

de	Gebrauchs- und Montageanweisung
en	Operating and Fitting Instructions
nl	Gebruiks- en montage-aanwijzing
it	Istruzioni per l'uso e l'installazione
es	Instrucciones para el uso y el montaje



de

en

nl

it

es

de	Seite	3 – 33
en	page	34 – 56
nl	pagina	57 – 79
it	pagina	80 – 102
es	página	103 – 125

Inhaltsverzeichnis

Gebrauchsanweisung	Seite
Für den Benutzer	Seite
Worauf Sie achten müssen	
☐ Hinweise zur Entsorgung	3
☐ Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	3
☐ Sicherheitshinweise	5
Vor dem ersten Benutzen	
☐ Vorreinigung	6
☐ Ausheizen	6
☐ Sicherheit der Brenner	6
☐ Wahl der Kochtöpfe	6
Das ist Ihr neuer Herd	
☐ Gerätebeschreibung	7
☐ Zubehör	8
☐ Einschubhöhen	8
Zünden und Regeln der Brenner	9
Backen und braten	
☐ Backofen-Funktionen	10
☐ Backofen ein- und ausschalten	11
☐ Backen	12–14
☐ Braten	15+16
☐ Rundumgrillen	17
Grillen	
☐ Thermogrillen	18
☐ Flächengrillen	19
Tipps und Tricks	20
Auftauen und Garen	21
Sterilisieren	22+23
Reinigen und Pflegen	
☐ Wichtige Hinweise	24
☐ Email und Glas	24
☐ Edelstahlfront	24
☐ Backofen	24
☐ Rippenrost und Herdmulde	25
☐ Kochstellenbrenner	25
☐ EasyClean®-Reinigungssystem	26+27
☐ Aus- und Einhängen der Backofentür	28
☐ Einhängegitter	28
☐ Heizkörper	28
Störungen und Reparaturen	29
Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?	30+31
Montageanweisung	
Für den Installateur und Küchenfachmann	Seite
Wichtige Hinweise	32
Möbelprogramme	32
Einbauen	33

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 bzw. zugelassenen Gasinstallateur 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.

-
- ☐ Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: Die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (Dunstabzugshaube) vorsehen.
 - ☐ Gas-Geräte dürfen nicht in Fahrzeugen oder Schiffen installiert werden.
 - ☐ Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. eine erhöhte Leistung der gegebenenfalls vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung, erforderlich machen.

Sicherheitshinweise

- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Speisen.
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen und die Heizelemente werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- ☐ Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl bereiten. Bei Überhitzung kann es sich entzünden.
- ☐ 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. Stellen Sie die Gaszufuhr ab.
- ☐ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich bei unbeabsichtigtem Einschalten entzünden. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.
- ☐ Reinigen Sie den Backofen und das Kochfeld nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern.
- ☐ Schieben Sie auf dem Backofenboden kein Backblech ein oder legen Sie ihn nicht mit Alufolie aus, sonst entsteht ein Wärmestau. Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ☐ Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- ☐ 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.
- ☐ 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.
- ☐ Legen Sie die Brennerdeckel vor Gebrauch der Kochstellenbrenner exakt auf.
- ☐ Betreiben Sie die Kochstellenbrenner nur mit aufgesetztem Kochgut.
- ☐ **Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen.**
- ☐ **Bei Betrieb mit Flüssiggas** (Propan/Butan) müssen Sie alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht herstellen. Lassen Sie den Druckminderer der Flüssiggasflasche in regelmäßigen Abständen überprüfen und die Anschlussteile der Flüssiggasversorgung regelmäßig warten.
- ☐ Überzeugen Sie sich anhand des Typenschildes, ob Ihr Gerät auf die örtlichen Gasverhältnisse abgestimmt ist. Bei Nichtbeachtung besteht die Möglichkeit einer Gasverpuffung, oder Brandgefahr.
- ☐ Die Bedienknebel dürfen nicht abgezogen werden, auch nicht zur Reinigung (Berührungsschutz).

Vor dem ersten Benutzen

Vorreinigung:

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

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.

Sicherheit des Brenner:

- ☐ Alle Kochstellenbrenner sind so gesichert, daß die Gaszufuhr bei Verlöschen der Flamme unterbrochen wird.
Die Sicherung erfolgt thermoelektrisch.
- ☐ Sind die Kochstellenbrenner in Betrieb, ist ein Rauschen hörbar.

Wahl der Kochtöpfe und ihre Anordnung:

Richtig!

- ☐ Stellen Sie den Topf immer mitten auf die Kochstellenbrenner.
- ☐ Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem ebenen Boden.
- ☐ Wählen Sie die Topfdurchmesser passend zum Kochstellenbrenner (siehe Tabelle).
- geringer Gasverbrauch
 - optimale Kochzeit
 - günstige Anordnung

Falsch!

- ☐ Topf-Durchmesser zu klein.
- ☐ Flamme der Kochstellenbrenner brennt über den Boden der Töpfe hinaus.
- ☐ Topf ragt über den Rand der Einbaukochmulde hinaus.
- Hoher Gasverbrauch
 - schlechte Anordnung

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

Das ist Ihr neuer Herd

Sparbrenner B

Normalbrenner C

Starkbrenner A

Normalbrenner D

Funktions-
wähler

Anzeigelampe für
EasyClean®-Reinigungssystem

Temperaturwähler
mit Anzeigelampe

Knebel für
Kochstelle A

Knebel für
Kochstelle B

Knebel für
Kochstelle D

Knebel für
Kochstelle C

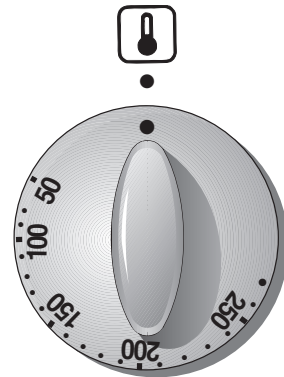
Funktionswähler



Stellungen:

-  Backofenbeleuchtung
-  Auftaustufe
-  Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Flächengrillen
-  Thermogrillen
-  Unterhitze
-  EasyClean®-Reinigungssystem

Temperaturwähler



Stellungen:

50–275 Temperatur in °C

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 1430 X0
Back-/Bratrost engmaschig	Z 1440 X0
Bratenblech (nur in Universalpfanne einsetzbar)	Z 1510 X2
Brotbackstein	Z 1910 X0
Nachröstsatz-Clou	Z 1750 X0

Hinweis:

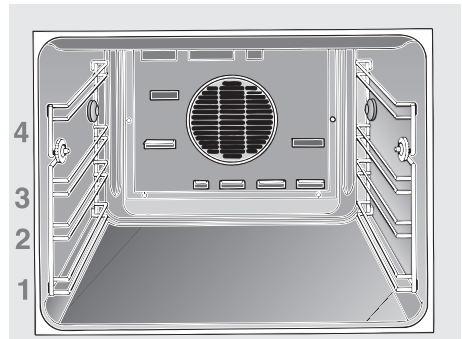
- ☐ Backblech oder Universalpfanne können sich während des Backofenbetriebes verziehen. Ursache dafür sind große Temperaturunterschiede auf dem Zubehör. Sie können entstehen, wenn nur ein Teil des Zubehörs belegt wurde oder Tiefgefrorenes, wie z. B. Pizza auf das Zubehör gegeben wurde.

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

Einschubhöhen

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

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



Zünden und Regeln der Brenner

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

Kochstellenbrenner:

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



= Großstellung



= Kleinstellung



Zünden mit der elektrischen Funkenzündung:

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

Zünden mit Streichholz oder ähnlichem Hilfsmittel:

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

Backofen-Funktionen

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
- Backen von Brot

Flächengrill



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

Vorteile:

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

Thermogrillen



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

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

Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

Unterhitze



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

Vorteile:

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



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

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:

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

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

Ausschalten:

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

Hinweis: Zum Kühlen kann das Gebläse nach dem Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.



