

de Gebrauchsanweisung
en Instructions for use
it Istruzioni per l'uso
el Οδηγίες χρήσεως



de

en

it

el

de	Seite	3– 39
en	page	40– 68
it	pagina	69– 97
el	Σελίδα	98–126

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Worauf Sie achten müssen		Grillen	
☐ Hinweise zur Entsorgung	4	☐ Thermogrillen	25
☐ Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4	☐ Flächengrillen	26
☐ Sicherheitshinweise	5	Tipps und Tricks	27
☐ Teleskopauszüge	5	Auftauen und Garen	28+29
Das ist Ihr neuer Herd		Gärstufe	30
☐ Gerätebeschreibung	6	Sterilisieren	31+32
☐ Zubehör	7	Reinigen und Pflegen	
☐ Einschubhöhen	7	☐ Wichtige Hinweise	33
Vor dem ersten Benutzen		☐ Email und Glas	33
☐ Einstellen der Tageszeit	8	☐ Edelstahlfront	33
☐ Vorreinigung	8	☐ Kochfeld	33
☐ Ausheizen	8	☐ Backofen	33
Kochen		☐ EasyClean®-Reinigungssystem	34+35
☐ Bedienen der Kochstellen	9	☐ Aus- und Einhängen	36
☐ Kochtabelle	10	der Backofentür	36
☐ Wahl der Kochtöpfe	10	☐ Teleskopauszüge	36
Elektronikuhr		☐ Heizkörper	36
☐ Kurzzeitwecker	11	Störungen und Reparaturen	37
☐ Zeitschaltautomatik	12+13	Was ist, wenn etwas	
☐ Sonderfunktionen	14	nicht funktioniert?	38+39
☐ Hinweise	14		
☐ Zubehör-Funkantenne	14		
Backen und Braten			
☐ Backofen-Funktionen	15+16		
☐ Backofen ein- und ausschalten	17		
☐ Sicherheitseinrichtungen	18		
☐ Backen	19–21		
☐ Braten	22+23		
☐ Rundum-Grillen	24		

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

Per Post:

Postfach 10 02 50
D-80076 München

Per Fax:

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

Per Telefon:

NeffCOM®
0 18 05 - 24 00 25

€ 0,12/min. DTAG

Hinweise zur Entsorgung

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

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

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

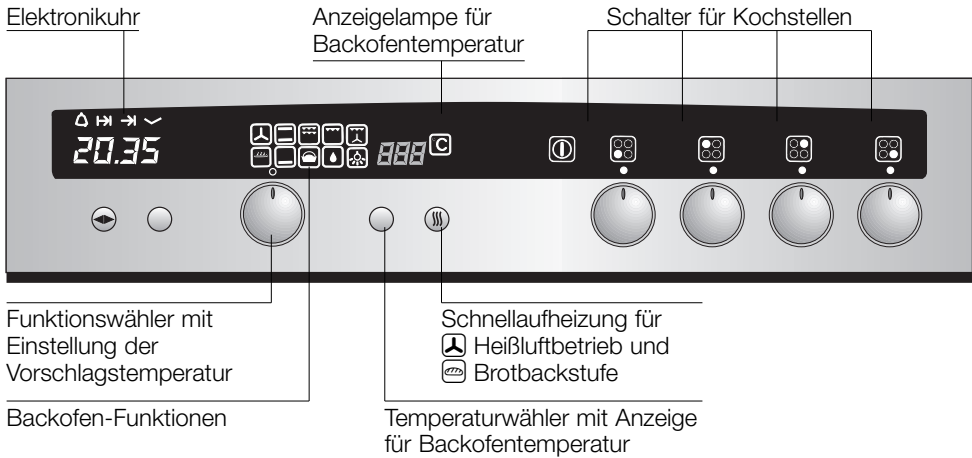
Sicherheitshinweise

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

Teleskopauszüge:

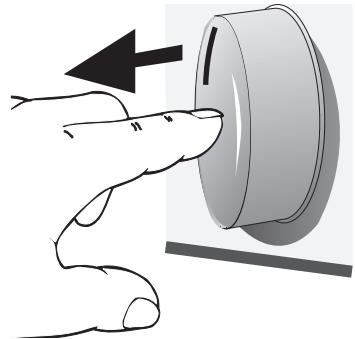
- ☐ Schieben Sie die Auszugschienen immer bis zum Anschlag ein. Beim Aus- und Einschieben kann ein geringer Widerstand auftreten.
- ☐ Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn alle Auszugschienen eingeschoben sind.
- ☐ **Achtung:** Die Auszugschienen werden bei Betrieb des Backofens heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

Das ist Ihr neuer Herd



Die Bedienblende:

- ☐ Die Schalter sind versenkbar.
- ☐ Zum Aus- und Einrasten drücken Sie auf den Schalter.



Backofenfunktionen:

- Heißluft und Auftaustufe
- Ober-/Unterhitze (Konventionelles Heizsystem)
- Großflächengrill
- Energiespargrill
- Thermogrillen
- Brotbackstufe
- Unterhitze
- Gärstufe
- EasyClean®-Reinigungssystem
- Backofenbeleuchtung

Hinweise:

- ☐ Die Backofenbeleuchtung wird mit jeder Backofenfunktion eingeschaltet. Ausnahme: Backofenreinigung.
- ☐ Die Anzeigelampe für Backofentemperatur leuchtet während der Heizphase und beim Nachheizen rot. Sie erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.
- ☐ Die Schnellaufheizung kann wahlweise bei Heißluft und Brotbackstufe zugeschaltet werden.

Das ist Ihr neuer Herd

Zubehör

- ☐ Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

1 Backblech Email

1 Back-/Bratrost

1 Universalpfanne mit Rost

- ☐ Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne mit Rost	Z 1230 X2
Auflaufpfanne	Z 1270 X2
Backblech Alu	Z 1330 X0
Backblech Email	Z 1340 X2
Back-/Bratrost gekröpft	Z 1470 X0
Bratenblech (nur in Universalpfanne einsetzbar)	Z 1510 X2
Brotbackstein	Z 1910 X0
System-Dampfgarer	N 8640 X2
Funkantenne für Elektronikuhr	Z 1980 X0

Hinweis:

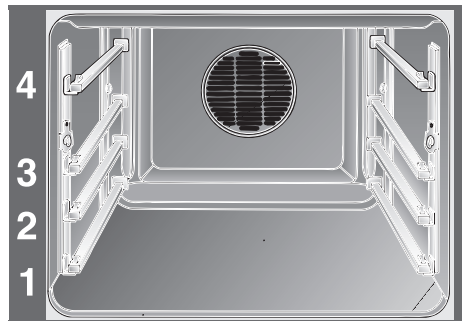
- ☐ Backblech oder Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wurde oder Tiefgefrorenes, wie z. B. Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

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.



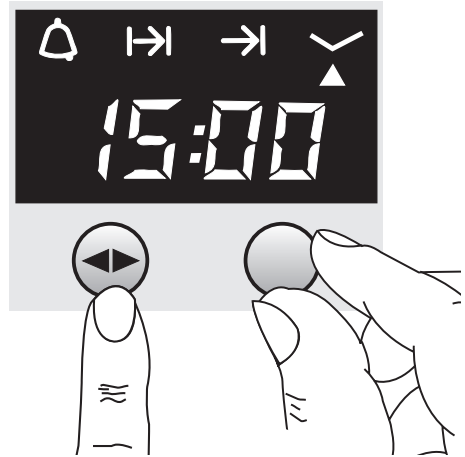
Tageszeit

- ☐ Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie an der Elektronikuhr die aktuelle Uhrzeit einstellen.
- ☐ Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige **0:00**.

Einstellen:

- ☐ Drücken Sie die Taste ◀▶ und stellen Sie am Drehknopf die aktuelle Tageszeit ein (Beispiel **15:00** Uhr).
- ☐ Zum Korrigieren der Tageszeit drücken Sie die Taste ◀▶ bis die Anzeige ▲ unter dem Symbol ☑ blinkt. Dann stellen Sie die Tageszeit ein.

Hinweis: Die Tageszeit kann nur eingestellt werden, wenn keine Automatikfunktion eingestellt ist (Löschen siehe Elektronikuhr).



Vorreinigung:

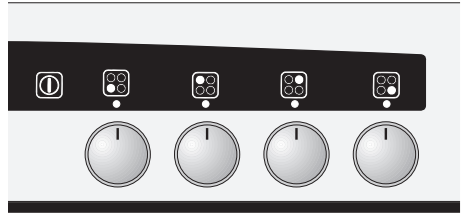
1. Reinigen Sie das Gerät außen mit einem weichen feuchten Tuch.
 2. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.
- ☐ Entfernen Sie Rückstände der Verpackung z. B. Styroporteilchen vollständig aus dem Backofen.
 - ☐ Beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanweisung.

Ausheizen:

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

Bedienen der Kochstellen

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

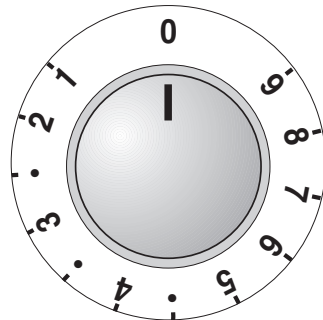


Einstellen:

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

Normal-Kochstelle

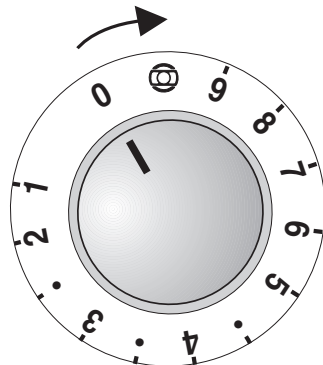
1. Drehen Sie den Kochstellenschalter zum Ankochen auf Stellung **9**.
 2. Drehen Sie den Kochstellenschalter nach dem Ankochen auf Fortkochstellung zurück.
- ☐ Im Bereich 2–5 sind die Zwischeneinstellungen durch einen Punkt gekennzeichnet (Beispiel: 2• ist zwischen 2 und 3).



Zweikreis-Kochzonen

bei Glaskeramik-Kochfeldern

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



Kochtabelle

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

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

Hinweise:

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

Wahl der Kochtöpfe

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

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



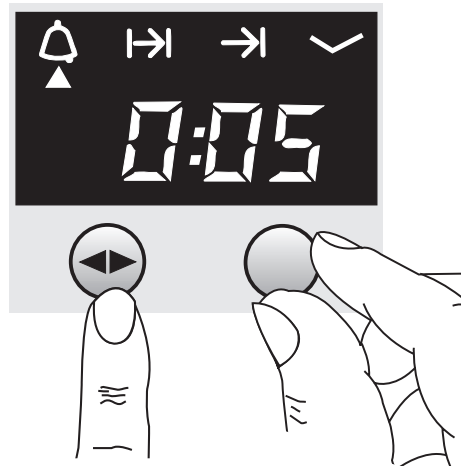
❑ Sie können die Elektronikuhr mit einer Hand bedienen. Dazu müssen Sie nach einem Tastendruck die Zeit am Drehknopf einstellen. Einstellungen sind möglich, solange die Funktionsanzeige blinkt (~4 Sekunden).

❑ **Einstellen der Tageszeit:**
siehe Abschnitt „Vor dem ersten Benutzen“.

Kurzzeitwecker:

1. Drücken Sie die Taste und stellen die Zeit ein (Beispiel: 5 Minuten). Nach dem Einschalten wird die restliche Zeit angezeigt.
2. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und die Anzeige blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Taste .

Einstellen:



Zeitschaltautomatik

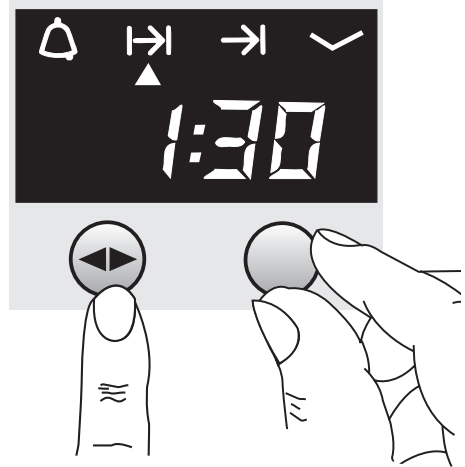
- ❑ Sie können den Backofen über die Elektronikuhr ein- bzw. ausschalten.

Automatisches Ausschalten:

- ❑ Das Backen oder Braten beginnt sofort.

1. Wählen Sie das Heizsystem und die Backofentemperatur.
2. Drücken Sie die Taste ◀▶ bis die Anzeige ▲ unter dem Symbol I→I blinkt und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer am Drehknopf ein (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten).
Nach dem Einstellen wird nach ca. 4 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Die Anzeige ▲ unter dem Symbol I→I signalisiert den Automatikbetrieb.
3. Nach Ablauf der Dauer (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten) ertönt ein Signal und die Anzeige ▲ blinkt. Der Backofen wird automatisch abgeschaltet. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Taste ◀▶.
4. Schalten Sie den Backofen aus.
5. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die Taste ◀▶.

Betriebszeit-Dauer einstellen:



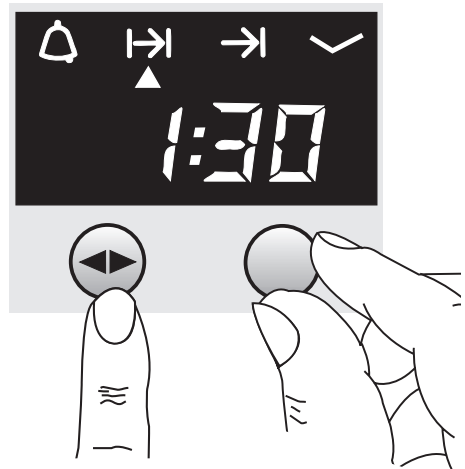
Automatisches Ein- und Ausschalten:

- Das Backen oder Braten beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten späteren Zeitpunkt.
- 1. Wählen Sie das Heizsystem und die Backofentemperatur.
- 2. Drücken Sie die Taste ◀▶ bis die Anzeige ▲ unter dem Symbol I→I blinkt und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer am Drehknopf ein (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten).
- 3. Drücken Sie die Taste ◀▶ bis die Anzeige ▲ unter dem Symbol →I blinkt und stellen Sie das Betriebszeit-Ende am Drehknopf ein (Beispiel: 12:30 Uhr). Nach dem Einstellen wird nach ca. 4 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Die Anzeige ▲ unter dem Symbol →I signalisiert den Automatikbetrieb.
- 4. Der Backofen wird mit der eingestellten Zeit automatisch eingeschaltet (Beispiel: 11:00 Uhr), und ausgeschaltet (Beispiel: 12:30 Uhr).
- 5. Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal und die Anzeige ▲ blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Taste ◀▶.
- 6. Schalten Sie den Backofen aus.
- 7. Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die Taste ◀▶.

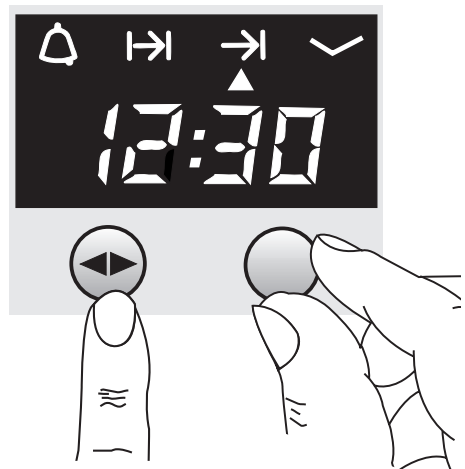
Kontrollieren, Korrigieren und Löschen von Einstellungen:

- 1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, drücken Sie auf die Taste ◀▶.
- 2. Bei Bedarf können Sie die Einstellungen am Drehknopf korrigieren.
- 3. Wenn Sie Ihre Einstellungen löschen wollen, drehen Sie die eingestellte Zeit auf 0:00 zurück, und schalten den Backofen aus.

Betriebszeit-Dauer einstellen:



Betriebszeit-Ende einstellen:



Sonderfunktionen

Ausblendung der Anzeige:

1. Drücken Sie 7 Sekunden lang die Taste ◀▶.
Nach dieser Zeitspanne wird die Anzeige dunkel, die Tageszeit läuft im Hintergrund weiter.
2. Zum Einschalten der Anzeige drücken Sie kurz auf die Taste ◀▶.

Nachtabdunkelung der Anzeige:

- ☐ Zwischen 22.00 Uhr und 6.00 Uhr wird die Anzeige automatisch abgedunkelt.

Hinweise:

- ☐ Für Zeitschaltautomatik eignen sich solche Gerichte am besten, die wenig Aufmerksamkeit erfordern.
- ☐ Kurzzeitwecker und Betriebszeit-Ende können max. 24 Stunden vorprogrammiert werden.
- ☐ Ablesen der Einstellungen ist durch Drücken der Taste ◀▶ jederzeit möglich.

Sonderzubehör Funkantenne:

- ☐ Die Elektronikuhr kann mit einer Funkantenne ausgestattet werden (siehe Sonderzubehör).

Heißluft



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

Vorteile:

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

Ober-/Unterhitze



(Konventionelles Heizsystem)

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

Backen und Braten ist nur auf einer Einschubhöhe möglich.

Vorteile:

- Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche

Flächengrill



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

Vorteile:

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

Großflächengrill



Vorteile:

- gesamte Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für große Mengen

Energiespargrill



Vorteile:

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

Thermogrillen



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

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

Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

Brotbackstufe



Brotbackstufe mit Heißluft.

Regelbar 180 – 220° C.

Unterhitze



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

Vorteile:

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



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

Hinweis

Schnellaufheizung



- Wahlweise zuschaltbar bei Heißluft und Brotbackstufe.

Backofen-Funktionen

Gärstufe



Durch die Hefeteig-Gärstufe entstehen im Backofen ideale Bedingungen für das Aufgehen von Hefeteig.

Temperatur: 35 – 38° C

Luftfeuchtigkeit: 75 – 100%

Vorteile:

- schnelle und gleichmäßige Zunahme des Teigvolumens
- kein Austrocknen des Teiges
- keine Hautbildung, dadurch sehr gute Weiterverarbeitung und Formgebung des Teiges
- Vermeidung ungünstiger Einflüsse von aussen (z. B. Zugluft).
- Herstellung von Jogurt.

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

Backofen ein- und ausschalten

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

Einschalten:

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

- ☐ Die Vorschlagstemperatur erscheint im Display und die Backofenbeleuchtung schaltet ein.
- ☐ Sie können die Vorschlagstemperatur mit dem Temperaturwähler in Schritten von 5° C nach oben oder unten verändern (Temperaturangaben siehe Back- oder Brattabellen).
- ☐ **Die Gärstufe**  ist eine fest eingestellte Temperatur und kann nicht verändert werden. Im Display erscheint –  –.
- ☐ **EasyClean®-Reinigungssystem** ist eine fest eingestellte Temperatur und kann nicht verändert werden. Im Display erscheint **EC5**.
- ☐ Einstellen der Auftau-Stufe siehe Abschnitt „Aufthauen und Garen“.
- ☐ Die Anzeigelampe für die Backofentemperatur  leuchtet während der Heizphase und beim Nachheizen rot. Sie erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.
- ☐ Nach dem Einschalten des Backofens kann für Heißluft und Brotbackstufe die Schnellaufheizung  zugeschaltet werden. Die Taste  leuchtet während dem Aufheizen. Sie erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.

Ausschalten:

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

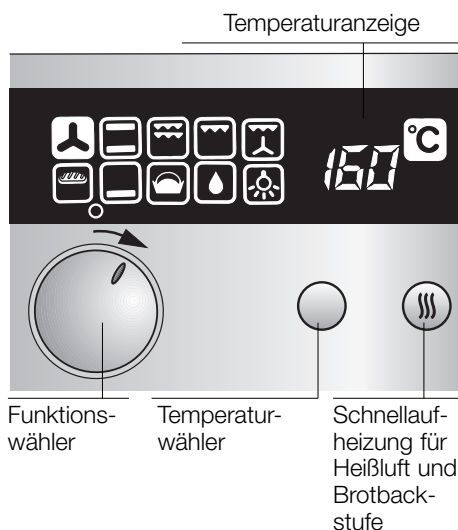
Hinweise:

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

Heißanzeige für den Backofen:

-  bis ~ 120° C.
-  120° bis ~ 80° C.

Beispiel: Heißluft



Temperaturbereiche der verschiedenen Heizsysteme

System	Vorzugstemperatur in ° C	Temperaturbereich in ° C
	160	40 – 200
Auftau-stufe 	— — —	ohne Temperatureinstellung
	170	50 – 275
	220	50 – 275
	180	50 – 275
	170	50 – 250
	200	180 – 220
	200	50 – 225
	–  –	feste Einstellung
	EC5	feste Einstellung

Sicherheitseinrichtungen

Verriegeln des Backofens:

Schalten Sie mit dem Funktionswähler **3 x** schnell nacheinander von -Stellung auf die Funktion  Backofenbeleuchtung und wieder zurück.

- ☐ Im Display erscheint – 5 –.
- ☐ Der Backofen kann nicht versehentlich, oder durch Unbefugte (z. B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.
- ☐ Zum Entriegeln wieder **3 x** von -Stellung auf  Backofenbeleuchtung schalten. – 5 – erlischt.

Automatische Sicherheitsabschaltung:

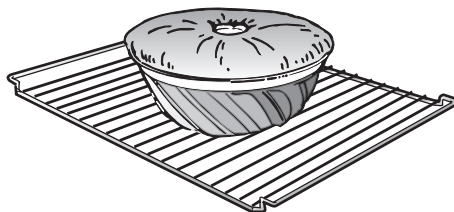
- ☐ Je nach Einstellung wird der Backofen nach 6 oder 12 Stunden automatisch abgeschaltet.
- ☐ Die Abschaltungen erfolgen nur dann, wenn keine Veränderung der Einstellung am Gerät vorgenommen wurde.



Funktionswähler

Backen in Backformen

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



Backen in Weißblechformen

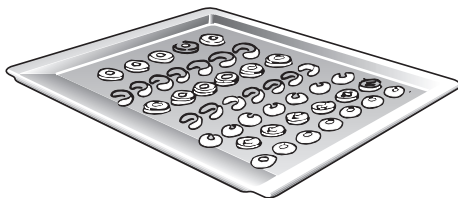
-  Heißluft Einschubhöhe 3
-  Ober-/Unterhitze Einschubhöhe 1

Ober-/Unterhitze:

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

Heißluft:

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



Backen auf Backblechen:

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

Hinweise:

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

Backen

- ☐ Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte, gültig für emaillierte Backbleche und dunkle Backformen. Die Werte können je nach Art und Menge des Teiges und je nach Backform variieren.
- ☐ Hinweise in der Tabelle zum Vorheizen beachten.
- ☐ **Wir empfehlen** beim ersten Versuch, die niedrigere der angegebenen Temperaturen einzustellen. Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.
- ☐ Wenn Sie nach eigenen Rezepten backen, orientieren Sie sich an ähnlichen Gebäcken in der Tabelle.
- ☐ 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.

Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Rührteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	3	150–160	30–40	3	170–190
2 Bleche	1 + 3	150–160	35–50	–	–
Kastenkuchen	3	150–160	60–75	2	160–180
Kuchen in runder Form	3	150–160	60–75	2	160–180
Obst-Tortenboden	3	160–170	20–30	2	170–190
Mürbeteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	3	150–170	50–75	3	180–190
2 Bleche	1 + 3	150–170	50–75	–	–
Kuchen in Form (z. B. Quarktorte)	3	150–160	50–80	2	170–180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	3	150–170	25–35	2	190–200
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	3	180–190	8–12	3	190–210
Obst-Tortenboden	3	150–160	20–30	2	170–180
Wasserbiskuit	–	–	25–35	2	170–180
Biskuit ohne Wasser	3	150–160	25–40	2	170–180

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Backen

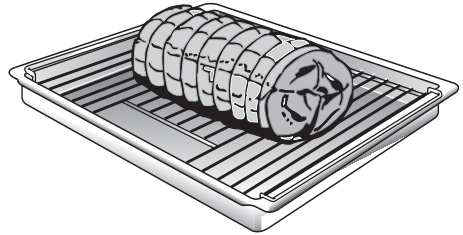
Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Hefeteig					
Blechkuchen mit Belag (z. B. Apfelstreusel)					
1 Blech	3	170–180	30–60	3	180–190
2 Bleche	1 + 3	170–180	40–60	–	–
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)	3	160–170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

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Braten

Hinweise:

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



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

Tipps:

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

Braten auf dem Bratenblech

Mit Heißluft  für große fette Braten.

- ☐ Legen Sie das Bratenblech in die Universalpfanne ein. Das Bratenblech vermindert das Verschmutzen des Backofens.
- ☐ Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

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



Braten

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

Allgemein:

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

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

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

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

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

Brattabelle

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

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Rundum-Grillen

Grillen mit Heißluft

- ☐ Die Grillzeiten für das Rundum-Grillen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.
- ☐ Ein Wenden des Grillgutes ist nicht erforderlich.
- ☐ Hinweise auf Vorheizen beachten.

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

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Grillen

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

Hinweise:

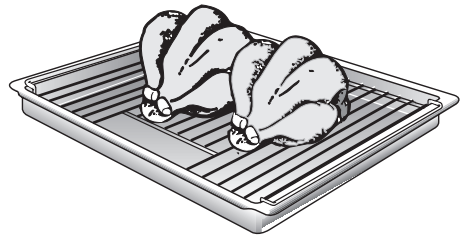
- ☐ Grillen Sie bei geschlossener Backofentür.
- ☐ Die Grilltemperaturen sind regelbar.
- ☐ Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

- ☐ Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.
- ☐ Schaltet sich der Grillheizkörper automatisch aus, wurde der Überhitzungsschutz wirksam. Der Grillheizkörper schaltet sich nach kurzer Zeit wieder ein.
- ☐ **Legen Sie den Rost in die Universalpfanne ein. Schieben Sie in die angegebene Einschubhöhe ein.**

Thermogrillen

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

- ☐ Verwenden Sie den Rost und die Universalpfanne. Verwenden Sie für Braten hitzebeständiges Bratgeschirr. Wenden Sie große Braten nach ca. der Hälfte der Grillzeit.
- ☐ Stellen Sie Glasgeschirr nach dem Grillen nicht auf eine kalte oder nasse Unterlage, sondern auf ein trockenes Küchentuch, damit das Glas nicht zerspringt.
- ☐ Beim Thermogrillen auf dem Rost kann je nach Grillgut eine stärkere Backofenschmutzung auftreten. Reinigen Sie daher den Backofen nach jedem Benutzen, um das Einbrennen der Verschmutzung zu vermeiden.



- ☐ Wenden Sie ganzes Geflügel nach ca. zwei Drittel der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.
- ☐ Lassen Sie den fertigen Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

Tabelle für Thermogrillen

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

Grillgut	Gewicht	Geschirr	Temperatur-einstellung	Einschub-höhe	Grillzeit
Schweinebraten mit Schwarte	2 kg	offen	170 – 190° C	2	130 – 140 Min.
Geflügel					
Halbe Hähnchen 1 – 3 Stück	ca. 400 g pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	200 – 220° C	2	40 – 50 Min.
Ganze Hähnchen 1 – 3 Stück	ca. 1 kg pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	200 – 220° C	2	50 – 70 Min.
Gans	ca. 4 kg	Rost/Uni- versalpfanne	150 – 170° C	2	140 – 160 Min.

Flächengrillen und

Für flache kleinere Gerichte.

 = kleine Grillfläche für kleinere Mengen.

 = große Grillfläche für größere Mengen.

- ☐ 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.

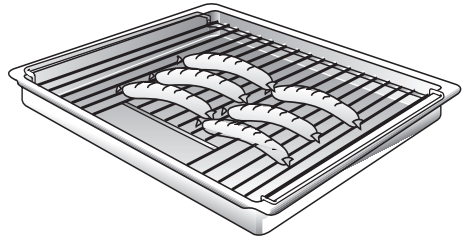


Tabelle für Flächengrillen und

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

Grillgut	Temperatur-einstellung	Ein-schub-höhe	Rost-lage	Grillzeit		Bemerkungen
				1. Seite	2. Seite	
Schwein						
Filetsteaks (2–2,5 cm)	max.	4		8–11 Min.	6–9 Min.	Leicht einschneiden
Kammsteaks	250° C	4		11–14 Min.	9–12 Min.	
Bratwürste	250° C	4		7–10 Min.	5–7 Min.	
Rind						
Filetsteaks	max.	4		10–13 Min.	6–9 Min.	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
Tournedos	max.	4		9–12 Min.	5–8 Min.	
Toast						
Scheiben mit Belag	max. max.	4 2 oder 3	 	4–5 Min. 6–9 Min.	0,5–1,5 Min. –	
Fisch						
Kleine Fische	220° C	3		12–15 Min.	9–12 Min.	Wenden

Tipps und Tricks

Zum Backen:

- ☐ Der Blechkuchen ist unten zu hell.

Nehmen Sie nicht benötigte Backbleche oder die Universalpfanne aus dem Backofen.

- ☐ Der Formkuchen ist unten zu hell.

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

- ☐ Kuchen oder Gebäck sind unten zu dunkel.

Schieben Sie Kuchen oder Gebäck höher ein.

- ☐ Der Kuchen ist zu trocken.

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

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

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

- ☐ Form- oder Kastenkuchen sind bei Heißluft hinten zu dunkel.

Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Luftaustritte an der Backofenrückwand.

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

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

Zum Energie sparen:

- ☐ Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist.
- ☐ Dunkle Backformen nehmen die Hitze besser auf.

- ☐ **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**

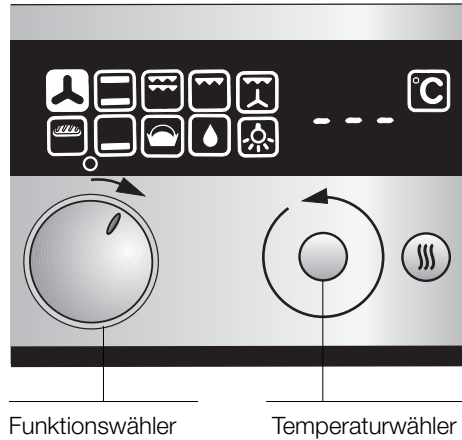
Bei 2 Blechen: Einschubhöhe **1 + 3**.

- ☐ **Zeitangaben** sind Richtwerte, die von der Form und Menge der Tiefkühlprodukte beeinflusst werden.
- ☐ Tauen Sie **rohe Tiefkühlprodukte oder Lebensmittel aus einem Gefriergerät** bei 50° C auf.
Bei höheren Auftautemperaturen besteht die Gefahr des Austrocknens.
- ☐ Tauen Sie **in Alufolie oder geschlossenen Alubehältern** verpackte Tiefkühl-Gerichte bei 130–140° C auf.
- ☐ **Tiefkühl-Backwaren** bei 100–140° C auftauen und wärmen. Bestreichen Sie Brot, Brötchen oder Hefengebäck dünn mit Wasser, damit die Kruste schöner wird.
- ☐ Tauen Sie **trockene Tiefkühl-Blechkuchen** bei 160–170° C, 20–30 Minuten auf.
- ☐ Tauen Sie **feuchte Tiefkühl-Blechkuchen** (mit Obstbelag) bei 160–170° C, 30–50 Minuten auf. Dazu packen Sie die Kuchen in Alufolie ein, damit der Belag nicht abtrocknet.
- ☐ **Tiefkühl-Toast** (fertig belegt) bei 160–170° C, ca. 20 Minuten auftauen und toasten.
- ☐ **Tiefkühl-Pizza:**
Beachten Sie bitte die Angaben der Hersteller.

Auftaustufe:

Nur für empfindliche Gebäcke
(z. B. Sahnnetorten).

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung .
2. Regeln Sie die Backofentemperatur mit dem Temperaturwähler nach unten, bis im Display --- erscheint.
 - ☐ Das Gebläse an der Backofenrückwand läuft ohne Heizung.
 - ☐ Tauen Sie Gebäck je nach Größe und Art 25–45 Minuten auf. Danach nehmen Sie es aus dem Backofen und lassen es 30–45 Minuten nachtauen.
 - ☐ Bei kleinen Mengen (Stückchen) verkürzt sich die Auftauzeit auf 15–20 Minuten und die Nachtauzeit auf 10–15 Minuten.



Anwendungen mit der Gärstufe

Achtung:

- ☐ Benutzen Sie die Gärstufe nur bei **vollständig abgekühltem Backofen** (Raumtemperatur).
- ☐ Verwenden Sie nur normales Leitungswasser, **kein destilliertes Wasser**.

Einschalten:

1. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens 0,05 Liter Wasser (entspricht 50 ml, oder 1/4 Wasserglas).
2. Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig auf die Mitte des Backrostes und schieben in Einschubhöhe 1 ein.

⚠ Den Teig nicht abdecken.

3. Schließen Sie die Backofentüre.
4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung .
 - ☐ Die Anzeigelampe  leuchtet und im Display erscheint –  –.
 - ☐ Der Gärvorgang wird nun automatisch geregelt.



Funktionswähler

⚠ Blinkt nach dem Einschalten –  – ist der Backofen zu heiß.

- ☐ Schalten Sie den Backofen aus.
- ☐ Warten Sie, bis der Backofen auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ☐ Starten Sie die Gärstufe neu.

Hefeteig	Mehlmenge	Einschubhöhe	Gärdauer
Kuchen bis	500 g	1	20 – 25 Min.
Kuchen bis	500 – 750 g	1	25 – 30 Min.
Teig für Hefezopf	500 g	1	30 – 35 Min.
Teig für Hefezopf	750 g	1	30 – 40 Min.
Brotteig	1000 g	1	35 – 60 Min.
Jogurt	1 Liter Milch	1	6 Stunden

Achtung:

- ☐ Beim Herstellen von Jogurt **kein Wasser in den Backofen geben**. Siehe beiliegende Broschüre.
- ☐ Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie können je nach Art und Menge des Teiges so wie der Beschaffenheit der Zutaten, z. B. Alter und Qualität der Hefe, variieren.
- ☐ Die Weiterverarbeitung des Teiges entnehmen Sie dem beiliegenden Kochbuch.
- ☐ Entfernen Sie vor dem Backen das Restwasser aus dem Backofen. Sollten Kalkrückstände erkennbar sein, lösen Sie diese mit etwas Essig auf und wischen mit klarem Wasser nach.
- ☐ Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Backofen.

Ausschalten:

- Drehen Sie den Funktionswähler auf 0-Stellung.
- ☐ Alle Funktionen sind gelöscht.

Sterilisieren mit Heißluft

Im Backofen können bis zu sechs Einweckgläser mit $\frac{1}{2}$, 1 oder $1\frac{1}{2}$ Liter Inhalt gleichzeitig sterilisiert werden.

Hinweise:

- ☐ **Obst und Gemüse** müssen frisch und in einwandfreiem Zustand sein.
- ☐ **Beim Vorbereiten** und Verschließen ist Sauberkeit oberstes Gebot.
- ☐ Verwenden Sie nur **Einweckgläser**, die einwandfrei sauber und unbeschädigt sind.
- ☐ Verwenden Sie nur **Gummiringe**, die hitzebeständig sind.
- ☐ Sterilisieren Sie **Blechk Dosen oder festverschraubte Gläser** nicht im Backofen sondern im Einkochtopf oder -kessel, da diese während des Sterilisierens im Wasser schwimmen müssen.

Vorbereiten von Obst:

- ☐ Obst waschen, je nach Art schälen, entkernen, zerteilen und in Einweckgläser bis ca. 2 cm unter den Rand einfüllen.
- ☐ Einweckgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. $\frac{1}{3}$ Liter für ein Literglas) und verschließen.
Auf 1-Liter Wasser:
bei süßem Obst ca. 250 g Zucker
bei saurem Obst ca. 500 g Zucker
- ☐ Sehr hartes Obst einige Minuten in der Zuckerlösung vorgaren oder im Schnellkochtopf vorbehandeln.

Vorbereiten von Gemüse:

- ☐ Gemüse waschen, putzen, je nach Art zerteilen und in Einweckgläser einfüllen.
- ☐ Einweckgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen und verschließen.

Verschließen der Gläser:

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

Sterilisieren von Obst und Gemüse

Einsetzen der Gläser:

- ☐ Schieben Sie die Universalpfanne in Einschubhöhe **1** ein.
- ☐ Stellen Sie die Einweckgläser im Dreieck auf (siehe Abb.), dabei ca. 5 cm Abstand zur Backofenrückwand halten.
- ☐ Stellen Sie die Einweckgläser so in die Universalpfanne, dass sie sich nicht berühren.
- ☐ Gießen Sie $\frac{1}{2}$ l heißes Wasser (ca. 80° C) in die Universalpfanne.



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

Entnehmen der Gläser:

- ☐ Stellen Sie die Gläser auf ein saugfähiges Tuch, decken Sie sie ab und schützen Sie sie vor Zugluft.
- ☐ Entfernen Sie die Klammern erst nach dem Erkalten der Gläser.

Reinigen und Pflegen

Wichtige Hinweise:

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

Edelstahlfront:

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

Email und Glas:

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

Kochfeld:

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

Backofen:

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

 Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

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

Backofentürscheibe:

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

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** (Raumtemperatur).
- ☐ Verwenden Sie nur normales Leitungswasser, **kein destilliertes Wasser**.

Einschalten:

1. Entfernen Sie das Backblech und die Universalpfanne aus dem Backofen. Der Grillrost kann im Backofen bleiben.
2. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens ca. 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel ein.
Bei stärkerer Verschmutzung können Sie die Spüllauge einige Zeit vor dem Einschalten einwirken lassen.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung .

- ☐ Die Anzeigelampe  und die Anzeigelampe  für Backofentemperatur leuchten. Im Display erscheint **EE5**.
- ☐ Nach Ablauf der Aufheizzeit (4 Minuten) geht die Anzeigelampe für die Backofentemperatur aus. Nach weiteren 17 Minuten ist das Programm beendet. Es ertönt ein Signal.

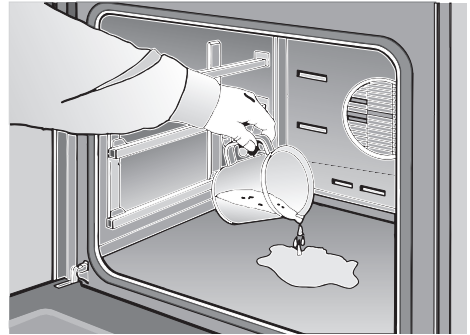
 Blinkt nach dem Einschalten **EE5** ist der Backofen zu heiß.

- ☐ Schalten Sie den Backofen aus.
- ☐ Warten Sie, bis der Backofen auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ☐ Starten Sie die **EE5** neu.

Ausschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler auf 0-Stellung.

Die Anzeigelampe für Backofenreinigung erlischt.



Funktionswähler

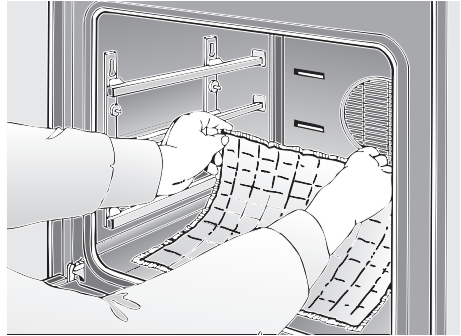
Nach dem Abschalten der Reinigungshilfe:

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 zerkratzen!
- 3. Kalkränder können Sie mit einem essiggetränkten Tuch entfernen.
- 4. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und reiben Sie mit einem weichen Tuch trocken (Bitte auch unter der Backofentürdichtung).

Hinweise:

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



Schnelltrocknung:

1. Stellen Sie die Backofentür bis zur Raststellung, ca. 30° schräg.
2. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung .
3. Regeln Sie die Backofentemperatur mit dem Temperaturwähler nach unten, bis im Display **50° C** erscheint.
4. Dauer: etwa 5 Minuten.
5. Danach schalten Sie den Backofen aus.

Backofen

Hinweis: Zur bequemen 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 eine Stufe nach links. Das Symbol  leuchtet.

Teleskopauszüge abnehmen:

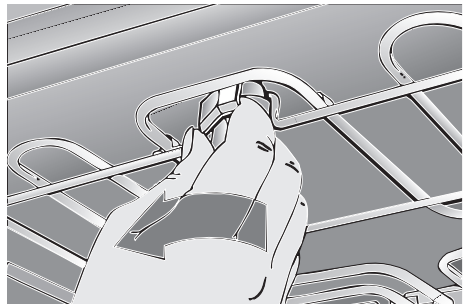
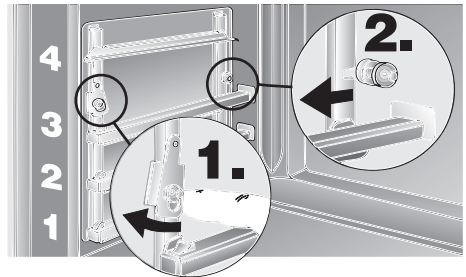
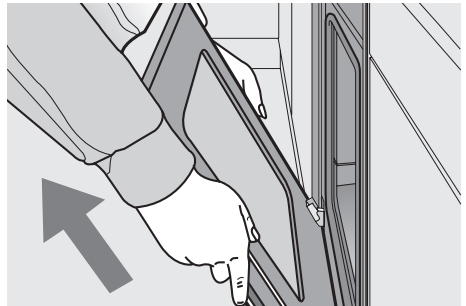
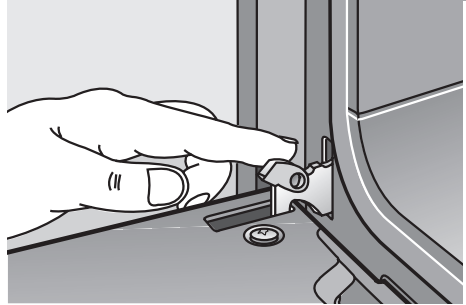
1. Entriegeln Sie vorne die Sperrrasten.
2. Nehmen Sie die Teleskopauszüge vorsichtig heraus.
 - ☐ Nach dem Einsetzen der Teleskopauszüge müssen Sie die Sperrrasten vorne wieder verriegeln.

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.



Störungen und Reparaturen

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

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

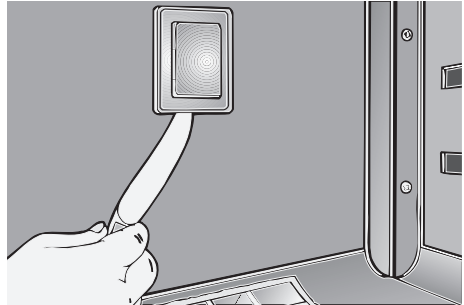
E-Nr.	FD
--------------	-----------

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

Austauschen der Backofenlampe:

Achtung: Gerät stromlos machen!

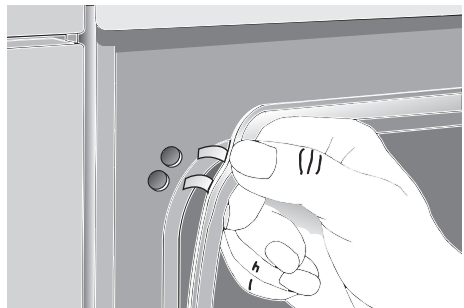
1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab.
Dazu fassen Sie mit einem Messer, oder ähnlichem, zwischen das Glas und dem Halterahmen.
3. Lampe ersetzen.
 - Typ Glühlampe E 14, 230–240 Volt, 25 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
 - Die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



Austauschen der Backofen-Türdichtung:

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

- ☐ Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.



Was ist wenn?

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

Grundsätzlicher Hinweis:

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

was ist ...	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z. B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
... wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut	Einbau überprüfen.
... wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert?	Elektronikuhr ist auf Zeitschaltautomatik eingestellt.	Elektronikuhr auf Betrieb ohne Zeitschaltautomatik einstellen: 1. Betriebszeit-Dauer $\rightarrow$ auf $0:00$ zurückstellen. 2. Die Taste $\blacktriangleleft$ drücken.
... wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert und die Elektronikuhr blinkend $0:00$ anzeigt?	Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.	Tageszeit neu einstellen.
... wenn das Display $\Gamma\Gamma\Gamma$ zeigt?	Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.	Elektronikuhr und Backofensteuerung neu aktivieren.
... wenn das Display – 5 – zeigt?	Der Backofen ist verriegelt (Kindersicherung).	Drehen Sie den Funktionswähler 3 x von 0-Stellung auf $\mathbb{A}$. Backofenbeleuchtung. – 5 – erlischt.
... wenn die Symbole der Bedienblende leuchten, aber die Heizung im Backofen nicht funktioniert?	Der Backofen wurde gegen unbeaufugte Benutzung gesperrt (Sicherheitsabschaltung).	Schalten Sie mit dem Funktionswähler 5 x von Stellung Heißluft $\mathbb{A}$ auf konventionell $\mathbb{B}$ und wieder zurück. $\square$ Im Display muss 333 erscheinen.
... wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.
... wenn nach dem Einschalten der Reinigungshilfe oder der Gärstufe die Anzeigelampe für Backofentemperatur nicht rot aufleuchtet?	Temperatur im Herd ist noch zu hoch, z.B. durch längere Benutzung der Kochstellen. Anzeigelampe defekt.	Herd vor dem Benutzen der Reinigungshilfe oder der Gärstufe vollständig abkühlen lassen. Austausch durch einen autorisierten Fachmann.
... wenn die Mulde zu heiß erscheint?	Topf-Durchmesser nicht zur Kochstelle passend.	Topf passend zur Kochstelle wählen.
... wenn das Kochgut laufend stärker kocht als gewünscht?	Zu hohe Einstellung am Knebel.	Zum Ankochen nicht auf Höchststufe einstellen, sondern auf gewünschte Kochstufe am Knebel.
... wenn die Einstellung an den Knebeln für die Kochstellen immer höher vorgenommen werden muss als in der Gebrauchsanweisung angegeben?	Ungeeigneter Topf. Topf Durchmesser zu groß.	Topf mit ebenem Boden wählen, damit die Wärme direkt von der Kochstelle auf den Topf übergehen kann. Topf passend zur Kochstelle wählen.

