de Gebrauchsanweisung

en Instructions for use

el **Οδηγίες χρήσεως**

es Instrucciones para el uso

NEFF

de	Seite	2 – 31	**el**	Σελίδα	56 – 79
en	page	32 – 55	**es**	página	80 – 103

Inhaltsverzeichnis

Gebrauchsanweisung

Für den Benutzer Seite

Worauf Sie achten müssen
- ❑ Hinweise zur Entsorgung 3
- ❑ Vor dem Anschluss des neuen Gerätes 3
- ❑ Sicherheitshinweise 4

Vor dem ersten Benutzen
- ❑ Vorreinigung 5
- ❑ Ausheizen 5
- ❑ Sicherheit der Brenner 5
- ❑ Wahl der Kochtöpfe 5

Das ist Ihr neuer Herd
- ❑ Gerätebeschreibung 6
- ❑ Zubehör 7
- ❑ Einschubhöhen 7

Zünden und Regeln der Brenner
- ❑ Kochstellenbrenner 8
- ❑ Backofenbrenner 9

Backen und braten
- ❑ Backofen-Funktionen 10
- ❑ Backofen ein- und ausschalten 11
- ❑ Backen 12–14
- ❑ Braten 15+16
- ❑ Rundum-Grillen 17

Grillen 18

Seite

Tipps und Tricks 19

Auftauen und Garen 20

Sterilisieren 21+22

Reinigen und Pflegen
- ❑ Wichtige Hinweise 23
- ❑ Email und Glas 23
- ❑ Edelstahlfront 23
- ❑ Spiegelnde Glasfront 23
- ❑ Backofen 23
- ❑ Rippenrost und Herdmulde 24
- ❑ Kochstellenbrenner 24
- ❑ EasyClean©-Reinigungssystem 25+26
- ❑ Aus- und Einhängen der Backofentür 27
- ❑ Einhängegitter 27
- ❑ Heizkörper 27

Störungen Reparaturen 28

Was ist, wenn etwas nicht funktioniert? 29–31

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

- ❑ Der Backofen des Gerätes darf nur betrieben werden, wenn ein elektrischer Anschluss hergestellt ist.
- ❑ 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 bzw. zugelassenen Gasinstallateur vornehmen lassen. Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- ❑ Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektro- bzw. Gaskochgeräte. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchführen. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- ❑ Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: Die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (Dunstabzugshaube) vorsehen.
- ❑ Gas-Geräte dürfen nicht in Fahrzeugen oder Schiffen installiert werden.
- ❑ Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. eine erhöhte Leistung der gegebenenfalls vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung, erforderlich machen.

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. Stellen Sie die Gaszufuhr ab.
- ❑ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.
- ❑ 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.
- ❑ Reinigen Sie den Backofen und das Kochfeld nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern.
- ❑ 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.
- ❑ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- ❑ Öffnen und Schließen Sie die Backofentür behutsam, damit die Flammen der Brenner (besonders in Kleinstellung) nicht verlöschen.
- ❑ Die Backofentür muss gut schließen. Halten Sie die Türdichtungsflächen sauber.
- ❑ Beobachten Sie Schnellkochtöpfe beim Erhitzen. Ist der richtige Kochdruck erreicht, rechtzeitig zurückschalten.
- ❑ Legen Sie die Brennerdeckel vor Gebrauch der Kochstellenbrenner exakt auf.
- ❑ Betreiben Sie die Kochstellenbrenner nur mit aufgesetztem Kochgut.
- ❑ Zwischen dem Backofen und der Hahnblende kann heißer Wrasen austreten.
- ❑ **Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen.**
- ❑ **Bei Betrieb mit Flüssiggas** (Propan/Butan) müssen Sie alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht herstellen. Lassen Sie den Druckminderer der Flüssiggasflasche in regelmäßigen Abständen überprüfen und die Anschlussteile der Flüssiggasversorgung regelmäßig warten.
- ❑ Überzeugen Sie sich anhand des Typenschildes, ob Ihr Gerät auf die örtlichen Gasverhältnisse abgestimmt ist. Bei Nichtbeachtung besteht die Möglichkeit einer Gasverpuffung, oder Brandgefahr.
- ❑ Die Bedienknebel dürfen nicht abgezogen werden, auch nicht zur Reinigung (Berührungsschutz).

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.

Ausheizen:

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

❑ Dabei dürfen sich keine Teile, wie z. B. Transportschutz, Schriftgut oder ähnliches im Backofen befinden.

❑ Wählen Sie dazu die Temperatureinstellung 200° C.

❑ Öffnen Sie während des Ausheizens die Fenster Ihrer Küche um Geruchsbelästigung zu vermeiden.

Sicherheit der Brenner:

❑ Alle Kochstellenbrenner und der Backofenbrenner sind so gesichert, dass die Gaszufuhr bei Verlöschen der Flamme unterbrochen wird.
Die Sicherung erfolgt thermoelektrisch.

❑ Sind die Kochstellenbrenner in Betrieb, ist ein Rauschen hörbar.

❑ Ist der Backofenbrenner in Betrieb, muss auch das Kühlgebläse in Betrieb sein.

Wahl der Kochtöpfe und ihre Anordnung:

Richtig!

❑ Stellen Sie den Topf immer mitten auf die Kochstellenbrenner.

❑ Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem ebenen Boden.

❑ Wählen Sie die Topfdurchmesser passend zum Kochstellenbrenner (siehe Tabelle).

– geringer Gasverbrauch
– optimale Kochzeit
– günstige Anordnung

Falsch!

❑ Topf-Durchmesser zu klein.

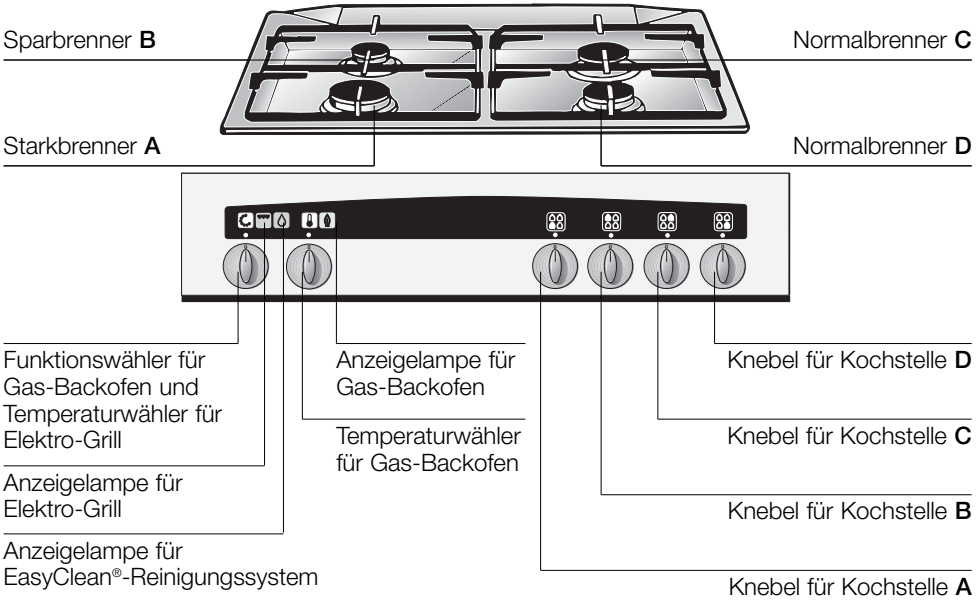
❑ Flamme der Kochstellenbrenner brennt über den Boden der Töpfe hinaus.

❑ Topf ragt über den Rand der Einbaukochmulde hinaus.

– Hoher Gasverbrauch
– schlechte Anordnung

Brenner	Belastung in kW		Topf-Durchmesser
	Kochmulde	Glaskeramik-Kochmulde	
Starkbrenner	2,85	2,90	240 bis 260 mm
Normalbrenner	1,85	1,70	200 bis 220 mm
Sparbrenner	1,10	1,00	120 bis 180 mm

Das ist Ihr neuer Herd



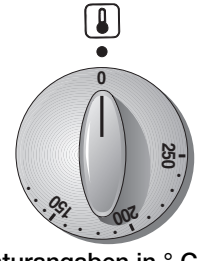
Funktionswähler für Gas-Backofen und Temperaturwähler für Elektrogrill

Stellungen:

	Backofenbeleuchtung ohne Beheizung
	Konventionelles System
	Heißluft (Circotherm-System)
	EasyClean®-Reinigungssystem (feste Einstellung ohne Temperaturwahl)
	Flächengrillen
I–II–III	Grillstufen Temperatureinstellung

❑ Ist die Gasbeheizung des Backofens in Betrieb, wird die Grillbeheizung und die Beheizung für Backofenreinigung automatisch gesperrt.

Temperaturwähler für Gas-Backofen



Temperaturangaben in ° C

❑ Die Temperaturen für das Konventionelle System : 150 – 250 und das Heißluft-System : 120 – 250 müssen mit dem Temperaturwähler für Gas-Backofen eingestellt werden.

❑ Das Zünden des Gas-Backofens erfolgt nur über den Temperaturwähler für Gas-Backofen.

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
Back-/Bratrost gekröpft	Z 1430 X0
Back-/Bratrost engmaschig	Z 1440 X0
Bratenblech (nur in Universalpfanne einsetzbar)	Z 1510 X1
Brotbackstein	Z 1910 X0
Nachrüstsatz-Clou	Z 1750 X0

❑ Für die Installation:

	Bestell-Nr.
Sicherheitsgasschlauch – für Gassicherheitssteckdose –	Z 2500 X1
Anschlussgarnitur – für Flüssiggas –	Z 2300 X0

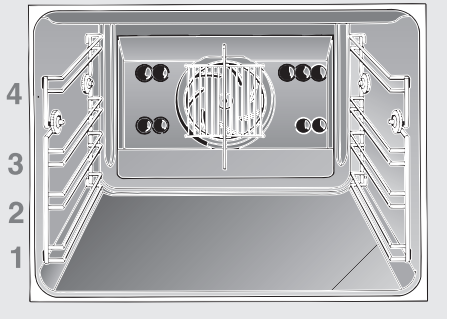
Hinweis:

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



Zünden und Regeln der Brenner

- ❑ Die Zugehörigkeit der Schalter zu den Brennern erkennen Sie aus der Gerätebeschreibung und an den Symbolen auf der Hahnblende.
- ❑ Das Zünden der Brenner wird Ihnen durch eine elektrische Funkenzündung erleichtert.

Kochstellenbrenner:

- ❑ Die Regelung ist zwischen Großstellung und Kleinstellung stufenlos möglich.

= Großstellung

= Kleinstellung

Zünden mit der elektrischen Funkenzündung:

1. Drücken Sie den entsprechenden Schalter ein und drehen ihn nach links auf Großstellung.
   - ❑ Die elektrische Funkenzündung arbeitet so lange der Schalter eingedrückt ist.
2. Halten Sie nach dem Zünden der Flamme den Schalter noch ca. 5 Sekunden eingedrückt.
3. **Drücken Sie vor dem Loslassen den Schalter noch einmal kräftig ein.**
4. Erfolgt keine Zündung oder verlischt die Flamme, wiederholen Sie den Zündvorgang nach ca. 3 Sekunden.
5. **Zum Ausschalten** der Brenner drehen Sie den Schalter nach rechts auf Nullstellung.

Zünden mit Streichholz oder ähnlichem Hilfmittel:

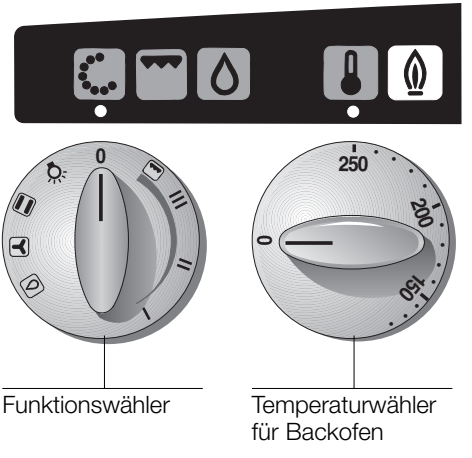
1. Drücken Sie den entsprechenden Schalter ein, drehen ihn nach links auf Großstellung und zünden den Brenner mit dem Streichholz.
2. Halten Sie den Schalter noch ca. 5 Sekunden eingedrückt.
3. Verlischt die Flamme, wiederholen Sie den Zündvorgang nach ca. 3 Sekunden.
4. **Zum Ausschalten** der Brenner drehen Sie den Schalter nach rechts auf Nullstellung.

Backofenbrenner:

- ❑ Die Regelung ist stufenlos möglich.
- ❑ Nennwärmebelastung: 3,3 kW.

Zünden mit der elektrischen Funkenzündung:

1. Wählen Sie das Heizsystem (konventionell ⊟ oder Heißluft ⊛).
2. Drücken Sie den Schalter (Temperaturwähler für Gas-Backofen) ein und drehen ihn nach links auf Stellung 250.
   - ❑ Die elektrische Funkenzündung arbeitet so lange der Schalter eingedrückt ist.
   - ❑ Sie darf jedoch nicht länger als 15 Sekunden betätigt werden.
3. Halten Sie nach dem Zünden der Flamme den Schalter noch ca. 5 – 7 Sekunden eingedrückt.
   - ❑ Die ordnungsgemäß erfolgte Zündung des Backofenbrenners ist auch am Dauerleuchten der Anzeigelampe erkennbar.
4. **Drücken Sie vor dem Loslassen den Schalter noch einmal kräftig ein.**
5. Erfolgt keine Zündung oder verlischt die Flamme, öffnen Sie die Backofentür. Unterbrechen Sie den Zündvorgang für mindestens 1 Minute.
6. **Zum Ausschalten** der Brenner drehen Sie den Temperaturwähler und den Funktionswähler auf Nullstellung.



Funktionswähler

Temperaturwähler für Backofen

Anzeigelampe für Gas-Backofen:

- ❑ Die Anzeigelampe fur den Gas-Backofen blinkt, wenn der Temperaturwähler eingestellt ist, jedoch noch keine Zündung erfolgt ist, oder wenn die Gaszufuhr unterbrochen ist.
- ❑ Die Anzeigelampe für den Gas-Backofen leuchtet, wenn der Backofenbrenner in Betrieb ist.

Ober-/Unterhitze
(Konventionelles Heizsystem)

Durch den Backofenbrenner wird die Wärme erzeugt und durch Strahlung auf das Back- und Bratgut übertragen.

Backen und Braten ist nur auf einer Einschubhöhe möglich.

Vorteile:

– Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche

Heißluft

Durch ein Gebläse 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
– Backen von Brot

Elektrogrill

Flächengrillen:

❑ 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.

EasyClean®-Reinigungssystem

Um Ihnen die Reinigung des Backofens zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit einer Reinigungshilfe ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Reinigungslösung weichen die Schmutzrückstände auf dem Email durch Wärme und Wasserdampf auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.
Nähere Angaben siehe „Reinigen und Pflegen".
Nur bei kaltem Backofen anwenden.

Vorteile:

– leichtere Backofenreinigung
– Schonung der Emailflächen des Backofens
– umweltfreundlich

Temperatureinstellung:

- ❑ Die Einstellung ist stufenlos möglich.
- ❑ Die Backofenbeleuchtung wird mit der Funktionswahl gleichzeitig ein- und ausgeschaltet.
- ❑ Zum Einschalten der Backofenbeleuchtung ohne Backofenbetrieb, drehen Sie den Funktionswähler auf Symbol.
- ❑ Wählen Sie zuerst das Heizsystem (konventionell oder Heißluft). Zünden Sie dann den Backofenbrenner und stellen Sie die erforderliche Temperatur ein (siehe Back- oder Brattabelle).

  Wir empfehlen beim ersten Versuch die niedrigere der angegebenen Temperatureinstellungen zu wählen.

Vorheizen:

- ❑ In den meisten Fällen erübrigt sich das Vorheizen.
- ❑ Vorgeheizt wird (wenn erforderlich) mit der gleichen Temperatureinstellung, mit der auch gebacken wird (siehe Backtabelle). Vorheizzeit ca. 10 Minuten.

Nachwärme:

- ❑ Zum Ausnutzen der Nachwärme kann der Backofen je nach Backgut ca. 5 bis 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden.

Wichtige Hinweise:

- ❑ Nach dem Zünden des Backofenbrenners läuft das Kühlgebläse. Es ist durch ein leichtes Summen bemerkbar.

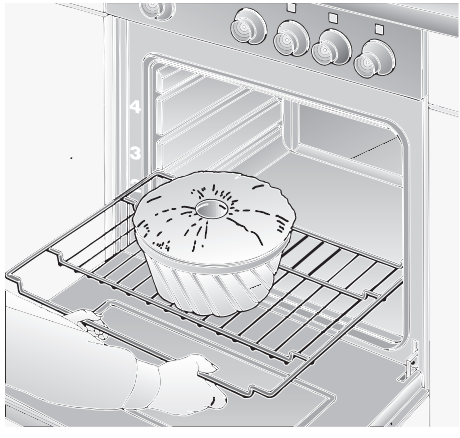
  ⚠ Bei einem Ausfall des Gebläses, z. B. bei Stromausfall, muss der Backofen sofort ausgeschaltet werden, bzw. darf nicht in Betrieb genommen werden.
- ❑ Zwischen dem Backofen und der Hahnblende kann heißer Wrasen austreten.

  ⚠ Durch ein Verschließen des Wrasenaustrittes kann eine Störung des Backofenbrenners erfolgen.

Kühlgebläse:

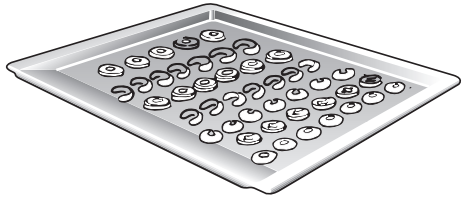
- ❑ Zum Kühlen kann das Gebläse nach dem Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.

Backen in Backformen



- ❑ **Stellen Sie die Backformen immer auf die Mitte des Rostes.**
- ❑ **Nur helle Backformen oder Backbleche verwenden.**
- ❑ Durch Drehen des gewölbten Rostes können Sie die Einschubhöhe fein abstimmen (Zwischenhöhen).
- ❑ **Wird der Kuchen unten zu dunkel:** Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verkürzen Sie die Backzeit und wählen Sie eventuell eine niedrigere Temperatur.
- ❑ **Wird der Kuchen unten zu hell:** Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verlängern Sie die Backzeit.

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.

- ❑ 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.

	Heißluft			Ober- und Unterhitze	
Gebäckart	**Einschub-höhe**	**Temperatur in ° C**	**Backdauer Minuten**	**Einschub-höhe**	**Temperatur in ° C**
Rührteige					
Blechkuchen mit Belag	**1**	160 – 170	**50 – 70**	**3**	180 – 200
Kastenkuchen	**1**	160 – 170	**60 – 75**	**2**	180 – 190
Kuchen in runder Form	**3**	160 – 170	**60 – 75**	**3**	180 – 190
Mürbeteige					
Blechkuchen mit Belag	**1**	160 – 170	**50 – 70**	**3**	180 – 200
Kuchen in Form (z. B. Quarktorte)	**3**	160 – 170	**60 – 75**	**3**	180 – 200
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	**1**	180 – 190	**10 – 20**	**3**	190 – 210
Wasserbiskuit	**3**	160 – 170	**35 – 50**	**3**	180 – 190
Biskuit ohne Wasser	**3**	160 – 170	**35 – 50**	**3**	180 – 190

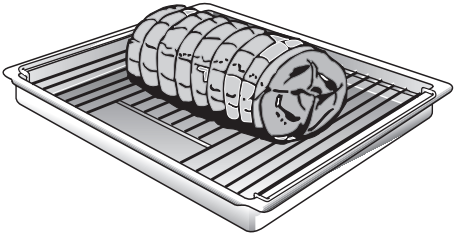
Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

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

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

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 1/8 bis 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.

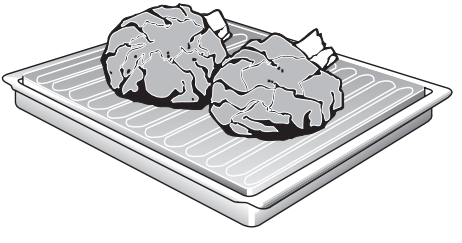
Tipps:

- ❑ 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.



❑ 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 Bratzeit, niedrige Temperatur
Mittelgroße, niedrige Braten = Mittlere Bratzeit, mittlere Temperatur
Kleine, flache Braten = Kurze Bratzeit, hohe Temperatur

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

Brattabelle

Bratgut	Heißluft			Ober- und Unterhitze	
	Einschub-höhe	Temperatur in ° C	Bratdauer Minuten	Einschub-höhe	Temperatur in ° C
Schwein					
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter od. Haxe)	**3**	160 – 180	**100 – 120**	**2**	180 – 200
Braten/Rollbraten	**3**	160 – 180	**100 – 120**	**2**	180 – 200
Kasseler	**3**	160 – 180	**70 – 80**	**2**	190 – 210
Schweinefilet	**3**	160 – 180	**40 – 50**	**2**	180 – 200
Hackbraten	**3**	170 – 190	**60 – 70**	**2**	190 – 210
Rind					
Filet	**3**	180 – 190	**30 – 45**	**2**	210 – 220
Roastbeef (rosa)	**3**	180 – 190	**30 – 45**	**2**	210 – 220
Kalb					
Braten/-brust	**3**	160 – 170	**90 – 120**	**2**	190 – 210
Haxe	**3**	160 – 170	**100 – 120**	**2**	190 – 210
Lamm					
Keule	**3**	160 – 170	**90 – 110**	**2**	190 – 210
Rücken	**3**	160 – 170	**60 – 80**	**2**	190 – 210
Geflügel					
Hähnchen 1 kg	**3**	170 – 180	**60 – 70**	**3**	200 – 220
Ente	**1**	150 – 170	**90 – 120**	**2**	180 – 200
Gans 4 kg	**1**	150 – 170	**130 – 170**	**2**	180 – 200
Wild					
Rehrücken	**3**	160 – 170	**45 – 60**	**2**	190 – 200
Rehbraten	**3**	170 – 180	**80 – 120**	**2**	190 – 210
Schwein-/Hirschbraten	**3**	170 – 180	**100 – 120**	**2**	190 – 210
Fische	**3**	170 – 190	**25 – 40**	**2**	180 – 200

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

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.

! 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 und schieben sie gemeinsam in dieselbe Einschubhöhe ein.**

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.