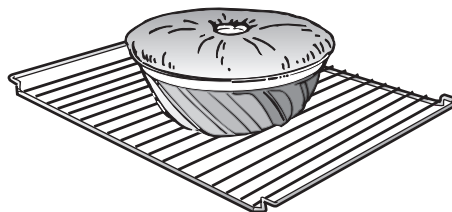
Funktionswähler
für die Heizsysteme



Temperaturwähler

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:

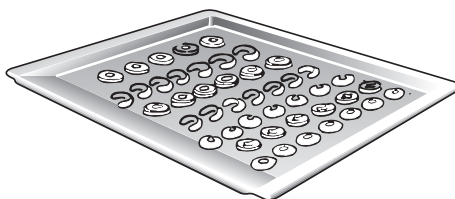
- ☐ **Wird der Kuchen unten zu dunkel:**
Überprüfen Sie die Einschubhöhe.
Verkürzen Sie die Backzeit und wählen Sie eventuell eine niedrigere Temperatur.
- ☐ **Wird der Kuchen unten zu hell:**
Überprüfen Sie die Einschubhöhe. Verlängern Sie die Backzeit, wählen Sie eine niedrigere Temperatur oder verwenden 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	25–40	3	160–170
2 Bleche	1 + 3	150–160	35–55	–	–
Kastenkuchen	3	150–160	50–70	2	160–170
Kuchen in runder Form	3	150–160	50–70	2	160–170
Obst-Tortenboden	3	160–170	20–30	2	170–180
Mürbeteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	3	150–170	45–70	3	170–190
2 Bleche	1 + 3	150–170	45–70	–	–
Kuchen in Form (z. B. Quarktorte)	3	150–160	50–90	2	170–180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	3	150–170	25–30	2	190–200
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	3	180–190	7–12	3	190–200
Obst-Tortenboden	3	150–160	20–30	2	160–170
Wasserbiskuit	–	–	25–35	2	160–170
Biskuit ohne Wasser	3	150–160	25–40	2	160–170

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Backen

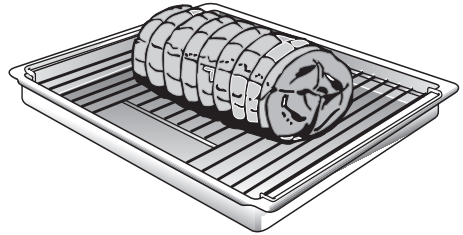
Gebäckart	Heißluft 		Backdauer Minuten	Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C		Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Hefeteig					
Blechkuchen mit Belag (z. B. Apfelstreusel)					
1 Blech	3	170–180	30–60	3	170–180
2 Bleche	1 + 3	170–180	40–60	–	–
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)	3	160–170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

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Braten

Hinweise:

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



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

Tipps:

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

Braten auf dem Bratenblech

(Als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

Mit Heißluft  für große fette Braten.

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

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



Braten

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

Allgemein:

Große, hohe Braten, Gans, Pute, Ente = Lange Bratdauer, niedrige Temperatur
 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.

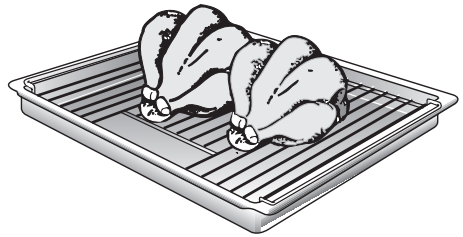


Tabelle für Thermogrillen

- ☐ 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

Für flache kleinere Gerichte.

- ☐ Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.
- ☐ Wenden Sie das Grillgut nach ca. zwei Drittel der Zeit.
- ☐ Streichen Sie den Rost und das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

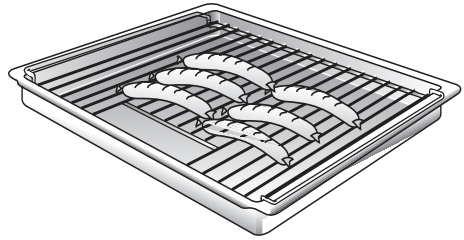


Tabelle für Flächengrillen

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

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

Tipps und Tricks

Zum Backen:

- ☐ Der Blechkuchen ist unten zu hell.

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

- ☐ Der Formkuchen ist unten zu hell.

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

- ☐ Kuchen oder Gebäck sind unten zu dunkel.

Schieben Sie Kuchen oder Gebäck höher ein.

- ☐ Der Kuchen ist zu trocken.

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

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

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

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

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

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

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

Zum Energie sparen:

- ☐ Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist.
- ☐ 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.

Auftaustufe:

nur für empfindliche Gebäcke (z. B. Sahnetorten).

- ☐ Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung . Tauen Sie Gebäck je nach Größe und Art 25–45 Minuten auf. Danach nehmen Sie es aus dem Backofen und lassen es 30–45 Minuten nachtauen.
- ☐ Bei kleinen Mengen (Stückchen) verkürzt sich die Auftauzeit auf 15–20 Minuten und die Nachtauzzeit auf 10–15 Minuten.

Auftauen:

Einschubhöhen:

Bei 1 Blech: Einschubhöhe 3

Bei 2 Blechen: Einschubhöhe 1 + 3.

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

Sterilisieren mit Heißluft

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

Hinweise:

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

Vorbereiten von Obst:

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

Vorbereiten von Gemüse:

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

Verschließen der Gläser:

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

Sterilisieren von Obst und Gemüse

Einsetzen der Gläser:

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



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

Entnehmen der Gläser:

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

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.

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.

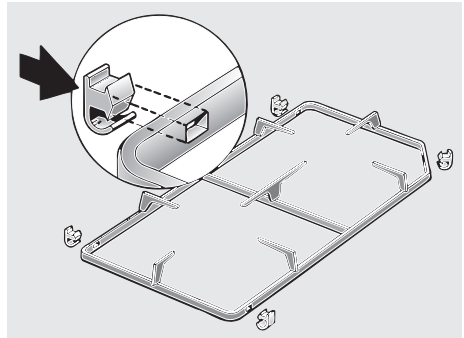
- ☐ Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- ☐ Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr (Bräter).
- ☐ Waschen Sie den Backofen bei geringer Verschmutzung in warmem Zustand mit heißer Spüllauge aus.
- ☐ Lassen Sie den Backofen zum Trocknen geöffnet.

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.

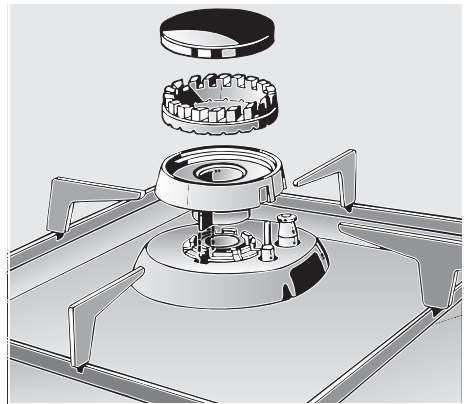
Rippenrost und Herdmulde:

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



Kochstellenbrenner:

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



EasyClean®-Reinigungssystem:

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

Achtung:

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

Einschalten:

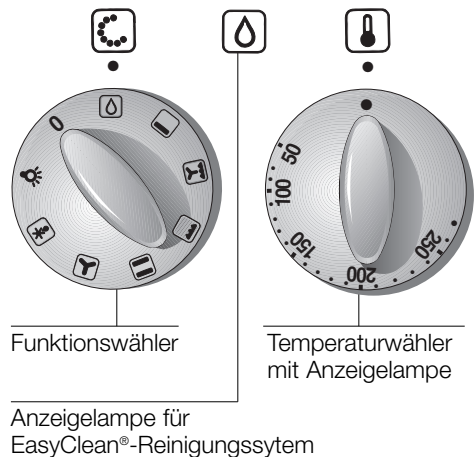
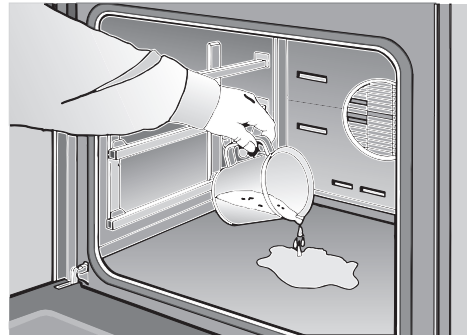
1. Entfernen Sie das Backblech und die Universalpfanne aus dem Backofen. Der Grillrost kann im Backofen bleiben.
2. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens ca. 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel ein.
Bei stärkerer Verschmutzung können Sie die Spüllauge einige Zeit vor dem Einschalten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

Achtung:

- ☐ Die Reinigungshilfe kann nur **bei vollständig abgekühltem Backofen** eingeschaltet werden.
4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Position . Die Anzeigelampen für Backofenreinigung und für Backofentemperatur leuchten.
Nach Ablauf der Aufheizzeit (4 Minuten) geht die Anzeigelampe für die Backofentemperatur aus. Nach weiteren 17 Minuten ist das Programm beendet. Es ertönt ein Signal.