Was ist wenn?

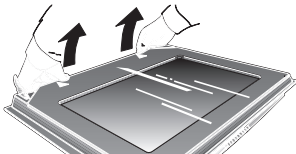
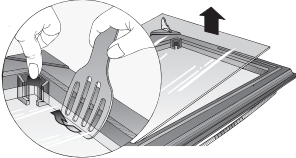
was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die Kochstelle unansehnlich ist?	Unsachgemäße Pflege	Kochstellen so pflegen, wie in der Gebrauchsanweisung angegeben.
... wenn der Kochplattenrand unansehnlich ist?	Normale Verschmutzung. Ungeeigneter Topf	Kochplattenrand mit Sidel oder Schwamm reinigen. Topf mit ebenem Boden verwenden, damit Kochplatte nicht unnötig heiß wird.
... wenn die Kochplatte rostet?	Kochplatte war nass oder feucht – sie wurde nicht durch kurzes Einschalten getrocknet.	Kochplatte mit Pflegemittel reinigen! – Bei starken Fällen feines Schmirgelpapier verwenden.
... wenn die Ankochzeit der Kochstellen zu lang erscheint?	Topf-Durchmesser zu groß. Ungeeigneter Topf.	Topf mit gleichem Durchmesser wie Kochstelle wählen (besser höherer Topf als größerer Topfdurchmesser). Topf mit ebenem Boden wählen, damit die Wärme direkt auf den Topf übergehen kann.
... wenn sich beim Teleskopauszug die Auszugschienen nicht mehr vollständig einschieben lassen?	Lagerversatz nach dem Reinigen.	Auszugschienen zuerst ganz ausziehen.
... wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Rost und Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost über Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
... wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenem Temperaturunterschied.	Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.
... wenn emaillierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleischsaft.	Nicht möglich.
... wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?	Normale Erscheinung z. B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten.	Backofentür während des Backens ab und zu kurz öffnen, Kondenswasser nach dem Betrieb aufwischen.
... wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind?	Normale Verschmutzung  	Backofentür aushängen und mit 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 über die vier Bolzen einrasten.

Table of Contents

	Page		Page
Important Information		Cleaning and Care	
☐ Notes on disposal	41	☐ Important cleaning basics	63
☐ Before connecting your new appliance ...	41	☐ Enamel and glass	63
☐ Appliance safety considerations	42	☐ Stainless steel front	63
☐ Telescoping extension rails	42	☐ Hob surface	63
Introducing: Your New Cooker		☐ Oven interior	63
☐ Control panel overview	43	☐ EasyClean® system (Oven cleaning system)	64+65
☐ Accessories	44	☐ Removing/installing the oven door	66
☐ Slide-in levels	44	☐ Telescoping extension rails	66
Before Using Your Appliance for the First Time		☐ Heating elements	66
☐ Setting the time of day	45	Service and Repair Information	67
☐ Preliminary cleaning	45	Trouble-shooting Guide	67+68
☐ Initial burn-in	45		
Cooking			
☐ Operating the hotplates	46		
☐ Table of cooking times	47		
☐ Selecting cooking utensils	47		
Electronic clock			
☐ Minute timer	48		
☐ Automatic timer	49+50		
☐ Special functions	51		
☐ Information	51		
☐ Radio antenna accessory	51		
Baking and Roasting			
☐ Description of Oven Features	52+53		
☐ Switching the oven ON and OFF	54+55		
☐ Safety features	55		
☐ Baking	56		
☐ Roasting	57		
Grilling	58		
Cooking Tips and Helpful Hints	59		
Defrosting and Cooking	60+61		
Dough proving function	62		

Notes on disposal

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

Before connecting your new appliance

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

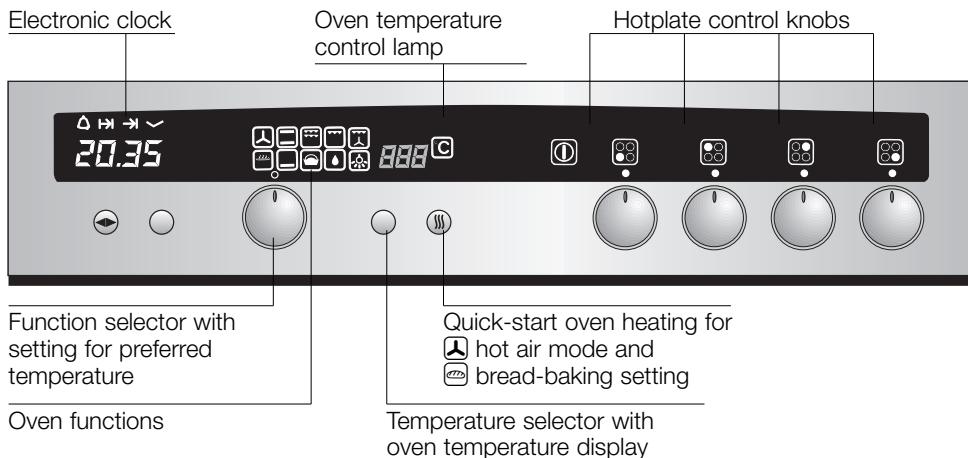
Appliance safety considerations

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

Telescoping extension rails:

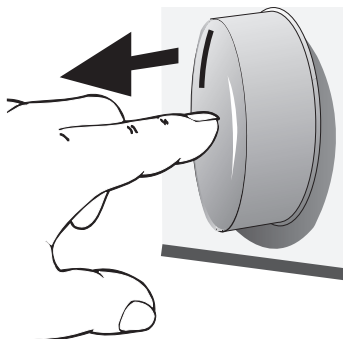
- ☐ Always fully push the extension rails together. A slight resistance during sliding in and out is normal.
- ☐ Close the oven door only after all extension rails have been fully pushed together.
- ☐ **Caution:** The extension rails heat up during oven operation. Use special care to avoid burns when extending the rails.

Introducing: Your new Cooker



The control panel:

- ☐ The switches are retractable.
- ☐ To engage and disengage, depress the switch, making sure that it is in OFF position.



Oven functions:

- Hot-air and defrosting position
- Top/bottom heat (conventional heating system)
- Surface grilling, full-surface grill
- Surface grilling, centre-area grill (energy-saving grill)
- Combination hot-air/surface grilling
- Bread-baking position
- Bottom heat
- Dough-proving setting
- EasyClean® system (Oven cleaning system)
- Oven light

Note:

- ☐ The oven light switches on for every oven function. Exception: Oven cleaning.
- ☐ During the heating phase and while re-heating to maintain oven temperature, the oven temperature control lamp indicates red. When the set temperature has been reached, the indicator light goes out.
- ☐ Quick-start oven heating can be selected for hot air or bread-baking setting.

Introducing: Your new Cooker

Accessories

- ☐ Your appliance is supplied with:

1 Baking tray, enamelled

1 Wire shelf

1 Universal pan with grid

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

Order no.

Universal pan with grid	Z 1230 X2
Soufflé pan	Z 1270 X2
Baking tray, aluminium	Z 1330 X0
Baking tray, enamelled	Z 1340 X2
Wire shelf, high/low	Z 1470 X0
Roasting tray (only for use with Universal pan)	Z 1510 X2
Pizza stone	Z 1910 X0
System steam cooker	N 8640 X2
Radio antenna for electronic clock	Z 1980 X0

Note:

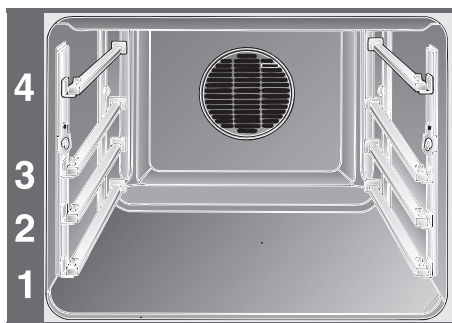
- ☐ The baking tray or universal pan may distort while the oven is operating. This is caused by major temperature differences on the utensil. These differences may occur if only one part of the utensil was covered or if deep-frozen food, e. g. pizza, was placed on the utensil.

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.



Before Using Your Appliance for the First Time

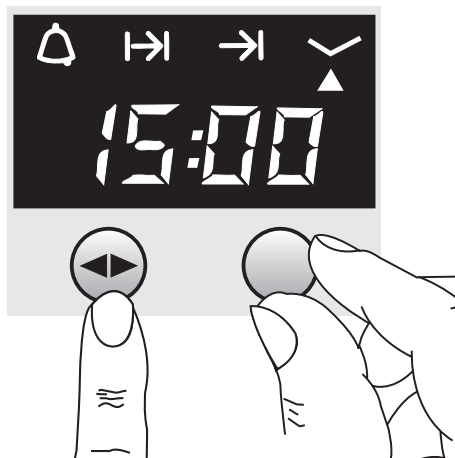
Time of day

- ☐ Before you use your appliance for the first time, it is necessary to set the current time on the electronic timer.
- ☐ After connecting to the mains, or after a power failure, the display **0:00** will blink.

Setting the time:

- ☐ Press the ◀▶ button and set the current time with the rotary knob (e.g. **15:00**).
- ☐ To correct the time, press the ◀▶ button until the ▲ display under the ☑ symbol flashes. Now set the time.

Note: The time cannot be set if an automatic function is active (see Electronic clock for cancelling automatic function).



Preliminary cleaning:

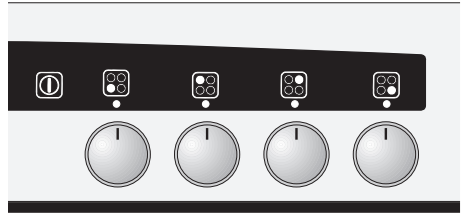
1. Clean the appliance exterior with a soft moistened cloth.
 2. Clean the oven and the accessories with a hot detergent solution.
- ☐ Please observe the operating instructions furnished with the hob.

Initial burn-in

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

Operating the hotplates

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

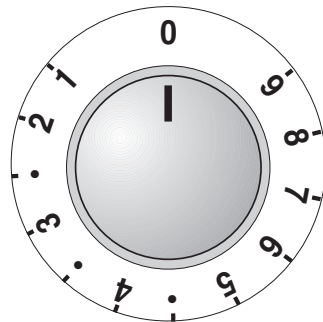


Settings:

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

Standard hotplate

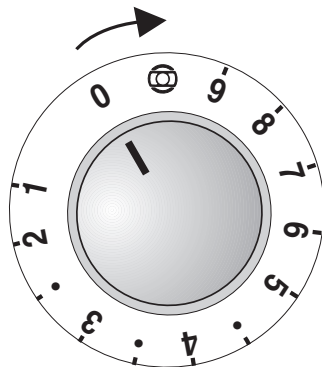
1. Turn the hotplate control knob to setting **9**.
 2. After the initial high-heat cooking phase, turn the control knob to a suitable setting for continuous cooking.
- ☐ Intermediate settings between the heat settings 2 to 5 are marked by a dot.



Dual-zone hotplate

in glass-ceramic hobs

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



Cooking

Table of cooking times

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

Note:

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

Pan selection

Selecting the correct pans will save you time and energy.

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

Electronic clock



- ❑ The electronic clock can be operated with one hand; after pressing the button, set the time with the rotary knob. Adjustments can be made for as long as the display flashes (4 seconds).

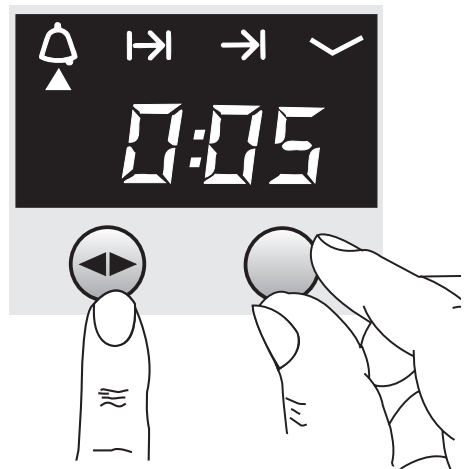
- ❑ **Setting the time:**

See section "Before using your appliance for the first time".

Minute timer:

1. Press the ◀▶ button and set the time (example: 5 minutes).
When the oven is switched on, the remaining time is displayed.
2. When the time has elapsed, a signal is emitted and the ▲ display flashes. To stop the signal, press the ◀▶ button.

Setting the timer:



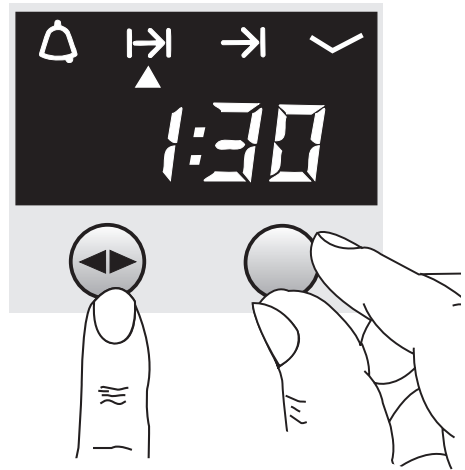
Automatic timer

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

Automatic switch off:

- ❑ If you wish to bake or roast food immediately, it is only necessary to set the ON time.
 1. Select the heating system and the oven temperature.
 2. Press the ◀▶ button until the ▲ display under the I→I symbol flashes and set the ON time with the rotary knob (example: 1 hour and 30 minutes).
The current time is redisplayed approx. 4 seconds after the setting was made. The ▲ display under the I→I symbol signals automatic mode.
 3. When the time has elapsed (e.g. 1 hour and 30 minutes), a signal is emitted and the ▲ flashes. The oven is automatically switched off. To stop the signal, press the ◀▶ button.
 4. Switch the oven off.
 5. To end automatic mode, press the ◀▶ button again.

Setting the ON time:



Electronic clock

Automatic switch on and switch off:

- If the food is to be baked or roasted later on, both the ON time and OFF time must be set.

1. Select the heating system and the oven temperature.
When the settings have been made, the current time is displayed.

2. Press the ◀▶ button until the ▲ display under the I→I symbol flashes and set the ON time with the rotary knob (example: 1 hour and 30 minutes).

3. Press the ◀▶ button until the ▲ display under the →I symbol flashes and set the OFF time with the rotary knob (example: 12:30).

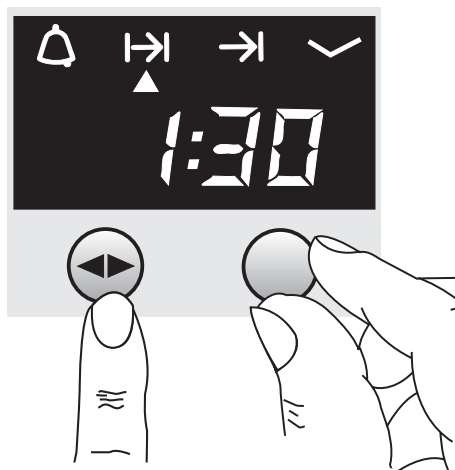
The current time is redisplayed approx. 4 seconds after the setting was made.
The ▲ display under the →I symbol signals automatic mode.

4. The oven is automatically switched on and off at the preset times (e.g. 11:00 and 12:30).
5. When the time has expired, a signal is emitted and the ▲ flashes. To stop the signal, press the ◀▶ button.
6. Switch the oven off.
7. To end automatic mode, press the ◀▶ button.

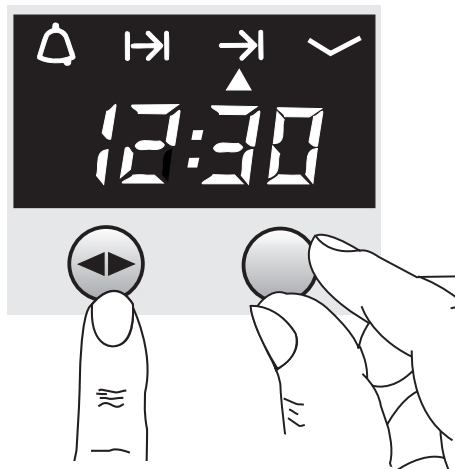
Checking, correcting and cancelling settings:

1. To check your settings, press the ◀▶ button.
2. If required, correct the settings with the rotary knob.
3. If you want to cancel your settings, turn the set time back to 0:00 and switch the oven off.

Setting the ON time:



Setting the OFF time:



Special functions

Masking out the display:

1. Press the ◀▶ button for 7 seconds.
The display then goes blank and the time continues running in the background.
2. To switch on the display, briefly press the ◀▶ button.

Dimming the display:

- ☐ Between 22.00 and 6.00 the display is automatically dimmed.

Note:

- ☐ The automatic timer is best used with dishes which require little attention.
- ☐ The minute timer and OFF time can be pre-programmed up to a max. 24 hours.
- ☐ The settings can be displayed at any time by pressing the ◀▶ button.
- ☐ To cancel the preset time:
Press the ◀▶ button and reset the time to 0:00.

Radio antenna optional accessory:

- ☐ The electronic clock can be fitted with a radio antenna (see Optional accessories).

Description of Oven Features

Hot-air circulation

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

Advantages:

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

Top and bottom heat

(Conventional heating system)

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

Baking and roasting is possible on one slide-in level only.

Advantages:

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

Surface grilling

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

Advantages:

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

Full-surface grill

Advantages:

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

Centre-area grill

Advantages:

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

Combination hot-air/surface grilling

With combination hot-air/surface grilling, the air circulating fan and the grilling radiators are activated in alternation.

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

Advantages:

- Particularly effective with poultry and larger cuts of meat.

Bread-baking setting

Bread-baking setting with hot air.
Adjustable 180–220° C.

Bottom heat

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

Advantages:

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

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

Note

Quick-start oven heating

- Can be selected for hot air or bread-baking setting.

Description of Oven Features

Dough-proving setting

The dough proving function provides ideal conditions inside the oven for getting yeast dough to rise.

Temperature: 35 – 38° C
Humidity: 75 – 100%

Benefits:

- rapid and uniform increase in volume of dough
- dough does not dry out
- dough does not form a skin which means that it very easy to process and work into the required shape
- exclusion of unfavourable external influences (e.g. draughts).
- yoghurt can be made.

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.

Switching the oven ON and OFF

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

Switching on the oven:

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

- ☐ The suggested temperature is displayed and the oven light switches on.
- ☐ You can increase or reduce the suggested temperature with the temperature selector in steps of 5° C.
- ☐ **The dough-proving setting**  is a permanently set temperature and cannot be changed. –  – is displayed.
- ☐ **EasyClean® system** is a permanently set temperature and cannot be changed.  is displayed.
- ☐ See the "Defrosting and cooking" section for adjusting the "defrost" setting.
- ☐ The indicator light for the oven temperature  glows red during the heating phase and during reheating. When the set temperature has been reached, the indicator light goes out.
- ☐ When the oven has been switched, quick-start oven heating  can be selected for hot air and bread-baking setting. The  button is lit during the heating up process and goes out when the selected temperature has been reached.

Switching off the oven:

Turn the function selector to the 0 position. All functions are deleted.

Note:

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

Hot display for the oven:

 up ~ 120° C.

 120° down to ~ 80° C.

Example: Hot air

Temperature display



Function selector

Temperature selector

Quick-start oven heating for hot air and bread-baking setting

Temperature ranges of the various heating systems

System	Preferred temperature in ° C	Temperature range in ° C
	160	40–200
"Defrost" setting 	— — —	without temperature setting
	170	50–275
	220	50–275
	180	50–275
	170	50–250
	200	180–220
	200	50–225
	–  –	Fixed setting
		Fixed setting

Safety features

Locking the oven:

Using the function selector, switch **3 x** in rapid succession from the  position to the oven light  function and back again.

- ☐ - 5 - is displayed.
 - ☐ The oven cannot be unintentionally switched on, e.g. by children.
 - ☐ To release the oven, switch **3 x** from the  position to the oven light .
- Oven light - 5 - goes out.

Automatic safety off function:

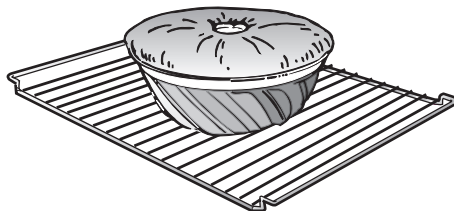
- ☐ Depending on the setting, the oven automatically switches off after 6 or 12 hours.
- ☐ Safety off will not function if the setting on the appliance has been changed.



Function selector

Using baking tins

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



Using tinplate baking tins:

- | | |
|--|------------------|
|  Hot air | Shelf position 3 |
|  Top/bottom heat | Shelf position 1 |

Top/bottom heat:

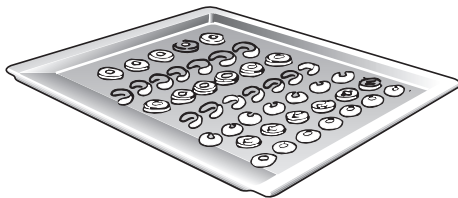
- ☐ **If the cake bottom gets too dark:**
Check the slide-in level. Shorten the baking time, and possibly use a lower baking temperature.
- ☐ **If the cake bottom stays too light:**
Check the slide-in level. Increase the baking time, select a lower temperature, or use a dark metal baking tin.

Hot-air circulation:

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

Using baking sheets

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



Notes:

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

Roasting

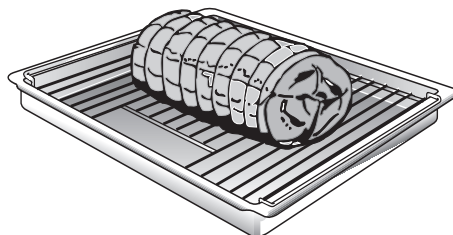
Roasting with hot-air

circulation 

or with top/bottom heat 

Notes:

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



☐ Roasting in a covered pot:

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

Cooking tips:

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

Roasting on the roasting sheet

With hot-air  for large, fatty roasts.