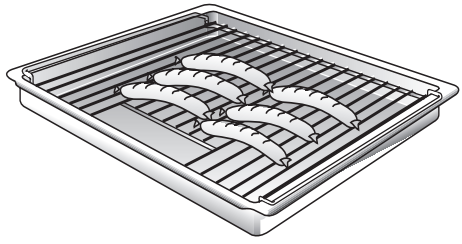


Tabelle für Flächengrillen

Grillgut	Temperatur-einstellung	Einschub-höhe	Rost-lage	Grillzeit 1. Seite	Grillzeit 2. Seite	Bemerkungen
Schwein						
Filetsteaks (2 – 2,5 cm)		4		8 – 11 Min.	6 – 9 Min.	
Kammsteaks	III	4		11 – 14 Min.	9 – 12 Min.	
Bratwürste	III	4		7 – 10 Min.	5 – 7 Min.	leicht einschneiden
Rind						
Filetsteaks		4		10 – 13 Min.	6 – 9 Min.	Je nach gewünschtem Gargrad können die Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
Tournedos		4		9 – 12 Min.	5 – 8 Min.	
Toast						
Scheiben		4		4 – 5 Min.	0,5 – 1,5 Min.	
mit Belag		2 oder 3		6 – 9 Min.	–	
Fisch						
Kleine Fische	II	4		12 – 15 Min.	9 – 12 Min.	wenden

Zum Backen:

❑ Der Blechkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen tiefer ein. 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.
❑ Die Bräunung ist bei Heißluft ungleichmäßig.	Das Luftaustrittsblech muss an der Backofenrückwand ringsum gleichmäßig anliegen.
❑ 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.

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 **in Alufolie oder geschlossenen Alubehältern** verpackte Tiefkühl-Gerichte bei 130 – 140° C auf.
- **Tiefkühl-Backwaren** bei 120 – 140° C auftauen und wärmen. Bestreichen Sie Brot, Brötchen oder Hefegebäck 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 ½, 1 oder 1½ 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 **Blechdosen 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. ⅓ 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 ½ 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	Drehen Sie den Funktionswähler auf 🔥, zünden Sie den Backofenbrenner und stellen Sie **ca. 160° C** ein.	**2**	Drehen Sie den Funktionswähler auf 🔥, zünden Sie den Backofenbrenner und stellen Sie **ca. 160° C** ein.
3	Das hintere Glas und das rechte Glas in der zweiten Reihe perlen zuerst. ½ + 1 l nach ca. 50 Minuten 1½ l nach ca. 60 Minuten. **Sobald** die anderen Gläser zu perlen beginnen, den Backofen ausschalten.	**3**	Das hintere Glas und das rechte Glas in der zweiten Reihe perlen zuerst. ½ + 1 l nach ca. 50 Minuten 1½ l nach ca. 60 Minuten. **Sobald** die anderen Gläser zu perlen beginnen, Temperaturwähler auf **120° C** drehen.
4	Gläser noch einige Minuten im geschlossenen Backofen belassen. – Himbeeren, Erdbeeren Kirschen, Gurken: **5 – 10 Min.** – Anderes Obst: **10 – 15 Min.** – Tomatenmark, Apfelmus: **15 – 20 Min.**	**4**	Gläser im geschlossenen Backofen ca. **60** Minuten weiterperlen lassen. Backofen ausschalten. Gläser noch ca. **15 – 30** Minuten im geschlossenen Backofen belassen.

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 Speisenrückstände 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.

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.

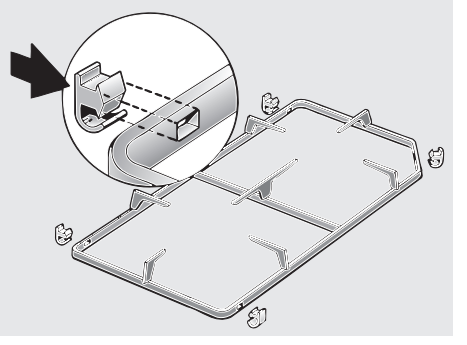
⚠ Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

- ❑ 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:

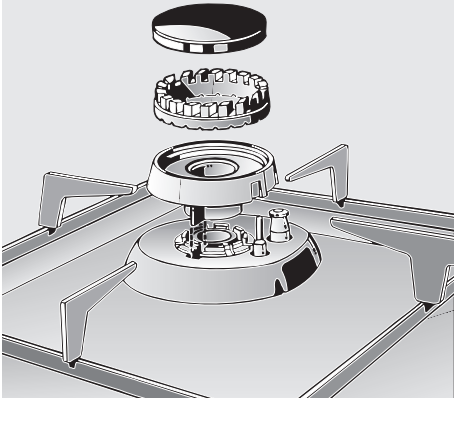
- ❑ Die Innenscheibe der Backofentür hat zum Absenken der Temperatur eine Beschichtung zur Reflektion der Wärme.
- ❑ Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- ❑ Bei geöffneter Backofentür kann diese Beschichtung wie ein heller Belag wirken. Das ist technisch bedingt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

Rippenrost und Herdmulde:



- ❑ Der Rippenrost kann abgenommen werden. Entfernen Sie eingebrannte Speisenrückstände am Rippenrost mit heißer Spüllauge.
  Hinweis: Der Rippenrost kann nur in der richtigen Lage eingelegt werden.
- ❑ Zum Reinigen der Herdmulde nehmen Sie den Rippenrost ab. Wischen Sie die Herdmulde feucht aus und polieren Sie nach.
- ❑ Zusätzliche Auflagegummi für die Roste können Sie über den Kundendienst erwerben.

Kochstellenbrenner:



- ❑ Reinigen Sie emaillierte Brennerdeckel mit heißer Spüllauge.
- ❑ Reinigen Sie Zündkerze und Zündspalt vorsichtig mit einem feuchten Tuch.
- ❑ Die blanken Metallteile der Kochstellenbrenner können sich bei Gebrauch verfärben. Verwenden Sie zum Reinigen Metallpflegemittel, die für Aluminium geeignet sind.
- ❑ Reinigen Sie die Brennerteile nicht in der Geschirrspülmaschine.
- ❑ Beachten Sie beim Auflegen der Brennerteile:
  – In trockenem Zustand auflegen.
  – Eben auflegen.
  – Flammen müssen nach dem Auflegen rundum gleichmäßig brennen.
- ❑ Schief aufliegende Brennerdeckel erschweren das Zünden und rufen außer Beschädigungen auch unangenehmen Gasgeruch hervor.

EasyClean®-Reinigungssystem:

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

Achtung:

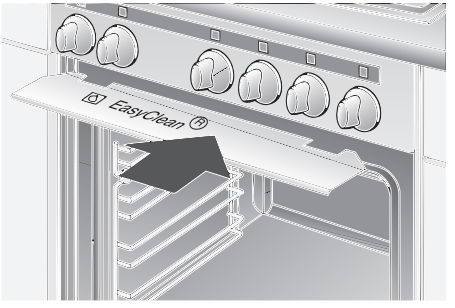
- ❑ Benutzen Sie die Reinigungshilfe **nur bei vollständig abgekühltem Backofen.**
- ❑ Verwenden Sie nur normales Leitungswasser, **kein destilliertes Wasser.**
- ❑ Um das Beschlagen von Hahnblende, Knebel und Arbeitsplatte zu verhindern, müssen Sie das beiliegende Schutzblech unter der Hahnblende einklipsen.
  Nach dem Reinigungsvorgang das Schutzblech wieder entfernen.

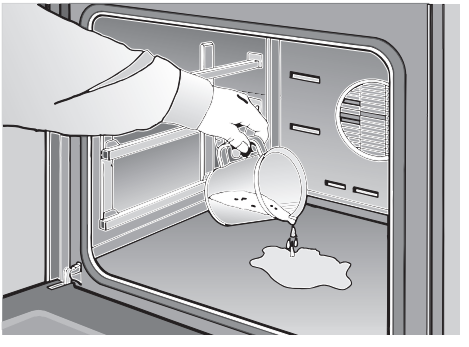
Einschalten:

1. Entfernen Sie das Backblech und die Universalpfanne aus dem Backofen. Der Grillrost kann im Backofen bleiben.
2. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens ca. 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel ein.
   Bei stärkerer Verschmutzung können Sie die Spüllauge einige Zeit vor dem Einschalten einwirken lassen.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Position . Die Anzeigelampe für Backofenreinigung leuchtet. Nach 21 Minuten ist das Programm beendet. Es ertönt ein Signal.

Ausschalten:

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





Nach dem Abschalten der Reinigungshilfe:

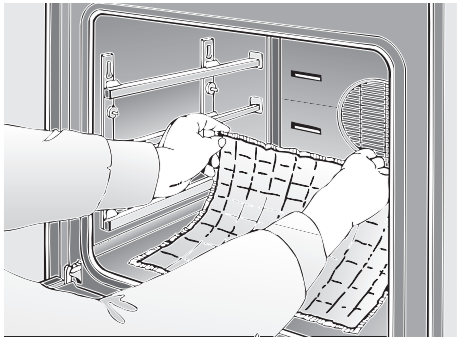
Hinweis:

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

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

Hinweise:

- ❑ Bei stärkerer Verschmutzung können Sie den Vorgang nach Abkühlen des Backofens wiederholen.
- ❑ Bei starker Verschmutzung mit Fett, nach dem Braten oder Grillen, empfehlen wir die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten der Reinigungshilfe mit Spülmittel einzureiben.
- ❑ Lassen Sie die Backofentür nach der Reinigung noch ca. 1 Stunde in Raststellung ca. 30° schräg geöffnet, damit die Emailflächen des Backofens gut abtrocknen können.

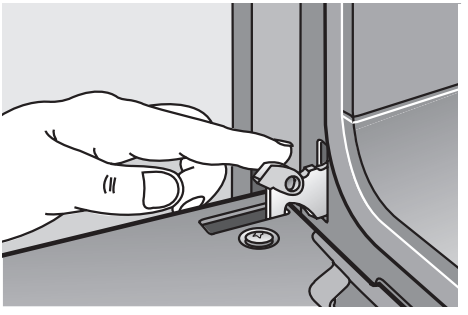


Schnelltrocknung:
(bei geschlossener Backofentür)

1. Stellen Sie den Funktionswähler auf .
2. Zünden Sie mit dem Temperaturwähler den Backofenbrenner und stellen ihn auf **150° C.**
3. Dauer: 2 Minuten.
4. Danach stellen Sie den Temperaturwähler und den Funktionswähler wieder auf **0**.

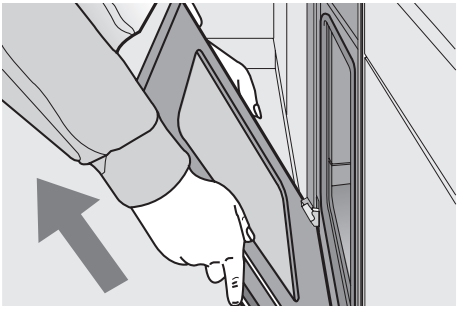
Backofen

Hinweis: Zur bequemeren Reinigung nach der automatischen Reinigungshilfe 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.

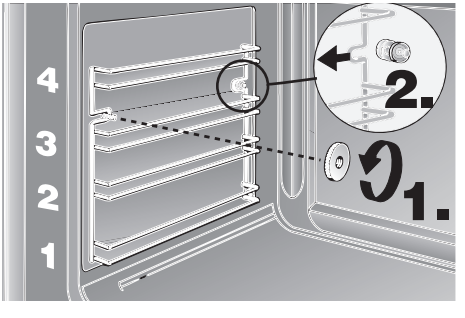


Einhängen:

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:

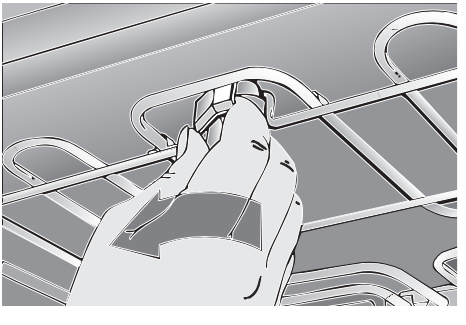
❑ Drehen Sie den Funktionswähler auf Position .



Einhängegitter abnehmen:

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

Heizkörper absenken:
Achtung: Der Heizkörper muss abgekühlt sein.



1. Zum Entriegeln drehen Sie die Raste an der Backofendecke.
   Achtung: Schalten Sie den Heizkörper in abgesenkter Stellung nicht ein und belasten Sie ihn nicht.
2. Nach dem Reinigen der Backofendecke schwenken Sie den Heizkörper hoch und verriegeln ihn wieder.

Bei Störungen oder Reparaturen, die Sie nicht selbst beheben können, ist der Kundendienst für Sie da.
Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.
Achtung: Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen. Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

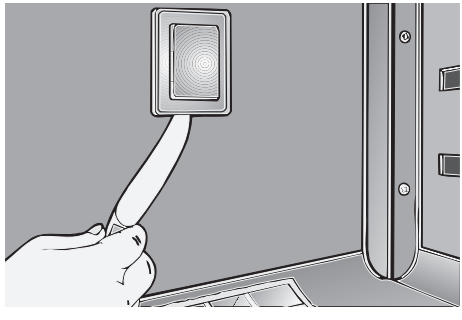
E-Nr.	**FD**

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

Austauschen der Backofenlampe:

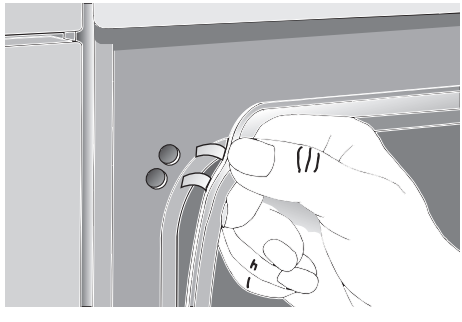
Achtung: Gerät stromlos machen!

1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab. Dazu fassen Sie mit einem Messer, oder ähnlichem, zwischen das Glas und dem Halterahmen.
3. Lampe ersetzen.
   - Typ Glühlampe E 14, 220–235 Volt, 25 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.



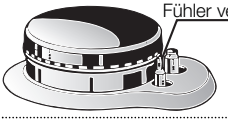
Was ist wenn?

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 und an den Gasarmaturen 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.
Muss der Gaseinbauherd durch den Fachmann aus dem Möbel herausgezogen werden, sind zuerst die Verbindungen zwischen Gaskochmulde und Gaseinbauherd zu lösen. Dazu gehören die Teleskope an den Kochstellenknebeln sowie die elektrischen und gastechnischen Verbindungen zwischen Gaskochmulde und Gaseinbauherd.

was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn die elektrische Funktion generell gestört ist?	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.	Gerät ausrichten oder Einbau überprüfen.
. . . wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z. B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.
. . . wenn der Flachkuchen unten zu hell wird?	Falsche Einschubhöhe.	Kuchen tiefer einschieben.
	Nicht benötigte Backbleche oder Grillpfanne im Backofen.	Nicht benötigte Backbleche oder Grillpfanne aus dem Backofen entfernen.
. . . wenn der Formkuchen unten zu hell wird?	Backform auf Backblech oder Grillpfanne im Backofen.	Backform auf Rost in den Backofen einschieben.
. . . wenn der Kuchen zu trocken wird?	Zu niedrige Backtemperatur.	Backtemperatur etwas höher einstellen.
	Zu lange Backzeit.	Wartung des Gerätes durch den Kundendienst.
. . . wenn der Kuchen innen glitschig, teigig oder das Fleisch innen nicht gar wird?	Zu hohe Back- oder Brattemperatur.	Back- oder Brattemperatur etwas niedriger einstellen. Merke: Back- oder Bratzeiten können durch höhere Einstellung der Backofentemperatur nicht verkürzt werden! (Außen gar, innen roh).
	Zu kurze Back- oder Bratzeit.	Back- oder Bratzeit länger wählen, Kuchenteig länger gehen lassen.
	Zu viel Flüssigkeit im Kuchenteig.	Weniger Flüssigkeit in den Kuchenteig geben.
. . . wenn Kuchen oder Gebäck unten dunkler wird?	Dunkle Backbleche.	Helle Backbleche verwenden.
	Falsche Einschubhöhe.	Kuchen oder Gebäck höher in den Backofen einschieben.

Was ist wenn?

was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn die Brennerdeckel unansehnlich sind?	Normale Verschmutzung.	Brennerdeckel mit Metallpflegemittel reinigen, die für Aluminium geeignet sind.
. . . wenn der emaillierte Rost im Bereich der Kochstellenbrenner rauh geworden ist?	Normale Erscheinung durch hohe Temperatur.	Nicht möglich, Gebrauchstauglichkeit wird nicht beeinträchtigt.
. . . wenn die Kochstellenbrenner nach der Aufstellung des Gerätes ungleichmäßig brennen?	Flammenbild durch falsche Gaseinstellung ungleichmäßig.	Gaseinstellung vom Händler oder vom Geräteaufsteller überprüfen lassen.
. . . wenn das Flammenbild der Kochstellen plötzlich verändert ist?	Falsch aufgelegte Brennerteile.	Die abnehmbaren Brennerteile richtig auflegen.
. . . wenn die elektrische Zündung der Kochstellenbrenner nicht mehr funktioniert?	Kochgutreste oder Putzmittel zwischen Zündkerze und Kochstellenbrenner.	Spalt zwischen Zündkerze und Kochstellenbrenner vorsichtig freimachen und säubern.
. . . wenn zum Zünden der Kochstellenbrenner der Knebel plötzlich länger gedrückt werden muss?	 Falsch aufgelegte Brennerteile.	Fühler vorsichtig in die senkrechte Lage zurückbiegen. Die abnehmbaren Brennerteile richtig auflegen.
. . . wenn nach dem Zünden der Brenner die Flamme erlischt?	Zu kurz gedrückt. Zu leicht gedrückt.	Knebel länger drücken. Knebel vor dem Loslassen kräftig eindrücken.
. . . wenn die Flammen größer sind, als gewohnt, oder Gasgeruch auftritt?	Druckminderer an der Flküssiggasflasche defekt.	Gerät sofort außer Betrieb setzen. Ventil an der Gasflasche schließen. Prüfung und Austausch durch einen Fachmann.
. . . wenn ein Kochstellenhahn schwergängig ist, oder klemmt? . . . wenn das Flammenbild stark vom gewohnten abweicht?	Notwendige Wartung.	Wartung des Gerätes durch den Kundendienst.

Was ist wenn?

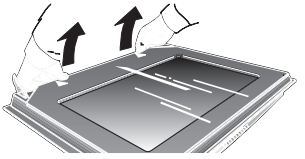
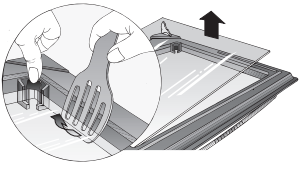
was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn der Backofenbrenner laufend verlöscht?	Falsche Gaseinstellung.	Gaseinstellung vom Händler oder vom Geräteaufsteller überprüfen lassen.
. . . wenn der Backofenbrenner plötzlich verlöscht?	Schnelles Schließen der Backofentür (entstehender Luftdruck).	Backofentür langsam schließen, wenn der Backofen in Betrieb ist.
. . . wenn die Backofentemperatur auffällig stark abweicht?	Thermostat defekt.	Wartung des Gerätes durch den Kundendienst.
. . . wenn das Kühlgebläse für den Backofen nicht läuft?	Stromausfall. Gebläse defekt.	Sicherungen der Hausinstallation überprüfen. Wartung des Gerätes durch den Kundendienst.
. . . wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Zu geringer Abstand zwischen Grill und Grillgut.	Brattemperatur niedriger einstellen. Abstand zwischen Grill und Grillgut vergrößern.
. . . wenn der Backofen beim Braten oder Grillen stark verschmutzt?	Zu hohe Brattemperatur. Rost und Fettpfanne flasch eingeschoben.	Brattemperatur niedriger einstellen. Rost über Fettpfanne legen und zusammen in eine Einschubleiste schieben.
. . . wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?	Normale Erscheinung z. B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten.	Kondenswasser nach dem Betrieb aufwischen.
… wenn emaillierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleischsaft.	Nicht möglich.
. . . wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenen Temperaturunterschied.	Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.
… wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind?	Normale Verschmutzung  	**Backofentür aushängen** und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen. **Türglas** neben den Scharnieren anfassen, nach oben ausrasten und abnehmen. Bei Türen mit 3 Scheiben: **Innentürglas** an den Eckstücken ausrasten und z. B. mit einem Bratenwender aus Kunststoff oder Holz anheben. **Montage nach dem Reinigen:** **Innentürglas** einsetzen und einrasten. **Türglas** einhängen und durch Drücken neben den Scharnieren einrasten.

Table of Contents

Operating Instructions

for the user Page

Important Information
- ❑ Notes on disposal 33
- ❑ Before connecting your new appliance ... 33
- ❑ Appliance safety considerations 34

Before Using Your Appliance for the First Time
- ❑ Preliminary cleaning 35
- ❑ Initial heating 35
- ❑ Burner safety 35
- ❑ Matching the pan size to the burner 35

Introducing: Your New Cooker
- ❑ Control panel overview 36
- ❑ Accessories 37
- ❑ Slide-in levels 37

Igniting and Controlling the burners
- ❑ Hob burners 38
- ❑ Oven burners 39

Baking and Roasting
- ❑ Description of Oven Features 40
- ❑ Switching the oven ON and OFF 41
- ❑ Baking 42
- ❑ Roasting 43

Grilling 44

Cooking Tips and Helpful Hints 45

Defrosting and Cooking 46

Page

Cleaning and Care
- ❑ Important cleaning basics 47
- ❑ Enamel and glass 47
- ❑ Stainless steel front 47
- ❑ Reflecting glass front 47
- ❑ Oven interior 47
- ❑ Pan supports 48
- ❑ Hob burners 48
- ❑ EasyClean® oven cleaning system 49+50
- ❑ Removing/installing the oven door 51
- ❑ Removing the suspend grids 51
- ❑ Heating elements 51

Service and Repair Information 52

Trouble-shooting Guide 53–55

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 connection of your new appliance

❑ The oven must not be put into operation before it has been connected to the electricity supply.

❑ Before you use your new appliance for the first time, please read the operating instructions very carefully. They contain important information concerning your safety as well as how to use and look after the oven.

❑ These operating instructions apply to several different appliance models. It is therefore possible that individual features are described here that are not actually included on your appliance.

❑ Keep the operating and installation instructions in a safe place so that you can pass them on to the next owner, if applicable.

❑ Do not use the appliance if it is damaged in any way.

❑ This appliance should only be installed and connected by an approved specialist or properly authorized gas fitter working in accordance with the enclosed instructions and connection diagram. The warranty will be rendered invalid if the appliance is damaged as a result of being connected incorrectly.

❑ This appliance complies with all safety regulations relevant to electrical and gas appliances. Repairs should only be carried out by service engineers trained by the manufacturer. Repairs that have not been carried out properly represent a considerable hazard to the user.