Ausschalten:

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



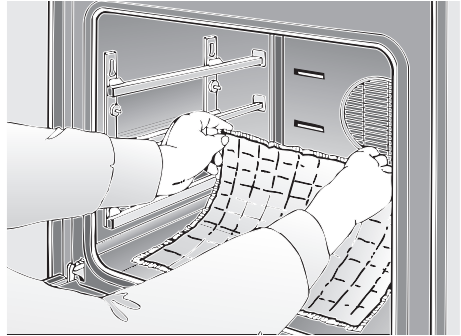
Nach dem Abschalten der Reinigungshilfe:

Hinweis:

- ☐ Lassen Sie das Restwasser nicht längere Zeit, z. B. über Nacht im Backofen.
- 1. Öffnen Sie die Backofentür und nehmen Sie das Restwasser mit einem großen saugfähigen Schwammtuch auf.
- 2. Reinigen Sie den Backofen mit dem 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. Stellen Sie den Funktionswähler auf Position  und den Temperaturwähler auf 50° C.
3. Dauer: 5 Minuten.
4. Danach stellen Sie den Funktionswähler und den Temperaturwähler wieder auf 0.

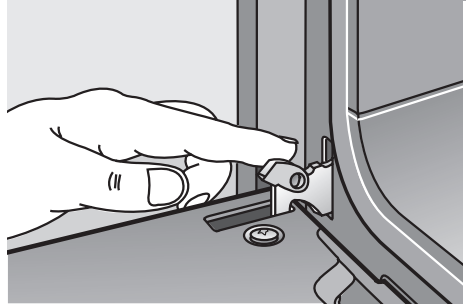
Backofen

Hinweis: Zur bequemen Reinigung nach der automatischen Reinigungshilfe bietet Ihnen das Gerät folgende Möglichkeiten.

Backofentür

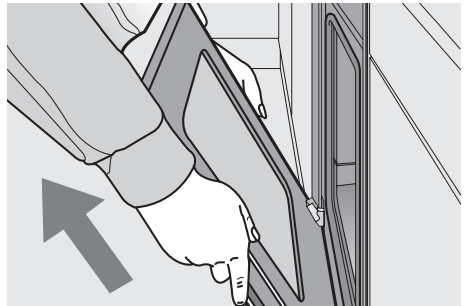
Aushängen:

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.

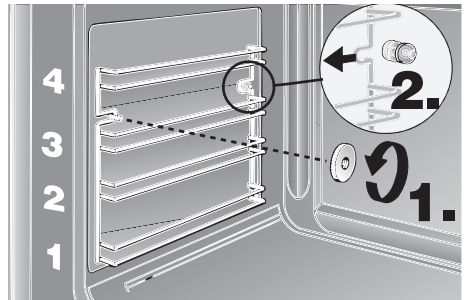


Backofenbeleuchtung einschalten:

- ☐ Drehen Sie den Funktionswähler auf Position .

Einhängegitter abnehmen:

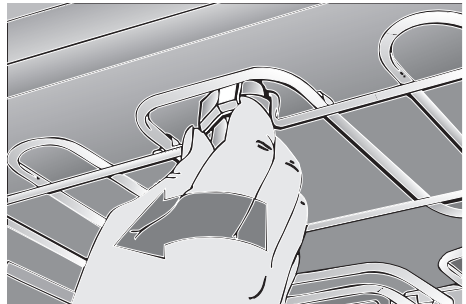
1. Drehen Sie die Rändelschrauben links und rechts heraus.
2. Nehmen Sie die Eihängegitter vorsichtig heraus.



Heizkörper absenken:

Achtung: Der Heizkörper muss abgekühlt sein.

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



Störungen und Reparaturen

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

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

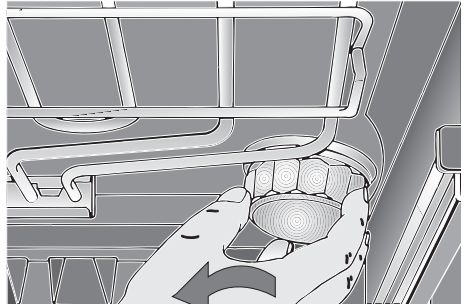
E-Nr.	FD
--------------	-----------

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

Austauschen der Backofenlampe:

Achtung: Gerät stromlos machen!

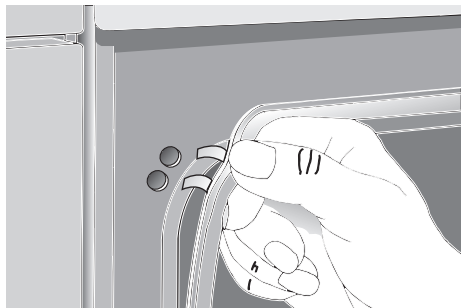
1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung durch Linksdrehen ab.
3. Lampe ersetzen.
 - Typ Glühlampe E 14, 220–240 Volt, 40 Watt, hitzebeständig bis 300° C.
 - Die Glühlampe erhalten Sie beim Kundendienst oder beim Fachhandel.



Austauschen der Backofen-Türdichtung:

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

Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.

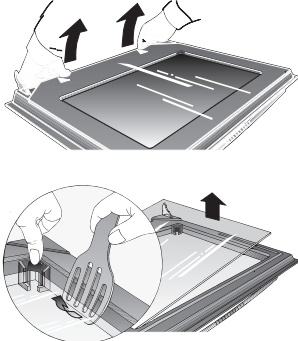


Was ist wenn?

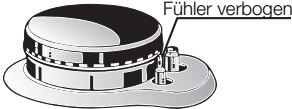
Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps.

Grundsätzlicher Hinweis:

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

was ist ...	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z. B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
... wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut	Einbau überprüfen.
... wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z. B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.
... wenn nach dem Einschalten der Reinigungshilfe die Anzeigelampe für Backofentemperatur nicht aufleuchtet?	Temperatur im Herd ist noch zu hoch, z. B. durch längere Benutzung der Kochstellen. Anzeigelampe defekt.	Herd vor dem Benutzen der Reinigungshilfe vollständig abkühlen lassen. Austausch durch einen autorisierten Fachmann.
... 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 emaillierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleischsaft.	Nicht möglich.
... wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenen Temperaturunterschied.	Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.
... wenn 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 einhängen und durch Drücken neben den Scharnieren einrasten.

Was ist wenn?

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

Für den Installateur und Küchenfachmann!

Wichtige Hinweise:

- ☐ **Verpackungsmaterial** ordnungsgemäß entsorgen.
- ☐ **Backofentürgriff** nicht zum Transport und Einbau des Gerätes benutzen.
- ☐ **Achtung:** Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.
- ☐ Für den Anschluss ist ein Netzanschlusskabel H05RR-F 3 x 1,5 zu verwenden.
- ☐ **Nennaufnahme, Nennspannung und Typen-Nr. des Gerätes:** siehe Geräteschild, hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.
- ☐ **Das Typenschild** befindet sich an der rechten Seitenwand des Gerätes.
- ☐ **Die elektrische Sicherheit** des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.
- ☐ **Bei Montage und Reparaturen** das Gerät generell stromlos machen.
- ☐ Anschließbare Einbaumulden: M-AD11-N; M-AD13-N.
- ☐ Backofen vor Einbau des Gerätes aufheizen.

Möbelprogramme

Für den Einbauherd sind Herdumbauschränke aller Küchenprogramme verwendbar. Bei den Herdumbauschränken müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (90° C) verarbeitet sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.

- ☐ **Achtung:** Das Gerät darf nur an einer Seite neben einem Hochschrank oder einer hohen Wand eingebaut werden. die Höhe an der gegenüberliegenden Seite darf die der Arbeitsfläche, in der die Kochmulde eingebaut ist, nicht überschreiten.
Der seitliche Abstand der Kochmulde zu einem Hochschrank und der zur Rückwand muss der Montageanweisung für die Einbau-Kochmulde entsprechen, dort angegebene Schutzklasse für Erwärmung beachten.

Table of Contents

Operating Instructions			Page
for the user			
Important Information			
❑ Notes on disposal	35		
❑ Before connecting your new appliance ...	35		
❑ Appliance safety considerations	36		
Before Using Your Appliance for the First Time			
❑ Preliminary cleaning	37		
❑ Initial burn-in	37		
❑ Safety of the burners	37		
❑ Selection of the cooking pots	37		
Introducing: Your New Cooker			
❑ Control panel overview	38		
❑ Accessories	39		
❑ Slide-in levels	39		
Igniting and regulating the burners	40		
Baking and Roasting			
❑ Description of Oven Features	41		
❑ Switching the oven ON and OFF	42		
❑ Baking	43		
❑ Roasting	44		
Grilling	45		
Cooking Tips and Helpful Hints	46		
Defrosting and Cooking	47		
		Cleaning and Care	
		❑ Important cleaning basics	48
		❑ Enamel and glass	48
		❑ Stainless steel front	48
		❑ Oven interior	48
		❑ Ribbed grate and cooker hob	49
		❑ Hotplate burners	49
		❑ EasyClean® System (Oven cleaning system)	50+51
		❑ Removing/installing the oven door	52
		❑ Removing the suspend grids	52
		❑ Heating elements	52
		Service and Repair Information	53
		Trouble-shooting Guide	54
		Assembly Instructions	
		for the fitter and kitchen expert	Page
		Important instructions	55
		Furniture programme	55
		Installation	56

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.

