

de Gebrauchsanweisung
en Instructions for use
fr Mode d'emploi
nl Gebruiksaanwijzing
it Istruzioni per l'uso
es Instrucciones para el uso
el Οδηγίες χρήσεως



de

en

fr

nl

it

es

el

de	Seite	2–27	nl	pagina	64– 81	el	Σελίδα	118–135
en	page	28–45	it	pagina	82– 99			
fr	page	46–63	es	página	100–117			

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Worauf Sie achten müssen		Grillen	
☐ Hinweise zur Entsorgung	3	☐ Thermogrillen	17
☐ Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	3	☐ Flächengrillen	18
☐ Sicherheitshinweise	4	Tipps und Tricks	19
Vor dem ersten Benutzen		Auftauen und Garen	20
☐ Vorreinigung	4	Sterilisieren	21+22
☐ Ausheizen	4	Reinigen und Pflegen	
Das ist Ihr neuer Herd		☐ Wichtige Hinweise	23
☐ Gerätebeschreibung	5	☐ Email und Glas	23
☐ Zubehör	6	☐ Edelstahlfront	23
☐ Einschubhöhen	6	☐ Spiegelnde Glasfront	23
Kochen		☐ Kochfeld	23
☐ Bedienen der Kochstellen	7	☐ Backofen	23
☐ Kochtabelle	8	☐ Aus- und Einhängen	24
☐ Wahl der Kochtöpfe	8	der Backofentür	24
Backen und Braten		Störungen und Reparaturen	25
☐ Backofen-Funktionen	9	Was ist, wenn etwas	
☐ Backofen ein- und ausschalten	10	nicht funktioniert?	26+27
☐ Backen	11–13		
☐ Braten	14+15		
☐ Rundumgrillen	16		

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

Per Post:

Postfach 10 02 50
D-80076 München

Per Fax:

Fax: 0 89 / 45 90-30 99
Im Internet:
<http://www.neff.de>

Per Telefon:

NeffCOM®
0 18 05 - 24 00 25

€ 0,12/min. DTAG

Hinweise zur Entsorgung

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

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

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

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise

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

Vor dem ersten Benutzen

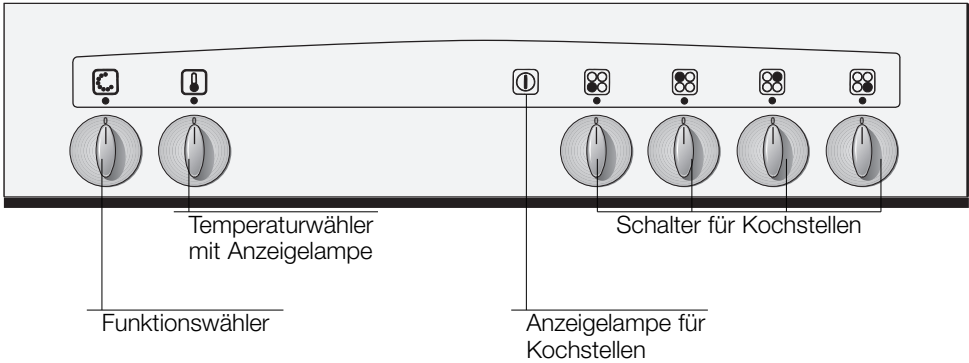
Vorreinigung:

1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
 2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.
- ☐ Beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanweisung.

Ausheizen:

1. Heizen Sie den Backofen leer ca. 30 Minuten lang auf. Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C. Öffnen Sie während des Ausheizens die Fenster Ihrer Küche um Geruchsbelastigung zu vermeiden.
2. Schalten Sie Guss-Kochplatten ohne Töpfe ca. 1 bis 2 Minuten auf höchster Stufe ein. Der dabei auftretende Geruch entsteht durch das Einbrennen des Korrosionsschutzes und nur beim ersten Gebrauch.

Das ist Ihr neuer Herd



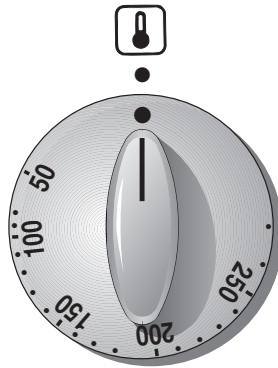
Funktionswähler



Stellungen:

- Ober-/Unterhitze
- Heißluft
- Flächengrillen
- Thermogrillen
- Unterhitze

Temperaturwähler



Stellungen:

50–275 Temperatur in °C

Das ist Ihr neuer Herd

Zubehör

- ☐ Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

1 Backblech Alu
1 Back-/Bratrost
1 Universalpfanne mit Rost

- ☐ Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne mit Rost	Z 1230 X0
Auflaufpfanne	Z 1270 X0
Backblech Alu	Z 1330 X0
Backblech Email	Z 1340 X0
Back-/Bratrost gekröpft	Z 1430 X0
Back-/Bratrost engmaschig	Z 1440 X0
Bratenblech (nur in Universalpfanne einsetzbar)	Z 1510 X1
Brotbackstein	Z 1910 X0
Schutzeinrichtung für Backofentür	361480

Hinweise:

- ☐ Die Schutzeinrichtung verhindert die Berührung mit der heißen Backofentür.
- ☐ Besonders wichtig bei Anwesenheit von Kleinkindern.

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

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

Einschubhöhen

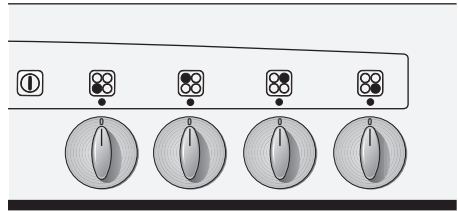
- ☐ Ihr Backofen ist mit 4 Einschubhöhen ausgestattet.
Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.
Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

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



Bedienen der Kochstellen

- ☐ Die Kennzeichnung  auf der Bedienblende zeigt Ihnen, welcher Schalter zu welcher Kochstelle gehört.
- ☐ Nach dem Einstellen einer oder mehrerer Kochstellen leuchtet die Anzeigelampe.
- ☐ Die Einstellung der Kochstellen ist stufenlos möglich.
- ☐ Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanweisung bei. Bitte lesen Sie vor dem ersten Benutzen alle dort angegebenen Informationen aufmerksam durch.



Einstellen:

Je nach Ausstattung Ihres Kochfeldes stehen Ihnen folgende Kochstellen zur Verfügung:

Normal-Kochstelle

1. Drehen Sie den Kochstellenschalter zum Ankochen auf Stellung **9**.
 2. Drehen Sie den Kochstellenschalter nach dem Ankochen auf Fortkochstellung zurück.
- ☐ Im Bereich 2–5 sind die Zwischeneinstellungen durch einen Punkt gekennzeichnet (Beispiel: 2• ist zwischen 2 und 3).



Zweikreis-Kochzonen

bei Glaskeramik-Kochfeldern

1. Die Zweikreis-Kochzone schalten Sie durch Drehen des zugehörigen Schalters auf das Symbol  ein.
 2. Weitere Einstellungen erfolgen wie bei den Normal-Kochstellen.
- ☐ Zum Ausschalten der Zweikreis-Kochzone drehen Sie den Schalter auf **0**.



Kochtabelle

Ohne Ankochen	Beispiele	Kochstufe	Anmerkung
Schmelzen (ohne Wasserbad)	Schokolade, Kuvertüre	1	gelegentlich umrühren
	Gelatine	2	
	Butter	2	
Erwärmen	Gemüse (Dose)	3	
	Eintopf	3	
Braten	Pfannkuchen (Flädle)	5 – 6	fortlaufend braten
	Fischstäbchen	4●–5	
	Schnitzel	4●–5	

Mit Ankochen	Beispiele	Kochstufe
Dünsten	Fisch	3●
Kochen	Reis	2●
	Pellkartoffeln	2●–3
	Salzkartoffeln	2●–3
	Gemüse, frisch	2●–3
Schmoren	Schmorbraten	3 – 4
	Rouladen	3 – 3●

Hinweise:

- ☐ Verwenden Sie bei Kartoffeln und Gemüse nur wenig Kochflüssigkeit. Vitamine und Mineralstoffe werden geschont. Die Ankochzeiten verkürzen sich.
- ☐ Die Angaben sind Richtwerte und können nach Lebensmittel und Geschirr variieren.
- ☐ **Ankochen** bis der Kochpunkt erreicht ist. Rechtzeitig auf die Fortkochstufe zurückstellen.
- ☐ **Nachwärme ausnutzen.** Bei Lebensmitteln mit langer Garzeit können Sie 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Kochstelle ausschalten.

Wahl der Kochtöpfe

Durch die richtige Wahl der Kochtöpfe sparen Sie Zeit und Energie.

- ☐ Die beste Nutzung erreichen Sie nur mit guten Töpfen und Pfannen.
- ☐ Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem ebenen Boden.
- ☐ Benutzen Sie ausreichend große Töpfe und Pfannen.
- ☐ Der Bodendurchmesser der Töpfe sollte dem Durchmesser der Kochstelle entsprechen oder etwas größer sein.
- ☐ Garen Sie mit geschlossenem Topfdeckel.
- ☐ Verwenden Sie zum Kochen mit viel Flüssigkeit hohe Töpfe, das verhindert ein Überlaufen.
- ☐ Topfböden vor dem Aufsetzen immer trocken reiben.

Backofen-Funktionen

Ober-/Unterhitze

(Konventionelles Heizsystem)

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
- Backen von Brot

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:

- geringe Verschmutzung des Backofens
- Backen und Braten auf mehreren Ebenen gleichzeitig möglich
- kurze Aufheizzeiten
- niedrige Backofentemperaturen
- schonendes Auftauen
- Sterilisieren

Flächengrill

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

Vorteile:

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

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.

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).

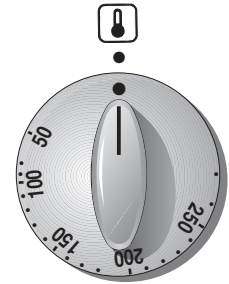
- ☐ Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt.
- ☐ Die Anzeigelampe leuchtet beim Einschalten des Backofens und bei jedem Nachheizen.

Ausschalten:

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



Funktionswähler
für die Heizsysteme



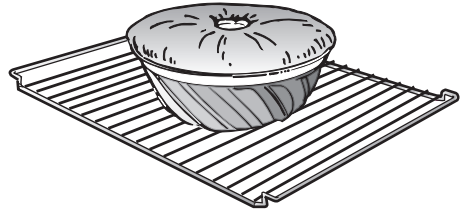
Temperaturwähler

Backen in Backformen

- ☐ Stellen Sie die Backformen immer auf die Mitte des Rostes.
- ☐ Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall.

Ober-/Unterhitze: 

- ☐ **Wird der Kuchen unten zu dunkel:**
Überprüfen Sie die Einschubhöhe.
Verkürzen Sie die Backzeit und wählen Sie eventuell eine niedrigere Temperatur.
- ☐ **Wird der Kuchen unten zu hell:**
Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verlängern Sie die Backzeit, wählen Sie eine niedrigere Temperatur oder verwenden Sie eine Schwarzblechform.

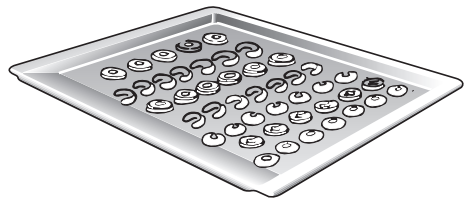


Heißluft: 

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

Backen auf Backblechen:

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



Hinweise:

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

Backen

- ☐ Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. 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.
- ☐ Wenn in Rezepten nur Temperaturangaben zu Ober- und Unterhitze gemacht werden und Sie gerne Heißluft backen möchten so stellen Sie eine 20°–30° C tiefere Temperatur ein.
- ☐ Bei sehr saftigen Blechkuchen verwenden Sie die Universalpfanne.

Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Rührteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	3	150–160	30–50	1	170–190
2 Bleche	1 + 3	150–160	35–55	–	–
Kastenkuchen	3	150–160	60–80	2	170–180
Kuchen in runder Form	3	150–160	50–70	2	170–180
Obst-Tortenboden	3	150–180	20–35	2	170–190
Mürbeteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	3	150–170	50–80	1	190–200
2 Bleche	1 + 3	150–170	50–80	–	–
Kuchen in Form (z. B. Quarktorte)	3	150–160	50–90	2	170–180
Obst-Tortenboden	3	150–170	25–35	2	200–220 (vorheizen)
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	3	180–190	10–15	1	190–210
Obst-Tortenboden	3	150–160	25–35	2	170–180
Wasserbiskuit	–	–	25–40	2	170–180
Biskuit ohne Wasser	3	150–160	25–40	2	170–180

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Backen

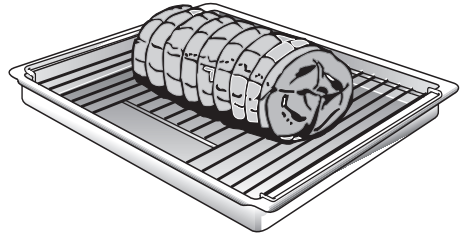
Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Hefeteig					
Blechkuchen mit Belag (z. B. Apfelstreusel)					
1 Blech	3	170–180	40–70	1	180–200
2 Bleche	1 + 3	170–180	40–60	–	–
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)	3	160–170	35–50	1	180–200
Kuchen niedere Form	3	150–170	30–50	2	180–190
Kuchen hohe Form	1	150–170	30–50	2	180–190
Kleingebäck					
Baisers	3	70– 90	110–130	2	70– 90
Blätterteig (vorheizen)					
1 Blech	3	180–190	25–35	2	190–210
2 Bleche	1 + 3	180–190	25–35	–	–
Brandteig (vorheizen)					
1 Blech	3	180–190	25–35	2	190–210
2 Bleche	1 + 3	180–190	25–35	–	–
Spritzgebäck					
1 Blech	–	–	20–30	2	170–190
2 Bleche	1 + 3	150–160	25–35	–	–
3 Bleche	1 + 3 + 4	150–160	25–35	–	–
Pikantes					
Auflauf aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	1	180–190	45–80	2	200–220
Pizza					
1 Blech	3	180–190	25–45	1	210–230
2 Bleche	1 + 3	170–190	30–50	–	–
Quiche (vorheizen)	3	180–190	40–60	1	210–230
Brot (vorheizen)	1	200–220 anbacken 180–210 fertigbacken	10–15 und 45–50	2 2	220–240 anbacken 190–230 fertigbacken

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Braten

Hinweise:

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



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

Tipps:

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

Braten auf dem Bratenblech

(Als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

Mit Heißluft  für große fette Braten.

- ☐ 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.



Braten

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

Allgemein:

Große, hohe Braten, Gans, Pute, Ente = Lange Bratdauer, niedrige Temperatur
 Mittelhoch, niedrige Braten = Mittlere Bratdauer, mittlere Temperatur
 Kleine, flache Braten = Kurze Bratdauer, hohe Temperatur

Bratdauer je cm Fleischhöhe ohne Knochen ca. 13 – 15 Min.

Bratdauer je cm Fleischhöhe mit Knochen ca. 15 – 18 Min.

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.

Brattabelle

Bratgut	Heißluft 		Bratdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Schwein					
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter od. Haxe)	3	160 – 170	100 – 130	2	200 – 220
Braten/Rollbraten	3	160 – 170	90 – 120	2	190 – 210
Kasseler	3	160 – 170	70 – 80	2	190 – 210
Schweinefilet	3	170 – 180	30 – 45	3	200 – 230
Hackbraten	3	170 – 190	60 – 70	2	190 – 210
Rind					
Filet	3	180 – 190	45 – 65	2	200 – 220
Roastbeef (rosa)	3	180 – 190	30 – 45	2	200 – 220
Kalb					
Braten/-brust	3	160 – 170	90 – 120	2	180 – 200
Haxe	3	160 – 170	100 – 130	2	190 – 210
Lamm					
Keule	3	180 – 190	70 – 110	2	200 – 220
Rücken	3	160 – 170	90 – 120	2	200 – 220
Geflügel					
Hähnchen 1 kg	3	170 – 180	60 – 70	2	200 – 220
Ente	1	160 – 170	90 – 120	2	190 – 210
Gans 4 kg	1	150 – 160	130 – 180	1 oder 2	180 – 200
Wild					
Rehrücken	3	160 – 170	90 – 120	2	200 – 220
Rehbraten	3	160 – 170	90 – 120	2	190 – 210
Schwein-/Hirschbraten	3	160 – 170	100 – 120	2	190 – 210
Fische	3	160 – 170	30 – 40	2	180 – 200

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Rundum-Grillen

Grillen mit 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	180–190° C (vorheizen)	3	15– 20 Min.
Schweinehaxen	170° C (mit Bratenblech bis 190° C)	3	100–130 Min.
Rindersteak	190° C (vorheizen)	3	ca. 15 Min.
Hacksteak	180–190° C	3	25– 30 Min.
Hähnchen	170–180° C	3	60– 70 Min.

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Grillen

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

Hinweise:

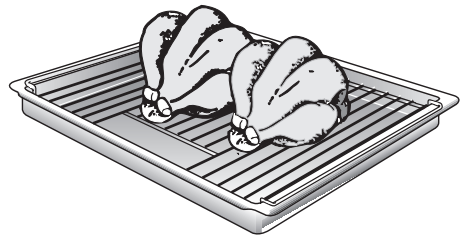
- ☐ Grillen Sie bei geschlossener Backofentür.
- ☐ Die Grilltemperaturen sind regelbar.
- ☐ Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

- ☐ 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.**

Thermogrillen

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

- ☐ Verwenden Sie den Rost und die Universalpfanne. Verwenden Sie für Braten hitzebeständiges Bratgeschirr. 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 Backofenschmutzung 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.

Tabelle für Thermogrillen

- ☐ 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	offen	170–190° C	2	130–140 Min.
Geflügel					
Halbe Hähnchen 1–3 Stück	ca. 400 g pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	200–220° C	2	40– 50 Min.
Ganze Hähnchen 1–3 Stück	ca. 1 kg pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	200–220° C	2	50– 70 Min.
Gans	ca. 4 kg	Rost/Uni- versalpfanne	150–170° C	2	140–160 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.

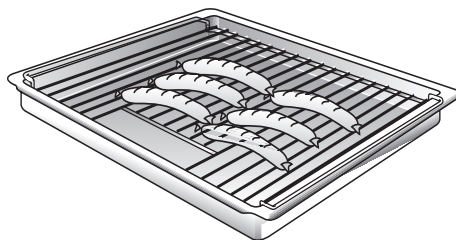


Tabelle für Flächengrillen

- ☐ 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.	4		8–11 Min.	6–9 Min.	Leicht einschneiden
Kammsteaks	250° C	4		11–14 Min.	9–12 Min.	
Bratwürste	250° C	4		7–10 Min.	5–7 Min.	
Rind						
Filetsteaks	max.	4		10–13 Min.	6–9 Min.	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
Tournedos	max.	4		9–12 Min.	5–8 Min.	
Toast						
Scheiben mit Belag	max. max.	4 2 oder 3	 	4–5 Min. 6–9 Min.	0,5–1,5 Min. –	
Fisch						
Kleine Fische	220° C	3		12–15 Min.	9–12 Min.	Wenden

Tipps und Tricks

Zum Backen:

- | | |
|---|---|
| ☐ 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 glitschig, teigig, oder das Fleisch innen nicht gar. | Stellen Sie die Back- oder Brattemperatur etwas niedriger ein.
Merke: Back- oder Bratzeiten können Sie durch höhere Temperaturen nicht verkürzen (außen gar, innen roh). Back- oder Bratzeit etwas länger wählen, Kuchenteig länger gehen lassen. Weniger Flüssigkeit in den Teig geben. |
| ☐ Form- oder Kastenkuchen sind bei Heißluft hinten zu dunkel. | Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Luftaustritte an der Backofenrückwand. |
| ☐ Bei sehr feuchtem Back- und Bratgut z. B. Obstkuchen oder mit Wasser zubereitetem Braten entsteht viel Wasserdampf im Backofen, der sich an der Backofentür niederschlägt und eventuell zum Abtropfen von Wasser auf den Boden oder die Einbaumöbel führt. | Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Back- oder Bratzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern. |

Zum Energie sparen:

- | | |
|--|--|
| ☐ Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist. | ☐ Nachwärme: Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen 5 – 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten. |
| ☐ Dunkle Backformen nehmen die Hitze besser auf. | |

Auftauen und Garen mit Heißluft:

Wichtige Hinweise:

- ☐ Verwenden Sie zum Auftauen und Garen von Gefrier- oder Tiefkühlprodukten nur 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-Portionsschalen in größeren Mengen gleichzeitig in den Backofen geben.

Auftauen:

Einschubhöhen:

Bei 1 Blech: Einschubhöhe **3**

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

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

Sterilisieren mit Heißluft

Im Backofen können bis zu sechs Einweckgläser mit 1/2, 1 oder 1 1/2 Liter Inhalt gleichzeitig sterilisiert werden.

Hinweise:

- ☐ **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.
- ☐ Sterilisieren Sie **Blechk Dosen oder festverschraubte Gläser** nicht im Backofen sondern im Einkochtopf oder -kessel, da diese während des Sterilisierens im Wasser schwimmen müssen.

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. 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.

Sterilisieren von Obst und Gemüse

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 $\frac{1}{2}$ l heißes Wasser (ca. 80° C) in die Universalpfanne.



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. $\frac{1}{2} + 1$ l nach ca. 50 Minuten $1\frac{1}{2}$ l nach ca. 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. $\frac{1}{2} + 1$ l nach ca. 50 Minuten $1\frac{1}{2}$ l nach ca. 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, Apfelsmus: 15 – 20 Min.	Gläser im geschlossenen Backofen ca. 60 Minuten weiterperlen lassen.	
		Backofen ausschalten.	
		Gläser noch ca. 15 – 30 Minuten im geschlossenen Backofen belassen.	

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.

Wichtige Hinweise:

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

Email und Glas:

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

Edelstahlfront:

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

Spiegelnde Glasfront:

- ☐ Verwenden Sie keine scheuernden Mittel oder kratzende Schwämme.
- ☐ Verwenden Sie handelsübliche Fensterputzmittel.
 - Tragen Sie das Fensterputzmittel auf einen weichen, feuchten Lappen oder Fensterleder auf.
 - Sprühen Sie die Schalterblende nicht ein.

Kochfeld:

- ☐ Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanweisung bei.
- ☐ Beachten Sie alle dort angegebenen Reinigungshinweise.

Backofen:

- ☐ Reinigen Sie den Backofen am besten nach jedem Gebrauch, insbesondere nach dem Braten oder Grillen. Dadurch vermeiden Sie ein Einbrennen von Rückständen.

Nach mehrfachem Einbrennen lassen sich die Rückstände nur noch schwer entfernen.

- ☐ Beim Arbeiten mit Heißluft ist die Verschmutzung geringer, als bei den anderen Heizsystemen.

⚠ Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

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

Backofentürscheibe:

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

Backofen:

Hinweis: Zur bequemeren Reinigung bietet Ihnen das Gerät folgende Möglichkeiten.

Backofentür:

Aushängen:

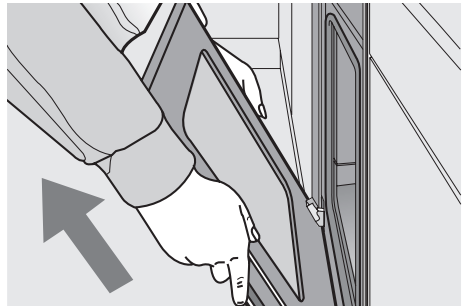
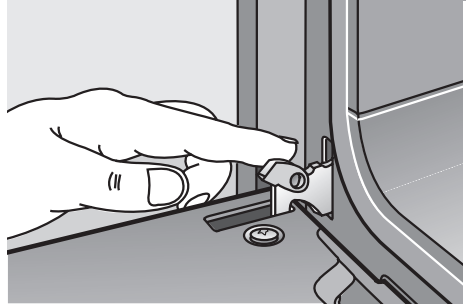
1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz auf.
3. Stellen Sie die Backofentür hoch (schräg) und nehmen Sie diese nach vorne ab.

Einhängen:

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

Backofenbeleuchtung einschalten:

- ☐ Drehen Sie den Funktionswähler auf eine beliebige Position.



Störungen und Reparaturen

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

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

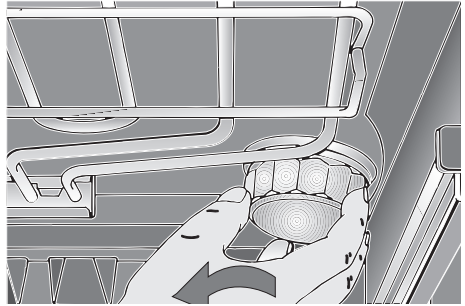
E-Nr.	FD
--------------	-----------

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

Austauschen der Backofenlampe:

Achtung: Gerät stromlos machen!

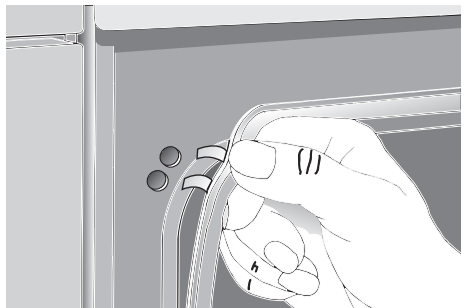
1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung durch Linksdrehen ab.
3. Lampe ersetzen.
 - Typ Glühlampe E 14, 220–235 Volt, 40 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
 - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.



Austauschen der Backofen-Türdichtung:

1. Nehmen Sie die defekte Backofen-Türdichtung durch einfaches Aushängen ab.

Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.



Was ist wenn?