❑ Whenever a gas cooker is in operation, there is an increase in heat and moisture in the room where it is installed. Make sure that the kitchen is well ventilated. Ensure that any natural sources of ventilation are kept open or install a mechanical ventilation system (extractor hood).

❑ Gas appliances must not be installed in vehicles or on ships.

❑ Intensive and lengthy use of the appliance could make it necessary to provide additional ventilation, such as by increasing the power setting of the extractor hood if one has been installed.

Safety information

- ❑ Use this appliance solely for cooking food.
- ❑ The surface of heating devices and cookers becomes hot during use. The interior lining of the oven and the heating elements also become very hot. Make sure that children are kept away from the cooker at all times.
- ❑ Do not leave the cooker unattended if you are cooking with fat or oil. Oil can catch fire if it overheats.
- ❑ Make sure that the connecting cable of an electrical appliance does not touch the hob or get trapped in the oven door while they are hot, otherwise the insulation could be damaged.
- ❑ If a fault occurs, switch off the electricity at the fuse box and turn off the gas supply.
- ❑ Do not keep any combustible objects inside the oven. They could ignite if the oven is turned on inadvertently. Do not put any object which could catch fire onto the hob.
- ❑ 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 clean the oven with a steam or high-pressure cleaner.
- ❑ Do not place a baking tray on the floor of the oven or cover it with aluminium foil, otherwise the heat will accumulate at this point. Baking and roasting times will no longer be accurate and the enamel surface will be damaged.
- ❑ Never pour water directly into a hot oven. This could cause damage to the enamel.
- ❑ Fruit juices that drip from the baking tray will cause stains that cannot be removed later.
- ❑ Do not stand or sit on the oven door.
- ❑ Open and close the door with care, so that the flames from the gas burner are not extinguished (especially when it is on its lowest setting).
- ❑ The oven door must close properly. Keep the door seals clean.
- ❑ Pressure cookers should be kept under observation while they are heating up. As soon as the correct pressure for cooking is reached, turn the flame down.
- ❑ Make sure the caps are properly fitted onto the burners before you use the hob.
- ❑ Only operate the hob burners when a pan with food to be cooked has been placed on top.
- ❑ Hot vapour or steam can escape between the oven and the control panel.
- ❑ **Do not use the appliance as a heater.**
- ❑ **If you are using liquid gas (propane/butane),** make sure that all connections between the bottle and the appliance are sealed absolutely tight. Arrange for the reducing regulator and gas bottle to be inspected at regular intervals, and the connection point for the gas supply to be serviced regularly.
- ❑ Check the rating plate and make sure that your appliance matches the local gas supply (type of gas and pressure). If they are incompatible, the gas could explode or catch fire.
- ❑ The control knobs should not be pulled off, not even for cleaning (protection against contact).

Before you use the appliance for the first time

Preliminary cleaning:

1. Clean the outside of the appliance with a soft damp cloth.
2. Clean the oven and accessories with hot soapy water.

Initial heating:

1. Heat the empty oven for approx. 30 minutes.

❑ Make sure nothing has been left in the oven, such as materials used for transit protection, documents, etc.

❑ Set the temperature to 200° C.

❑ Keep the kitchen window open while the oven is switched on in order to get rid of any smells.

Burner safety:

❑ All hob burners and the oven burner are protected so that the gas supply is cut off if the flame is extinguished.
The safety devices work according to thermo-electrical principles.

❑ A rushing sound can be heard while the hob burners are working.

❑ The cooling fan should also be on while the oven burner is working.

Selection of the cooking pots and their arrangement:

Correct!

❑ Always place pot in the middle of the hotplate burner.

❑ Use only pots and pans with a flat bottom.

❑ Select pot diameter to match the hotplate burner (see table).

– low gas consumption

– optimal cooking time

– favourable arrangement

Incorrect!

❑ Pot diameter too small.

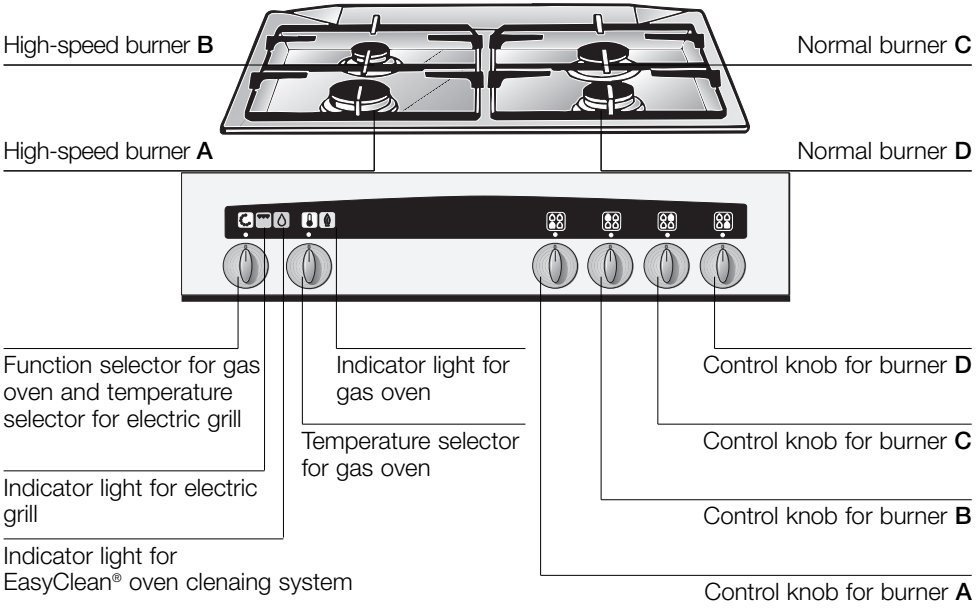
❑ Hotplate burner flame burns beyond the bottom of the pots.

❑ Pot projects over the edge of the built-in hob.

– High gas consumption

– poor arrangement

Burner	Load in kW		Pan base diameter
	Hob	Ceramic hob	
High-speed burner	2.85	2.90	240 to 260 mm
Normal burner	1.85	1.70	200 to 220 mm
Simmer burner	1.10	1.00	120 to 180 mm



Function selector for gas oven and temperature selector for electric grill

Positions:

- Oven light without heating
- Conventional heating
- Forced air (Circotherm system)
- EasyClean® oven cleaning system (fixed temperature setting)
- Grill

I–II–III Grill temperature settings

❑ The electric grill and the oven cleaning system are both automatically barred from working while the gas burner for heating the oven is in operation.

Temperature selctor for gas oven

Temperatures in ° C

❑ Set the temperatures for the conventional system : 150 – 250 and the forced-air system : 120 – 250 by adjusting the temperature selector for the gas oven.

❑ The gas oven burner can only be ignited via the oven temperature selector.

Accessories

❑ Your appliance is supplied with:

1 Baking tray, aluminium
1 Universal pan
1 Wire shelf, high/low

❑ 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
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
Clou retrofit kit	Z 1750 X0

❑ For installation:

	Order no.
Gas safety hose – for gas safety connection –	Z 2500 X1
Connection fittings – for liquid gas –	Z 2300 X0

Note:

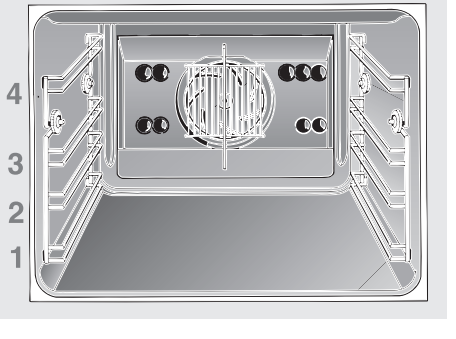
❑ The baking tray or universal pan may distort while the oven is operating. This is caused by major temperature differences on the utensil. These differences may occur if only one part of the utensil was covered or if deep-frozen food, e. g. pizza, was placed on the utensil.

The distortion will 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.



- ❑ The control knob belonging to a specific burner can be identified from the cooker description or by the symbols on the control panel.
- ❑ Lighting the burners is made easy by the integrated electric igniter.

Hob burners:

- ❑ It is possible to continuously adjust the flame between high (maximum) and low (minimum).

= high setting (maximum)

= low setting (minimum)

Igniting a burner with the integrated electric igniter:

1. Press the appropriate control knob inwards and turn it anti-clockwise to the high setting.
   - ❑ The electric igniter will continue to generate a spark for as long as the knob is pressed.
2. After the flame has been ignited, keep the control knob pressed for about 5 seconds.
3. **Before you release the control knob, press it inwards firmly once more.**
4. If the flame does not ignite or it extinguishes, wait approx. 3 seconds and repeat the ignition procedure.
5. **To switch off** the burner, turn the control knob clockwise to the zero position.

Igniting a burner with a match or similar means:

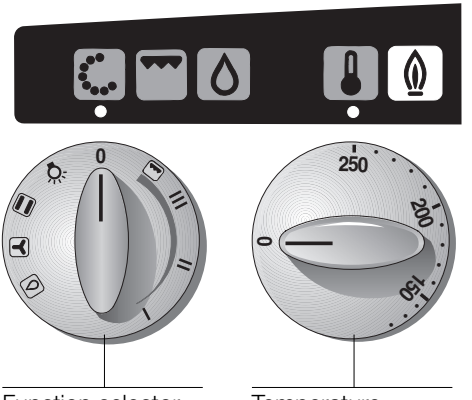
1. Press the appropriate control knob inwards, turn it anti-clockwise to the high setting and light the burner with the match.
2. After the flame has been ignited, keep the control knob pressed for about 5 seconds.
3. If the flame extinguishes, wait approx. 3 seconds and repeat the ignition procedure.
4. **To switch off** the burner, turn the control knob clockwise to the zero position.

Oven burner:

- ❑ It is possible to continuously adjust the flame.
- ❑ Nominal load: 3,3 kW.

Igniting the burner with the integrated electric igniter:

1. Select the heating system (conventional ⊟ or hot-air ⊛).
2. Press the control knob (temperature selector for gas oven) inwards and turn it anti-clockwise to the 250 setting.
   - ❑ The electric igniter will continue to generate a spark for as long as the knob is pressed.
   - ❑ It should not however be allowed to operate for longer than 15 seconds.
3. After the flame has been ignited, keep the control knob pressed for about 5–7 seconds.
   - ❑ When the oven burner has ignited properly, the indicator light will come on and remain illuminated.
4. **Before you release the control knob, press it inwards firmly once more.**
5. If the flame does not ignite or it extinguishes, open the oven door. Wait at least 1 minute before you repeat the ignition procedure.
6. **To switch off** the burner, turn the temperature selector and function selector to the »0« position.



Function selector

Temperature selector for oven

Indicator light for gas oven:

- ❑ The indicator light for the gas oven flashes when the temperature selector has been turned to a temperature setting but the burner flame has not been ignited, or when the supply of gas is interrupted.
- ❑ The indicator light for the gas oven remains continuously illuminated when the oven burner is operating properly.

Top and bottom heat

❑ The oven burner generates heat which is radiated onto the food inside the oven.

Forced air

Hot air is circulated around each shelf by a powerful fan mounted in the back wall of the oven. This results in a very effective transfer of heat to the item 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

Electric grill

Flat grill:

❑ The heating element mounted at the top of the oven generates heat which is radiated down onto the food to be grilled.

Advantages:

– particularly suitable for grilling small flat pieces of meat such as steaks and sausages, fish, vegetables and toast.

EasyClean® system

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

Advantages:

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

Setting the temperature:

- ❑ The temperature can be continuously adjusted.
- ❑ The oven light is switched on or off at the same time as the function is selected.
- ❑ To switch on the oven light without putting the oven into operation, turn the function selector to the symbol.
- ❑ First of all select the heating system (conventional or forced air). Then ignite the burner and turn the temperature selector to the required setting (see Baking or Roasting Table).

  We recommend that you select the lower of the quoted temperature settings when using the oven for the first time.

Preheating:

- ❑ In most cases it is not necessary to preheat the oven.
- ❑ If it is nevertheless desirable to preheat the oven, this is carried out at the same temperature as will eventually be used for baking (see Baking Table). Approx. 10 minutes are required to preheat the oven.

Residual heat:

- ❑ Efficient use of residual heat can be made by switching off the oven approx. 5 to 10 minutes before the cooking time expires.

Important information:

- ❑ The cooling fan works as soon as the oven burner has been ignited. A slight humming sound will be heard.

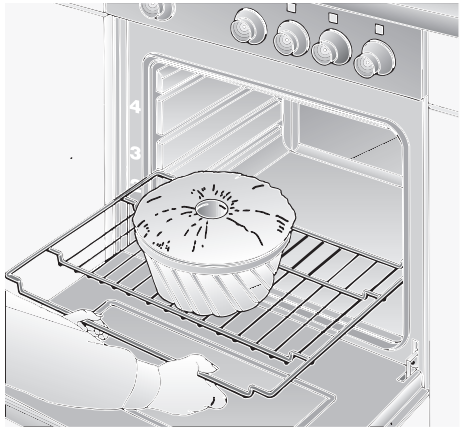
  ⚠ If the fan fails to work, for example when there is a power cut, the oven must be switched off straight away, or not switched on in the first place.
- ❑ Hot steam or vapours can escape from the opening between the oven and the control panel.

  ⚠ If this opening is closed off, the oven might not function correctly.

Cooling fan:

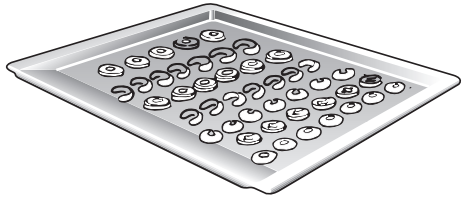
- ❑ It is possible that the cooling fan will continue to operate for a while after the oven has been switched off.

Using baking tins



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

Using baking sheets

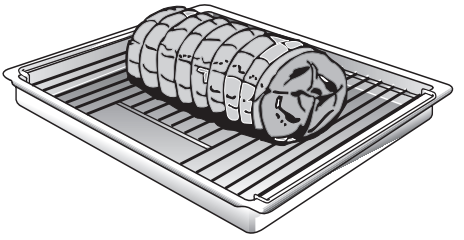


- ❑ The slanted (handle) end of the baking sheet must always face the oven door.
- ❑ Always fully insert baking sheets into the oven.
- ❑ Use only original baking sheets.

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 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:

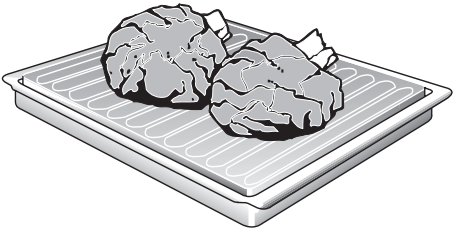
- ❑ For roasting, use only cookware with oven-proof handles.
- ❑ Prepare large roast directly in the universal pan, without using the grill.
- ❑ Smaller cuts of roast can be roasted on aluminium foil. To do so, bend the edges of the foil upward, as if to form a dish, and place it on the grill.
- ❑ After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



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

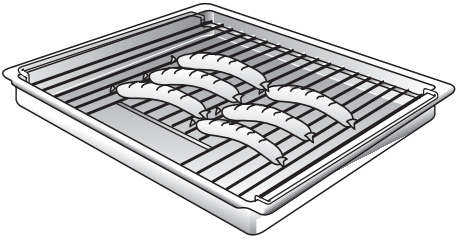
Notes on grilling:

- ❑ 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.**

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.



For baking:

❑ The bottom of a cake baked on a baking sheet stays too light.	Remove from the oven all baking sheets or universal baking pan currently not in use.
❑ The bottom of a cake baked in a tin stays too light.	Use a grill and not a baking sheet to support the cake tin during baking.
❑ The bottom of cake or cookies gets too dark.	Set cake or cookies into a higher set of slide-in rails.
❑ The cake gets too dry.	Select a slightly higher oven temperature, and shorter baking time.
❑ The inside of the cake remains spongy or doughy, or meat stays raw in the centre.	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.
❑ When baked with hot-air circulation, cake baked in round or square tins gets too dark at the rear.	Avoid blocking the air vents at the rear wall of the oven cavity with the cake tins.
❑ 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.	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.
- 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 120 – 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.

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.

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.

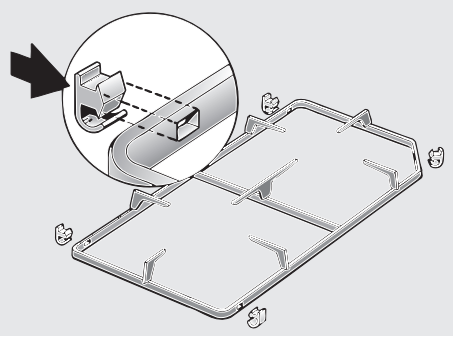
⚠ Do not clean the warm oven with any of the cleaning products specifically designed for this purpose.

- ❑ 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 (stainless steel front):

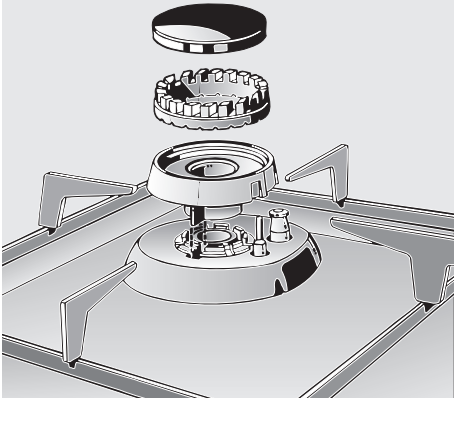
- ❑ The temperature of the pane inside the oven door is reduced by a heat-reflecting coating.
- ❑ The reduced temperature ensures that visibility through the oven door window is not impaired.
- ❑ When the oven door is open, this coating may have a bright appearance. This is quite normal and does not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

Pan supports and spillage tray:



- ❑ The pan supports can be lifted off. Use hot soapy water to remove any food remains burnt onto the pan supports. **Note:** There is only one correct position in which the pan supports can be placed back onto the hob.
- ❑ To clean the spillage tray, first remove the pan supports and then wipe the tray clean with a wet cloth. Finally, polish the tray dry.
- ❑ Replacement rubber feet for the pan supports can be purchased from your local service centre.

Hob burners:



- ❑ Clean the enamel burner caps with hot soapy water.
- ❑ Carefully clean the ignition electrodes and the gap in between with a damp cloth.
- ❑ The blank metal parts of the burners can change colour during use. Clean these parts with a cleaning agent that is specifically suitable for use on aluminium.
- ❑ Do not put the parts of the burners into a dishwasher.
- ❑ Observe the following when refitting the parts of the burners:
  - – All parts must be dry before they are refitted.
  - – Make sure they are level.
  - – When they have been refitted, the flame must be uniform all the way round the circumference.
- ❑ If a burner cap is not level after it has been refitted, not only will it be more difficult to ignite the flame but it is also possible that damage will occur or there will be an unpleasant smell of gas as a result.

EasyClean® System:

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

Caution:

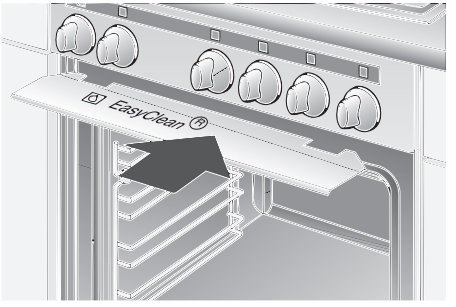
- ❑ Use this function only after the **oven has completely cooled**.
- ❑ Use normal water only, and **no distilled water.**
- ❑ To prevent the control panel, control knobs and worktop from tarnishing, attach the enclosed deflector under the control panel.
  When the cleaning process is complete, remove the deflector.

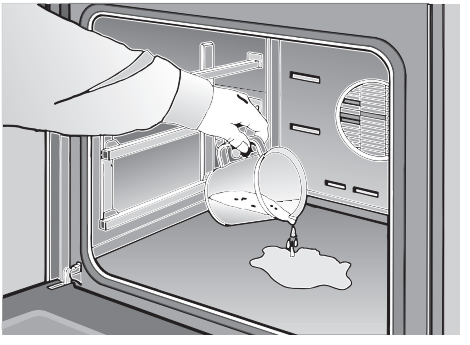
Activate oven cleaning:

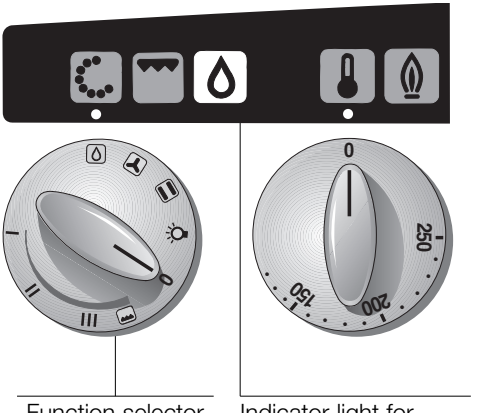
1. Remove the baking sheet and the universal baking pan from the oven. The baking grill may remain in the oven.
2. Pour approx. 400 ml of water mixed with a little dishwashing detergent into the floor pan of the oven cavity.
   In the case of heavy soil build-up, you may wish to allow the cleaning solution to soak in for a while before you activate the cleaning function.
3. Close the oven door.
4. Turn the function selector to the symbol. The indicator light for the oven cleaning system illuminates. The programme runs for 21 minutes. An acoustic signal is sounded when it has ended.

Switching the oven OFF:

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







After deactivating the oven cleaning function:

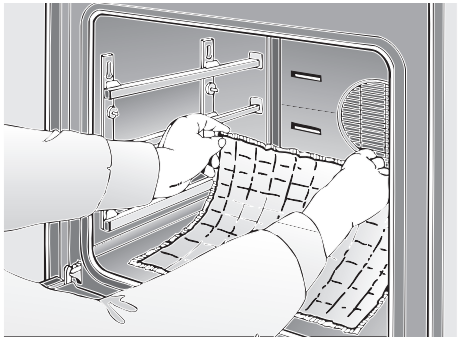
Cleaning tips:

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

1. Open the oven door and pick up the remaining water with a large absorbent sponge cloth.
2. Using the detergent-soaked sponge cloth, a soft brush or a plastic pot scrubber, wipe of the oven interior. Stubborn soil remnants can be removed with a cleaning scraper for glass-ceramic.
   Caution: Use the scraper carefully, and do not apply the tool at too flat an angle, because the enamel could be scratched!
3. Calciferous deposits may be removed with a cloth soaked in vinegar.
4. Wipe clean with clear water and dry with a soft cloth (do not forget to wipe under the oven door seal).