-
- ☐ Use of a gas cooking appliance results in heat and moisture generation in the room where it is set up. Make certain that the kitchen is well ventilated: keep the natural ventilation openings open or install a mechanical ventilation appliance (vapour exhaust hood).
 - ☐ Never install gas appliances in vehicles.

- ☐ If you use the appliance intensively and for a long time, an additional ventilation may be necessary, for example by opening the window, or an increased output of the mechanical ventilation appliance if present.

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.
- ☐ If using hot air , do not place greaseproof paper loosely in the oven (e.g. when heating the oven). The hot-air fan could draw in the paper which may damage the heater and fan.
- ☐ Do not insert a baking sheet at the bottom of the oven, or cover it with aluminium foil, because a heat build-up would result. Roasting and baking times would change, and the enamel would be damaged.
- ☐ Never pour water directly into the hot oven. Damage to the enamel could result.
- ☐ Fruit juices dripping from the baking sheet leave spots that cannot be removed later. For baking, use the deeper universal baking pan.
- ☐ Never stand or sit on the open oven door.
- ☐ The oven door must close properly. Keep the door sealing surfaces clean.
- ☐ Keep an eye on pressure cookers during the heat-up phase. As soon as the proper cooking pressure is reached, reduce the heat setting.
- ☐ Please observe the separate operating instructions that came with your hob.
- ☐ Before using the hotplate burner, place the **burner lid** exactly.
- ☐ Operate the **hotplate burner** only when food to be cooked is placed on it.
- ☐ **Do not use the appliance for heating.**
- ☐ **When using liquid gas** (propane/butane) make all connections between cylinder and appliance absolutely tight.

Before Using Your Appliance for the First Time

Preliminary cleaning:

1. Clean the appliance exterior with a soft moistened cloth.
2. Clean the oven and the accessories with a hot detergent solution.

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.

Safety of the burners:

- ☐ All hotplate burners are secured in such a way that the gas feed is interrupted when the flame is extinguished.
This is done thermoelectrically.
- ☐ If the hotplate burners are on, there is a hissing noise.

Selection of the cooking pots and their arrangement:

Correct!

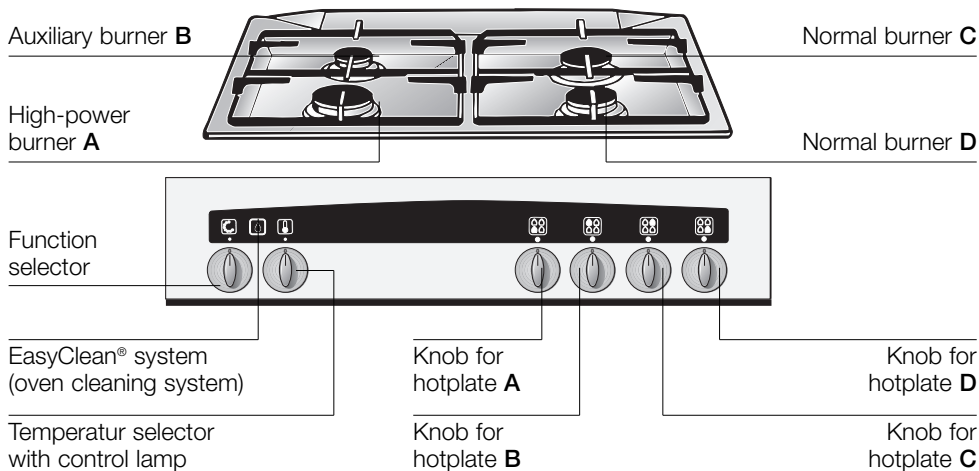
- ☐ Always place pot in the middle of the hotplate burner.
- ☐ Use only pots and pans with a flat bottom.
- ☐ Select pot diameter to match the hotplate burner (see table).
- low gas consumption
- optimal cooking time
- favourable arrangement

Incorrect!

- ☐ Pot diameter too small.
- ☐ Hotplate burner flame burns beyond the bottom of the pots.
- ☐ Pot projects over the edge of the built-in hob.
- High gas consumption
- poor arrangement

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

Introducing: Your new Cooker



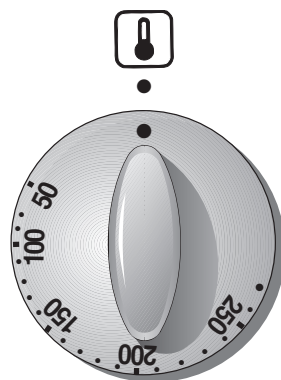
Function selector



Settings:

- Oven light
- Defrosting position
- Hot air
- Top/bottom heat
- Surface grilling
- Combination hot-air/surface grilling
- Bottom heat
- EasyClean® system (oven cleaning system)

Temperature selector



Settings:

50–275 Temperature in °C

Introducing: Your new Cooker

Accessories

- ☐ Your appliance is supplied with:

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

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

Order no.

Universal pan with grid	Z 1230 X2
Soufflé pan	Z 1270 X2
Baking tray, aluminium	Z 1330 X0
Baking tray, enamelled	Z 1340 X2
Wire shelf, high/low	Z 1430 X0
Wire shelf, close mesh	Z 1440 X0
Roasting tray (only for use with Universal pan)	Z 1510 X2
Pizza stone	Z 1910 X0
Supplementary equipment set – Clou	Z 1750 X0

Note:

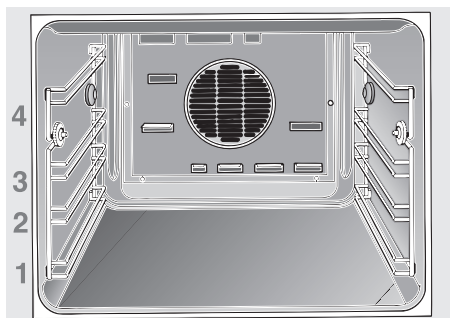
- ☐ The baking tray or universal pan may distort while the oven is operating. This is caused by major temperature differences on the utensil. These differences may occur if only one part of the utensil was covered or if deep-frozen food, e. g. pizza, was placed on the utensil.

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.



Igniting and regulating the burners

- ☐ The association of the operating elements **knobs** can be seen from the appliance description and recognized from the symbols on the gas cook screen.
- ☐ Igniting the burners is facilitated by an electric spark igniter.

Hotplate burners:

- ☐ You can regulate infinitely between the high-power setting and low setting.



= large setting



= small setting



Igniting with the electric spark igniter:

1. Press in the appropriate knob and turn anticlockwise to high setting.
 - ☐ The electric spark ignition will operate as long as the knob is pressed in.
2. After igniting the flame, keep knob pressed in for around 5 seconds.
3. **Before releasing, press knob vigorously once more.**
4. If there is no ignition, or the flame goes out, repeat ignition procedure after around 3 seconds.
5. **To switch off** the burners, turn knob to the right to the zero setting.

Igniting with match or similar expedient:

1. Press in the appropriate knob, turn it anticlockwise to high setting and light the burner with a match.
2. Keep knob pressed in for around 5 seconds.
3. If the flame goes out, repeat ignition procedure after around 3 seconds.
4. **To switch off** the burners, turn knob to the right to the zero setting.

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
- bread baking

Surface grilling _____

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

Advantages:

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

Combination hot-air/surface grilling _____

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

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

Advantages:

- Particularly effective with poultry and larger cuts of meat.

Bottom heat _____

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

Advantages:

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

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

EasyClean® system (oven cleaning system) _____

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

Switching the oven ON:

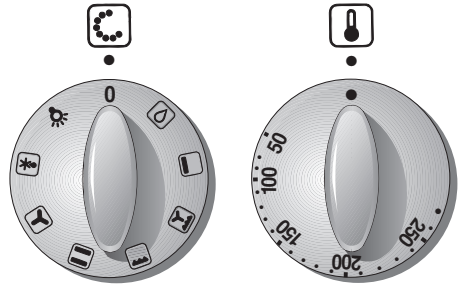
1. Use the function selector to determine the desired system.
 2. Set the temperature control knob to the desired temperature.
- ☐ The selected temperature will be controlled automatically.
 - ☐ The oven temperature control lamp illuminates when the oven is first switched on, and extinguishes when the required temperature has been reached.