- ☐ Place the roasting sheet into the universal pan. The roasting sheet prevents soiling of the oven.
- ☐ Grease and juice drippings from the roast are collected in the universal pan.

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



Grilling

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

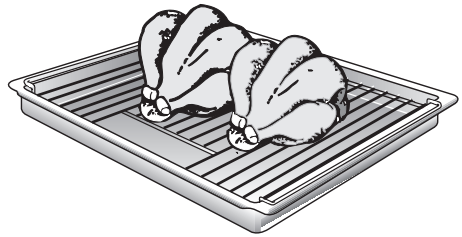
Notes on grilling:

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

Combination hot-air/surface grilling

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

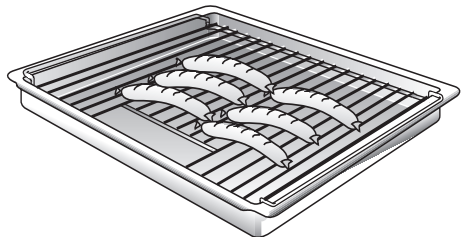
- ☐ Use the grill and universal pan together. For roast, heat-proof utensils are preferred. Turn large roasts after about half of the total grilling time has elapsed.
- ☐ To prevent breakage after removing them from the oven, place glass utensils on a dry kitchen towel instead of cold or wet surfaces.
- ☐ Dependent on the type of food being prepared, combination hot-air and surface grilling can cause an increased degree of oven soiling. Therefore, to prevent burning-in of the soil, thorough cleaning of the oven is recommended after each use.
- ☐ Whole poultry should be turned after approx. two-thirds of the cooking time has elapsed. With duck and goose, pierce the skin under the wings to allow excess fat to drain off.
- ☐ After the end of the selected roasting time and with the oven switched OFF, leave the roast in the closed oven for approx. 10 minutes.



Surface grilling and

Used for smaller dishes having little height/thickness.

-  = centre-area grill for smaller amounts of food
-  = full-surface grill for larger amounts of food
- ☐ Always use the grill and universal pan together.
- ☐ Turn the food after approx. two-thirds of the grilling time has elapsed.
- ☐ At your discretion, lightly baste the grill and the food with oil.



Cooking Tips and Helpful Hints

For baking:

- | | |
|--|---|
| ☐ 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**

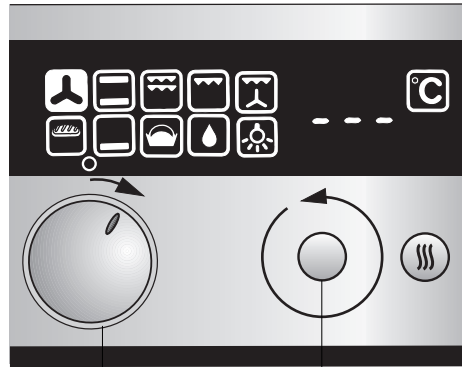
With 2 baking sheets: Slide-in levels **1** and **3**

- ☐ **All stated times** are approximate guidelines that vary with the shape and volume of deep-frozen products.
- ☐ **Raw deep-frozen products or foods from a freezer** always defrost at 50° C. Higher defrosting temperatures may cause the food to dry out.
- ☐ Defrost **deep-frozen meals packed in aluminium foil or closed aluminium containers** at a setting of 130 – 140° C.
- ☐ Defrost and warm up **deep-frozen baked goods** at 100 – 140° C. Brush bread, rolls or yeast pastry lightly with water to make the crust more appealing.
- ☐ Defrost **dry deep-frozen yeast cakes** at 160 – 170° C for 20 – 30 minutes.
- ☐ Defrost **moist deep-frozen yeast cakes** (with fruit topping) at 160 – 170° C for 30 – 50 minutes after wrapping in aluminium foil to prevent cake from drying out.
- ☐ Defrost and toast **deep-frozen toast** (with topping) at 160 – 170° C for about 20 minutes.
- ☐ **Frozen pizza:**
Please follow the manufacturers' instructions.

"Defrost" setting:

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

1. Turn the function selector to position .
2. Reduce the oven temperature with the temperature selector until --- is displayed.
 - ☐ The fan at the oven wall runs without heat being generated.
 - ☐ Depending on size and type of bakeware, defrost for 25 – 45 minutes. After this time, remove the pastry from the oven. Let stand at room temperature for 30 – 40 minutes.
 - ☐ With smaller amounts (pastries) the defrosting time is reduced to 15 – 20 minutes and the subsequent standing time to 10 – 15 minutes.



Function selector

Temperature selector

Using the dough-proving setting

Warning:

- ☐ Do not use the dough-proving setting until **the oven has cooled down completely** (room temperature).
- ☐ Use normal tap water only, **not distilled water**.

Switching ON:

1. Carefully pour 50 millilitres of water ($\frac{1}{4}$ glass) onto the floor of the oven cavity.
2. Place the bowl containing the dough onto the middle of a wire shelf inserted at level 1.

 Do not cover the dough.

3. Close the oven door.
4. Turn the function selector to position .
 - ☐ The  indicator light comes on and  is shown in the display.
 - ☐ The proving process is controlled automatically.



Function selector

 If  flashes when the oven is switched on, the oven is too hot.

- ☐ Switch the oven off.
- ☐ Wait until the oven has cooled down to room temperature.
- ☐ Restart the dough-proving setting.

Yeast dough	Amount of flour	Shelf level	Proving period
Cakes up to	500 g.	1	20 – 25 min.
Cakes up to	500 – 750 g.	1	25 – 30 min.
Dough for plaited loaf	500 g.	1	30 – 35 min.
Dough for plaited loaf	750 g.	1	30 – 40 min.
Dough for normal loaf	1000 g.	1	35 – 60 min.
Yoghurt	1 litre milk	1	6 hours

Important:

- ☐ When making yoghurt, do not put any water in the oven.
- ☐ The details given in the table above are average values. They can vary according to the type and amount of dough, as well as the condition of the ingredients, e.g. age and quality of the yeast.
- ☐ Please read the enclosed cookery book for suggestions on how to make subsequent use of the dough.
- ☐ Before you start baking, remove the water left inside the oven. If any traces of lime are left behind, they can be dissolved with a little vinegar and wiped off using clear water.
- ☐ Never pour cold water into the oven while it is still hot.

Switching off:

Turn the function selector to the 0 position.

- ☐ All functions are cancelled.

Cleaning and Care

Important cleaning basics:

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

Stainless steel front:

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

Enamel and glass:

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

Hob surface:

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

Oven interior:

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

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

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

Oven door pane:

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

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** (room temperature).
- ☐ Use normal water only, and **no distilled water**.

Activate oven cleaning:

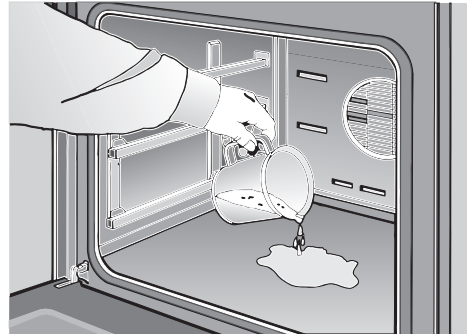
1. Remove the baking sheet and the universal baking pan from the oven. The baking grill may remain in the oven.
2. Pour approx. 400 ml of water mixed with a little dishwashing detergent into the floor pan of the oven cavity. In the case of heavy soil build-up, you may wish to allow the cleaning solution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

 If **ECS** flashes when the oven is switched on, the oven is too hot.

- ☐ Switch the oven off.
- ☐ Wait until the oven has cooled down to room temperature.
- ☐ Restart **ECS**.

Switching OFF:

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



Function selector

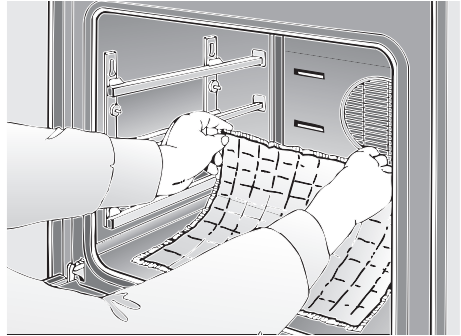
After deactivating the oven cleaning function:

Cleaning tips:

- ❑ Never leave the residual water in the oven for any length of time, e.g. overnight.
- 1. Open the oven door and pick up the remaining water with a large absorbent sponge cloth.
- 2. Using the detergent-soaked sponge cloth, a soft brush or a plastic pot scrubber, wipe of the oven interior. Stubborn soil remnants can be removed with a cleaning scraper for glass-ceramic.
Caution: Use the scraper carefully, and do not apply the tool at too flat an angle, because the enamel could be scratched!
- 3. Calciferous deposits may be removed with a cloth soaked in vinegar.
- 4. Wipe clean with clear water and dry with a soft cloth (do not forget to wipe under the oven door seal).

Cleaning tips:

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



Rapid drying:

1. Place the oven door into the slanted detent position, at an angle of approximately 30 degrees.
2. Turn the function selector to position .
3. Reduce the oven temperature with the temperature selector until **50° C** is displayed.
4. Duration: approximately 5 minutes.
5. Then switch the oven off.

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.

Switching on the oven light:

- ☐ Turn the function selector one setting to the left. The  symbol illuminates.

Removing the telescoping extension rails:

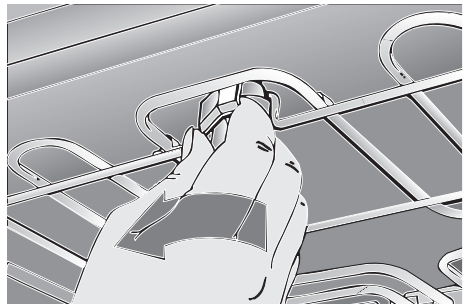
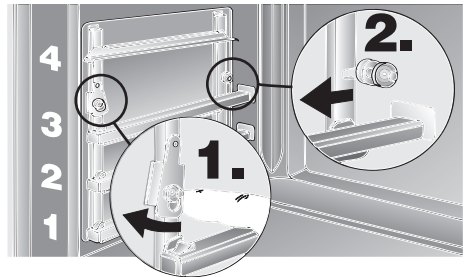
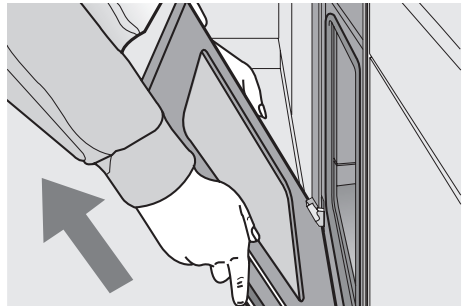
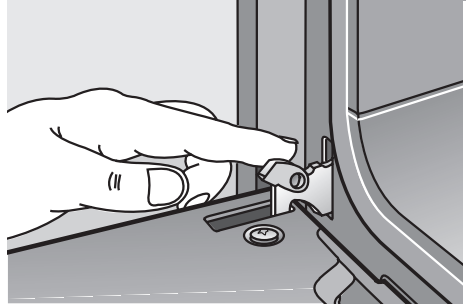
1. Release the safety catches at the front.
2. Carefully remove the telescoping extension rails.
 - ☐ After inserting the telescoping extension rails, lock the safety catches again.

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.



Service and Repair Information

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

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

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, 230 – 240 V, 25 W, heat-resistant to 300 °C.
 - You can obtain this lamp from customer service.

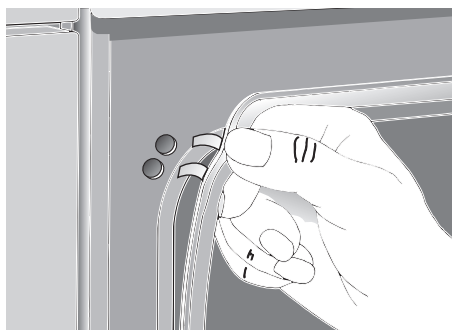
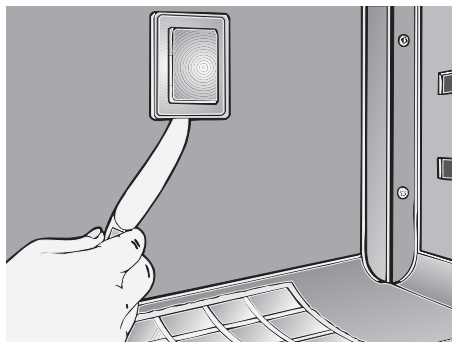
Replacing the oven door seal:

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

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.



Trouble-shooting Guide

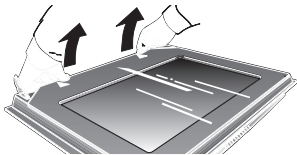
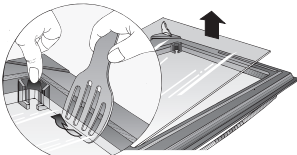
Calling the customer service is not always really necessary. In some cases, you can remedy the situation yourself. The following table may contain some helpful tips.

Important general safety guidelines:

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

Problem	Possible cause	Remedy
... if there is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function.	Defective fuse.	Check the fuse in the fuse box, and replace if required.
... if liquids or thin viscous dough are distributed at a visibly uneven thickness.	The appliance has not been placed or installed plumb-and-level.	Level the appliance using the leveling feet, or check the installation.

Trouble-shooting Guide

Problem	Possible cause	Remedy
... if there is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function.	Defective fuse.	Check the fuse in the fuse box, and replace if required.
... if liquids or thin viscous dough are distributed at a visibly uneven thickness.	The appliance has not been placed or installed plumb-and-level.	Level the appliance using the leveling feet, or check the installation.
... if the oven suddenly stops functioning.	The electronic clock is set to an automatic timing cycle.	Set electronic clock to operation without automatic timer: 1. Reset ON time $\rightarrow$ to 0:00 . 2. Press the $\blacktriangleleft\blacktriangleright$ button.
... if the oven suddenly stops functioning and the electronic clock flashes 0:00 ?	The power supply was briefly interrupted.	Reset the time of day.
... if □□□ is displayed?	The power supply was briefly interrupted.	Re-activate the electronic clock and oven control.
... if -5- is displayed?	The oven is locked (childproof lock).	Rotate the function selector 3x from the 0 position to A . -5- goes out.
... if the symbols on the control panel illuminate, but the oven is not heating up?	The oven was locked to prevent unauthorised use (safety off function).	Using the function selector, switch 5 x from the hot air (A) position to conventional (□) and back again. □ 3 3 3 must be displayed.
... if electronically controlled functions fail?	Energy pulses (e.g. lightning flash).	Reset the relevant functions.
... if the indicator light for oven temperature does not light up red when the oven cleaning function or dough-proving setting has been switched on?	Temperature inside oven cavity is still too high, i.e., after prolonged use of the hotplates.	Allow the oven to cool down completely before using the oven cleaning function or dough-proving setting.
	Defective control lamp.	Replacement only by an authorised expert.
... if the telescoping extension rails can no longer be fully pushed together.	Bearings offset after cleaning.	At first, fully extend the extension rails, and then push them together.
... if electronically controlled functions fail?	Energy pulses (e.g. lightning flash).	Reset the relevant functions.
... if after prolonged use, the oven window panes are soiled from the inside.	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. Engage the door glass via the four pins.

Indice

	Pagina		Pagina
Raccomandazioni		Pulizia e manutenzione	
☐ Avvertenze per lo smaltimento	70	☐ Avvertenze importanti	92
☐ Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio	70	☐ Smalto e vetro	92
☐ Avvertenze di sicurezza	71	☐ Frontale in acciaio inox	92
☐ Guide telescopiche	71	☐ Piano di cottura	92
Ecco il Vostro nuovo forno		☐ Forno	92
☐ Descrizione dell'apparecchio	72	☐ Sistema di pulizia EasyClean®	93+94
☐ Accessori	73	☐ Smontaggio e montaggio della porta del forno	95
☐ Livelli d'inserimento	73	☐ Guide telescopiche	95
Precede il primo impiego		☐ Elementi riscaldanti	95
☐ Regolazione dell'ora attuale	74	Guasti e riparazioni	96
☐ Pulizia preliminare	74	Che fare se qualcosa non funziona?	96+97
☐ Primo riscaldamento	74		
Cucinare			
☐ Uso delle zone di cottura	75		
☐ Tabella di cottura	76		
☐ Scelta delle pentole	76		
Orologio elettronico			
☐ Avvisatore contaminuti	77		
☐ Timer automatico	78+79		
☐ Funzioni speciali	80		
☐ Avvertenze	80		
☐ Accessorio antenna radio	80		
Cottura e arrosti al forno			
☐ Funzioni del forno	81+82		
☐ Accendere e spegnere il forno	83		
☐ Dispositivi di sicurezza	84		
☐ Cottura al forno	85		
☐ Arrosti al forno	86		
Cottura al grill	87		
Consigli e astuzie	88		
Scongelare e cuocere	89+90		
Grado lievitazione pasta	91		

Avvertenze per lo smaltimento

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

Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio

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

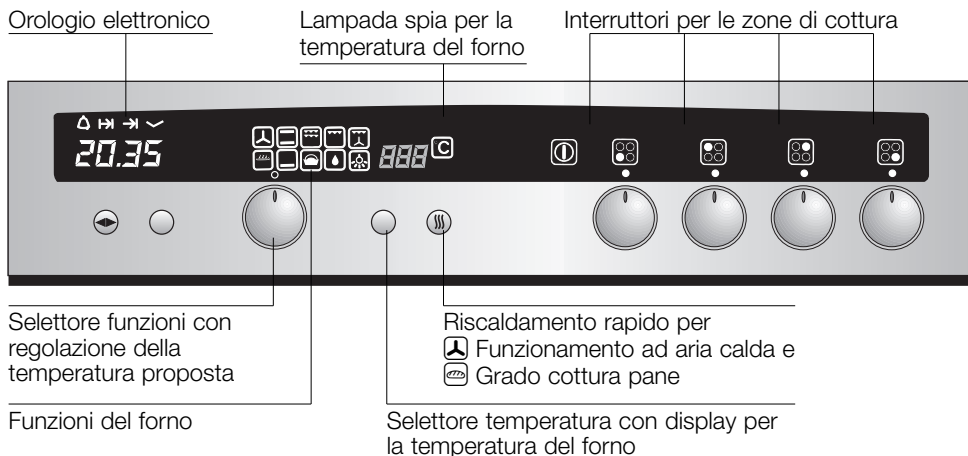
Avvertenze di sicurezza

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

Guide telescopiche:

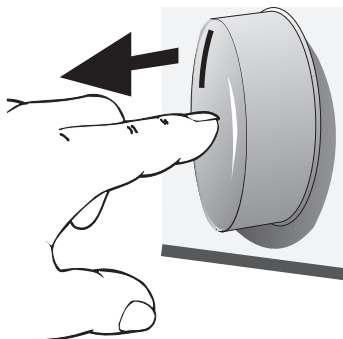
- ☐ Introducete le guide di estrazione sempre fino al fermo. Nell'estrazione e nell'inserimento potete incontrare una limitata resistenza.
- ☐ Chiudete la porta del forno solo quando tutte le guide di estrazione sono state inserite.
- ☐ **Attenzione:** durante il funzionamento del forno le guide di estrazione si riscaldano. Fare molta attenzione per evitare scottature quando sono estratte.

Ecco il Vostro nuovo forno



Pannello di comando:

- ☐ I selettori sono rientranti.
- ☐ Premete sul selettore per farlo uscire o rientrare.
A tal fine esso deve essere disinerito.



Funzioni del forno:

- Aria calda e grado di scongelamento
- Riscaldamento super./infer. (sistema di riscaldamento convenzionale)
- Grigliata piana, superficie grande
- Grigliata piana, superficie piccola (grill risparmio energetico)
- Termogrill
- Grado di cottura pane
- Riscaldamento inferiore
- Grado lievitazione
- Sistema di pulizia EasyClean®
- Illuminazione forno

Avvertenze:

- ☐ L'illuminazione del forno viene inserita con ogni funzione del forno. Eccezione: pulizia forno.
- ☐ La lampada spia per la temperatura del forno (C) s'illumina a luce rossa nella fase di riscaldamento e durante il postriscaldamento. Essa si spegne quando la temperatura regolata è stata raggiunta.
- ☐ Il riscaldamento rapido può essere aggiunto a scelta al funzionamento ad aria calda ed al grado cottura pane.

Ecco il Vostro nuovo forno

Accessori

☐ Fornitura di serie:

1 Teglia da forno smaltata
1 Griglia per dolci/arrosti
1 Leccarda

☐ Troverete altri accessori presso i rivenditori specializzati.

Cod. di ordinazione

Leccarda	Z 1230 X2
Tegame per sformati	Z 1270 X2
Teglia da forno in alluminio	Z 1330 X0
Teglia da forno smaltata	Z 1340 X2
Griglia per dolci/arrosti con bordo a gomito	Z 1470 X0
Vassoio per arrosti (utilizzabile solo nella leccarda)	Z 1510 X2
Mattone per pane	Z 1910 X0
Sistema di cottura a vapore	N 8640 X2
Antenna radio per orologio elettronico	Z 1980 X0

Avvertenza:

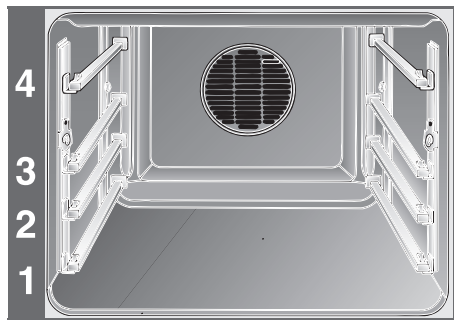
- ☐ La teglia da forno o la leccarda durante il funzionamento del forno si possono deformare. Causa di ciò sono le grandi differenze di temperatura sugli accessori. Queste possono verificarsi quando solo una parte dell'accessorio è stata occupata, oppure sull'accessorio è stato deposto un prodotto surgelato,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

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

Livelli d'inserimento

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

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



Ora attuale

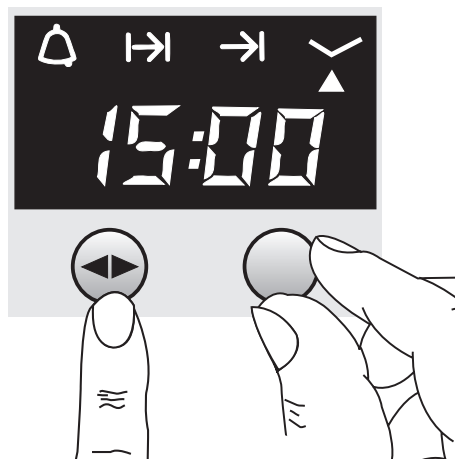
- ❑ Prima di usare l'apparecchio la prima volta è necessario regolare l'ora attuale nell'orologio elettronico con timer.
- ❑ Dopo l'allacciamento elettrico dell'apparecchio, oppure dopo un'interruzione della corrente, il display lampeggia indicando 0:00.