Cleaning tips:

- ❑ If the oven is heavily soiled, the procedure may be repeated after the oven has cooled.
- ❑ If the oven is heavily soiled with grease, e.g. after roasting or grilling, we would recommend rubbing any stubborn dirt with detergent before activating the oven cleaning function.
- ❑ After cleaning, leave the oven door in its slanted detent position, i.e., at a 30-degree angle, to allow the interior enamel surfaces to dry thoroughly.



Rapid drying:
(with oven door closed)

1. Turn the function selector to the symbol.
2. Ignite the oven burner via the temperature selector and set it to **150°C.**
3. Leave the oven switched on for 2 minutes.
4. At the end of this period, turn the temperature selector and the function selector to **0.**

Manual cleaning steps:

Note: To make the manual cleaning steps following the automatic oven cleaning function more convenient, the appliance features 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:

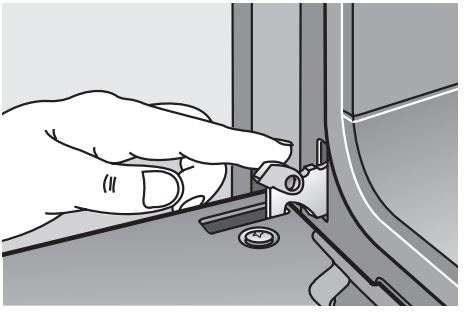
❑ Turn the function selector to the symbol.

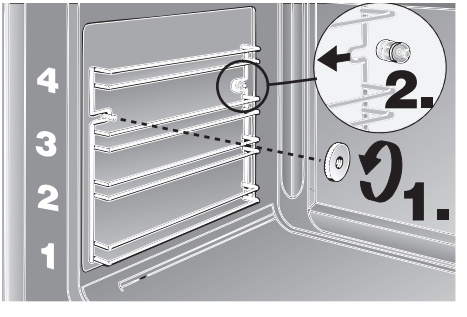
Removing the suspend grids:

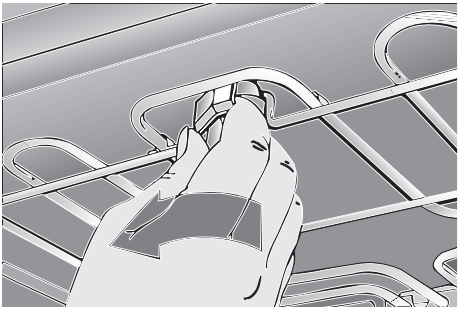
1. On both left and right sides, remove two milled screws each.
2. Carefully remove the suspended grids.

Lowering the heating element:
Caution: The heating element must have been allowed to cool.

1. Unlock the heating element by turning the ratchet at the ceiling of the oven cavity.
   Caution: in the lowered position, never switch on the heating element or place any weight on it.
2. After cleaning, swing the heating element again upward, and latch it into place.







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:

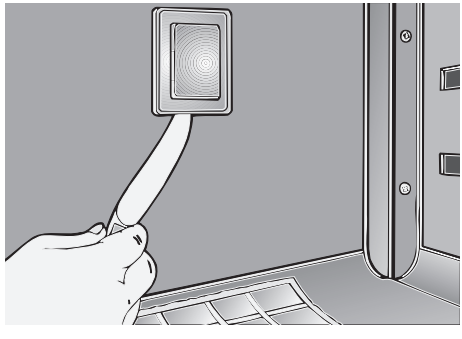
E-Number	**FD**

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:

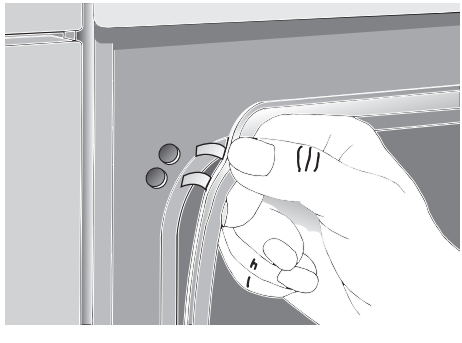
Caution: Unplug the appliance or remove the fuse!

1. To prevent damage, place a dish towel into the cold oven.
2. Remove the glass cover by inserting a knife or similar object between the glass and the frame.
3. Replace the lamp.
   - Type: Incandescent bulb E 14, 220 – 235 V, 25 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.



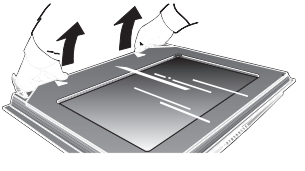
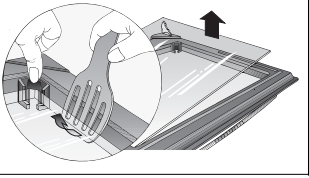
Trouble-shooting Guide

It is not always necessary to call out a service engineer. In a lot of cases you should be able to resolve the problem yourself. The following table contains a number of useful tips on how to do so.

Fundamental information:
Work on the cooker electrics or the gas fittings should only be carried out by a suitably qualified person. Before any such work is begun, the appliance must always be isolated from the mains electricity supply, for example, by switching it off at the main fuse box for your accommodation.
If the built-in gas cooker has to be withdrawn from the cupboard unit, the qualified person undertaking the repair must first undo all connections between the cooker and the gas hob. This includes the telescopic linkage connecting the burner control knobs as well as the electricity and gas connections between hob and oven.

What to do …	Possible cause	Remedy
… if there is an overall power failure.	Blown fuse.	Check fuse in main fuse box and replace if defective.
… if liquids or thin doughs flow to one side of the pan.	Cooker is not level.	Align appliance or check installation.
… if a fault occurs with electronically controlled functions.	Pulses of energy such as when lightning strikes.	Reset corresponding function.
… if the underside of cakes or pies baked directly on a tray is too light.	Item inserted at wrong shelf height.	Insert cakes at lower level.
	Baking trays or grill pan that are not currently being used have been stored at bottom of oven.	Remove all baking sheets and grill pans from oven if they are not required for use.
… if the underside of cakes or pies baked in a tin or dish is too light.	Cake tin or dish has been placed inside oven on a baking sheet or grill pan.	Place baking tin or dish on a wire shelf inside oven.
… if the cake is too dry.	Oven temperature is too low.	Set oven to a slightly higher temperature.
	Cooking time was too long.	Arrange for oven to be serviced.
… if the cake is still uncooked or doughy inside or meat is not roasted all the way through.	Oven temperature set too high.	Set oven to a slightly lower temperature. Note: Cooking time cannot be shortened by setting oven to a higher temperature! (Outside cooked, inside uncooked).
	Cooking time too short.	Select a longer cooking time, allow dough to rise for longer period.
	Too much liquid in the cake mixture.	Use less liquid in cake mixture.
… if the underside of cakes or biscuits is too dark.	Dark-coloured baking tray was used.	Use light-coloured baking trays.
	Item inserted at wrong shelf height.	Place cakes or biscuits on a higher shelf position inside oven.

What to do …	Possible cause	Remedy
… if the appearance of the burner caps becomes unsightly.	Normal consequence of use.	Clean burner cap with metal polish specifically suitable for aluminium.
… if the enamel grid becomes rough where it is close to the burner.	Normal consequence of high temperatures.	Not possible. Does not effect appliance performance.
… if after the appliance has been installed the burner flames are not uniform.	Uneven flame caused by incorrect gas setting.	Arrange for appliance to be inspected by dealer or installer.
… if the shape of the burner flames changes suddenly.	Burner parts positioned incorrectly.	Fit loose burner parts correctly.
… if the electric igniter for the hob burners no longer works.	Traces of food or cleaning material between ignition electrode and burner.	Carefully clean gap between ignition electrode and burner.
… if all of a sudden it becomes necessary to keep the burner control knob pressed for a longer period in order to ignite the flame.	 Burner parts positioned incorrectly.	Carefully bend sensor back into vertical position. Fit loose burner parts correctly.
… if after the flame has been ignited it extinguishes again.	Knob not pressed for long enough. Knob not pressed in firmly enough.	Press knob for longer period. Press knob in firmly before releasing it.
… if the size of the flames is larger than normal or you can smell gas.	Defective reducing regulator on gas bottle.	Switch off appliance immediately. Close valve on gas bottle. Arrange for qualified person to check regulator and replace it if necessary.
… if the control knob is difficult to turn or sticks. … if the shape of the flame is totally different than normal.	Due for servicing.	Arrange for appliance to be serviced.

What to do …	Possible cause	Remedy
… if the oven burner constantly extinguishes.	Gas supply set up incorrectly.	Arrange for gas setting to be checked by dealer or installer.
… if the oven burner suddenly extinguishes.	Oven door was closed too quickly (created a draft).	Close oven door slowly whenever oven burner is lit.
… if the oven temperature varies significantly.	Defective thermostat.	Arrange for appliance to be serviced.
… if the oven cooling fan does not work.	Power failure. Defective fan.	Check fuses in main fuse box for house. Arrange for appliance to be serviced.
…if smoke occurs while roasting or grilling.	Oven temperature set too high. Distance between grill element and food is too small.	Set oven to a lower temperature. Increase distance between grill element and food.
… if the oven becomes very dirty as a result of roasting or grilling.	Oven temperature set too high. Wire shelf or grill pan not inserted properly.	Set oven to a lower temperature. Place wire shelf over grill pan and slide both into oven at same level.
… if a large amount of condensation occurs inside the oven.	Normal occurrence, for example with cakes or pies with very moist fillings (e.g. fruit) or large joints of meat.	Wipe off condensation when you have finished using oven.
… if enamelled slide-in parts have dull, light blotches?	Normal occurrence due to dripping meat juices.	Not possible.
… if the glass pane in the oven door steams up.	Normal occurrence. Caused by difference in temperature between inside and outside.	Switch on oven for approx. 5 minutes at 100° C.
... if after prolonged use, the oven window panes are soiled from the inside.	This kind of soiling is normal.  	**Detach the oven door** and lay front side down on a soft, clean base. Grip the **door glass** near the hinges, pull up and remove. Doors with 3 panels: Disengage **inner door glass** at the corner pieces and lift it up using, for example, a pair of frying tongs made of plastic or wood. **Installing the cleaned glass:** Insert the **inner door glass** and lock into position. Attach the **door glass** and lock into position by pressing the glass near the hinges.

Πίνακας περιεχομένων

Οδηγίες χρήσης

Για τον χρήστη Σελίδα

Τι πρέπει να προσέχετε
- ❑ Υποδείξεις απόσυρσης 57
- ❑ Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής 57
- ❑ Υποδείξεις ασφαλείας 58

Πριν την πρώτη χρήση
- ❑ Προκαθαρισμός 59
- ❑ Θέρμανση του φούρνου 59
- ❑ Ασφάλεια των καυστήρων 59
- ❑ Επιλογή των μαγειρικών σκευών 59

Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα
- ❑ Περιγραφή συσκευής 60
- ❑ Εξαρτήματα 61
- ❑ Υποδοχές 61

Άναμμα και ρύθμιση των καυστήρων
- ❑ Καυστήρες εστιών 62
- ❑ Καυστήρας φούρνου 63

Ψήσιμο γλυκισμάτων και φαγητών στον φούρνο
- ❑ Λειτουργίες φούρνου 64
- ❑ Θέση φούρνου σε και εκτός λειτουργίας 65
- ❑ Ψήσιμο γλυκισμάτων 66
- ❑ Ψήσιμο φαγητών 67

Ψήσιμο στο γκριλ 68

Συμβουλές και τρικ 69

Ξεπάγωμα και σιγοβράσιμο 70

Σελίδα

Καθαρισμός και περιποίηση
- ❑ Σημαντικές υποδείξεις 71
- ❑ Εμαγιέ και γυαλί 71
- ❑ Πρόσοψη από ανοξείδωτο χάλυβα 71
- ❑ Γυάλινη πρόσοψη κατοπτρισμού 71
- ❑ Φούρνος 71
- ❑ Σχάρα τοποθέτησης μαγειρικών σκευών και σκαφοειδής εστία μαγειρέματος 72
- ❑ Καυστήρες επιμέρους εστιών 72
- ❑ Σύστημα καθαρισμού EasyClean® 73+75
- ❑ Αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου 75
- ❑ Πλέγματα ανάρτησης 75
- ❑ Θερμαντικά στοιχεία 75

Βλάβες, Επισκευές 76

Τι πρέπει να κάνετε, όταν κάτι δεν λειτουργεί; 77–79

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 τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

❑ Ο φούρνος της συσκευής επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία μόνον, όταν έχει γίνει ηλεκτρική σύνδεση.

❑ Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή, παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης. Αυτές περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας καθώς και για τη χρήση, την περιποίηση και την συντήρηση της συσκευής.

❑ Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για περισσότερες παραλλαγές της συσκευής. Είναι δυνατόν να έχουν περιγραφεί επιμέρους χαρακτηριστικά του εξοπλισμού, τα οποία δεν αφορούν τη συσκευή σας.

❑ Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης ενδεχομένως για κάποιον επόμενο χρήστη.

❑ Αν έχει πάθει βλάβη η συσκευή, δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία.

❑ Η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνον από αδειούχο ηλεκτρολόγο και αντίστοιχα από αδειούχο ειδικό εγκατάστασης αερίου σύμφωνα με τις επισυναπτόμενες οδηγίες και το σχέδιο σύνδεσης. Αν δεν συνδεθεί σωστά η συσκευή, παύει να ισχύει η αξίωση παροχής δωρεάν εγγύησης σε περίπτωση βλάβης.

❑ Οι συσκευές μας ανταποκρίνονται στους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές και αντίστοιχα συσκευές μαγειρέματος με αέριο. Επισκευές επιτρέπεται να εκτελούν μόνον οι τεχνικοί της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, οι οποίοι εκπαιδεύτηκαν από τον κατασκευαστή. Όταν δεν γίνονται σωστά οι επισκευές, είναι δυνατόν να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

❑ Η χρήση συσκευής μαγειρέματος με αέριο οδηγεί στην έκλυση θερμότητας και στον σχηματισμό υγρασίας στον χώρο τοποθέτησης. Προσέξτε να γίνεται καλός αερισμός της κουζίνας: Διατηρείτε ανοιχτά τα φυσικά ανοίγματα αερισμού ή τοποθετήστε μηχανικό σύστημα αερισμού (απορροφητήρα).

❑ Οι συσκευές αερίου δεν επιτρέπεται να εγκατασταθούν σε οχήματα ή πλοία.

❑ Η εντατική και μακρόχρονη χρήση της συσκευής είναι δυνατόν να καταστήσει απαραίτητο επιπλέον αερισμό, π.χ. μεγαλύτερη ισχύ του ενδεχομένως υπάρχοντος μηχανικού συστήματος αερισμού.

Υποδείξεις ασφαλείας

- ❑ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα.
- ❑ Οι επιφάνειες συσκευών θέρμανσης και μαγειρικής καίνε, όταν λειτουργούν. Οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τα στοιχεία θέρμανσης. Γι' αυτό κρατάτε τα παιδιά οπωσδήποτε μακριά από τέτοιες συσκευές.
- ❑ Μείνετε κοντά, όταν ετοιμάζετε φαγητά με λίπος ή λάδι. Όταν αυτό υπερθερμανθεί, μπορεί να πάρει φωτιά.
- ❑ Τα τροφοδοτικά καλώδια ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπούν στις ζεστές εστίες ούτε να πιαστούν στη ζεστή πόρτα του φούρνου, διότι θα μπορούσαν να προκληθούν βλάβες στη μόνωση των καλωδίων.
- ❑ Σε περίπτωση βλάβης κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού. Διακόψτε την παροχή αερίου.
- ❑ Μη φυλάτε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στον φούρνο. Σε περίπτωση αθέλητης θέσης σε λειτουργία θα μπορούσαν να πάρουν φωτιά. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα αντικείμενα επάνω στην εστία.
- ❑ Κατά το "ήσιμο με θερμό αέρα μη βάζετε το χαρτί "ησίματος 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.
- ❑ Μην καθαρίζετε τον φούρνο και την εστία με συσκευές καθαρισμού με ατμό ή με υψηλή πίεση.
- ❑ Μη βάζετε λαμαρίνα επάνω στον πυθμένα του φούρνου ούτε να τον ντύνετε με αλουμινόχαρτο, διότι έτσι δημιουργείται θερμική συμφόρηση. Δεν ισχύουν πλέον οι χρόνοι ψησίματος και προκαλούνται ζημιές στο εμαγιέ.
- ❑ Μη χύνετε ποτέ νερό κατευθείαν μέσα στον καυτό φούρνο. Μπορεί να προκληθούν ζημιές στο εμαγιέ.
- ❑ Χυμοί φρούτων, που στάζουν από τη λαμαρίνα στον πυθμένα του φούρνου, αφήνουν λεκέδες που δεν μπορούν πλέον να απομακρυνθούν.
- ❑ Μην ανεβαίνετε και μην κάθεστε ποτέ επάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- ❑ Ανοίγετε και κλείνετε την πόρτα του φούρνου προσεκτικά, για να μη σβήσουν οι φλόγες των καυστήρων (ιδιαίτερα στη χαμηλή ρύθμιση).
- ❑ Η πόρτα του φούρνου πρέπει να κλείνει καλά. Διατηρείτε καθαρές τις επιφάνειες της τσιμούχας της πόρτας.
- ❑ Επιβλέπετε τις χύτρες ταχύτητας κατά τη θέρμανση. Όταν επιτευχθεί η σωστή πίεση μαγειρέματος, ρυθμίζετε έγκαιρα προς τα πίσω.
- ❑ Τοποθετείτε καλά τα καπάκια των καυστήρων πριν τη χρήση των καυστήρων των επιμέρους εστιών.
- ❑ Θέτετε τους καυστήρες των επιμέρους εστιών σε λειτουργία μόνον, όταν έχετε τοποθετήσει προηγουμένως μαγειρικό σκεύος επάνω στην εστία.
- ❑ Ανάμεσα στον φούρνο και το ταμπλό αεριοκρουνών μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός.
- ❑ **Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για θέρμανση.**
- ❑ **Σε περίπτωση λειτουργίας με υγραέριο** (προπάνιο/βουτάνιο), πρέπει όλες οι συνδέσεις μεταξύ της φιάλης υγραερίου και της συσκευής να είναι απολύτως αεριοστεγείς. Ελέγχετε τον μειωτήρα πίεσης της φιάλης υγραερίου σε τακτικά χρονικά διαστήματα και συντηρείτε τακτικά τα μέρη σύνδεσης της τροφοδοσίας υγραερίου.
- ❑ Βεβαιωθείτε βάσει της πινακίδας τύπου, ότι η συσκευή σας και οι τοπικές συνθήκες αερίου βρίσκονται σε πλήρη συμφωνία.
  Αν δεν προσεχθεί αυτό το σημείο, υφίσταται κίνδυνος ανάφλεξης του αερίου ή κίνδυνος πυρκαϊάς.
- ❑ Οι διακόπτες χειρισμού δεν επιτρέπεται να αφαιρεθούν, επίσης και κατά τον καθαρισμό (προστασία επαφής).

Προκαθαρισμός:

1. Καθαρίζετε τη συσκευή απ' έξω μ' ένα μαλακό βρεγμένο πανί.
2. Καθαρίζετε τον φούρνο και τα εξαρτήματα με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Θέρμανση του φούρνου:

1. Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο επί περ. 30 λεπτά.

❑ Κατά τη θέρμανση του φούρνου δεν επιτρέπεται να βρίσκονται μέσα σ' αυτόν διάφορα κομμάτια όπως π.χ. προστασία μεταφοράς, επιγραφές ή παρόμοια.

❑ Για τη θέρμανση ρυθμίζετε τη θερμοκρασία στους 200° C.

❑ Κατά τη θέρμανση του φούρνου ανοίγετε το παράθυρο της κουζίνας (του δωματίου), για να αποφύγετε την ενοχλητική οσμή.

Ασφάλεια των καυστήρων:

❑ Όλοι οι καυστήρες των επιμέρους εστιών και ο καυστήρας του φούρνου είναι ασφαλισμένοι κατά τέτοιον τρόπο, ώστε σε περίπτωση που σβήσει η φλόγα να διακόπτεται η παροχή αερίου. Η ασφάλεια δρα θερμοηλεκτρικά.

❑ Όταν οι καυστήρες των επιμέρους εστιών βρίσκονται σε λειτουργία, ακούγεται ένας φλοίσβος.

❑ Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, πρέπει να βρίσκεται και ο ανεμιστήρας σε λειτουργία.

Επιλογή των μαγειρικών σκευών και της διάταξής τους:

Σωστό μαγειρικό σκεύος!

❑ Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε με το κέντρο του επάνω στους καυστήρες των επιμέρους εστιών.

❑ Χρησιμοποιείτε μόνον μαγειρικά σκεύη και τηγάνια με επίπεδο πάτο.

❑ Επιλέγετε τη διάμετρο του σκεύους ανάλογα με τον καυστήρα της επιμέρους εστίας (βλ. στον πίνακα).

– χαμηλότερη κατανάλωση αερίου
– ιδανικός χρόνος μαγειρέματος
– ιδανική διάταξη

Λάθος μαγειρικό σκεύος!

❑ Μαγειρικό σκεύος πολύ μικρής διαμέτρου

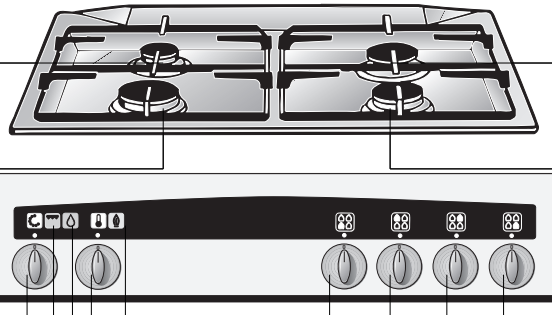
❑ Η φλόγα των καυστήρων των επιμέρους εστιών βγαίνει έξω από τον πάτο των μαγειρικών σκευών.

❑ Το μαγειρικό σκεύος βγαίνει έξω από την άκρη της σκαφοειδούς εστίας μαγειρέματος.

– μεγάλη κατανάλωση αερίου
– όχι καλή διάταξη

Καυστήρας	**Ισχύς σε kW**		**Διάμετρος μαγειρικού σκεύους**
	Σκαφοειδής εστία	Σκαφοειδής εστία από υαλοκεραμικό υλικό	
Δυνατός καυστήρας	2,85	2,90	240 έως 260 mm
Κανονικός καυστήρας	1,85	1,70	200 έως 220 mm
Οικονομικός καυστήρας	1,10	1,00	120 έως 180 mm

Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας για τον φούρνο αερίου και διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας για το ηλεκτρικό γκριλ

Θέσεις:

	Φωτισμός φούρνου χωρίς θέρμανση
	Συμβατικό σύστημα θέρμανσης
	Θερμός αέρας (σύστημα Circotherm)
	Σύστημα καθαρισμού EasyClean® (σταθερή ρύθμιση χωρίς επιλογή θερμοκρασίας)
	Ψήσιμο στο γκριλ
I–II–III	Ρύθμιση θερμοκρασίας για τις βαθμίδες του γκριλ

❑ Όταν το θερμαντικό στοιχείο αερίου του φούρνου βρίσκεται σε λειτουργία, ασφαλίζεται αυτόματα το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ και το θερμαντικό στοιχείο για τον καθαρισμό του φούρνου.