Switching the oven OFF:

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

Note:

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

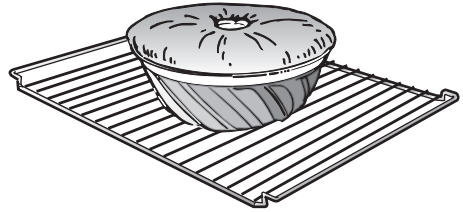


Function selector

Temperature 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:

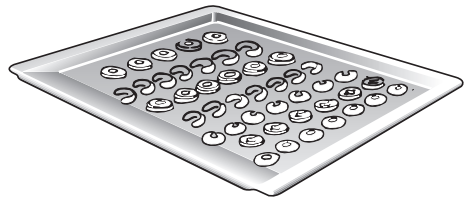
- ☐ **If the cake bottom gets too dark:**
Check the slide-in level. Shorten the baking time, and possibly use a lower baking temperature.
- ☐ **If the cake bottom stays too light:**
Check the slide-in level. Increase the baking time, select a lower temperature, or use a dark metal baking tin.

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:

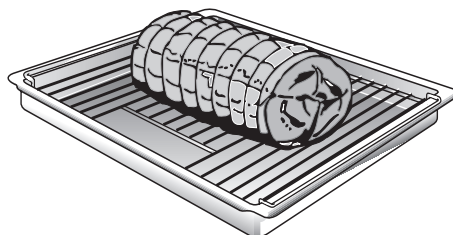
- ☐ You can influence the degree of browning by changing the temperature setting.
- ☐ If a cake collapses after removing it from the oven, use less liquid on your next attempt, consider using a longer baking time, or use a slightly lower temperature setting.

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

(Optional accessory available from your dealer.)

With hot-air  for large, fatty roasts.

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

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



Grilling

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

Notes on grilling:

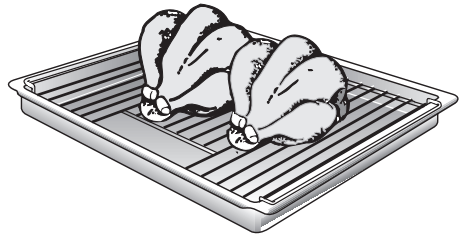
- ☐ Always close the oven door when grilling.
- ☐ The grilling temperatures are variable.
- ☐ Always use the grill and the universal pan.

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

Combination hot-air/surface grilling

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

- ☐ Use the grill and universal pan together. For roast, heat-proof utensils are preferred. Turn large roasts after about half of the total grilling time has elapsed.
- ☐ To prevent breakage after removing them from the oven, place glass utensils on a dry kitchen towel instead of cold or wet surfaces.
- ☐ Dependent on the type of food being prepared, combination hot-air and surface grilling can cause an increased degree of oven soiling. Therefore, to prevent burning-in of the soil, thorough cleaning of the oven is recommended after each use.

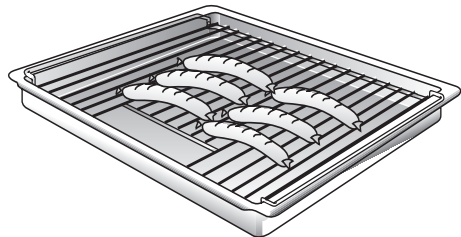


- ☐ Whole poultry should be turned after approx. two-thirds of the cooking time has elapsed. With duck and goose, pierce the skin under the wings to allow excess fat to drain off.
- ☐ After the end of the selected roasting time and with the oven switched OFF, leave the roast in the closed oven for approx.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

Surface grilling

Used for smaller dishes having little height/thickness.

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



Cooking Tips and Helpful Hints

For baking:

- | | |
|--|---|
| ☐ 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.

Defrosting position:

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

- ☐ Turn the function selector switch to the  position. Dependent on size and type of the baked goods, defrost 25 – 45 minutes, take out of the oven and allow to stand 30 – 45 minutes.
- ☐ With smaller amounts (pastries), the defrosting time is reduced to 15 – 20 minutes and the subsequent standing time to 10 – 15 minutes.

Standard defrosting of various foods:

Slide-in levels:

With 1 baking sheet: Slide-in level 3

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

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

Cleaning and Care

Important cleaning basics:

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

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.

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.

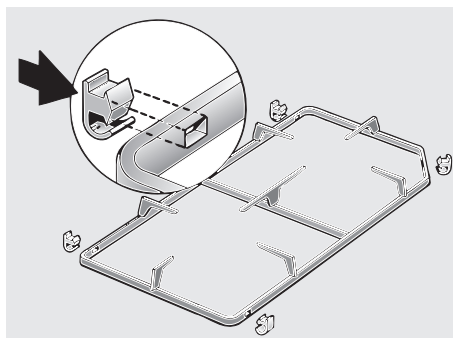
Oven door pane:

- ☐ 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.

Cleaning and care

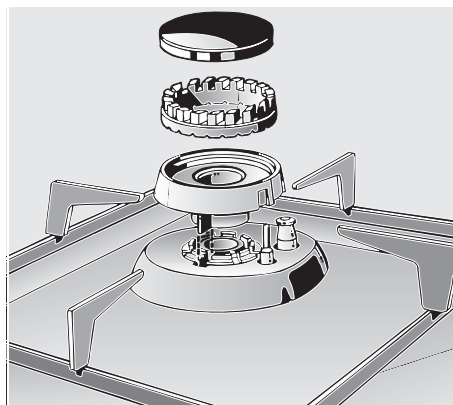
Ribbed grate and cooker hob:

- ☐ The ribbed grate can be taken off.
Remove burned food residues on the ribbed grate with hot detergent suds.
Note: The ribbed grate can be inserted only in the correct position.
- ☐ To clean the cooker hob, take out the ribbed grate. Wipe out the cooker hob with a damp cloth and polish.
- ☐ Additional rubber supports for grates can be purchased from customer service.



Hotplate burners:

- ☐ Clean enamelled burner cover with hot detergent suds.
- ☐ Clean sparking plug and ignition gap carefully with moist cloth.
- ☐ The bare metal parts of the hotplates can become discoloured during use.
Use metal care preparations which are suitable for aluminium for cleaning.
- ☐ Do not clean burner parts in the dishwasher.
- ☐ When putting on burner parts make sure that
 - they are put on dry,
 - they lie flat,
 - after they have been put on, the flames burn evenly all round.
- ☐ If the burner covers are not on straight ignition is impeded and damages and unpleasant gas odour occur.



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:

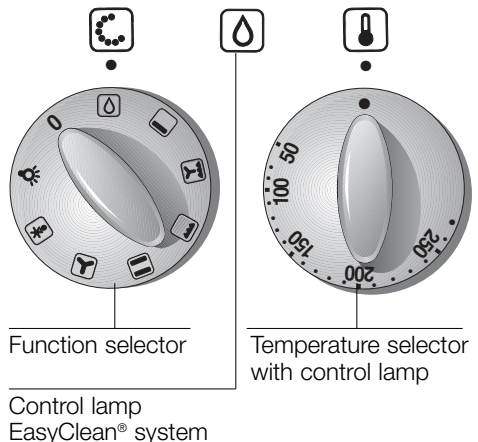
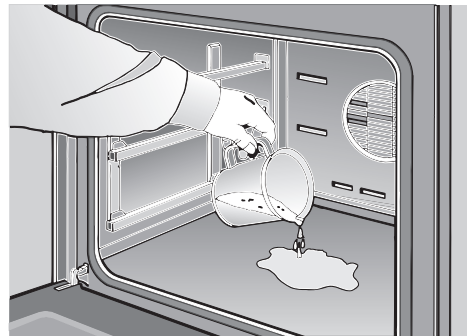
- ☐ Use this function only after the **oven has completely cooled** (room temperature).
- ☐ Use normal water only, and **no distilled water**.

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 the  position. The oven cleaning and the oven temperature control lamp are illuminated. After the initial heating time (approx. 4 minutes) the oven temperature control lamp extinguishes. After a further 17 minutes the program cycle is completed. A buzzer sounds.

Switching the oven OFF:

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



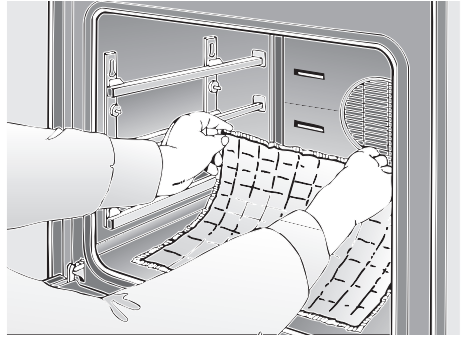
After deactivating the oven cleaning function:

Cleaning tips:

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

Cleaning tips:

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



Rapid drying:

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

Manual cleaning steps:

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

Removing the oven door:

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

Hanging the oven door:

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

Switch On the oven light:

- ☐ Turn the function selector to the  position.