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

Grundsätzlicher Hinweis:

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

was ist ...	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z. B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
... wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut	Einbau überprüfen.
... wenn die Mulde zu heiß erscheint?	Topf-Durchmesser nicht zur Kochstelle passend.	Topf passend zur Kochstelle wählen.
... wenn das Kochgut laufend stärker kocht als gewünscht?	Zu hohe Einstellung am Knebel.	Zum Ankochen nicht auf Höchststufe einstellen, sondern auf gewünschte Kochstufe am Knebel.
... wenn die Einstellung an den Knebeln für die Kochstellen immer höher vorgenommen werden muss als in der Gebrauchsanweisung angegeben?	Ungeeigneter Topf.	Topf mit ebenem Boden wählen, damit die Wärme direkt von der Kochstelle auf den Topf übergehen kann.
	Topf Durchmesser zu groß.	Topf passend zur Kochstelle wählen.
... wenn die Kochstelle unansehnlich ist?	Unsachgemäße Pflege	Kochstellen so pflegen, wie in der Gebrauchsanweisung angegeben.
... wenn der Kochplattenrand unansehnlich ist?	Normale Verschmutzung.	Kochplattenrand mit Sidosol oder Schwamm reinigen.
	Ungeeigneter Topf	Topf mit ebenem Boden verwenden, damit Kochplatte nicht unnötig heiß wird.

Was ist wenn?

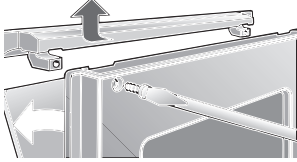
was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die Kochplatte rostet?	Kochplatte war nass oder feucht – sie wurde nicht durch kurzes Einschalten getrocknet.	Kochplatte mit Pflegemittel reinigen! – Bei starken Fällen feines Schmirgelpapier verwenden.
... wenn die Ankochzeit der Kochstellen zu lang erscheint?	Topf-Durchmesser zu groß. Ungeeigneter Topf.	Topf mit gleichem Durchmesser wie Kochstelle wählen (besser höherer Topf als größerer Topfdurchmesser). Topf mit ebenem Boden wählen, damit die Wärme direkt auf den Topf übergehen kann.
... wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Rost und Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost über Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
... wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenen Temperaturunterschied.	Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.
... wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?	Normale Erscheinung z. B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten.	Backofentür während des Backens ab und zu kurz öffnen, Kondenswasser nach dem Betrieb aufwischen.
... wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind?	Normale Verschmutzung 	Backofentür aushängen und mit Griff nach oben ablegen. Zum Reinigen die 2 Schrauben oben an der Griffleiste der Tür mit einem Schraubendreher herausdrehen. Achtung: Beim Zusammenbau auf gleiche Lage des Türgriffes und der Dichtung achten.

Table of Contents

	Page		Page
Important Information		Cleaning and Care	
☐ Notes on disposal	29	☐ Important cleaning basics	42
☐ Before connecting your new appliance	29	☐ Enamel and glass	42
☐ Appliance safety considerations	30	☐ Stainless steel front	42
Before Using Your Appliance for the First Time		☐ Reflecting glass front	42
☐ Preliminary cleaning	30	☐ Hob surface	42
☐ Initial burn-in	30	☐ Oven interior	42
		☐ Removing/installing the oven door	43
Introducing: Your New Cooker		Service and Repair Information	44
☐ Control panel overview	31	Trouble-shooting Guide	45
☐ Accessories	32		
☐ Slide-in levels	32		
Cooking			
☐ Operating the hotplates	33		
☐ Table of cooking times	34		
☐ Selecting cooking utensils	34		
Baking and Roasting			
☐ Description of Oven Features	35		
☐ Switching the oven ON and OFF	36		
☐ Baking	37		
☐ Roasting	38		
Grilling	39		
Cooking Tips and Helpful Hints	40		
Defrosting and Cooking	41		

Notes on disposal

- ❑ Old appliances still have some residual value. An environment-friendly method of disposal will ensure that valuable raw materials can be recovered and used again.
Before you dispose of your old appliance, make sure that it has been rendered inoperable.
- ❑ Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environment-friendly and suitable for recycling. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.
Up-to-date information concerning options for disposing of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local government office.

Before connecting your new appliance

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

Appliance safety considerations

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

Before Using Your Appliance for the First Time

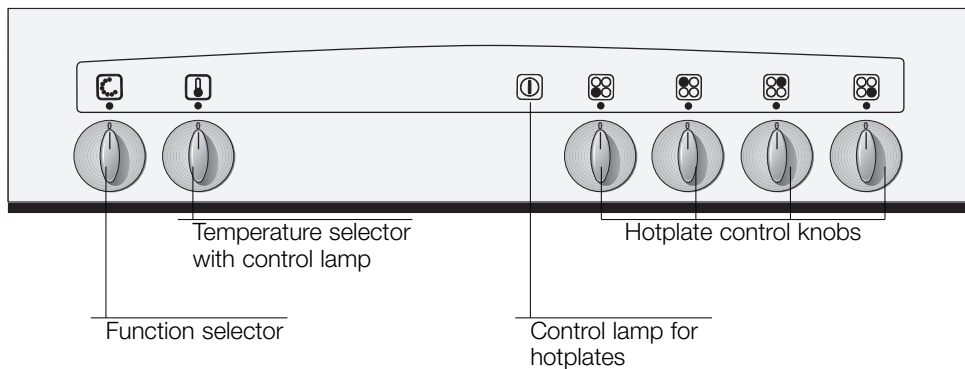
Preliminary cleaning:

1. Clean the appliance exterior with a soft moistened cloth.
 2. Clean the oven and the accessories with a hot detergent solution.
- ☐ Please observe the operating instructions furnished with the hob.

Initial burn-in

1. Heat the empty oven for approx. 30 minutes.
Select top and bottom heat at a setting of 240° C.
During the initial burn-in phase, please open the kitchen windows to dissipate unpleasant odours.
2. Operate cast-iron hotplates, without placing utensils on them, on the highest heat setting for about 1 to 2 minutes.
The odour rising from the hotplates is caused by the burning-in of the corrosion protection, and occurs only during the initial use.

Introducing: Your new Cooker



Function selector



Settings:

-  Top/bottom heat
-  Hot air
-  Surface grilling
-  Combination hot-air/
Surface grilling
-  Bottom heat

Temperature selector



Settings:

50–275 Temperature in °C

Introducing: Your new Cooker

Accessories

- ☐ Your appliance is supplied with:

1 Baking tray, enamelled
1 Wire shelf
1 Universal pan with grid

- ☐ The following accessories can be obtained from a specialist dealer:

Order no.

Universal pan with grid	Z 1230 X0
Soufflé pan	Z 1270 X0
Baking tray, aluminium	Z 1330 X0
Baking tray, enamelled	Z 1340 X0
Wire shelf, high/low	Z 1430 X0
Wire shelf, close mesh	Z 1440 X0
Roasting tray (only for use with Universal pan)	Z 1510 X1
Pizza stone	Z 1910 X0
Oven door guard	361480

Notes:

- ☐ The guard prevents contact with the hot oven door.
- ☐ This is particularly important with small children.

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

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

Slide-in levels

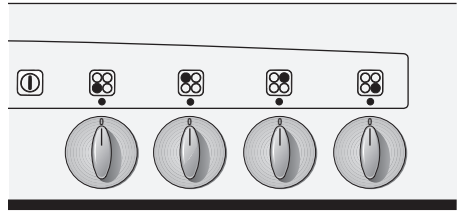
- ☐ Your oven features 4 slide-in levels. The slide-in levels are counted from bottom to top. The numbers are marked in the oven.

⚠ When using **hot-air baking or roasting, do not use slide-in level »2«**, in order not to block air circulation.



Operating the hotplates

- ☐ The  symbol on the switch panel represents the different hotplates and their respective switches.
- ☐ After switching on one or more hotplates, the control lamp lights up.
- ☐ The hotplate heat settings are infinitely variable.
- ☐ Separate operating instructions apply to the hotplates. Before the initial use of the hotplates, please familiarise yourself with the information contained therein.



Settings:

Dependent on the features offered by your hob, the following hotplates are available:

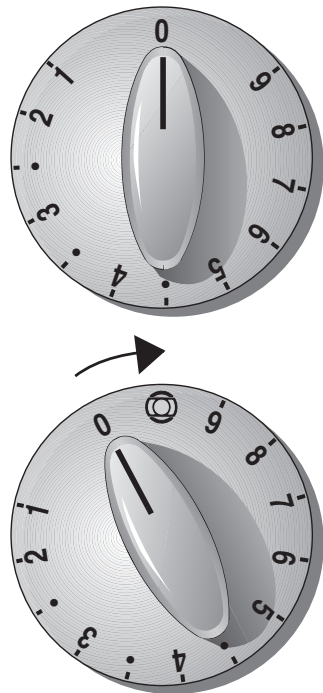
Standard hotplate

1. Turn the hotplate control knob to setting 9.
 2. After the initial high-heat cooking phase, turn the control knob to a suitable setting for continuous cooking.
- ☐ Intermediate settings between the heat settings 2 to 5 are marked by a dot.

Dual-zone hotplate

in glass-ceramic hobs

1. The dual-zone cooking zone is activated by turning the associated hotplate control knob to the  symbol.
 2. The remaining settings are the same as those for the standard hotplates.
- ☐ To switch off the dual-zone hotplate, turn the control knob to 0.



Cooking

Table of cooking times

Without rapid boil	Examples	Setting	Remark
Melt	(Cooking) chocolate Butter Gelatine	1 2 2	Stir occasionally
Heat	Vegetables (tinned) Stew	3 3	
Fry	Pancakes Fish fingers Cutlets	5 – 6 4●–5 4●–5	Fry continuously
With rapid boil	Examples	Setting	
Steam	Fish	3●	
Boil	Rice Jacket potatoes Peeled potatoes Fresh vegetables	2● 2●–3 2●–3 2●–3	
Braise	Pot roast Roulades	3 – 4 3 – 3●	

Note:

- ☐ To retain vitamins and minerals, cook potatoes and vegetables in only a little water. Rapid boil times are reduced.
- ☐ The figures in the table are guide values and may vary depending on the food and utensil.
- ☐ **Make use of residual heat.** If food requires a long cooking time, you can switch off the hotplates 5–10 minutes before the end of the cooking time.
- ☐ The electronic automatic rapid boil control is less suitable for foods which have to be browned and/or turned frequently during the cooking time.

Pan selection

Selecting the correct pans will save you time and energy.

- ☐ Best results will be obtained only if good-quality pots and pans are used.
- ☐ Use only pots and pans which have a flat base.
- ☐ Use adequately large pots and pans.
- ☐ The base diameter of the pans should be equal to or slightly larger than the diameter of the hotplate.
- ☐ Cook the food with the pan lid on.
- ☐ If the food needs to be cooked in a lot of liquid, use a deep pan to prevent the contents from overflowing.
- ☐ Before placing a pan on the hotplate, always dry the pan base.

Description of Oven Features

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 slide-in level only.

Advantages:

- Baking of cake with moist filling, pizza, quiche
- bread baking

Hot-air circulation _____

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

Advantages:

- low soiling of oven interior
- simultaneous baking and roasting on several oven levels is possible
- shorter preheating times
- low oven temperatures
- gentle defrosting

Surface grilling _____

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

Advantages:

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

Combination hot-air/surface grilling _

With combination hot-air/surface grilling, 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.

Advantages:

- 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.

Advantages:

- 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.

Switching the Oven ON and OFF

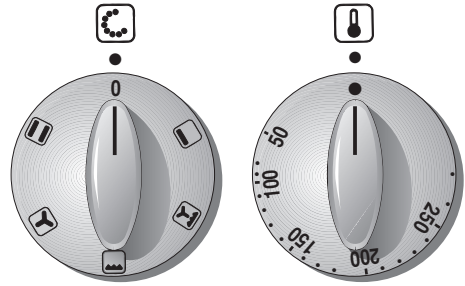
Before switching on your oven, you should decide which heating system you wish to use.

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 function selector to the »0« position.



Function selector

Temperature selector

Using baking tins

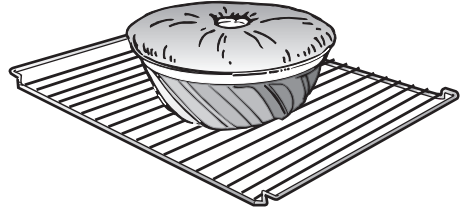
- ☐ Always place baking tins in the centre of the baking grill.
- ☐ We recommend dark metallic baking tins.

Top/bottom heat: 

- ☐ **If the cake bottom gets too dark:**
Check the slide-in level. Shorten the baking time, and possibly use a lower baking temperature.
- ☐ **If the cake bottom stays too light:**
Check the slide-in level. Increase the baking time, select a lower temperature, or use a dark metal baking tin.

Hot-air circulation: 

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



Using baking sheets

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



Notes:

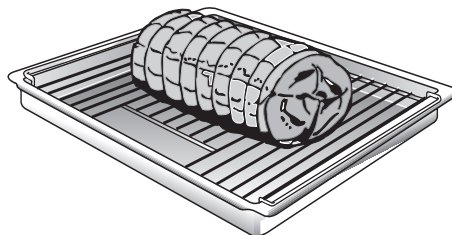
- ☐ You can influence the degree of browning by changing the temperature setting.
- ☐ If a cake collapses after removing it from the oven, use less liquid on your next attempt, consider using a longer baking time, or use a slightly lower temperature setting.

Roasting

Roasting with hot-air circulation or with top/bottom heat

Notes:

- ☐ Place the grill into the universal baking pan and slide them together into the same slide-in level.
- ☐ Meat can be roasted in the oven in a particularly economical fashion if the weight of the cut exceeds 750 grams.
- ☐ **Roasting in an uncovered pot:**
Rinse the universal baking pan and/or the roaster with water, and place the meat into it.
- ☐ 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 grill in the oven. We recommend that beef roast be prepared in a covered roasting pot.

Cooking tips:

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

Roasting on the roasting sheet

(Optional accessory available from your dealer.)

With hot-air  for large, fatty roasts.

- ☐ 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.

- ☐ To render your roast more crispy when using the roasting sheet, you may wish to set a slightly higher temperature than indicated in the roasting table.



Grilling

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

Notes on grilling:

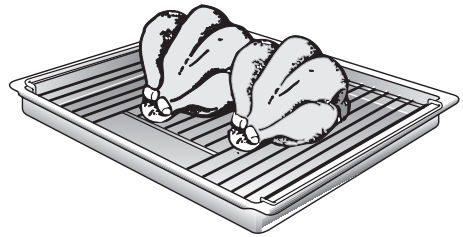
- ❑ Always close the oven door when grilling.
- ❑ The grilling temperatures are variable.
- ❑ Always use the grill and the universal pan.

- ❑ Always place food to be grilled in the centre of the wire grill.
- ❑ If the grilling radiator (heating element) switches OFF automatically, the overheating protection was activated. The radiator will be reactivated after a short period of time.
- ❑ **Place the grill into the universal baking pan and slide them together into the same slide-in level.**

Combination hot-air/surface grilling

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

- ❑ Use the grill and universal pan together. For roast, heat-proof utensils are preferred. 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.

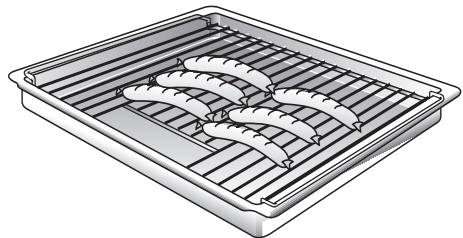


- ❑ Whole poultry should be turned after approx. two-thirds of the cooking time has elapsed. With duck and goose, pierce the skin under the wings to allow excess fat to drain off.
- ❑ After the end of the selected roasting time and with the oven switched OFF, leave the roast in the closed oven for approx. 10 minutes.

Surface grilling

Used for smaller dishes having little height/thickness.

- ❑ Always use the grill and universal pan together.
- ❑ Turn the food after approx. two-thirds of the grilling time has elapsed.
- ❑ At your discretion, lightly baste the grill and the food with oil.



Cooking Tips and Helpful Hints

For baking, roasting, grilling:

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

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

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

Set cake or cookies into a higher set of slide-in rails.

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

Use a slightly lower baking or roasting temperature.

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

Avoid blocking the air vents at the rear wall of the oven cavity with the cake tins.

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

To save energy:

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

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

Defrosting and cooking using the hot-air system

Important heating system information:

- ☐ For defrosting and cooking of frozen or deep-frozen foods, use only the hot-air 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.

Standard defrosting of various foods:

Slide-in levels:

With 1 baking sheet: Slide-in level 3

With 2 baking sheets: Slide-in levels 1 and 3

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

Cleaning and Care

Important cleaning basics:

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

Enamel and glass:

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

Stainless steel front:

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

Reflecting glass front:

- ☐ Do not use abrasive agents or scouring sponges
- ☐ Use commercially available window cleaners.
 - Apply the window cleaner to a soft, moistened cloth or a chamois.
 - Avoid spraying on the switch panel.

Hob surface:

- ☐ The hob is covered by a special set of operating instructions.
- ☐ Please observe all cleaning directions contained in the instructions.

Oven interior:

- ☐ Clean the oven interior after each use, especially after roasting and grilling. This prevents a burning-in of food residues. In the event that food residues have been baked several times, they may be very difficult to remove.
- ☐ You can reduce the degree of soiling by frequent cleaning using the hot-air system.

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

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

Oven door pane:

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

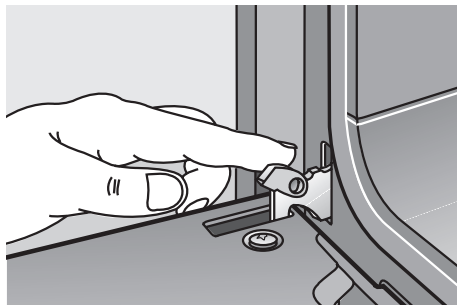
Cleaning and Care

Manual cleaning steps:

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

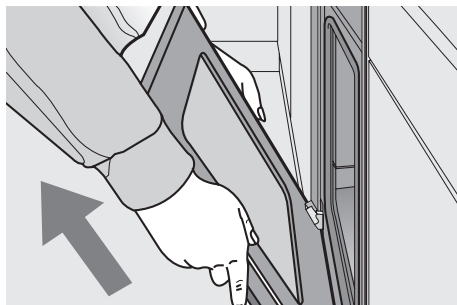
Removing the oven door:

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



Hanging the oven door:

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



Switch on the oven light:

- ☐ Set the function selector to a random position.

Service and Repair Information

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

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

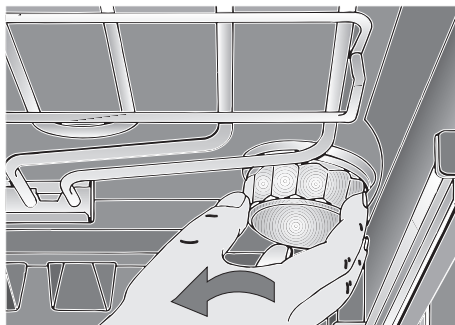
E-Number	FD
-----------------	-----------

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

Replacing the oven light:

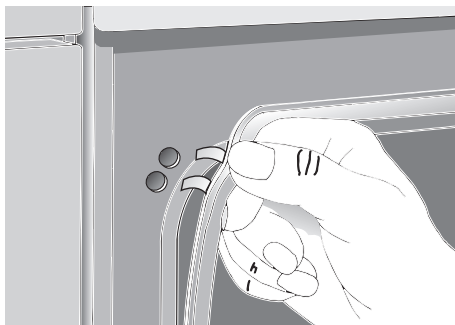
Caution: Unplug the appliance or remove the fuse!

1. To prevent damage, place a dish towel into the cold oven.
2. Unscrew the lamp cover by turning it counter-clockwise.
3. Replace the lamp.
 - Type: Incandescent bulb E 14, 220 – 235 V, 40 W, heat-resistant to 300° C.
 - You may obtain this bulb from your customer service or from your appliance dealer.



Replacing the oven door seal:

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

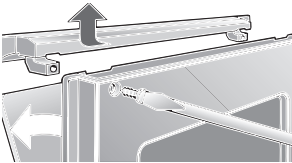


Trouble-shooting Guide

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

Important general safety guidelines:

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

Problem	Possible cause	Remedy
There is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function.	Defective fuse.	Check the fuse in the fuse box, and replace if required.
Liquids or thin viscous dough are distributed at a visibly uneven thickness.	The appliance has not been placed or installed plumb-and-level.	Level the appliance using the leveling feet, or check the installation.
The oven door window pane fogs up.	This is a normal condition. It is caused by the occurrence of temperature differences.	Heat the oven at 100° C for about 5 minutes.
A considerable amount of water condensation occurs in the oven.	This condition is normal with cakes having very moist toppings (fruit), or with very large roasts.	During baking or roasting, open the oven briefly several times; wipe up condensation after use.
After prolonged use, the oven window panes are soiled from the inside.	This kind of soiling is normal. 	Remove the oven door , and put aside with the handle facing upward. For cleaning, remove the two screws at the door handle moulding with a screwdriver. Caution: During reassembly, install both the door handle and the door seal in their original positions.

Sommaire

	Page		Page
Consignes à respecter		Nettoyage et entretien	
☐ Conseils pour la mise au rebut	47	☐ Remarques importantes	60
☐ Avant de brancher l'appareil neuf	47	☐ L'émail et le verre	60
☐ Consignes de sécurité	48	☐ Façades en acier inoxydable	60
Avant la première utilisation		☐ Façades brillantes	60
☐ Premier nettoyage	48	☐ Plaque de cuisson	60
☐ Premier chauffage	48	☐ Four	60
Votre nouveau four		☐ Décrochage et accrochage de la porte du four	61
☐ Description de l'appareil	49	Pannes et réparations	62
☐ Accessoires	50	Que faire en cas de panne?	63
☐ Niveaux d'enfournement	50		
Cuisson			
☐ Utilisation des manettes	51		
☐ Tableau de cuisson	52		
☐ Choix des casseroles	52		
Cuisson et rôtiissage			
☐ Fonctions du four	53		
☐ Enclenchement et coupure du four	54		
☐ Cuisson	55		
☐ Rôtiissage	56		
Grillades	57		
Conseils et astuces	58		
Décongélation et mijotage	59		

**Service consommateurs
France**

01.49.48.32.10

Conseils pour la mise au rebut

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

Avant de brancher l'appareil neuf

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

Consignes de sécurité

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

Avant la première utilisation

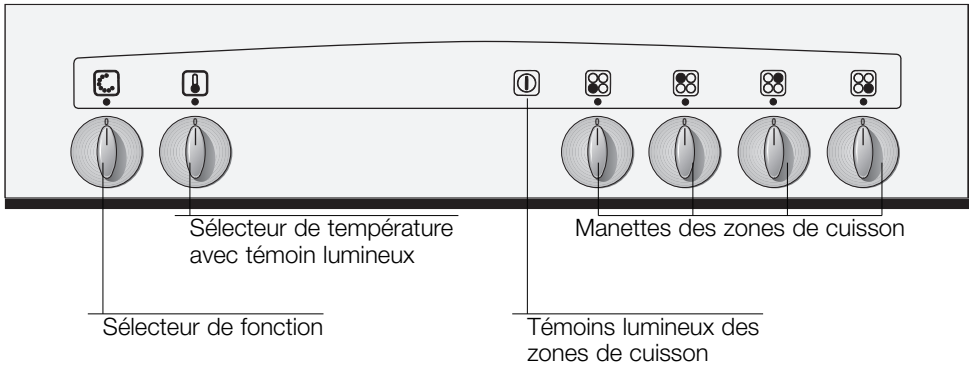
Premier nettoyage:

1. Passer un chiffon humide et doux sur les surfaces extérieures de l'appareil.
 2. Nettoyer le four et les accessoires avec une solution d'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.
- ❑ Respectez les instructions figurant dans la notice d'emploi jointe à la plaque de cuisson.

Premier chauffage:

1. Faites chauffer le four à vide pendant 30 minutes environ.
Pour ce faire, réglez la température sur 240°C et le chauffage de voûte et de sole. Pendant que le four chauffe, maintenez la fenêtre de la cuisine ouverte pour que disparaissent les mauvaises odeurs.
2. Enclenchez les zones de cuisson en fonte et réglez-les sur la chaleur maximum. Laissez-les chauffer pendant 1 à 2 minutes. L'odeur qui se dégage est produite par l'incinération du produit anti-corrosion et ne se remanifestera plus ensuite.

Votre nouveau four



Sélecteur de fonction



Positions:

-  Chaleur de voûte / de sole
-  Air chaud
-  Gril sur une grande surface
-  Gril thermique
-  Chaleur de sole

Sélecteur de température



Positions:

50-275 Température en °C

Accessoires

- ☐ Fournitures de série:

1 Plaque à pâtisserie en alu
1 Grille à pâtisserie/de rôtissage
1 Lèchefrite avec grille

- ☐ Vous trouverez d'autres accessoires dans le commerce spécialisé:

N° de réf.

Lèchefrite avec grille	Z 1230 X0
Moule à soufflé	Z 1270 X0
Plaque à pâtisserie en alu	Z 1330 X0
Plaque à pâtisserie en émail	Z 1340 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage à bords recourbés	Z 1430 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage en treillis serré	Z 1440 X0
Plaque de rôtissage (déposable seulement dans la lèchefrite)	Z 1510 X1
Pierre à cuire le pain	Z 1910 X0
Dispositif protecteur de la porte du four	361480

Remarques:

- ☐ Ce dispositif empêche de toucher la porte du four lorsqu'elle est très chaude.
- ☐ Il revêt une importance cruciale en présence d'enfants en bas âge.

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

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

Niveaux d'enfournement

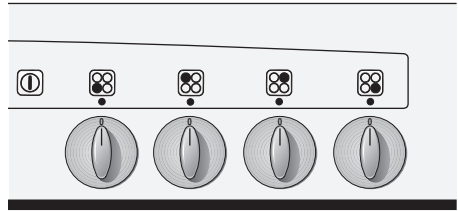
- ☐ Votre four présente 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut. Ces niveaux sont marqués contre le four.

