Universalpfanne Antihafbeschichtung	Z 1233 X0
Glaspfanne	Z 1262 X0
Auflaufpfanne	Z 1272 X0
Backblech Alu	Z 1332 X0
Backblech Email	Z 1342 X0
Backblech Antihafbeschichtung	Z 1343 X0
Pizzaform	Z 1352 X0
Back-/Bratrost gekröpft	Z 1432 X0
Back-/Bratrost engmaschig	Z 1442 X0
Bratenblech	Z 1512 X0
Nachröstsatz-Clou 1-fach	Z 1700 X0
Nachröstsatz-Clou 3-fach	Z 1762 X0
System-Dampfgarer	N 8642 X0
Brotbackstein	Z 1912 X0
Universalbräter	Z 9930 X0

Hinweis:

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

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

Vor dem ersten Benutzen

Vorreinigung

Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.

Entfernen Sie Rückstände der Verpackung, z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
2. Entnehmen Sie Einhängegitter aus dem Backofen.
3. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.

Beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

Ausheizen

Heizen Sie den Backofen leer ca. 30 Minuten lang auf.

Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C.

Nachreinigung

Reinigen Sie den Backofen mit heißer Spüllauge.
Montieren Sie Einhängegitter.

Backofen-Funktionen

CircoTherm Heißluft



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

Vorteile:

- Backen und Braten bis zu 2 Ebenen gleichzeitig möglich (Hinweis siehe Tabelle)
- geringe Verschmutzung des Backofens
- kurze Aufheizzeiten
- niedrige Backofentemperaturen

Ober- und Unterhitze (Konventionelles System)



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

Backen und Braten ist nur auf einer Einschubhöhe möglich.

Vorteile:

- Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche

Flächengrill

Durch den Heizkörper an der Backofendecke wird die Wärme erzeugt und auf das Grillgut übertragen.

- besonders geeignet für flache, kleine Fleischstücke z. B. Steaks, Würstchen, Fisch, Gemüse und Toast.

Grill groß



Vorteile:

- gesamte Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für große Mengen

Grill klein



Vorteile:

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

Thermogrillen



Beim Thermogrillen werden abwechselnd der Flächengrill und das Gebläse ein- und ausgeschaltet.

Die durch den Flächengrill erzeugte Wärme wird durch das Gebläse gleichmäßig im Backraum verteilt.

Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

Unterhitze



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

Vorteile:

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

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

Pizzastufe



Bei der Pizzastufe wird die Unterhitze zu CircoTherm Heißluft zugeschaltet.

Vorteile:

- frische Zubereitung mit hohem „Saftanteil“, z. B. Pizza und saftiger Kuchen mit krosser Unterseite.
- besonders geeignet für Tiefkühlprodukte, z. B. Pizza, Pommes usw.

Auftaustufe



Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise.

Das Gebläse läuft ohne Heizung.

Vorteil:

- schonendes Auftauen
- Tiefgekühlte Fleischstücke, Geflügel, Brot und Kuchen tauen gleichmäßig auf.

EasyClean®-Reinigungssystem



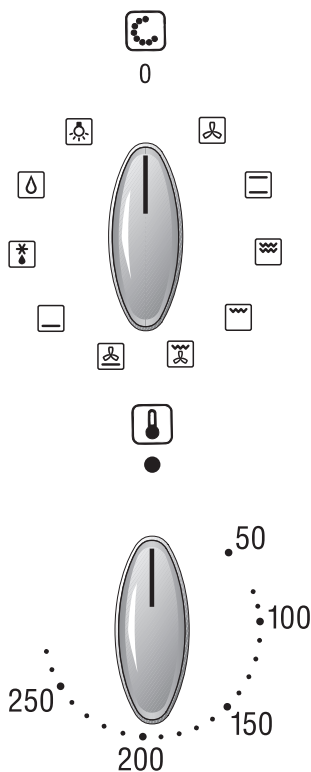
Um Ihnen die Reinigung des Backofens zu erleichtern ist Ihr Gerät mit einer Reinigungshilfe ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Reinigungslösung weichen die Schmutzrückstände auf dem Email durch Wärme und Wasserdampf auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

Nähere Angaben siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorteile:

- leichtere Backofenreinigung
- Schonung der Emailflächen des Backofens
- umweltfreundlich

Backofen ein- und ausschalten



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

Einschalten:

1. Stellen Sie den Funktionswähler auf das gewählte System ein.
2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die erforderliche Temperatur ein.
(Temperaturangaben siehe Back-/Brattabellen).

Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt.

Die Anzeigelampe leuchtet beim Einschalten des Backofens und bei jedem Nachheizen.

Ausschalten:

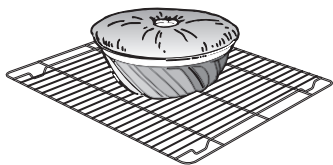
Zum Ausschalten drehen Sie den Temperaturwähler und den Funktionswähler auf 0.

Hinweis:

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

Backen

Backen in Backformen



Stellen Sie die Backformen immer in die Mitte des Rostes.

Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall.

Hinweise

Für helle Backformen aus dünnwandigem Material oder für Glasformen verlängert sich die Backzeit und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.

Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen, wählen Sie eventuell eine längere Backzeit oder stellen Sie die Temperatur etwas niedriger ein.

Backen auf Backblechen



Die Abschrägung des Backbleches muss immer zur Backofentür zeigen.

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag ein.

Verwenden Sie nur Originalbleche.

Backen in Weißblechformen



CircoTherm

Einschubhöhe **1**



Ober-/Unterhitze

Einschubhöhe **1**

Wird der Kuchen unten zu dunkel:

Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verkürzen Sie die Backzeit und wählen Sie eventuell eine niedrigere Temperatur.

Wird der Kuchen unten zu hell:

Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verlängern Sie die Backzeit, wählen Sie eine niedrigere Temperatur oder verwenden Sie eine Schwarzblechform.

Stellen Sie Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor die Backofenrückwand.

Backtabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte, gültig für emaillierte Backbleche und dunkle Backformen.

Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren. Hinweise in der Tabelle zum Vorheizen beachten.

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

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

Gebäckart	CircoTherm 		Ober- und Unterhitze 		
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Rührteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	1	150 – 160	30 – 45	2	160 – 170
2 Bleche	1 + 3	150 – 160	35 – 55	–	–
Kuchen in runder Form / Kasten	1	150 – 160	60 – 75	1	160 – 170
Obst-Tortenboden	1	150 – 160	20 – 35	1	160 – 170
Mürbeteige					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	160 – 170	55 – 70	2	170 – 180
2 Bleche	1 + 3	160 – 170	60 – 75	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	–	–	70 – 85	2	170 – 180
Kuchen in Form	1	150 – 160	50 – 90	1	170 – 180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	1	160 – 170	20 – 30	1	180 – 190
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180 – 190	10 – 15	2	190 – 200
Obst-Tortenboden	1	150 – 160	20 – 35	1	160 – 170
Biskuittorte (6 Eier)	1	150 – 160	30 – 45	1	160 – 170
Biskuittorte (3 Eier)	1	150 – 160	25 – 35	1	160 – 170

Gebäckart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Hefeteig					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	160–170	40– 50	2	170–180
2 Bleche	1 + 3	170–180	40– 60	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	–	–	70– 90	2	160–170
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)	1	160–170	35– 50	2	170–180
Kuchen niedere Form	1	160–170	35– 45	1	170–180
Kuchen hohe Form	1	160–170	40– 50	1	170–180
Kleingebäck					
Baiser	1	80– 90	130–160	2	80–90
Blätterteig (vorheizen)					
1 Blech	1	180–190	20– 30	2	200–210
2 Bleche	1+3	190–200	20– 30	–	–
Brandteig (vorheizen)					
1 Blech	1	190–200	25– 35	2	200–210
2 Bleche	1 + 3	190–200	25– 35	–	–
Rührteig (z. B. Muffins)					
1 Blech	1	150–160	25– 35	2	150–160
2 Bleche	1 + 3	150–160	25– 40	–	–
Mürbeteig (z. B. Butterplätzchen)					
1 Blech	1	130–140	15– 25	2	140–150
2 Bleche	1 + 3	130–140	15– 25	–	–
Pikantes					
Pizza (vorheizen)					
1 Blech	1	170–180	30– 45	2	180–190
2 Bleche	1 + 3	170–180	30– 45	–	–
Flammkuchen (vorheizen)	1	180–190	15– 25	1	200–220
Quiche (vorheizen)	1	180–190	40– 50	1	200–220
Brot (vorheizen)					
Anbacken	1	200	10– 15	1	240
Fertigbacken	1	180	40– 45	1	200

Backen mit der Pizzastufe

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte, gültig für emaillierte Backbleche. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren. Hinweise in der Tabelle zum Vorheizen beachten.

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

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

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

	Geschirr	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Dauer Minuten
Gericht				
Pizza	Backblech	1	180–200	20–30
Flammkuchen	Backblech	1	190–210	20–25
Tarte	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	200–210	30–35
Quiche	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	180–200	30–45
Quarktorte	Springform	1	160–170	60–75
Schweizer Wähe	Backblech	1	190–200	35–45
Strudel	Backblech	1	190–210	35–45
Tiefgekühlte Fertigprodukte*				
Pizza** mit dünnem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1	190–210	10–20
Pizza** mit dickem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1	180–200	15–25
Kartoffelprodukte** (z. B. Pommes frites)	Universalpfanne	1	200–220	15–25
Backwaren** (z. B. Brötchen)	Rost belegt mit Backpapier	1	200–220	5–15
Strudel**	Backblech	1	200–220	25–45

* Herstellerangaben beachten

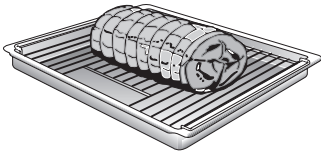
** Backofen vorheizen

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Tipps und Tricks

Der Blechkuchen ist unten zu hell	Nehmen Sie nicht benötigte Backbleche oder die Universalpfanne aus dem Backofen.
Der Formkuchen ist unten zu hell	Schieben Sie Backformen nicht auf dem Backblech sondern auf dem Rost ein.
Kuchen oder Gebäck sind unten zu dunkel	Schieben Sie Kuchen oder Gebäck höher ein.
Der Kuchen ist zu trocken	Stellen Sie die Backofentemperatur etwas höher ein. Wählen Sie die Backzeit etwas kürzer.
Der Kuchen ist innen zu feucht	Stellen Sie die Backtemperatur etwas niedriger ein Merke: Backzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Backzeit etwas länger wählen, Kuchenteig länger gehen lassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben.
Form- oder Kastenkuchen sind bei CircoTherm hinten zu dunkel	Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Luftaustritte an der Backofenrückwand.
Bei sehr feuchtem Backgut z.B. Obstkuchen entsteht viel Wasserdampf im Backofen, der sich an der Backofentür niederschlägt.	Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Backzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.
Stark ungleichmäßig gebräunt bei CircoTherm	Einschubhöhe überprüfen.
Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen	Weniger Flüssigkeit verwenden.
Zum Energie sparen	Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist. Dunkle Backformen nehmen die Hitze besser auf. Nachwärme: Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen 5 – 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten.

Braten



Braten im offenen Geschirr

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

Fleisch kann besonders wirtschaftlich bei einem Gewicht von über 750 g im Backofen gebraten werden.

Spülen Sie die Universalpfanne bzw. das Bratgeschirr mit Wasser aus und legen Sie das Fleisch ein.

Geben Sie für fettes Fleisch und Geflügel je nach Größe und Art des Bratens $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in die Universalpfanne. Bei Bedarf heißes Wasser nachgießen. Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder belegen Sie es mit Speckstreifen.

Eine schmackhafte Soße ergibt der Fond (Bratensaft) der sich in der Universalpfanne bildet. Löschen Sie den Fond mit heißem Wasser ab, kochen Sie ihn auf, binden ihn mit Speisestärke, schmecken ihn ab und gießen Sie ihn wenn nötig durch ein Sieb.

Schieben Sie den Braten in den kalten Backofen (Vorheizen nicht nötig – Energieeinsparung).

Braten im geschlossenen Geschirr

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

Braten auf dem Bratenblech

(Als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).



Legen Sie das Bratenblech in die Universalpfanne ein. Das Bratenblech vermindert das Verschmutzen des Backofens.

Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

Mit dem Bratenblech können Sie entgegen der Temperaturangabe eine etwas höhere Temperatur einstellen, wenn das Bratgut besonders knusprig werden soll.

Hinweise

Große, hohe Braten, Gans, Pute, Ente

= Lange Bratdauer, niedrige Temperatur

Mittelgroße, niedrige Braten

= Mittlere Bratdauer, mittlere Temperatur

Kleine, flache Braten

= Kurze Bratdauer, hohe Temperatur

Bratdauer je cm Fleischhöhe ohne Knochen

ca. 13 – 15 Minuten

Bratdauer je cm Fleischhöhe mit Knochen

ca. 15 – 18 Minuten

Wir empfehlen beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperaturen einzustellen.

Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

Wir empfehlen beim Braten mit  den Braten nach ca. der Hälfte bzw. zwei Drittel der Bratdauer zu wenden.

Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit hitzebeständigen Griffen.

Bereiten Sie große Braten ohne Rost direkt in der Universalpfanne zu.

Kleinere Bratenstücke können Sie auf Alu-Folie braten. Dazu die Alu-Folie zu einer Form mit hochgestellten Kanten formen und auf den Rost legen.

Belassen Sie nach dem Ende der Bratzeit den Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen.

Das Fleisch ist innen nicht gar

Stellen Sie die Brattemperatur etwas niedriger ein.

Merke: Bratzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Bratzeiten etwas länger wählen.

Bei sehr feuchtem Bratgut, z. B. mit Wasser zubereiteten Braten, entsteht viel Wasserdampf im Backofen der sich an der Backofentür niederschlägt.

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

Brattabelle

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.
Die Werte können je nach Art und Menge und je nach dem Bratgeschirr variieren.

CircoTherm 			Ober- und Unterhitze 		
Bratgut	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Bratdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Schwein					
Braten mit Schwarte (2 kg) (z. B. Schulter od. Haxe)	1	160–170	100–130	–	–
Braten/Rollbraten (1,5 kg)	1	160–170	90–120	1	190–210
Kasseler (1 kg)	1	160–170	70–80	1	190–210
Schweinefilet	1	170–180	30–45	1	200–230
Hackbraten (750 g)	1	170–190	60–70	1	190–210
Rind					
Filet	1	180–190	45–65	1	200–220
Roastbeef (rosa)	1	180–190	30–45	1	200–220
Kalb					
Braten/-brust	1	160–170	90–120	1	180–200
Haxe	1	160–170	100–130	1	190–210
Lamm					
Keule	1	180–190	70–110	1	200–220
Rücken	1	160–170	90–120	1	200–220
Geflügel					
Hähnchen 1 kg	1	170–180	60–70	1	200–220
Ente 2 kg	1	160–150	90–120	1	190–210
Gans 3 kg	1	150–160	130–180	–	–
Wild					
Rehrücken	1	160–170	90–120	1	200–220
Rehbraten	1	160–170	90–120	1	190–210
Schwein-/Hirschbraten	1	160–170	100–120	1	190–210
Portionsfische (z. B. Forellen)					
	1	160–170	30–40	2	180–200

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Grillen

Hinweise

 **Beim Grillen ist Vorsicht geboten.
Kinder grundsätzlich fernhalten.**

Grillen Sie bei geschlossener Backofentür.
Die Grilltemperaturen sind regelbar.
Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.