Removing the suspend grids:

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

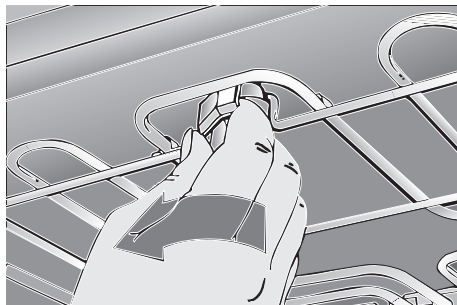
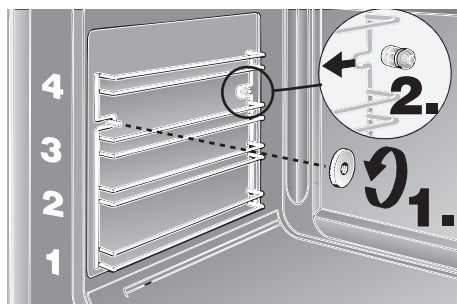
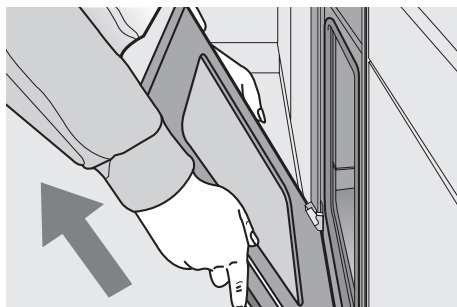
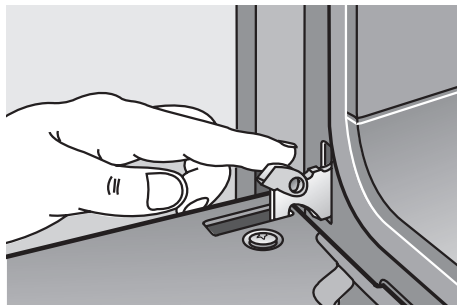
Lowering the heating element:

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

1. Unlock the heating element by turning the ratchet at the ceiling of the oven cavity.

Caution: in the lowered position, never switch on the heating element or place any weight on it.

2. After cleaning, swing the heating element again upward, and latch it into place.



Service and Repair Information

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

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

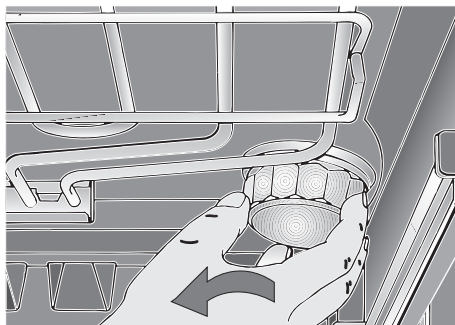
E-Number	FD
-----------------	-----------

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

Replacing the oven light:

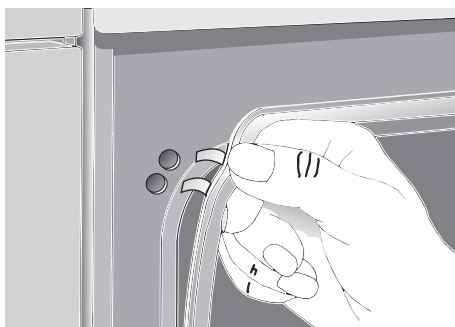
Caution: Unplug the appliance or remove the fuse!

1. To prevent damage, place a dish towel into the cold oven.
2. Unscrew the lamp cover by turning it counter-clockwise.
3. Replace the lamp.
 - Type: Incandescent bulb E 14, 220 – 240 V, 40 W, heat-resistant to 300° C.
 - You may obtain this bulb from your customer service or from your appliance dealer.



Replacing the oven door seal:

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

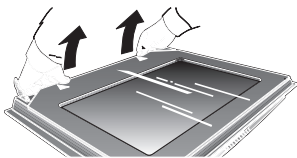
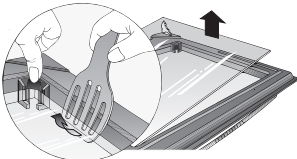


Trouble-shooting Guide

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

Important general safety guidelines:

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

Problem	Possible cause	Remedy
There is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function.	Defective fuse.	Check the fuse in the fuse box, and replace if required.
Liquids or thin viscous dough are distributed at a visibly uneven thickness.	The appliance has not been placed or installed plumb-and-level.	Level the appliance using the leveling feet, or check the installation.
The oven cleaning control lamp fails to illuminate after the function has been activated?	Temperature inside oven cavity is still too high, i.e., after prolonged use of the hotplates. Defective control lamp.	Prior to using the oven cleaning function, the oven must be allowed to cool completely. Replacement only by an authorised expert.
The oven door window pane fogs up.	This is a normal condition. It is caused by the occurrence of temperature differences.	Heat the oven at 100° C for about 5 minutes.
A considerable amount of water condensation occurs in the oven.	This condition is normal with cakes having very moist toppings (fruit), or with very large roasts.	During baking or roasting, open the oven briefly several times; wipe up condensation after use.
... if enamelled slide-in parts have dull, light blotches?	Normal occurrence due to dripping meat juices.	Not possible.
... if after prolonged use, the oven window panes are soiled from the inside.	This kind of soiling is normal.  	Detach the oven door and lay front side down on a soft, clean base. Grip the door glass near the hinges, pull up and remove. Doors with 3 panels: Disengage inner door glass at the corner pieces and lift it up using, for example, a pair of frying tongs made of plastic or wood. Installing the cleaned glass: Insert the inner door glass and lock into position. Attach the door glass and lock into position by pressing the glass near the hinges.

For the installer and kitchen expert!

Important installation notes:

- ☐ Properly dispose of **packaging materials**.
- ☐ Do not use **oven door handle** for transporting or handling the unit during installation.
- ☐ **WARNING:** Connection and first start of the appliance may only be performed by an authorised specialist.
- ☐ Connection must be made using an H05RR-F 3 x 1.5 mains connection cable.
- ☐ **Rated consumption, rated voltage and type no. of the appliance:**
See appliance nameplate behind the oven door to the left beneath the side edge of the oven.
- ☐ **The unit's nameplate is located at on the right sidewall of the unit.**
- ☐ **Electrical safety** of the appliance can be ensured only if the equipment earth in the building installation has been installed according to regulations.
- ☐ Always make sure that the appliance is **currentless during assembly and repairs**.
- ☐ Connectable built-in hob:
M-AD11-N; M-AD13-N.
- ☐ Heat up the oven before it is installed.

Furniture programmes

Cooker conversion cabinets from virtually all lines of kitchen furniture are suitable for installing the built-in cooker. However, the veneers or plastic laminates on the conversion cabinets must be applied with heat-resistant cement (90 °C). If plastic laminates or cement are not sufficiently heat-resistant, warping, bubbling or detachment of the finish may result.

- ☐ **WARNING:** The appliance may be installed with a high cabinet or a high wall only on one side of it. On the respective opposite side, the height of an adjacent piece of furnishing may not exceed the height of the working surface in which the hob is installed. The distance between the high wall on the side of the hob and the rear wall must comply with the assembly instructions for the built-in hob. Observe the protection class for heat exposure as stated in the assembly instructions.

Assembly Instructions

Installation:

The range may only be installed in **currentless condition**.

For example by turning off the fuse for the household interior installations.

- ☐ Work top cut-out for built-in hob must be present for the built-in hob (see installation instructions for built-in hob).

1. Shove the built-in cooker into the installation opening of the conversion cabinet and align **horizontally**.

Important for function and safety:

- ☐ Slide in built-in cooker completely.
- ☐ Open oven door and fasten the built-in cooker to the side strips **on the conversion cabinet with one screw each** (see illustration).

The two screws enclosed to the built-in cooker must be inclined slightly to the outside when they are screwed in.

- ☐ Check whether the built-in cooker has been installed solidly and **horizontally** and whether the given installation dimensions have been observed.