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας για τον φούρνο αερίου

Ρύθμιση θερμοκρασίας σε ° C

❑ Οι θερμοκρασίες για το συμβατικό σύστημα θέρμανσης : 150 – 250 και το σύστημα θέρμανσης με θερμό αέρα : 120 – 250 πρέπει να ρυθμιστούν με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας για τον φούρνο αερίου.

❑ Η ανάφλεξη του φούρνου αερίου γίνεται μόνον μέσω του διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας για τον φούρνο αερίου.

Εξοπλισμός

❑ Ως εξαρτήματα, συνοδεύοντα κάθε μοντέλο, περιέχονται

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

❑ Περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα:

	Αριθμ. παραγγελίας
Ταψί γενικής χρήσης με σχάρα	Z 1230 X0
Ταψί για σουφλέ, ο γκρατέν	Z 1270 X0
Αλουμινένια λαμαρίνα	Z 1330 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
Πλέγματα ανάρτησης – Clou	Z 1750 X0

❑ Για την εγκατάσταση:

	Αριθμ. παραγγελίας
Εύκαμπτος σωλήνας ασφαλείας για αέριο - για πρίζα ασφαλείας για αέριο -	Z 2500 X1
Σέτ σύνδεσης - για υγραέριο -	Z 2300 X0

Υπόδειξη:

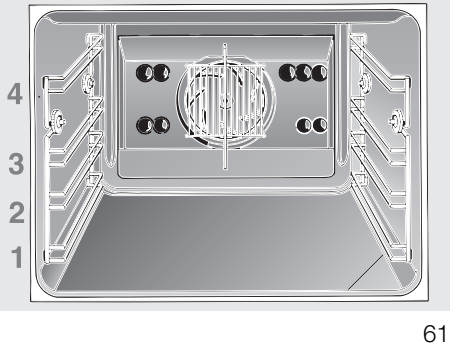
❑ Η λαμαρίνα και το ταψί γενικής χρήσης μπορεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου να παραμορφωθούν. Αιτία είναι οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας στα εξαρτήματα. Οι παραμορφώσεις μπορεί να επέλθουν, όταν μόνο ένα μέρος του εξαρτήματος έχει καλυφεί ή έχουν τοποθετηθεί σ' αυτό κατεψυγμένα τρόφιμα, 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.



- ❑ Την αντιστοιχία των στοιχείων χειρισμού "Διακόπτες" με τους καυστήρες θα την αναγνωρίσετε από την περιγραφή της συσκευής και στα σύμβολα που βρίσκονται στο ταμπλό αεριοκρουνών.
- ❑ Στο άναμμα των καυστήρων διευκολύνεστε από ηλεκτρική ανάφλεξη σπινθήρα.

Καυστήρες επιμέρους εστιών:

- ❑ Η ρύθμιση μεταξύ της υψηλής και της χαμηλής "φλόγας" μπορεί να γίνει χωρίς διαβαθμίσεις.

= Υψηλή "φλόγα"

= Χαμηλή "φλόγα"

Άναμμα με την ηλεκτρική ανάφλεξη σπινθήρα:

1. Πιέζετε τον ανάλογο διακόπτη προς τα μέσα και τον γυρίζετε προς τ' αριστερά στην υψηλή "φλόγα".
   - ❑ Η ηλεκτρική ανάφλεξη σπινθήρα δουλεύει επί τόσο χρονικό διάστημα, καθ' όσο ο διακόπτης είναι πιεσμένος προς τα μέσα.
2. Μετά το άναμμα της φλόγας κρατάτε τον διακόπτη για ακόμα 5 δευτερόλεπτα περίπου πιεσμένον προς τα μέσα.
3. **Προτού αφήσετε τον διακόπτη ελεύθερο, τον πιέζετε ακόμα μία φορά δυνατά προς τα μέσα.**
4. Αν δεν γίνει ανάφλεξη ή σε περίπτωση που σβήσει η φλόγα, επαναλαμβάνετε τη διαδικασία ανάφλεξης μετά από περ. 3 δευτερόλεπτα.
5. **Για να σβήσετε** τους καυστήρες, γυρίζετε τον διακόπτη προς τα δεξιά στη μηδενική θέση.

Άναμμα με σπίρτα ή παρόμοιο βοηθητικό μέσο:

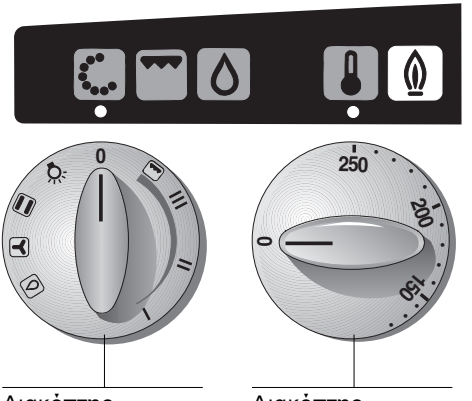
1. Πιέζετε τον ανάλογο διακόπτη προς τα μέσα, τον γυρίζετε προς τ' αριστερά στην υψηλή "φλόγα" και ανάβετε τον καυστήρα με το σπίρτο.
2. Κρατάτε τον διακόπτη για ακόμα 5 δευτερόλεπτα περίπου πιεσμένον προς τα μέσα.
3. Σε περίπτωση που σβήσει η φλόγα, επαναλαμβάνετε τη διαδικασία ανάφλεξης μετά από περ. 3 δευτερόλεπτα.
4. **Για να σβήσετε** τους καυστήρες, γυρίζετε τον διακόπτη προς τα δεξιά στη μηδενική θέση.

Καυστήρας φούρνου:

- ❑ Η ρύθμιση μπορεί να γίνει χωρίς διαβαθμίσεις.
- ❑ Ονομαστικη επβάρυνση: 3,3 kW.

Άναμμα με την ηλεκτρική ανάφλεξη σπινθήρα:

1. Επιλέγετε το είδος ψησίματος (συμβατικό ή ζεστός αέρας).
2. Πιέζετε τον διακόπτη (διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας για τον φούρνο αερίου) προς τα μέσα και τον γυρίζετε προς τ' αριστερά στη θέση 250.
   - ❑ Η ηλεκτρική ανάφλεξη σπινθήρα δουλεύει επί τόσο χρονικό διάστημα, καθ' όσο ο διακόπτης είναι πιεσμένος προς τα μέσ
   - ❑ Αυτή δεν επιτρέπεται ωστόσο να χρησιμοποιηθεί για περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα.
3. Μετά το άναμμα της φλόγας, κρατάτε τον διακόπτη για ακόμα 5-7 δευτερόλεπτα περίπου πιεσμένον προς τα μέσα.
   - ❑ Η ανάφλεξη του καυστήρα του φούρνου που έγινε κανονικά, αναγνωρίζεται επίσης και από το ότι η ενδεικτική λυχνία είναι συνεχώς αναμμένη.
4. **Προτού αφήσετε τον διακόπτη ελεύθερο, τον πιέζετε ακόμα μία φορά δυνατά προς τα μέσα.**
5. Αν δεν γίνει ανάφλεξη ή σε περίπτωση που σβήσει η φλόγα, ανοίγετε την πόρτα του φούρνου. Διακόπτετε τη διαδικασία ανάφλεξης για τουλάχιστον 1 λεπτό.
6. **Για να σβήσετε** τους καυστήρες, γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας και τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη μηδενική θέση.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας για τον φούρνο αερίου

Ενδεικτική λυχνία για τον φούρνο αερίου:

- ❑ Η ενδεικτική λυχνία για τον φούρνο αερίου αναβοσβήνει, όταν ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας είναι ρυθμισμένος, ενώ δεν έχει λάβει χώρα ανάφλεξη ή όταν έχει διακοπεί η παροχή αερίου.
- ❑ Η ενδεικτική λυχνία για τον φούρνο αερίου αναβοσβήνει, όταν ο καυστήρας του φούρνου βρίσκεται σε λειτουργία.

Θέρμανση από πάνω και από κάτω
(Συμβατικό σύστημα θέρμανσης του φούρνου)

Μέσω του καυστήρα του φούρνου παράγεται θερμότητα, η οποία μεταδίδεται με ακτινοβολία στα τρόφιμα που πρόκειται να ψηθούν.

Το ψήσιμο γλυκισμάτων και φαγητών είναι δυνατό μόνο σε μία υποδοχή μέσα στον φούρνο.

Πλεονεκτήματα:

– Ψήσιμο γλυκισμάτων με χυμώδη γέμιση, πίτσας, κις λορέν

Θερμός αέρας

Μέσω ενός ανεμιστήρα στο οπίσθιο τοίχωμα του φούρνου ανακυκλώνεται ο ζεσταμένος αέρας μέσα στον φούρνο και έτσι επιτυγχάνεται μία ιδιαίτερα καλή μετάδοση θερμότητας στα τρόφιμα που πρόκειται να ψηθούν.

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.
– Αποστείρωση.

Γκριλ

Γκριλ με αέρα:

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 τοστ.

Σύστημα καθαρισμού EasyClean®

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα καθαριστικό βοήθημα για διευκόλυνσή σας στον καθαρισμό του φούρνου. Με τη βοήθεια μιας αυτόματα ρυθμιζόμενης εξάτμισης καθαριστικού διαλύματος μαλακώνουν με τη θερμότητα και τους υδρατμούς τα κατάλοιπα πάνω στο εμαγιέ και μπορούν στη συνέχεια να καθαριστούν ευκολότερα.
Για περισσότερες λεπτομέρειες βλ. Καθαρισμός και Περιποίηση.
Να γίνεται χρήση μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.

Πλεονεκτήματα:

– Εύκολος καθαρισμός του φούρνου.
– Προστασία των επιφανειών εμαγιέ.
– Φιλικό προς το περιβάλλον.

Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας

Ρύθμιση θερμοκρασίας:

- ❑ Η ρύθμιση είναι δυνατή χωρίς διαβαθμίσεις.
- ❑ Ο φωτισμός του φούρνου τίθεται με την επιλογή λειτουργίας αυτόματα σε και εκτός λειτουργίας.
- ❑ Για τη θέση του φωτισμού του φούρνου σε λειτουργία, χωρίς ν' ανάψετε τον φούρνο, γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο σύμβολο .
- ❑ Επιλέγετε πρώτα το σύστημα θέρμανσης (συμβατικό ή θερμός αέρας).
  Ανάβετε κατόπιν τον καυστήρα του φούρνου και ρυθμίζετε την απαιτούμενη θερμοκρασία (βλ. στον πίνακα ψησίματος γλυκισμάτων και στον πίνακα ψησίματος φαγητών).

  Στην πρώτη προσπάθεια σάς συνιστούμε να επιλέξετε τις χαμηλότερες ρυθμίσεις θερμοκρασίας από αυτές που δίνονται στους πίνακες.

Προθέρμανση:

- ❑ Στις περισσότερες περιπτώσεις δεν χρειάζεται προθέρμανση.
- ❑ Η προθέρμανση (αν χρειάζεται) γίνεται με την ίδια ρύθμιση θερμοκρασίας, με την οποία πρόκειται να γίνει και το ψήσιμο (βλ. στον πίνακα ψησίματος γλυκισμάτων). Ο χρόνος προθέρμανσης είναι περ. 10 λεπτά.

Υπόλοιπη θερμότητα:

- ❑ Για την εκμετάλλευση της υπόλοιπης θερμότητας μπορεί ο φούρνος, ανάλογα με το τι ψήνετε, να τεθεί εκτός λειτουργίας περ. 5 έως 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος.

Σημαντικές υποδείξεις:

- ❑ Μετά την ανάφλεξη του καυστήρα του φούρνου ανάβει ο ανεμιστήρας. Αυτό γίνεται αισθητό μέσω ενός σιγανού βόμβου.

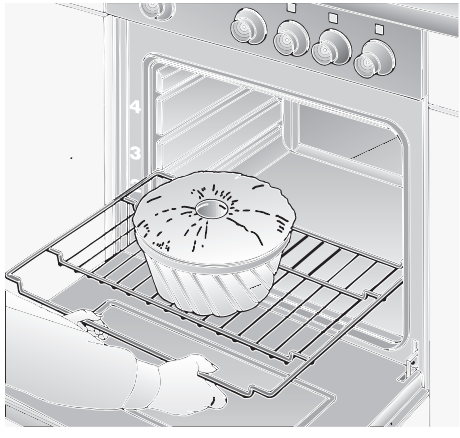
  ⚠ Σε περίπτωση που ο ανεμιστήρας σταματήσει, π.χ. σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος, ο φούρνος πρέπει να τεθεί αμέσως εκτός λειτουργίας ή αντίστοιχα αυτός δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία.
- ❑ Ανάμεσα στον φούρνο και το ταμπλό αεριοκρουνών μπορεί να εξέρχεται καυτός ατμός.

  ⚠ Αν κλείσετε την έξοδο ατμού, μπορεί να προκληθεί βλάβη στον καυστήρα του φούρνου.

Ανεμιστήρας:

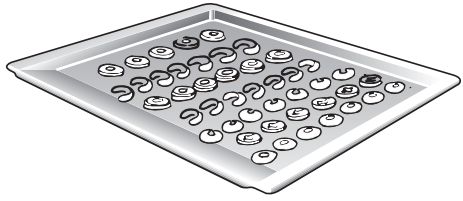
- ❑ Μετά το σβήσιμο του φούρνου είναι δυνατόν να βρίσκεται ο ανεμιστήρας για ακόμα ορισμένο χρονικό διάστημα σε λειτουργία, ούτως ώστε να κρυώσει καλά ο φούρνος.

Ψήσιμο σε φόρμες



- ❑ **Πάντοτε να βάζετε τη φόρμα στο κέντρο της σχάρας.**
- ❑ **Χρησιμοποιείτε μόνον ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος και λαμαρίνες.**
- ❑ Με περιστροφή της θολωτής σχάρας μπορείτε να κάνετε λεπτομερείς ρυθμίσεις του ύψους (ενδιάμεσα ύψη).
- ❑ **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 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.

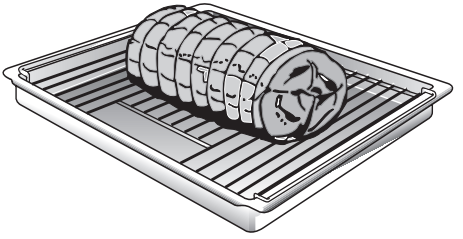
Υποδείξεις:

- ❑ 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 γραμμάρια 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 1/8 ως 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:

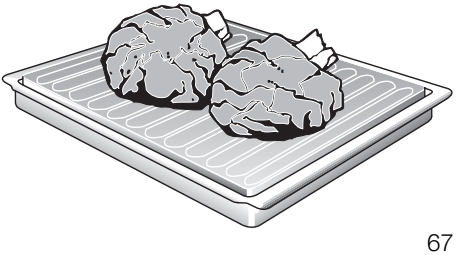
- ❑ Χρησιμοποιείτε πάντοτε σκεύη με λαβές ανθεκτικές στη θέρμανση.
- ❑ Μαγειρεύετε μεγάλα κομμάτια ψητού χωρίς χρήση της σχάρας, απευθείας μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.
- ❑ Μικρότερα κομμάτια ψητού μπορείτε να τα ψήνεται σε αλουμινόχαρτο. Για το σκοπό αυτό φτιάξτε με το αλουμινόχαρτο μια φόρμα με ψηλές 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 μαζεύουνται στο ταψί γενικής χρήσης.
- ❑ Με το ταψί για ψήσιμο, 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.

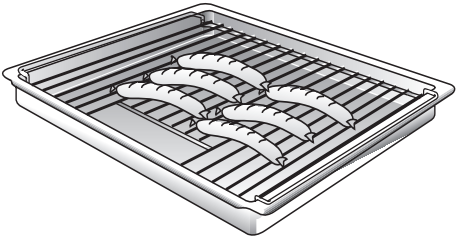
Υποδείξεις:

- ❑ 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.
- ❑ Οταν 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

Για επίπεδα μικρού μεγέθους φαγητά.

- ❑ 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:

❑ Το γλυκό ταψιού έχει πολύ ανοιχτό χρώμα στο κάτω μέρος του.	Βγάλτε τα ταψιά που δεν χρησιμοποιείτε από το φούρνο.
❑ Το γλυκό φόρμας έχει πολύ ανοιχτό χρώμα στο κάτω μέρος του.	Μη βάζετε τις φόρμες στο φούρνο πάνω σε ταψί αλλά πάνω στη σχάρα.
❑ Το γλυκό ή τα κουλουράκια είναι στο κάτω μέρος πολύ σκούρα.	Βάλτε το γλυκό ή τα κουλουράκια πιό ψηλά.
❑ Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Επιλέξτε μια λίγο πιό ψηλή θερμοκρασία φούρνου. Επιλέξτε λίγο πιό σύντομο χρόνο ψησίματος.
❑ Τα γλυκό ή τα κουλουράκια έχουν στο εσωτερικό τους ακόμη άψητη ζύμη ή το κρέας είναι ακόμη ωμό στο εσωτερικό του.	Επιλέξτε μια πιό χαμηλή θερμοκρασία ψησίματος. Εχετε 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.
❑ Τα γλυκά στρογγυλής ή τετράγωνης φόρμας, ψημένα με αέρα, είναι πολύ σκούρα στο πίσω μέρος τους.	Μη βάζετε τη φόρμα απευθείας μπροστά από τους απαγωγούς αέρα στην πίσω πλευρά του φούρνου.
❑ Οταν 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.	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 χρησιμοποείτε 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 αχνίσματος απ ότι 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 κατεψυγμένα φαγητά που είναι συσκευασμένα σε αλουμινόχαρτο ή σε κλειστά δοχεία από αλουμίνιο στους 130–140° C.
- ❑ Αποψύχετε και ζεσταίνετε **κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα** στους 120–140°C. Να αλείφετε 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.
- ❑ ποψύχετε 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. σπρέυ) 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.

Φούρνος:

- ❑ Είναι προτιμότερο να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση, ιδιαίτερα μετά από ψήσιμο στο φούρνο ή στο γκρίλ. 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.

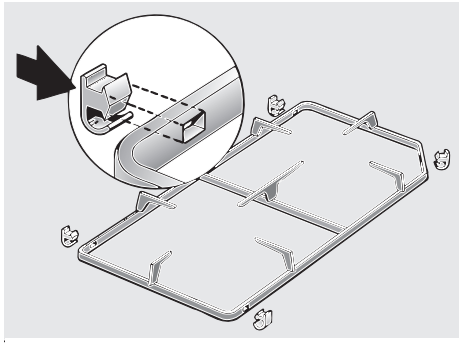
⚠ Μην καθαρίζετε τον φούρνο, όσο είναι ακόμα ζεστός, με ειδικά γι' αυτό προβλεπόμενα μέσα καθαρισμού φούρνων.

- ❑ 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
(Πρόσοψη από ανοξείδωτο χάλυβα):

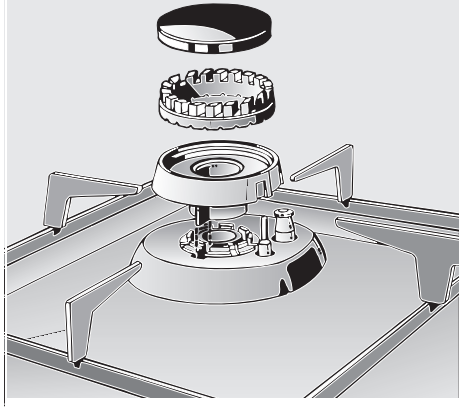
- ❑ Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου είναι εφοδιασμένο, για την πτώση της θερμοκρασίας, με επίστρωση, ούτως ώστε να αντανακλάται η θερμότητα.
- ❑ Η επίστρωση αυτή δεν επιδρά αρνητικά στην ορατότητα από το τζάμι της πόρτας του φούρνου.
- ❑ Όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, αυτή η επίστρωση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

Σχάρα τοποθέτησης μαγειρικών σκευών και σκαφοειδής εστία μαγειρέματος:



- ❑ Η σχάρα τοποθέτησης μαγειρικών σκευών μπορεί να αφαιρεθεί. Απομακρύνετε τα καμμένα κατάλοιπα των φαγητών από τη σχάρα με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. **Υπόδειξη:** Η σχάρα μπορεί να τοποθετηθεί μόνον στη σωστή της θέση.
- ❑ Για τον καθαρισμό της σκαφοειδούς εστίας μαγειρέματος αφαιρείτε την σχάρα. Σκουπίζετε τη σκαφοειδή εστία μαγειρέματος με βρεγμένο πανί και την τρίβετε κατόπιν με στεγνό πανί για να γυαλίσει.
- ❑ Για τις σχάρες μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας επιπλέον λάστιχα για την καλύτερη τοποθέτηση των σκευών επάνω σ' αυτές.

Καυστήρες επιμέρους εστιών:



- ❑ Καθαρίζετε τα εμαγιέ καπάκια των καυστήρων με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
- ❑ Καθαρίζετε τον αναφλεκτήρα και τη σχισμή ανάφλεξης προσετικά με ελαφρά βρεγμένο πανί.
- ❑ Τα γυαλιστερά μεταλλικά μέρη των καυστήρων των επιμέρους εστιών είναι δυνατόν να υποστούν κατά τη χρήση χρωματικές αλλοιώσεις. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μέσα περιποίησης μετάλλων, τα οποία είναι κατάλληλα για αλουμίνιο.
- ❑ Μην πλένετε τα μέρη των καυστήρων στο πλυντήριο πιάτων.
- ❑ Κατά την τοποθέτηση των μερών των καυστήρων προσέχετε τα εξής:
  - Τοποθετείτε τα μέρη, όταν αυτά είναι στεγνά.
  - Τοποθετείτε τα μέρη ίσια.
  - Μετά την τοποθέτηση των μερών των καυστήρων οι φλόγες πρέπει να καίγονται ομοιόμορφα γύρω γύρω.
- ❑ Αν τα καπάκια των καυστήρων έχουν τοποθετηθεί λοξά, δυσκολεύουν την ανάφλεξη και εκτός από ζημιές έχουν σαν αποτέλεσμα και την εμφάνιση ενοχλητικής οσμής αερίου.