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



Pilotage des foyers

- ☐ Le symbole  sur le bandeau de commande vous indique à quel foyer est affectée la manette correspondante.
- ☐ Le témoin lumineux s'allume une fois enclenché(s) un ou plusieurs foyers.
- ☐ Les foyers sont réglables en continu.
- ☐ La plaque de cuisson est accompagnée de sa notice d'instructions propre.
Veuillez lire attentivement et de bout en bout toutes les informations qu'elle contient.



Réglages

Suivant l'équipement dont est dotée votre plaque de cuisson, vous disposez des zones de cuisson suivantes:

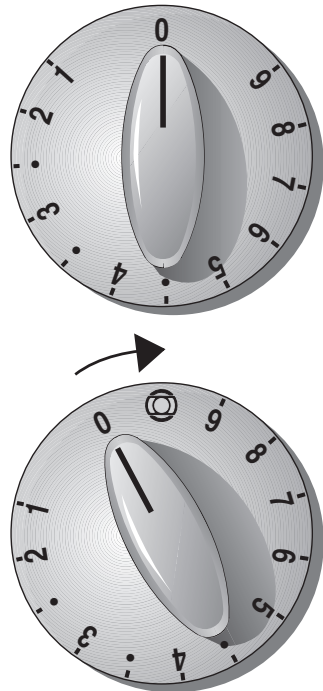
Zone de cuisson normale

1. Pour que la cuisson démarre rapidement, régler la manette sur la position **9**.
 2. Une fois que la cuisson a démarré, ramener la manette sur une position de poursuite de cuisson.
- ☐ Les positions de réglage 2 à 5 de la manette comportent des positions intermédiaires repérées par un point.

Zones de cuisson à surface variable

sur les plaques de cuisson vitrocéramiques

1. Pour enclencher la zone de cuisson à surface variable, tournez la manette correspondante sur le symbole .
 2. Les autres réglages sont identiques à ceux des zones de cuisson normales.
- ☐ Pour éteindre la zone de cuisson à surface variable, ramener la manette sur **0**.



Cuisson

Tableau de cuisson

Sans chauffage rapide	Exemples	Position de chauffe	Remarque
Faire fondre	Chocolat, sauce d'enrobage	1	Remuer de temps à temps
	Beurre	2	
	Gélatine	2	
Réchauffer	Légumes (en conserve)	3	
	Ragoût	3	
Rôtir	Gâteaux poêlés (galettes)	5 – 6	Rôtir en continu
	Poisson pané	4●–5	
	Escalope	4●–5	
Avec chauffage rapide	Exemples	Position de chauffe	
Cuire à l'étuvée	Poisson	3●	
Cuire	Riz	2●	
	Pommes de terre en robe de chambre	2●–3	
	Pommes de terre gros sel	2●–3	
	Légumes frais	2●–3	
Braisier	Rôti à braiser	3–4	
	Roulés	3–3●	

Remarques:

- ☐ Pour la cuisson des pommes de terre et des légumes, utilisez peu de liquide afin de préserver les vitamines et sels minéraux. La durée du chauffage rapide est alors raccourcie.
- ☐ Le tableau contient des valeurs indicatives qui peuvent varier selon l'aliment et la vaisselle utilisés.
- ☐ **Profitez de la chaleur résiduelle.** Si vous faites cuire des aliments qui demandent une longue durée de cuisson, éteignez les foyers 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- ☐ Le préchauffage automatique rapide convient moins bien au mets qui doivent être souvent saisis et/ou retournés pendant la cuisson.

Choix des casseroles de cuisson

En choisissant des casseroles appropriées, vous économisez du temps et de l'électricité.

- ☐ Vous obtiendrez une utilisation optimale avec des casseroles et poêles de bonne qualité.
- ☐ Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.
- ☐ Utilisez des casseroles et poêles de taille suffisante.
- ☐ Le diamètre du fond de la casserole doit être égal ou légèrement supérieur au diamètre du foyer.
- ☐ Utilisez les casseroles coiffées de leur couvercle.
- ☐ Si vous faites cuire une grande quantité de liquide, utilisez des casseroles à bord haut qui empêche le liquide de déborder.
- ☐ Séchez toujours le fond des casseroles avant de vous en servir.

Fonctions du 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
- Cuisson de pain.

Chaleur tournante „Circotherm” _____

Un système chauffant monté dans la 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:

- Salissement réduit du four
- Cuisson simultanée des rôtis et gâteaux à plusieurs niveaux d'enfournement.
- Délais courts de démarrage de la cuisson.
- Faibles températures dans le four.
- Décongélation en douceur

Gril à incandescence _____

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

Avantages:

- 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.

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 rôtissage.

Allumer et éteindre le four

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

Allumer

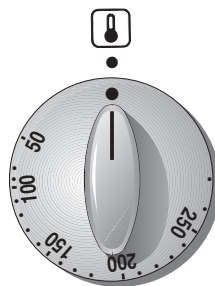
1. Tourner le sélecteur de fonction de façon à ce qu'il corresponde au mode choisi
 2. Régler le sélecteur de température sur la température requise.
- ☐ La température est alors réglée automatiquement.
 - ☐ Le témoin lumineux s'allume dès que le four est allumé et pour chaque nouveau réglage de température.

Eteindre:

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



Sélecteur de
fonction



Sélecteur de
température

Cuisson dans des moules

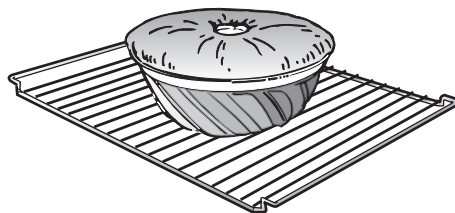
- ☐ Posez toujours les moules en milieu de four.
- ☐ Nous vous recommandons d'utiliser des moules sombres en métal.

Chaleur de voûte/de sole: ☰

- ☐ **Le fond du gâteau a trop bruni:**
Vérifier la hauteur d'enfournement.
Réduisez la durée de cuisson et sélectionnez si nécessaire une température plus faible.
- ☐ **Le fond du gâteau est trop clair:**
Vérifier la hauteur d'enfournement.
Rallongez la durée de cuisson, choisissez une température de cuisson plus faible ou utilisez une plaque noire.

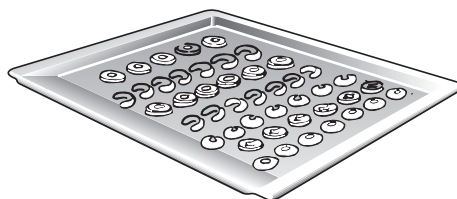
Chaleur tournante: ↻

- ☐ Ne posez pas le moule ou un gâteau haut directement devant la paroi arrière du four.



Cuisson sur plaques:

- ☐ L'inclinaison de la plaque doit toujours regarder vers la porte du four.
- ☐ Enfournez toujours les plaques jusqu'à la butée.
- ☐ N'utilisez s.v.p. que des plaques d'origine.



Remarques:

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

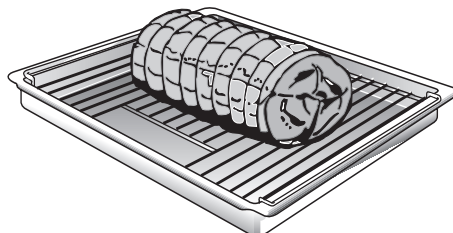
Rôtissage à la chaleur

tournante 

ou à la chaleur de voûte/de
sole 

Remarques:

- ☐ Posez la grille dans la plaque universelle et enfournez à la même hauteur.
- ☐ Lorsque la pièce de viande pèse plus de 750 grammes, sa cuisson au four est très économique.
- ☐ **Rôtissage en récipient ouvert:**
Rincez la plaque universelle ou l'ustensile de rôtissage avec de l'eau puis posez la viande dedans.
- ☐ 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.

Conseils:

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

Cuisson sur la grille

(Disponible en option dans les magasins spécialisés)

Air chaud  pour les gros rôtis gras.

- ☐ Poser la grille dans la plaque universelle. Elle empêche les éclaboussures.
- ☐ La graisse ou la sauce s'accumulent dans la plaque universelle.



Grillades

! Prudence lors des grillades. Eloignez systématiquement les enfants.

Remarques:

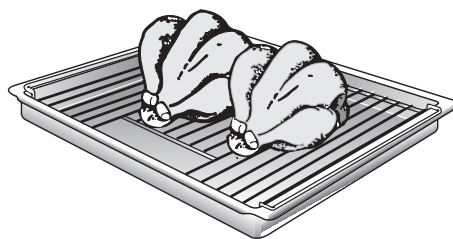
- ☐ Les grillades se déroulent porte du four fermée.
- ☐ Les températures de grillade sont réglables.
- ☐ Enfournez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

- ☐ Posez toujours les aliments à griller au milieu de la grille.
- ☐ Le serpentin 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. Pour ce type de grillade, utilisez des ustensiles résistants à la chaleur. 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 "cuient" et s'incrustent contre les parois.

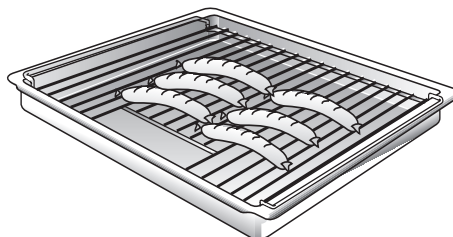


- ☐ Retournez la volaille aux 2/3 de la cuisson environ. Percez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes pour que la graisse puisse s'échapper.
- ☐ Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

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.



Conseils et astuces

Pour cuire les gâteaux, les rôtis et les grillades.

☐ Le fond du gâteau moulé est trop clair.

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

☐ Le fond du gâteau cuit au moule est trop clair.

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

☐ Le fond du gâteau ou du biscuit a trop bruni.

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.

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

Régler la température de cuisson ou de rôtissage plus basse.

Remarque: ne tentez pas de réduire les temps de cuisson ou de rôtissage en programmant de plus hautes températures (l'extérieur serait cuit, l'intérieur serait cru). Choisissez un temps de cuisson ou de rôtissage un peu plus long. Laissez la pâte du gâteau reposer plus longtemps. Mettre 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 et le rôti sont très humides. C'est le cas par ex. des gâteaux aux fruits ou des rôtis préparés avec de l'eau. Beaucoup de vapeur se dégage dans le four. Elle se condense contre les parois du four et entraîne éventuellement un gouttage de l'eau sur le sol ou sur les meubles dans lesquels le four est encastré.

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

Pour économiser de l'énergie:

☐ Ne préchauffer le four que si la recette le demande.

☐ Les moules sombres absorbent mieux la chaleur.

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

Décongélation et mijotage à la chaleur tournante

Remarques importantes

- ☐ N'utiliser que la chaleur tournante pour décongeler et faire cuire les produits congelés et surgelés.
- ☐ 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.

Décongélation:

Hauteurs d'enfournement:

En présence d'une plaque:

niveau d'enfournement **3**

En présence de deux plaques:

niveaux d'enfournement **1 + 3**

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

Nettoyage et entretien

Remarques importantes:

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

Email et verre:

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

Façade en acier inox:

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

Façade brillante:

- ☐ Ne pas utiliser de produits récurants ni d'éponge à dos abrasif.
- ☐ Utiliser des détergents habituels pour fenêtres.
 - Appliquer un peu de détergent sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtre.
 - Ne rien pulvériser sur le bandeau des manettes.

Plaque de cuisson:

- ☐ La plaque de cuisson est livrée avec une notice d'instructions à part.
- ☐ Veuillez respecter toutes les consignes de nettoyage qui sont portées dedans.

Four:

- ☐ Nettoyer le four au mieux après chaque utilisation, en particulier après cuisson d'un rôti ou après une grillade. Ceci empêchera que les résidus cuisent et s'incrustent contre la paroi du four.

Si ces résidus ont cuit plusieurs fois contre la paroi, ils seront difficiles à enlever.

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

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

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

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

Bandeau de la porte du four:

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

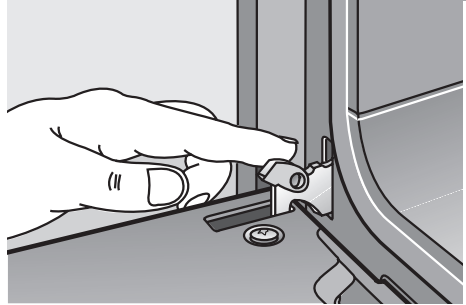
Le four:

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

Retirer la porte du four:

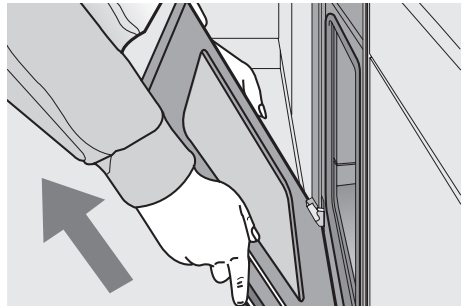
Décrochage:

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



Accrochage:

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



Allumer l'éclairage du four:

- ☐ Tourner le sélecteur de fonction sur une position quelconque.

Pannes et réparations

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

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

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

N° E

FD

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

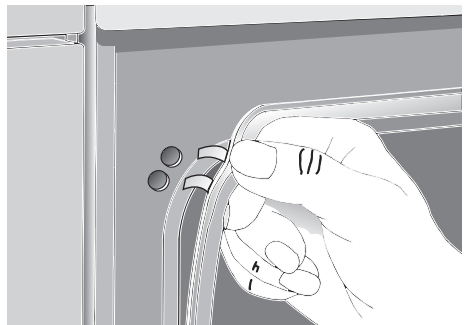
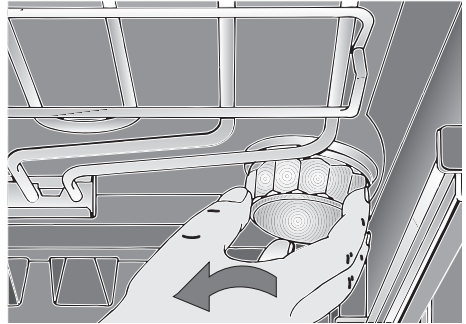
Remplacement de la lampe du four:

Attention: mettre le four hors tension.

1. Pour éviter tout dégât, poser un torchon à vaisselle dans le four froid.
2. Dévisser le capot de la lampe en le faisant tourner à gauche.
3. Remplacer l'ampoule.
 - Type: ampoule à incandescence E14, 220–235 volts, 40 watts, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
 - L'ampoule est fournie par le S.A.V. ou par votre revendeur spécialisé.

Remplacement du joint de la porte du four:

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

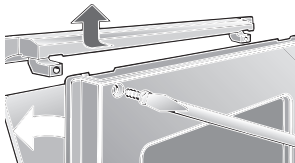


Que faire en cas de panne?

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

Remarque fondamentale:

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

Que faire si ...	Causes possibles	Remède
... les fonctions électriques sont toutes perturbées, par exemple si subitement les témoins lumineux ne s'allument plus?	Fusible défectueux.	Vérifier les fusibles dans le boîtier à fusible et remplacer ceux qui sont défectueux.
... le liquide ou une pâte liquide ne s'étaient que d'un côté?	Appareil pas monté ou encastré exactement à l'horizontale.	Vérifier l'encastrement du four.
... le bandeau de la porte du four ou la fenêtre s'embuent?	Phénomène normal causé par la différence de température.	Allumer pendant 5 minutes le four réglé à 100°C.
... la condensation d'eau dans le four augmente?	Phénomène normal avec les gâteaux à garniture très humide (fruits) ou les grosses pièces de viande à rôtir.	Pendant la cuisson, ouvrir périodiquement et brièvement la porte du four. Après la cuisson, essuyer l'eau condensée.
... au bout d'une assez longue période d'utilisation la face intérieure du bandeau de la porte du four s'est encrassée.	Saleté normal. 	Décrocher la porte du four puis la déposer sur une surface, poignée vers le haut. Pour nettoyer, dévisser à l'aide d'un tournevis les 2 vis situées en haut contre le bandeau de la poignée. Attention: lors du remontage, veiller à ce que la poignée de la porte et le joint soient dans la même position.

Inhoudsopgave

	Pagina		Pagina
Waar u op moet letten		Reinigen en onderhouden	
☐ Aanwijzingen voor de afvoer	65	☐ Belangrijke aanwijzingen	78
☐ Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat	65	☐ Email en glas	78
☐ Veiligheidsvoorschriften	66	☐ Edelstalen voorkant	78
Vóór het eerste gebruik		☐ Spiegelende voorkant	78
☐ Reiniging vóór gebruik	66	☐ Kookplateau	78
☐ Eerste keer verhitten	66	☐ Oven	78
Dit is uw nieuwe fornuis		☐ Verwijderen en aanbrengen van de ovendeur	79
☐ Beschrijving van het apparaat	67	Storingen en reparaties	80
☐ Toebehoren	68	Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?	81
☐ Inschuifhoogten	68		
Koken			
☐ Bedienen van de kookzones	69		
☐ Kooktabel	70		
☐ Keuze van pannen	70		
Bakken en braden			
☐ Ovenfuncties	71		
☐ Oven in- en uitschakelen	72		
☐ Bakken	73		
☐ Braden	74		
Grillen	75		
Tips en trucs	76		
Ontdooien en gaar maken	77		



Aanwijzingen voor de afvoer

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

Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat

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

Veiligheidsvoorschriften

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

Vóór het eerste gebruik

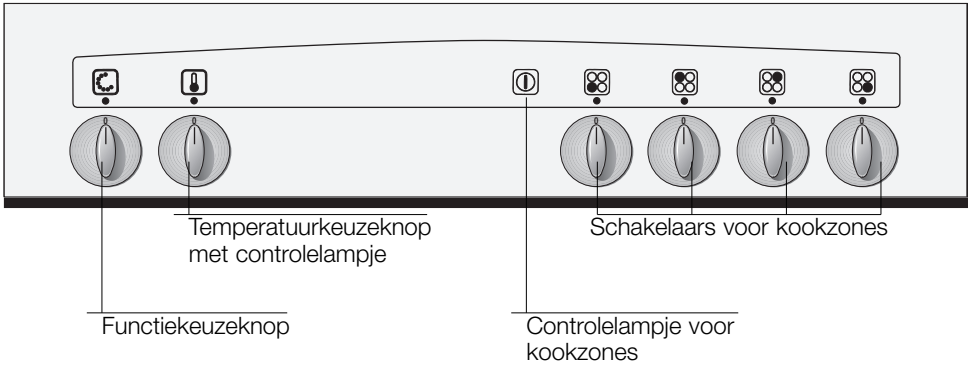
Reiniging vóór gebruik:

1. Reinig het apparaat aan de buitenkant met een zachte en vochtige doek.
 2. Reinig de oven en het toebehoren met een heet sopje.
- ☐ Neem de gebruiksaanwijzing van het kookplateau in acht.

Eerste keer verhitten:

1. Verwarm de lege oven ca. 30 minuten voor.
Kies daarvoor boven- en onderwarmte bij 240 °C.
Open tijdens het verhitten de ramen van uw keuken om te voorkomen dat er een onaangename geur blijft hangen.
2. Schakel de gietijzeren kookplaten zonder pannen 1 à 2 minuten op de hoogste stand in. De daarbij optredende geur wordt veroorzaakt door het inbranden van de corrosiebescherming. Dit gebeurt uitsluitend bij het eerste gebruik.

Dit is uw nieuwe oven



Functiekeuzeknop



Standen:

-  Boven- en onderwarmte
-  Hete lucht
-  Vlakgrillen
-  Thermo-grillen
-  Onderwarmte

Temperatuurkeuzeknop



Standen:

50–275 Temperatuur in C°

Toebehoren

- ☐ Standaard worden meegeleverd:

1 Aluminium bakplaat
1 bak- en braadrooster
1 braadslede met rooster

- ☐ Overig toebehoren is verkrijgbaar in de vakhandel:

Bestelnr.

Braadslede met rooster	Z 1230 X0
Ovenschaal	Z 1270 X0
Aluminium bakplaat	Z 1330 X0
Email bakplaat	Z 1340 X0
Haaks gebogen bak- en braadrooster	Z 1430 X0
Fijnmazig bak- en braadrooster	Z 1440 X0
Braadplaat (alleen voor gebruik in de braadslede)	Z 1510 X1
Broodbaksteen	Z 1910 X0
Bescherming voor ovendeur	361480

Aanwijzingen:

- ☐ De bescherming voorkomt de aanraking met de hete ovendeur.
- ☐ Bijzonder belangrijk wanneer er kleine kinderen in de buurt zijn.

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

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

Inschuihoogten

- ☐ Uw oven beschikt over 4 inschuihoogten. De inschuihoogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid. Deze cijfers bevinden zich op de oven.

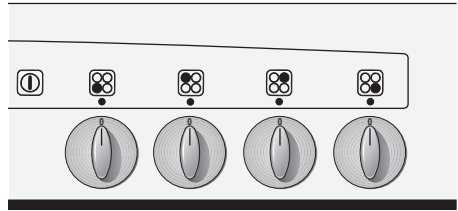


Bij het werken **met hete lucht inschuihoogte »2« niet gebruiken** om de luchtcirculatie niet nadelig te beïnvloeden.



Bedienen van de kookzones

- ☐ De marking  op het bedieningspaneel laat u zien, welke schakelaars en kookzones bij elkaar horen.
- ☐ Na het instellen van één of meer kookzones gaat het controlelampje branden.
- ☐ De kookzones kunnen traploos worden ingesteld.
- ☐ Er is voor het kookplateau een aparte gebruiksaanwijzing. Lees voor het eerste gebruik alle daarin vermelde informatie zorgvuldig door.



Instellen:

Afhankelijk van de uitvoering van uw kookplateau, beschikt u over de volgende kookzones:

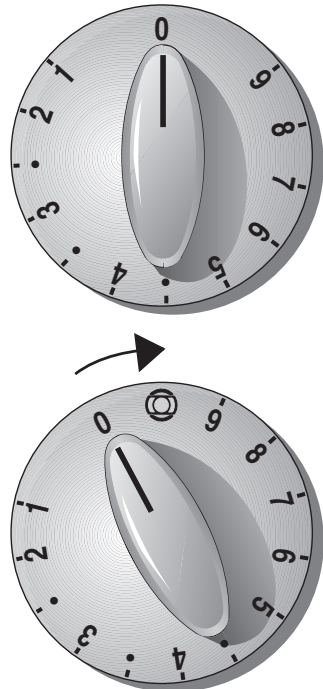
Normale kookzone

1. Draai de kookzoneschakelaar voor het aan de kook brengen in stand **9**.
 2. Draai de kookzoneschakelaar na het aan de kook komen terug naar de doorkookstand.
- ☐ In de niveaus 2 t/m 5 zijn de tussenstanden door een punt gemarkeerd.

Variabele kookzones

bij glaskeramische kookzones

1. De variabele kookzone schakelt u in door de bijbehorende schakelaar op het symbool  te zetten.
 2. Het instellen van de variabele kookzones gebeurt verder op dezelfde wijze als bij de normale kookzones.
- ☐ Om de variabele kookzone uit te schakelen, zet u de schakelaar op **0**.



Koken

Kooktabel

Zonder aankoken	Voorbeelden	Kookstand	Opmerking
Smelten	chocolade, couverture	1	af en toe roeren
	boter	2	
	gelatine	2	
Opwarmen	groente (blik)	3	
	eenpansgerechten	3	
Braden	pannenkoeken (flensjes)	5 – 6	continu braden
	vissticks	4•–5	
	schnitzel	4•–5	
Met aankoken	Voorbeelden	Kookstand	
Stomen	vis	3•	
Koken	rijst	2•	
	in de schil gekookte aardappels	2•–3	
	geschilde aardappels	2•–3	
	verse groente	2•–3	
Stoven	stoofvlees	3 – 4	
	rollade	3 – 3•	

Aanwijzingen:

- ☐ Voeg bij aardappels en groente weinig kookwater toe. Vitamines en mineralen blijven dan behouden en de aankooktijd is korter.
- ☐ De gegevens zijn richtwaarden en kunnen variëren afhankelijk van de levensmiddelen en het serviesgoed.
- ☐ **Restwarmte benutten.** Bij levensmiddelen met een lange bereidingstijd kunt u de kookzones 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.
- ☐ Voor gerechten die meermaals aangebraden en/of gekeerd moeten worden, is de elektronische aankookautomaat minder geschikt.

Kiezen van de pannen

Door de juiste pan te kiezen spaart u tijd en energie.

- ☐ Optimale resultaten bereikt u alleen met goede pannen.
- ☐ Gebruik alleen pannen met vlakke bodems.
- ☐ Gebruik pannen die voldoende groot zijn.
- ☐ De bodemdiameter van de pan dient even groot te zijn als de diameter van de kookzone, of iets groter.
- ☐ Doe bij het koken altijd het deksel op de pan.
- ☐ Gebruik diepe pannen voor het koken met veel vloeistof. Zo voorkomt u overkoken.
- ☐ Maak de onderkant van de pan droog voordat u de pan op de kookzone plaatst.

Ovenfuncties

Boven- en onderwarmte _____

(Conventioneel verwarmingssysteem)

Door middel van boven en onder in de oven aangebrachte verwarmingselementen wordt de warmte op het te bakken of braden gerecht overgedragen.

Er kan slechts op één inschuifhoogte worden gebakken of gebraden.

Voordelen:

- bakken van gebak met vochtig beslag, pizza en quiche
- bakken van brood.

Hete lucht _____

Door het verwarmingssysteem in de achterwand van de oven wordt de verwarmde lucht in de oven gecirculeerd, waardoor een bijzonder goede warmteoverdracht op het te bakken of braden gerecht wordt bereikt.