Regolazione:

Premete il tasto ◀▶ e regolate con la manopola l'ora attuale (esempio: ore 15:00).

- ❑ Per correggere l'ora attuale premere il tasto ◀▶ finché sotto il simbolo ▲ non compare l'indicazione ☑. Adesso regolare l'ora attuale.

Avvertenza: l'ora attuale può essere regolata solo se non è stata regolata alcuna funzione automatica (cancellate l'orologio elettronico).



Pulizia preliminare:

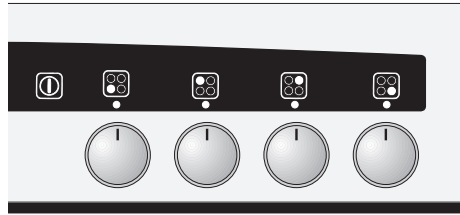
1. Pulite l'apparecchio all'esterno con un panno morbido, umido.
 2. Pulite il forno e gli accessori con una soluzione di lavaggio ben calda.
- ❑ Osservate le istruzioni per l'uso accluse al piano di cottura.

Primo riscaldamento:

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

Uso delle zone di cottura

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



Regolazione:

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

Zona di cottura normale

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

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

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

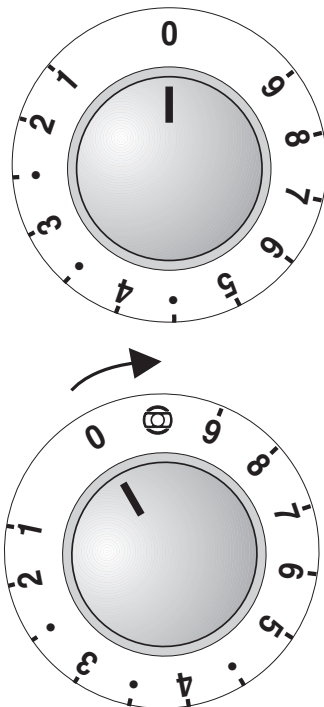


Tabella di cottura

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

Avvertenze:

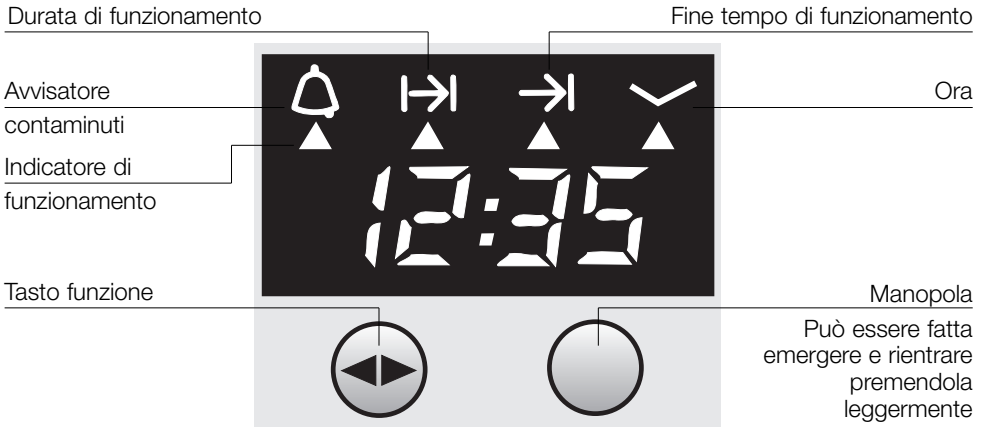
- ☐ Per patate e verdura usare solo poco liquido di cottura. Così si conservano le vitamine ed i minerali. I tempi di cottura sono più brevi.
- ☐ Le indicazioni rappresentano valori orientativi e possono variare a seconda degli alimenti e delle stoviglie.
- ☐ **Sfruttare il calore residuo.** Per gli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

Scelta delle pentole

Con la scelta delle pentole adatte risparmiate tempo ed energia.

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

Orologio elettronico

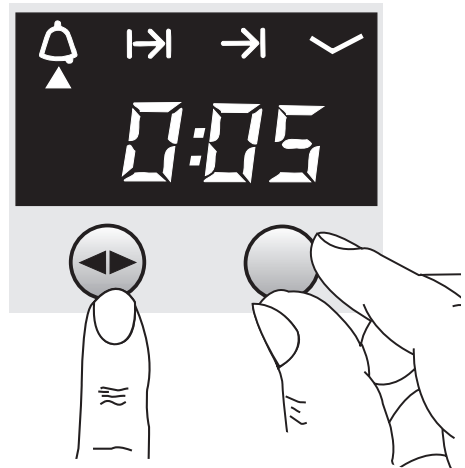


- ❑ Potete impostare l'orologio elettronico con una sola mano. A tal fine, dopo avere premuto un tasto, regolate l'ora con la manopola.
- Le regolazioni sono possibili finché lampeggia l'indicazione della funzione (~4 secondi).
- ❑ **Regolazione dell'ora attuale:**
Vedi capitolo „Precede il primo impiego”.

Avvisatore contaminuti:

1. Premere il tasto ◀▶ e regolare il tempo (esempio: 5 minuti).
Dopo l'attivazione viene visualizzato il tempo residuo.
2. Terminato il tempo, viene emesso un segnale acustico e l'indicazione ▲ lampeggia. Per terminare anzitempo il segnale acustico, premere il pulsante ◀▶.

Regolazione:



Timer automatico

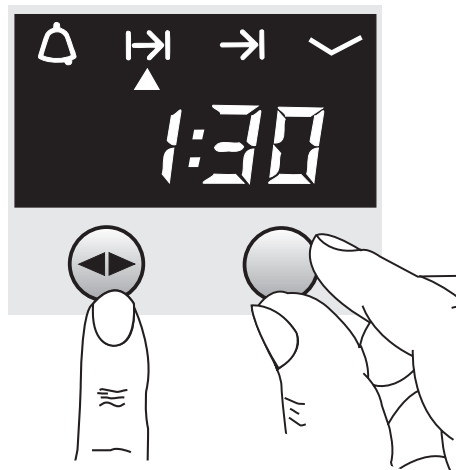
- ❑ Tramite l'orologio elettronico potete accendere e spegnere il forno e la zona di cottura anteriore sinistra tramite l'orologio elettronico.

Spegnimento automatico:

- ❑ Se la cottura o l'arrostato al forno deve iniziare subito è necessaria solo la regolazione della durata di funzionamento.

1. Selezionate il sistema di riscaldamento e la temperatura del forno oppure il grado di cottura della zona di cottura anteriore sinistra.
2. Premere il tasto ◀▶ finché sotto il simbolo ▲ non lampeggia l'indicazione I→I, e regolare con la manopola la durata di funzionamento (esempio: 1 ora e 30 minuti).
Conclusa la regolazione, dopo ca. 4 secondi viene visualizzata l'ora attuale. L'indicazione ▲ sotto il simbolo I→I segnala l'attivazione del funzionamento automatico.
3. Alla fine della durata impostata (esempio: 1 ora e 30 minuti) viene emesso un segnale acustico e l'indicatore ▼ lampeggia. Il forno o la zona di cottura anteriore sinistra vengono spenti automaticamente. Per interrompere anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto ◀▶.
4. Disinserire il forno o la zona di cottura anteriore sinistra.
5. Per interrompere il funzionamento automatico premete di nuovo il tasto ◀▶.

Regolare la durata di funzionamento:



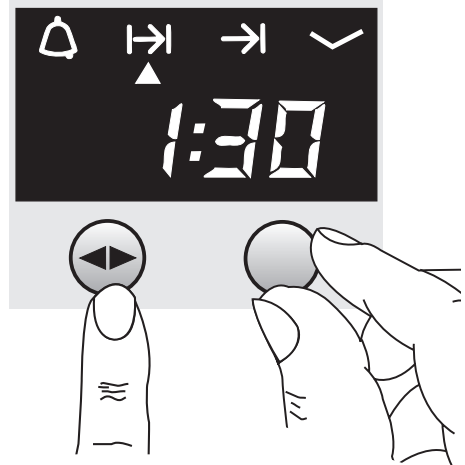
Accensione e spegnimento automatici:

- Se la cottura o l'arrostito al forno deve iniziare in un momento successivo, è necessaria la regolazione.
- 1. Selezionate il sistema di riscaldamento e la temperatura del forno o il grado di cottura per la zona di cottura anteriore sinistra.
Conclusa la regolazione viene visualizzata l'ora attuale.
- 2. Premere il tasto ◀▶ finché sotto il simbolo ▲ non lampeggia l'indicazione I→, e regolare con la manopola la durata di funzionamento (esempio: 1 ora e 30 minuti).
- 3. Premere il tasto ◀▶ finché sotto il simbolo ▲ non lampeggia l'indicazione →I e regolare con la manopola la fine del tempo di funzionamento (esempio: ore 12:30).
Conclusa la regolazione, dopo ca. 4 secondi viene visualizzata l'ora attuale. L'indicazione ▲ sotto il simbolo →I segnala l'attivazione del funzionamento automatico.
- 4. Il forno o la zona di cottura anteriore sinistra vengono accesi (esempio: ore 11:00) e spenti (esempio: ore 12:30) automaticamente, con i tempi impostati.
- 5. Terminata la durata viene emesso un segnale acustico e l'indicatore ▲ lampeggia. Per interrompere anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto ◀▶.
- 6. Disinserite il forno o la zona di cottura anteriore sinistra.
- 7. Per terminare il funzionamento automatico premete di nuovo il tasto ◀▶.

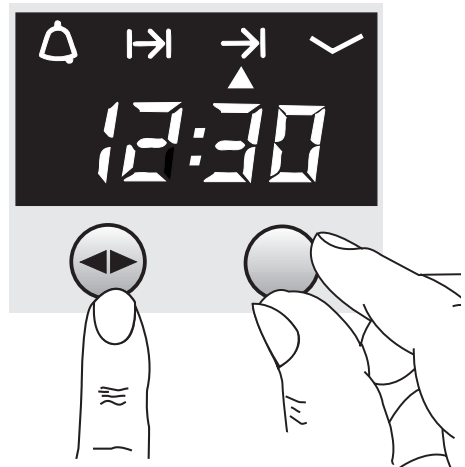
Controllare, correggere e cancellare le regolazioni:

- 1. Per controllare le regolazioni premere il tasto ◀▶.
- 2. Se necessario potete correggere le regolazioni con la manopola.
- 3. Se volete cancellare le regolazioni riportate a 0:00 il tempo regolato e disinserite il forno o la zona di cottura anteriore sinistra.

Regolare la durata di funzionamento:



Regolare la fine del tempo di funzionamento:



Funzioni speciali

Oscurare il display:

1. Premere per 7 secondi il tasto ◀▶.
Ora il display si oscura e l'ora continua a scorrere in sottofondo.
2. Per inserire di nuovo il display, premere brevemente il tasto ◀▶.

Oscuramento notturno del display:

- ☐ Tra le ore 22.00 e le ore 6.00 l'indicazione viene oscurata automaticamente.

Avvertenze:

- ☐ Per il timer automatico le pietanze più idonee sono quelle che richiedono poca attenzione.
- ☐ L'avvisatore contaminuti e la fine del tempo di funzionamento possono essere programmate preventivamente con un anticipo massimo di 24 ore.
- ☐ La lettura delle regolazioni effettuate è sempre possibile premendo il tasto di regolazione rispettivo.
- ☐ Le regolazioni si possono leggere in qualsiasi momento premendo il tasto ◀▶.

Accessorio speciale antenna radio:

- ☐ L'orologio elettronico può essere dotato di un'antenna radio (vedi accessori speciali).

Funzioni del forno

Aria calda _____

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

Vantaggi:

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

Riscaldamento superiore/inferiore _____

(sistema di riscaldamento convenzionale)

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

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

Vantaggi:

- cottura di dolci con copertura umida, pizza, quiche

Grill _____

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

Vantaggi:

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

Superficie grill grande _____

Vantaggi:

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

Superficie grill piccola _____

Vantaggi:

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

Termogrill _____

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

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

Vantaggi:

- molto indicato per polli e pezzi di carne grandi.

Grado cottura pane _____

Grado cottura pane con aria calda.
Regolabile 180–220° C.

Riscaldamento inferiore _____

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

Vantaggi:

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

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

Avvertenza

Riscaldamento rapido _____

- Può essere aggiunto a scelta all'aria calda ed al grado cottura pane.

Funzioni del forno

Grado lievitazione

Con il grado per la lievitazione della pasta, nel forno si sviluppano condizioni ideali per far crescere pasta lievitata.

Temperatura: 35 – 38° C

Umidità dell'aria: 75 – 100%

Vantaggi:

- aumento rapido e uniforme del volume della pasta
- la pasta non si secca
- non si forma una pelle, perciò la pasta può essere poi lavorata e formata molto bene
- si evitano influenze esterne negative (p. es. correnti d'aria).
- Preparazione di yogurt.

Sistema di pulizia EasyClean®

Per rendervi più semplice la pulizia del forno, il Vostro apparecchio è dotato di un sistema ausiliario di pulizia. Per mezzo dell'evaporazione guidata automaticamente di una soluzione di lavaggio, i residui di sporco sullo smalto si ammorbidiscono a causa del calore e del vapore acqueo, e infine si possono rimuovere più facilmente.

Per maggiori ragguagli vedere "Pulizia e manutenzione".

Usare solo quando il forno è freddo.

Vantaggi:

- pulizia del forno più facile
- trattamento delicato delle superfici smaltate del forno
- ecologica

Accendere e spegnere il forno

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

Accendere:

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

- ☐ Nel display compare la temperatura proposta e l'illuminazione del forno si accende.
- ☐ Con il selettore temperatura potete variare la temperatura proposta in aumento o in riduzione a passi di 5° C.
- ☐ Il **grado lievitazione** è una temperatura fissa e non può essere variata. Nel display compare .
- ☐ Il **sistema di pulizia EasyClean®** è una temperatura fissa e non può essere variata. Nel display compare .
- ☐ Regolazione del grado scongelamento, vedi capitolo "Scongelare e cuocere".
- ☐ La lampada spia per la temperatura del forno è accesa a luce rossa nel periodo di riscaldamento e del riscaldamento di mantenimento. Essa si spegne quando la temperatura regolata viene raggiunta.
- ☐ Dopo avere acceso il forno, all'aria calda ed al grado cottura pane si può aggiungere il riscaldamento rapido . Durante il riscaldamento il pulsante è acceso. Si spegne quando la temperatura regolata è stata raggiunta.

Spegnere:

Per spegnere, ruotare il selettore funzioni sulla posizione 0.

Tutte le funzioni sono cancellate.

Avvertenze:

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

Indicazione di calore per il forno:

fino a ~ 120° C.

tra 120° e ~ 80° C.

- ☐ Indicazione nel pannello comandi.

Esempio: aria calda

Indicazione di temperatura



Selettore funzioni

Selettore temperatura

Riscaldamento rapido per aria calda e grado cottura pane

Campi di temperatura dei diversi sistemi di riscaldamento

Sistema	Temperatura preferenziale in ° C	Campo di temperatura in ° C
	160	40 – 200
grado scongelamento 	— — —	senza regolazione di temperatura
	170	50 – 275
	220	50 – 275
	180	50 – 275
	170	50 – 250
	200	180 – 220
	200	50 – 225
	- 0 -	temperatura fissa
	E C S	temperatura fissa

Blocco del forno e delle zone di cottura:

Con il selettore funzioni commutate rapidamente 3 volte consecutive dalla posizione  alla funzione  illuminazione forno e indietro.

- ☐ Nel display compare – 5 –.
- ☐ Il forno e le zone di cottura non possono essere accese accidentalmente o abusivamente (per es. da bambini per gioco).
- ☐ Per sbloccare commutare di nuovo 3 volte da  a  illuminazione forno.
– 5 – scompare.

Interruzione di sicurezza automatica:

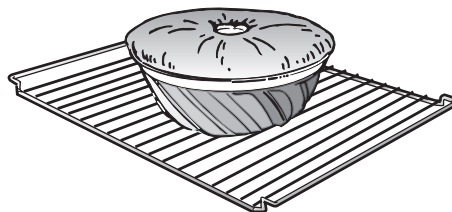
- ☐ A seconda della regolazione, le zone di cottura vengono spente automaticamente entro un tempo tra 1 e 10 ore.
- ☐ A seconda della regolazione il forno viene spento automaticamente dopo 6 oppure 12 ore.
- ☐ Lo spegnimento delle zone di cottura e del forno sono tra loro indipendenti.
- ☐ Questo spegnimento di sicurezza ha luogo solo se nessuna regolazione dell'apparecchio è stata variata.



Selettore funzioni

Cuocere negli stampi

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



Cuocere in stampi di lamiera stagnata:

-  Aria calda
altezza d'inserimento 3
- ☐ Riscaldamento superiore/inferiore
altezza d'inserimento 1

Riscaldamento superiore/inferiore:

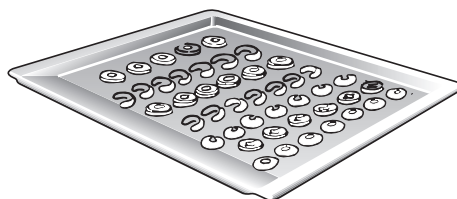
- ☐ **Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo oscuro:**
controllate l'altezza d'inserimento.
Abbreviate il tempo di cottura e selezionate eventualmente una temperatura più bassa.
- ☐ **Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo chiaro:**
controllate l'altezza d'inserimento.
Prolungate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

Aria calda:

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

Cuocere su teglie da forno:

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



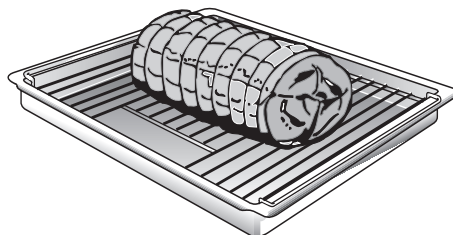
Avvertenze:

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

Arrostire con aria calda oppure con riscaldamento superiore/inferiore

Avvertenze:

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



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

Consigli:

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

Arrosto al forno sulla teglia per arrosti

Con aria calda  per grandi arrosti grassi.

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

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



Cottura al grill

- ! **Fare attenzione quando si usa il grill.**
- ! **Tenere sempre lontano i bambini.**

Avvertenze:

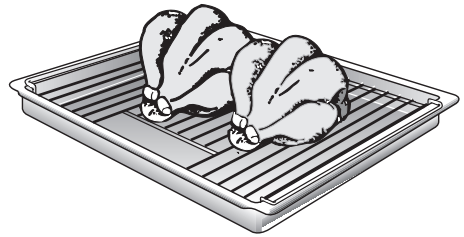
- ☐ Cuocete al grill con la porta del forno chiusa.
- ☐ Le temperature del grill si possono regolare.
- ☐ Introducete sempre insieme griglia e leccarda.

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

Termogrill

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

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

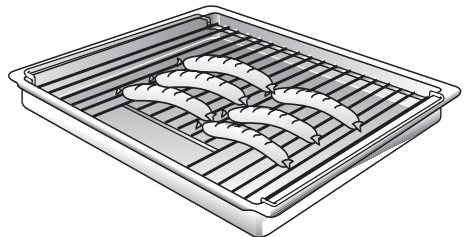


- ☐ Rivoltate il pollo intero dopo circa due terzi del tempo di cottura. Affinché il grasso possa scolare, forate sotto le ali la pelle dell'anatra e dell'oca.
- ☐ Fate riposare la pietanza pronta per altri 10 minuti circa a forno spento e chiuso.

Cottura al grill e

Per pietanze piane piccole.

-  = Superficie piccola per piccole quantità.
-  = Superficie grande per grandi quantità.
- ☐ Usate sempre la griglia e la leccarda.
- ☐ Rivoltate la pietanza da grigliare dopo circa due terzi del tempo.
- ☐ Ungete leggermente con olio griglia e pietanza a discrezione, anche più volte.



Consigli e astuzie

Per informare:

- | | |
|--|--|
| ☐ Il dolce su teglia da forno sotto è troppo chiaro. | Togliete dal forno le teglie e la leccarda non utilizzate. |
| ☐ Il dolce in stampo sotto è troppo chiaro. | Introducete lo stampo non su teglia da forno, ma sulla griglia. |
| ☐ Il dolce o i biscotti sotto diventano troppo scuri. | Introducete il dolce o i biscotti a un livello superiore. |
| ☐ Il dolce si secca troppo. | Aumentate un poco la temperatura del forno. Selezionate un tempo di cottura un poco più breve. |
| ☐ Il dolce al suo interno diventa appiccicoso, pastoso, oppure la carne all'interno non è cotta. | Impostate una temperatura di cottura o di arrosto un poco inferiore.
Nota bene: non potete abbreviare i tempi di cottura o di arrosto aumentando la temperatura (esterno cotto, interno crudo). Scegliete tempi di cottura o di arrosto un poco più lunghi, fate lievitare più a lungo la pasta del dolce. Aggiungete meno liquido nella pasta. |
| ☐ I dolci in stampi o in forme rettangolari con il sistema ad aria calda dietro diventano troppo scuri. | Non mettete lo stampo direttamente innanzi alle uscite dell'aria, presso la parete posteriore del forno. |
| ☐ In caso di alimenti da forno o arrosti molto umidi, p. es. dolce alla frutta o arrosto preparato con acqua, nel forno si sviluppa molto vapore acqueo, che si condensa sulla porta del forno e provoca eventualmente un gocciolamento sul pavimento o sui mobili incassati sottostanti. | Aprendo brevemente e con cautela la porta del forno (1 o 2 volte e, in caso di tempi di cottura o arrosto più lunghi, anche più spesso), il vapore può essere fatto uscire dal forno, riducendo così notevolmente la formazione di acqua. |

Per risparmiare energia:

- | | |
|--|--|
| ☐ Effettuate il preriscaldamento solo se indicato nella ricetta. | ☐ Calore residuo: nel caso di lunghi tempi di cottura, potete spegnere il forno 6 – 10 minuti prima della fine del tempo di cottura. |
| ☐ Gli stampi per dolci di colore oscuro assorbono meglio il calore. | |

Scongellare e cuocere con il sistema ad aria calda:

Avvertenze importanti:

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

Scongellare:

Livelli d'inserimento:

Con 1 teglia: livello 3

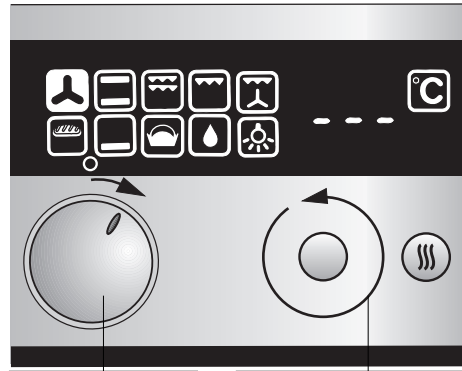
Con 2 teglie: livello 1 + 3

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

Grado scongelamento:

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

1. Ruotate il selettore funzioni sulla posizione .
2. Con il selettore temperatura regolate verso il basso la temperatura del forno finché nel display compare ---.
 - ☐ Il ventilatore sulla parete posteriore del forno gira senza riscaldamento.
 - ☐ Scongelare il dolce per 25–45 minuti, secondo la grandezza e il tipo. Poi toglietelo dal forno e lasciatelo disgelare ancora per 30–45 minuti.
 - ☐ Per piccole quantità (pezzetti), il tempo di scongelamento in forno si abbrevia a 15–20 minuti e il tempo di postscongelo fuori del forno a 10–15 minuti.