Σύστημα EasyClean®:

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα βοηθητικό σύστημα καθαρισμού φούρνου για να σας διευκολύνει στον καθαρισμό του φούρνου. Με τη βοήθεια μιας αυτόματα ρυθμιζόμενης εξάτμισης διαλύματος απορρυπαντικού μαλακώνουν τα κατάλοιπα πάνω στο εμαγιέ με τη θέρμανση και τους υδρατμούς και μπορούν να καθαριστούν ευκολότερα στη συνέχεια.

Προσοχή:

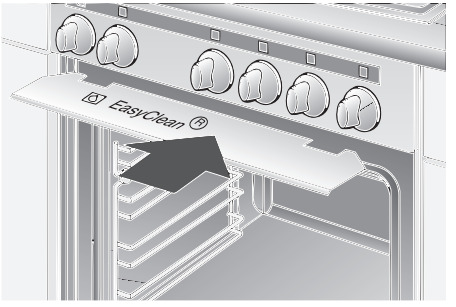
- ❑ Να χρησιμοποιείτε το σύστημα καθαρισμού φούρνου **μόνον όταν ο φούρνος έχει κρυώσει εντελώς.**
- ❑ Χρησιμοποιείτε νερό της βρύσης, **όχι απεσταγμένο νερό.**
- ❑ Για να εμποδίσετε τον σχηματισμό νερού συμπύκνωσης στο ταμπλό αεριοκρουνών, στους διακόπτες και στον πάγκο εργασίας, πρέπει να στερεώσετε κάτω από το ταμπλό αεριοκρουνών την προστατευτική λαμαρίνα που συνοδεύει τη συσκευή. Μετά τη διαδικασία καθαρισμού αφαιρέστε πάλι την προστατευτική λαμαρίνα.

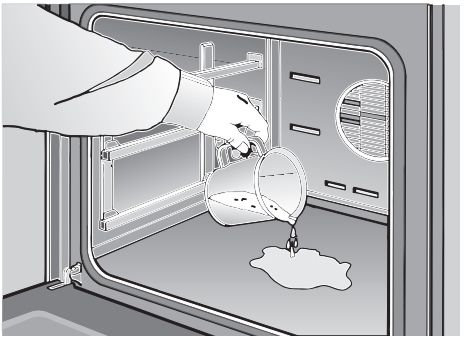
Θέση σε λειτουργία:

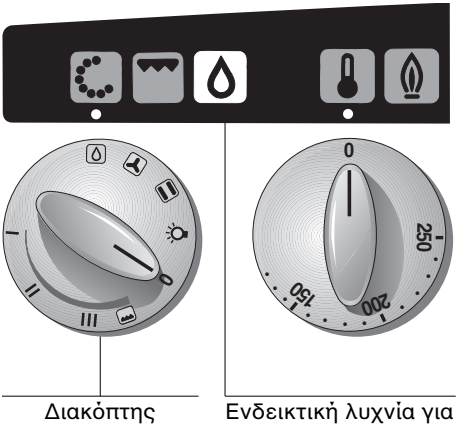
1. Αφαιρέστε τη λαμαρίνα και το ταψί γενικής χρήσης από το φούρνο. Η σχάρα μπορεί να παραμείνει μέσα στο φούρνο.
2. Γεμίστε το δοχείο του πυθμένα με περίπου 0,4 λίτρα νερό με μικρή ποσότητα απορρυπαντικού . Αν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος, μπορείτε να αφήσετε διάλυμα απορρυπαντικού επιπλέον να δράσει για περισσότερο χρόνο, προτού ανάψετε το φούρνο.
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
4. Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση . Η ενδεικτική λυχνία για τον καθαρισμό του φούρνου ανάβει. Μετά από 21 λεπτά το πρόγραμμα έχει λήξει και ηχεί ένα σήμα.

Θέση εκτός λειτουργίας:

Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο **0.** Η ενδεικτική λυχνία για τον καθαρισμό του φούρνου σβήνει.







Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Ενδεικτική λυχνία για καθαρισμό φούρνου.

Μετά τη διακοπή της λειτουργίας του συστήματος καθαρισμού του φούρνου:

Υποδείξεις:

- ❑ Μην αφήνετε το υπόλοιπο νερό για πολύ, π.χ. όλη τη νύχτα, στο φούρνο.

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό με ένα μεγάλο απορροφητικό πανί.

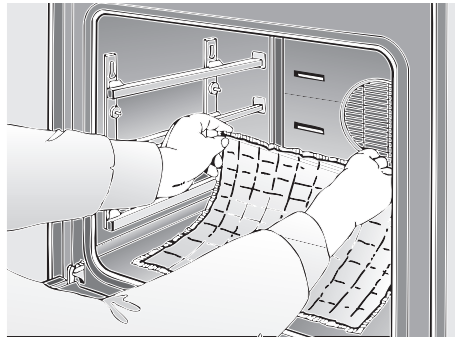
2. Καθαρίστε το φούρνο με ένα απορροφητικό πανί, βρεγμένο ελαφρά με απορρυπαντικό, μια μαλακή βούρτσα ή έναν καθαριστήρα για χύτρες από πλαστικό.
Τα σκληρά κατάλοιπα που απομένουν μπορείτε να τα αφαιρέσετε με μια γυάλινη ξύστρα (για υαλοκεραμικά σκεύη).
Προσοχή: Να χειρίζεστε την ξύστρα με προσοχή και να μη την κρατάτε πολύ πλάγια για να μη χαράξετε το εμαγιέ.

3. Σημάδια αλάτων μπορούν να καθαριστούν με ένα πανί εμποτισμένο με ξύδι.

4. Σκουπίστε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα στεγνό πανί (και κάτω από το λάστιχο της πόρτας του φούρνου).

Υποδείξεις:

- ❑ Οταν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία, όταν θα έχει κρυώσει εντελώς ο φούρνος.
- ❑ Σε περίπτωση ισχυρής ρύπανσης με λίπος, μετά το τηγάνισμα ή το ψήσιμο, πριν από τη θέση της βοήθειας καθαρισμού σε λειτουργία, συνιστούμε να αλείφετε τα λερωμένα σημεία με ουσία πλυσίματος σκευών.
- ❑ Αφήστε την πόρτα του φούρνου μετά τον καθαρισμό ανοικτή στη σταθερή θέση σε γωνία περίπου 30° για περίπου 1 ώρα, για να στεγνώσουν καλά οι επιφάνειες εμαγιέ του φούρνου.



Γρήγορο στέγνωμα:
(με κλειστή την πόρτα του φούρνου)

1. Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .

2. Ανάβετε με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας τον καυστήρα του φούρνου και τον ρυθμίζετε στους **150 °C.**

3. Διάρκεια: 2 λεπτά.

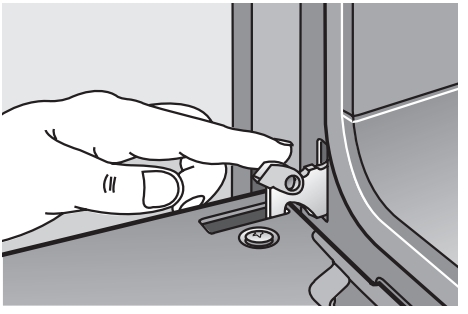
4. Ρυθμίζετε κατόπιν τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας και τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας πάλι στο **0.**

Φούρνος:

Υπόδειξη: Για πιό άνετο καθαρισμό μετά από τη χρήση του αυτόματου συστήματος καθαρισμού, η συσκευή σας προσφέρει τις ακόλουθες δυνατότητες.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου:
Αφαίρεση:

1. Ανοίξτε 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:

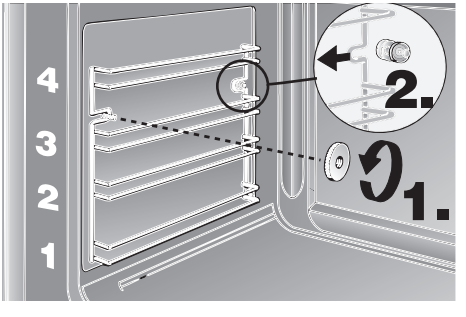
1. Εγκαταστήστε τις δύο αρθρώσεις στις θέσεις τους αριστερά και δεξιά και κατεβάστε την πόρτα του φούρνου προς τα κάτω.
2. Κλείστε τους ασφαλιστικούς μοχλούς αριστερά και δεξιά.
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Ανάψτε τον φωτισμό του φούρνου:

❑ Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

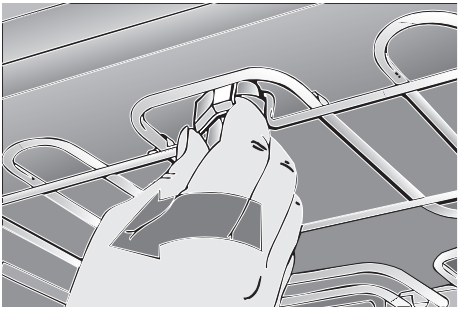
Αφαίρεση πλεγμάτων εξάρτησης:

1. Ξεβιδώστε κάθε φορά δύο από τις οδοντωτές βίδες αριστερά και δεξιά.
2. Βγάλτε προσεκτικά τα πλέγματα εξάρτησης.



Κατέβασμα του θερμαντικού σώματος:
Προσοχή: Το θερμαντικό σώμα πρέπει να έχει κρυώσει εντελώς.

1. Για απασφάλιση περιστρέψτε την ασφάλεια στην οροφή του φούρνου. Προσοχή: Μην ανάβετε το θερμαντικό σώμα στην κατεβασμένη θέση και μη το επιβαρύνετε.
2. Μετά τον καθαρισμό της οροφής του φούρνου ανυψώστε το θερμαντικό σώμα και ασφαλίστε το πάλι.



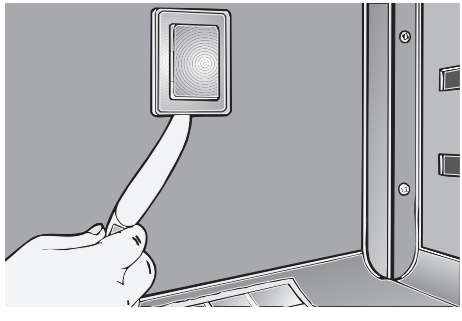
Σε περίπτωση βλαβών ή επισκευών, που δεν είστε σε θέση να τις αντιμετωπίσετε μόνοι σας, υπάρχει για σας το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Τις διευθύνσεις θα τις βρείτε στον κατάλογο των γραφείων εξυπηρέτησης πελατών.

Προσοχή: Σε περίπτωση που καλέσετε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, λόγω δικού σας λανθασμένου χειρισμού, θα χρεωθείτε

E-Nr.	**FD**

κάποιο ποσό. Οταν καλείτε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να δίνετε τους αναγραφόμενους στη συσκευή σας αριθμούς

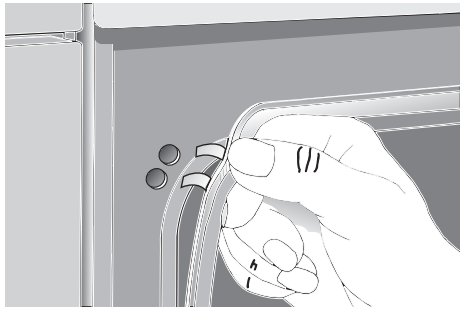
Θα βρείτε αυτά τα στοιχεία στην πλακέτα της συσκευής ή στο πίσω εξώφυλλο του παρόντος εγχειριδίου. Την πλακέτα της συσκευής θα βρείτε πίσω από την πόρτα του φούρνου, αριστερά κάτω στο πλευρικό περιθώριο του φούρνου.



Αλλαγή της λάμπας του φούρνου:

Προσοχή: Αποσυνδέστε το ηλεκτρικό ρεύμα από τη συσκευή!

1. Απλώστε μια πετσέτα στον κρύο φούρνο για να αποφύγετε ζημίες.
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.

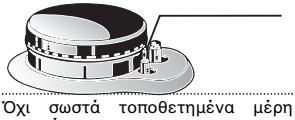
Τι πρέπει να κάνετε, όταν παρουσιαστεί κάποια μικροβλάβη ή ανωμαλία;

Δεν είναι πάντοτε απαραίτητη η κλήση της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Σε μερικές περιπτώσεις μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνες/οι σας τις μικροβλάβες ή ανωμαλίες που παρουσιάζονται. Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικές συμβουλές.

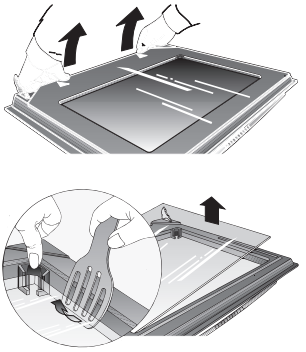
Βασική υπόδειξη:
Εργασίες στα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής και στους κρουνούς αερίου επιτρέπεται να εκτελούνται μόνον από τον ειδικό. Πριν από τέτοιες εργασίες πρέπει να απομονωθεί η συσκευή οπωσδήποτε από το ρεύμα είτε κατεβάζοντας τον αυτόματο ασφαλείας είτε ξεβιδώνοντας τις ασφάλειες στον πίνακα του σπιτιού σας.
Σε περίπτωση που η εντοιχισμένη κουζίνα αερίου πρέπει να αφαιρεθεί από το ερμάριο από τον ειδικό, πρέπει να διακοπούν πρώτα οι συνδέσεις μεταξύ της σκαφοειδούς εστίας μαγειρέματος με αέριο και της εντοιχισμένης κουζίνας αερίου. Σ' αυτές ανήκουν οι ράβδοι τηλεσκοπικού τύπου στους διακόπτες των επιμέρους εστιών καθώς και οι ηλεκτρικές και οι τεχνικές συνδέσεις αερίου μεταξύ της σκαφοειδούς εστίας μαγειρέματος με αέριο και της εντοιχισμένης κουζίνας αερίου.

Τι πρέπει να κάνετε,	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
... όταν η ηλεκτρική λειτουργία γενικά παρουσιάζει βλάβη;	Καμμένη ασφάλεια	Εξετάστε την ασφάλεια στον πίνακα του σπιτιού και αν αυτή έχει καεί, αλλάξτε την.
... όταν υγρά ή λεπτόρευστη ζύμη συσσωρεύονται περισσότερο από τη μία μεριά;	Η συσκευή δεν είναι τοποθετημένη σε οριζόντια θέση.	Ευθυγραμμίστε τη συσκευή ή ελέγξτε την τοποθέτηση αυτής μέσα στο ερμάριο.
... όταν παρουσιαστεί κάποια βλάβη σε λειτουργίες που ελέγχονται ηλεκτρονικά;	Ενεργειακή κρούση (π.χ. κεραυνός).	Ρυθμίστε εκ νέου τις ανάλογες λειτουργίες.
... όταν το λεπτό γλύκισμα έχει πολύ ανοιχτό χρώμα από κάτω;	Δεν επιλέξατε τη σωστή υποδοχή.	Τοποθετήστε το γλύκισμα σε χαμηλότερη υποδοχή μέσα στον φούρνο.
	Μέσα στον φούρνο βρίσκονται άχρηστες λαμαρίνες ή ταψιά για ψήσιμο στο γκριλ.	Αφαιρέστε τις άχρηστες λαμαρίνες ή το ταψί για ψήσιμο στο γκριλ από τον φούρνο.
... όταν το γλύκισμα φόρμας έχει πολύ ανοιχτό χρώμα στο κάτω μέρος;	Η φόρμα ψησίματος τοποθετήθηκε μέσα στον φούρνο επάνω σε λαμαρίνα ή σε ταψί για ψήσιμο στο γκριλ.	Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος επάνω στην σχάρα μέσα στον φούρνο.
... όταν το γλύκισμα στεγνώσει πολύ;	Πολύ χαμηλή θερμοκρασία ψησίματος	Ρυθμίστε λίγο υψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος.
	Μεγάλη διάρκεια ψησίματος	Συντήρηση της συσκευής από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
... όταν το γλύκισμα έχει πολύ υγρασία στο εσωτερικό του ή η ζύμη του μείνει ωμή ή όταν το κρέας δεν ψηθεί στο εσωτερικό του;	Πολύ υψηλή θερμοκρασία ψησίματος	Ρυθμίστε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία ψησίματος. Μην ξεχνάτε: Οι διάρκειες ψησίματος δεν μπορούν να μειωθούν ρυθμίζοντας υψηλότερη θερμοκρασία μέσα στον φούρνο! (Εξωτερικά ψημένα τρόφιμα, αλλά ωμά στο εσωτερικό τους).
	Πολύ μικρή διάρκεια ψησίματος	Επιλέξτε μεγαλύτερη διάρκεια ψησίαμτος, αφήστε τη ζύμη των γλυκισμάτων (με μαγιά) να “γίνει” περισσότερο.
	Μεγάλη ποσότητα υγρού στη ζύμη του γλυκίσματος	Προσθέστε λιγότερα υγρά στη ζύμη των γλυκισμάτων.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν παρουσιαστεί κάποια μικροβλάβη ή ανωμαλία;

Τι πρέπει να κάνετε,	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
... όταν το γλύκισμα ή τα μισκοτάκια και κουλουράκια μαυρίσουν από κάτω;	Σκούρες λαμαρίνες	Χρησιμοποιήστε ανοιχτόχρωμες λαμαρίνες.
	Λάθος υποδοχή μέσα στον φούρνο	Τοποθετήστε το γλύκισμα ή τα μισκοτάκια και κουλουράκια σε υψηλότερη υποδοχή μέσα στον φούρνο.
... όταν το καπάκι του καυστήρα έχει άσχημη εμφάνιση;	Συνήθεις ρύποι	Καθαρίστε το καπάκι του καυστήρα με μέσα περιποίησης μετάλλων, τα οποία είναι κατάλληλα για αλουμίνιο.
... όταν η εμαγιέ σχάρα έχει αποκτήσει τραχιά επιφάνεια στην περιοχή των καυστήρων των επιμέρους εστιών;	Συνηθισμένο φαινόμενο λόγω της υψηλής θερμοκρασίας	Δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί, η ικανότητα χρήσης δεν επηρεάζεται αρνητικά.
... όταν η καύση στους καυστήρες των επιμέρους εστιών δεν είναι ομοιόμορφη μετά την τοποθέτηση της συσκευής;	Η εικόνα της φλόγας είναι ανομοιόμορφη λόγω λανθασμένης ρύθμισης του αερίου.	Πρέπει να γίνει έλεγχος της ρύθμισης του αερίου από το κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή από τον ειδικό τοποθέτησης της συσκευής.
... όταν η εικόνα της φλόγας των επιμέρους εστιών αλλάξει ξαφνικά;	Όχι σωστά τοποθετημένα μέρη καυστήρα	Τοποθετήστε σωστά τα αφαιρούμενα μέρη των καυστήρων.
... όταν η ηλεκτρική ανάφλεξη των καυστήρων των επιμέρους εστιών δεν λειτουργεί πλέον;	Κατάλοιπα φαγητών ή μέσα καθαρισμού ανάμεσα στον αναφλεκτήρα και τον καυστήρα της επιμέρους εστίας	Διανοίξτε και καθαρίστε προσεκτικά την σχισμή μεταξύ του αναφλεκτήρα και του καυστήρα κάθε επιμέρους εστίας.
... όταν για το άναμμα των καυστήρων των επιμέρους εστιών πρέπει να πιεστεί ξαφνικά ο διακόπτης για περισσότερο χρόνο προς τα μέσα;	Στρεβλωμένος αισθητήρας 	Λυγίστε προσεκτικά τον αισθητήρα σε κάθετη θέση.
	Όχι σωστά τοποθετημένα μέρη καυστήρα	Τοποθετήστε σωστά τα αφαιρούμενα μέρη των καυστήρων.
... όταν μετά το άναμμα των καυστήρων η φλόγα σβήσει;	Πιέσατε πολύ λίγο.	Πιέστε τον διακόπτη επί περισσότερο χρόνο προς τα μέσα.
	Δεν πιέσατε αρκετά δυνατά.	Προτού ελευθερώσετε τον διακόπτη, πιέστε τον δυνατά προς τα μέσα.
... όταν οι φλόγες είναι μεγαλύτερες απ' ότι συνήθως ή όταν εμφανιστεί οσμή αερίου;	Ο μειωτήρας πίεσης στη φιάλη υγραερίου είναι χαλασμένος.	Θέτετε τη συσκευή αμέσως εκτός λειτουργίας. Κλείστε τη βαλβίδα στη φιάλη αερίου. Έλεγχος και αλλαγή από τον ειδικό.
... όταν ο κρουνός κάποιας επιμέρους εστίας γυρίζει δύσκολα ή έχει μαγκώσει; ... όταν η εικόνα της φλόγας διαφέρει πολύ από τη συνηθισμένη;	Απαιτούμενη συντήρηση	Συντήρηση της συσκευής από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν παρουσιαστεί κάποια μικροβλάβη ή ανωμαλία;

Τι πρέπει να κάνετε,	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
... όταν ο καυστήρας του φούρνου σβήνει διαρκώς;	Λανθασμένη ρύθμιση αερίου	Πρέπει να γίνει έλεγχος της ρύθμισης του αερίου από το κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή από τον ειδικό τοποθέτησης της συσκευής.
... όταν ο καυστήρας του φούρνου σβήσει ξαφνικά;	Απότομο κλείσιμο της πόρτας του φούρνου (ρεύμα αέρα)	Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, κλείνετε την πόρτα του σιγά σιγά.
... όταν η θερμοκρασία του φούρνου διαφέρει αισθητά από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία;	Χαλασμένος θερμοστάτης	Συντήρηση της συσκευής από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών
... όταν δεν λειτουργεί ο ανεμιστήρας για τον φούρνο;	Διακοπή του ηλεκτρικού ρεύματος	Ελέγξτε τις ασφάλειες στην οικιακή εγκατάσταση.
	Χαλασμένος ανεμιστήρας	Συντήρηση της συσκευής από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών
... όταν σχηματίζεται πολύς καπνός κατά το ψήσιμο φαγητών ή κατά το ψήσιμο στο γκριλ;	Πολύ υψηλή θερμοκρασία ψησίματος	Ρυθμίστε χαμηλότερη θερμοκρασία ψησίματος
	Πολύ μικρή απόσταση μεταξύ του γκρίλ και των τροφίμων που ψήνονται στο γκριλ	Αυξήστε την απόσταση μεταξύ του γκριλ και των τροφίμων που ψήνετε στο γκριλ.
... όταν ο φούρνος λερώνεται πολύ κατά το ψήσιμο φαγητών ή κατά το ψήσιμο στο γκριλ;	Πολύ υψηλή θερμοκρασία ψησίματος	Ρυθμίστε χαμηλότερη θερμοκρασία ψησίματος.
	Δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά η σχάρα και το ταψί συλλογής λίπους.	Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω από το ταψί συλλογής λίπους και τοποθετήστε κατόπιν τα εξαρτήματα αυτά μαζί σε μία υποδοχή.
... όταν μέσα στον φούρνο σχηματίζεται επανειλημμένα νερό συμπύκνωσης;	Συνηθισμένο φαινόμενο π.χ. σε γλυκίσματα με χυμώδη γέμιση (φρούτα) η μεγάλο ψητό	Αφού σβήσετε τον φούρνο, σκουπίζετε το νερό συμπύκνωσης.
... όταν τα εμαγιέ συρταρωτά τεμάχια εμφανίζουν ματ, ανοιχτόχρωμους λεκέδες;	Κανονικό φαινόμενο μετά από στάξιμο ζωμού κρέατος.	Μη δυνατή.
... όταν σχηματίζεται νερό συμπύκνωσης στο τζάμι της πόρτας του φούρνου;	Συνηθισμένο φαινόμενο, το οποίο οφείλεται στην υπάρχουσα διαφορά θερμοκρασίας.	Ρυθμίστε τον φούρνο επί περ. 5 λεπτά στους 100 °C.
... όταν μετά από μακροχρόνια χρήση τα τζάμια το φούρνου είναι από μέσα λερωμένα;	Κανονικό λέρωμα 	**Ξεκρεμάστε την πόρτα του φούρνου** και τοποθετήστε την με την εμπρόσθια μεριά της προς τα κάτω πάνω σε μαλακή, καθαρή επιφάνεια. Πιάστε το **τζάμι της πόρτας** δίπλα στους μεντεσέδες, ξεκουμπώστε το με τράβηγμα προς τα πάνω και αφαιρέστε το. Σε πόρτες με 3 τζάμια: Ξεκουμπώστε το **εσωτερικό τζάμι της πόρτας** από τα γωνιακά τεμάχια και ανασηκώστε το π.χ. με πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα. **Συναρμολόγηση μετά τον καθαρισμό:** Τοποθετήστε το **εσωτερικό τζάμι της πόρτας** και κουμπώστε το. Κρεμάστε το **τζάμι της πόρτας** και κουμπώστε το, πιέζοντάς το δίπλα στους μεντεσέδες.