Voordelen:

- de oven wordt nauwelijks vuil
- er kan op verschillende hoogten tegelijkertijd worden gebakken of gebraden
- korte verwarmingstijden
- lage oventemperaturen
- geleidelijk ontdooien

Oppervlakte-grill _____

Door het verwarmingselement aan het plafond van de oven wordt de warmte opgewekt en op de te grillen gerechten overgedragen.

Voordelen:

- bijzonder geschikt voor platte en kleine stukken vlees zoals steaks en worstjes, maar ook voor vis, groente en toast.

Thermo-grill _____

Tijdens het thermo-grillen worden afwisselend het grill-verwarmingselement en de ventilator in- en uitgeschakeld.

De door het grill-verwarmingselement opgewekte warmte wordt door de ventilator gelijkmatig in de ovenruimte verdeeld.

Voordelen:

- bijzonder geschikt voor gevogelte en grote stukken vlees.

Onderwarmte _____

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

Voordelen:

- zeer geschikt voor gebak en gerechten die aan de onderzijde extra bruin moeten worden of een korst moeten krijgen.

 Pas kort voor het einde van de bak- of braadtijd gebruiken.

Oven in- en uitschakelen

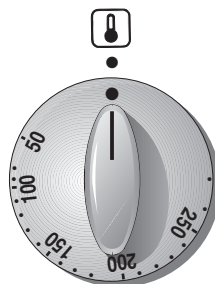
Voordat u uw oven inschakelt, kiest u het verwarmingssysteem dat u wilt gebruiken.

Inschakelen:

1. Stel de functiekeuzeknop in op het gekozen systeem.
 2. Stel de temperatuurkeuzeknop in op de gewenste temperatuur.
- ☐ De ingestelde temperatuur wordt automatisch geregeld.
 - ☐ Het controlelampje gaat branden wanneer de oven wordt ingeschakeld en bij het naverwarmen.



Functiekeuzeknop



Temperatuurkeuzeknop

Uitschakelen:

Om de oven uit te schakelen, draait u de temperatuurkeuzeknop en de functiekeuzeknop op 0.

Bakken in een bakvorm

- ☐ Plaats de bakvorm altijd op het midden van het rooster.
- ☐ Wij bevelen donkere bakvormen van metaal aan.

Boven- en onderwarmte: 

- ☐ Indien het gebak aan de onderkant te donker wordt:

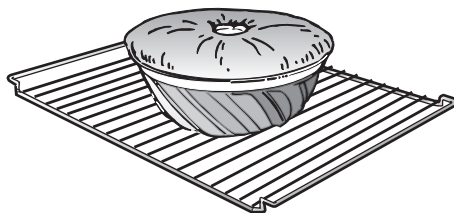
Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd korter en kies eventueel een lagere temperatuur.

- ☐ Indien het gebak aan de onderkant te licht wordt:

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

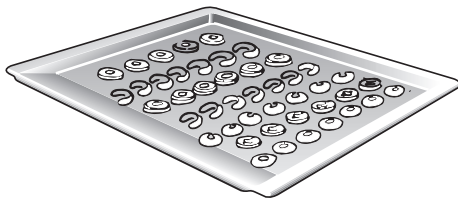
Hete lucht: 

- ☐ Plaats een bakvorm of hoog gebak niet vlak voor het beschermrooster op de achterwand van de oven.



Bakken op een bakblik:

- ☐ De schuine zijde van het bakblik moet altijd naar de ovendeur wijzen.
- ☐ Schuif het bakblik altijd volledig naar achteren.
- ☐ Gebruik uitsluitend originele bakblikken.



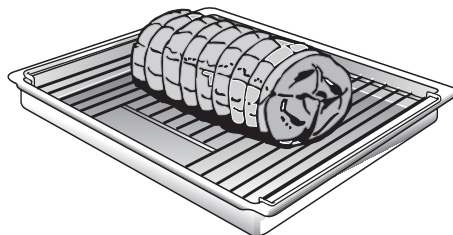
Aanwijzingen:

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

Braden met hete lucht of met boven- en onderwarmte

Aanwijzingen:

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



☐ **Braden in een gesloten schaal:**

Leg het vlees in een braadschaal, sluit de schaal met een passend deksel af en schuif de schaal op het rooster in de oven.

Wij raden u aan om rundvlees in een gesloten braadschaal te bereiden.

Tips:

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

Braden op het braadblik

(Als extra toebehoren in de vakhandel verkrijgbaar)

Met hete lucht  voor grote, vette stukken braadvlees

- ☐ Leg het braadblik in de braadslede. Dankzij het braadblik wordt de oven minder vuil.
- ☐ Vet en braadsap dat naar beneden drupt, wordt in de braadslede opgevangen.

- ☐ Met het braadblik kunt u, in afwijking van de aangegeven temperatuur, een iets hogere temperatuur instellen wanneer het te braden vlees bijzonder knapperig moet worden.



Grillen

- ! Bij het grillen is voorzichtigheid geboden.**
- ! Kinderen altijd uit de buurt houden.**

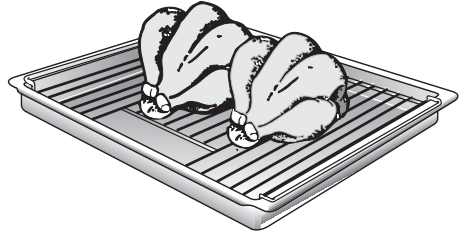
Aanwijzingen:

- ☐ Met gesloten ovendeur grillen.
- ☐ De grilltemperaturen kunnen worden ingesteld.
- ☐ Schuif het rooster en de braadslede altijd samen in de oven.
- ☐ Leg het te grillen gerecht altijd op het midden van het rooster.
- ☐ Indien het grill-verwarmingselement automatisch wordt uitgeschakeld, is de oververhittingsbeveiliging geactiveerd. Het verwarmingselement wordt automatisch na korte tijd weer ingeschakeld.
- ☐ **Leg het rooster in de braadslede en schuif ze samen op de dezelfde inschuifhoogte in de oven.**

Thermo-grill

Voor zeer knapperig gevogelte of vlees (varkensvlees met zwaard)

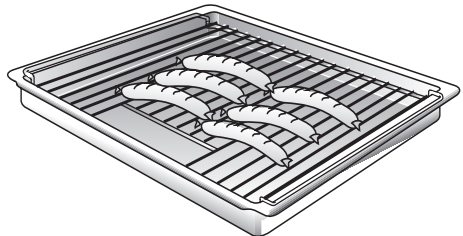
- ☐ Gebruik het rooster en de braadslede. Gebruik voor vlees bij voorkeur een hittebestendige braadschaal. Keer grote stukken vlees na ca. de helft van de griltijd om.
- ☐ Plaats een braadslede na het grillen niet op een koude of natte ondergrond, maar op een droge doek om het glas niet te laten springen.
- ☐ Bij het thermo-grillen op het rooster kan afhankelijk van het te grillen gerecht de oven vrij vuil worden. Maak daarom de oven na elk gebruik schoon om inbranden van het vuil te voorkomen.
- ☐ Keer hele stukken gevogelte om na ca. tweederde van de griltijd. Steek bij eend en gans de huid onder de vleugels door om het vet goed te laten uitlopen.
- ☐ Laat het gerecht wanneer het klaar is nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.



Oppervlakte-grillen

Voor platte en kleine gerechten

- ☐ Gebruik altijd het rooster en de braadslede.
- ☐ Keer het te grillen gerecht na ca. tweederde van de tijd.
- ☐ Bestrijk het rooster en het te grillen gerecht naar wens licht met olie.



Tips en trucs

Voor bakken:

- ☐ Gebak van de bakplaat is aan de onderkant te licht.
- ☐ Gebak uit een vorm is aan de onderkant te licht.
- ☐ Taart of gebak is aan de onderkant te donker.
- ☐ Het gebak is te droog.
- ☐ Het gebak is van binnen klef en deegachtig of het vlees is van binnen niet gaar.
- ☐ Gebak uit een rond of recht blik is bij het bakken met hete lucht achteraan te donker.
- ☐ Bij zeer vochtige bak- en braadgerechten, bijv. fruittaart of met water bereide braadgerechten ontstaat er veel waterdamp in de oven, die op de ovendeur neerslaat en soms tot het druppen van water op de bodem van de oven of de inbouwmeubels leidt.

Neem niet benodigde bakblikken en de braadslede uit de oven.

Plaats de bakvorm niet op het bakblik, maar op het rooster.

Plaats het gebak hoger in de oven.

Stel de oventemperatuur iets hoger in en kies een kortere baktijd.

Stel de bak- of braadtemperatuur iets lager in.
Let op: bak- en braadtijden kunt u niet korter maken door een hogere temperatuur (van buiten gaar, van binnen niet). Iets langere bak- of braadtijd kiezen, taartdeeg langer laten rijzen. Minder vloeistof aan het deeg toevoegen.

Plaats de bakvorm niet vlak voor de luchtopeningen in de achterwand van de oven.

Door de ovendeur voorzichtig en gedurende korte tijd te openen (een of twee keer, bij een lange bak- of braadtijd vaker) kan de waterdamp uit de oven ontsnappen en daardoor de condensvorming aanzienlijk worden verminderd.

Om energie te besparen:

- ☐ Uitsluitend voorverwarmen wanneer het recept dit voorschrijft.
- ☐ Donkere bakvormen nemen de hitte beter op.

- ☐ **Restwarmte:** bij lange baktijden kunt u de oven 5 à 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen.

Ontdooien en gaar maken met hete lucht:

Belangrijke aanwijzingen:

- ☐ **Gebruik voor het ontdooien en gaar maken van diepvriesproducten uitsluitend hete lucht.**
- ☐ **Neem altijd de gegevens op de verpakking van de diepvriesproducten in acht.**
- ☐ Voor **ontdooide diepvriesproducten** (vooral vlees) gelden in het algemeen kortere bereidingstijden dan voor verse producten, omdat het invriezen een effect heeft dat te vergelijken is met gaar worden.
- ☐ Indien **bevroren vlees** in de oven wordt bereid, dient de bereidingstijd met de ontdooitijd te worden verlengd.
- ☐ Ontdooi **diepvries-gevogelte** voor het toebereiden altijd, zodat u de inwendige organen en ingewanden kunt verwijderen.
- ☐ Bereid **diepvries-vis** bij dezelfde temperaturen als verse vis.
- ☐ **Diepvries kant-en-klaar maaltijden** in verschillende aluminium portieschaaltjes kunt u tegelijkertijd in de oven plaatsen.

Ontdooien:

Inschuiфhoogten:

Bij 1 blik: inschuiфhoogte **3**

Bij 2 blikken: inschuiфhoogten **1** en **3**.

- ☐ De **gegeven tijden** zijn richtwaarden, die worden beïnvloed door de vorm en de hoeveelheid van de diepvriesproducten.
- ☐ Ontdooi **onbewerkte diepvries-producten of levensmiddelen uit een diepvries** altijd bij 50° C.
Bij hogere ontdooitemperaturen bestaat er gevaar voor uitdrogen.
- ☐ Ontdooi diepvriesgerechten in **aluminiumfolie of in gesloten aluminium verpakkingen** bij 130 à 140° C.
- ☐ **Diepvries-bakwaren** bij 100 à 140° C ontdooien en opwarmen. Bestrijk brood, broodjes en gistend gebak dun met water om een mooiere korst te krijgen.
- ☐ Ontdooi **droog diepvries-plaatgebak** bij 160 à 170° C gedurende 20 à 30 minuten.
- ☐ Ontdooi **vochtig diepvries-plaatgebak** (met vruchten) bij 160 à 170° C gedurende 30 à 50 minuten.
Verpak het gebak in aluminiumfolie zodat de buitenkant niet uitdroogt.
- ☐ **Diepvries-toast** (met beleg) bij 160 à 170° C ca. 20 minuten laten ontdooien en toasten.
- ☐ **Diepvriespizza:**
Neem de instructies van de fabrikant in acht.

Reinigen en onderhouden

Belangrijke aanwijzingen:

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

Email en glas:

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

Edelstalen voorkant:

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

Spiegelende voorkant:

- ☐ Gebruik geen schurende middelen of krassende sponsjes.
- ☐ Gebruik gewone glasreinigingsmiddelen.
 - doe het glasreinigingsmiddel op een doek of zeem.
 - het schakelpaneel niet besproeien.

Kookplateau:

- ☐ Voor het kookplateau is er een aparte gebruiksaanwijzing.
- ☐ Neem alle daarin vermelde reinigingsvoorschriften in acht.

Oven:

- ☐ Reinig de oven bij voorkeur na elk gebruik, in het bijzonder na braden en grillen. Daardoor voorkomt u het inbranden van resten.

Na diverse keren inbranden kunnen de resten alleen nog met moeite worden verwijderd.
- ☐ Door vaak te reinigen met het hete-luchtsysteem kunt u zorgen voor minder vuil.

 De oven mag niet warm worden gereinigd met speciale ovenreinigingsmiddelen.

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

Ovendeurruit:

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

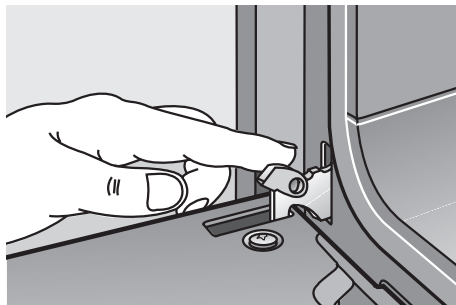
Oven:

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

Ovendeur demonteren

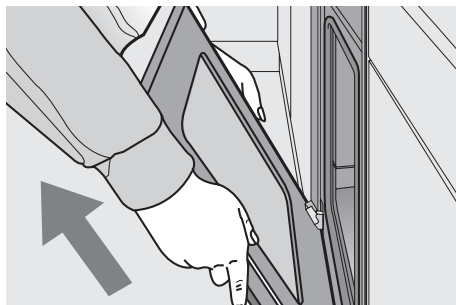
Verwijderen:

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



Aanbrengen:

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



Ovenverlichting inschakelen:

- ☐ Draai de functiekeuzeknop in een willekeurige stand.

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

Zie voor adressen het overzicht van klantenservice-werkplaatsen.

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

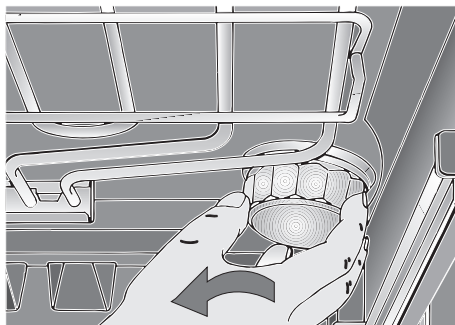
E-nr.	FD
--------------	-----------

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

Vervangen van de ovenlamp:

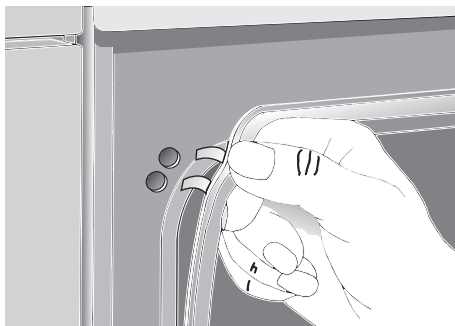
Let op: apparaat stroomloos maken!

1. Leg een vaatdoek in de koude oven om beschadiging te voorkomen.
2. Draai het kapje van de lamp naar links en verwijder het.
3. Vervang de lamp.
 - Type gloeilamp E 14, 220–235 volt, 40 watt, hittebestendig tot 300° C.
 - Deze gloeilamp kunt u verkrijgen bij de klantenservice of in de vakhandel.



Vervangen van de afdichting van de ovendeur

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

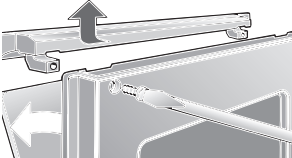


Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

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

Belangrijke aanwijzing:

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

Wat is er aan de hand ...	Mogelijke oorzaak	Oplossing
... wanneer de elektrische functie helemaal niet meer werkt, de controlelampjes bijv. plotseling niet meer branden?	Zekering defect	Zekering in zekeringkast controleren en indien nodig vervangen.
... wanneer vloeistof of dun deeg naar één kant loopt?	Apparaat niet waterpas opgesteld of ingebouwd	Inbouw controleren.
... wanneer het glas in de ovendeur beslaat?	Normaal verschijnsel, berust op het aanwezige temperatuurverschil	Oven ca. 5 minuten inschakelen bij 100°C.
... wanneer er in de oven veel condens ontstaat?	Normaal verschijnsel bij gebak met zeer vochtig deeg (vruchten) of grote stukken braadvlees.	Ovendeur tijdens het bakken af en toe kort openen. Condenswater na gebruik opvegen.
... wanneer na langdurig gebruik het glas in de ovendeur aan de binnenkant vuil is?	Normale vervuiling. 	Ovendeur verwijderen en met handgreep naar boven neerleggen. Om de deur te reinigen de twee schroeven boven op de greep van de deur met een schroevendraaier losdraaien. Let op: bij het opnieuw monteren er voor zorgen dat de deurgreep en de afdichtingen zich weer op hun plaats bevinden.

Indice

	Pagina		Pagina
Raccomandazioni		Pulizia e manutenzione	
☐ Avvertenze per lo smaltimento	83	☐ Avvertenze importanti	96
☐ Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio	83	☐ Smalto e vetro	96
☐ Avvertenze di sicurezza	84	☐ Frontale in acciaio inox	96
Precede il primo impiego		☐ Frontale in vetro a specchio	96
☐ Pulizia preliminare	84	☐ Piano di cottura	96
☐ Primo riscaldamento	84	☐ Forno	96
Ecco il Vostro nuovo forno		☐ Smontaggio e montaggio della porta del forno	97
☐ Descrizione dell'apparecchio	85	Guasti e riparazioni	98
☐ Accessori	86	Che fare se qualcosa non funziona?	99
☐ Livelli d'inserimento	86		
Cucinare			
☐ Uso delle zone di cottura	87		
☐ Selettori delle zone di cottura	87		
☐ Tabella di cottura	88		
☐ Scelta delle pentole	88		
Cottura e arrosti al forno			
☐ Funzioni del forno	89		
☐ Accendere e spegnere il forno	90		
☐ Cottura al forno	91		
☐ Arrosti al forno	92		
Grigliare	93		
Consigli e astuzie	94		
Scongelare e cuocere	95		

Avvertenze per lo smaltimento

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

Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio

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

Avvertenze di sicurezza

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

Precede il primo impiego

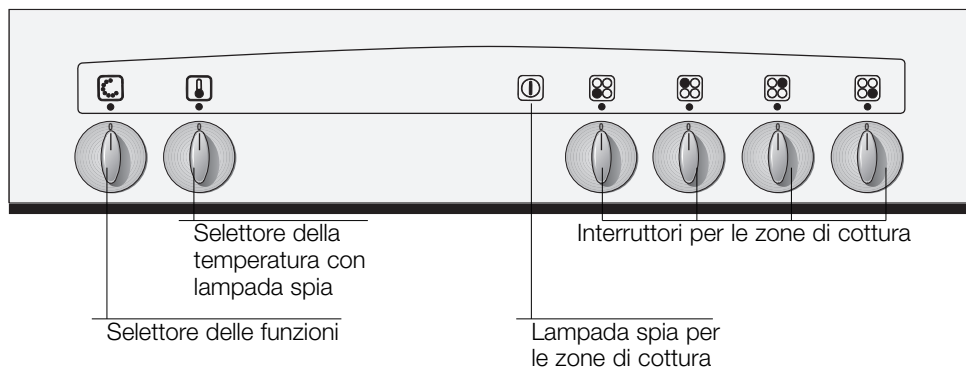
Pulizia preliminare:

1. Pulite l'apparecchio all'esterno con un panno morbido, umido.
 2. Pulite il forno e gli accessori con una soluzione di lavaggio ben calda.
- ☐ Osservate le istruzioni per l'uso accluse al piano di cottura.

Primo riscaldamento:

1. Riscaldare il forno vuoto per ca. 30 minuti.
Selezionate a questo scopo il riscaldamento superiore/inferiore a 240° C.
Durante questo primo riscaldamento, aprite le finestre della Vostra cucina, per evitare cattivi odori.
2. Accendere al grado massimo i fornelli elettrici in ghisa, senza pentole, da 1 a 2 minuti circa. L'odore si sviluppa a causa della protezione anticorrosiva che brucia, solo al primo impiego.

Ecco il Vostro nuovo forno



Selettore delle funzioni



Posizioni:

-  Riscaldamento superiore/inferiore
-  Aria calda
-  Grigliata piana
-  Termogrill
-  Riscaldamento inferiore

Selettore della temperatura



Posizioni:

50–275 Temperatura in °C

Ecco il Vostro nuovo forno

Accessori

☐ Fornitura di serie:

1 Teglia da forno in alluminio
1 Griglia per dolci/arrosti
1 Leccarda

☐ Riceverete ulteriori accessori presso i rivenditori specializzati.

Nr. di ordinazione

Leccarda	Z 1230 X0
Tegame per sformati	Z 1270 X0
Teglia da forno in alluminio	Z 1330 X0
Teglia da forno smaltata	Z 1340 X0
Griglia per dolci/arrosti con bordo a gomito	Z 1430 X0
Griglia per dolci/arrosti fitta	Z 1440 X0
Vassoio per arrosti (utilizzabile solo nella leccarda)	Z 1510 X1
Mattone per pane	Z 1910 X0
Dispositivo di protezione per porta del forno	361480

Avvertenze:

- ☐ Il dispositivo di protezione impedisce il contatto con la porta del forno surriscaldata.
- ☐ Molto importante in presenza di bambini.

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

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

Livelli d'inserimento

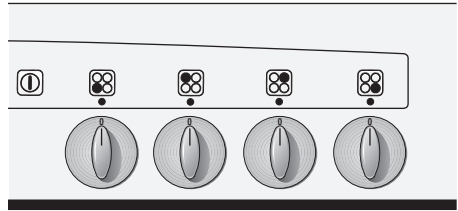
- ☐ Il forno è dotato di 4 livelli d'inserimento. I livelli si contano dal basso verso l'alto. Essi sono indicati sul forno.

⚠ Nel funzionamento con aria calda, non usate il livello d'inserimento »2«, per non pregiudicare la circolazione dell'aria.



Uso delle zone di cottura

- ☐ Il simbolo  sul pannello di comando indica l'appartenenza del selettore alla zona di cottura.
- ☐ Dopo avere regolato una o più zone di cottura, la lampada spia s'illumina.
- ☐ É possibile la regolazione continua delle zone di cottura.
- ☐ Al piano di cottura é accluso un apposito libretto di istruzioni per l'uso. Prima del primo impiego, siete pregati di leggere attentamente tutte le informazioni in esso riportate.



Regolazione:

Secondo la dotazione del Vostro piano di cottura, disponete delle zone di cottura seguenti.

Zona di cottura normale

1. Per la prima cottura rapida, girate il selettore sulla posizione **9**.
 2. Dopo la prima cottura rapida, girate il selettore indietro sulla posizione di prosecuzione cottura.
- ☐ Nei gradi da 2 a 5 le posizioni intermedie sono indicate con un punto.

Zone di cottura a circuito doppio nei piani di cottura in vetroceramica

1. Potete accendere le zone di cottura a circuito doppio girando il selettore relativo sul simbolo .
 2. Le altre regolazioni si effettuano come per le zone di cottura normali.
- ☐ Per spegnere la zona di cottura a circuito doppio, girate il selettore sullo **0**.

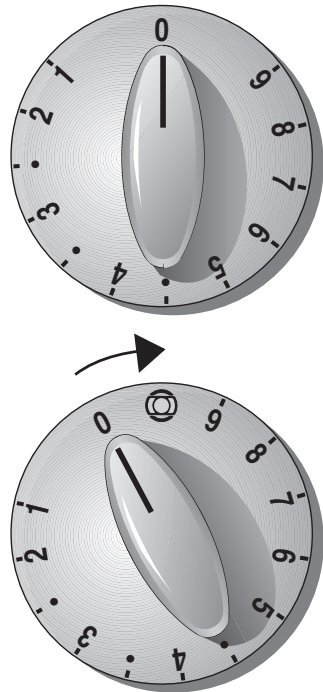


Tabella di cottura

Senza riscaldamento rapido	Esempi	Grado di cottura	Osservazioni
Fondere	cioccolata, glasse	1	mescolare ogni tanto
	burro	2	
	gelatina	2	
Riscaldare	verdura (barattolo)	3	
	piatto unico	3	
Friggere	omelette	5 – 6	arrosto continuo
	bastoncini di pesce	4●–5	
	scaloppine	4●–5	
Con riscaldmento rapido	Esempi	Grado di cottura	
Cuocere a vapore	pesce	3●	
Bollire	riso	2●	
	patate lesse con buccia	2●–3	
	patate lesse senza buccia	2●–3	
	verdura fresca	2●–3	
Stufare	stufato	3 – 4	
	involtini	3 – 3●	

Avvertenze:

- ☐ Per patate e verdura usare solo poco liquido di cottura. Così si conservano le vitamine ed i minerali. I tempi di cottura sono più brevi.
- ☐ Le indicazioni rappresentano valori orientativi e possono variare a seconda degli alimenti e delle stoviglie.
- ☐ **Sfruttare il calore residuo.** Per gli alimenti con tempi di cottura lunghi potete spegnere le zone di cottura da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- ☐ Per alimenti, che durante la cottura richiedono un frequente riscaldamento rapido e/o devono essere girati di frequente, il riscaldamento rapido automatico è meno indicato.

Scelta delle pentole

Con la scelta delle pentole adatte risparmiate tempo ed energia.