Schaltet sich der Grillheizkörper automatisch aus, wurde der Überhitzungsschutz wirksam.
Der Grillheizkörper schaltet sich nach kurzer Zeit wieder ein.

**Legen Sie den Rost in die Universalpfanne ein.
Schieben Sie in die angegebene Einschubhöhe ein.**

Rundum-Grillen

Grillen mit CircoTherm Heißluft

Die Grillzeiten für das Rundum-Grillen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

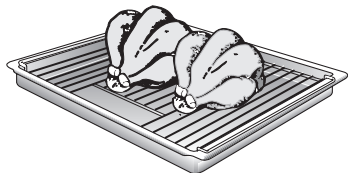
Ein Wenden des Grillgutes ist nicht erforderlich.

Hinweise auf Vorheizen beachten.

Grillgut	Temperatureinstellung	Einschubhöhe	Grillzeit
Schweinesteak	190 – 200° C (vorheizen)	1	15 – 20 Min.
Schweinehaxen	160 – 170° C (mit Bratenblech bis 190° C)	1	100 – 130 Min.
Rindersteak	190 – 200° C (vorheizen)	1	15 – 20 Min.
Hacksteak	170 – 180° C	1	25 – 30 Min.
Hähnchen	170 – 180° C	1	60 – 70 Min.

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Thermogrillen



Für besonders knuspriges Geflügel oder Braten (Schweinebraten mit Schwarte).

Verwenden Sie den Rost und die Universalpfanne. Wenden Sie große Braten nach ca. der Hälfte der Grillzeit.

Stellen Sie Glasgeschirr nach dem Grillen nicht auf eine kalte oder nasse Unterlage, sondern auf ein trockenes Küchentuch, damit das Glas nicht zerspringt.

Beim Thermogrillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Backofenverschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Backofen nach jedem Benutzen, um das Einbrennen der Verschmutzung zu vermeiden.

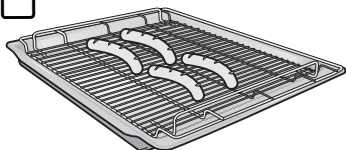
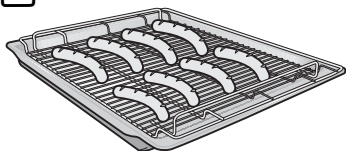
Wenden Sie ganzes Geflügel nach ca. zwei Drittel der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

Lassen Sie den fertigen Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren und gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Grillgut	Gewicht	Geschirr	Temperatur-einstellung	Einschub-höhe	Grillzeit
Schweinebraten mit Schwarte	2 kg	Rost/Uni-versalpfanne	170–190° C	1	120–140 Min.
Roastbeef	1,5 kg	Rost/Uni-versalpfanne	200–220° C	1	45– 55 Min.
Geflügel					
Halbe Hähnchen 1–3 Stück	ca. 500 g pro Stück	Rost/Uni-versalpfanne	210–230° C	1	40– 50 Min.
Ganze Hähnchen 1–2 Stück	ca. 1 kg pro Stück	Rost/Uni-versalpfanne	190–210° C	1	45– 60 Min.
Ente	2–2,5 kg	Rost/Uni-versalpfanne	150–170° C	1	90–120 Min.
Gans	3–3,5 kg	Rost/Uni-versalpfanne	150–160° C	1	130–180 Min.

Flächengrillen



Für flache kleinere Gerichte.

Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

Wenden Sie das Grillgut nach ca. zwei Drittel der Zeit.

Streichen Sie den Rost und das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

Die Angaben in den Tabellen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren und gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Grillgut	Temperatur- einstellung	Ein- schub- höhe	Rost- lage	Grillzeit		Bemerkungen
				1. Seite	2. Seite	
Schwein						
Filetsteaks (2 – 2,5 cm)	max.	3		7 – 11 Min.	4 – 6 Min.	Leicht einschneiden
Kammsteaks	250° C	3		10 – 13 Min.	5 – 8 Min.	
Bratwürste	250° C max.	3		6 – 10 Min.	5 – 7 Min.	
Rind						
Filetsteaks	max.	3		10 – 13 Min.	4 – 8 Min.	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
Tournedos	max.	3		8 – 11 Min.	4 – 6 Min.	
Fisch						
Kleine Fische	220 – 250° C	2		10 – 15 Min.	5 – 10 Min.	Wenden
Fischsteaks	max.	3		7 – 12 Min.	4 – 6 Min.	Wenden

Auftauen und Garen

Auftauen mit CircoTherm Heißluft

Wichtige Hinweise

Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- oder Tiefkühlprodukten nur CircoTherm Heißluft.

Beachten Sie bei allen tiefgekühlten Lebensmitteln grundsätzlich die Angaben des Herstellers.

Aufgetaute Gefrier- oder Tiefkühlprodukte (vor allem Fleisch) benötigen generell kürzere Garzeiten als frische Produkte, weil das Frosten eine Art Vorgaren bewirkt.

Wird **gefrorenes Fleisch** in den Backofen gegeben, verlängert sich die Garzeit um die Auftauzeit.

Tauen Sie **Tiefkühl-Geflügel** vor dem Garen immer auf, um die Innereien entfernen zu können.

Garen Sie **Tiefkühl-Fisch** mit den gleichen Temperaturen wie Frisch-Fisch.

Sie können **Tiefkühl-Fertigmenüs** in Alu-Portionschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Backofen geben.

Einschubhöhen

Bei 1 Blech: Einschubhöhe **1**

Bei 2 Blechen: Einschubhöhe **1 + 3**.

Zeitangaben sind Richtwerte, die von der Form und Menge der Tiefkühlprodukte beeinflusst werden.

Auftauen und Garen

Tauen Sie **rohe Tiefkühlprodukte oder Lebensmittel aus einem Gefriergerät** bei 50° C auf. Bei höheren Auftautemperaturen besteht die Gefahr des Austrocknens.

Tauen Sie in **Alufolie oder geschlossenen Alubehältern** verpackte Tiefkühl-Gerichte bei 130–140° C auf.

Tiefkühl-Backwaren bei 100–140° C auftauen und wärmen. Bestreichen Sie Brot, Brötchen oder Hefengebäck dünn mit Wasser, damit die Kruste schöner wird.

Tauen Sie **trockene Tiefkühl-Blechkuchen** bei 160–170° C, 20–30 Minuten auf.

Tauen Sie **feuchte Tiefkühl-Blechkuchen** (mit Obstbelag) bei 160–170° C, 30–50 Minuten auf. Dazu packen Sie die Kuchen in Alufolie ein, damit der Belag nicht abtrocknet.

Tiefkühl-Toast (fertig belegt) bei 160–170° C, ca. 20 Minuten auftauen und toasten.

Tiefkühl-Pizza:

Beachten Sie bitte die Angaben der Hersteller.

Besonders geeignet für empfindliche Gebäcke (z. B. Sahnetorten).

Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung . Tauen Sie Gebäck je nach Größe und Art 25–45 Minuten auf.

Danach nehmen Sie es aus dem Backofen und lassen es 30–45 Minuten nachtauen.

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

Auftaustufe

Einkochen von Obst und Gemüse

Einkochen mit CircoTherm Heißluft

Hinweise

Im Backofen können Sie die Inhalte von bis zu sechs Einweckgläser mit $\frac{1}{2}$ oder 1 Liter gleichzeitig einkochen.

Obst und Gemüse müssen frisch und in einwandfreiem Zustand sein.

Beim Vorbereiten und Verschließen ist Sauberkeit oberstes Gebot.

Verwenden Sie nur **Einweckgläser**, die einwandfrei sauber und unbeschädigt sind.

Verwenden Sie nur **Gummiringe**, die hitzebeständig sind.

Inhalte von **Blechk Dosen oder festverschraubten Gläsern** müssen Sie im Einkochtopf oder -kessel einkochen.

Diese Gefäße müssen während dem Einkochen im Wasser schwimmen.

Vorbereiten von Obst

Obst waschen, je nach Art schälen, entkernen, zerteilen und in Einweckgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.

Einweckgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. $\frac{1}{3}$ Liter für ein Literglas) und verschließen.

Auf 1-Liter Wasser:

bei süßem Obst ca. 250 g Zucker

bei saurem Obst ca. 500 g Zucker

Sehr hartes Obst einige Minuten in der Zuckerlösung vorgaren oder im Schnellkochtopf vorbehandeln.

Vorbereiten von Gemüse

Gemüse waschen, putzen, je nach Art zerteilen und in Einweckgläser einfüllen.

Einweckgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen und verschließen.

Verschließen der Gläser

Wischen Sie die Ränder der Einweckgläser mit einem sauberen feuchten Tuch ab. Legen Sie die Gummiringe und Deckel nass auf und verschließen Sie die Gläser mit einer Klammer.

Einsetzen der Gläser



Schieben Sie die Universalpfanne in **Einschubhöhe 1** ein.

Stellen Sie die Einweckgläser im Dreieck auf (siehe Abb.), dabei ca. 5 cm Abstand zur Backofenrückwand halten.

Stellen Sie die Einweckgläser so in die Universalpfanne, dass sie sich nicht berühren.

Gießen Sie 1/2 l heißes Wasser (ca. 80° C) in die Universalpfanne.

Entnehmen der Gläser

Stellen Sie die Gläser auf ein saugfähiges Tuch, decken Sie sie ab und schützen Sie sie vor Zugluft.

Entfernen Sie die Klammern erst nach dem Erkalten der Gläser.

Obst, Gurken und Tomatenmark		Gemüse (jedoch keine Gurken)	
1	Gläser einsetzen (siehe oben)	1	Gläser einsetzen (siehe oben)
2	Funktion  wählen und auf ca. 160° C einstellen.	2	Funktion  wählen und auf ca. 160° C einstellen.
3	Das hintere Glas und das rechte Glas in der zweiten Reihe perlen zuerst. Gläser mit 1/2 + 1 l nach ca. 50–60 Minuten Sobald die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofen ausschalten.	3	Das hintere Glas und das rechte Glas in der zweiten Reihe perlen zuerst. Gläser mit 1/2 + 1 l nach ca. 50–60 Minuten Sobald die anderen Gläser zu perlen beginnen, Backofentemperatur auf 100° C zurückstellen.
4	Gläser noch einige Minuten im geschlossenen Backofen belassen. – Himbeeren, Erdbeeren Kirschen, Gurken: 5–10 Min. – Anderes Obst: 10–15 Min. – Tomatenmark, Apfelmus: 15–20 Min.	4	Gläser im geschlossenen Backofen ca. 60 Minuten weiterperlen lassen.
			Backofen ausschalten.
			Gläser noch ca. 15–30 Minuten im geschlossenen Backofen belassen.

Reinigen und Pflegen

Wichtige Hinweise

Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, keine scharfen Mittel und keine kratzenden Gegenstände.

Kratzen Sie eingebrannte Speiserückstände nicht ab, sondern weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Spülmittel auf.

Besonders empfehlenswerte Reinigungsprodukte können über den Kundendienst bezogen werden.

Gerät aussen

Edelstahl-/Aluminiumfront

Tragen Sie handelsübliche Spülmittel auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.

Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie handelsübliche Reiniger für mattierte Edelstahl-/Aluminiumoberflächen.
Bitte Herstellerhinweise beachten.

Email und Glas

Tragen Sie handelsübliche Spülmittel auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.

Backofentürscheibe

Die Innenscheibe der Backofentür hat zum Absenken der Temperatur eine Beschichtung zur Reflektion der Wärme.

Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Bei geöffneter Backofentür kann diese Beschichtung wie ein heller Belag wirken. Das ist technisch bedingt und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Backofen

Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen. Verschmutzungen brennen beim nächsten Aufheizen ein.

Nach dem Einbrennen lassen sich die Verschmutzungen nur noch schwer entfernen.

Hinweise:

Um Verschmutzungen zu vermeiden verwenden Sie:

- **CircoTherm Heißluft.** Beim Arbeiten mit CircoTherm Heißluft ist die Verschmutzung geringer als bei den anderen Betriebsarten.
- **zum Backen** von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- **zum Braten** geeignetes Geschirr (Bräter).

Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofenlampe einschalten und die Backofentür aushängen.

Zum Reinigen der Backofenfront (hinter der Backofentür) sollten Sie die Backofentürdichtung aushängen.

Emailflächen im Backofen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

Wir empfehlen Backofenreiniger in Gelform, weil dieser gezielt aufgetragen werden kann.

 Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

Lassen Sie den Backofen nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet.

Übrigens:

Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz ist gewährleistet.

Katalytische Backofenverkleidung

Selbstreinigende Flächen im Backofen

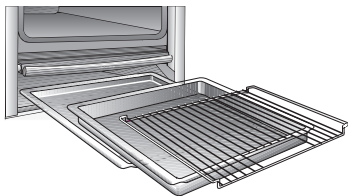
Die Rückwand ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen im Betrieb ist.

Größere Spritzer verschwinden manchmal erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Reinigen Sie die selbstreinigende Rückwand nie mit Backofenreiniger.

Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Zubehör aufbewahren



Öffnen Sie die Backofentür und schieben sie nach innen.

Sie können Ihr Zubehör in dem Fach unterhalb des Backofens aufbewahren.

Beim Einlegen Reihenfolge beachten:

- 1. Backblech**
- 2. Universalpfanne**
- 3. Back-/Bratrost.**

EasyClean®- Reinigungssystem

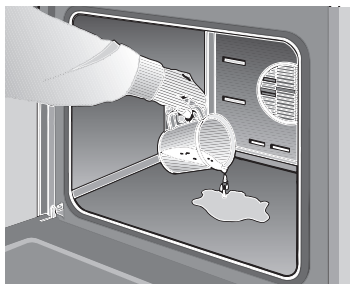
Um Ihnen die Reinigung des Backofens zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit einer Reinigungshilfe ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Reinigungslösung weichen die Schmutzrückstände auf dem Email durch Wärme und Wasserdampf auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

Achtung:

Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Backofen.

Die Reinigungshilfe kann nur **bei vollständig abgekühltem Backofen** eingeschaltet werden.

Verwenden Sie nur normales Leitungswasser, **kein destilliertes Wasser**.