Selettore funzioni

Selettore temperatura

Impieghi con il grado lievitazione

Attenzione:

- ☐ Utilizzare il grado lievitazione solo quando il forno è completamente freddo (temperatura ambiente).
- ☐ Usare solo normale acqua di rubinetto, non acqua distillata.

Accesso:

1. Versare con precauzione nella vaschetta sul fondo del forno 0,05 litri di acqua, ciò corrisponde a 50 ml, o $\frac{1}{4}$ di bicchiere da acqua).
2. Disporre la scodella con la pasta al centro della griglia del forno, e introdurla nel livello d'inserimento 1.

 Non coprire la pasta.

3. Chiudere la porta del forno.

4. Ruotare il selettore funzioni sulla posizione .

☐ La spia  s'illumina e nel display compare .

☐ Il processo di lievitazione viene regolato ora automaticamente.



Selettore funzioni

 Se dopo l'inserimento lampeggia , il forno è troppo caldo.

- ☐ Spegnerne il forno.
- ☐ Attendere che il forno si raffreddi a temperatura ambiente.
- ☐ Avviare di nuovo il grado lievitazione.

Pasta lievitata	Quantità di farina	Livello d'inser.	Durata di lievitazione
Dolce fino a	500 gr.	1	20–25 min.
Dolce fino a	500–750 gr.	1	25–30 min.
Pasta per treccia di pasta lievitata	500 gr.	1	30–35 min.
Pasta per treccia di pasta lievitata	750 gr.	1	30–40 min.
Pasta per il pane	1000 gr.	1	35–60 min.
logurt	1 litro di latte	1	6 ore

Attenzione:

- ☐ Per la preparazione di iogurt non mettere acqua nel forno.
- ☐ I dati riportati nella tabella rappresentano valori orientativi. Essi possono variare secondo il tipo e la quantità di pasta, e secondo la natura degli ingredienti, p. es. data di produzione e qualità del lievito.
- ☐ Per l'ulteriore lavorazione della pasta lievitata, consultare il ricettario.
- ☐ Prima della cottura, togliere dal fondo del forno l'acqua residua. Se si notassero residui di calcare, questi possono essere rimossi strofinando con un poco di aceto e poi lavati con acqua pulita.
- ☐ Non versare acqua fredda nel forno caldo.

Spegnerne:

Ruotate il selettore funzioni sulla posizione 0.

- ☐ Tutte le funzioni vengono cancellate.

Pulizia e manutenzione

Avvertenze importanti:

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

Frontale in acciaio inox:

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

Smalto e vetro:

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

Piano di cottura:

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

Forno:

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

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

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

Vetro della porta del forno:

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

Sistema di pulizia EasyClean®

Per rendervi più agevole la pulizia del forno, l'apparecchio è dotato di un sistema ausiliario di pulizia. Per mezzo dell'evaporazione guidata automaticamente di una soluzione di lavaggio, i residui di sporco sullo smalto si ammorbidiscono, a causa del calore e del vapore acqueo, e infine possono essere rimossi più facilmente.

Attenzione:

- ☐ Usate il sistema ausiliario di pulizia **solo quando il forno è completamente freddo** (temperatura ambiente).
- ☐ Usate solo normale acqua di rubinetto, **non acqua distillata**.

Inserire:

1. Togliete dal forno la teglia da forno e la leccarda. La griglia può restare nel forno.
2. Versate nella vaschetta di fondo del forno circa 0,4 litri di acqua con un poco di detergente. In caso di sporco intenso, prima di accendere potete attendere un poco per fare reagire la soluzione di lavaggio.
3. Chiudete la porta del forno.
4. Ruotate il selettore funzioni sulla posizione .

- ☐ La lampada spia  e la lampada  per la temperatura del forno sono accese.

Nel display compare **EE5**.

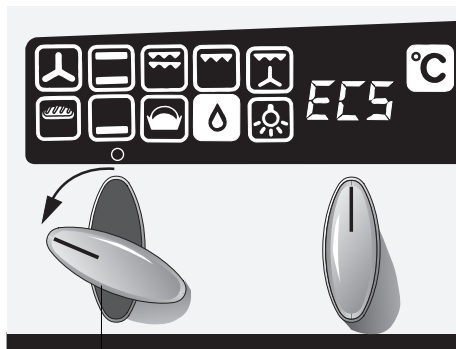
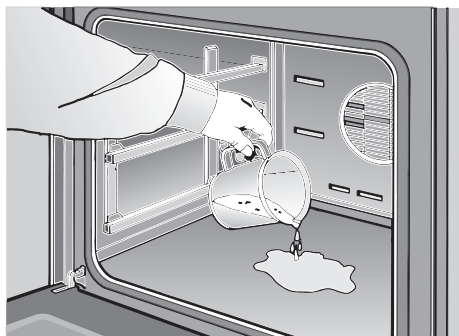
Se **EE5** lampeggia il forno non è completamente freddo.

- ☐ Trascorso il tempo di riscaldamento (4 minuti), la lampada spia per la temperatura del forno si spegne. Dopo altri 17 minuti il programma è terminato. Risuona un segnale acustico.

Disinserire:

Ruotate il selettore funzioni sulla posizione .

La lampada spia per la pulitura del forno si spegne.



Selettore funzioni

Dopo avere disinserito il sistema ausiliario di pulizia:

Avvertenze:

- ❑ Non lasciare l'acqua residua nel forno per lungo tempo, p. es. durante tutta la notte.

1. Aprite la porta del forno e assorbite l'acqua residua con un panno-spugna grande, molto assorbente.
2. Pulite il forno con il panno-spugna imbevuto della soluzione di lavaggio, con una spazzola morbida, oppure con una paglietta di plastica per lavare le pentole.

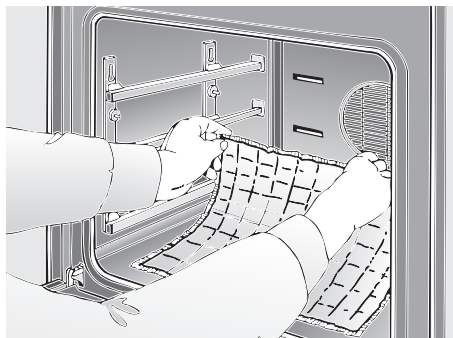
Potete rimuovere i residui resistenti ancora presenti con un raschietto per vetro (per vetroceramica).

Attenzione: maneggiate il raschietto con precauzione e non tenetelo con il manico troppo inclinato, per evitare di graffiare lo smalto!

3. Potete rimuovere gli orli di calcare con un panno imbevuto di aceto.
4. Strofinare di nuovo il forno con il panno-spugna sciacquato in acqua pulita, e poi asciugatelo strofinando con un panno morbido (anche sotto la guarnizione della porta del forno).

Avvertenze:

- ❑ Se il forno è molto sporco, potete ripetere l'operazione dopo il raffreddamento.
- ❑ In caso di sporco intenso con grasso, dopo l'arrosto o la cottura sulla griglia, consigliamo di strofinare con detergente per stoviglie i punti sporchi, prima di attivare il sistema ausiliario di pulizia.
- ❑ Dopo la pulizia, lasciate la porta del forno per circa 1 ora nella posizione di arresto obliqua a ca. 30°, affinché le superfici smaltate del forno possano asciugarsi bene.



Asciugatura rapida:

1. Portate la porta del forno nella posizione di arresto obliqua a ca. 30°.
2. Ruotate il selettore funzioni sulla posizione .
3. Con il selettore temperatura regolate verso il basso la temperatura del forno finché nel display compare 50° C.
4. Durata: circa 5 minuti.
5. Dopo ciò spegnere il forno.

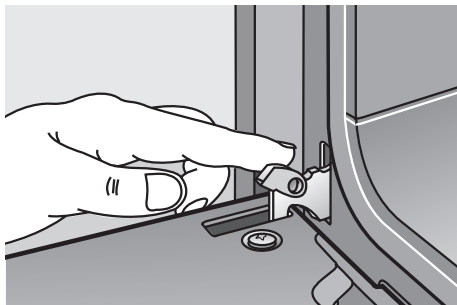
Forno:

Avvertenza: oltre al sistema ausiliario automatico di pulizia, per una pulizia più comoda l'apparecchio Vi offre le possibilità seguenti:

Smontare la porta del forno:

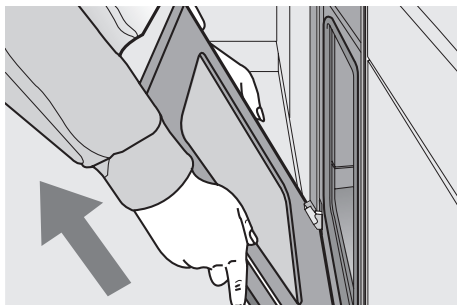
Sganciare:

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



Agganciare:

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

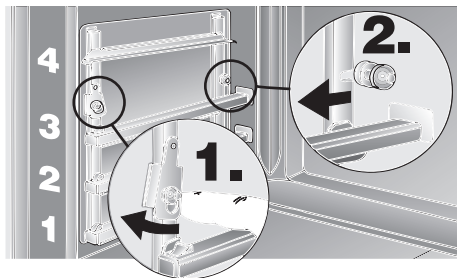


Accendere l'illuminazione del forno:

- ☐ Ruotate il selettore funzioni un grado verso sinistra. Il simbolo  è acceso.

Smontare le guide telescopiche:

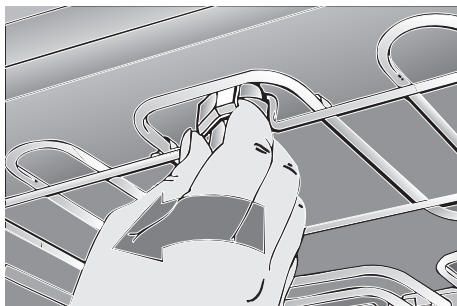
1. Sbloccate gli arresti di bloccaggio anteriori.
 2. Estraete con precauzione le guide telescopiche.
- ☐ Dopo il montaggio delle guide telescopiche, bloccare di nuovo gli arresti di bloccaggio anteriori.



Abbassare l'elemento riscaldante:

Attenzione: l'elemento riscaldante deve essere freddo.

1. Per sbloccarlo, girate l'arresto sotto al soffitto del forno.
Attenzione: non accendete l'elemento riscaldante quando è abbassato e non forzatelo verso il basso.
2. Dopo avere pulito il soffitto del forno, sollevate l'elemento riscaldante e bloccatelo di nuovo.



Guasti e riparazioni

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

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

E-Nr.

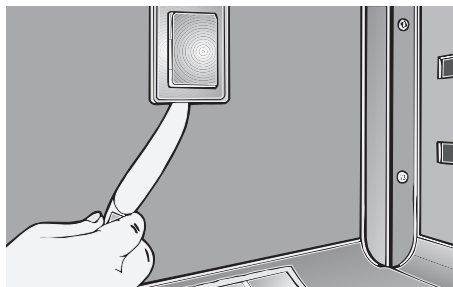
FD

Trovate questi dati sulla targhetta d'identificazione dell'apparecchio. La targhetta d'identificazione si trova dietro la porta del forno, sotto a sinistra, sull'orlo laterale del forno.

Sostituzione della lampadina del forno:

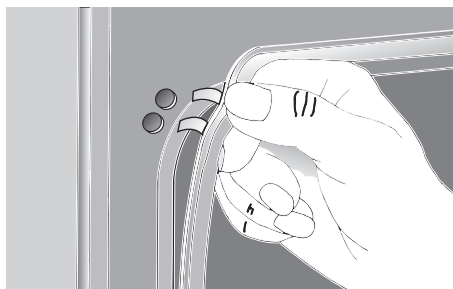
Attenzione: togliere corrente all'apparecchio!

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



Sostituzione della guarnizione della porta del forno:

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



Che fare in questi casi?

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

Avvertenza fondamentale:

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

Che fare se ...	Causa possibile	Rimedio
... il funzionamento generale è disturbato, p. es. le lampade spia non si accendono più?	Fusibile guasto.	Controllare il fusibile elettrico nella cassetta delle valvole e sostituire in caso di guasto.
... liquido o pasta molto fluida tendono a disporsi di lato?	L'apparecchio non poggia o non è incassato orizzontale.	Verificare il montaggio.

Che fare in questi casi?

Che fare se ...	Causa possibile	Rimedio
... il forno improvvisamente non funzionano più?	L'interruttore a tempo è regolato su timer automatico.	Regolare l'interruttore a tempo a funzionamento senza timer automatico: 1. riportare la durata di funzionamento a 0:00 . 2. Premere il tasto .
... se il forno improvvisamente non funzionano più e il timer elettronico indica 0:00 intermittente?	l'alimentazione elettrica si è interrotta brevemente.	Regolare di nuovo l'ora attuale.
... se il display indica ET ?	l'alimentazione elettrica si è interrotta brevemente.	Riattivare il timer ed il comando del forno
... se il display indica - 5 -?	Il forno sono bloccati (sicurezza bambino).	Ruotate il selettore funzioni 3 volte dalla posizione 0 ad illuminazione forno - 5 - scompare.
... se i simboli del pannello comandi sono accesi ma il riscaldamento nel forno non funziona?	Il forno è stato bloccato contro l'uso abusivo (dispositivo d'interruzione di sicurezza).	Commutate 5 volte consecutive il selettore funzioni dalla posizione aria calda a forno convenzionale e indietro. Nel display deve comparire 333 .
... se si verifica un malfunzionamento delle funzioni con comando elettronico?	Impulsi energetici (per es. fulmine)	Regolare di nuovo le funzioni relative.
... se dopo l'accensione del sistema ausiliario di pulizia o del grado lievitazione la spia per la temperatura del forno non si accende?	Temperatura nel forno ancora troppo alta, p. es. per un uso prolungato delle zone di cottura. Lampada spia difettosa.	Lasciare raffreddare completamente il forno, prima di usare il sistema ausiliario di pulizia o il grado lievitazione. Fare sostituire da un tecnico autorizzato.
... se elementi ad inserimento smaltati presentano macchie opache, chiare?	Fenomeno normale causato dalla caduta di gocce di succo di carne.	Non vi è rimedio.
... le guide di estrazione telescopiche non rientrano più completamente?	Errata posizione dopo la pulizia.	Togliere completamente le guide di estrazione, oppure pulirle.
... dopo un lungo uso, porta del forno i vetri della porta del forno sono sporchi all'interno?	È normale. 	Sganciare la porta del forno e deporla con la faccia anteriore rivolta verso il basso su una superficie pulita, morbida. Afferrare il vetro della porta accanto alle cerniere, disinnestarlo verso l'alto e rimuoverlo. Porte con 3 vetri: Sganciare il vetro interno della porta dagli angolari di arresto e sollevarlo per es. con una paletta di plastica o di legno. Montaggio dopo la pulizia: Inserire il vetro interno della porta ed innestarlo. Arrestare il vetro della porta con i quattro perni

Περιεχόμενα

	Σελίδα		Σελίδα
Τι πρέπει να προσέχετε		Καθαρισμός και περιποίηση	
☐ Υποδείξεις απόσυρσης	99	☐ Σημαντικές υποδείξεις	121
☐ Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής	99	☐ Εμαγιέ και γυαλί	121
☐ Υποδείξεις ασφαλείας	100	☐ Πρόσοψη ανοξείδωτου χάλυβα	121
☐ Πλέγματα ανάρτησης	100	☐ Πεδίο ματιών	121
Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα		☐ Φούρνος	121
☐ Περιγραφή της συσκευής	101	☐ Σύστημα καθαρισμού EasyClean®	122+123
☐ Εξαρτήματα	102	☐ Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας του φούρνου	124
☐ Ύψη σχάρας/τασιών	102	☐ Πλέγματα ανάρτησης	124
Πριν τη χρήση για πρώτη φορά		☐ Θερμαντικά σώματα	124
☐ Ρύθμιση της ώρας	103	Επισκευές Βλάβης	125
☐ Προκαταρκτικός καθαρισμός	103	Τι συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;	126+127
☐ Θέρμανση για πρώτη φορά	103		
Μαγειρέμα			
☐ Χειρισμός των ματιών	104		
☐ Επιλογή των μαγειρικών ορευών	104		
☐ Πίνακας μαγειρέματος	105		
Ηλεκτρονικό ρολόι			
☐ Υπενθυμιστής χρόνου	106		
☐ Αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας	107+108		
☐ Ειδικές λειτουργίες	109		
☐ Υποδείξεις	109		
☐ Εξαρτήματα - Κεραία λήψης ραδιοκυμάτων	109		
Ψήσιμο στο φούρνο			
☐ Λειτουργίες φούρνου	110+111		
☐ Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας	112+113		
☐ Συστήματα ασφαλείας	113		
☐ Ψήσιμο Αρτοσκευασμάτων	114		
☐ Ψήσιμο Φαγητού	115		
Ψήσιμο στο Γκρίλ	116		
Υποδείξεις και Τεχνάσματα	117		
Απόψυξη και Άχνισμα	118+119		
Βαθμίδα διόγκωσης ζύμης με μαγιά	120		

Υποδείξεις απόσυρσης

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

Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

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

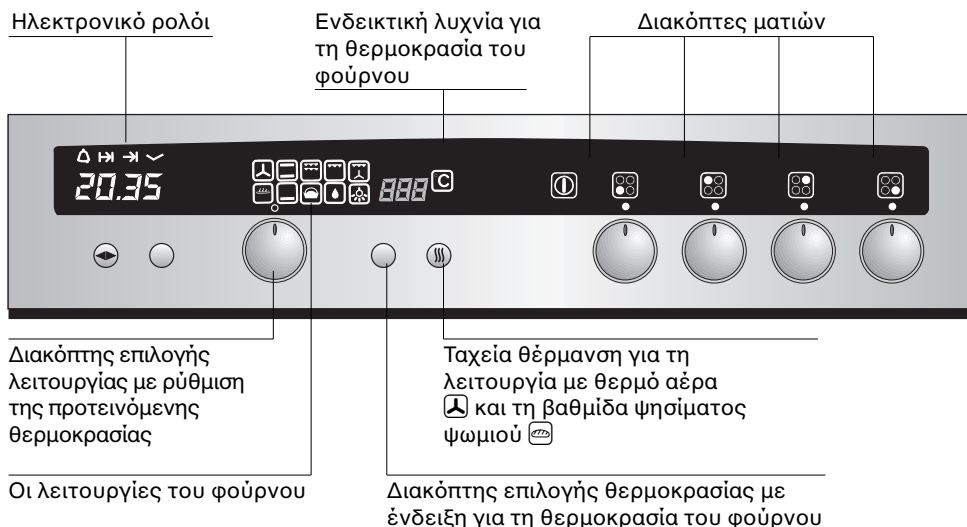
Υποδείξεις ασφαλείας

- ☐ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα.
- ☐ Οι επιφάνειες συσκευών θέρμανσης και μαγειρικής ζεσταίνονται όταν λειτουργούν. Οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τα θερμαντικά στοιχεία ζεσταίνονται πολύ. Γι αυτό κρατάτε τα παιδιά οπωσδήποτε μακριά από αυτές.
- ☐ Μείντε κοντά, όταν ετοιμάζεται φαγητό με λίπος ή λάδι. Όταν αυτά υπερθερμανθούν, μπορεί να πάρουν φωτιά.
- ☐ Καθαρίζετε τον φούρνο τακτικά. Τα κατάλοιπα από λίπος ή λάδι θα μπορούσαν να αναφλεχτούν κατά τη θέση του φούρνου σε λειτουργία.
- ☐ Τα τροφοδοτικά καλώδια ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπούν τα ζεστά μάρτια της κουζίνας και να μην είναι πιασμένα στη ζεστή πόρτα του φούρνου. Θα μπορούσε να χαλάσει η μόνωση των καλωδίων.
- ☐ Σε περίπτωση βλάβης κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού.
- ☐ Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα στο φούρνο. Μπορεί να πάρουν φωτιά, αν κατά λάθος ανάψετε το φούρνο. Μην αποθέτετε εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στο πεδίο των ματιών της κουζίνας.
- ☐ Μη καθαρίζετε το φούρνο και τα μάρτια της κουζίνας με καθαριστικά ατμού ή υψηλής πίεσης.
- ☐ Πιάνετε τη λαβή της πόρτας του φούρνου για ν' ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μόνον στο κέντρο.
- ☐ 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.
- ☐ Μη βάζετε ταψί πάνω στον πυθμένα του φούρνου ούτε να τον ντύνετε με αλουμινόχαρτο επειδή έτσι δημιουργείται θερμική συμφόρηση. Δεν ισχύουν πλέον οι χρόνοι ψησίματος και προκαλούνται ζημιές στο εμαγιέ.
- ☐ Να μη χύνετε ποτέ νερό κατευθείαν μέσα στο ζεστό φούρνο. Μπορεί να προκληθούν ζημιές στο εμαγιέ.
- ☐ Χυμοί φρούτων, οι οποίοι στάζουν από το ταψί, μπορούν να αφήσουν λεκέδες, που δεν μπορούν να καθαριστούν. Γι αυτό να χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- ☐ Μην ακουμπάτε και μη κάθεστε πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου.
- ☐ Η πόρτα του φούρνου πρέπει να κλείνει καλά. Να διατηρείτε καθαρές τις μονωτικές επιφάνειες της πόρτας.
- ☐ Να έχετε υπό επιτήρηση τις χύτερες ταχύτητας, όταν τις ζεσταίνετε. Να χαμηλώνετε έγκαιρα την εστία, όταν έχει επιτευχθεί η σωστή για το μαγείρεμα πίεση.
- ☐ Παρακαλείσθε να προσέξετε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης για το πεδίο των ματιών της κουζίνας.