- ☐ L'utilizzazione ottimale è possibile solo con pentole e tegami di buona qualità.
- ☐ Usate solo pentole e tegami con il fondo piano.
- ☐ Usate pentole e tegami di grandezza adeguata.
- ☐ Il diametro del fondo delle pentole dovrebbe corrispondere al diametro della zona di cottura, oppure essere un poco più grande.
- ☐ Cucinate chiudendo le pentole con il coperchio.
- ☐ Per la cottura con molto liquido utilizzate pentole alte, che impediscono al liquido di traboccare.
- ☐ Asciugare sempre il fondo della pentola prima di metterla sul piano di cottura.

Funzioni del forno

Riscaldamento superiore/inferiore

(sistema di riscaldamento convenzionale)

Mediante elementi riscaldanti situati nella parte superiore e inferiore del forno, il calore viene trasmesso alla pietanza da cuocere o arrostitire.

Cottura e arrosto sono possibili su un solo livello d'inserimento.

Vantaggi:

- cottura di dolci con copertura umida, pizza, quiche
- cottura di pane

Aria calda

Con un sistema di riscaldamento, disposto nella parete posteriore del forno, l'aria riscaldata viene ricircolata nel forno, ottenendo così un'ottima trasmissione del calore alle pietanze da cuocere o arrostitire.

Vantaggi:

- il forno si sporca poco
- possibilità di cuocere e arrostitire contemporaneamente su più piani
- brevi tempi di riscaldamento
- basse temperature del forno
- scongelamento delicato

Grill piano

Il calore viene prodotto dall'elemento riscaldante superiore del forno e trasmesso alle pietanze da grigliare.

Vantaggi:

- molto indicato per piccoli pezzi di carne piani, p. es. bistecche, salsicciotti, pesce, verdura e toast.

Termogrill

Nella cottura al grill, l'elemento riscaldante del grill e il ventilatore vengono accesi e spenti alternativamente.

Il calore prodotto dall'elemento riscaldante del grill viene distribuito uniformemente dal ventilatore nel vano del forno.

Vantaggi:

- molto indicato per polli e pezzi di carne grandi.

Riscaldamento inferiore

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

Vantaggi:

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

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

Accendere e spegnere il forno

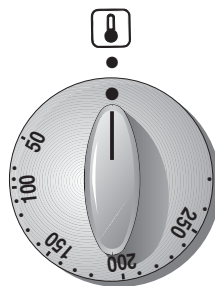
Prima di accendere il forno, decidete quale sistema di riscaldamento volete usare.

Accendere:

1. Disponete il selettore delle funzioni sul sistema scelto.
 2. Con il selettore della temperatura, impostate la temperatura richiesta.
- ☐ La temperatura impostata viene regolata automaticamente.
 - ☐ La lampada spia s'illumina all'accensione del forno e ad ogni postriscaldamento.



**Selettore delle
funzioni**



**Selettore della
temperatura**

Spegnere:

Per spegnere, girate il selettore della temperatura e il selettore delle funzioni su 0.

Cuocere negli stampi

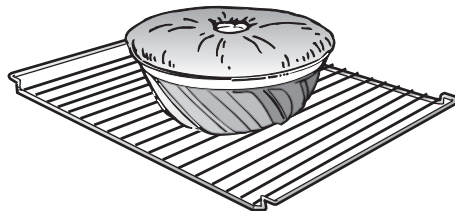
- ☐ Poggiate gli stampi sempre sul centro della griglia.
- ☐ Consigliamo stampi in metallo scuri.

Riscaldamento superiore/inferiore: 

- ☐ **Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo oscuro:**
controllate l'altezza d'inserimento.
Abbreviate il tempo di cottura e selezionate eventualmente una temperatura più bassa.
- ☐ **Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo chiaro:**
controllate l'altezza d'inserimento.
Prolungate il tempo di cottura, selezionate una temperatura più bassa, oppure usate uno stampo in lamiera scuro.

Aria calda: 

- ☐ Non ponete gli stampi o i dolci alti direttamente innanzi alla griglia di protezione della parete posteriore del forno.

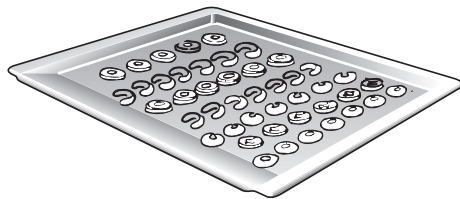


Cuocere su teglie da forno:

- ☐ La smussatura della teglia deve essere sempre rivolta verso la porta del forno.
- ☐ Inserite le teglie sempre fino in fondo.
- ☐ Utilizzate solo teglie da forno originali.

Avvertenze:

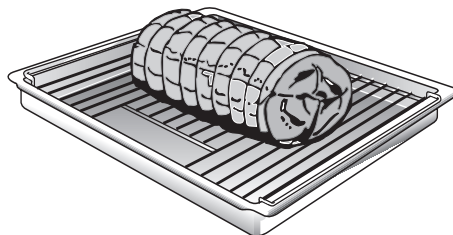
- ☐ Potete influenzare il risultato di doratura variando l'impostazione della temperatura.
- ☐ Se un dolce dopo l'estrazione dal forno si affloscia, la prossima volta usate meno liquido, selezionate eventualmente un tempo di cottura più lungo, oppure riducete un poco la temperatura.



Arrostire con aria calda oppure con riscaldamento superiore/inferiore

Avvertenze:

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



- ☐ **Arrostire in contenitore chiuso:**
deponete la carne in una pentola per arrosto, copritela con un coperchio adatto e spingetela sulla griglia nel forno.
Consigliamo di preparare l'arrosto di manzo in una pentola per arrosto chiusa.

Consigli:

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

Arrosto al forno sulla teglia per arrosti

(disponibile come accessorio nel commercio specializzato)

Con aria calda  per grandi arrosti grassi.

- ☐ Disponete la teglia per arrosti nella leccarda. Con questa teglia per arrosti il forno si sporca meno.
- ☐ Il grasso che cola ed il sugo dell'arrosto si raccolgono nella leccarda.

- ☐ Con la teglia per arrosti, contrariamente alla temperatura suggerita, potete impostare una temperatura un poco più alta, se l'arrosto deve diventare molto croccante.



Cottura al grill

! Fare attenzione quando si usa il grill.

! Tenere sempre lontano i bambini.

Avvertenze:

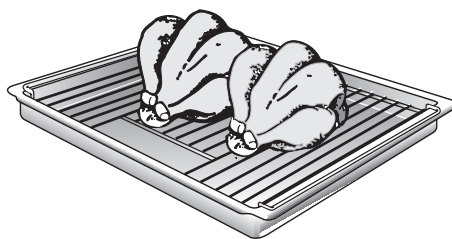
- ☐ Cuocete al grill con la porta del forno chiusa.
- ☐ Le temperature del grill si possono regolare.
- ☐ Introducete sempre insieme griglia e leccarda.

- ☐ Mettete la pietanza da cuocere al grill sempre al centro della griglia.
- ☐ Se l'elemento riscaldante del grill si spegne automaticamente, è intervenuta la protezione di surriscaldamento. L'elemento riscaldante del grill si riaccende subito dopo.
- ☐ **Mettete la griglia nella leccarda e inseriteli insieme sullo stesso livello.**

Termogrill

Per polli o arrosti (arrosto di maiale con cotenna) molto croccanti.

- ☐ Usate la griglia e la leccarda. Per l'arrosto usate preferibilmente recipienti per arrosto termoresistenti. Rivoltate i grandi pezzi di arrosto dopo circa la metà del tempo cottura.
- ☐ Dopo la cottura al grill, non poggiate le stoviglie di vetro su una superficie fredda o bagnata, ma su un canovaccio asciutto, per evitare che il vetro si rompa.
- ☐ Nella cottura al termogrill, secondo la pietanza da grigliare, al di sopra della griglia il forno si può sporcare molto. Perciò pulite il forno dopo ogni impiego, per evitare che lo sporco possa bruciare attaccandosi.

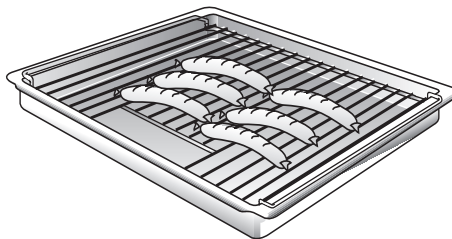


- ☐ Rivoltate il pollo intero dopo circa due terzi del tempo di cottura. Affinché il grasso possa scolare, forate sotto le ali la pelle dell'anatra e dell'oca.
- ☐ Fate riposare la pietanza pronta per altri 10 minuti circa a forno spento e chiuso.

Cottura al grill

Per pietanze piane piccole.

- ☐ Usate sempre la griglia e la leccarda.
- ☐ Rivoltate la pietanza da grigliare dopo circa due terzi del tempo.
- ☐ Ungete leggermente con olio griglia e pietanza a discrezione, anche più volte.



Consigli e astuzie

Per informare:

☐ Il dolce su teglia da forno sotto è troppo chiaro.

Togliete dal forno le teglie e la leccarda non utilizzate.

☐ Il dolce in stampo sotto è troppo chiaro.

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

☐ Il dolce o i biscotti sotto diventano troppo scuri.

Introducete il dolce o i biscotti a un livello superiore.

☐ Il dolce si secca troppo.

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

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

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

☐ I dolci in stampi o in forme rettangolari con il sistema ad aria calda dietro diventano troppo scuri.

Non mettete lo stampo direttamente innanzi alle uscite dell'aria, presso la parete posteriore del forno.

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

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

Per risparmiare energia:

☐ Effettuate il preriscaldamento solo se indicato nella ricetta.

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

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

Scongelare e cuocere con il sistema ad aria calda:

Avvertenze importanti:

- ☐ Per scongelare e completare la cottura di prodotti congelati e surgelati, usate solo il sistema ad aria calda.
- ☐ Per tutti gli alimenti surgelati, osservate in linea di massima le indicazioni del produttore.
- ☐ I prodotti congelati o surgelati (soprattutto la carne) **dopo essere stati scongelati** richiedono generalmente tempi di cottura più brevi rispetto ai prodotti freschi, poiché il congelamento provoca quasi una precottura.
- ☐ Se s'inforna **carne surgelata**, al tempo di cottura si deve aggiungere il tempo di scongelamento.
- ☐ Il **pollame surgelato** deve essere sempre scongelato prima della cottura, per poter togliere le interiora.
- ☐ Cucinate il **pesce surgelato** alle stesse temperature del pesce fresco.
- ☐ I **pasti precotti surgelati** in vaschette porzioni di alluminio possono essere infornati contemporaneamente in quantità maggiore.

Scongelare:

Livelli d'inserimento:

Con 1 teglia: livello 3

Con 2 teglie: livello 1 + 3

- ☐ Le indicazioni dei tempi rappresentano valori orientativi, che vengono influenzati dalla forma e dalla quantità dei prodotti surgelati.
- ☐ Scongelate i **prodotti surgelati crudi o alimenti congelati** in linea di massima a 50° C. A temperature di scongelamento più alte vi è pericolo di essiccazione.
- ☐ Scongelate a 130–140° C le pietanze surgelate confezionate **in foglio di alluminio o in contenitori chiusi di alluminio**.
- ☐ Scongelare e riscaldare i **prodotti da forno surgelati** ad una temperatura di 100–140° C. Per ottenere una crosta più bella, inumidite leggermente pane, panini o dolci di pasta lievitata.
- ☐ Scongelate i **dolci asciutti surgelati** ad una temperatura di 160–170° C, per 20–30 minuti.
- ☐ Scongelate i **dolci umidi surgelati** (ricoperti con frutta) a 160–170° C, per 30–50 minuti. Avvolgete i dolci in un foglio di alluminio per evitare che la frutta si essicchi.
- ☐ Scongelare e poi tostare i toast surgelati (già imbottiti) a 160–170° C, per circa 20 minuti.
- ☐ **Pizza surgelata:**
Seguire le istruzioni dei produttori.

Avvertenze importanti:

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

Smalto e vetro:

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

Frontale in acciaio inox:

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

Frontale in vetro a specchio:

- ☐ Non usate prodotti abrasivi o pagliette che graffiano.
- ☐ Usate detergenti commerciali comuni per vetri.
 - Versate il detergente per vetri su un panno morbido, umido o su una pelle per vetri.
 - Non spruzzate sul pannello di comando.

Piano di cottura:

- ☐ Al piano di cottura è accluso un apposito libretto di istruzioni per l'uso.
 - ☐ Osservate tutte le istruzioni per la pulizia in esso indicate.
-

Forno:

- ☐ Pulite il forno preferibilmente dopo ogni uso, specialmente dopo l'arrosto o la cottura al grill. Così si impedisce ai residui di attaccarsi bruciando. I residui bruciati ripetutamente possono essere rimossi solo con difficoltà.
- ☐ Potete ridurre lo sporco usando più spesso il sistema ad aria calda.

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

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

Vetro della porta del forno:

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

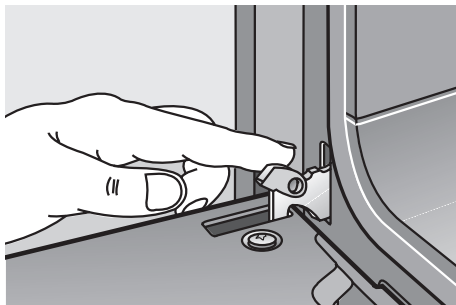
Forno:

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

Smontare la porta del forno:

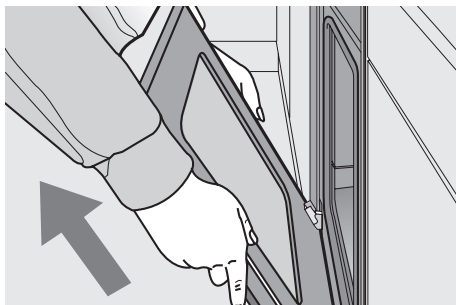
Sganciare:

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



Agganciare:

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



Accendere l'illuminazione del forno:

- ☐ Girate il selettore delle funzioni su una posizione qualsiasi.

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

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

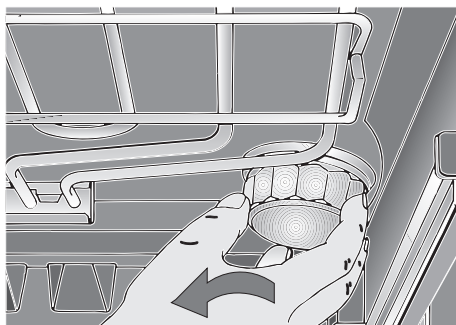
E-Nr.	FD
--------------	-----------

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

Sostituzione della lampadina del forno:

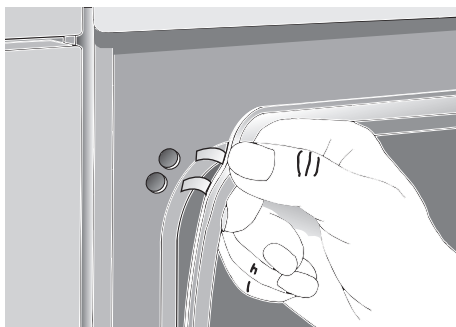
Attenzione: togliere corrente all'apparecchio!

1. Stendete nel forno freddo uno strofinaccio per stoviglie, per evitare danni.
2. Svitare il coperchio della lampada girando a sinistra.
3. Cambiare la lampada.
 - Lampada ad incandescenza tipo E 14, 220–235 Volt, 40 Watt, termoresistente fino a 300° C.
 - Trovate la lampada ad incandescenza presso il servizio assistenza clienti, oppure nel commercio specializzato.



Sostituzione della guarnizione della porta del forno:

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

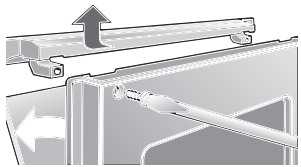


Che fare in questi casi?

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

Avvertenza fondamentale:

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

Che fare se ...	Causa possibile	Rimedio
... il funzionamento generale è disturbato, p. es. le lampade spia non si accendono più?	Fusibile guasto.	Controllare il fusibile elettrico nella cassetta delle valvole e sostituire in caso di guasto.
... liquido o pasta molto fluida tendono a disporsi di lato?	L'apparecchio non poggia o non è incassato orizzontale.	Verificare il montaggio.
... il vetro della porta o la finestra del forno si appannano?	Fenomeno normale, dipende dalla differenza di temperatura.	Accendere il forno per 5 minuti a 100° C.
... nel forno compare acqua di condensazione abbondante?	Fenomeno normale per i dolci con copertura molto umida (frutta), o arrosti grandi.	Aprire e chiudere ogni tanto brevemente la porta del forno durante la cottura. Dopo l'uso asciugare l'acqua di condensazione.
... dopo un lungo uso, porta del forno i vetri della porta del forno sono sporchi all'interno?	È normale. 	Smontare la porta del forno e poggiarla con la maniglia in alto. Per la pulizia, svitare con un cacciaviti le due viti in alto sul listello della maniglia della porta. Attenzione: nel rimontare la maniglia e la guarnizione rispettare la stessa posizione.

Indice

	Página		Página
Puntos a tener en cuenta		Limpieza y cuidados	
☐ Protección del medio ambiente	101	☐ Consejos y advertencias importantes	114
☐ Antes de conectar el aparato nuevo	101	☐ Elementos esmaltados y de vidrio	114
☐ Advertencias y consejos de seguridad	102	☐ Frontal de acero inoxidable	114
Antes de la primera utilización		☐ Frente de cristal reluciente	114
☐ Limpieza previa	102	☐ Placa de cocción	114
☐ Calentamiento inicial (en vacío) del horno y las placas de cocción	102	☐ Horno	114
Su nuevo horno		☐ Retirar y montar la puerta del horno	115
☐ Descripción del aparato	103	Localización y subsanamiento de averías	116
☐ Accesorios	104	¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?	117
☐ Diferentes alturas o pisos de colocación	104		
Cocinar			
☐ Manejo de los mandos de las placas de cocción	105		
☐ Tabla de cocción	106		
☐ Selección de las ollas y recipientes adecuados	106		
Horneado y asado			
☐ Funciones del horno	107		
☐ Conexión y desconexión del horno	108		
☐ Horneado	109		
☐ Asado	110		
Asado al grill	111		
Advertencias y consejos prácticos	112		
Descongelar y cocer a fuego lento	113		

Protección del medio ambiente

- ☐ Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado deberá inutilizarlo.
- ☐ Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.

Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Antes de conectar el aparato nuevo

- ☐ Antes de emplear el aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de servicio de la cocina eléctrica. En ella se facilitan informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado de la cocina.
- ☐ Las presentes instrucciones de servicio son válidas para diferentes modelos de aparato; por ello puede ser posible que se describan detalles y características de equipamiento que no concuerden íntegramente con las de su aparato concreto.
- ☐ Guarde las instrucciones de servicio y de montaje para un posible propietario posterior.
- ☐ Si el aparato presentara daños o desperfectos, no deberá ser utilizado.
- ☐ El montaje y acoplamiento del aparato a la red eléctrica sólo deberá ser efectuado por un electricista autorizado, cumpliendo las correspondientes instrucciones y según el esquema de conexión. En caso de efectuarse un acoplamiento erróneo del aparato y producirse algún daño o desperfecto en su aparato, expirará la garantía del mismo.
- ☐ Nuestros aparatos cumplen las normas de seguridad específicas del ramo para aparatos eléctricos. Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos debidamente instruidos del Servicio Técnico Postventa. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto, pueden implicar serios peligros para el usuario.

Advertencias y consejos de seguridad

- ☐ Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.
- ☐ Las superficies de los dispositivos de calentamiento y de los recipientes de cocción pueden calentarse fuertemente durante su servicio. Lo mismo ocurre con las superficies interiores de los hornos y los elementos de calefacción. Mantenga siempre alejados los niños de la cocina.
- ☐ Permanezca siempre en las inmediaciones del aparato al preparar platos o alimentos con grasa o aceite. La grasa o aceite excesivamente calentados pueden inflamarse.
- ☐ Los cables de conexión a la red de aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las zonas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes, ni tampoco ser aprisionados con la puerta del horno caliente. El aislamiento de los cables podría resultar seriamente dañado.
- ☐ En caso de comprobar algún defecto en el horno, deberá desconectarse el fusible correspondiente en la caja central de fusibles de la vivienda.
- ☐ No guarde ni coloque objetos inflamables en el interior del horno. Podrían inflamarse en caso de conexión fortuita del horno. No colocar tampoco objetos inflamables sobre la placa de cocción.
- ☐ No limpiar el horno ni la placa de cocción con limpiadoras de vapor o de alta presión.

Limpieza previa:

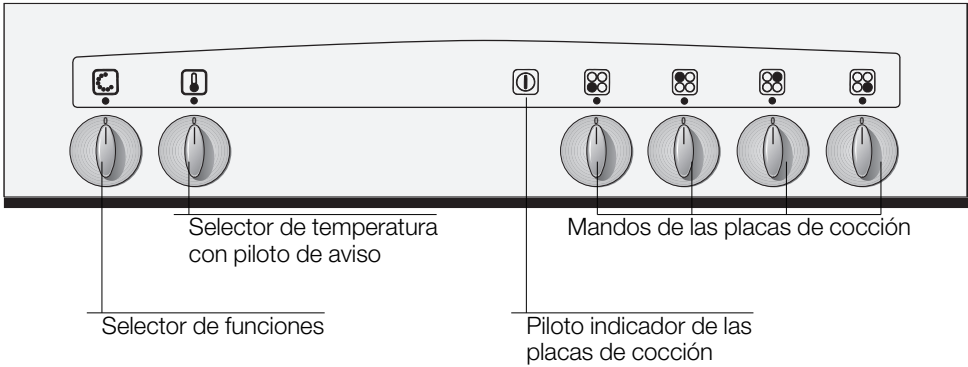
1. Limpiar la superficie exterior del aparato con un paño suave húmedo.
 2. Limpiar el horno y los accesorios con una solución de lejía caliente.
- ☐ Observar estrictamente las instrucciones de servicio de la placa de cocción.

- ☐ En caso de seleccionar la modalidad de calentamiento «Aire caliente forzado» , no forrar el horno o las bandejas de horneado con papel especial para hornear suelto, dado que éste podría resultar aspirado por el ventilador durante la fase de calentamiento, dando lugar a importantes daños en el ventilador y el circuito de calentamiento del horno.
- ☐ No colocar bandejas sobre el fondo del horno ni recubrir el fondo del horno con papel aluminio, pues de lo contrario puede producirse sobrecarga térmica, los tiempos de asado o cocción no concuerdan y pueden producirse daños en el esmalte de la cocina.
- ☐ No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente. El esmalte podría resultar dañado.
- ☐ El jugo de fruta que gotea de la bandeja de horneado produce manchas indelebiles. Por ello aconsejamos utilizar la bandeja universal, que es más honda.
- ☐ No se apoye ni se siente sobre la puerta del horno estando abierta.
- ☐ La puerta del horno debe cerrar siempre herméticamente. Mantenga limpias las superficies de la junta de goma de la puerta.
- ☐ Vigile las ollas exprés durante la fase de calentamiento. Tan pronto se haya alcanzado la presión de cocción óptima, deberá reducir a tiempo la potencia ajustada en la placa de cocción.
- ☐ Obsérvense asimismo las instrucciones y consejos que figuran en las instrucciones de servicio de la placa de cocción.

Calentamiento inicial en vacío del horno:

1. Calentar el horno en vacío durante aprox. 30 minutos.
Seleccionar el calor superior e inferior a 240° C.
Con objeto de evitar la acumulación de los molestos olores producidos durante este proceso, deberá procurarse que las ventanas de la cocina estén abiertas.
2. Hacer funcionar en vacío (sin colocar recipiente alguno sobre las mismas) las placas de cocción de hierro fundido durante 1 a 2 minutos aproximadamente, a su máxima potencia. El olor que se produce durante esta operación es debido que la capa de protección anticorrosiva es quemada. Esto ocurre sólo con ocasión de la puesta en marcha inicial del horno.

Su nuevo horno



Selector de funciones



Posiciones:

-  Calor superior e inferior
-  Aire caliente forzado
-  Asado con el grill de superficie
-  Asado con grill con recirculación del aire caliente
-  Calor de solera

Selector de temperatura



Posiciones:

50–275 Temperatura en °C

Accesorios

- ☐ El equipo de serie del aparato incluye:

1 Bandeja pastelera, de aluminio
1 rejilla para hornear o asar
1 Bandeja universal con rejilla

- ☐ Más accesorios opcionales los podrá adquirir Vd. en el comercio especializado.

Nº de pedido

Bandeja universal con rejilla	Z 1230 X0
Bandeja para soufflés	Z 1270 X0
Bandeja pastelera, de aluminio	Z 1330 X0
Bandeja pastelera, esmaltada	Z 1340 X0
Rejilla para hornear o asar, acodada	Z 1430 X0
Rejilla para hornear o asar, tupida	Z 1440 X0
Parrilla de asado (sólo para colocar dentro de la bandeja universal)	Z 1510 X1
Bandeja para cocer pan	Z 1910 X0
Dispositivo de protección para el horno	361480

Advertencias:

- ☐ El dispositivo de protección evita el contacto con la puerta del horno.
- ☐ Particularmente importante ante la presencia de niños pequeños.

- ☐ Es posible que durante el funcionamiento del horno se deformen la bandeja de hornear o la sartén universal. Las causas de ello son grandes diferencias de temperatura en los accesorios. Estas diferencias pueden aparecer si se cubrió solamente una parte del accesorio, o si se pusieron productos ultracongelados (como p. ej. una pizza) en los accesorios.

La deformación vuelve a desaparecer durante el horneado, asado o la preparación al grill.

Alturas de colocación

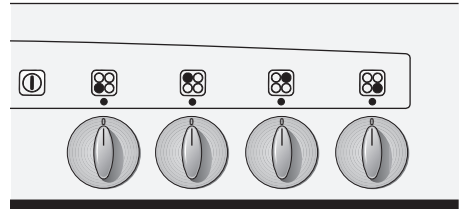
- ☐ El horno dispone de 4 alturas o pisos de colocación diferentes. Estos pisos se cuentan de abajo hacia arriba, y están marcados en el horno.