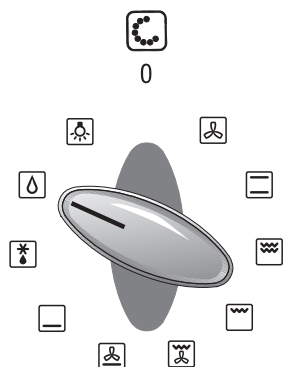


Einschalten:

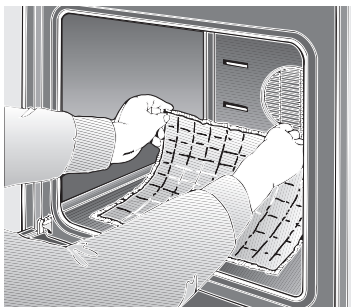
1. Entfernen Sie das Backblech und die Universalpfanne aus dem Backofen. Der Grillrost kann im Backofen bleiben.
2. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens ca. 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel ein.
Bei stärkerer Verschmutzung können Sie die Spüllauge einige Zeit vor dem Einschalten einwirken lassen.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Position . Die Anzeigelampen für Backofenreinigung und für Backofentemperatur leuchten. Nach Ablauf der Aufheizzeit (4 Minuten) geht die Anzeigelampe für die Backofentemperatur aus. Nach weiteren 17 Minuten ist das Programm beendet. Es ertönt ein Signal.

Ausschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler auf **0**. Die Anzeigelampe für Backofenreinigung erlischt.



Nach dem Abschalten der Reinigungshilfe



Hinweis:

Lassen Sie das Restwasser nicht längere Zeit, z. B. über Nacht im Backofen.

1. Öffnen Sie die Backofentür und nehmen Sie das Restwasser mit einem großen saugfähigen Schwammtuch auf.
2. Reinigen Sie den Backofen mit dem laugengetränkten Schwammtuch, einer weichen Bürste, oder einem Topfreiniger aus Plastik. Noch vorhandene, hartnäckige Rückstände können Sie mit einem Glasschaber (für Glas-keramik) entfernen.
Achtung: Den Glasschaber vorsichtig handhaben und nicht zu flach aufsetzen, das Email könnte zerkratzen.
3. Kalkränder können Sie mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
4. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie mit einem weichen Tuch trocken (bitte auch unter der Backofentürdichtung).

Hinweise:

Bei stärkerer Verschmutzung können Sie den Vorgang nach Abkühlen des Backofens wiederholen.

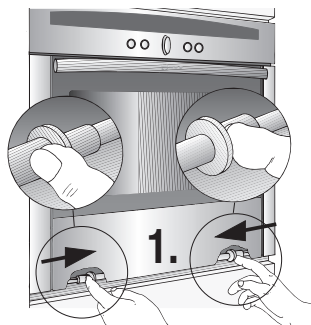
Bei starker Verschmutzung mit Fett, nach dem Braten oder Grillen, empfehlen wir die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten der Reinigungshilfe mit Spülmittel einzureiben.

Lassen Sie die Backofentür nach der Reinigung noch ca. 1 Stunde in Raststellung ca. 30° schräg geöffnet, damit die Emailflächen des Backofens gut abtrocknen können.

Schnelltrocknung

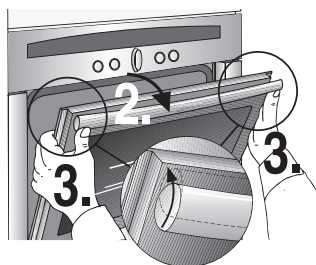
1. Stellen Sie die Backofentür bis zur Raststellung ca. 30° schräg.
2. Stellen Sie den Funktionswähler auf Position  und den Temperaturwähler auf **50° C**.
Dauer: 5 Minuten.
3. Danach stellen Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler wieder auf **0**.

Aus- und Einhängen der Backofentür

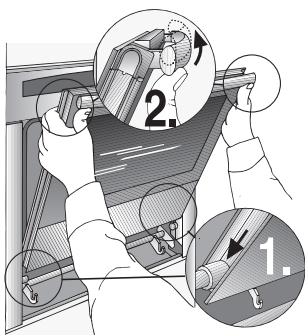


Backofentür aushängen

1. Schieben Sie die Riegel links und rechts nach innen und öffnen Sie die Backofentür bis zur Schrägstellung.

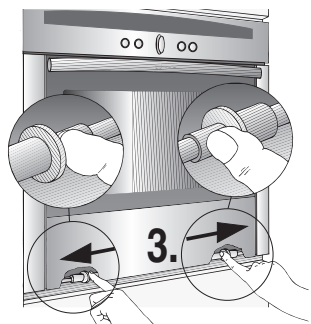


2. Halten Sie die Backofentür oben und heben Sie gleichzeitig den Griff etwas an.
3. Nehmen Sie die Backofentür in Schrägstellung nach oben heraus.



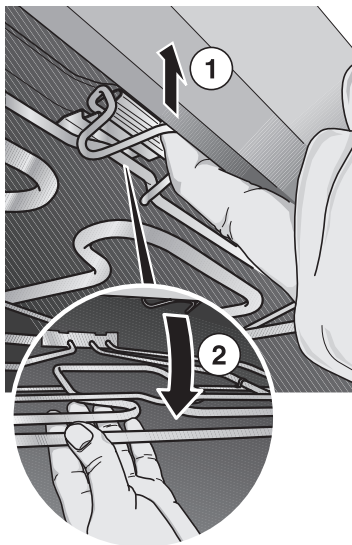
Backofentür einhängen

1. Setzen Sie die Backofentür in Schrägstellung über die Führungsrollen ein.
2. Heben Sie den Griff bis zur waagerechten Position etwas an, bis die Backofentür einrastet.



3. Schließen Sie die Backofentür und schieben Sie die Riegel links und rechts nach aussen.

Heizkörper absenken



Damit Sie die Backofendecke besser reinigen können, klappen Sie den Grillheizkörper herunter.

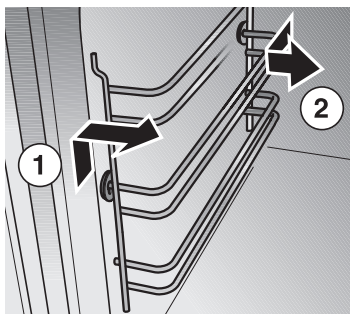
Achtung: Der Heizkörper muss abgekühlt sein.

1. Drücken Sie den Haltebügel nach oben, bis er hörbar ausrastet.
2. Halten Sie den Heizkörper fest und klappen Sie ihn nach unten.

Nach dem Reinigen

Klappen Sie den Heizkörper wieder nach oben. Ziehen Sie den Haltebügel nach vorne und drücken Sie ihn nach oben bis er einrastet.

Einhängegitter

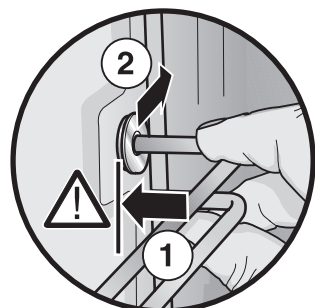


Aushängen

Die Eihängegitter können Sie zum Reinigen herausnehmen.

1. Drücken Sie **vorne** das Gestell nach oben und hängen Sie es aus.
2. Ziehen Sie **hinten** das Gestell nach vorne und hängen Sie es aus.

Reinigen Sie die Eihängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder mit einer Bürste.



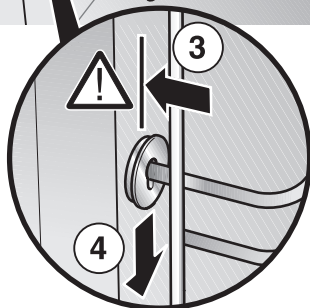
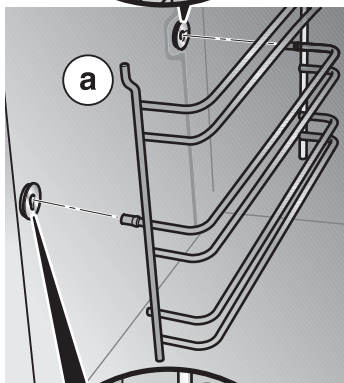
Einhängen

Die Gestelle passen rechts und links.

⚠ Die Eihängegitter nicht verdreht einbauen, da sonst die Einschubhöhen für das Zubehör nicht übereinstimmen.

Die Ausbuchtung (a) muss immer oben sein.

1. Stecken Sie **hinten** das Gestell ein bis zum Anschlag.
2. Drücken Sie das Gestell nach hinten.



3. Stecken Sie **vorne** das Gestell bis zum Anschlag ein.
4. Drücken Sie das Gestell nach unten.

Störungen und Reparaturen

E-Nummer und FD-Nummer

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

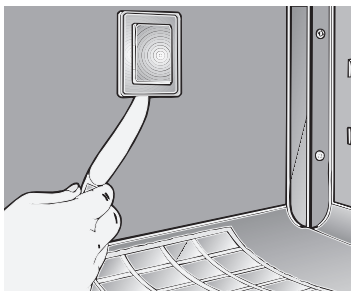
Achtung: Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen.

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

Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

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

Austauschen der Backofenlampe

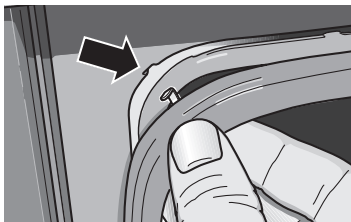


Achtung: Gerät stromlos machen!

Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.

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

Austauschen der Backofentürdichtung



Nehmen Sie die defekte Backofentürdichtung durch einfaches Aushängen ab.

Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.

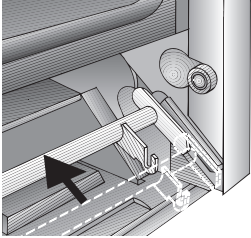
Was ist wenn?

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

Grundsätzlicher Hinweis:

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

was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z.B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
. . . wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut.	Einbau überprüfen.
. . . wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.
. . . wenn nach dem Einschalten der Reinigungshilfe die Anzeigelampe für Backofentemperatur nicht rot aufleuchtet?	Temperatur ist noch zu hoch, z. B. durch längere Benutzung des Backofens.	Backofen vor dem Benutzen der Reinigungshilfe vollständig abkühlen lassen.
	Anzeigelampe defekt.	Austausch durch einen autorisierten Fachmann.

was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
. . . wenn emaillierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleischsaft.	Nicht möglich.
. . . wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenem Temperaturunterschied.	Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.
. . . wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?	Normale Erscheinung, z. B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten.	Backofentür während des Backens ab und zu kurz öffnen, Kondenswasser nach dem Betrieb aufwischen.
. . . wenn sich die Backofentür nicht aushängen lässt?	Schrägstellung nicht eingehalten oder Griff zu weit angehoben.	Schrägstellung und Griffhaltung überprüfen.
. . . wenn sich die Backofentür nicht einhängen lässt?	Querstange unter dem Backofen ist nach vorne verschoben.	Querstange in die hintere Raststellung drücken.
		
	Backofentür sitzt nicht auf dem Rasthaken der Querstange auf.	Schrägstellung überprüfen.
	Griff wurde zu weit nach oben gedrückt.	Griffhaltung überprüfen.

Prüfgerichte Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen.

Backen	Betriebsart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer in Min.
Spritzgebäck (vorheizen)		2	150–170	15–25
		1	140–150	15–25
		1 + 3	140–150	20–30
Small Cakes		2	160–170	25–35
		1	150–160	25–35
Wasserbiskuit (vorheizen)		1	160–170	30–40
		1	160–170	30–40
Hefebleckkuchen		2	170–180	40–50
		1	160–170	40–50
		1 + 3	160–170	45–60
Gedeckter Apfelkuchen		1	170–180	70–80
Formen nebeneinander auf den Rost stellen				
Gedeckter Apfelkuchen (vorheizen)		1	170–180	70–80
Formen nebeneinander auf den Rost stellen				
Grillen	Betriebsart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Grilldauer in Min.
Toast (10 Min. vorheizen)		3	max.	0,5–1,5
Universalpfanne mit flachem Rost				
Beefsteaks 12 Stück		3	250	1. Seite 10–15 2. Seite 7–12
Universalpfanne mit flachem Rost				

Table of contents

Important Information	43	Baking	54
Packaging and old appliances	43	Cooking Tips and Helpful Hints	55
Before installation	44	Roasting	56
Safety information	44	Grilling	58
Reasons for damage	45	Circo-roasting	59
Your new cooker	46	Surface grilling	59
The control panel	46	Defrosting and Cooking	60
Function selector	46	Defrosting with circotherm	60
Temperature selector	47	Cleaning and Care	62
Press-down switches	47	Important cleaning basics	62
Shelf positions	47	Catalytic oven surfaces	64
Accessories	48	Keep accessories	64
Before using your Appliance for the first time	49	EasyClean® system (Oven cleaning system)	65
Preliminary cleaning	49	Removing/installing the oven door	67
Initial burn-in	49	Heating elements	68
Subsequent cleaning	49	Inset rack	69
Description of Oven Features	50	Service and Repair information	70
Switching the oven ON and OFF	53	Trouble-shooting Guide	71

Important information



Before using your new appliance, please read these Instructions for Use carefully. They contain important information concerning your Personal safety as well as on use and care of the appliance.

The Instructions for Use apply to several versions of this appliance. Accordingly, you may find descriptions of individual features that do not apply to your specific appliance.

Please keep the operating and installation instructions in a safe place; this important documentation may also be of use to a possible subsequent owner.

Packaging and old appliances

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

Old appliances are not worthless rubbish. Environmentally-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating „Caution, scrap”.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Up-to-date information on how to dispose of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local authority.

Before installation

Transport damage

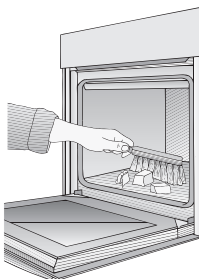
Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Electrical connection

The cooker may only be connected by an approved specialist. Losses resulting from damage caused by incorrect connection will invalidate warranty claims.

Safety information

Hot oven



This appliance is intended for domestic use only. Only use the cooker for food preparation.

Open the oven door carefully. Hot steam may escape. Never touch the internal surfaces of the oven or the heating elements. There is a risk of burning. Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never store combustible items in the oven. Risk of fire. Never place flammable objects onto the hot plates. Fire hazard!

Never place cables of electronic devices onto the hot plates.

Never clamp leads of electrical appliances in the hot oven door. The insulation on the leads could melt. There is a risk of short-circuiting.

Remove all packaging remnants, e.g. polystyrene parts, from the oven.

Repairs

Incorrectly done repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.

Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by BSH.

If there is a fault, switch off the oven fuse at the fuse box.

Call the after-sales service.

Reasons for damage

Baking tray, aluminium foil or dishes on the oven floor

Do not place the baking tray on the oven floor.
Do not cover it with aluminium foil.
Do not place dishes on the oven floor.
This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

Slide-in accessories

To avoid damage, insert slide-in accessories carefully.