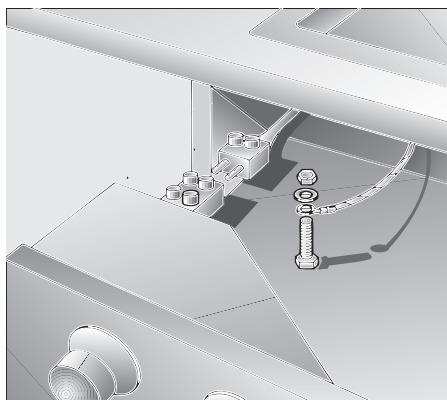
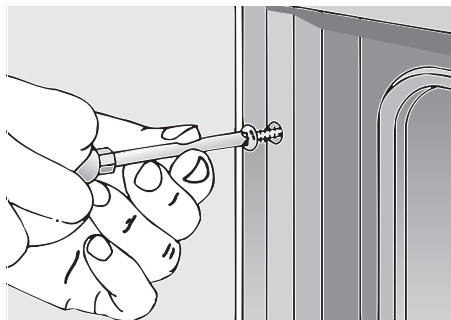
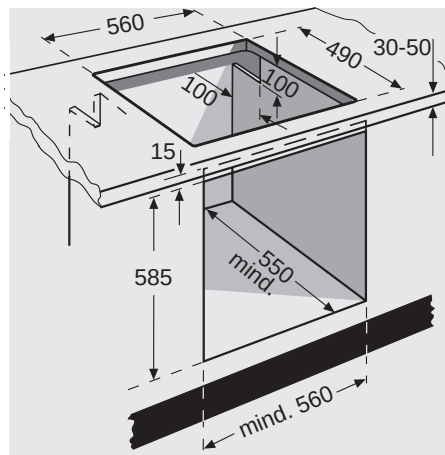
- ☐ The properly installed appliance must be covered in such a way on all sides that it cannot come into contact even with factory-insulated parts. The covering must be able to be removed only with the aid of tools.

2. Make the electrical connection between the built-in cooker and hob through connection plug and socket strip with earthing cable.

3. Installing the hob.
Make absolutely certain that you observe assembly instructions enclosed to the appliance.

4. Make electrical connection between the built-in cooker and safety plug socket through mains connection plug.

5. Function control.



Inhoudsopgave

Gebruiksaanwijzing		Pagina
voor de gebruiker		
Waar u op moet letten		
☐ Aanwijzingen voor de afvoer	58	
☐ Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat	58	
☐ Veiligheidsvoorschriften	59	
Vóór het eerste gebruik		
☐ Reiniging vóór gebruik	60	
☐ Eerste keer verhitten	60	
☐ Veiligheid van de branders	60	
☐ Keuze van pannen	60	
Dit is uw nieuwe fornuis		
☐ Beschrijving van het apparaat	61	
☐ Toebehoren	62	
☐ Inschuifooogten	62	
Aansteken en regelen van de branders	63	
Bakken en braden		
☐ Ovenfuncties	64	
☐ Oven in- en uitschakelen	65	
☐ Bakken	66	
☐ Braden	67	
Grillen	68	
Tips en trucs	69	
Ontdooien en gaar maken	70	
Reinigen en onderhouden		
☐ Belangrijke aanwijzingen		71
☐ Email en glas		71
☐ Edelstalen voorkant		71
☐ Oven		71
☐ Ribben rooster en gaskomfoor		72
☐ Kookplatenbranders		72
☐ EasyClean®-reinigingssysteem		73+74
☐ Verwijderen en aanbrengen van de ovendeur		75
☐ Rooster verwijderen		75
☐ Verwarmingselementen		75
Storingen en reparaties		76
Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?		77
Montageaanwijzing voor de installateur en keukenvakman		
Belangrijke aanwijzingen		78
Meubelprogramma's		78
Inbouwen		79



Aanwijzingen voor de afvoer

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

Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat

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

-
- ☐ Het gebruik van een apparaat, dat op gas werkt, leidt tot een warmte- en vochtigheidsafgifte in de ruimte alwaar het apparaat is geplaatst. Op een goede luchtverversing letten: de natuurlijke ventilatieopeningen openhouden of een mechanische ontluchting (wasemkap) plannen.
 - ☐ Gasapparaten mogen niet in voertuigen worden geïnstalleerd.

- ☐ Een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra luchttoevoer vereisen, b.v. een venster openen of de ventilatie van een eventueel aanwezige mechanische ontluchtigsinrichting hoger instellen.

Veiligheidsvoorschriften

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

Vóór het eerste gebruik

Reiniging vóór gebruik:

1. Reinig het apparaat aan de buitenkant met een zachte en vochtige doek.
2. Reinig de oven en het toebehoren met een heet sopje.

Eerste keer verhitten:

1. Verwarm de lege oven ca. 30 minuten voor.
Kies daarvoor boven- en onderwarmte bij 240 C°.
Open tijdens het verhitten de ramen van uw keuken om te voorkomen dat er een onaangename geur blijft hangen.

Veiligheid van de branders:

(Alleen bij apparaten met onstekingsbeveiliging).

- ☐ Alle kookplaatbranders zijn zo beveiligd, dat de gastoevoer bij het uitgaan van de vlam onderbroken wordt.
De beveiliging geschiedt thermo-elektrisch.
- ☐ Bij apparaten zonder onstekingsbeveiliging zijn de schakelaars m.b.v. een arreteringsrichting tegen verdraaien beveiligd.
- ☐ Wanneer de branders werken, is een ruisend geluid hoorbaar.

Keuze van de kookpannen en hun opstelling:

Juist!

- ☐ Pan altijd midden op de kookplaatbrander zetten.
- ☐ Gebruik uitsluitend pannen met een platte bodem.
- ☐ Diameter van de pan passend bij de kookplaatbrander kiezen (zie tabel).
 - minder gasverbruik
 - optimale kooktijd
 - gunstige opstelling

Onjuist!

- ☐ Diameter van de pan te klein.
- ☐ Vlam van de kookplaatbrander brandt om de pan heen.
- ☐ Pan steekt over de rand van het inbouwcomfoor.
 - hoger gasverbruik
 - slechte opstelling

Brander	Belasting in kW		Diameter-pan
	Inbouw-kookplaat	Keramische inbouwkookplaat	
Brander „groot”	2,85	2,90	240 tot 260 mm
Brander „normal”	1,85	1,70	200 tot 220 mm
Sudder brander	1,10	1,00	120 tot 180 mm

Dit is uw nieuwe oven

Sudderbrander B

Brander „normal” C

Brander „groot” A

Brander „normal” D

Functie-
keuzeknop

EasyClean®
reinigingssysteem

Temperatuurkeuzeknop met
controlelampje

Kraanenknop
voor brander A

Kraanenknop
voor brander B

Kraanenknop
voor brander D

Kraanenknop
voor brander C

Functiekeuzeknop



Standen:

-  Ovenverlichting
-  Ontdooistand
-  Hete lucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Vlakgrillen
-  Thermo-grillen
-  Onderwarmte
-  EasyClean®-reinigingssysteem

Temperatuurkeuzeknop



Standen:

50–275 Temperatuur in C°

Toebehoren

- ☐ Standaard worden meegeleverd:

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

- ☐ Overig toebehoren is verkrijgbaar in de vakhandel:

Bestelnr.

Braadslede met rooster	Z 1230 X2
Ovenschaal	Z 1270 X2
Aluminium bakplaat	Z 1330 X0
Email bakplaat	Z 1340 X2
Haaks gebogen bak- en braadrooster	Z 1430 X0
Fijnmazig bak- en braadrooster	Z 1440 X0
Braadplaat (alleen voor gebruik in de braadslede)	Z 1510 X2
Broodbaksteen	Z 1910 X0
Toerusting-set – Clou	Z 1750 X0

Aanwijzing:

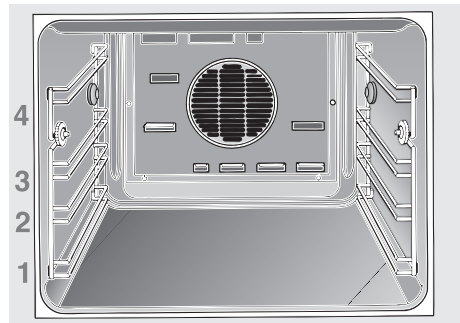
- ☐ Bakplaat en braadslede/bakplaat kunnen tijdens gebruik in de oven krom trekken. De oorzaak hiervan zijn de grote temperatuurverschillen op het toebehoren. Ze kunnen ontstaan wanneer slechts een gedeelte van het toebehoren bedekt is of wanneer bevroren etenswaar, een pizza bijv., op het toebehoren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

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

Inschuiфhoogten

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

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



Aansteken en regelen van de branders

- ☐ Welke bedienelementen van de schakelaars bij de branders hoort, is uit de apparaat-beschrijving te zien en aan de symbolen op het kraanscherf te herkennen.
- ☐ Het aansteken van de branders wordt door een elektrische vonkontsteking vergemakkelijkt.

Gasbranders:

- ☐ De instelling tussen „maximum” en „minimum” is traploos mogelijk.