⚠ En caso de trabajar con la modalidad de aire caliente forzado, no debe utilizarse el piso »2« a fin de no perjudicar la circulación del aire.



Manejo de los mandos de las placas de cocción

- ☐ La marca  sobre el panel de mandos indica el mando que corresponde a cada placa de cocción.
- ☐ Tras haber activado una o varias placas de cocción, se ilumina el piloto de aviso.
- ☐ Los mandos se pueden ajustar de modo continuo.
- ☐ La placa de cocción incluye unas instrucciones de servicio separadas. Aconsejamos leer atentamente todas las indicaciones e informaciones que allí se facilitan.



Ajustes de las placas:

Según el equipamiento concreto de su placa de cocción, ésta dispone de diferentes placas individuales.

Placa de cocción normal:

1. Girar el mando de la placa a la posición **9** para el inicio de cocción intensiva.
 2. Disminuir la potencia ajustada en la placa, tras el inicio de cocción, a la posición de cocción lenta.
- ☐ En el margen de regulación comprendido entre las posiciones 2 – 5 se pueden seleccionar posiciones intermedias, que están marcadas con un punto.

Zonas de cocción de doble circuito en las placas vitrocerámicas

1. La zona de cocción de doble circuito se conecta girando el mando correspondiente hacia la posición del símbolo .
 2. El ajuste de la potencia de la zona de cocción se efectúa del mismo modo que en las placas de cocción normales.
- ☐ Para desconectar la zona de cocción de doble circuito, girar el mando a la posición **0**.



Tabla de cocción

Sin inicio rápido de cocción	Ejemplos	Potencia (escalón) de cocción	Observaciones
Fundir	Chocolate	1	remover de vez en cuando
	Gelatina	2	
	Mantequilla	2	
Calentar	Verduras en lata	3	
	Cocidos, potajes	3	
Freír	Buñuelos, crêpes	5 – 6	freír de modo continuo
	Barritas de pescado congelado	4● – 5	
	Escalopes, filetes empanados	4● – 5	
Con sistema de inicio de cocción rápida	Ejemplos	Potencia (escalón) de cocción	
Rehogar	Pescado	3●	
Cocer	Arroz	2●	
	Patatas cocidas enteras con piel	2● – 3	
	Patatas hervidas	2● – 3	
	Verdura fresca	2● – 3	
Brasear	Carne de vaca adobada	3 – 4	
	Filetes rellenos enrollados	3 – 3●	

Advertencias:

- ❑ Los minerales y las vitaminas sufren fácilmente un proceso de lixiviación. Por ello aconsejamos usar poca agua a fin de que las vitaminas y los minerales sean preservados. Además, los tiempos de cocción se reducen, resultando la verdura sabrosa y crujiente.
- ❑ Los valores consignados sólo son valores orientativos y pueden variar según los alimentos y los recipientes de cocción utilizados.
- ❑ **Aprovechar el calor residual.** En los alimentos con largos tiempos de cocción, puede desconectarse la zona de cocción unos 5 a 10 minutos antes de concluir el tiempo de cocción previsto.
- ❑ Los platos o alimentos que requieran ser modificados o vueltos con frecuencia durante la fase de cocción a fuego lento, no son adecuados para ser preparados con la función electrónica de inicio rápido de cocción.

Selección de las ollas y recipientes

Seleccionando los recipientes más apropiados para la cocción, puede Vd. ahorrar tiempo y energía.

- ❑ El mejor rendimiento se alcanza utilizando ollas y sartenes de calidad.
- ❑ Utilizar sólo ollas y sartenes con fondo liso.
- ❑ Utilizar sólo ollas y sartenes de tamaño suficiente.
- ❑ El diámetro del fondo de los recipientes debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción o ser algo mayor.
- ❑ Cocer los alimentos siempre con la tapa puesta sobre el recipiente.
- ❑ Utilizar ollas altas para cocinar alimentos con mucho líquido. De esta manera se evita que rebosen los líquidos sobre la placa de cocción.
- ❑ Secar siempre el fondo exterior de las ollas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.

Funciones del horno

Calor superior e inferior _____

(Sistema convencional de calentamiento del horno)

Los cuerpos radiadores de calefacción incorporados en la parte superior y inferior del horno generan el calor y lo transmiten a los alimentos por proceso de radiación.

Horneado y asado sólo es posible en un piso.

Las ventajas:

- Adecuado para hacer pasteles húmedos, pizzas, quiches
- Posibilidad de hornear pan

Aire caliente forzado _____

Un ventilador instalado en la pared de fondo del horno se encarga de hacer circular el aire caliente por el interior del mismo, lográndose así una transmisión óptima del calor a los alimentos.

Las ventajas:

- Menor acumulación de suciedad en el horno
- Posibilidad de hornear y asar en varios pisos al mismo tiempo
- Tiempos de calentamiento del horno más cortos
- El horno trabaja con menores temperaturas
- Descongelación cuidadosa de alimentos

Asado con grill de superficie _____

El cuerpo de calefacción instalado en la parte superior del horno genera el calor que, mediante proceso de radiación, es transmitido a los alimentos.

Las ventajas:

- Particularmente apropiado para asar trozos o piezas de carne pequeños y no muy gruesos, como por ejemplo filetes o salchichas, así como pescado, verduras y emparedados.

Asado con grill con aire caliente _____

En el asado con grill con recirculación del aire caliente se conectan y desconectan alternativamente el cuerpo de calefacción del grill y el ventilador.

El ventilador distribuye el calor generado por el cuerpo de calefacción del grill de modo uniforme por el interior del mismo.

Las ventajas:

- Particularmente apropiado para asar pollos y grandes trozos de carne

Calor inferior _____

Con esta opción se conecta sólo el cuerpo de calefacción de la parte inferior del horno.

Las ventajas:

- Modalidad apropiada particularmente para alimentos cuya parte inferior necesite más coctura o deba tener una corteza crujiente.

 Utilizarla sólo brevemente, poco antes de concluir el tiempo de horneado o cocción prescrito.

Conectar y desconectar el horno

Antes de conectar el horno deberá haber decidido Vd. qué sistema de calefacción desea emplear

Conexión del horno:

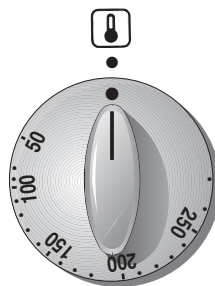
1. Colocar el mando selector de funciones en la posición correspondiente al sistema de calefacción elegido.
 2. Ajustar la temperatura deseada a través del mando selector de la temperatura.
- ☐ La temperatura seleccionada es regulada automáticamente.
 - ☐ El piloto de aviso se ilumina al conectar el horno, así como durante cada ciclo de calentamiento posterior del mismo.

Desconexión:

Para desconectar el horno, girar los mandos selectores de la temperatura y de funciones a la posición «0».



**Mando selector
de funciones**



**Mando selector
de la temperatura**

Hornear en moldes

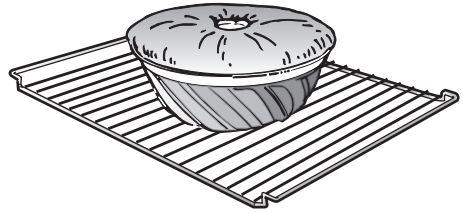
- ☐ Colocar los moldes siempre sobre la parrilla, fijándose que ocupen el centro del horno.
- ☐ Aconsejamos utilizar moldes oscuros de metal, dado que absorben mejor el calor.

Calor superior e inferior:

- ☐ **El pastel está muy tostado por abajo:**
Verificar la altura de la parrilla. Reducir el tiempo de horneado; ajustar una temperatura más baja.
- ☐ **El pastel está muy claro:**
Verificar la altura de la parrilla. Prolongar el tiempo de horneado o seleccionar un molde de chapa negra.

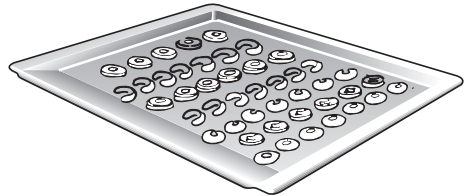
Sistema de aire caliente forzado:

- ☐ No colocar los moldes o pasteles altos directamente delante de la rejilla protectora de la pared de fondo del horno.



Hornear en bandejas:

- ☐ La parte oblicua de la bandeja de horneado debe mostrar siempre hacia la puerta del horno.
- ☐ Introduzca siempre las bandejas en el horno hasta el tope.
- ☐ Se aconseja utilizar preferentemente las bandejas originales del fabricante.



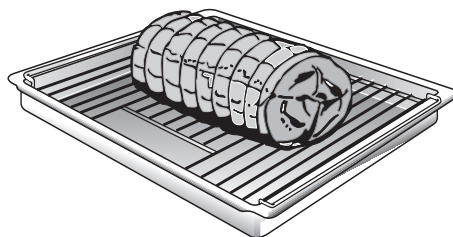
Advertencias:

- ☐ El tostado de los alimentos puede ser influido a través de los ajustes de la temperatura del horno.
- ☐ Si el pastel se aplasta al sacarlo del horno, deberá utilizarse la vez próxima menos líquido, seleccionar un tiempo de horneado más largo o ajustar una temperatura más baja.

Asar con aire caliente forzado o con calor superior e inferior

Advertencias:

- ☐ Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. Introducirla conjuntamente con ésta en el mismo piso (altura).
- ☐ Los trozos de carne a partir de un peso de 750 gramos se pueden asar de modo particularmente económico en el horno.
- ☐ **Asar en recipientes abiertos:**
Enjuagar la bandeja universal o los utensilios de asado que se vayan a utilizar con agua. Colocar la carne sobre los mismos.
- ☐ Para carnes y aves con grasa deberá ponerse, según el tamaño de la pieza, entre $\frac{1}{8}$ y $\frac{1}{4}$ litro de agua en la bandeja universal. Untar las carnes magras con grasa a discreción, o mecharlas con una lonja de tocino.
- ☐ Una buena salsa se puede hacer con el «fondo» o jugo del asado recogido y concentrado en la bandeja. Para ello, agregar agua caliente al mismo para disolverlo, ponerla a cocer y agregarle fécula para espesarla. En caso necesario, pasarla por un tamiz.
- ☐ Meter la carne en el horno frío (no hace falta calentarlo previamente = Ahorro de energía).



☐ **Asado en recipiente cerrado (cacerola):**

Colocar la carne, ya se trate de un trozo de carne en una cacerola adecuada para el asado y cubrirla con la tapadera. Introducirla en el horno, colocándola sobre la parrilla.
Aconsejamos preparar el asado de vacuno en una cacerola cerrada.

Consejos prácticos:

- ☐ Utilizar sólo recipientes con asas resistentes a las elevadas temperaturas del horno.
- ☐ Preparar los trozos de carne grandes directamente en la bandeja universal, sin utilizar la parrilla.
- ☐ Los trozos de asado más pequeños se pueden preparar con papel de aluminio. Para ello se corta un trozo de papel de aluminio en las medidas aproximadas de la parrilla, se la da una forma con los bordes elevados por los laterales, y se coloca sobre la parrilla.
- ☐ Una vez transcurrido el tiempo de asado prescrito, dejar reposar la carne durante unos 10 minutos aproximadamente en el horno desconectado y cerrado.

Asar con la parrilla de asado

(Disponible como accesorio opcional en el comercio especializado del ramo)

Con aire caliente forzado , para grandes trozos de carne con grasa.

- ☐ Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. La parrilla contribuye a evitar que el horno quede sucio.
- ☐ La grasa y el jugo del asado son recogidos en la bandeja universal

- ☐ Con la parrilla de asado puede cocinarse la carne a una temperatura algo superior a la indicada en la correspondiente tabla o receta, para el caso de de desear que la carne tenga una corteza crujiente.



Asado al grill

! Prestar atención al asar al grill.

■ Mantener alejados los niños de la cocina durante las operaciones.

Atención:

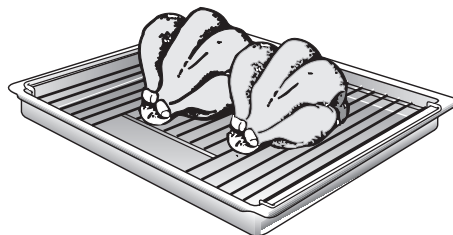
- ☐ Asar al grill con la puerta cerrada.
- ☐ Las temperaturas del asado al grill pueden regularse.
- ☐ Introducir siempre conjuntamente la bandeja universal y la parrilla.

- ☐ Colocar siempre la carne en el centro de la parrilla.
- ☐ Si el cuerpo de calefacción del grill se desconectara, ello es debido a la activación del circuito protector contra sobrecalentamiento. El cuerpo de calefacción volverá a conectarse al cabo de unos breves instantes.
- ☐ **Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. Introducirla conjuntamente con ésta en el mismo piso (altura).**

Asado con grill con aire caliente

Para pollos o asados de carne particularmente crujientes (asado de cerdo con corteza).

- ☐ Utilizar la parrilla y la bandeja universal. Emplear preferentemente para el asado de carne recipientes con asas resistentes al calor. Volver las grandes piezas una vez transcurrida la mitad del tiempo de asado prescrito.
- ☐ No colocar los recipientes o utensilios de vidrio usados que estuvieran calientes, sobre bases frías o húmedas sino sobre sobre un paño de cocina seco, a fin de evitar que el vidrio salte.
- ☐ Al realizar el asado al grill con aire caliente sobre la parrilla, puede originarse un mayor grado de suciedad en el horno. Por ello deberá limpiarse el horno tras cada sesión de trabajo, a fin de evitar



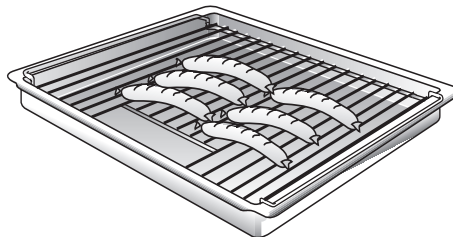
el quemado y la incrustación de los restos de alimentos en el horno.

- ☐ Dar la vuelta a las aves enteras una vez transcurridas las dos terceras partes de su tiempo de asado. En los asados de pato y ganso, pinchar la piel debajo de las alas a fin de permitir la salida de la grasa.
- ☐ Una vez transcurrido el tiempo de asado prescrito, dejar reposar la carne durante unos 10 minutos aproximadamente en el horno desconectado y cerrado.

Asado con grill de superficies

Para platos pequeños y planos.

- ☐ Utilizar siempre conjuntamente la parrilla y la bandeja universal.
- ☐ Dar la vuelta a la pieza a asar una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de asado prescrito.
- ☐ Untar ligeramente la parrilla y el alimento de aceite.



Advertencias y consejos prácticos

Para el horneado, asado y asado con grill:

- ☐ El pastel colocado sobre la bandeja no está suficientemente cocido por abajo
- ☐ El pastel de molde está demasiado claro por abajo.
- ☐ El pastel o las pastas están demasiado tostadas por abajo.
- ☐ El pastel está demasiado seco.
- ☐ El pastel está falto de consistencia o pastoso por dentro, o la carne no está bien hecha por dentro.
- ☐ Al trabajar con la modalidad «Aire caliente forzado», los pasteles en moldes redondos o rectangulares se tuestan demasiado por detrás.
- ☐ Al preparar alimentos horneados o asados muy húmedos p.e. tarta de frutas o asados con agua, se produce gran cantidad de vapor de agua en el horno, que se precipita sobre la puerta del mismo, pudiendo gotear sobre el piso o el mueble empotrado.

Retirar las bandejas de horneado o universales que no vayan a usarse, del horno.

No colocar el molde sobre la bandeja de horneado, sino sobre la parrilla.

Colocar el pastel o las pastas en un piso más elevado.

Aumentar algo la temperatura ajustada del horno. Seleccionar un tiempo de horneado más corto.

Reducir algo las temperaturas de horneado o asado ajustadas.

Atención: Los tiempos de horneado o asado no se pueden acortar aumentando las temperaturas (alimentos tostados por fuera, enteros o crudos por dentro). Seleccionar unos tiempos de horneado o asado más largos. Dejar reposar la masa. Poner menos líquido en la masa.

No colocar el molde directamente delante de las salidas de aire en la pared de fondo del horno.

Abriendo varias veces por breve tiempo la puerta del horno (una a dos veces en largos tiempos de horneado o asado), puede evacuarse el vapor de agua acumulado en el interior del horno, con lo que se reduce sensiblemente el peligro de goteo.

Para ahorrar energía:

- ☐ Calentar el horno previamente sólo en caso de exigirlo la receta del plato a cocinar.
- ☐ Los moldes oscuros absorben mejor el calor.

- ☐ **Calor residual:** En los procesos de horneado o asado prolongados, puede desconectarse el horno 5 a 10 minutos antes de alcanzar el tiempo de horneado prescrito.

Descongelar y preparar al horno con la modalidad «Aire caliente forzado»

Advertencias importantes:

- ☐ Descongelar y preparar al horno alimentos congelados, utilizar sólo la opción de aire caliente circulante.
- ☐ Observar las instrucciones e informaciones de los fabricantes consignadas en las envolturas de los alimentos congelados.
- ☐ Los alimentos congelados que se han descongelado (en particular carne) requieren unos tiempos de cocción más cortos que los alimentos frescos, dado que el proceso de congelación desarrolla un efecto semejante a una cocción previa.
- ☐ En caso de preparar **carne congelada** directamente en el horno, hay que sumar el tiempo necesario para la descongelación al tiempo de cocción de la carne.
- ☐ Descongelar las **aves congeladas** antes de cocinarlas, dado que hay que vaciarlas primero.
- ☐ Cocinar el **pescado congelado** a la misma temperatura que el pescado fresco.
- ☐ Los **alimentos cocinados, envasados en bandejas de porciones de aluminio**, se pueden preparar simultáneamente en el horno.

Descongelar:

Pisos:

Para 1 bandeja: Piso 3

Para 2 bandejas: Piso 1 + 3

- ☐ Los **tiempos consignados** sólo son valores de orientativos, que pueden variar en función de la forma y cantidad de los productos congelados.
- ☐ Descongelar **los productos congelados crudos o los alimentos congelados** en un congelador a una temperatura de 50° C. En caso de seleccionar una temperatura más elevada, puede desecarse el alimento.
- ☐ Descongelar los **alimentos envueltos en papel** o envases de aluminio cerrado a una temperatura de 130 – 140° C.
- ☐ Descongelar y calentar los **productos de panadería congelados** a una temperatura de 100 a 140° C. Untar ligeramente los panes, panecillos y productos hechos con levadura con agua, a fin de que salgan más crujientes.
- ☐ Descongelar los **pasteles congelados secos** planos a una temperatura de 160 – 170° C, durante 20 a 30 minutos.
- ☐ Descongelar **pasteles congelados húmedos planos** (con capa de frutas) a una temperatura de 160 – 170° C, durante 30 a 50 minutos. Envolverlos en papel aluminio para evitar que las frutas se sequen.
- ☐ Descongelar y hornear los **emparedados congelados** (ya preparados) a una temperatura de 160 – 170° C, durante 20 minutos.
- ☐ **Pizzas congeladas:**
Ténganse presentes las indicaciones que facilita el fabricante en el embalaje de las mismas.

Advertencias importantes:

- ☐ No utilizar agentes frotadores ni abrasivos, así como tampoco objetos rascadores para limpiar la cocina.
- ☐ No eliminar los restos de alimentos quemados con objetos rascadores, sino ablandarlos con un paño húmedo y agente lavavajillas.
- ☐ No utilizar limpiadores especiales (p.e. sprays) para limpiar elementos o partes de aluminio o plástico.

Elementos esmaltados y de vidrio:

- ☐ Limpiarlos con una solución de agua jabonosa caliente.
- ☐ Para limpiar el frontal del horno detrás de la puerta, deberá desengancharse la junta de goma de la puerta.

Frontal de acero inoxidable:

- ☐ En caso de utilizar limpiadores de uso corriente para acero inoxidable, los textos estampados sobre el mismo pueden ser atacados por el agente.
- ☐ No utilizar esponjas abrasivas.
- ☐ Aplicar un **lavavajillas de uso corriente** sobre un paño suave húmedo o una gamuza para secar cristales.

Frente de cristal reluciente:

- ☐ No utilizar agentes o esponjas abrasivas.
- ☐ Utilizar un limpiacristales de uso corriente.
 - Aplicar el limpiacristales sobre un paño suave húmedo o una gamuza para secado de los cristales.
 - No pulverizar el agente sobre el panel de mandos.

Placa de cocción:

- ☐ La placa de cocción es acompañada de unas instrucciones de servicio específicas separadas.
- ☐ Observar estrictamente los consejos y recomendaciones relativos a la limpieza que se facilitan en las mismas.

Horno:

- ☐ Limpiar el horno inmediatamente después de usarlo, en particular tras asados normales o asados con grill. De este modo se evita que se adhieran e incrusten restos de alimentos.

Una vez que los restos de alimentos se han quemado e incrustado repetidas veces, sólo pueden eliminarse con grandes dificultades.
- ☐ Al trabajar frecuentemente con el sistema de circulación del aire caliente se puede reducir la suciedad acumulada en el mismo.

 No limpie el horno en caliente con limpiadores de hornos específicos para limpieza en caliente.

- ☐ Al preparar y hornear pasteles o tartas muy húmedas, deberá emplearse la bandeja universal.
- ☐ Utilizar recipientes adecuados para hacer asados.
- ☐ En caso de escaso grado de suciedad, limpiar el horno estando aún templado con una solución de lejía caliente. Dejar la puerta abierta para que se seque.

Cristal de la puerta del horno:

- ☐ Con objeto de lograr una reducción de la temperatura, el cristal interior de la puerta del horno está dotado de una capa termorreflectora.
- ☐ Esta capa no interfiere en absoluto la buena visibilidad a través del cristal.
- ☐ Estando la puerta del horno abierta, la capa reflectora puede aparecer como una especie de velo de color claro. Esto se debe a razones técnicas y no tiene ningún efecto negativo sobre la calidad y prestaciones del material.

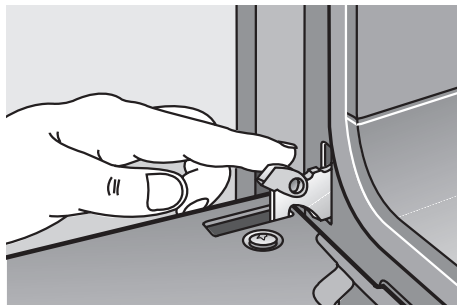
Horno:

Advertencia: Para facilitar la limpieza del horno, el aparato dispone de las siguientes opciones:

Desmontaje de la puerta del horno

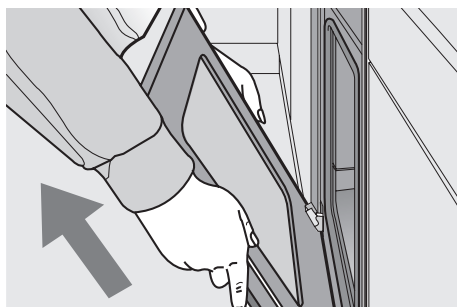
Desenganchar la puerta:

1. Abrir la puerta completamente.
2. Abatir los bloqueos de cierre a izquierda y derecha de la puerta.
3. Colocar la puerta en posición inclinada y extraerla hacia adelante de su sujeción.



Enganchar la puerta:

1. Colocar las bisagras a derecha e izquierda en sus respectivos alojamientos y abrir la puerta hacia abajo.
2. Abatir los bloqueos de cierre de las bisagras.
3. Cerrar la puerta del horno.



Conectar la iluminación interior del horno:

- ☐ Girar el mando selector de funciones a cualquier posición.

Localización y subsanamiento de averías

En caso de perturbaciones o de averías que Vd. misma no pudiera subsanar, deberá avisar al Servicio Técnico Postventa. Las señas figuran en la correspondiente guía.

Atención: No olvide que Vd. gasta su dinero si avisa al Servicio Postventa sólo por haber cometido un error de manejo. Al avisar al Servicio Técnico Postventa, deberá indicar:

Nº E	FD
------	----

Estos datos e indicaciones figuran en la placa de características del aparato. La placa de características del aparato se encuentra emplazada detrás de la puerta del horno, en el lateral inferior izquierdo del horno.

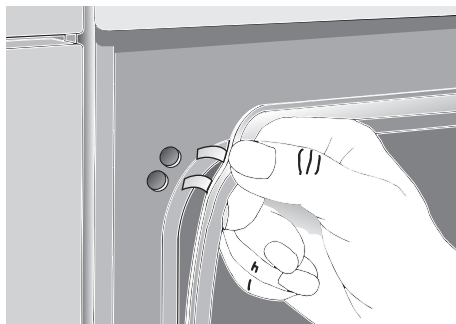
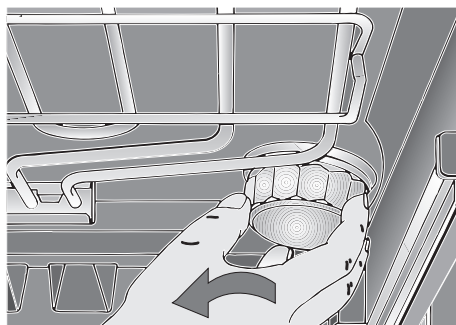
Sustituir la lámpara de iluminación del horno:

Atención: ¡El aparato debe estar sin corriente!

1. Colocar un paño sobre el fondo del horno frío, para evitar posibles daños del mismo.
2. Retirar el remate protector de la lámpara, girándolo a la izquierda.
3. Sustituir la lámpara fundida.
 - Lámpara modelo E 14, 220 – 235 voltios, 40 vatios, resistente a temperaturas hasta 300° C
 - Estas lámparas las puede adquirir en el Servicio Postventa Oficial o en el comercio especializado del ramo.