Baking paper

If using hot air functions , do not place greaseproof paper loosely in the oven (e.g. when heating the oven).
The hot-air fan could draw in the paper which may damage the heater and fan.

Water in the oven

Never pour water directly into a hot oven.
This could damage the enamel.

Fruit juice

When baking very moist fruit cakes, do not put too much on the baking sheet. Fruit juice dripping from the baking sheet leaves stains that cannot be removed.
It is recommended that you use the deeper universal pan.

Cooling with the oven door

Only leave the oven to cool with the door closed. Do not allow anything to become trapped in the oven door. Even if you only leave the oven door open slightly, the fronts of adjacent units may become damaged over time.

Very dirty oven seal

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

Using the oven door as a seat

Do not stand or sit on the oven door.

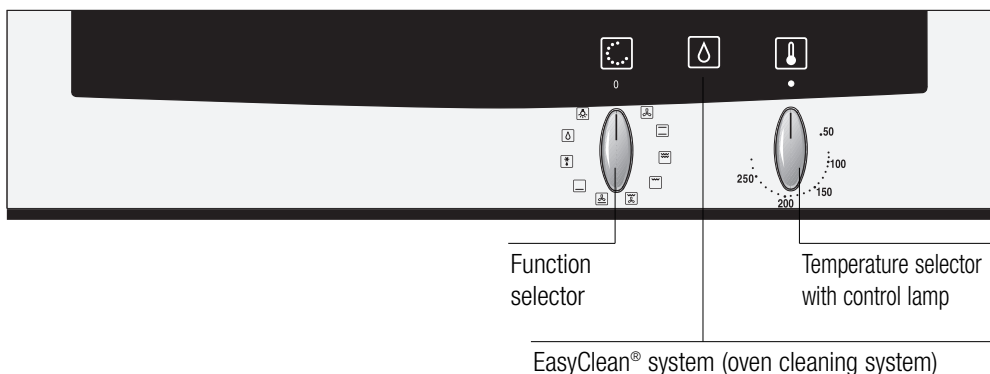
Care and cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

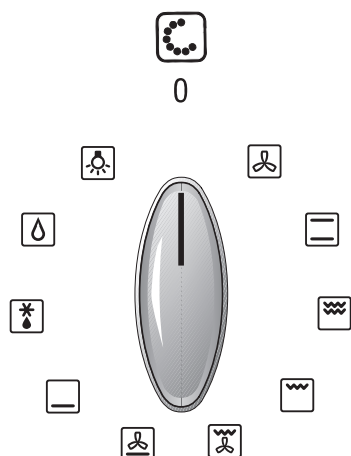
Your new cooker

Here you will learn more about your new oven. The control panel and its switches and indicators are explained here. The heating modes and the accessories included with your oven will be explained here.

The control panel



Function selector



Use the function selector to select the type of heating for the oven.

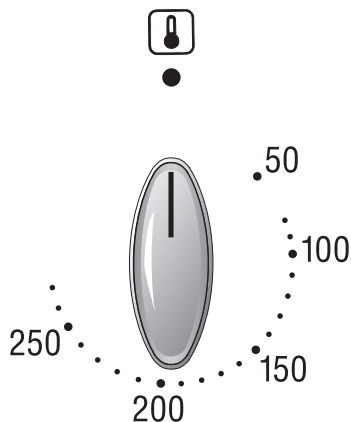
Settings

-  Circotherm
-  Top/bottom heat (conventional heating system)
-  Large area grill
-  Small area grill (energy-saving grill)
-  Circo-roasting
-  Circotherm intensive
-  Bottom heat
-  Defrosting
-  EasyClean® system (Oven cleaning system)
-  Oven light

Temperature selector

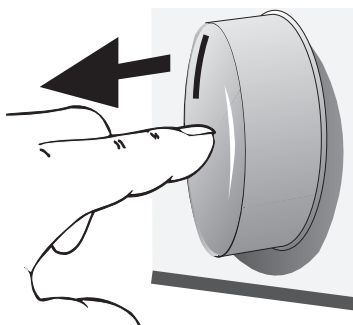
Settings

50–275 Temperature in °C.



Press-down switches

To engage and disengage, depress the switch, making sure that it is in OFF position.



Shelf positions



Your oven features 3 shelf positions. **The shelf positions are counted from bottom to top.** The numbers are marked in the oven.

When using **hot air functions** , **do not use shelf position »2«**, in order not to block air circulation.

Accessories

Your appliance is supplied with:

Universal pan with wire shelf



Baking tray, enamelled



The following accessories can be obtained from a specialist dealer:

Order no.

Universal pan	Z 1232 X0
Universal pan, non-stick	Z 1233 X0
Glass pane	Z 1262 X0
Soufflé pan	Z 1272 X0
Baking tray, aluminium	Z 1332 X0
Baking tray, enamelled	Z 1342 X0
Baking tray, non-stick	Z 1343 X0
Pizza tray	Z 1352 X0
Wire shelf, high/low	Z 1432 X0
Wire shelf, close mesh	Z 1442 X0
Roasting tray	Z 1512 X0
Upgrade set Clou, 1 piece	Z 1700 X0
Upgrade set Clou, 3 pieces	Z 1762 X0
System steam cooker	N 8642 X0
Pizza stone	Z 1912 X0
Universal oval roaster enamelled	Z 9930 X0

Note:

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

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

Before using your appliance for the first time

Preliminary cleaning

Take the accessories out of the oven.

Remove all packaging remnants, e.g. polystyrene parts, from the oven.

1. Clean the appliance exterior with a soft moistened cloth.
2. Remove the inset racks from the oven.
3. Clean the oven and the accessories with a hot detergent solution.

Please observe the operating instructions furnished with the hob.

Initial burn-in

Heat the empty oven for approx. 30 minutes. Select top and bottom heat at a setting of 240° C.

Subsequent cleaning

Clean the oven with a hot detergent solution. Install the inset racks.

Description of Oven Features

Circotherm



A fan system located in the rear oven wall circulates the circotherm in the oven, achieving an especially effective heat transfer to the food being baked or roasted.

Advantages:

- Simultaneous baking and roasting possible on up to 2 levels
- low soiling of oven interior
- shorter preheating times
- low oven temperatures

Top and bottom heat (Conventional heating system)



The food being baked or roasted is exposed to heat radiation from heating elements located at the top and bottom of the oven cavity.

Baking and roasting is possible on one shelf position only.

Advantages:

- Baking of cake with moist filling, pizza, quiche.

Surface grilling

The food being prepared is exposed to heat radiation from the heating element at the top of the oven cavity.

- Particularly effective with flat, small cuts of meat, i.e., steaks, sausages, fish, vegetables and toast.

Large area grill



Advantages:

- the entire grilling surface heats up
- especially useful with large amounts of food

Small area grill



Advantages:

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

Circo-roasting



With circo-roasting, the air circulating fan and the grilling radiators are activated in alternation.

The heat generated by the grilling radiator is evenly distributed in the oven cavity.

Advantage:

- Particularly effective with poultry and larger cuts of meat.

Bottom heat



With this setting, only the heating element at the bottom of the oven cavity is activated.

Advantage:

- Particularly useful with dishes and baked goods that require a distinctive bottom crust or browning.

 Use just before the end of the baking or roasting time.

Circotherm intensive



The circotherm intensive adds the bottom heat to the circotherm.

Advantages:

- Fresh preparation with a high "juice portion", e.g. pizza and juicy cakes with crisp base.
- Especially suited for frozen products, e.g. pizzas, chips etc.

Defrost



A fan in the rear wall of the oven circulates the air in the oven around the frozen food.

The fan system is running without heating.

Advantages:

- Gentle defrosting.
- Frozen pieces of meat, poultry, bread and cakes defrost evenly.

EasyClean® system (oven cleaning system)

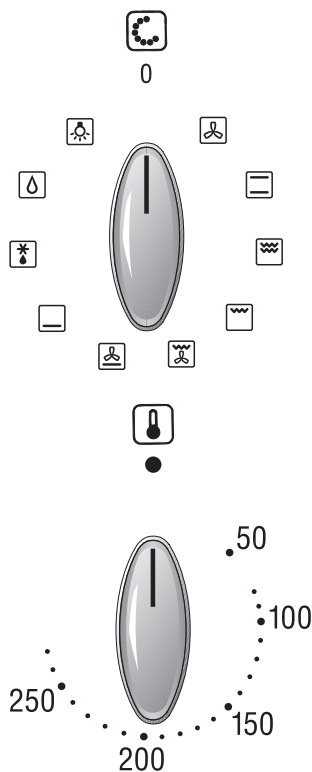


The oven cleaning function featured in your oven is intended to help you keep your oven neat and tidy. An amount of cleaning solution is vaporised automatically. The combined effects of heat and steam soften the soil deposits on the oven wall enamel and facilitate their removal. For more information on this function, see the section on "Cleaning and Care" later in this booklet.

Advantages:

- takes the toil out of oven cleaning
- protects the enamel on interior surfaces
- constitutes an environmentally friendly cleaning method

Switching the Oven ON and OFF



Before switching on your oven, you should decide which heating system you wish to use.

Switching the oven ON:

1. Use the function selector to determine the desired system.
2. Set the temperature control knob to the desired temperature.

The selected temperature will be controlled automatically.

The oven temperature control lamp illuminates when the oven is first switched on, and extinguishes when the required temperature has been reached.

Switching the oven OFF:

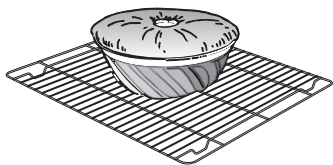
To switch the oven OFF, turn both the temperature selector and functions selector to the »0« position.

Notes:

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

Baking

Using baking tins



Always place baking tins in the centre of the baking wire shelf.

We recommend dark metallic baking tins.

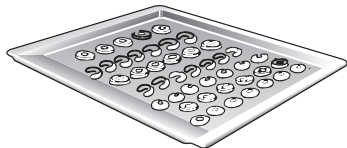
Notes

Light coloured baking tins made from thin-wall materials lead to longer baking times and uneven browning of the cake.

You can influence the degree of browning by changing the temperature setting.

If a cake collapses after removing it from the oven, consider using a longer baking time, or use a slightly lower temperature setting.

Using baking sheets



The slanted (handle) end of the baking sheet must always face the oven door.

To avoid damage, insert slide-in accessories carefully.

Always fully insert baking sheets into the oven.

Use only original baking sheets.

Using tinplate baking tins



Circotherm

Shelf position **1**



Top/bottom heat

Shelf position **1**

If the cake bottom gets too dark:

Check the shelf position. Shorten the baking time, and possibly use a lower baking temperature.

If the cake bottom stays too light:

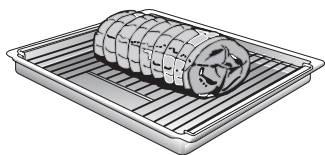
Check the shelf position. Increase the baking time, select a lower temperature, or use a dark metal baking tin.

Do not place baking forms or high cakes too close to the rear oven wall.

Cooking Tips and Helpful Hints

The bottom of a cake baked on a baking tray stays too light	Remove from the oven all baking tray or universal pan currently not in use.
The bottom of a cake baked in a tin stays too light	Use a wire shelf and not a baking tray to support the cake tin during baking.
The bottom of cake or cookies gets too dark	Set cake or cookies into a higher set of shelf position.
The cake gets too dry	Select a slightly higher oven temperature, and shorter baking time.
The cake is too moist on the inside	Choose a slightly lower baking temperature. Note: Higher temperatures do not shorten baking times (done on the outside, raw on the inside). Choose a slightly longer baking time, allow the dough to rise slightly longer. Add less liquid to the dough.
When baked with circotherm, cake baked in round or square tins gets too dark at the rear	Avoid blocking the air vents at the rear wall of the oven cavity with the cake tins.
Very moist cake dough (e.g. fruit cake) causes a lot of steam to generate in the oven that condenses on the oven door.	You can let the steam escape from the oven and thereby reduce the forming of water droplets by briefly and carefully opening the oven door (once or twice, in case of longer baking times more often).
Very uneven browning when using circotherm circulation	Check the shelf position.
Cake collapses when taken out of the oven	Use less liquid.
To save energy	Preheat only if expressly required by the recipe. Dark baking tins have a higher degree of heat absorption. Residual heat: In the case of longer baking times, you can switch off the oven 5-10 minutes before the full baking time has elapsed.

Roasting



Roasting in an uncovered pot

Place the wire shelf in the universal pan and slide both into the oven at the same shelf position.

Meat can be roasted in the oven in a particularly economical fashion if the weight of the cut exceeds 750 grams.

Rinse the universal pan and/or the roaster with water, and place the meat into it.

With fat meat and poultry, pour 125 to 250 ml of water (to suit the size and kind of roast) into the universal pan. At your discretion, baste lean meat with fat, or cover it with bacon strips.

The roast drippings collecting in the universal pan make a tasty gravy. Dissolve the drippings with hot water, bring to a boil, thicken with corn starch, season to taste and, if required, pass it through a strainer.

No preheating is required. Save energy by putting the roast into the oven while it is still cold.

Roasting in a covered pot

Place the meat into the roasting pot (or Dutch oven), cover it with a matching lid, and place it on the wire shelf in the oven. We recommend that beef roast be prepared in a covered roasting pot.

Roasting on the roasting sheet

(Optional accessory available from your dealer).



Place the roasting sheet into the universal pan. The roasting sheet prevents soiling of the oven.

Grease and juice drippings from the roast are collected in the universal pan.

Tips

Big, high roasts, goose, turkey, duck

= Long roasting times, low temperatures

Medium sized, low roasts

= Medium roasting times, medium temperatures

Small, flat roasts

= Short roasting times, high temperatures

Roasting time per cm of meat height without bones
app. 13-15 minutes

Roasting time per cm of meat height with bones
app. 15-18 minutes

We recommend using the lower of the stated temperatures first.

In general, the lower temperature ensures a more even browning.

We recommend turning the roast after half or two thirds of the roasting time have elapsed when using the setting .

For roasting, use only cookware with oven-proof handles.

Prepare large roast directly in the universal pan, without using the wire shelf.

Smaller cuts of meat can be roasted on aluminium foil. To do so, bend the edges of the foil upward, as if to form a dish, and place it on the wire shelf.

After the end of the selected roasting time and with the oven switched OFF, leave the roast in the closed oven for approx. 10 minutes.

The roast is not done on the inside

Use a lower roasting temperature.

Note: Higher temperatures do not shorten roasting times (done on the outside, raw on the inside).

Choose slightly longer roasting times.

Very moist roasts (e.g. roasts prepared with water) cause a lot of steam to generate in the oven that condenses on the oven door.

You can let the steam escape from the oven and thereby reduce the forming of water droplets by briefly and carefully opening the oven door (once or twice, in case of longer roasting times more often).