Indice

Página

Puntos a tener en cuenta
- ❑ Protección del medio ambiente 81
- ❑ Antes de conectar el aparato nuevo 81
- ❑ Advertencias y consejos de seguridad 82

Antes de conectar el aparato nuevo
- ❑ Limpieza inicial 83
- ❑ Calentamiento inicial (en vacío) del horno 83
- ❑ Sistema de seguridad de los quemadores 83
- ❑ Selección de los recipientes 83

Su nuevo horno
- ❑ Descripción del aparato 84
- ❑ Accesorios 85
- ❑ Diferentes alturas o pisos de colocación 85

Encendido y regulación del quemador
- ❑ Quemadores de las zonas de cocción 86
- ❑ Quemador del horno 87

Horneado y asado
- ❑ Funciones del horno 89
- ❑ Conexión y desconexión del horno 89
- ❑ Horneado 90
- ❑ Asado 91

Asado al grill 92

Advertencias y conejos prácticos 93

Descongelar y cocer a fuego lento 94

Página

Limpieza y cuidados
- ❑ Consejos y advertencias importantes 95
- ❑ Elementos esmaltados y de vidrio 95
- ❑ Frontal de acero inoxidable 95
- ❑ Frente de cristal reluciente 95
- ❑ Placa de cocción 95
- ❑ Horno 95
- ❑ Parrilla y encimera 96
- ❑ Quemadores de las zonas de cocción 96
- ❑ Sistema de limpieza EasyClean 97+98
- ❑ Retirar y montar la puerta del horno 99
- ❑ Retirar la rejilla suspendida 99
- ❑ Cuerpo radiador de calefacción (resistencia) 99

Localización y subsanamiento de averías 100

¿Qué hacer en caso de que algo no funcione? 101–103

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

❑ El horno sólo podrá usarse en caso de haber establecido la conexión eléctrica y de gas del mismo.

❑ Antes de usar su aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de servicio correspondientes. En éstas se facilitan informaciones y consejos importantes relativos a su seguridad personal, así como al manejo y cuidado correcto del aparato.

❑ Estas 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 concuerdan 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 fontanero o instalador de gas debidamente instruido y 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 éste, la garantía del fabricante no entra en vigor.

❑ Nuestros aparatos cumplen las normas de seguridad específicas del ramo para aparatos de cocina eléctricos o de gas. 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.

❑ El uso de aparatos de cocción de gas puede dar lugar a la formación de calor y humedad en el lugar de emplazamiento de los mismos. Por ello debe procurarse una buena ventilación del lugar: Mantener abiertas las aberturas naturales del lugar o bien instalar un dispositivo de ventilación o evacuación mecánica (campana extractora de humos).

❑ Los aparatos y equipos de gas no deben instalarse en vehículos ni buques.

❑ El uso durante un período prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo el funcionamiento a mayor potencia del dispositivo de ventilación o evacuación mecánica (campana extractora de humos) existente.

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.
- ❑ 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 limpiar el horno ni la placa de cocción con limpiadoras de vapor o de alta presión, ni tampoco con sprays corrosivos.
- ❑ No colocar bandejas sobre el fondo del horno ni recubirir el fondo del horno con papel aluminio, pues de lo contrario puede produc irse 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 indelebles. Por ello aconsejamos utilizar la bandeja universal, que es más honda.
- ❑ No se apoye ni se siente sobre la puerta del horno estando abierta.
- ❑ Abrir y cerrar con cuidado la puerta del horno a fin de evitar que las llamas de los quemadores se apaguen (particularmente en caso de haber ajustado las llamas a poca potencia).
- ❑ Cerciorarse de que la puerta del horno cierre bien. Mantenga limpia las superficies de la junta de la puerta.
- ❑ En caso de cocinar con ollas exprés, observe las mismas atentamente. Una vez que alcancen la presión de cocción adecuada, reducir la potencia de cocción ajustada.
- ❑ Antes de poner en funcionamiento el quemador, cerciorarse del asiento correcto de la tapa del quemador.
- ❑ Usar el quemador de la zona de cocción sólo con un recipiente colocado encima.
- ❑ Entre el cuerpo del horno y el panel de llaves de gas puede salir vaho caliente.
- ❑ **No usar nunca el aparato como calefacción.**
- ❑ **En caso de funcionar el aparato con gas licuado** (butano/propano): La instalación del gas tiene que ser con tubo rigido, adaptándose a la normativa vigente. Verifique regularmente el reductor de presión de la bombona de gas por un técnico especialista; efectúe asimismo regularmente el mantenimiento de los elementos de la conexión de alimentación de gas licuado por un técnico.
- ❑ Cerciorarse mediante la placa de características del aparato, de que éste cumple las normas nacionales y las condiciones de alimentación de gas locales. En caso contrario existe peligro de deflagración o incendio.
- ❑ Las llaves de muletilla no deberán desmontarse, tampoco para su limpieza a fin de no dañar la protección contra contacto fortuito que incorporan.

Limpieza inicial:

1. Limpiar la superficie exterior del aparato con un paño suave húmedo.
2. Limpiar el horno y los accesorios con una solución de agua y agente lavavajillas corriente caliente.

Calentamiento inicial (en vacío) del horno:

1. Calentar el horno en vacío durante aprox. 30 minutos.

❑ Prestar atención a que no se encuentren objetos ni cuerpos extraños en su interior, como por ejemplo el seguro de transporte, la documentación del horno, etc.

❑ Seleccione para el calentamiento inicial del horno la posición correspondiente a 200° 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.

Sistema de seguridad de los quemadores:

❑ Todos los quemadores, incluido el quemador del horno, están equipados con un dispositivo de seguridad de funcionamiento termoeléctrico, que interrumpe automáticamente la alimentación de gas al quemador tan pronto como se apaga la llama.

❑ Estando los quemadores de las zonas de cocción en funcionamiento, se puede escuchar una especie de murmullo o susurro.

❑ Estando en funcionamiento el quemador del horno, tiene que funcionar asimismo el ventilador del horno.

Cómo elegir las ollas y disponerlas:

¡Correcto!

❑ Colocar la olla siempre en el centro del quemador de la zona de cocción.

❑ Utilizar sólo ollas y sartenes con fondo liso.

❑ Elegir el diámetro de la olla según el quemador de la zona de cocción (véase tabla).

– bajo consumo de gas
– tiempo de cocción óptimo
– disposición favorable

¡Falso!

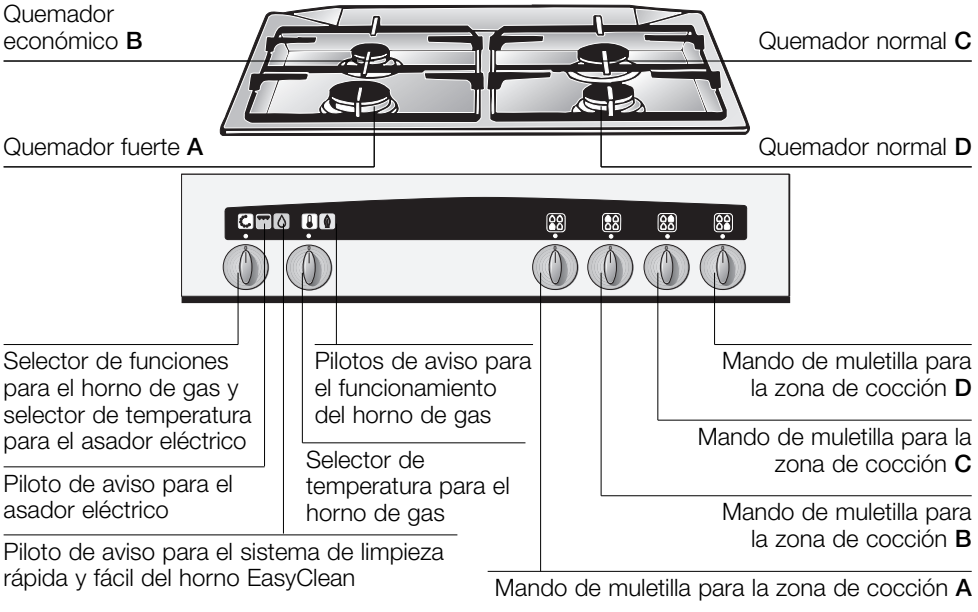
❑ Diámetro de la olla demasiado pequeño.

❑ La llama de los quemadores de la zona de cocción sobresale del fondo de las ollas.

❑ La olla sobresale del borde de la placa de cocción.

– alto consumo de gas
– mala disposición

Quemador	Carga en kw		Diámetro olla
	Placa de cocción	Placa vitrocerámica	
Quemador fuerte	2,85	2,90	240 a 260 mm
Quemador normal	1,85	1,70	200 a 220 mm
Quemador auxiliar	1,10	1,00	120 a 180 mm



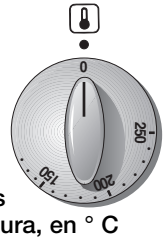
Selector de funciones para el horno de gas y selector de temperatura para el asador eléctrico

Posiciones:

- Iluminación interior del horno, sin calentamiento
- Sistema de calentamiento convencional
- Aire caliente forzado (Sistema Circotherm)
- Limpieza del horno EasyClean (temperatura fija, no es posible modificarla)
- Asado con grill de superficie
- **I–II–III** Escalones de funcionamiento del grill, ajuste de temperatura

❑ En caso de estar en funcionamiento el quemador de gas del horno se bloquean automáticamente las funciones de calentamiento del asador (grill) y de la limpieza del horno.

Selector de temperatura para el horno de gas



Indicaciones de temperatura, en ° C

❑ Las temperaturas para

el sistema de calentamiento convencional : 150 – 250

el sistema de aire caliente forzado : 120 – 250

tienen que ajustarse mediante el selector de temperatura para el horno.

❑ El encendido del quemador del horno sólo tiene lugar a través del selector de temperatura del horno de gas.

Accesorios

❑ El equipo de serie del aparato incluye:

1 Bandeja pastelera, esmaltada
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
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
Juego adicional – clou	Z 1750 X0

❑ Para la instalación del aparato:

	Nº de pedido
Manguera de seguridad – para el enchufe de seguridad del gas	Z 2500 X1
Juego de acoplamiento – para gas licuado –	Z 2300 X0

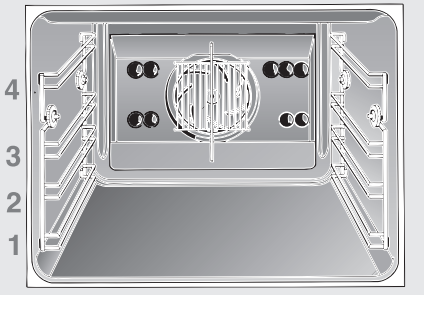
Advertencia:

❑ Es posible que durante el funcionamiento del horno se deformen la bandeja de horneado 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.



- ❑ La asignación de las llaves de muletilla y los quemadores respectivos figura en la descripción del aparato y en los símbolos del panel de las llaves de gas.
- ❑ El encendido de los quemadores se efectúa por medio de un dispositivo de encendido electrónico (chispas eléctricas).

Quemadores de las zonas de cocción:

- ❑ La regulación de la potencia se efectúa de modo continuo entre las posiciones de máxima y mínima potencia.

= Posición de máxima potencia

= Posición de mínima potencia

Encendido con encendedor electrónico:

1. Apretar el mando de muletilla de la zona de cocción seleccionada y girarlo hacia la izquierda, hacia la posición de máxima potencia.
   - ❑ El encendido electrónico está activado mientras se esté apretando el mando de muletilla.
2. Tras encenderse el quemador, mantenga apretado el mando de muletilla unos 5 segundos más.
3. **Antes de soltar el mando de muletilla, púlselo una vez más con fuerza.**
4. En caso de no producirse el encendido del quemador o de apagarse la llama, repetir la operación al cabo de unos 3 segundos.
5. **Para desconectar los quemadores, girar el mando de muletilla hacia la derecha, hasta la posición de desconexión (posición cero)**.

Encendido del quemador con cerilla o algo similar:

1. Apretar el mando de muletilla de la zona de cocción seleccionada y girarlo hacia la izquierda, hacia la posición de máxima potencia.
   Efectuar el encendido del quemador aproximando la cerilla al mismo.
2. Tras encenderse el quemador, mantenga apretado el mando de muletilla unos 5 segundos más.
3. En caso de no producirse el encendido del quemador o de apagarse la llama, repetir la operación al cabo de unos 3 segundos.
4. **Para desconectar** los quemadores, girar los mandos selectores de temperatura y de funciones a la posición cero.

Quemador del horno:

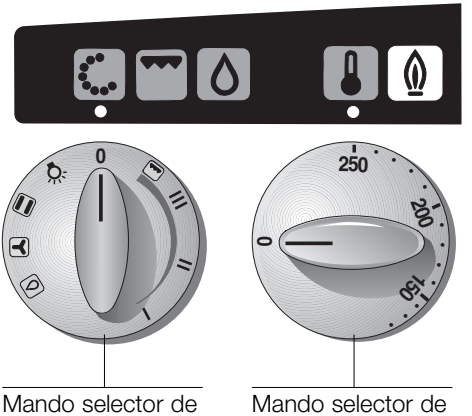
- ❑ El ajuste de la potencia se efectúa de modo continuo.
- ❑ Carga nominal: 3,3 kW.

Encendido electrónico:

1. Seleccionar la modalidad de calentamiento del horno (sistema convencional ⊟ o aire forzado ⊛).
2. Pulsar el mando de muletilla (selector de temperatura para el horno de gas); girarlo hacia la posición de 250° C.
   - ❑ El encendido electrónico está activado mientras se esté apretando el mando de muletilla.
   - ❑ Prestar atención, sin embargo, a no accionarlo durante más de 15 segundos.
3. Tras encenderse el quemador, mantenga el mando de muletilla apretado unos 5 a 7 segundos más.
   - ❑ El encendido correcto del quemador del horno se puede comprobar también de la iluminación permanente del piloto de aviso.
4. **Antes de soltar el mando de muletilla, púlselo una vez fuertemente.**
5. En caso de no producirse el encendido del quemador o de apagarse la llama, abrir la puerta del horno. Interrumpa el proceso de encendido durante 1 minuto aproximadamente.
6. **Para desconectar** el quemador, girar los mandos selectores de temperatura y de funciones a la posición cero.

Piloto de aviso para funcionamiento del horno de gas:

- ❑ El piloto de aviso destella cuando se ha ajustado una temperatura a través del mando selector de la temperatura, pero aún no se ha producido el encendido del horno o se ha interrumpido la alimentación de gas del horno.
- ❑ El piloto de aviso para el funcionamiento del horno de gas se ilumina al estar el horno en funcionamiento.



Mando selector de funciones

Mando selector de temperatura para el horno

Sistema de calentamiento convencional

El quemador del horno genera el calor necesario, que es transmitido por proceso de irradiación a los alimentos y productos que se desean asar u hornear.

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 (circulante)

Un ventilador instalado en la pared de fondo del horno se encarga de hacer circular el aire caliente por el interior del horno, 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
– Posibilidad de esterilizado

Asador electrico

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.

Sistema de limpieza EasyClean

Con objeto de facilitar las tareas de limpieza del interior del horno, su aparato dispone de un sistema de limpieza auxiliar. Mediante la evaporación automática de una solución detergente adecuada, los restos de alimentos acumulados o incrustados sobre las superficies esmaltadas del horno son ablandados gracias a la acción conjunta del calor y el vapor de agua, pudiéndose concluir la limpieza con gran facilidad y rapidez. Para una información más detallada al respecto, véase el capítulo »Limpieza y cuidados«. Emplear esta opción sólo con el horno frío.

Las ventajas:

– Facilidad de limpieza del horno
– Preservación de las superficies esmaltadas
– Limpieza respetuosa con el medio ambiente

Ajustar la temperatura del horno:

- ❑ El ajuste se efectúa de modo continuo.
- ❑ La iluminación interior del horno se conecta y desconecta al mismo tiempo que se gira el mando selector de funciones.
- ❑ Para conectar la iluminación interior del horno sin estar éste en funcionamiento, girar el mando de selector de funciones hasta el símbolo .
- ❑ Seleccionar primero el sistema de calentamiento que se desee emplear (sistema convencional o aire caliente forzado).
  Encender el quemador del horno de gas y ajustar la temperatura necesaria (véanse la respecto las tablas de cocción y asados).

  Aconsejamos seleccionar en el primer ensayo práctico con el horno las temperaturas más bajas recomendadas en la tabla.

Calentamiento previo:

- ❑ En la mayoría de los casos no es necesario efectuar el calentamiento previo del horno.
- ❑ En caso de ser necesario el calentamiento previo del horno, éste se efectúa ajustando la misma temperatura con la que se horneará (véase al respecto la tabla de horneado). Duración del ciclo de precalentamiento del horno: 10 minutos.

Calor residual del horno:

- ❑ Para aprovechar el calor residual del horno se puede apagar éste, según el tipo y naturaleza de los alimentos o productos que se estén horneando, unos 5 a 10 minutos antes de cumplirse el tiempo de horneado previsto.

Advertencia importante:

- ❑ Al encender el quemador del horno, el ventilador de refrigeración se pone en marcha. Esto se percibe a través de un ligero zumbido.

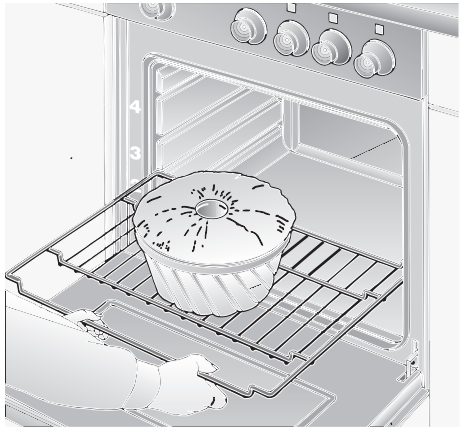
  ⚠ En caso de no funcionar el ventilador a causa de una avería o al producirse un corte en el suministro de corriente, desconectar inmediatamente el horno (si estuviera funcionando) o no ponerlo en marcha.
- ❑ Entre el cuerpo del horno y el panel de llaves de gas puede salir vaho caliente.

  ⚠ En caso de cerrar u obstruir la salida de vahos del horno, pueden producirse perturbaciones en el funcionamiento correcto del quemador del horno.

Ventilador de refrigeración:

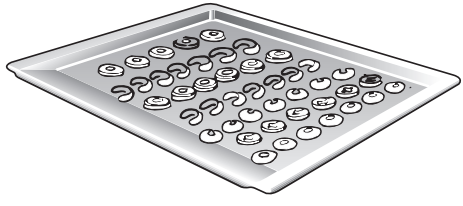
- ❑ Con objeto de facilitar el enfriamiento del horno, el ventilador puede continuar funcionando durante un cierto tiempo después de haber desconectado el horno.

Hornear en moldes



- ❑ **Colocar los moldes siempre sobre la parrilla, fijándose que ocupen el centro del horno.**
- ❑ **Utilizar para los trabajos de horneado sólo moldes o bandejas pasteleras de color claro.**
- ❑ Girando la parrilla abombada, se puede graduar la altura de los pisos (se pueden ajustar alturas intermedias).
- ❑ **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.

Hornear en bandejas:



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

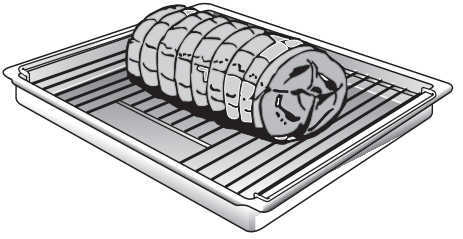
Advertencias:

- ❑ 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 1/8 y 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:

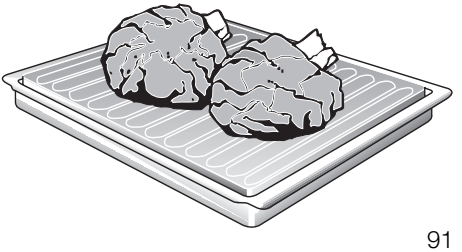
- Utilizar sólo recipientes con asas resistentes a las elevadas temperaturas del horno.
- Preparar los trozos de carne grandes directamente en la bandeja universal, sin utilizar la parrilla.
- Los trozos de asado más pequeños se pueden preparar con papel de aluminio. Para ello se corta un trozo de papel 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.



! Prestar atención al asar al grill.

Mantener alejados los niños de la cocina durante las operaciones.