Sustituir la junta de goma de la puerta del horno:

1. Retirar la junta de goma deteriorada desenganchándola simplemente de sus grapas de sujeción. Una junta de goma nueva la puede adquirir en el Servicio Postventa Oficial.

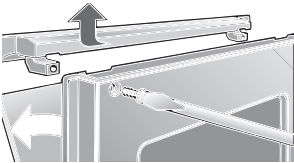


¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?

No siempre hay que llamar al Servicio Postventa. En muchos casos, Vd. misma, señora, o alguien de su familia, puede subsanar la avería. La siguiente tabla le facilita algunos consejos prácticos.

Advertencia importante:

Los trabajos que fuera necesario realizar en los sistemas electrónicos sólo deberán ser ejecutados por técnicos especialistas del ramo. Antes de iniciar cualquier trabajo en el aparato, éste deberá ser desconectado de la red eléctrica a través de la caja de fusibles automáticos o extrayendo el fusible de la caja de fusibles de su piso o vivienda.

¿Qué hacer ...	Posible causa	Modo de subsanamiento
... en caso de perturbación general del funcionamiento eléctrico del aparato; p.e. no se iluminan los pilotos de aviso?	Fusible defectuoso	Verificar el fusible de la caja. En caso de defecto, sustituirlo por uno nuevo.
... si se produce una fuerte distribución o acumulación en un solo lado de líquido o masa semilíquida?	El aparato no se ha instalado en posición horizontal.	Verificar la instalación del aparato.
... en caso de que se empañe el frontal de cristal de la puerta del horno?	Fenómeno natural. Se debe a las diferencias de temperatura existentes.	Conectar primero el horno durante 5 minutos a 100° C.
... si se comprueba la presencia de agua de condensación en el interior del horno?	Fenómeno natural en pasteles o tartas muy húmedos (con frutas) o al asar grandes trozos de carne.	Abrir de vez en cuando brevemente la puerta del horno. Eliminar el agua de condensación una vez concluido el proceso de cocción.
... si al cabo de algún tiempo se ha acumulado suciedad por la cara interior de los cristales de la puerta del horno?	Suciedad normal. 	Desenganchar la puerta del horno y colocarla con el asa hacia arriba. Para limpiarla, retirar los 2 tornillos en la parte superior del tirador de la puerta con un destornillador. Atención: Prestar atención durante el montaje de la puerta a la posición correcta del asa y de la junta.

Περιεχόμενα

	Σελίδα		Σελίδα
Τι πρέπει να προσέχετε		Καθαρισμός και περιποίηση	
☐ Υποδείξεις απόσυρσης	119	☐ Σημαντικές υποδείξεις	132
☐ Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής	119	☐ Εμαγιέ και γυαλί	132
☐ Υποδείξεις ασφαλείας	120	☐ Πρόσοψη ανοξειδωτου χάλυβα	132
Πριν τη χρήση για πρώτη φορά		☐ Καθρεπτιζουσες γυάλινες προσόψεις	132
☐ Προκαταρκτικός καθαρισμός	120	☐ Πεδίο ματιών	132
☐ Θέρμανση για πρώτη φορά	120	☐ Φούρνος	132
Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα		☐ Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας του φούρνου	133
☐ Περιγραφή της συσκευής	121	Επισκευές Βλάβης	134
☐ Εξαρτήματα	122	Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;	135
☐ Ύψη σχάρας/ταψιών	122		
Μαγείρεμα			
☐ Χειρισμός των ματιών	123		
☐ Επιλογή του σκεύους	123		
☐ Πίνακας μαγειρικής	124		
Ψήσιμο στο φούρνο			
☐ Λειτουργίες φούρνου	125		
☐ Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας	126		
☐ Ψήσιμο Αρτοσκευασμάτων	127		
☐ Ψήσιμο Φαγητού	128		
Ψήσιμο στο Γκρίλ	129		
Υποδείξεις και Τεχνάσματα	130		
Απόψυξη και Άχνισμα	131		

Υποδείξεις απόσυρσης

- ☐ Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα. Με την απόσυρσή τους σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.
Προτού αποσύρετε την παλιά σας συσκευή, πρέπει να την αχρηστέψετε.
- ☐ Η συσκευασία προστατεύει την καινούργια σας συσκευή κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι αβλαβή για το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παρακαλούμε να συντελέσετε κι εσείς στην προστασία του περιβάλλοντος και ν' αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο αβλαβή για το περιβάλλον.
Για τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε να ζητήσετε πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από την Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.

Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

- ☐ Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας καθώς και για τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής.
- ☐ Το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης ισχύει για διάφορα μοντέλα της συσκευής. Ενδέχεται ορισμένα μεμονωμένα χαρακτηριστικά του εξοπλισμού που περιγράφονται να μην αφορούν τη δική σας συσκευή.
- ☐ Φυλάξτε καλά το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και εγκατάστασης ενδεχομένως για κάποιον επόμενο χρήστη.
- ☐ Αν έχει πάθει ζημία η συσκευή, δεν επιτρέπεται να τη χρησιμοποιήσετε.
- ☐ γκατάσταση και σύνδεση της συσκευής να γίνεται μόνο σύμφωνα με τις επισυναπτόμενες οδηγίες και το σχέδιο σύνδεσης από ειδικό τεχνίτη με σχετική άδεια. Αν συνδεθεί λάθος η συσκευή, παύει να ισχύει η αξίωση για παροχή δωρεάν εγγύησης σε περίπτωση βλάβης.
- ☐ Οι συσκευές μας ανταποκρίνονται στους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, οι οποίοι έχουν εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή. Όταν δεν γίνονται σωστά οι επισκευές, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Υποδείξεις ασφαλείας

- ☐ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα.
- ☐ Οι επιφάνειες συσκευών θέρμανσης και μαγειρικής ζεσταίνονται όταν λειτουργούν. Οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τα θερμαντικά στοιχεία ζεσταίνονται πολύ. Γι αυτό κρατάτε τα παιδιά οπωσδήποτε μακριά από αυτές.
- ☐ Μείνετε κοντά, όταν ετοιμάζεται φαγητά με λίπος ή λάδι. Όταν αυτά υπερθερμανθούν, μπορεί να πάρουν φωτιά.
- ☐ Τα τροφοδοτικά καλώδια ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπούν τα ζεστά μάτια της κουζίνας και να μην είναι πιασμένα στη ζεστή πόρτα του φούρνου. Θα μπορούσε να χαλάσει η μόνωση των καλωδίων.
- ☐ Σε περίπτωση βλάβης κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού.
- ☐ Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα στο φούρνο. Μπορεί να πάρουν φωτιά, αν κατά λάθος ανάψετε το φούρνο. Μην αποθέτετε εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στο πεδίο των ματιών της κουζίνας.
- ☐ Μη καθαρίζετε το φούρνο και τα μάτια της κουζίνας με καθαριστικά ατμού ή υψηλής πίεσης.
- ☐ Κατά το "ήσιμο με θερμό αέρα"  μη βάζετε το χαρτί "ήσιματος ελεύθερο μέσα στον φούρνο (π.χ. κατά την προθέρμανση). Η φτερωτή θερμού αέρα μπορεί να αναρροφήσει το χαρτί. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές του θερμαντικού στοιχείου και της φτερωτής.
- ☐ Μη βάζετε ταψί πάνω στον πυθμένα του φούρνου ούτε να τον ντύνετε με αλουμινόχαρτο επειδή έτσι δημιουργείται θερμική συμφόρηση. Δεν ισχύουν πλέον οι χρόνοι ψήσιματος και προκαλούνται ζημιές στο εμαγιέ.
- ☐ Να μη χύνετε ποτέ νερό κατευθείαν μέσα στο ζεστό φούρνο. Μπορεί να προκληθούν ζημιές στο εμαγιέ.
- ☐ Χυμοί φρούτων, οι οποίοι στάζουν από το ταψί, μπορούν να αφήσουν λεκέδες, που δεν μπορούν να καθαριστούν. Γι αυτό να χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- ☐ Μην ακουμπάτε και μη κάθεστε πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου.
- ☐ Η πόρτα του φούρνου πρέπει να κλείνει καλά. Να διατηρείτε καθαρές τις μονωτικές επιφάνειες της πόρτας.
- ☐ Να έχετε υπό επιτήρηση τις χύτρες ταχύτητας, όταν τις ζεσταίνετε. Να χαμηλώνετε έγκαιρα την εστία, όταν έχει επιτευχθεί η σωστή για το μαγείρεμα πίεση.
- ☐ Παρακαλείσθε να προσέξετε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης για το πεδίο των ματιών της κουζίνας.

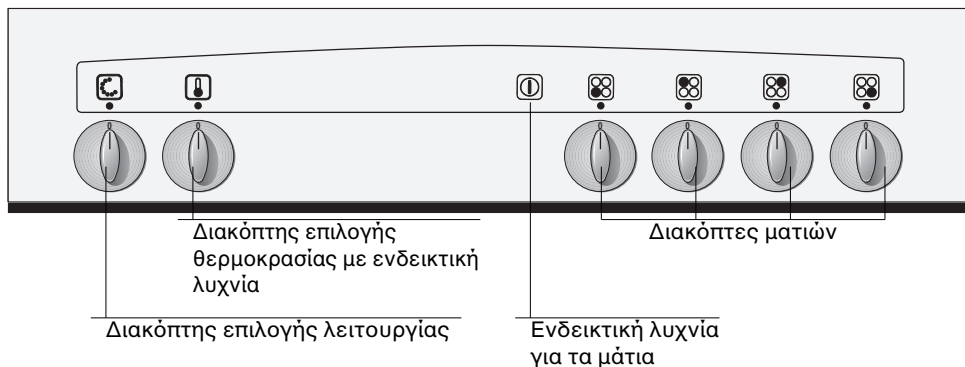
Προκαταρκτικός καθαρισμός:

1. Καθαρίστε τη συσκευή εξωτερικά με ένα υγρό μαλακό πανί.
 2. Καθαρίστε το φούρνο και τα είδη του εξοπλισμού με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα.
- ☐ Προσέξτε το επισυναπτόμενο εγχειρίδιο για το πεδίο των ματιών της κουζίνας.

Θέρμανση για πρώτη φορά:

1. Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο επί περ. 30 λεπτά.
Για το σκοπό αυτό επιλέξτε Θέρμανση Πάνω/Κάτω στους 240° C.
Κατά τη διάρκεια αυτής της προθέρμανσης ανοίξτε τα παράθυρα της κουζίνας σας για να αποφύγετε τις δυσάρεστες οσμές.
2. Ανάψτε τα χυτά μάτια της κουζίνας, χωρίς να υπάρχουν πάνω σ αυτά μαγειρικά σκεύη, για περίπου 1 ως 2 λεπτά στην ανώτατη βαθμίδα. Η οσμή που αναδύεται οφείλεται στην καύση της αντιδιαβρωτικής προστατευτικής ουσίας και παρουσιάζεται μόνο κατά την πρώτη αυτή χρήση.

Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας



Θέσεις/Επιλογές:

-  Θέρμανση πάνω/κάτω
-  Ζεστός αέρας
-  Γκριλ
-  Γκριλ με αέρα
-  Θέρμανση κάτω

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας



Θέσεις/Επιλογές:

- 50-275** Θερμοκρασία σε °C

Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα

Εξοπλισμός

- ☐ Ως εξαρτήματα, συνοδεύονται κάθε μοντέλο, περιέχονται

1 Αλουμινένια λαμαρίνα
1 σχάρα ψησίματος
1 Ταψί γενικής χρήσης με σχάρα

- ☐ Περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα:

**Αριθμός
παραγγελίας**

Ταψί γενικής χρήσης με σχάρα	Z 1230 X0
Ταψί γενικής χρήσης με σχάρα	Z 1230 X0
Αλουμινένια λαμαρίνα	Z 1330 X0
Εμαγιέ λαμαρίνα	Z 1340 X0
Σχάρα ψησίματος, γωνιασμένη	Z 1430 X0
Σχάρα ψησίματος με πυκνό πλέγμα	Z 1440 X0
Λαμαρίνα ψησίματος (κρέατος) (μπορεί να τοποθετηθεί μόνον μέσα στο ταψί γενικής χρήσης)	Z 1510 X1
Οπτόπλινθος για το ψήσιμο ψωμιού	Z 1910 X0
Προστατευτική διάταξη για την πόρτα του φούρνου	361480

Υποδείξεις:

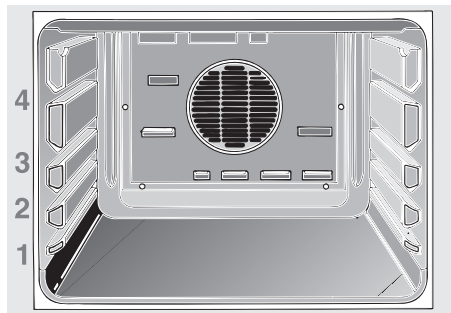
- ☐ Η προστατευτική διάταξη εμποδίζει την επαφή με τη ζεστή πόρτα του φούρνου.
- ☐ Ιδιαίτερα σημαντική κατά την παρουσία μικρών παιδιών.

- ☐ Η λαμαρίνα και το ταψί γενικής χρήσης μπορεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου να παραμορφωθούν. Αιτία είναι οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας στα εξαρτήματα. Οι παραμορφώσεις μπορεί να επέλθουν, όταν μόνο ένα μέρος του εξαρτήματος έχει καλυφεί ή έχουν τοποθετηθεί σ' αυτό κατεψυγμένα τρόφιμα, π. χ. πίτσα.
Το στράβωμα εξαφανίζεται πάλι ήδη κατά τη διάρκεια του ψησίματος γλυκισμάτων ή κρέατος.

Ύψη σχάρας / ταψιών

- ☐ Ο φούρνος διαθέτει 4 θέσεις ύψους για σχάρες/ταψιά. Οι θέσεις αυτές αριθμούνται από κάτω προς τα πάνω και αυτή η αρίθμηση βρίσκεται μέσα στο φούρνο.

⚠ Όταν μαγειρεύετε με αέρα, να μη χρησιμοποιείτε το ύψος »2« για να μην επηρεάζεται η κυκλοφορία του αέρα.



Χειρισμός των ματιών της κουζίνας

- ☐ Η ένδειξη  στο ταμπλό χειρισμού σας δείχνει, ποιος διακόπτης αντιστοιχεί σε κάθε μάτι της κουζίνας.
- ☐ Όταν ανάψετε ένα ή περισσότερα μάτια, ανάβει η κίτρινη ενδεικτική λυχνία.
- ☐ Η ρύθμιση της θερμοκρασίας των ματιών δεν είναι βαθμιδωτή.
- ☐ Για το πεδίο των ματιών της κουζίνας υπάρχει ένα ξεχωριστό εγχειρίδιο χρήσης. Παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά όλες τις πληροφορίες που περιέχονται σ αυτό πριν από την πρώτη χρήση.

Ρύθμιση:

Ανάλογα με τον τύπο του πεδίου των ματιών της κουζίνας, βρίσκονται στη διάθεσή σας οι ακόλουθες εστίες.

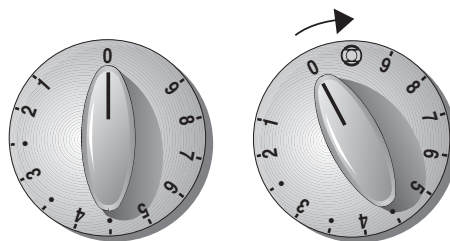
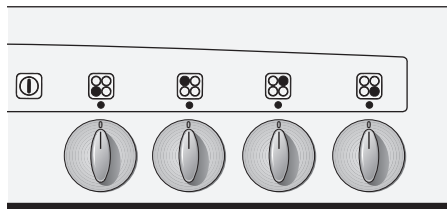
Κανονική εστία

1. Γυρίστε το διακόπτη στη θέση **9** μέχρι να πάρει βράση το φαγητό.
 2. Μετά από αυτό γυρίστε το διακόπτη στη θέση για το μαγείρεμα.
- ☐ Στις θέσεις 2-5 διακρίνονται τα ενδιάμεσα σημεία με τελείες (παράδειγμα: 2• σημαίνει μεταξύ 2 και 3).

Ζώνες μαγειρικής 2 κυκλωμάτων

για υαλοκεραμικές εστίες

1. Ανάβετε τη ζώνη μαγειρικής δύο κυκλωμάτων γυρίζοντας τον αντίστοιχο διακόπτη στο σύμβολο .
 2. Όλες οι άλλες ρυθμίσεις γίνονται όπως και στις κανονικές εστίες.
- ☐ Για να σβήσετε τη ζώνη μαγειρικής δύο κυκλωμάτων γυρίστε το διακόπτη στο **0**.



Επιλογή των μαγειρικών σκευών

Με την επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών εξοικονομείτε χρόνο και ενέργεια.

- ☐ Την καλύτερη εκμετάλλευση της κουζίνας σας επιτυγχάνετε μόνο με καλής ποιότητας μαγειρικά σκεύη και τηγάνια.
- ☐ Χρησιμοποιείτε μόνον μαγειρικά σκεύη και τηγάνια με επίπεδους πάτους.
- ☐ Χρησιμοποιείτε ευρύχωρα μαγειρικά σκεύη και τηγάνια.
- ☐ Η διάμετρος του πάτου των μαγειρικών σκευών θα πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο της εστίας ή να είναι λίγο μεγαλύτερη.
- ☐ Μαγειρεύετε με κλεισμένο το καπάκι.
- ☐ Για το βράσιμο σε μεγάλη ποσότητα υγρού χρησιμοποιείτε ψηλά μαγειρικά σκεύη, ούτως ώστε να εμποδίζεται η υπερχειλίση.
- ☐ Πριν την τοποθέτηση των μαγειρικών σκευών πάνω στις εστίες σκουπίζετε πάντοτε τον πάτο τους, ώστε να είναι στεγνός.

Μαγείρεμα

Πίνακας μαγειρέματος

Χωρίς προκαταρκτικό μαγείρεμα	Παραδείγματα	Βαθμίδα μαγειρέματος	Παρατήρηση
Λιώσιμο	Σοκολάτα, κουβερτούρα	1	ανακατεύετε κατά διαστήματα
	Βούτυρο	2	
	Ζελατίνη	2	
Ζέσταμα	Λαχανικά (κονσέρβα)	3	
	Φαγητά κατσαρόλας με κρέας και λαχανικά	3	
Τηγάνισμα	Κρέπες (πίτες τηγανιού)	5 – 6	τηγανίζονται συνεχόμενα
	Ψάρι φιλέτο, πανέ	4●–5	
	Σνίτσελ	4●–5	
Με τη λειτουργία αυτόματου βρασμού	Παραδείγματα	Βαθμίδα μαγειρέματος	
Σιγοβράσιμο στον ατμό	Ψάρι	3●	
Βράσιμο	Ρύζι	2●	
	Πατάτες βραστές, με τη φλούδα	2●–3	
	Πατάτες βραστές, καθαρισμένες	2●–3	
	Φρέσκα λαχανικά	2●–3	
Σιγοβράσιμο σε κλειστό σκεύος	Ψητό της κατσαρόλας	3 – 4	
	Φέτες κρέατος, ρολό	3–3●	

Υποδείξεις:

- ☐ Στις πατάτες και λαχανικά χρησιμοποιείτε μόνο μικρή ποσότητα υγρού. Έτσι δεν καταστρέφονται οι βιταμίνες και τα ανόργανα συστατικά. Οι διάρκειες μαγειρέματος μειώνονται.
- ☐ Τα στοιχεία αποτελούν ενδεικτικές τιμές και μπορούν να ποικίλλουν ανάλογα με τα τρόφιμα και το είδος του σκεύους.
- ☐ **Εκμεταλλεύστε το υπόλοιπο της θερμότητας.** Σε τρόφιμα με μεγάλη διάρκεια βρασίματος μπορείτε να θέσετε τις εστίες εκτός λειτουργίας 5 έως 10 λεπτά πριν τη λήξη της διάρκειας μαγειρέματος.
- ☐ Ο ηλεκτρονικός βρασμός είναι κατάλληλος για φαγητά, τα οποία μπορούν μαγειρευτούν χωρίς επίβλεψη, π.χ. πατάτες, λαχανικά, ρύζι, ζωμός κρέατος.
- ☐ Για φαγητά, τα οποία χρειάζονται συχνό προτηγάνισμα και/ή συχνότερο γύρισμα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, ο ηλεκτρονικός βρασμός είναι λιγότερο κατάλληλος.

Θέρμανση πάνω/κάτω

(Συμβατικό σύστημα θέρμανσης)

Η θερμότητα μεταδίδεται στο φαγητό που ψήνεται με τη βοήθεια θερμαντικών στοιχείων που είναι διατεταγμένα πάνω και κάτω μέσα στο φούρνο. Το ψήσιμο μπορεί να γίνει μόνο σε μία θέση ύψους.

Πλεονεκτήματα:

- Ψήσιμο γλυκών με υγρή επίστρωση, πίτσας, κικ κλπ.
- Ψήσιμο ψωμιού.

Θερμός αέρας

Με το σύστημα θέρμανσης που βρίσκεται στο πίσω τοίχωμα του φούρνου ανακυκλώνεται ο θερμός αέρας μέσα στο φούρνο. Με αυτό τον τρόπο επιτυγχάνεται μια ιδιαίτερα καλή μετάδοση της θερμότητας στο φαγητό που ψήνεται.

Πλεονεκτήματα:

- Ο φούρνος δε λερώνεται πολύ.
- Μπορούν να ψηθούν φαγητά σε περισσότερες από μία θέσεις ύψους.
- Συντομότεροι χρόνοι προθέρμανσης.
- Χαμηλές θερμοκρασίες στο φούρνο.
- Ήπια απόψυξη.

Γκριλ

Το θερμαντικό σώμα στην οροφή του φούρνου παράγει θερμότητα, η οποία μεταδίδεται στο φαγητό για ψήσιμο.

Πλεονεκτήματα:

- Κατάλληλο ιδιαίτερα για μικρά επίπεδα κομμάτια κρέατος π.χ. στέικ, λουκάνικα, ψάρι, λαχανικά και τوست.

Γκριλ με αέρα

Κατά τη λειτουργία γκριλ με αέρα ανάβουν και σβήνουν εναλλακτικά το γκριλ και ο ανεμιστήρας.

Η θερμότητα που παράγεται από το θερμαντικό σώμα του γκριλ μοιράζεται ομοιόμορφα στο θάλαμο του φούρνου.

Πλεονεκτήματα:

- Κατάλληλο ιδιαίτερα για πουλερικά και μεγάλα κομμάτια κρέατος.

Θέρμανση κάτω

Εδώ ανάβει μόνο το θερμαντικό σώμα που βρίσκεται στην κάτω πλευρά του φούρνου.

Πλεονεκτήματα:

- Κατάλληλο ιδιαίτερα για φαγητά και αρτοσκευάσματα, τα οποία θα πρέπει να ροδίσουν περισσότερο από την κάτω πλευρά τους.

 Τη χρησιμοποιείτε μόνο λίγο πριν τη λήξη της διάρκειας “ησίματος”.

Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας

Πριν θέσετε τον φούρνο σας σε λειτουργία, αποφασίστε ποιό σύστημα θέρμανσης θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

Θέση σε λειτουργία:

1. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο σύστημα που επιλέξατε.
 2. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
- ☐ Η θερμοκρασία που επιλέξατε ρυθμίζετε αυτόματα.
 - ☐ Η κόκκινη λυχνία ενδεικτική λυχνία ανάβει, όταν τεθεί ο φούρνος σε λειτουργία και σε κάθε κατόπιν θέρμανση.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας



Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

Θέση εκτός λειτουργίας:

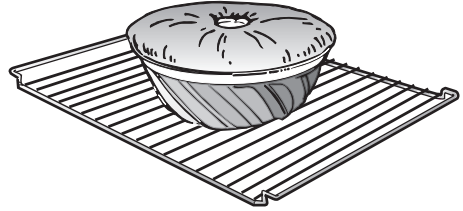
Για τη θέση εκτός λειτουργίας περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας και τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο 0.

Ψήσιμο σε φόρμες

- ☐ Πάντοτε να βάζετε τη φόρμα στο κέντρο της σχάρας.
- ☐ Συνιστούμε σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.

Θέρμανση πάνω/κάτω:

- ☐ **Αν το γλυκό γίνεται κάτω πιο σκούρο:**
Ελέγξτε το ύψος ψησίματος. Μειώστε το χρόνο ψησίματος και ενδεχομένως επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία.
- ☐ **Αν το γλυκό γίνεται κάτω πιο ανοιχτόχρωμο:**
Ελέγξτε το ύψος ψησίματος. Αυξήστε το χρόνο ψησίματος, επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία ή χρησιμοποιήστε μια φόρμα από λαμαρίνα.

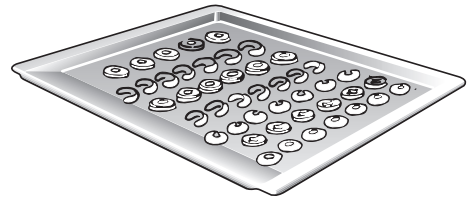


Ψήσιμο με αέρα:

- ☐ Μη βάζετε φόρμες ή υψηλά σκευάσματα απευθείας μπροστά στο προστατευτικό πλέγμα στην πίσω πλευρά του φούρνου.

Ψήσιμο σε ρηχά ταψιά:

- ☐ Η κύρτωση του ταψιού θα πρέπει πάντοτε να βλέπει προς την πόρτα του φούρνου.
- ☐ Πάντοτε να βάζετε τα ταψιά στο φούρνο μέχρι το όριο.
- ☐ Χρησιμοποιείτε μόνον τα αυθεντικά ταψιά.