Grilling

Notes on grilling

 **Exercise CAUTION when grilling.**
Always keep children at a safe distance.

Always close the oven door when grilling.

The grilling temperatures are variable.

Always use the wire shelf and the universal pan.

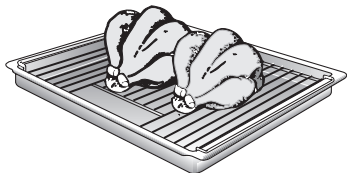
Always place food to be grilled in the centre of the wire shelf.

If the grill element (heating element) switches OFF automatically, the overheating protection was activated.

The radiator will be reactivated after a short period of time.

Place the wire shelf into the universal pan and slide them together into the same shelf position.

Circo-roasting



Use this method for particularly crispy poultry or roast (e.g., pork roast with rind).

Use the wire shelf and universal pan together. Turn large roasts after about half of the total grilling time has elapsed.

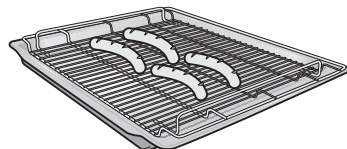
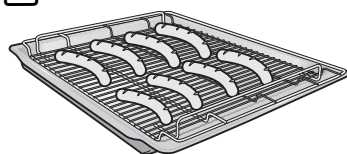
To prevent breakage after removing them from the oven, place glass utensils on a dry kitchen towel instead of cold or wet surfaces.

Dependent on the type of food being prepared, combination hot-air and surface grilling can cause an increased degree of oven soiling. Therefore, to prevent burning-in of the soil, thorough cleaning of the oven is recommended after each use.

Whole poultry should be turned after approx. two-thirds of the cooking time has elapsed. With duck and goose, pierce the skin under the wings to allow excess fat to drain off.

After the end of the selected roasting time and with the oven switched OFF, leave the roast in the closed oven for approx. 10 minutes.

Surface grilling



Used for smaller dishes having little height/thickness.

Always use the wire shelf and universal pan together.

Turn the food after approx. two-thirds of the grilling time has elapsed.

At your discretion, lightly baste the wire shelf and the food with oil.

Defrosting and cooking

Defrosting with Circotherm

Important heating system information

For defrosting and cooking of frozen or deep-frozen foods, use only the circotherm heating system.

With all deep-frozen foods, follow the food processing company's instructions on the package.

As a rule, **defrosted frozen or deep-frozen foods** (especially meats) require less cooking time than fresh products, since freezing has a pre-cooking effect.

If **frozen meat** is placed in the oven, the defrosting time must be added to the required cooking time.

Always defrost **deep-frozen poultry** before cooking because the giblets must be removed.

For cooking **deep-frozen fish**, use the same temperatures as for fresh fish.

Deep-frozen ready-to-eat meals in aluminium dishes may be placed into the oven several at a time.

Shelf position

With 1 baking sheet: Shelf position **1**

With 2 baking sheets: Shelf position **1 + 3**.

All stated times are approximate guidelines that vary with the shape and volume of deep-frozen products.

Defrosting and cooking

Raw deep-frozen products or foods from a freezer always defrost at 50° C.

Higher defrosting temperatures may cause the food to dry out.

Defrost **deep-frozen meals packed in aluminium foil or closed aluminium containers** at a setting of 130 – 140° C.

Defrost and warm up **deep-frozen baked goods** at 100 – 140° C. Brush bread, rolls or yeast pastry lightly with water to make the crust more appealing.

Defrost **dry deep-frozen yeast cakes** at 160 – 170° C for 20 – 30 minutes.

Defrost **moist deep-frozen yeast cakes** (with fruit topping) at 160 – 170° C for 30 – 50 minutes after wrapping in aluminium foil to prevent cake from drying out.

Defrost and toast **deep-frozen toast** (with topping) at 160 – 170° C for about 20 minutes.

Frozen pizza:

Please follow the manufacturers' instructions.

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

Turn the function selector switch to the  position. Dependent on size and type of the baked goods, defrost 25 – 45 minutes, take out of the oven and allow to stand 30 – 45 minutes.

With smaller amounts (pastries), the defrosting time is reduced to 15 – 20 minutes and the subsequent standing time to 10 – 15 minutes.

Defrosting position

Cleaning and Care

Important cleaning basics

For cleaning, do not use abrasives, no corrosive cleaners, and no sharp objects.

Do not scratch off burnt-in food residues, but soak them off with a moist cloth and dishwashing detergent.

Cleaning products we particularly recommend can be purchased from our customer service.

Appliance exterior

Stainless steel/ aluminium front

Use commercially available detergents applied to a soft, moistened cloth or a chamois.

Do not use aggressive cleaning agents, abrasive sponges, or coarse cleaning cloths.

On heavy soiling use commercial cleaning agents on matted stainless steel/aluminium surfaces.

Please observe the manufacturer's instructions.

Enamel and glass

Use commercially available detergents applied to a soft, moistened cloth or a chamois.

Oven door pane

The temperature of the pane inside the oven door is reduced by a heat-reflecting coating.

The reduced temperature ensures that visibility through the oven door window is not impaired.

When the oven door is open, this coating may have a bright appearance. This is quite normal and does not indicate a quality defect.

Oven interior

Clean the oven after each use, especially after roasting or grilling.

Food remnants burn in when the oven is reheated. The baked in remnants are very difficult to remove once burnt in.

Note:

To prevent soiling use:

- **CircoTherm hot air.** The CircoTherm hot air mode causes less soiling than the others.
- the universal pan **to bake** very moist cakes.
- suitable utensils (frying pan) **for frying**.

For easier cleaning

you can switch on the oven lamp and take off the oven door.

For cleaning the mating surface of the oven door at the front of the oven, the door should be removed.

Enamel areas in the oven

Use hot soapy water or a vinegar solution.

It is best to use oven cleaner if the oven is very dirty. Only use oven cleaner in a cold oven.

We recommend cleaning gels because these can be applied with greater precision.

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

Leave the oven open so that it can dry after cleaning.

Note:

Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect the function. Do not use coarse scouring pads or strong cleaning agents to remove such discolorations.

The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. Anti-corrosion protection is guaranteed.

Catalytic oven surfaces

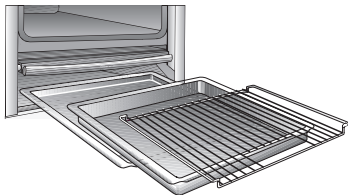
Cleaning the catalytic surfaces of the oven

The rear wall of the oven is coated with self-cleaning enamel. The surface cleans itself while the oven is in operation. Large splashes sometimes only disappear after the oven has been used several times.

Never use oven cleaner on the back wall of the oven.

Should the enamel become slightly stained, this will not affect its self-cleaning properties.

Keep accessories



Open the oven door and push inwards.

The accessories can be kept in the draw underneath the oven

When inserting please note the sequence:

- 1. baking tray**
- 2. universal pan**
- 3. baking and roasting shelf.**

The oven cleaning function featured in your oven is intended to help you keep your oven neat and tidy. An amount of cleaning solution is vaporised automatically. The combined effects of heat and steam soften the soil deposits on the oven wall enamel and facilitate their removal.

Caution:

Never pour cold water into the oven while it is still hot.

The cleaning system can only be activated **when the oven has cooled down completely** (room temperature).

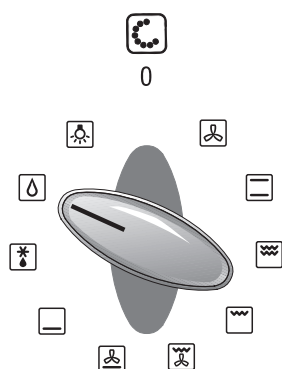
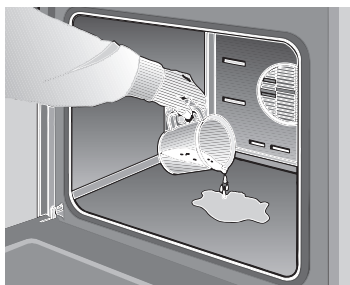
Use normal water only, and **no distilled water**.

Activate oven cleaning:

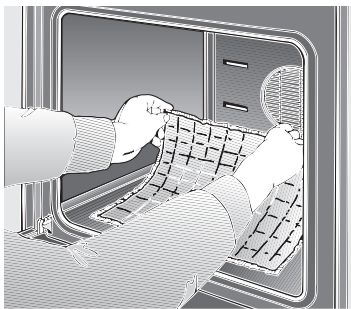
1. Remove the baking sheet and the universal pan from the oven. The baking grill may remain in the oven.
2. Pour approx. 400 ml of water mixed with a little dishwashing detergent into the floor pan of the oven cavity.
In the case of heavy soil build-up, you may wish to allow the cleaning solution to soak in for a while before you activate the cleaning function.
3. Close the oven door.
4. Turn the function selector to the  position. The oven cleaning and the oven temperature control lamp are illuminated. After the initial heating time (approx. 4 minutes) the oven temperature control lamp extinguishes. After a further 17 minutes the program cycle is completed. A buzzer sounds.

Switching the oven OFF:

Turn the function selector to the **0** position. The oven cleaning control lamp extinguishes.



After deactivating the oven cleaning function



Cleaning tips:

Never leave the residual water in the oven for any length of time, e.g. overnight.

1. Open the oven door and pick up the remaining water with a large absorbent sponge cloth.
2. Using the detergent-soaked sponge cloth, a soft brush or a plastic pot scrubber, wipe of the oven interior.

Stubborn soil remnants can be removed with a cleaning scraper for glass-ceramic.

Caution: Use the scraper carefully, and do not apply the tool at too flat an angle, because the enamel could be scratched!

3. Calciferous deposits may be removed with a cloth soaked in vinegar.
4. Wipe clean with clear water and dry with a soft cloth (do not forget to wipe under the oven door seal).

Cleaning tips:

If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.

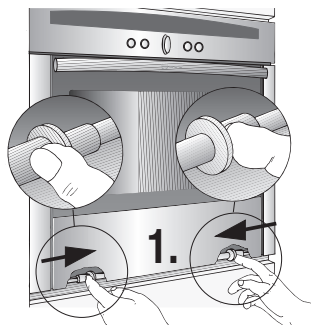
If the oven is heavily soiled with grease, e.g. after roasting or grilling, we would recommend rubbing any stubborn dirt with detergent before activating the oven cleaning function.

After cleaning, leave the oven door in its slanted detent position, i.e., at a 30-degree angle, to allow the interior enamel surfaces to dry thoroughly.

Rapid drying

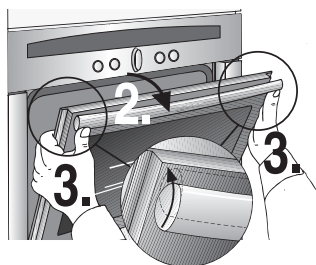
1. Place the oven door into the slanted detent position, at an angle of approximately 30 degrees.
2. Turn the function selector to the  position, and the temperature selector to the **50° C**. Allow oven to heat for 5 minutes.
3. Afterwards return the function selector and the temperature selector to the **»0«** position.

Removing/installing the oven door

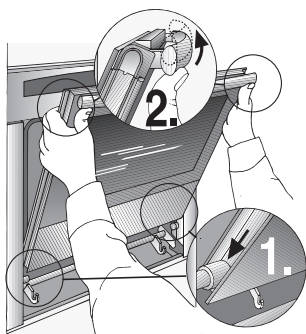


Unhook oven door

1. Push the lock bolt to the left and right, inwards and open the oven door until it is in a slanting position.

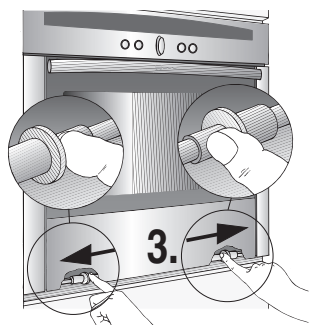


2. Hold the oven door at the top and at the same time slightly lift the handle.
3. Remove the oven door in a slanting position upwards.



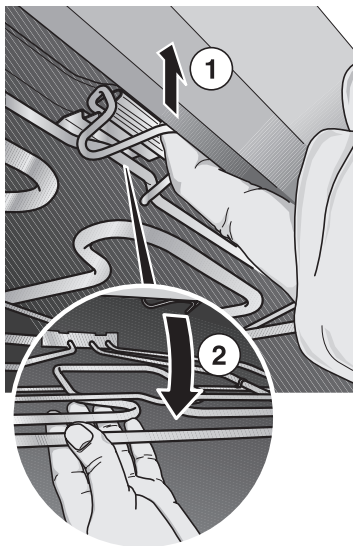
Hang in the oven door

1. Place the oven door in a slanting position over the guide rollers.
2. Lift the handle slightly until it is in a horizontal position, until the oven door slots into place.



3. Close the oven door and push the lock bolt to the left and right, outwards.

Lowering the heating element



In order to clean the oven ceiling more easily turn down the grill heating element.

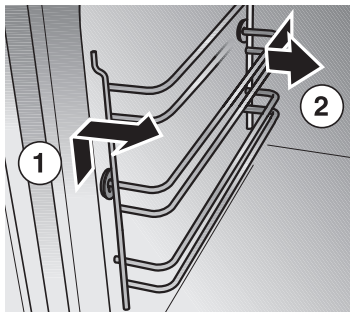
Warning: The heating element must have cooled down.

1. Press the retaining clip upward until you hear the click.
2. Hold the heating element and fold it down.

After cleaning

Fold the heating element back up.
Pull the retaining clip forward and press it up until it clicks into place.

Inset rack

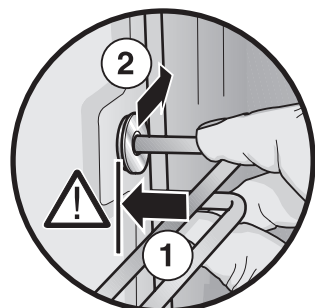


Removing

You can remove the inset racks for cleaning.

1. **At the front**, press the rack up and take it off.
2. **At the back**, pull the rack forward and take it off.

Clean the rack using washing-up liquid and pan scrapers or brushes.



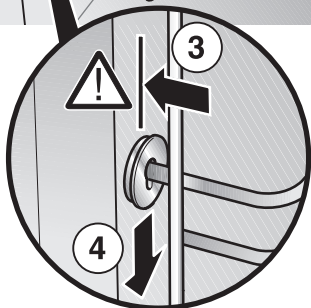
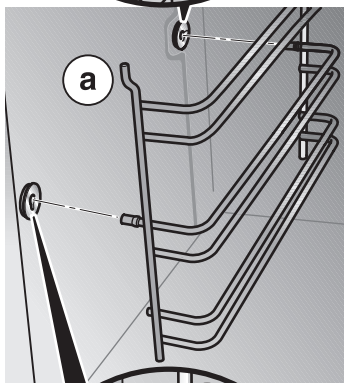
Replacing

The racks fit on the left and right side.