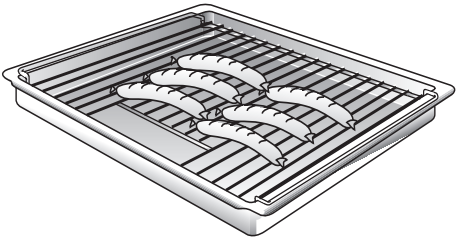
Atención:

- ❑ 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 del 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 al grill, sistema clásico de superficies

Para platos pequeños y planos.

- ❑ Utilizar siempre conjuntamente la parilla 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.

Para el horneado:

❑ El pastel colocado sobre la bandeja no está suficientemente cocido por abajo	Retirar las bandejas de horneado o universales que no vayan a usarse, del horno.
❑ El pastel de molde está demasiado claro por abajo.	No colocar el molde sobre la bandeja de horneado, sino sobre la parrilla.
❑ El pastel o las pastas están demasiado tostadas por abajo.	Colocar el pastel o las pastas en un piso más elevado.
❑ El pastel está demasiado seco.	Aumentar algo la temperatura ajustada del horno. Seleccionar un tiempo de horneado más corto.
❑ El pastel está falto de consistencia o pastoso por dentro, o la carne no está bien hecha por dentro.	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.
❑ Al trabajar con la modalidad «Aire caliente forzado», los pasteles en moldes redondos o rectangulares se tuestan demasiado por detrás.	No colocar el molde directamente delante de las salidas de aire en la pared de fondo del horno.
❑ 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.	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:

- **Para descongelar o cocer a fuego lento 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 congelades** 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 orientativos, que pueden variar en función de la forma y cantidad de los productos congelados.
- 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 120 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.

Limpieza y cuidados

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.

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.

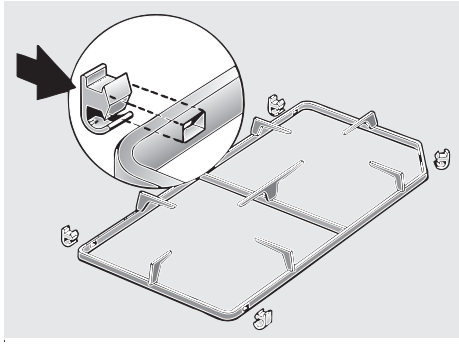
⚠ No limpie el horno en caliente con limpiadores de hornos específicos para limpieza en caliente.

- ❑ 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
(Frontal de acero inoxidable):

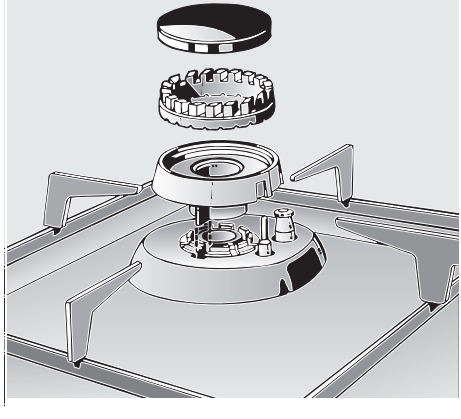
- ❑ Con objeto de lograr una reducción de la temperatura, el cristal interior de la puerta del horno está dotado de una capa termorreflectora.
- ❑ Esta capa no interfiere en absoluto la buena visibilidad a través del cristal.
- ❑ Estando la puerta del horno abierta, la capa reflectora puede aparecer 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.

Parrilla y encimera:



- ❑ La parrilla se puede retirar de la encimera. Eliminar de la parrilla los restos de alimentos incrustados o quemados con agua jabonosa caliente. **Advertencia:** La parrilla sólo se puede colocar sobre la encimera estando en su posición correcta.
- ❑ Para limpiar la encimera hay que retirar la parrilla. Limpie la encimera con un paño húmedo, secándola y abrillantándola a continuación.
- ❑ Los soportes de goma adicionales para la parrilla se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica.

Quemadores de las zonas de cocción:



- ❑ Limpiar las tapas esmaltadas de los quemadores con agua jabonosa caliente.
- ❑ Limpiar cuidadosamente la bujía y la rendija de encendido del dispositivo de encendido electrónico con un paño húmedo.
- ❑ Las piezas de metal no recubierto del quemador pueden decolorarse con el uso. Para su limpieza deberán emplearse limpiadores de metal apropiados para piezas de aluminio.
- ❑ ¡No lavar las piezas del quemador en el lavavajillas!.
- ❑ Prestar atención al colocar las piezas del quemador:
  - – a que éstas estén secas.
  - – a que estén niveladas.
  - – a que las llamas ardan con regularidad en todo el perímetro del quemador.
- ❑ Las tapas de quemador desniveladas dificultan el proceso de encendido del quemador, pueden provocar daños en el quemador y originan un molesto olor a gas.

Sistema de liempieza EasyClean:

Con objeto de facilitar las tareas de limpieza del interior del horno, su aparato dispone de un sistema de limpieza auxiliar. Mediante la evaporación automática de una solución detergente adecuada, los restos de alimentos acumulados o incrustados sobre las superficies esmaltadas del horno son ablandados gracias a la acción conjunta del calor y el vapor de agua, pudiéndose concluir la limpieza con gran facilidad y rapidez. Para una información más detallada al respecto, véase el capítulo «Limpieza y cuidados».

Atención:

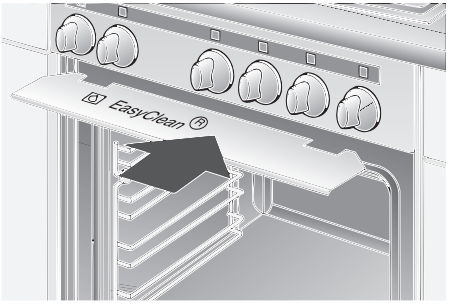
- ❑ Emplear esta opción **sólo estando el horno completamente frío.**
- ❑ Utilizar sólo agua normal de red. **¡No utilizar agua destilada!**
- ❑ Con objeto de impedir que se empañen el panel de llaves de gas, los mandos selectores de las zonas de cocción y la placa de trabajo encimera, deberá colocarse la chapa protectora suministrada con el aparato debajo del panel de las llaves de gas.
  Una vez concluidos los trabajos de limpieza, retirar la chapa protectora.

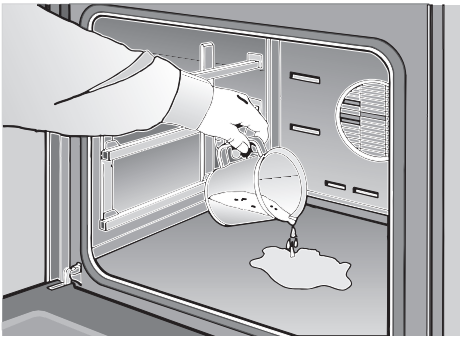
Conexión de la función auxiliar:

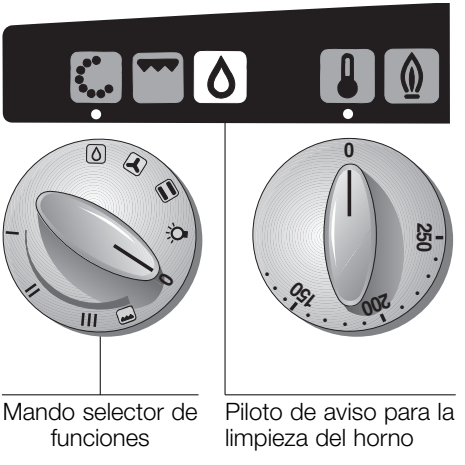
1. Retirar del horno las bandejas para horneado o asado. La parrilla puede permanecer en el horno.
2. Verter sobre el fondo del horno aproximadamente 0,4 l de agua con algo de detergente (lavavajillas).
   En caso de fuerte suciedad del horno, se deja actuar la solución detergente durante un tiempo más prolongado, antes de conectar la función auxiliar de limpieza del horno.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Girar el mando selector de funciones hasta la posición . El piloto de aviso para la limpieza del horno se ilumina. Al cabo de 21 minutos, el programa de limpieza ha concluido y se produce un señal acústica de aviso.

Desconexión de la función auxiliar:

Girar el mando selector de funciones a la posición **«0».** El piloto de aviso para la limpieza del horno se apaga.





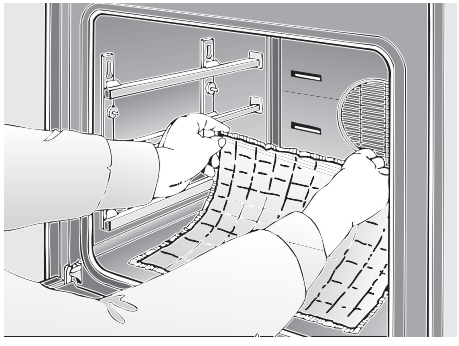


Tras desconectar la función auxiliar de limpieza:

Consejos y advertencias:

- ❑ No dejarla durante un período prolongado (por ejemplo durante la noche) en el interior del horno.

1. Abrir la puerta del horno y recoger al agua residual que se encontrara en el horno con un paño de esponja grande absorbente.
2. Limpiar el horno con el paño de esponja empapado con la solución detergente, con un cepillo blando o un estropajo de plástico.
   Los restos de suciedad fuertemente adherida o incrustada pueden eliminarse con un raspador para placa vitrocerámica.
   Atención: Manejar con sumo cuidado el raspador, no aplicándolo en un ángulo excesivamente plano, dado que podría ocasionar daños en el esmalte.
3. Las manchas de cal se pueden eliminar con un paño empapado en vinagre.
4. Enjuagar con agua limpia y secar el horno con un paño seco (secar asimismo la parte inferior de la junta del horno).



Consejos y advertencias:

- ❑ En caso de fuerte grado de suciedad del horno, se puede repetir la operación una vez que se ha enfriado el horno.
- ❑ En caso de encontrarse el horno muy sucio de grasa tras preparar platos de asado o al grill, aconsejamos aplicar primero un agente lavavajillas sobre la suciedad antes de conectar la función de limpieza del horno.
- ❑ Dejar la puerta del horno entreabierta, enclavada en ángulo de 30°, durante 1 hora, a fin de que se sequen bien las superficies esmaltadas.

Secado rápido:
(con la puerta del horno cerrada)

1. Gire el selector de funciones a la posición .
2. Encienda el quemador del horno con ayuda del mando selector de la temperatura y ajuste el valor de **150° C.**
3. Duración: 2 minutos.
4. Girar a continuación los mandos selectores de temperatura y de funciones a la posición **«0».**

Horno:

Advertencia: Para una limpieza fácil del horno después de la activación de la función de limpieza automática, 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:

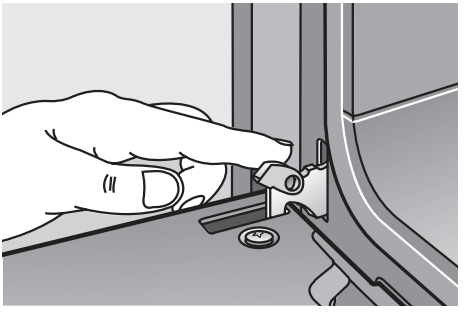
❑ Girar el mando selector de funciones a la posición .

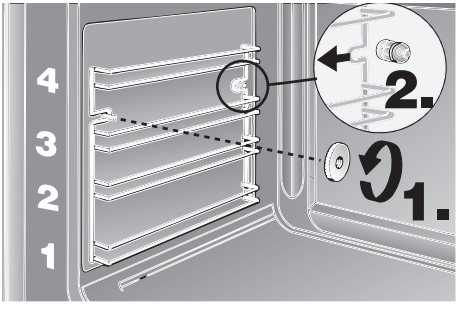
Retirar la rejilla suspendida:

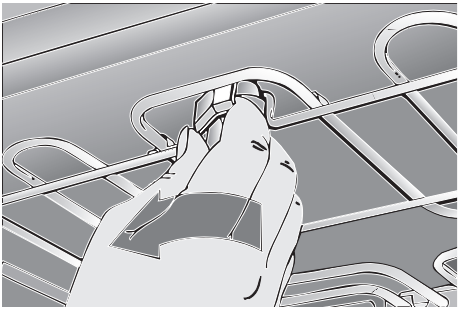
1. Soltar y extraer los tornillos moleteados.
2. Extraer cuidadosamente la rejilla suspendida.

Abatir el cuerpo de calefacción (resistencia)
Atención: El cuerpo de calefacción tiene que estar completamente frío.

1. Desenclavar el mecanismo de enclavamiento que se encuentra en la parte superior del horno.
   Atención: Estando el cuerpo de calefacción en posición desenclavada y abatida, no conectarlo ni colocar cargas sobre el mismo.
2. Tras efectuar la limpieza de la resistencia, devolverla a su posición normal. Bloquear el enclavamiento de la resistencia.







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,

Nº E	**FD**

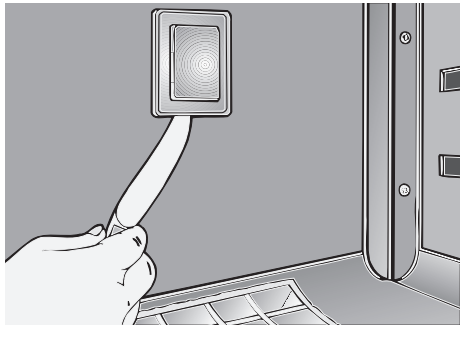
deberá indicar:

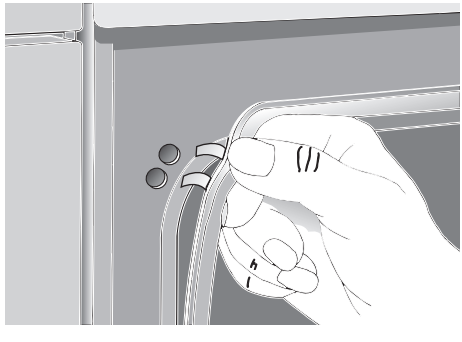
Estos datos e indicaciones figuran en la placa de características del aparato. La placa de características del aparato se encuentra emplazada detrás de la puerta del horno, en el lateral inferior izquierdo del horno.

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 la tapa de vidrio. Para ello se introduce un cuchillo o un objeto semejante entre la tapa de vidrio y el bastidor de soporte.
3. Sustituir la lámpara fundida.
   - Lámpara modelo E 14, 220 – 235 voltios, 25 watios, 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.

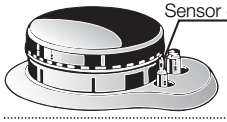
¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?

Hay pequeñas anomalías que no suponen necesariamente la existencia de una avería y, por consiguiente. no requieren la intervención del Servicio de Asistencia Técnica. Con frecuencia se trata de pequeñas anomalías fáciles de subsanar. Para evitar una intervención innecesaria del servicio técnico, compruebe si la avería o fallo que usted ha constatado se encuentra recogida en los siguientes consejos y advertencias.

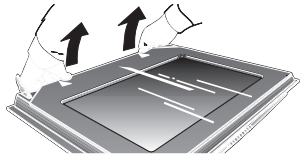
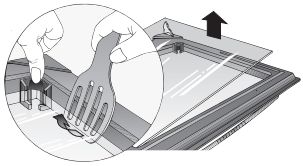
Advertencia importante:
Los trabajos que fuera necesario realizar en los sistemas electrónicos sólo deberán ser ejecutados por técnicos especialistas del ramo.
Antes de iniciar cualquier trabajo en el aparato, éste deberá ser desconectado de la red eléctrica a través de la caja de fusibles automáticos 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?	El fusible está 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 está desnivelado.	Nivelar el aparato o el mueble en donde se encuentra integrado.
. . . si se produce una avería en las funciones electrónicas del horno?	Se han registrado impulsos eléctricos (por ejemplo a causa de un rayo).	Reajustar las funciones afectadas.
. . . cuando el pastel bajo sale demasiado claro por abajo?	El pastel se ha colocado en una altura inadecuada.	Colocar el pastel a una altura de horneado más baja.
	En el horno hay introducidas diferentes bandejas que no se necesitan.	Retirar del horno las bandejas de horneado o de grill que no vayan a usarse.
. . . cuando el pastel de molde sale demasiado claro por abajo?	El molde se ha colocado sobre la bandeja pastelera o la bandeja para el grill.	Colocar el molde sobre la parrilla.
. . . cuando el pastel está demasiado seco?	Se ha ajustado una temperatura de horneado demasiado baja.	Ajustar una temperatura más elevada para el horno.
	El horneado tarda demasiado tiempo.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica y hacer revisar el aparato.
. . . cuando el pastel está falto de consistencia o pastoso por dentro, o la carne no esta bien hecha por dentro?	Se han ajustado unas temperaturas de horneado o asado demasiado elevadas.	Reducir la potencia (temperatura) de horneado o asado ajustada. Atención: Los tiempos de horneado o asado no se pueden acortar aumentando las temperaturas (alimentos tostados por fuera, enteros o crudos por dentro).
	Se han ajustado unos tiempos de horneado o asado demasiado cortos.	Seleccionar unos tiempos de horneado o asado más largos. Dejar reposar la masa.
	Se ha agregado demasiado líquido a la masa del pastel.	Poner menos líquido en la masa.
. . . cuando el pastel o las pastas están demasiado tostadas por abajo?	Se han usado bandejas pasteleras oscuras.	Usar bandejas pasteleras claras.
	El pastel se ha introducido en una altura inadecuada.	Colocar el pastel o las pastas en una altura de horneado superior.

¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?

¿Qué hacer . . .	Posible causa	Modo de subsanamiento
. . . cuando las tapas de los quemadores adquieren un aspecto poco atractivo?	Proceso normal de acumulación de suciedad.	Limpiar las tapas de los quemadores con un limpiametales adecuado también para objetos de aluminio.
. . . cuando la parrilla esmaltada de la encimera se ha puesto basta en las zonas de los quemadores?	Fenómeno normal debido a las altas temperaturas.	Es inevitable. Su funcionamiento no es afectado en absoluto por este fenómeno.
. . . cuando, tras instalar el aparato, el quemador funciona con irregularidad?	La geometría de las llamas es irregular a causa del ajuste incorrecto del gas.	Verificar el ajuste del aparato al tipo de gas empleado por el distribuidor o el técnico que efectuó el montaje del aparato.
. . . cuando la geometría de las llamas de los quemadores está alterada?	Montaje incorrecto de las piezas del quemador.	Montar correctamente las piezas del quemador.
. . . cuando no funciona el encendido electrónico para los quemadores de las zonas de cocción?	Se han acumulado restos de alimentos incrustados o detergentes entre la bujía de encendido y el quemador de las zonas de cocción.	Eliminar cuidadosamente la suciedad acumulada en la rendija existente entre la bujía de encendido y el quemador de la zona de cocción; limpiarla.
. . . cuando de repente hay que apretar durante más tiempo la llave de muletilla para encender el quemador?	 Piezas del quemador montadas incorrectamente.	Colocar cuidadosamente el sensor en posición vertical. Montar correctamente las piezas del quemador.
. . . cuando se apaga la llama despúes de haber encendido el quemador?	Se ha pulsado el mando de muletilla muy poco tiempo. Se ha pulsado el mando de muletilla sin fuerza suficiente.	Apretar el mando de muletilla un poco de más tiempo. Apretar fuertemente el mando de muletilla antes de soltarlo.
. . . cuando el tamaño de las llamas es mayor de lo acostumbrado o se percibe olor a gas?	El reductor de presión en la bombona de gas está defectuoso.	Parar el aparato inmediatamente. Cerrar la válvula de la bombona de gas. Encargar la verificación del aparato y la sustitución a un técnico especialista del ramo.
. . . cuando una de las llaves de paso del gas para las diferentes zonas de cocción está agarrotada o incluso bloqueada? . . . cuando la geometría de las llamas se diferencia fuertemente de la acostumbrada?	Hay que efectuar trabajos de mantenimiento.	Avisar al Servicio de Asistencia Técnica para que efectúe el mantenimiento del aparato.

¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?

¿Qué hacer. . .	Posible causa	Modo de subsanamiento
. . . cuando la llama del quemador se apaga constantemente?	Ajuste incorrecto del aparato al tipo de gas.	Verificar el ajuste del aparato al tipo de gas empleado por distribuidor o el técnico que efectuó el montaje del aparato.
. . . cuando la llama del quemador del horno se apaga de repente?	Se ha cerrado la puerta del horno con gran rapidez.	Cerrar lentamente la puerta del horno mientras éste esté en funcionamiento.
. . . cuando la temperatura del horno desciende fuertemente?	El termostato está defectuoso.	Encargar el mantenimiento del aparato al Servicio de Asistencia Técnica.
. . . cuando no se activa el ventilador de refrigeración del horno?	Se ha producido un corte en el suministro de corriente. El ventilador está defectuoso.	Verificar los fusibles de la instalación eléctrica de la vivienda. Encargar el mantenimiento del aparato al Servicio de Asistencia Técnica.
. . . cuando se producen humos durante los ciclos de asado o asado al grill?	Se ha ajustado una temperatura de asado excesivamente elevada. Distancia insuficiente entre el asador y las piezas que se desean asar.	Ajustar una temperatura de asado más baja. Aumentar la distancia entre el asador y las piezas de asado.
. . . cuando se produce una fuerte acumulación de suciedad en el interior del horno durante el masado o el asado al grill?	Se ha ajustado una temperatura de asado excesivameente elevada. La parrilla y la bandeja para asado al grill se han colocado incorrectamente.	Ajustar una temperatura de asado más baja. Colocar la parrila dentro de la bandeja para grill; introducirlas conjuntamente en una misma altura en el horno.
. . . cuando se produce agua de condensación?	Fenómeno normal, por ejemplo en el caso de pasteles con guarniciones muy húmedas (fruta) de piezas de asado de grandes dimensiones.	Secar el agua de condensación tras concluir el funcionamiento del horno.
… si las bandejas extraibles esmaltadas tienen manchas mates y claras?	Jugo de carne ha caído sobre estas piezas.	No es posible.
. . . cuando se empañan el cristal o la mirilla de la puerta del horno?	Fenómeno normal. Se debe a las diferencias de temperatura existentes.	Conectar el horno durante unos 5 minutos, a 100°C de temperatura.
… 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 la parte frontal hacia abajo, sobre una superficie suave y limpia. Sujetar **el cristal** exterior de la puerta junto a las bisagras, desenclavarlo hacia arriba y retirarlo de la puerta. En las puertas de horno con tres cristales: Desencajar por las esquinas el **cristal interior** y levantarlo con ayuda, por ejemplo, de una espátula de plástico o de madera. **Montaje tras la limpieza:** Colocar **el cristal interior** en su emplazamiento; encajarlo. Enganchar **el cristal** exterior de la puerta en su emplazamiento y enclavarlo, presionando junto a las bisagras.

E 2331 . .
E 2431 . .

5750 187 671
Printed in Germany 0901 Es.
Ident-Nr. 523 867