Πλέγματα ανάρτησης:

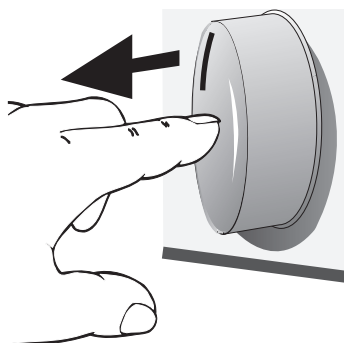
- ☐ Πάντοτε να πιέζετε τις ράγες μέχρι το όριο. Κατά την αφαίρεση και εγκατάσταση μπορεί να παρουσιαστεί μια μικρή αντίσταση.
- ☐ Κλείστε την πόρτα του φούρνου μόνο όταν θα έχετε εγκαταστήσει όλες τις ράγες.
- ☐ **Προσοχή:** Κατά τη λειτουργία του φούρνου οι ράγες ζεσταίνονται πολύ. Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή για την αποφυγή εγκαυμάτων όταν οι ράγες έχουν αφαιρεθεί.

Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα



Ο πρόσοψη χειρισμού:

- ☐ Οι διακόπτες είναι χωνευτοί.
- ☐ Για να μπουν μέσα ή να βγουν έξω, πατάτε στον διακόπτη. Ο διακόπτης όμως πρέπει να βρίσκεται στη θέση εκτός λειτουργίας.



Οι λειτουργίες του φούρνου:

- Ζεστός αέρας και βαθμίδα απόψυξης
- Θέρμανση από πάνω / από κάτω (συνήθισμένο σύστημα θέρμανσης)
- Μεγάλο γκριλ
- Μικρό γκριλ (γκριλ οικονομίας ρεύματος)
- Λειτουργία γκριλ με αέρα
- Βαθμίδα για ψήσιμο ψωμιού
- Θέρμανση κάτω
- Βαθμίδα μαγειρέματος
- Σύστημα καθαρισμού EasyClean®
- Φωτισμός φούρνου

Υποδείξεις:

- ☐ Ο φωτισμός του φούρνου ανάβει με κάθε λειτουργία του φούρνου.
- ☐ Η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας φούρνου ανάβει κόκκινη κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης και κατά την κατόπιν θέρμανση. Αυτή σβήνει, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- ☐ Η ταχεία θέρμανση μπορεί κατ' επιλογή να τεθεί σε λειτουργία πρόσθετα στη λειτουργία με θερμό αέρα και στη βαθμίδα ψησίματος ψωμιού.

Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα

Εξοπλισμός

- ☐ Ως εξαρτήματα, συνοδεύονται κάθε μοντέλο, περιέχονται

1 Εμαγιέ λαμαρίνα

1 σχάρα ψησίματος

1 Ταψί γενικής χρήσης με σχάρα

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

**Αριθμός
παραγγελίας**

Ταψί γενικής χρήσης με σχάρα	Z 1230 X2
Ταψί για σουφλέ, ο γκρατέν	Z 1270 X2
Αλουμινένια λαμαρίνα	Z 1330 X0
Εμαγιέ λαμαρίνα	Z 1340 X2
Σχάρα ψησίματος, γωνιασμένη	Z 1470 X0
Λαμαρίνα ψησίματος (κρέατος) (μπορεί να τοποθετηθεί μόνον μέσα στο ταψί γενικής χρήσης)	Z 1510 X2
Οπτόπλινθος για το ψήσιμο ψωμιού	Z 1910 X0
Σύστημα μαγειρέματος στον ατμό	N 8640 X2
Κεραία λήψης ραδιοκυμάτων για το ηλεκτρονικό ρολόι	Z 1980 X0

Υπόδειξη:

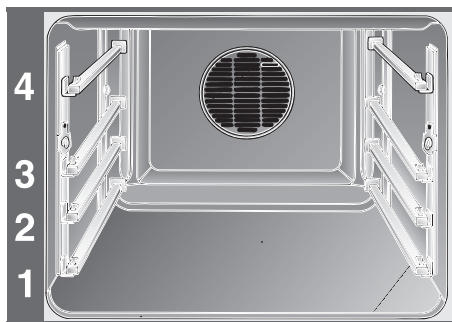
- ☐ Η λαμαρίνα και το ταψί γενικής χρήσης μπορεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου να παραμορφωθούν. Αιτία είναι οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας στα εξαρτήματα. Οι παραμορφώσεις μπορεί να επέλθουν, όταν μόνο ένα μέρος του εξαρτήματος έχει καλυφεί ή έχουν τοποθετηθεί σ' αυτό κατεψυγμένα τρόφιμα,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



Πρὶν τη χρήση για πρώτη φορά

Ώρα

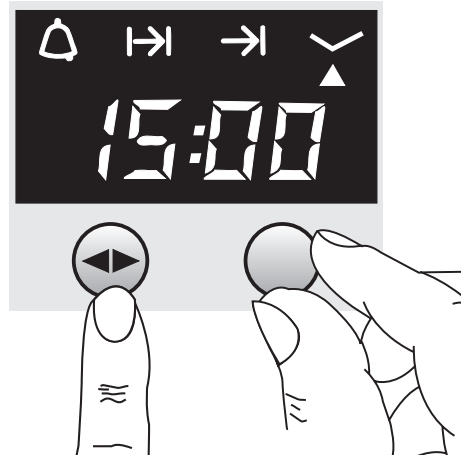
- ☐ Προτού να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά θα πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα στον ηλεκτρονικό χρονοδιακόπτη.
- ☐ Μετά από την ηλεκτρική σύνδεση ή μετά από διακοπή ρεύματος αναβοσβύνει η ένδειξη 0.00.

Ρύθμιση:

Πατήστε το πλήκτρο ◀▶ και ρυθμίστε στον περιστρεφόμενο διακόπτη την επίκαιρη ώρα της ημέρας (π.χ. 15:00 μ.μ.).

- ☐ Για τη διόρθωση της ώρας πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει η ένδειξη ▲ κάτω από το σύμβολο ☑. Ρυθμίστε κατόπιν την ώρα.

Υπόδειξη: Η ώρα μπορεί να ρυθμιστεί μόνον, όταν δεν έχει ρυθμιστεί καμία αυτόματη λειτουργία (για το σβήσιμο, βλ. στο ηλεκτρονικό ρολόι).



Προκαταρκτικός καθαρισμός:

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

Θέρμανση για πρώτη φορά:

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

Χειρισμός των ματιών της κουζίνας

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

Ρύθμιση:

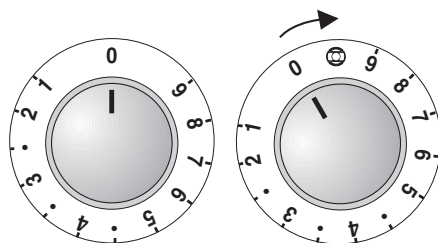
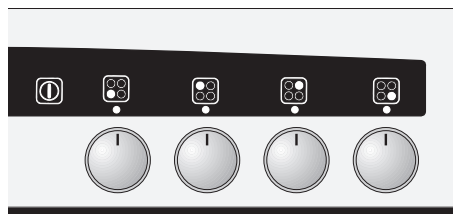
Ανάλογα με τον τύπο του πεδίου των ματιών της κουζίνας, βρίσκονται στη διάθεσή σας οι ακόλουθες εστίες.

Κανονική εστία

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

Ζώνες μαγειρικής 2 κυκλωμάτων για υαλοκεραμικές εστίες

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



Επιλογή των μαγειρικών σκευών

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

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

Μαγείρεμα

Πίνακας μαγειρέματος

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

Υποδείξεις:

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

Ηλεκτρονικό ρολόι

Διάρκεια λειτουργίας

Λήξη λειτουργίας

Υπενθυμιστής χρόνου

Ωρα

Ένδειξη λειτουργίας

Πλήκτρο λειτουργίας

Περιστρεφόμενος
διακόπτης
Μπορεί να
απασφαλιστεί ή να
ασφαλιστεί με ελαφρύ
πάτημα.



❑ Μπορείτε να χειριστείτε το ηλεκτρονικό ρολόι με το ένα χέρι. Γι' αυτό πρέπει μετά το πάτημα του πλήκτρου να ρυθμίσετε τον χρόνο με τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Οι ρυθμίσεις είναι δυνατές, όσο αναβοσβήνει η ένδειξη (~ 4 δευτερόλεπτα).

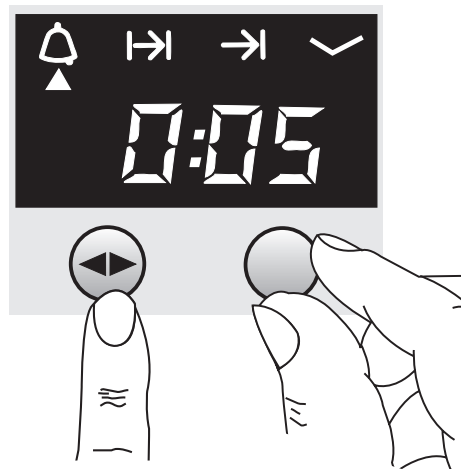
❑ Ρύθμιση ώρας:

Βλ. στο κεφάλαιο "Πριν την πρώτη χρήση".

Υπενθυμιστής χρόνου:

1. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶ και ρυθμίστε την ώρα (παράδειγμα: 5 λεπτά). Μετά τη θέση σε λειτουργία δείχνεται ο υπολειπόμενος χρόνος.
2. Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα και η ένδειξη ▲ αναβοσβήνει. Για την πρόωρη παύση του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο ◀▶.

Ρύθμιση:



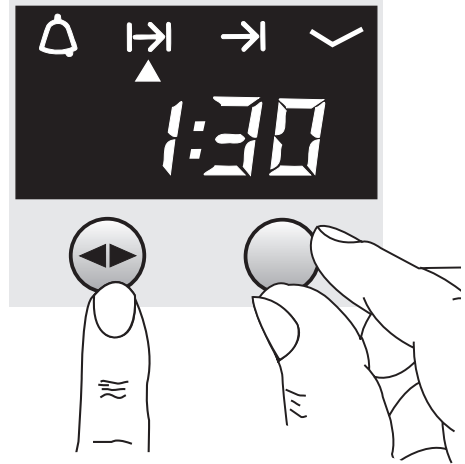
Αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας

- ❑ Μπορείτε να θέτετε τον φούρνο του ηλεκτρονικού ρολογιού σε και εκτός λειτουργίας.

Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας:

- ❑ Αν το ψήσιμο κρέατος ή γλυκισμάτων πρόκειται ν' αρχίσει αμέσως, χρειάζεται να ρυθμίσετε μόνο τη διάρκεια.
1. Επιλέξτε το είδος ψησίματος και τη θερμοκρασία του φούρνου.
 2. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι ν' αναβοσβήνει η ένδειξη ▲ κάτω από το σύμβολο I→I και ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας στον περιστρεφόμενο διακόπτη (παράδειγμα: 1 ώρα και 30 λεπτά).
Μετά τη ρύθμιση δείχνεται μετά από περ. 4 δευτερόλεπτα η επίκαιρη ώρα. Η ένδειξη ▲ κάτω από το σύμβολο I→I δείχνει την αυτόματη λειτουργία.
 3. Μετά τη λήξη της διάρκειας (παράδειγμα: 1 ώρα και 30 λεπτά) ηχεί ένα σήμα και η ένδειξη ▲ αναβοσβήνει. Ο φούρνος τίθενται αυτόματα εκτός λειτουργίας. Για την πρόωρη παύση του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο ◀▶.
 4. Θέτετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας.
 5. Για τη λήξη της αυτόματης λειτουργίας πατήστε ξανά το πλήκτρο ◀▶.

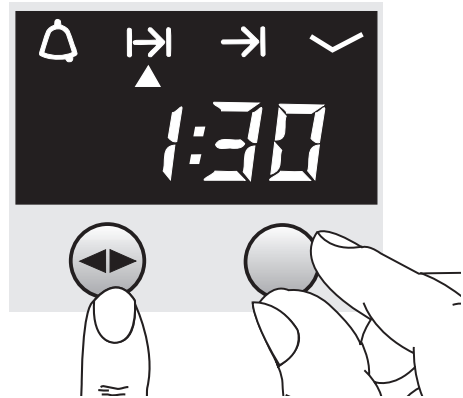
Ρύθμιση διάρκειας λειτουργίας:



Αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας:

- ❑ Αν το ψήσιμο κρέατος ή γλυκισμάτων πρόκειται ν' αρχίσει σε ένα μετέπειτα χρονικό σημείο, χρειάζεται να ρυθμίσετε τη διάρκεια και τη λήξη της λειτουργίας.
- 1. Επιλέξτε το είδος ψησίματος και τη θερμοκρασία του φούρνου. Μετά τη ρύθμιση δείχνεται η επίκαιρη ώρα.
- 2. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶ μέχρι ν' αναβοσβήνει η ένδειξη ▲ κάτω από το σύμβολο I→I και ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας στον περιστρεφόμενο διακόπτη (παράδειγμα: 1 ώρα και 30 λεπτά).
- 3. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶ μέχρι ν' αναβοσβήνει η ένδειξη ▲ κάτω από το σύμβολο →I και ρυθμίστε το τέλος της διάρκειας λειτουργίας στον περιστρεφόμενο διακόπτη (παράδειγμα: 12:30). Μετά τη ρύθμιση δείχνεται μετά από περ. 4 δευτερόλεπτα η επίκαιρη ώρα. Η ένδειξη ▲ κάτω από το σύμβολο →I δείχνει την αυτόματη λειτουργία.
- 4. Ο φούρνος τίθενται με τους ρυθμισμένους χρόνους αυτόματα σε λειτουργία (παράδειγμα: 11:00 η ώρα) και εκτός λειτουργίας (παράδειγμα: 12:30 η ώρα).
- 5. Μετά τη λήξη της διάρκειας ηχεί ένα σήμα και η ένδειξη ▲ αναβοσβήνει. Για την πρόωρη παύση του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο ◀▶.
- 6. Θέτετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας.
- 7. Για τη λήξη της αυτόματης λειτουργίας πατήστε ξανά το πλήκτρο ◀▶.

Ρύθμιση διάρκειας λειτουργίας:



Ρύθμιση λήξης λειτουργίας:



Έλεγχος, διόρθωση και σβήσιμο ρυθμίσεων:

1. Για να ελέγξετε τις ρυθμίσεις σας, πατήστε το πλήκτρο ◀▶.
2. Αν χρειαστεί μπορείτε να διορθώσετε τις ρυθμίσεις με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
3. Αν θέλετε να σβήσετε τις ρυθμίσεις, γυρίζετε τον ρυθμισμένο χρόνο πίσω στο 0:00 και θέτετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας.

Ειδικές λειτουργίες

Απενεργοποίηση της ένδειξης:

1. Πατήστε επί 7 δευτερόλεπτα το πλήκτρο ◀▶.
Μετά από αυτό το χρονικό διάστημα η ένδειξη σκοτεινιάζει και η ώρα συνεχίζει να τρέχει χωρίς να φαίνεται.
2. Για την ενεργοποίηση της ένδειξης πατήστε για λίγο το πλήκτρο ◀▶.

Νυχτερινό σκοτεινιάσμα της ένδειξης:

- ☐ Μεταξύ 22.00 και 6.00 η ώρα η ένδειξη σκοτεινιάζει αυτόματα.

Υποδείξεις:

- ☐ Για τη λειτουργία αυτόματης θέσης σε και εκτός λειτουργίας είναι κατάλληλα φαγητά, τα οποία απαιτούν λίγη προσοχή.
- ☐ Ο υπενθυμιστής χρόνιου και η λήξη λειτουργίας μπορούν να προγραμματιστούν το πολύ 24 ώρες νωρίτερα.
- ☐ Ανά πάσα στιγμή μπορείτε να δείτε τις ρυθμίσεις, πατώντας το πλήκτρο ◀▶.
- ☐ Για το πρόωρο σβήσιμο του ρυθμισμένου χρόνου: Πατήστε το πλήκτρο ◀▶ και ρυθμίστε το χρόνο πίσω στο 0:00.

Ειδικό εξάρτημα κεραία λήψης ραδιοκυμάτων:

- ☐ Το ηλεκτρονικό ρολόι μπορεί να εξοπλιστεί με μια κεραία λήψης ραδιοκυμάτων (βλ. ειδικά εξαρτήματα).

Θερμός αέρας



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

Πλεονεκτήματα:

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

Θέρμανση πάνω/κάτω



(Συμβατικό σύστημα θέρμανσης)

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

Πλεονεκτήματα:

- Ψήσιμο γλυκών με υγρή επίστρωση, πίτσας, κικς κλπ.

Γκριλ



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

Πλεονεκτήματα:

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

Μεγάλο Γκριλ



Πλεονεκτήματα:

- Ζεσταίνεται όλη η επιφάνεια του γκριλ.
- Κατάλληλο ιδιαίτερα για μεγάλες ποσότητες.

Μικρό Γκριλ



Πλεονεκτήματα:

- Ζεσταίνεται μόνο το μεσαίο τμήμα του γκριλ.
- Κατάλληλο ιδιαίτερα για μικρές ποσότητες.
- Οικονομία στην ενέργεια.

Γκριλ με αέρα



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

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

Πλεονεκτήματα:

- Κατάλληλο ιδιαίτερα για πουλερικά και μεγάλα κομμάτια κρέατος.

Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού



Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού με θερμό αέρα ρυθμιζόμενη από 180-220° C.

Θέρμανση κάτω



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

Πλεονεκτήματα:

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

⚠ Τη χρησιμοποιείτε μόνο λίγο πριν τη λήξη της διάρκειας "ησίματος".

Υπόδειξη

Ταχεία θέρμανση



- Κατ' επιλογή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία πρόσθετα στη λειτουργία με θερμό αέρα και στη βαθμίδα ψησίματος ψωμιού.

Βαθμίδα διόγκωσης ζύμης



Με τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης με μαγιά δημιουργούνται μέσα στον φούρνο ιδανικές συνθήκες για να “γίνει” (να διογκωθεί) ζύμη με μαγιά.

Θερμοκρασία: 35–38° C

Υγρασία αέρα: 75–100%

Πλεονεκτήματα:

- Γρήγορη και ομοιόμορφη αύξηση του όγκου της ζύμης.
- Δεν στεγνώνει η ζύμη.
- Δεν σχηματίζεται πέτσα και ως εκ τούτου μπορείτε να επεξεργαστείτε περαιτέρω και να πλάσετε ευκολότερα τη ζύμη.
- Μπορούν να αποφευχθούν διάφοροι αρνητικοί εξωτερικοί παράγοντες (π.χ. ρεύμα αέρα).
- Παρασκευή γιαουρτιού.

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

Προτού θέσετε τον φούρνο σε λειτουργία, αποφασίστε ποιο είδος ψησίματος θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

Θέση σε λειτουργία:

Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη μέχρι το σύμβολο για το επιθυμητό είδος ψησίματος.

- ❑ Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία και ο φωτισμός του φούρνου ανάβει.
- ❑ Μπορείτε να αλλάξετε την προτεινόμενη θερμοκρασία με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας σε βήματα 5° C προς τα πάνω ή προς τα κάτω.
- ❑ Η **βαθμίδα διόγκωσης ζύμης**  είναι μία σταθερά ρυθμισμένη θερμοκρασία και δεν μπορεί να αλλάξει. Στην ένδειξη εμφανίζεται το .
- ❑ Το **σύστημα αυτόματου καθαρισμού EasyClean®** είναι μία σταθερά ρυθμισμένη θερμοκρασία και δεν μπορεί να αλλάξει. Στην ένδειξη εμφανίζεται το .
- ❑ Για τη ρύθμιση της βαθμίδας ξεπαγώματος βλ. στο κεφάλαιο "Ξεπάγωμα και μαγείρεμα".
- ❑ Η ενδεικτική λυχνία για τη θερμοκρασία του φούρνου  είναι αναμμένη κόκκινη κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης και κατά την κατόπιν θέρμανση. Αυτή σβήνει, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- ❑ Μετά τη θέση του φούρνου σε λειτουργία μπορεί να τεθεί για τον θερμό αέρα και τη βαθμίδα ψησίματος ψωμιού πρόσθετα η ταχεία θέρμανση  σε λειτουργία. Το πλήκτρο  είναι αναμμένο κατά τη θέρμανση. Αυτό σβήνει, αφού επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Θέση εκτός λειτουργίας:

Για τη θέση εκτός λειτουργίας γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0. Όλες οι λειτουργίες σβήνουν.

Υποδείξεις:

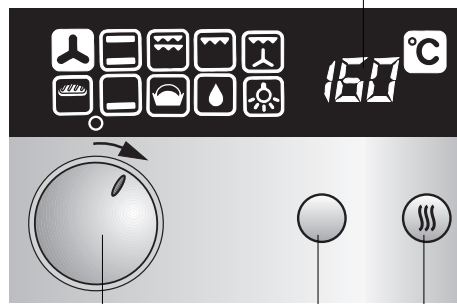
- ❑ Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα ανεμιστήρα. Αυτός βρίσκεται σε λειτουργία επίσης και μετά τη θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας, μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

Ένδειξη θερμότητας για τον φούρνο:

 έως ~ 120° C.
 120° έως ~ 80° C.

Παράδειγμα: Θερμός αέρας

Ένδειξη θερμοκρασίας



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

Ταχεία θέρμανση για τη λειτουργία με θερμό αέρα και τη βαθμίδα ψησίματος ψωμιού

Περιοχές θερμοκρασίας των διαφόρων συστημάτων θέρμανσης

Σύστημα	Καταλληλότερη θερμοκρασία σε °C	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
	160	40 – 200
Βαθμίδα ξεπαγώματος 	— — —	χωρίς ρύθμιση θερμοκρασίας
	170	50 – 275
	220	50 – 275
	180	50 – 275
	170	50 – 250
	200	180 – 220
	200	50 – 225
	–  –	σταθερή ρύθμιση
		σταθερή ρύθμιση

Ασφάλιση του φούρνου και:

Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας **3 x** γρήγορα τη μία μετά την άλλη από τη θέση  στη λειτουργία  φωτισμός φούρνου και ξανά πίσω.

- ☐ Στην ένδειξη εμφανίζεται το - 5 -.
- ☐ Ο φούρνος και οι εστίες δεν μπορούν να τεθούν κατά λάθος από άσχετους (π.χ. παιδιά που παίζουν) σε λειτουργία.
- ☐ Για την απασφάλιση ρυθμίστε πάλι **3 x** από τη θέση  στον φωτισμό φούρνου . Το - 5 - σβήνει.

Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας:

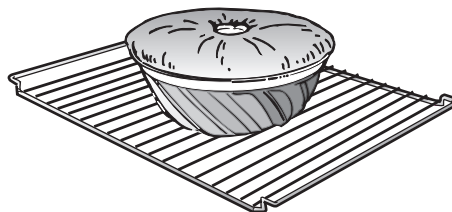
- ☐ Ανάλογα με τη ρύθμιση ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας μετά από διάρκεια μεταξύ 6 και 12 ωρών.
- ☐ Οι αυτόματες θέσεις εκτός λειτουργίας εκτελούνται μόνον τότε, εφόσον δεν έγινε καμία αλλαγή της ρύθμισης στη συσκευή.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Ψήσιμο σε φόρμες

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



Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων σε φόρμες από λευκοσίδηρο:

-  Θερμός αέρας Θέση 3
-  Πάνω/Κάτω αντιστάσεις Θέση 1

Θέρμανση πάνω/κάτω:

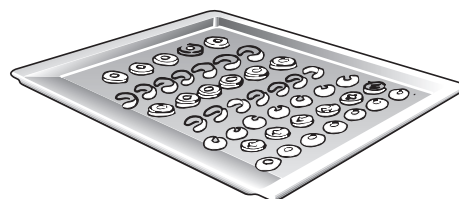
- ☐ **Αν το γλυκό γίνεται κάτω πιο σκούρο:**
Ελέγξτε το ύψος ψησίματος. Μειώστε το χρόνο ψησίματος και ενδεχομένως επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία.
- ☐ **Αν το γλυκό γίνεται κάτω πιο ανοιχτόχρωμο:**
Ελέγξτε το ύψος ψησίματος. Αυξήστε το χρόνο ψησίματος, επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία ή χρησιμοποιήστε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

Ψήσιμο με αέρα:

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

Ψήσιμο σε ρηχά ταψιά:

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



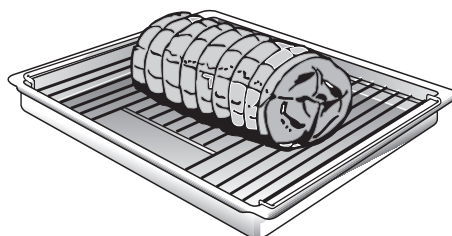
Υποδείξεις:

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

Ψήσιμο με αέρα ή με θέρμανση πάνω/κάτω

Υποδείξεις:

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



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

Συμβουλές:

- ☐ Χρησιμοποιείτε πάντοτε σκεύη με λαβές ανθεκτικές στη θέρμανση.
- ☐ Μαγειρεύετε μεγάλα κομμάτια ψητού χωρίς χρήση της σχάρας, απευθείας μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.
- ☐ Μικρότερα κομμάτια ψητού μπορείτε να τα ψήνετε σε αλουμινόχαρτο. Για το σκοπό αυτό φτιάξτε με το 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

Με θερμό αέρα  για μεγάλα, παχειά ψητά.

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

- ☐ Με το ταψί για 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:

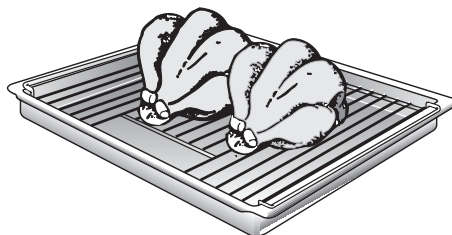
- ☐ Ψήνετε στο γκριλ με κλειστή την πόρτα του φούρνου.
- ☐ Οι θερμοκρασίες του γκριλ είναι ρυθμιζόμενες.
- ☐ Πάντοτε να βάζετε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης μαζί στο φούρνο.

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

Γκριλ με αέρα

Για ιδιαίτερα ξεροψημένα πουλερικά και ψητό (χοιρινό με κρούστα)

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



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

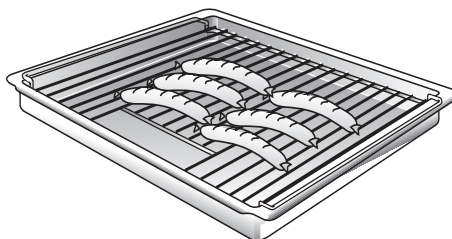
Μεγάλο και μικρό γκριλ

Για επίπεδα μικρού μεγέθους φαγητά.

 = Μικρό γκριλ για μικρές ποσότητες.

 = Μεγάλο γκριλ για μεγαλύτερες ποσότητες.

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



Υποδείξεις και Τεχνάσματα

Για αρτοσκευάσματα:

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

Βγάλτε τα ταψιά που δεν χρησιμοποιείτε από το φούρνο.

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

Βάλτε το γλυκό ή τα κουλουράκια πιό ψηλά.

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

Επιλέξτε μια πιό χαμηλή θερμοκρασία ψησίματος.
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.

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

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

Για εξοικονόμηση ενέργειας:

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

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

Απόψυξη και άχνισμα με αέρα:

Σημαντικές υποδείξεις:

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

Απόψυξη:

Θέσεις ύψους:

Για ένα ταψί:

Θέση 3

Για δύο ταψιά:

Θέσεις 1 + 3

- ☐ Τα **στοιχεία για το χρόνο** είναι κατά προσέγγιση και επηρεάζονται από το σχήμα και την ποσότητα των κατεψυγμένων προϊόντων.
- ☐ Αποψύχετε **ωμά κατεψυγμένα είδη ή τρόφιμα από ψύκτη** πάντοτε στους 50° C. Σε υψηλότερες θερμοκρασίες απόψυξης υπάρχει κίνδυνος να στεγνώσουν.
- ☐ Αποψύχετε κατεψυγμένα φαγητά που είναι συσκευασμένα σε αλουμινόχαρτο ή σε κλειστά δοχεία από αλουμίνιο στους 130–140° C.
- ☐ Αποψύχετε και ζεσταίνετε **κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα** στους 100–140° C. Να 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.
- ☐ Αποψύχετε και ψήνετε **κατεψυγμένα τόστ** (με έτοιμη γέμιση) στους 160–170° C για περίπου 20 λεπτά.
- ☐ **Κατεψυγμένη πίτσα:**
Παρακαλείσθε να προσέχετε τα στοιχεία του παρασκευαστή.

Βαθμίδα ξεπαγώματος:

Μόνο για ευαίσθητα γλυκά (π.χ. τούρτα σαντιγί).

1. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας προς τα κάτω, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη ---.
 - ☐ Η φτερωτή στο πίσω τοίχωμα του φούρνου περιστρέφεται χωρίς να θερμαίνει.
 - ☐ Αποψύχετε τα γλυκά ανάλογα με το μέγεθος και το είδος για 25-45 λεπτά. Υστερα τα βγάζετε από το φούρνο και τα αφήνετε 30-45 λεπτά να συνεχίσουν την απόψυξη.
 - ☐ Για μικρές ποσότητες (τεμάχια) μειώνεται ο χρόνος απόψυξης στο φούρνο στα 15-20 λεπτά και ο χρόνος συνέχισης της απόψυξης έξω από το φούρνο, στα 10-15 λεπτά.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

Εφαρμογές με τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης

Προσοχή:

- ☐ Χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης μόνον, όταν ο **φούρνος είναι τελείως κρύος** (θερμοκρασία δωματίου).
- ☐ Χρησιμοποιείτε μόνον κανονικό νερό της βρύσης και **όχι απεσταγμένο νερό**.

Θέση σε λειτουργία:

- Χύνετε προσεκτικά μέσα στην κοιλότητα του πάτου του φούρνου 0,05 λίτρα νερό (αντιστοιχεί σε 50 ml ή σε ¼ ποτηριού του νερού).
- Τοποθετείτε τη γαβάθα με τη ζύμη στο κέντρο της σχάρας ψησίματος και τοποθετείτε τη σχάρα στην υποδοχή 1.

 Μην σκεπάσετε τη ζύμη.

- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου.

- Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

☐ Η λυχνία ένδειξης  ανάβει και στην ένδειξη εμφανίζεται .

☐ Η διαδικασία διόγκωσης ρυθμίζεται τώρα αυτόματα.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

 Αν μετά τη θέση σε λειτουργία αναβοσβήνει το , τότε ο φούρνος είναι πολύ καυτός.

☐ Σβήστε τον φούρνο.

☐ Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο φούρνος σε θερμοκρασία δωματίου.

☐ Ξεκινήστε τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης εκ νέου.

Ζύμη με μαγιά	Ποσότητα αλευριού	Υποδοχή	Διάρκεια διόγκωσης
Γλύκισμα μέχρι	500 gr.	1	20–25 Min.
Γλύκισμα μέχρι	500–750 gr.	1	25–30 Min.
Ζύμη για τσουρέκι	500 gr.	1	30–35 Min.
Ζύμη για τσουρέκι	750 gr.	1	30–40 Min.
Ζύμη ψωμιού	1000 gr.	1	35–60 Min.
Γιαούρτι	1 λίτρο γάλα	1	6 ώρες

Προσοχή:

☐ Κατά την παρασκευή γιαουρτιού **μην χύνετε νερό μέσα στον φούρνο**.

☐ Τα δεδομένα στον πίνακα είναι τιμές προσανατολισμού και μπορεί να μεταβάλλονται ανάλογα με το είδος και την ποσότητα της ζύμης καθώς και με το είδος των υλικών, π.χ. φρεσκάδα και ποιότητα της μαγιάς.

☐ Για την περαιτέρω επεξεργασία της ζύμης δείτε στον επισυναπτόμενο τσελεμεντέ.

☐ Πριν το ψήσιμο απομακρύνετε το υπόλοιπο νερό από τον φούρνο. Αν δείτε, ότι παρέμειναν άλατα ασβεστίου, διαλύστε τα με λίγο ξύδι και σκουπίστε κατόπιν τον φούρνο με πανί, βρεγμένο με καθαρό νερό.

☐ Μην χύνετε κρύο νερό μέσα στον ζεστό φούρνο.

Θέση εκτός λειτουργίας:

Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0.

☐ Όλες οι λειτουργίες έχουν σβήσει.

Καθαρισμός και περιποίηση

Σημαντικές υποδείξεις:

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

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.

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.

Πεδίο εστιών:

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

Φούρνος:

- ☐ Είναι προτιμότερο να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση, ιδιαίτερα μετά από ψήσιμο στο φούρνο ή στο γκριλ. Ετσι αποφεύγετε να καίγονται τα κατάλοιπα του μαγειρέματος. Αν αυτά καούν πολλές φορές, καθαρίζονται πολύ δύσκολα.
 - ☐ Αν χρησιμοποιείτε συχνά το θερμό αέρα, μπορείτε να περιορίσετε την έκταση της ρύπανσης.
- ⚠** Μην καθαρίζετε τον φούρνο, όσο είναι ακόμα ζεστός, με ειδικά γι' αυτό προβλεπόμενα μέσα καθαρισμού φούρνων.
- ☐ Για ψήσιμο ζουμερών κέικ να χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης.
 - ☐ Να χρησιμοποιείτε κατάλληλα για ψήσιμο σκεύη (ταψιά).

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

Τζάμι πόρτας φούρνου:

- ☐ Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου είναι εφοδιασμένο, για την πτώση της θερμοκρασίας, με επίστρωση, ούτως ώστε να 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.

Σύστημα καθαρισμού 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** (θερμοκρασία δωματίου).
- ☐ Χρησιμοποιείτε νερό της βρύσης, **όχι απεσταγμένο νερό**.

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. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
 - ☐ Η ενδεικτική λυχνία  και η ενδεικτική λυχνία  για τη θερμοκρασία του φούρνου ανάβουν. Στην ένδειξη εμφανίζεται το **ΕΛ5**.
 - ☐ Μετά την πάροδο του χρόνου προθέρμανσης (4 λεπτά) θα σβήσει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας φούρνου. Μετά από άλλα 17 λεπτά θα έχει ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

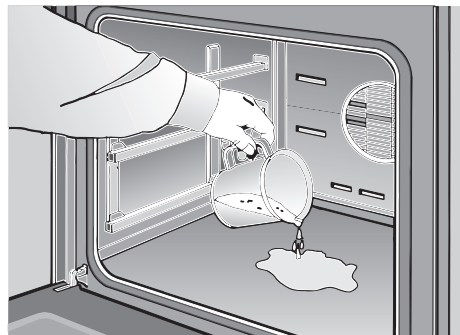
 Αν μετά τη θέση σε λειτουργία αναβοσβήνει το **ΕΛ5**, τότε ο φούρνος είναι πολύ καυτός.

- ☐ Σβήστε τον φούρνο.
- ☐ Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο φούρνος σε θερμοκρασία δωματίου.
- ☐ Ξεκινήστε το **ΕΛ5** εκ νέου.

Θέση εκτός λειτουργίας:

Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

Θα σβήσει η ενδεικτική λυχνία για τον καθαρισμό φούρνου.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

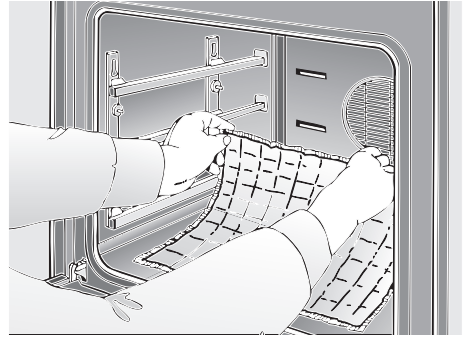
Μετά τη διακοπή της λειτουργίας του συστήματος καθαρισμού του φούρνου:

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:

- ❑ Όταν 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:

- 1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου στη σταθερή θέση με γωνία περίπου 30°.
- 2. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
- 3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας προς τα κάτω, μέχρι να εμφανιστούν στην ένδειξη οι 50° C.
- 4. Διάρκεια: περ. 5 λεπτά.
- 5. Θέτετε κατόπιν τον φούρνο εκτός λειτουργίας.

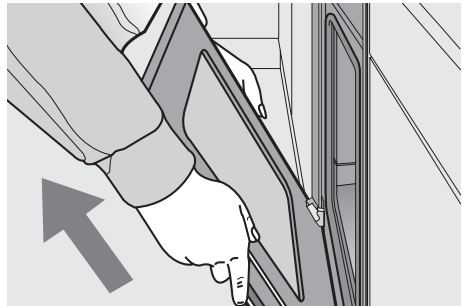
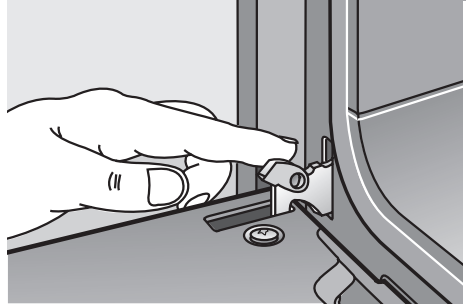
Φούρνος:

Υπόδειξη: Για πιο 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:

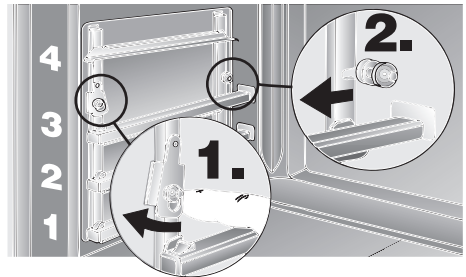
1. Εγκαταστήστε τις δύο αρθρώσεις στις θέσεις τους αριστερά και δεξιά και κατεβάστε την πόρτα του φούρνου προς τα κάτω.
2. Κλείστε τους ασφαλιστικούς μοχλούς αριστερά και δεξιά.
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Θέση του φωτισμού του φούρνου σε λειτουργία:

- ☐ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας μία βαθμίδα προς τα αριστερά. Το σύμβολο  ανάβει.

Αφαίρεση των υποδοχών τηλεσκοπικού τύπου:

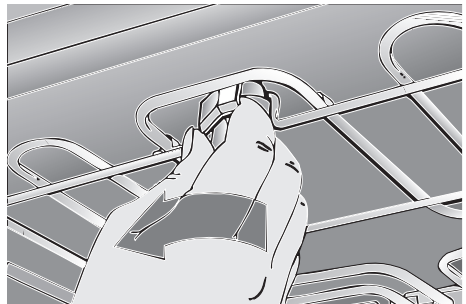
1. Απασφαλίστε μπροστά τα πλήκτρα ασφάλισης.
2. Αφαιρέστε προσεκτικά τις υποδοχές τηλεσκοπικού τύπου.
 - ☐ Μετά την τοποθέτηση των υποδοχών τηλεσκοπικού τύπου πρέπει να ξαναασφαλίσετε μπροστά τα πλήκτρα ασφάλισης.



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.



Επισκευές και Βλάβης

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.

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου:

Προσοχή: Αποσυνδέστε το ηλεκτρικό ρεύμα από τη συσκευή!

1. Απλώστε μια πετσέτα στον κρύο φούρνο για να αποφύγετε ζημιές.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα. Πιάστε γι' αυτό με ένα μαχαίρι ή παρόμοιο ανάμεσα στο τζάμι και το πλαίσιο συγκράτησης.
3. Αλλάξτε τη λάμπα.
 - Τύπος λάμπας πυράκτωσης, E 14, 230 - 240 Volt, 25 Watt, ανθεκτική σε θερμοκρασίες μέχρι 300° C.
 - Μπορείτε να προμηθευτείτε τη λάμπα πυράκτωσης από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Αλλαγή της μόνωσης της πόρτας του φούρνου:

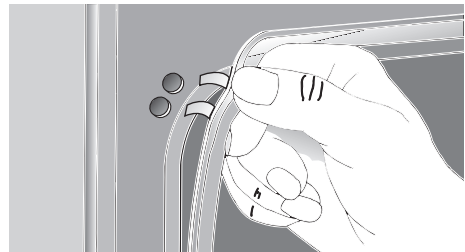
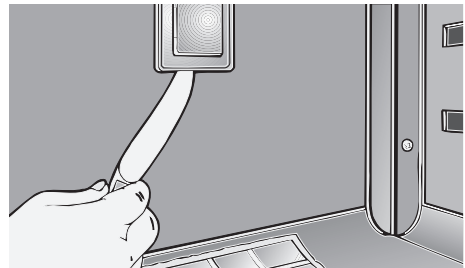
1. Αφαιρέστε την κατεστραμμένη μόνωση ξεκρεμώντας την απλά από τη θέση της. Μπορείτε να προμηθευτείτε την καινούργια μόνωση από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

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

E

FD

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



Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;

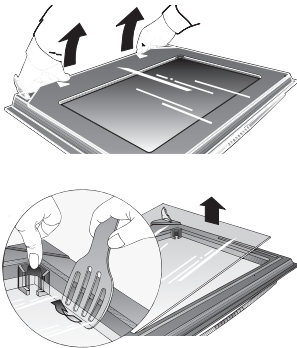
Δεν είναι πάντοτε απαραίτητο να καλείτε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορείτε να βοηθήσετε μόνοι τον εαυτό σας. Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε ορισμένες χρήσιμες συμβουλές.

Γενική υπόδειξη:

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

Τί συμβαίνει ...	Πιθανή αιτία	Αντιμέτωση
... όταν η ηλεκτρική λειτουργία παρουσιάζει γενική βλάβη, π.χ. δεν ανάβουν ξαφνικά όλες οι ενδεικτικές λυχνίες;	Ελαττωματική ασφάλεια	λέγξτε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα και αλλάξτε την, αν είναι ελαττωματική.
... όταν υγρά ή λεπτόρρευση ζύμη κυλούν και δεν κατανέμονται ομοιόμορφα;	Η συσκευή δεν είναι εγκατεστημένη επίπεδα.	Ελέγξτε την εγκατάσταση.

Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;

Τι συμβαίνει ...	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
... όταν ο φούρνος και το το αριστερό μάτι μπροστά ξεφνικά δε λειτουργούν;	Το χρονόμετρο είναι ρυθμισμένο σε αυτόματο χρονοδιακόπτη.	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στη λειτουργία χωρίς αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας: 1. Ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας πίσω στο 0:00. 2. Πατήστε το πλήκτρο .
... όταν ο φούρνος και η αριστερή εμπρόσθια εστία δεν λειτουργούν ξαφνικά και ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης δείχνει αναβοσβήνοντας ;	Δεν υπάρχει βλάβη.	Είναι συνηθισμένο φαινόμενο για λυχνίες φθορισμού να τρεμοσβήνουν ή να ανάβουν με καθυστέρηση.
... όταν η ένδειξη δείχνει Γ Γ Γ ;	Δεν υπάρχει βλάβη.	Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη και τον έλεγχο του φούρνου εκ νέου.
... όταν η ένδειξη δείχνει - 5 -;	Ο φούρνος είναι ασφαλισμένες (ασφάλεια για παιδιά).	Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας 3 x από τη θέση 0 στον φωτισμό του φούρνου . Το - 5 - σβήνει.
... όταν τα σύμβολα του πίνακα χειρισμού είναι αναμμένα, αλλά το θερμαντικό σώμα στον φούρνο δεν λειτουργεί;	Ο φούρνος ασφαλίστηκε έναντι χρήσης από άσχετους (θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας).	Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας 5 x από τη θέση "Θερμός αέρας" στη θέση συμβατική θέρμανσης και ξανά πίσω. Στην ένδειξη πρέπει να εμφανιστεί .
... όταν εμφανιστεί βλάβη στις ηλεκτρονικά ελεγχόμενες λειτουργίες;	Ενεργητική ορμή (π.χ. κεραυνός).	Ρυθμίστε τις αντίστοιχες λειτουργίες εκ νέου.
... όταν μετά τη θέση του βοηθήματος καθαρισμού ή της βαθμίδας διόγκωσης ζύμης σε λειτουργία δεν ανάβει με κόκκινο η ενδεικτική λυχνία για τη θερμοκρασία του φούρνου;	Η θερμοκρασία στην ηλεκτρική κουζίνα είναι ακόμη πολύ υψηλή, π.χ. επειδή τα μάτια ήταν για πολύ σε λειτουργία. Ενδεικτική λυχνία χαλασμένη.	Πριν τη χρήση του βοηθήματος καθαρισμού ή της βαθμίδας διόγκωσης ζύμης αφήνετε τον φούρνο να κρυώσει τελείως. Αλλαγή από εξουσιοδοτημένο ειδικό.
... όταν τα εμαγιέ συρταρωτά τεμάχια εμφανίζουν ματ, ανοιχτόχρωμους λεκέδες;	Κανονικό φαινόμενο μετά από στάξιμο ζωμού κρέατος.	Μη δυνατή.
... στα πλέγματα ανάρτησης οι ράγες δε μπαίνουν πλήρως μέσα;	Μετατόπιση του εδράνου μετά τον καθαρισμό.	Βγάλτε πρώτα τις ράγες τελείως έξω.
... όταν μετά από μακροχρόνια χρήση τα τζάμια του 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. Κουμπώστε το τζάμι της πόρτας μέσω των τεσσάρων μπουλονιών.

Notizen

Notes

Note

Σημειώσεις