⚠ When installing the inset racks, do not twist them, otherwise the shelf positions for the accessories will not correspond.

The extension (a) must always be at the top.

1. **At the back**, put the rack in as far as it goes.
2. Push the rack back.



3. Insert the front of the rack as far as it will.
4. Push the rack down.

Service and Repair Information

E No and FD No

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

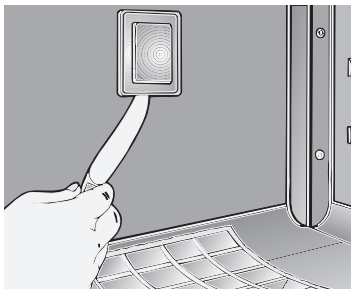
Caution: Calling the customer service because of an operator error can be very costly!

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

In the event of a customer service request, please have the following information handy:

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

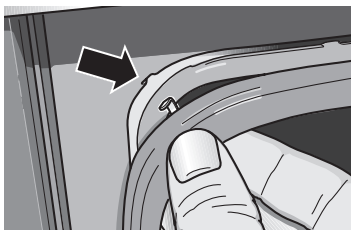
Replacing the oven light



Caution: Unplug the appliance or remove the fuse! By actuating the miniature circuit-breaker or by unscrewing the fuses in the fuse box in your house.

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

Replacing the oven door seal



Remove the defective oven door seal by simply unhooking it.

You may obtain the new oven door seal from your customer service.

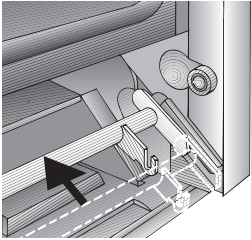
Trouble-shooting Guide

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

Important general safety guidelines:

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

Problem	Possible cause	Remedy
. . . if there is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function.	Defective fuse	Check the fuse in the fuse box, and replace if required.
. . . if liquids or thin viscous dough are distributed at a visibly uneven thickness?	The appliance has not been placed or installed plumb-and-level.	Level the appliance using the leveling feet, or check the installation.
. . . if electronically control functions fail?	Energy pulses (e.g. lightning flash).	Reset the relevant functions.
. . . if the oven cleaning control lamp fails to illuminate after the function has been activated?	Temperature inside oven cavity is still too high, i.e. after prolonged use of the hotplates.	Prior to using the oven cleaning function, the oven must be allowed to cool completely.
	Defective control lamp.	Replacement only by an authorised expert.

Problem	Possible cause	Remedy
. . . if smoke is generated during roasting or grilling?	Roasting temperature too high. Wire shelf or universal pan slid in incorrectly.	Place wire shelf into universal pan and insert together in shelf position.
. . . if enamelled slide-in parts show mat bright stains?	Normal occurrence due to dripping meat juices.	Not available.
. . . if the glass pane or window of the oven door become clouded?	Normal occurrence, due to existing temperature difference.	Switch on the oven for app. 5 minutes at 100° C.
. . . if the oven shows increasing condensation water?	Normal occurrence, e.g. in the case of cakes with very moist topping (fruit) or roasts.	Briefly open the oven door occasionally during baking or roasting, wipe up the condensation water after operation.
. . . if the oven door cannot be unhinged?	Slanting position not kept or handle lifted too much.	Check slanting position and handle position.
. . . if the oven door cannot be hung in?	Cross bar under the oven is pushed forwards.	Push the cross bar to the rear notch position.
	 The oven door does not sit on the locking hook. The handle was pushed too far upwards.	Check the slanting position. Check position of handle.

Sommaire

Remarques importantes 74

Emballage et appareil usagé 74

Avant l'encastrement 75

Consignes de sécurité 75

Causes de dommages 76

Votre nouvelle cuisinière 77

Le bandeau de commande 77

Sélecteur de fonction 77

Sélecteur de température 78

Interrupteurs escamotables 78

Niveau d'enfournement 78

Accessoires 79

Avant la première utilisation 80

Premier nettoyage 80

Premier cauffage 80

Nettoyage ultérieur 80

Fonctions du four 81

Allumer et éteindre le four 84

Cuisson de gâteaux 85

Conseils et astuces 86

Rôtissage 87

Grillades 88

Gril à air pulsé 90

Gril à incandescence 90

Décongélation et mijotage 91

Dégeler avec CircoTherm Air pulsé . 91

Nettoyage et entretien 93

Remarques importantes 93

Revêtements catalytiques du four . . 95

Rangement des accessoires 95

Système de nettoyage Hydrolyse . . 96

Décrochage et accrochage
de la porte du four 98

Éléments chauffants 99

Grille suspendue 100

Pannes et réparations 101

Que faire en cas de panne? . . . 102

Service consommateurs France
01.49.48.32.10

Remarques importantes



Lisez attentivement la présente notice d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

La présente notice d'emploi vaut pour plusieurs versions de l'appareil. Elle peut contenir des descriptions d'accessoires ne figurant pas dans votre appareil.

Rangez la présente notice de montage et d'emploi soigneusement pour pouvoir la remettre à un futur propriétaire de l'appareil.

Emballage et appareil usagé

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante «Attention Ferraille!»



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électronique usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Pour obtenir les coordonnées d'un centre de recyclage ou des informations sur les moyens actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

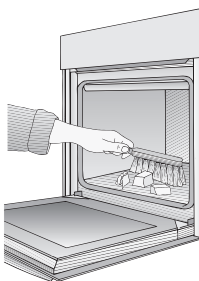
Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder la cuisinière. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Consignes de sécurité

Four chaud



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la cuisinière uniquement pour préparer des aliments.

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures!

Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risques d'incendie!

Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson. Risque d'incendie!

Ne posez jamais, sur les foyers très chauds, les cordons d'alimentation d'appareils électriques.

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

Risque de court-circuit!

Enlevez complètement du four les résidus d'emballage comme par exemple les petites boulettes de polystyrène.

Réparations

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

Seul un technicien de service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, débranchez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après vente.

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie, feuille alu ou vaisselle sur la sole du four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de feuille alu. Ne placez pas de vaisselle sur la sole du four. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Pièces enfournables

Enfournez doucement ces pièces pour éviter de les endommager.

Papier sulfurisé

Lorsque vous utilisez la fonction chaleur tournante , ne déposez pas le papier seul dans le four (par exemple pendant l'échauffement du four). Le ventilateur de chaleur tournante pourrait aspirer le papier, ce qui endommagerait le chauffage et le ventilateur.

Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

En présence de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

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

Porte du four utilisée comme assise

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

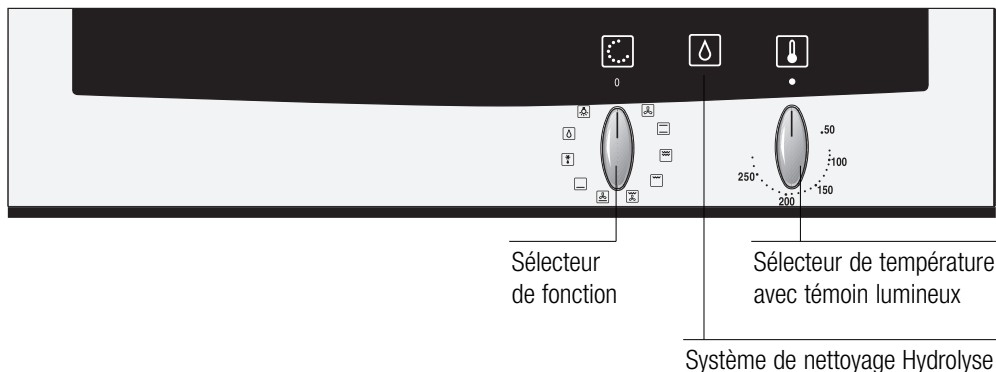
Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

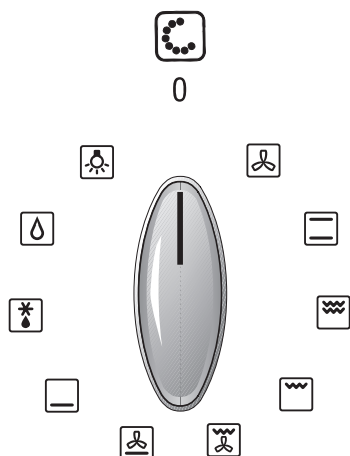
Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les manettes et affichages. Vous recevez des informations concernant les modes de cuisson et les accessoires fournis avec l'appareil.

Le bandeau de commande



Sélecteur de fonction

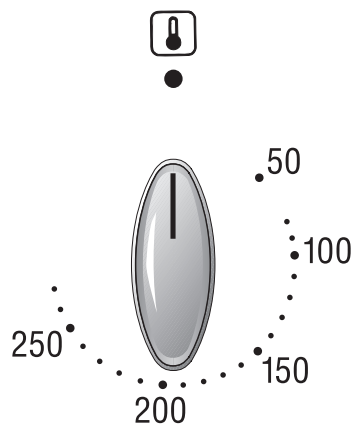


Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de cuisson pour le four.

Positions

-  CircoTherm Air pulsé
-  Chaleur de voûte et de sole
(Système de chauffage conventionnel)
-  Gril grande surface
-  Gril petite surface (économie d'énergie)
-  Gril à air pulsé
-  Position Pizza
-  Chaleur de sole
-  Décongélation
-  Système de nettoyage Hydrolyse
-  Eclairage du four

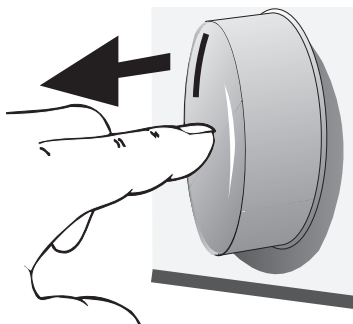
Sélecteur de température



Positions:

50–275 Température en °C.

Interrupteurs escamotables



Pour faire sortir et escamoter une manette, appuyez dessus. Elle doit se trouver dans les deux cas en position éteinte.

Niveaux d'enfournement



Votre four présente 3 niveaux d'enfournement.

Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Ces niveaux sont marqués contre le four.

Lors de la cuisson avec chaleur tournante  , ne pas utiliser le niveau d'enfournement »2« car cela gênerait le brassage de l'air.

Accessoires

Lèchefrite avec grille



Fournitures de série:

Plaque à pâtisserie en émail



Vous trouverez d'autres accessoires dans le commerce spécialisé:

N° de réf.

Lèchefrite	Z 1232 X0
Lèchefrite à revêtement anti-adhérent	Z 1233 X0
Poêle en verre	Z 1262 X0
Moule à soufflé	Z 1272 X0
Plaque à pâtisserie en alu	Z 1332 X0
Plaque à pâtisserie en émail	Z 1342 X0
Plaque à pâtisserie, à revêtement anti-adhérent	Z 1343 X0
Plaque à pizza	Z 1352 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage à bords recourbés	Z 1432 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage en treillis serré	Z 1442 X0
Plaque de rôtissage	Z 1512 X0
Kit Clou simple, pour montage ultérieur	Z 1700 X0
Kit Clou montable ultérieurement, triple	Z 1762 X0
Ensemble de cuisson à la vapeur	N 8642 X0
Pierre à cuire le pain	Z 1912 X0
Faitout émaillé	Z 9930 X0

Remarque:

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

Cette déformation disparaît d'elle même durant la cuisson, le rôtissage ou pendant que la grille fonctionne.

Avant la première utilisation

Premier nettoyage

Sortez les accessoires du four.

Enlevez complètement du four les résidus d'emballage comme par exemple les petites boulettes de polystyrène.

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

Respectez les instructions figurant dans la notice d'emploi jointe à la plaque de cuisson.

Premier chauffage

Faites chauffer le four vide pendant 30 minutes environ. Pour ce faire, réglez la température sur 240° C et le chauffage de voûte et de sole.

Nettoyage ultérieur

Nettoyer le four avec une solution d'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.
Montez la grille suspendue.

Fonctions du four

CircoTherm Air pulsé



Un système chauffant monté dans le paroi arrière du four brasse l'air échauffé dans le four, ce qui assure une excellente transmission de la chaleur aux rôtis et gâteaux.

Avantages:

- Cuisson simultanée des pâtisseries et rôtis sur jusqu'à 2 niveaux à la fois
- Salissement réduit du four
- Délais courts de démarrage de la cuisson
- Faibles températures dans le four

Chaleur de voûte/de sole

(Système de chauffage conventionnel)



Les serpentins chauffant montés sur la sole et sous la voûte du four transmettent la chaleur par rayonnement aux gâteaux et rôtis.

La cuisson et le rôtissage ne sont possibles qu'à un niveau d'enfournement à la fois.

Avantages:

- Cuisson de gâteaux à garniture humide, des pizzas et des quiches.

Gril à incandescence

Le serpentin situé contre la voûte du four produit la chaleur. Elle est transmise par rayonnement aux aliments à cuire.

- Cette fonction convient particulièrement bien aux morceaux de viande minces et plats tels que les steaks, les petites saucisses, le poisson, les légumes et les toasts.

Avantages:

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

Gril grande surface



Gril petite surface



Avantages:

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

Gril à air pulsé



La fonction “gril à air pulsé” allume et éteint alternativement le serpentin du gril et le ventilateur.

La chaleur produite par le serpentin est répartie uniformément dans le four.

Avantages:

- Cette fonction convient particulièrement bien aux volailles et aux grosses pièces de viande.

Chaleur de sole



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

Avantages:

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

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

Position de cuisson des pizzas



Sur cette position, la chaleur de sole vient s'ajouter à la chaleur tournante.

Avantages:

- Préparation fraîche de mets très fondants (par ex. pizzas et gâteaux) à la face inférieure croustillante.
- Convient par ex. pour les produits surgelés (pizzas, frites, etc.)

Décongélation



Un ventilateur situé sur la paroi arrière du four répartit uniformément l'air dans le four autour du mets surgelé.

Le ventilateur tourne sans le chauffage.

Avantages:

- Décongélation en douceur
- Les pièces de viande surgelées, la volaille, le pain et les gâteaux décongèlent uniformément.

Système de nettoyage Hydrolyse



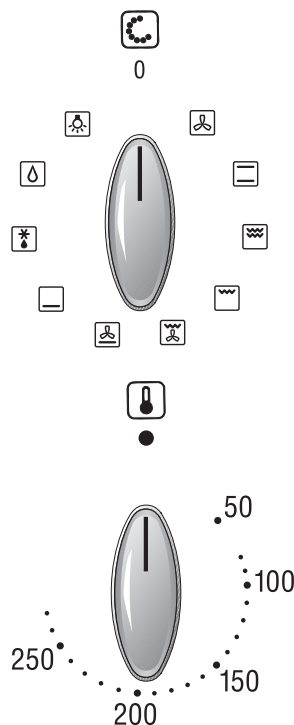
Pour vous simplifier le nettoyage, le four a été équipé d'un accessoire de nettoyage. Un système de vaporisation de solution nettoyante chaude à commande automatique décolle les résidus tombés sur l'émail. Ces derniers sont ensuite faciles à enlever.