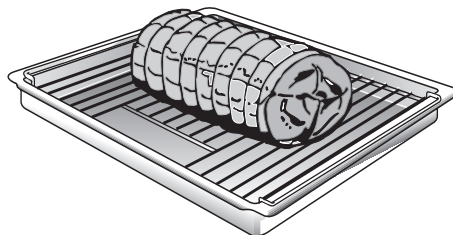
Υποδείξεις:

- ☐ Μπορείτε να επηρεάσετε το ρόδισμα αλλάζοντας τη θερμοκρασία.
- ☐ Αν ένα γλυκό καθίζει όταν το έχετε βγάλει από το φούρνο, την επόμενη φορά, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό, ενδεχομένως επιλέξτε ένα μακρύτερο χρόνο ψησίματος ή ρυθμίστε λίγο χαμηλότερα τη θερμοκρασία.

Ψήσιμο με αέρα ή με θέρμανση πάνω/κάτω

Υποδείξεις:

- ☐ **Εγκαταστήστε τη σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης και βάλτε τα και τα δύο στην ίδια θέση ύψους στο φούρνο.**
- ☐ Κρέας με βάρος πάνω από 750 γραμ-
μάρια μπορεί να ψηθεί ιδιαίτερα
οικονομικά στο φούρνο.
- ☐ **Ψήσιμο σε ανοικτό σκεύος:**
Ξεπλύνετε το ταψί γενικής χρήσης ή το
μαγειρικό σκεύος με νερό και βάλτε
σ' αυτό το κρέας.
- ☐ Για λιπαρό κρέας και πουλερικά
προσθέστε ανάλογα με το μέγεθος και
το είδος του ψητού $\frac{1}{8}$ ως $\frac{1}{4}$ του λίτρου
νερό στο ταψί γενικής χρήσης. Αν
θέλετε, αλείψτε το ψαχνό κρέας με
λίπος ή καλύψτε το με φέτες μπέικον.
- ☐ Από το ζωμό του ψητού, ο οποίος
συγκεντρώνεται στο ταψί μπορεί να γίνει
μια νόστιμη σάλτσα. Διαλύστε το ζωμό
αυτό με ζεστό νερό, αφήστε τον να πάρει
μια βράση, δέστε τη σάλτσα με κορν
φλάουερ, προσθέστε τα καρυκεύματα
και αν χρειάζεται, στραγγίστε την.
- ☐ Βάλτε το ψητό στον κρύο φούρνο (δεν
χρειάζεται προθέρμανση – οικονομία
στην ενέργεια).



- ☐ **Ψήσιμο σε κλειστό σκεύος:**
Βάλτε το κρέας σε μία γάστρα,
σκεπάστε το σκεύος με το κατάλληλο
καπάκι και βάλτε το στο φούρνο, πάνω
στη σχάρα.
Σας προτείνουμε να μαγειρεύετε το
ψητό μοσχάρι σε κλειστό σκεύος.

Συμβουλές:

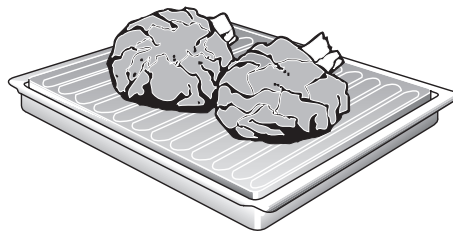
- ☐ Χρησιμοποιείτε πάντοτε σκεύη με
λαβές ανθεκτικές στη θέρμανση.
- ☐ Μαγειρεύετε μεγάλα κομμάτια ψητού
χωρίς χρήση της σχάρας, απευθείας
μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.
- ☐ Μικρότερα κομμάτια ψητού μπορείτε να
τα ψήνετε σε αλουμινόχαρτο. Για το
σκοπό αυτό φτιάξτε με το αλουμινό-
χαρτο μια φόρμα με ψηλές πλευρές και
βάλτε την πάνω στη σχάρα.
- ☐ Αφήστε το ψητό στο σβηστό φούρνο, με
την πόρτα του φούρνου κλειστή, για
περίπου 10 λεπτά μετά το πέρας του
ψησίματος.

Ψήσιμο στο ταψί για ψητά

(προσφέρεται στα ειδικά καταστήματα σαν
ειδικός εξοπλισμός)

Με θερμό αέρα  για μεγάλα, παχειά ψητά.

- ☐ Βάλτε το ταψί για ψητά στο ταψί
γενικής χρήσης. Το ταψί για ψητά
εμποδίζει το λέρωμα του φούρνου.
- ☐ Λίπος που στάζει ή ζωμός ψητού
μαζεύονται στο ταψί γενικής χρήσης.



- ☐ Με το ταψί για ψηήσιμο, αντίθετα με τα
στοιχεία θερμοκρασίας, μπορείτε να
ρυθμίσετε μια κάπως υψηλότερη
θερμοκρασία, όταν το ψητό θα πρέπει
να γίνει ιδιαίτερα τραγανό.

**! Η λειτουργία του γκριλ απαιτεί προσοχή.
Κρατήστε πάντοτε μακριά τα παιδιά.**

Υποδείξεις:

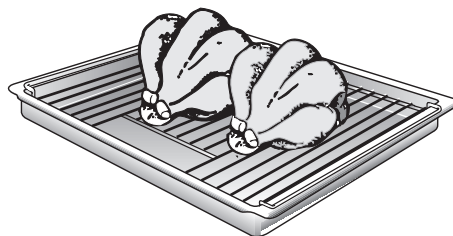
- ☐ Ψήνετε στο γκριλ με κλειστή την πόρτα του φούρνου.
- ☐ Οι θερμοκρασίες του γκριλ είναι ρυθμιζόμενες.
- ☐ Πάντοτε να βάζετε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης μαζί στο φούρνο.

- ☐ Πάντοτε να βάζετε το ψητό στο κέντρο της σχάρας.
- ☐ Όταν το θερμαντικό σώμα του γκριλ σβήνει αυτόματα, τότε έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερθέρμανσης. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ανάβει και πάλι μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.
- ☐ **Εγκαταστήστε τη σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης και βάλτε τα και τα δύο στην ίδια θέση ύψους στο φούρνο.**

Γκριλ με αέρα

Για ιδιαίτερα ξεροψημένα πουλερικά και ψητό (χοιρινό με κρούστα)

- ☐ Χρησιμοποιήστε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης. Για το ψητό να χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση σκεύη που αντέχουν στη θέρμανση. Γυρίστε μεγάλα κομμάτια ψητού μετά από την πάροδο του μισού περίπου χρόνου του ψησίματος.
- ☐ Να μη βάζετε γυάλινα σκεύη μετά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω σε κρύες ή βρεγμένες επιφάνειες, αλλά πάνω σε μια στεγνή πετσέτα, για να μη σπάσει το γυαλί.
- ☐ Ο φούρνος μπορεί να λερώσει περισσότερο από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο στο γκριλ με αέρα πάνω στη σχάρα. Για το λόγο αυτό να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση, για να μη καούν τα κατάλοιπα.



- ☐ Γυρίζετε ένα ολόκληρο πουλερικό μετά από πάροδο περίπου των δύο τρίτων του χρόνου ψησίματος. Για χήνες και πάπιες, τρυπήστε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες για να μπορεί να φύγει καλά το λίπος.
- ☐ Αφήστε το έτοιμο ψητό περίπου 10 λεπτά στο σβηστό φούρνο με την πόρτα κλειστή.

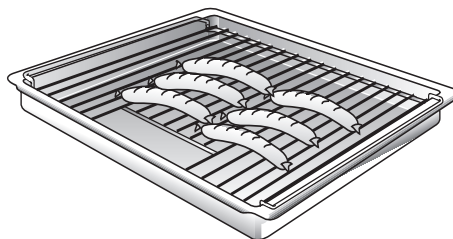
Γκριλ

Για επίπεδα μικρού μεγέθους φαγητά.

 = Μικρό γκριλ για μικρές ποσότητες.

 = Μεγάλο γκριλ για μεγαλύτερες ποσότητες.

- ☐ Να χρησιμοποιείτε πάντοτε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης.
- ☐ Γυρίστε το ψητό μετά από πάροδο περίπου των δύο τρίτων του χρόνου ψησίματος.
- ☐ Μπορείτε, αν θέλετε, να αλείψετε ελαφρά τη σχάρα και το ψητό με λάδι.



Για αρτοσκευάσματα, ψητά και γκριλ:

- ☐ Το γλυκό ταψιού έχει πολύ ανοιχτό χρώμα στο κάτω μέρος του.
- ☐ Το γλυκό φόρμας έχει πολύ ανοιχτό χρώμα στο κάτω μέρος του.
- ☐ Το γλυκό ή τα κουλουράκια είναι στο κάτω μέρος πολύ σκούρα.
- ☐ Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.
- ☐ Τα γλυκά ή τα κουλουράκια έχουν στο εσωτερικό τους ακόμη άψητη ζύμη ή το κρέας είναι ακόμη ωμό στο εσωτερικό του.
- ☐ Τα γλυκά στρογγυλής ή τετράγωνης φόρμας, ψημένα με αέρα, είναι πολύ σκούρα στο πίσω μέρος τους.
- ☐ Όταν το γλυκό ή το ψητό είναι πολύ ζουμερό, π.χ. κέικ φρούτων (τάρτες) ή ψητά που μαγειρεύονται με νερό, σχηματίζεται στο φούρνο μεγάλη ποσότητα υδρατμών, που νοτίζει την πόρτα του φούρνου και μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα να στάζει νερό στο δάπεδο ή στο έπιπλο της κουζίνας.

Βγάλτε τα ταψιά που δεν χρησιμοποιείτε από το φούρνο.

Μη βάζετε τις φόρμες στο φούρνο πάνω σε ταψί αλλά πάνω στη σχάρα.

Βάλτε το γλυκό ή τα κουλουράκια πιό ψηλά.

Επιλέξτε μια λίγο πιό ψηλή θερμοκρασία φούρνου. Επιλέξτε λίγο πιό σύντομο χρόνο ψησίματος.

Επιλέξτε μια πιό χαμηλή θερμοκρασία ψησίματος.
Έχετε υπόψη: Δεν μπορείτε να μειώσετε τους χρόνους ψησίματος αυξάνοντας τη θερμοκρασία (έξω ψημένο, μέσα ωμό).
Επιλέξτε λίγο μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος, αφήστε τη ζύμη του γλυκού να φουσκώσει για περισσότερο χρόνο.
Προσθέτε λιγότερα υγρά στη ζύμη.

Μη βάζετε τη φόρμα απευθείας μπροστά από τους απαγωγούς αέρα στην πίσω πλευρά του φούρνου.

Με προσεκτικό άνοιγμα της πόρτας του φούρνου για σύντομο χρονικό διάστημα (1 ως 2 φορές, συχνότερα για μεγαλύτερους χρόνους ψησίματος) μπορείτε να αφαιρείτε τους υδρατμούς από το φούρνο και με τον τρόπο αυτό να μειώνετε το σχηματισμό νερού.

Για εξοικονόμηση ενέργειας:

- ☐ Μην προθερμαίνετε το φούρνο, ακόμη και αν το συνιστά η συνταγή.
- ☐ Σκούρες φόρμες μαζεύουν καλύτερα τη θερμότητα.

- ☐ **Περίσσευμα θερμότητας:** Σε μεγάλους χρόνους ψησίματος μπορείτε να σβήσετε το φούρνο περίπου 5–10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος.

Απόψυξη και άχνισμα με αέρα:

Σημαντικές υποδείξεις:

- ☐ Για την απόψυξη και το άχνισμα κατεψυγμένων προϊόντων χρησιμοποιείτε πάντοτε μόνο θερμό αέρα.
- ☐ Να προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία του παρασκευαστή σε όλα τα κατεψυγμένα προϊόντα.
- ☐ Αποψυγμένα προϊόντα κατάψυξης (κυρίως κρέας) γενικά χρειάζονται συντομότερους χρόνους άχνισματος απ' ό,τι τα φρέσκα προϊόντα, επειδή η κατάψυξη λειτουργεί ως ένα είδος προβρασμού.
- ☐ Αν βάλετε για να ψήσετε στο φούρνο **κατεψυγμένο κρέας**, τότε ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται κατά το χρόνο απόψυξης.
- ☐ Πάντοτε να αποψύχετε τα **κατεψυγμένα πουλερικά** πριν από το μαγείρεμα για να μπορέσετε να αφαιρέσετε τα εντόσθια.
- ☐ Μαγειρεύετε **κατεψυγμένο ψάρι** στην ίδια θερμοκρασία όπως και το φρέσκο.
- ☐ Μπορείτε να βάλετε στο φούρνο **έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά** σε ατομικούς δίσκους από αλουμίνιο σε μεγαλύτερες ποσότητες ταυτόχρονα.

Απόψυξη:

Θέσεις ύψους:

Για ένα ταψί: Θέση 3

Για δύο ταψιά: Θέσεις 1 + 3

- ☐ Τα **στοιχεία για το χρόνο** είναι κατά προσέγγιση και επηρεάζονται από το σχήμα και την ποσότητα των κατεψυγμένων προϊόντων.
- ☐ Αποψύχετε **ωμά κατεψυγμένα είδη ή τρόφιμα από ψύκτη** πάντοτε στους 50° C. Σε υψηλότερες θερμοκρασίες απόψυξης υπάρχει κίνδυνος να στεγνώσουν.
- ☐ Αποψύχετε κατεψυγμένα φαγητά που είναι συσκευασμένα σε αλουμινόχαρτο ή σε κλειστά δοχεία από αλουμίνιο στους 130–140° C.
- ☐ Αποψύχετε και ζεσταίνετε **κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα** στους 100–140° C. Να αλείψετε ψωμί, ψωμάκια και σφολιάτες ελαφρά με νερό για να επιτύχει καλύτερα η κρούστα.
- ☐ Αποψύχετε **κατεψυγμένα στεγνά μπισκότα / κουλουράκια** για 20–30 λεπτά στους 160–170° C.
- ☐ Αποψύχετε **κατεψυγμένα υγρά μπισκότα / κουλουράκια** (με επίστρωση φρούτων) για 30–50 λεπτά στους 160–170° C. Για το σκοπό αυτό τυλίξτε τα σε αλουμινόχαρτο για να μη στεγνώσει η επίστρωση.
- ☐ Αποψύχετε και ψήνετε **κατεψυγμένα τόστ** (με έτοιμη γέμιση) στους 160–170° C για περίπου 20 λεπτά.
- ☐ **Κατεψυγμένη πίτσα:**
Παρακαλείσθε να προσέχετε τα στοιχεία του παρασκευαστή.

Καθαρισμός και περιποίηση

Σημαντικές υποδείξεις:

- ☐ Μη χρησιμοποιείτε για καθαρισμό απορρυπαντικά σε σκόνη, ισχυρά καθαριστικά και αιχμηρά αντικείμενα που χαράζουν.
- ☐ Να μην ξύνετε καμμένα κατάλοιπα φαγητών, αλλά να τα μαλακώνετε με ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό πιάτων.
- ☐ Να μη χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά (π.χ. σπρέι) για μέρη από αλουμίνιο και πλαστικό.

Εμαγιέ και Γυαλί:

- ☐ Χρησιμοποιείτε για καθαρισμό ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού.
- ☐ Για τον καθαρισμό της πρόσοψης του φούρνου, πίσω από την πόρτα, θα πρέπει να αφαιρέσετε τη μόνωση της πόρτας του φούρνου.

Πρόσοψη από ανοξείδωτο χάλυβα:

- ☐ Με τη χρήση των καθαριστικών ανοξείδωτου χάλυβα του εμπορίου μπορεί σβηστούν τα γράμματα.
- ☐ Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια που χαράζουν.
- ☐ Χρησιμοποιείτε ένα **κοινό απορρυπαντικό του εμπορίου** πάνω σε ένα υγρό μαλακό πανί ή δέρμα καθαρισμού παραθύρων.

Καθρεπτίζουσα γυάλινη πρόσοψη:

- ☐ Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά σε σκόνη ή σφουγγάρια που χαράζουν.
- ☐ Να χρησιμοποιείτε τα κοινά καθαριστικά του εμπορίου για τζάμια.
 - Ρίξτε πρώτα το καθαριστικό σε ένα υγρό μαλακό πανί ή δέρμα καθαρισμού παραθύρων.
 - Μη ψεκάζετε το επίπεδο με τους διακόπτες.

Πεδίο εστιών:

- ☐ Για το πεδίο των εστιών επισυνάπτεται ένα ξεχωριστό εγχειρίδιο οδηγιών.
- ☐ Δώστε προσοχή σε όλες οδηγίες καθαρισμού που περιέχονται σ αυτό.

Φούρνος:

- ☐ Είναι προτιμότερο να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση, ιδιαίτερα μετά από ψήσιμο στο φούρνο ή στο γκριλ. Έτσι αποφεύγετε να καίγονται τα κατάλοιπα του μαγειρέματος. Αν αυτά καούν πολλές φορές, καθαρίζονται πολύ δύσκολα.
- ☐ Αν χρησιμοποιείτε συχνά το θερμό αέρα, μπορείτε να περιορίσετε την έκταση της ρύπανσης.

⚠ Μην καθαρίζετε τον φούρνο, όσο είναι ακόμα ζεστός, με ειδικά γι' αυτό προβλεπόμενα μέσα καθαρισμού φούρνων.

- ☐ Για ψήσιμο ζουμερών κέικ να χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης.
- ☐ Να χρησιμοποιείτε κατάλληλα για ψήσιμο σκεύη (ταψιά).

- ☐ Πλένετε το φούρνο, όταν αυτός δεν είναι πολύ λερωμένος, όσο είναι ακόμη ζεστός, με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού και αφήνετέ τον ανοικτό για να στεγνώσει.

Τζάμι πόρτας φούρνου:

- ☐ Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου είναι εφοδιασμένο, για την πτώση της θερμοκρασίας, με επίστρωση, ούτως ώστε να αντανakλάται η θερμότητα.
- ☐ Η επίστρωση αυτή δεν επιδρά αρνητικά στην ορατότητα από το τζάμι της πόρτας του φούρνου.
- ☐ Όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, αυτή η επίστρωση είναι δυνατόν να έχει την εμφάνιση ανοιχτόχρωμου επιχρίσματος. Αυτό είναι τεχνικό χαρακτηριστικό της συσκευής και δεν αποτελεί ποιοτικό ελάττωμα.

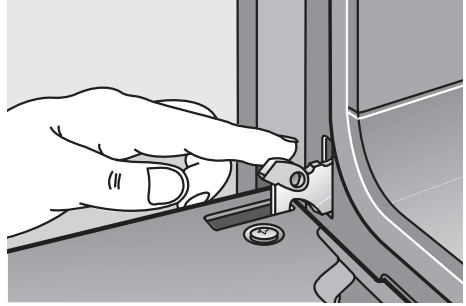
Φούρνος:

Υπόδειξη: Για το άνετο καθαρίσμα προσφέρει η συσκευή τις ακόλουθες δυνατότητες:

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου:

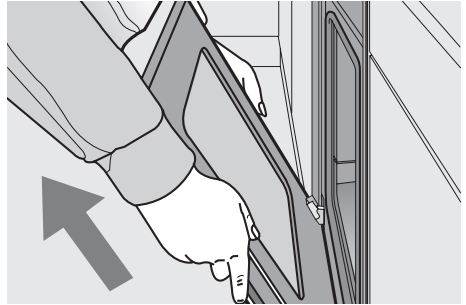
Αφαίρεση:

1. Ανοίξετε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανεβάστε ως πάνω τους ασφαλιστικούς μοχλούς αριστερά και δεξιά.
3. Σηκώστε ψηλά την πόρτα του φούρνου (σε πλάγια θέση) και βγάλτε την προς τα εμπρός.



Εγκατάσταση:

1. Εγκαταστήστε τις δύο αρθρώσεις στις θέσεις τους αριστερά και δεξιά και κατεβάστε την πόρτα του φούρνου προς τα κάτω.
2. Κλείστε τους ασφαλιστικούς μοχλούς αριστερά και δεξιά.
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.



Θέση του φωτισμού φούρνου σε

λειτουργία:

- ☐ Περιστρέψτε τον διακόπτη σε μια οποιαδήποτε θέση.

Σε περίπτωση βλαβών ή επισκευών, που δεν είστε σε θέση να τις αντιμετωπίσετε μόνοι σας, υπάρχει για σας το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Τις διευθύνσεις θα τις βρείτε στον κατάλογο των γραφείων εξυπηρέτησης πελατών.

Προσοχή: Σε περίπτωση που καλέσετε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, λόγω δικού σας λανθασμένου χειρισμού, θα χρεωθείτε κάποιο ποσό. Όταν καλείτε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να δίνετε τους αναγραφόμενους στη συσκευή σας αριθμούς

E

FD

Θα βρείτε αυτά τα στοιχεία στην πλακέτα της συσκευής ή στο πίσω εξώφυλλο του παρόντος εγχειριδίου. Την πλακέτα της συσκευής θα βρείτε πίσω από την πόρτα του φούρνου, αριστερά κάτω στο πλευρικό περιθώριο του φούρνου.

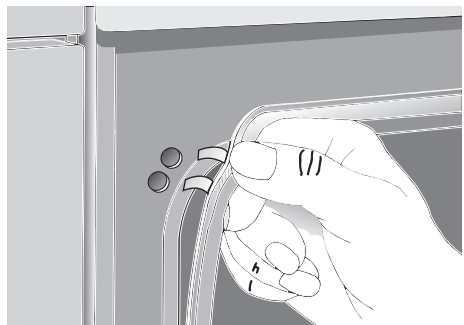
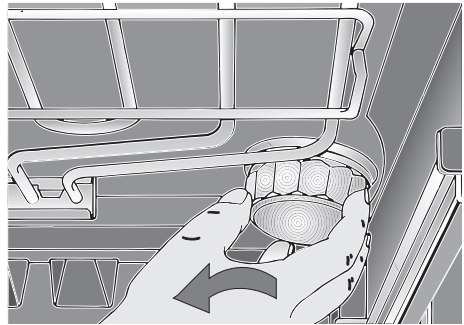
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου:

Προσοχή: Αποσυνδέστε το ηλεκτρικό ρεύμα από τη συσκευή!

1. Απλώστε μια πετσέτα στον κρύο φούρνο για να αποφύγετε ζημιές.
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα της λάμπας περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
3. Αλλάξτε τη λάμπα.
 - Τύπος λάμπας πυράκτωσης E 14, 220–235 Volt, 40 Watt, ανθεκτική σε θερμοκρασίες μέχρι 300° C.
 - Μπορείτε να προμηθευτείτε τη λάμπα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή από τα ειδικά καταστήματα.

Αλλαγή της μόνωσης της πόρτας του φούρνου:

1. Αφαιρέστε την κατεστραμμένη μόνωση ξεκρεμώντας την απλά από τη θέση της. Μπορείτε να προμηθευτείτε την καινούργια μόνωση από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

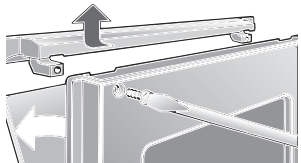


Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;

Δεν είναι πάντοτε απαραίτητο να καλείτε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορείτε να βοηθήσετε μόνοι τον εαυτό σας. Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε ορισμένες χρήσιμες συμβουλές.

Γενική υπόδειξη:

Εργασίες στο ηλεκτρονικό σύστημα της συσκευής επιτρέπεται να γίνουν μόνο από ειδικό τεχνικό. Προτού αρχίσουν τέτοιες εργασίες, θα πρέπει η συσκευή να μην έχει καθόλου ηλεκτρικό ρεύμα με κατέβασμα της αυτόματης ασφάλειας ή ξεβιδώνοντας ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού.

Τι συμβαίνει ...	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
... όταν η ηλεκτρική λειτουργία παρουσιάζει γενική βλάβη, π.χ. δεν ανάβουν ξαφνικά όλες οι ενδεικτικές λυχνίες;	Ελαττωματική ασφάλεια	Λέγξτε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα και αλλάξτε την, αν είναι ελαττωματική.
... όταν υγρά ή λεπτόρρευση ζύμη κυλούν και δεν κατανέμονται ομοιόμορφα;	Η συσκευή δεν είναι εγκατεστημένη επίπεδα.	Ελέγξτε την εγκατάσταση.
... όταν η πόρτα του φούρνου ή το παράθυρο θολώνουν;	Κανονικό φαινόμενο αιτία του οποίου είναι οι διαφορές θερμοκρασίας.	Να τεθεί ο φούρνος σε λειτουργία για 5 λεπτά στο 100° C.
... όταν στο φούρνο παρουσιάζεται πολύς "ιδρώτας";	Κανονικό φαινόμενο όταν ψήνονται πολύ υγρά γλυκίσματα (με φρούτα) ή μεγάλα κομμάτια κρέατος.	Κατά τη διάρκεια του ψησίματος να ανοίγεται κάπου κάπου για λίγο την πόρτα. Μετά την λειτουργία να σκουπίσετε τον "ιδρώτα".
... όταν μετά από μακροχρόνια χρήση τα τζάμια το φούρνου είναι από μέσα λερωμένα;	Κανονικό λέρωμα 	Να ξεκρεμασθεί η πόρτα και να αποθεθεί με τη λαβή προς τα πάνω. Για το καθάρισμα να ξεβιδωθούν οι 2 βίδες πάνω στον πήχυ της λαβής της πόρτας με κατσαβίδι. Προσοχή: Κατά τη συναρμολόγηση ή πόρτα και η μόνωσή της να μουν στη θέση όπως προηγουμένως.

E 1320 ..

5750 186 000
Printed in Germany 0201 Es.
Ident-Nr. 523 848