Pour plus de renseignements, lisez la section intitulée "Nettoyage et entretien".

Avantages:

- Nettoyage du four plus facile
- Ménagement des surfaces émaillées du four
- Ecologie de la méthode.

Allumer et éteindre le four



Choisissez le mode de cuisson avant d'allumer votre four.

Allumer:

1. Tourner le sélecteur de fonction de façon à ce qu'il corresponde au mode choisi.
2. Régler le sélecteur de température sur la température requise.

La température est alors réglée automatiquement.

Le témoin lumineux s'allume dès que le four est allumé et pour chaque nouveau réglage de température.

Eteindre:

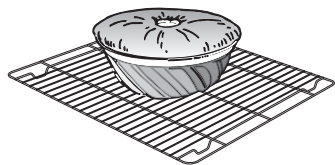
Pour éteindre le four, tourner les sélecteurs de température et de fonctions sur **0**.

Remarque:

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

Cuisson de gâteaux

Cuisson dans des moules



Posez toujours les moules en milieu de four.

Nous vous recommandons d'utiliser des moules sombres en métal.

Remarques

Avec les moules clairs à parois minces ou avec les moules en verre, les temps de cuisson s'allongent et le gâteau ne brunit pas aussi uniformément.

Modifiez le réglage de la chaleur pour obtenir une dorure plus ou moins prononcée.

Si un gâteau se morcelle au démoulage, sélectionnez une durée de cuisson plus longue ou réglez la chaleur un peu plus bas.

Cuisson sur plaques



L'inclinaison de la plaque doit toujours regarder vers la porte du four

Enfournez doucement ces pièces pour éviter de les endommager.

Enfournez toujours les plaques jusqu'à la butée.

N'utilisez s.v.p. que des plaques d'origine.

Cuisson dans des moules en fer blanc



CircoTherm Air pulsé Niveau **1**



Chaleur de voûte/de sole Niveau **1**

Le fond du gâteau a trop bruni:

Vérifier la hauteur d'enfournement.

Réduisez la durée de cuisson et sélectionnez si nécessaire une température plus faible.

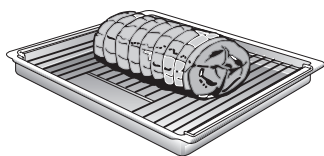
Le fond du gâteau est trop clair:

Vérifier la hauteur d'enfournement. Rallongez la durée de cuisson, choisissez une température de cuisson plus faible ou utilisez une plaque noire.

Conseils et astuces

Le fond du gâteau moulé est trop clair	Retirer du four les plaques à pâtisserie qui ne servent pas ou la plaque universelle.
Le fond du gâteau cuit au moule est trop clair	Ne pas poser le moule sur la plaque à pâtisserie mais.
Le fond du gâteau ou du biscuit a trop bruni	Enfourner le gâteau ou le biscuit à un niveau plus élevé
Le gâteau est trop sec	Hausser légèrement la température du four, programmer une durée de cuisson un peu plus courte
Gâteau trop liquide à l'intérieur	Réduisez un peu la température de cuisson. Remarque: le fait de hausser les températures ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson (extérieur cuit, intérieur crû). Rallongez un peu le temps de cuisson. Laissez la pâte lever plus longtemps. Mettez moins de liquide dans la pâte.
Le fond des gâteaux moulés ou en pain brunit trop avec la chaleur tournante	Ne pas poser le moule directement devant les orifices de sortie d'air situés sur la paroi arrière du four.
Si le gâteau est très fondant (gâteau aux fruits par ex.), il dégage beaucoup de vapeur dans le four. Cette vapeur se condense sur la porte du four.	Ouvrez brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si la durée de cuisson est assez longue) pour permettre à la vapeur de s'échapper, donc pour réduire radicalement la quantité d'eau condensée.
Gâteau irrégulièrement bruni (four réglé sur la chaleur tournante)	Vérifiez la hauteur d'enfournement.
Le gâteau s'affaisse une fois sorti du four.	Mettez moins de liquide la fois suivante.
Pour économiser de l'énergie	Ne préchauffer le four que si la recette le demande. Les moules sombres absorbent mieux la chaleur. Chaleur résiduelle: si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Rôtissage



Rôtissage en récipient ouvert

Posez la grille dans la lèchefrite et enfournez à la même hauteur.

Lorsque la pièce de viande pèse plus de 750 grammes, sa cuisson au four est très économique.

Rincez la lèchefrite ou l'ustensile de rôtissage avec de l'eau puis posez la viande dedans.

Suivant la taille et la nature de la viande à rôtir (viande grasse, volaille), versez sur la plaque universelle $\frac{1}{8}$ ème à $\frac{1}{4}$ de litre d'eau. Enduisez la viande maigre à volonté de matière grasse ou garnissez-la de lamelles de lard.

Le jus de cuisson s'accumule dans la plaque et donne une sauce savoureuse. Décollez ce jus avec de l'eau chaude, faites le cuire, liez-le avec de l'amidon, assaisonnez-le puis passez-le au tamis si nécessaire.

Introduisez le rôti dans le four froid (préchauffage inutile = économie d'énergie).

Rôtissage en récipient couvert

Posez la viande dans un récipient approprié, coiffez-le d'un couvercle adapté puis déposez-le sur la grille du four.

Nous recommandons de cuire les rôtis de boeuf en récipient fermé.

Cuisson sur la grille

(Disponible en option dans les magasins spécialisés).



Poser la grille dans la lèchefrite.

Elle empêche les éclaboussures.

La graisse ou la sauce s'accumulent dans la lèchefrite.

Remarques

Rôtis volumineux et épais, oie, dinde, canard

= Longue durée de cuisson à basse température

Rôtis moyens peu épais

= Durée de cuisson à température moyenne

Petits rôtis minces

= Durée de cuisson courte à une température élevée

Durée de cuisson par cm de viande désossée

env. 13 à 15 minutes

Durée de cuisson par cm de viande à l'os

env. 15 à 18 minutes

Nous recommandons, la première fois, de régler l'appareil sur la plus basse des températures indiquées. Principe général: une température assez basse donne une viande plus uniformément brunie.

Nous recommandons, lors de la cuisson avec , de retourner le rôti au bout de la moitié ou des deux tiers du temps de cuisson environ.

N'utilisez que des ustensiles de cuisson à poignées insensibles à la chaleur.

Préparez les grosses pièces de viande sans grille, directement sur la lèche-frîte.

Vous pouvez faire cuire les pièces de viande plus petites sur feuille d'aluminium. Donner à la feuille la forme d'un moule à bords relevés puis la poser sur la grille.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

Viande pas cuite à l'intérieur

Réduisez un peu la température de cuisson.

Remarque: le fait de hausser les températures ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson (extérieur cuit, intérieur crû). Rallongez un peu le temps de cuisson.

Si la viande est très juteuse (par ex. rôti préparé avec une certaine quantité d'eau), elle dégage beaucoup de vapeur dans le four. Cette vapeur se condense sur la porte du four.

Ouvrez brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si la durée de cuisson est assez longue) pour permettre à la vapeur de s'échapper, donc pour réduire radicalement la quantité d'eau condensée.

Grillades

Remarques



Prudence lors des grillades.

Eloignez systématiquement les enfants.

Les grillades se déroulent porte du four fermée.

Les températures de grillade sont réglables.

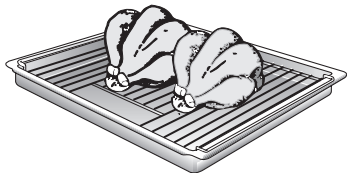
Enfournez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

Posez toujours les aliments à griller au milieu de la grille.

Le serpent de grillade s'éteint automatiquement sur ordre du thermostat anti-surchauffe. Il se rallumera peu de temps après.

Posez la grille dans la plaque universelle et enfournez à la même hauteur.

Gril à air pulsé



Pour rendre la volaille ou le rôti particulièrement croustillants (rôti de porc avec sa couenne).

Utilisez la grille et la plaque universelle. Retournez les gros rôtis environ à la moitié du temps de cuisson.

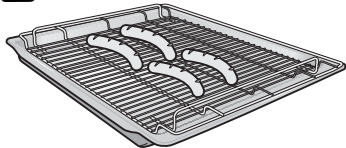
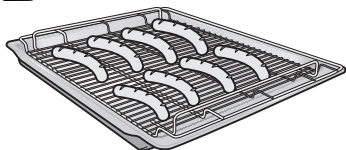
Après la grillade, ne posez pas le plat en verre sur une surface froide ou mouillée, mais sur une serviette sèche qui empêchera le plat de se fendre.

Pendant la cuisson sur la grille, le four peut s'encrasser plus ou moins suivant la nature de la viande. Pour cette raison, nettoyez-le après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne "cuisent" et s'incrustent contre les parois.

Retournez la volaille aux 2/3 de la cuisson environ. Percez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

Gril à incandescence



Cette fonction convient aux aliments plats et de petite taille.

Utilisez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

Retournez la grillade aux 2/3 de la cuisson environ.

Appliquez à volonté un mince film d'huile sur la grille et sur la grillade.

Décongélation et mijotage

Dégeler avec CircoTherm Air pulsé

Remarques importantes

Pour décongeler et faire cuire des produits congelés ou surgelés, n'utilisez que la fonction CircoTherm Air pulsé.

Toujours respecter les indications portées par les fabricants de produits surgelés sur leurs emballages.

Après décongélation, les produits congelés et surgelés (la viande surtout) ont besoin de temps de cuisson plus courts que les produits frais, la surgélation provoquant en quelque sorte une "précuisson".

Si vous mettez de la **viande surgelée** dans le four, rajouter au temps de cuisson le temps nécessaire à la décongélation.

Toujours décongeler la **volaille surgelée** avant de la faire cuire car il faut en enlever les abats.

Cuire le **poisson surgelé** aux mêmes températures que le poisson frais.

Les **plats précuisinés surgelés** présentés en barquettes d'aluminium peuvent être enfournés simultanément en assez grand nombre dans le four.

Hauteurs d'enfournement

En présence d'une plaque:

niveau d'enfournement **1**

En présence de deux plaques:

niveau d'enfournement **1 + 3**.

Les **températures** n'ont que valeur indicative. Elles sont influencées par la forme et la quantité de produit surgelé.

Dégongélation et faire cuire

Produits surgelés crus ou aliments puisés dans le congélateur. Toujours les décongeler à 50°C. Risque de dessèchement si la température de décongélation est plus élevée.

Décongeler à 130–140° C les plats précuisinés surgelés emballés **sous feuille aluminium ou dans des récipients fermés en aluminium.**

Décongeler et échauffer les **pâtisseries surgelées** à une température comprise entre 100 et 140° C. Appliquer une mince pellicule d'eau sur le pain, les petits pains ou les gâteaux à la levure pour que la croûte acquière meilleure allure.

Décongeler les gâteaux secs surgelés sur plaque à 160–170° C pendant 20 à 30 minutes.

Décongeler les **gâteaux humides surgelés sur plaque** (garnis de fruits) à 170° C pendant 30 à 50 minutes. Pour ce faire, emballer le gâteau dans de l'aluminium pour que la garniture ne se dessèche pas.

Décongeler et cuire les **toasts surgelés** (prégarnis) à 170° C pendant 20 minutes env.

Pizza surgelée:

Veuillez respecter les consignes du fabricant.

Seulement pour les gâteaux délicats (tartes à la crème par ex.).

Mettez le sélecteur de fonction en position .

Dégeler le gâteau pendant 25 à 45 minutes suivant sa taille, ensuite le retirer du four et le laisser continuer de dégeler pendant 30 à 45 minutes.

En présence de petites quantités (parts), ramener la durée de décongélation forcée à 15–20 minutes et celle de décongélation naturelle à 10–15 minutes.

Dégongélation

Nettoyage et entretien

Remarques importantes

Pour nettoyer le four, ne pas employer de produit récurant, d'ustensiles à arêtes vives ni de tampons abrasifs.

Ne pas gratter les résidus d'aliments. Les ramollir avec un essuie-tout humide et un peu de liquide pour la vaisselle.

Par le biais du service après-vente, vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage particulièrement recommandables.

L'extérieur de l'appareil

Façade en acier inox/
aluminium

Appliquer du liquide pour la vaisselle en vente habituelle dans le commerce sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtres.

N'utilisez pas de détergents agressifs, d'éponges à dos abrasif ou de chiffons de nettoyage à fibres grossières.

En présence de fortes salissures, utilisez un détergent habituel pour surfaces ternies en acier inoxydable / aluminium. Veuillez tenir compte des consignes de leurs fabricants.

Email et verre

Appliquer du liquide pour la vaisselle en vente habituelle dans le commerce sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtres.

Bandeau de la porte du four

Pour abaisser la température, le bandeau intérieur en verre logé dans la porte du four présente un revêtement réverbérant la chaleur.

Ce revêtement n'amoindrit pas la visibilité du contenu du four.

Porte du four ouverte, ce revêtement peut apparaître comme une couche de couleur claire.

Ce phénomène est normal et ne constitue pas un vice de matière ou de fabrication.

Four

Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après la cuisson de rôtis ou de grillades. Les salissures risqueraient de cuire sur l'émail la prochaine fois que vous feriez chauffer le four. Si les salissures ont cuit sur l'émail, elles seront très difficiles à enlever.

Remarques :

Pour éviter les salissures, utilisez :

- **Circotherm Air pulsé.** Pendant les travaux avec CircoTherm Air pulsé, le four se salit moins que dans d'autres modes de fonctionnement.
- **Pour faire cuire** des gâteaux à forte teneur en liquide : la lèchefrite.
- **Pour rôtir** : un plat approprié (cocotte).

Pour faciliter le nettoyage

Vous pouvez allumer la lampe et décrocher la porte du four.

Décrocher le joint de la porte pour nettoyer la partie de la façade du four située derrière la porte du four.

Utilisez de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence le produit de nettoyage pour four.

Nous recommandons les détergents pour four sous forme de gel car il est possible de les appliquer de manière ciblée.

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

Après le nettoyage, laissez la porte du four ouverte pour qu'il puisse sécher.

A propos:

L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'influe en rien sur le fonctionnement de l'appareil. Ne traitez pas ces décolorations avec des tampons à récurer ou avec des nettoyeurs agressifs.

Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion est garantie.

Surfaces émaillées dans le four

Revêtements catalytiques du four

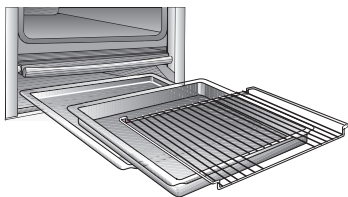
Nettoyage des surfaces catalytiques dans le four

La paroi arrière est revêtue d'émail autonettoyant. Elle se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement du four. Des projections plus importantes disparaissent parfois seulement après plusieurs utilisations du four.

Ne nettoyez jamais la paroi arrière avec du produit de nettoyage pour four.

Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Rangement des accessoires



Ouvrez la porte du four puis poussez vers l'intérieur.

Vous pouvez ranger les accessoires dans le compartiment situé en-dessous du four.

Lors du rangement, respectez l'ordre suivant:

- 1. Plaque à pâtisserie**
- 2. Lèche-frite**
- 3. Grille à pâtisserie / grille à rôti.**

Système de nettoyage Hydrolyse

Le four est équipé d'une fonction pour vous faciliter son nettoyage. Grâce à l'évaporation à commande automatique d'une solution nettoyante, la chaleur et la vapeur d'eau ramollissent les résidus de cuisson présents sur l'émail. Ils sont ensuite plus faciles à enlever.

Attention:

Ne versez jamais d'eau froide dans le four très chaud.

N'enclenchez cette fonction de nettoyage **qu'une fois que le four a entièrement refroidi** (une fois revenu à la température ambiante).

N'utilisez que de l'eau du robinet normale.

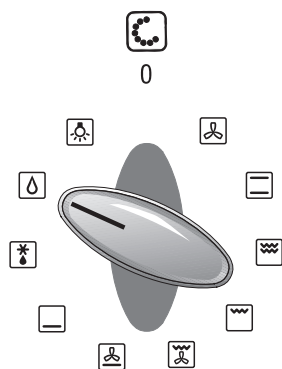
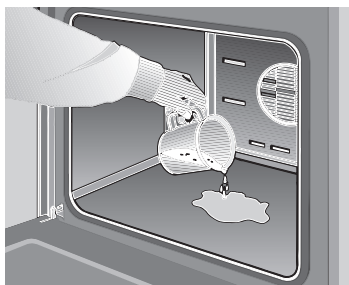
N'utilisez pas d'eau distillée.

Enclenchement:

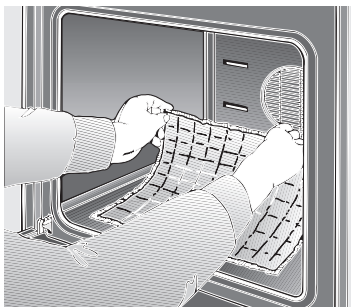
1. Retirez la plaque à pâtisserie et la plaque universelle du four. La grille peut rester dedans.
2. Dans la cuvette de sole, versez env. 0,4 litres d'eau additionnée d'un peu de liquide pour la vaisselle.
Si l'encrassement est tenace, laissez agir pendant quelques minutes avant d'allumer le four.
3. Fermer la porte du four.
4. Mettez le sélecteur de fonction en position .
Les témoins lumineux du système de nettoyage du four et de la température s'allument.
La température de chauffe (4 minutes) terminée, le témoin lumineux de la température du four s'éteint. Le programme s'arrête au bout de 17 minutes, la sonnerie retentit pour annoncer la fin du programme.

Arrêt du four:

Mettez le sélecteur de fonction en position **0**.
Le témoin lumineux du système de nettoyage du four s'éteint.



Une fois éteint le dispositif d'aide au nettoyage



Remarques:

Ne laissez pas l'eau restante longtemps dans le four (une nuit entière par exemple).

1. Ouvrir la porte du four puis, à l'aide d'une grande éponge absorbante, éponger l'eau restante.
2. Nettoyer le four avec une pâte-éponge imbibée d'eau additionnée de liquide pour la vaisselle, avec une brosse à brins souples ou une brosse plastique à casseroles.
Les résidus rebelles non encore détachés pourront l'être à l'aide d'un râcloir à lame de verre (pour plaque de cuisson vitrocéramique).
Attention: renir le râcloir correctement, c'est-à-dire pas trop à plat, car il risquerait sinon de rayer l'émail.

3. Les bordures entartrées se traitent avec un chiffon imbibé de vinaigre.
4. Essuyer ensuite avec de l'eau propre puis sécher le four avec un chiffon doux (essuyez également s.v.p. sous le joint de la porte du four).

Remarques:

Si l'encrassement est intense, répéter les opérations de nettoyage une fois que le four a refroidi.

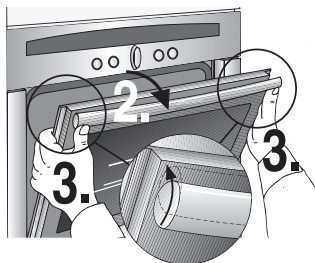
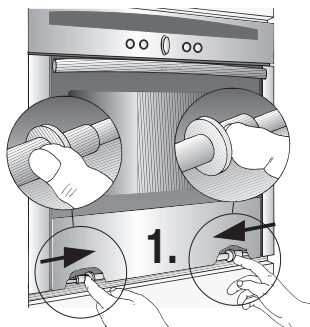
Si la graisse a fortement sali le four après le rôtissage ou les grillades, nous vous recommandons, avant d'enclencher le dispositif d'aide au nettoyage, de verser du produit à vaisselle sur une éponge et de la passer sur les zones encrassées.

Après le nettoyage, laisser la porte du four ouverte pendant 1 heure environ, réglée sur son cran de 30°, ceci pour que les surfaces émaillées aient bien le temps de sécher.

Séchage rapide

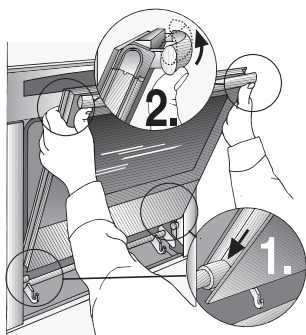
1. Laisser la porte du four arrêtée sur son cran de 30° env.
2. Mettez le sélecteur de fonction en position  et le sélecteur de température en **50° C**.
Durée du séchage rapide: 5 minutes.
3. Remettez ensuite le sélecteur de fonction et le sélecteur de température en position **0**.

Retirer la porte du four



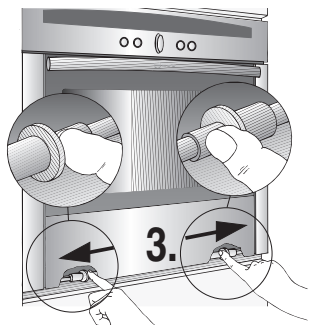
Décrocher la porte du four

1. Poussez les verrous de gauche et de droite vers l'intérieur puis ouvrez la porte du four jusqu'à ce qu'elle se trouve dans une position inclinée.
2. Maintenez la porte du four en haut et soulevez un peu simultanément la poignée.
3. En la tenant inclinée, extrayez la porte du four vers le haut.

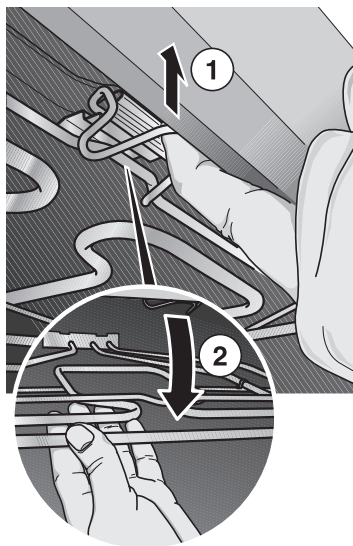


Accrocher la porte du four

1. Mettez la porte inclinée en place par le biais des galets de guidage.
2. Soulevez un peu la poignée jusqu'en position horizontale, jusqu'à ce que la porte du four encrante.
3. Refermez la porte du four puis poussez les verrous de gauche et de droite vers l'extérieur.



Abaissier la résistance chauffante



Afin de mieux pouvoir nettoyer la voûte du four, vous pouvez faire pivoter la résistance du gril vers le bas.

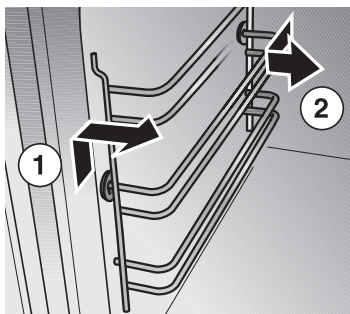
Attention: la résistance doit avoir refroidi.

1. Poussez l'étrier de retenue vers le haut, jusqu'à qu'il enclante de façon audible.
2. Tenez la résistance fermement et rabattez-la vers le bas.

Après le nettoyage

Faites basculer la résistance chauffante vers le haut. Tirez l'étrier en avant puis poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il enclante.

Grille suspendue

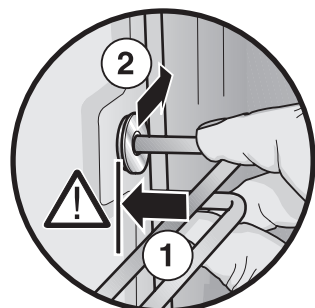


Décrochage

Vous pouvez retirer la grille pour la nettoyer.

1. **A l'avant**, poussez la grille vers le haut puis décrochez-la.
2. **A l'arrière**, tirez la grille en avant puis décrochez-la.

Nettoyez les grille suspendue avec du produit à vaisselle et une éponge, ou avec une brosse.



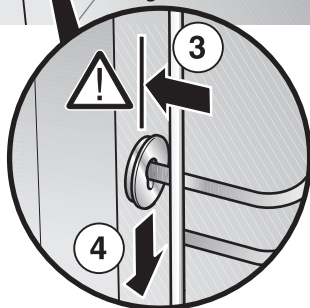
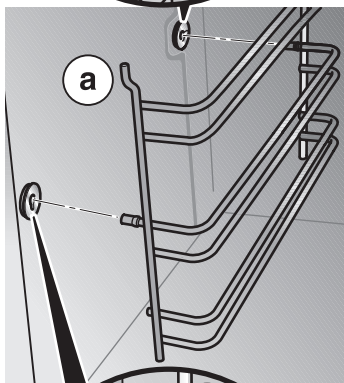
Accrochage

Les deux grilles ont un sens. L'une va à droite, l'autre à gauche.

⚠ N'incorporez pas à l'envers les grilles suspendues faute de quoi les hauteurs d'enfournement des accessoires ne concorderaient plus.

Le renflement (a) doit toujours se trouver en haut.

1. Insérez la grille **à l'arrière**, jusqu'à la butée.
2. Poussez le châssis vers l'arrière.



3. **A l'avant**, emboîtez le châssis jusqu'à la butée.
4. Poussez le châssis vers le bas.

Pannes et réparations

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

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

Attention: l'intervention du S.A.V. n'est pas un service gratuit. Songez-y si vous l'appellez à la suite d'une erreur de manipulation.

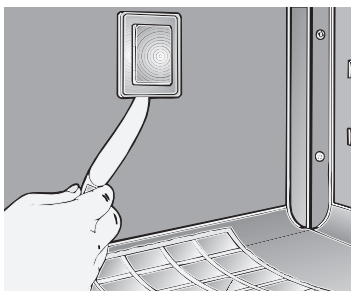
N° E et n° FD

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

En cas de besoin du S.A.V., veuillez indiquer les n° de réf. E et FD:

N° E	FD
------	----

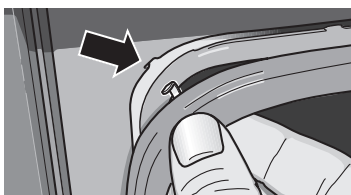
Remplacement de la lampe du four



Attention: mettez le four hors tension soit en coupant le disjoncteur affecté au four, soit en dévissant les fusibles correspondants dans le boîtier à fusibles / disjoncteurs.

1. Pour éviter tout dégât, poser un torchon à vaisselle dans le four froid.
2. Retirez le couvercle en verre. Pour ce faire, insérez la lame d'un couteau ou assimilée entre le verre et le cadre de retenue.
3. Changement d'ampoule.
 - Type: ampoule à incandescence E14, 230–240 volts, 25 watts, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
 - Cette ampoule est fournie par le service après-vente.

Remplacement du joint de la porte du four



Pour retirer le joint de la porte du four s'il est défectueux, il suffit de le décrocher.

Le S.A.V. vous fournira un joint neuf.

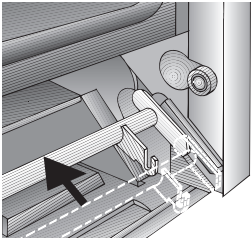
Que faire en cas de panne?

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

Remarque fondamentale:

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

Que faire si ...	Causes possibles	Remèdes
. . . les fonctions électrique sont toutes perturbées, par exemple si subitement les témoins lumineux ne s'allument plus?	Fusible défectueux	Vérifier les fusibles dans le boîtier à fusible et remplacer ceux qui sont défectueux.
. . . le liquide ou une pâte liquide ne s'étalent que d'un côté?	Appareil pas monté ou encastré exactement à l'horizontale.	Vérifier l'encastrement du four.
. . . une des fonctions commandées électroniquement tombe en panne?	Impulsions électriques (dus par ex. à la foudre).	Réglez à nouveau les fonctions correspondantes.
. . . une fois allumé le dispositif d'aide au nettoyage, le témoin lumineux ne s'allume pas?	Chaleur de la cuisinière encore trop élevée, du fait par ex. que les foyers ont été utilisés pendant assez longtemps. Témoin lumineux défectueux.	Avant d'utiliser l'aide au nettoyage, laisser d'abord la cuisinière refroidir complètement. Confiez son remplacement à un électricien agréé.

Que faire si ...	Causes possibles	Remèdes
... de la fumée se dégage pendant la cuisson du rôti ou des grillades?	Température de cuisson trop élevée. Grille ou lèchefrite pas enfournée correctement	Déposez la grille dans la lèchefrite et enfournez-les ensemble au même niveau.
... les ustensiles émaillés à enfourner présentent des taches mates et claires?	Phénomène normal dû au jus de viande qui goutte.	Aucun.
... la vitre ou le bandeau du four se couvre de buée?	Phénomène normal dû à la différence de température entre l'intérieur et l'extérieur du four.	Réglez le four pendant env. 5 minutes à 100° C.
... une forte condensation d'eau se manifeste à l'intérieur?	Phénomène normal par ex. avec les gâteaux dont la garniture contient beaucoup d'eau (fruits par ex.), ou avec les gros rôtis.	Ouvrez de temps en temps la porte du four pendant la cuisson, une fois le four refroidi, essuyez l'eau qui s'est condensée.
... La porte du four refuse de se décrocher?	Vous n'avez pas présenté la porte correctement inclinée ou avez soulevé la poignée trop haut.	Vérifiez l'inclinaison et la position de la poignée.
... pas moyen de raccrocher la porte du four?	La barre transversale située sous le four s'est déplacée vers l'avant.	Poussez la barre transversale jusque sur la position de crantage arrière.
		
	La porte du four ne repose pas sur le cran de la barre transversale.	Vérifiez l'inclinaison.
	Vous avez poussé la poignée trop loin vers le haut.	Vérifiez la position de la poignée.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

9000 034 804

Printed in Germany 0706 Es.