= vol stand



= klein stand



Aansteken met de elektrische vonkontsteking:

1. De desbetreffende schakelaar indrukken en naar links op de grote stand draaien.
 - ☐ De elektrische vonkontsteking is in werking, zolang de schakelaar ingedrukt is.
2. Na ontsteken van de vlam, schakelaar nog ca. 5 sec. ingedrukt houden. (Alleen bij apparaten met ontstekingsbeveiliging).
3. **Voor het loslaten, schakelaar nog een keer krachtig indrukken.**
4. Komt geen ontsteking tot stand, of gaat de vlam uit, ontstekingsproces na 3 sec. herhalen.
5. **Voor uitschakelen** van de branders schakelaar op stand 0 draaien.

Aansteken met lucifer of soortgelijk hulpmiddel:

1. De desbetreffende schakelaar indrukken, naar links op de grote stand draaien en de brander met de lucifer aansteken.
2. Schakelaar ca. 5 sec. ingedrukt houden. (Alleen bij apparaten met ontstekingsbeveiliging).
3. Gaat de vlam uit, aansteekproces na ca. 3 sec. herhalen.
4. **Voor uitschakelen** van de branders schakelaar op stand 0 draaien.

Hete lucht _____



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

Voordelen:

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

Boven- en onderwarmte _____



(Conventioneel verwarmingssysteem)

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

Er kan slechts op één inschuifhoogte worden gebakken of gebraden.

Voordelen:

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

Oppervlakte-grill _____



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

Voordelen:

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

Thermo-grill _____



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

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

Voordelen:

- bijzonder geschikt voor gevogelte en grote stukken vlees.

Onderwarmte _____



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

Voordelen:

- zeer geschikt voor gebak en gerechten die aan de onderzijde extra bruin moeten worden of een korst moeten krijgen.
- Pas kort voor het einde van de bak- of braadtijd gebruiken.

EasyClean®-reinigingssysteem _____



Om de reiniging van de oven voor u gemakkelijker te maken, is het apparaat voorzien van een automatische reiniging. Door een automatisch geregelde verdamping van reinigungsoplossing worden de vuilresten op het email door warmte en waterdamp zacht en kunnen deze vervolgens gemakkelijk worden verwijderd. Zie voor meer gegevens "Reinigen en onderhouden".

Alleen gebruiken wanneer de oven koud is.

Voordelen:

- gemakkelijk reinigen van de oven
- het email van de oven blijft mooi
- milieuvriendelijk

Oven in- en uitschakelen

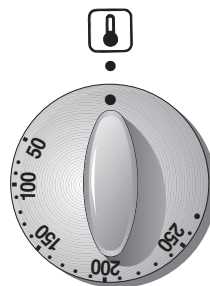
Voordat u uw oven inschakelt, kiest u het verwarmingssysteem dat u wilt gebruiken.

Inschakelen:

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



Functiekeuzeknop



Temperatuurkeuzeknop

Uitschakelen:

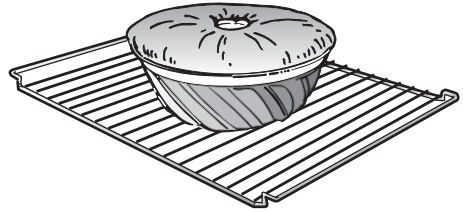
- ☐ Om de oven uit te schakelen, draait u de temperatuurkeuzeknop en de functiekeuzeknop op 0.

N.B.:

- ☐ Het apparaat is voorzien van een koelventilator. Na het uitschakelen van de oven blijft deze lopen tot de oven is afgekoeld.

Bakken in een bakvorm

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



Bakken in blankmetalen bakvormen:

-  hete lucht inschuifhoogte 3
-  boven-/onderwarmte inschuifhoogte 1

Boven- en onderwarmte:

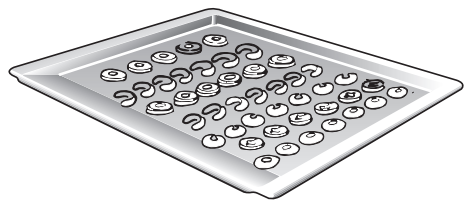
- ☐ Indien het gebak aan de onderkant te donker wordt:
Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd korter en kies eventueel een lagere temperatuur.
- ☐ Indien het gebak aan de onderkant te licht wordt:
Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd langer en kies een lagere temperatuur of gebruik een zwarte bakvorm.

Hete lucht:

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

Bakken op een bakblik:

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



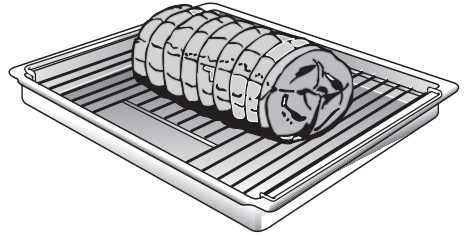
Aanwijzingen:

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

Braden met hete lucht of met boven- en onderwarmte

Aanwijzingen:

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



☐ **Braden in een gesloten schaal:**

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

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

Tips:

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

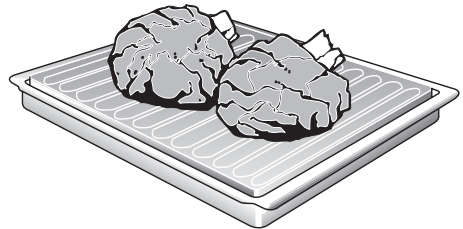
Braden op het braadblik

(Als extra toebehoren in de vakhandel verkrijgbaar)

Met hete lucht  voor grote, vette stukken braadvlees

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

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



Grillen

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

Aanwijzingen:

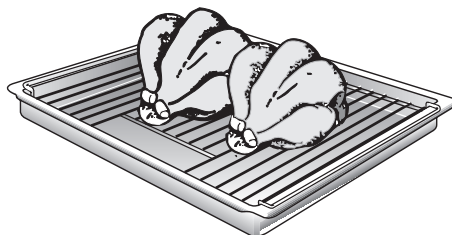
- ☐ Met gesloten ovendeur grillen.
- ☐ De grilltemperaturen kunnen worden ingesteld.
- ☐ Schuif het rooster en de braadslede altijd samen in de oven.

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

Thermo-grill

Voor zeer knapperig gevogelte of vlees (varkensvlees met zwaard)

- ☐ Gebruik het rooster en de braadslede. Gebruik voor vlees bij voorkeur een hittebestendige braadschaal. Keer grote stukken vlees na ca. de helft van de griltijd om.
- ☐ Plaats een braadslede na het grillen niet op een koude of natte ondergrond, maar op een droge doek om het glas niet te laten springen.
- ☐ Bij het thermo-grillen op het rooster kan afhankelijk van het te grillen gerecht de oven vrij vuil worden. Maak daarom de oven na elk gebruik schoon om inbranden van het vuil te voorkomen.

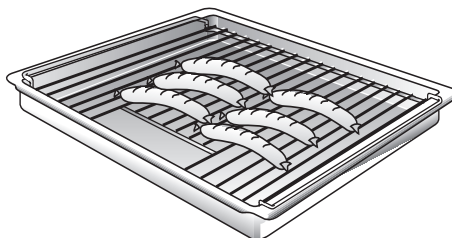


- ☐ Keer hele stukken gevogelte om na ca. tweederde van de griltijd. Steek bij eend en gans de huid onder de vleugels door om het vet goed te laten uitlopen.
- ☐ Laat het gerecht wanneer het klaar is nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.

Oppervlakte-grillen

Voor platte en kleine gerechten

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



Tips en trucs

Voor bakken:

- | | |
|--|--|
| ☐ Gebak van de bakplaat is aan de onderkant te licht. | Neem niet benodigde bakblikken en de braadslede uit de oven. |
| ☐ Gebak uit een vorm is aan de onderkant te licht. | Plaats de bakvorm niet op het bakblik, maar op het rooster. |
| ☐ Taart of gebak is aan de onderkant te donker. | Plaats het gebak hoger in de oven. |
| ☐ Het gebak is te droog. | Stel de oventemperatuur iets hoger in en kies een kortere baktijd. |
| ☐ Het gebak is van binnen klef en deegachtig of het vlees is van binnen niet gaar. | Stel de bak- of braadtemperatuur iets lager in.
Let op: bak- en braadtijden kunt u niet korter maken door een hogere temperatuur (van buiten gaar, van binnen niet). Iets langere bak- of braadtijd kiezen, taartdeeg langer laten rijzen. Minder vloeistof aan het deeg toevoegen. |
| ☐ Gebak uit een rond of recht blik is bij het bakken met hete lucht achteraan te donker. | Plaats de bakvorm niet vlak voor de luchtopeningen in de achterwand van de oven. |
| ☐ Bij zeer vochtige bak- en braadgerechten, bijv. fruittaart of met water bereide braadgerechten ontstaat er veel waterdamp in de oven, die op de ovendeur neerslaat en soms tot het druppen van water op de bodem van de oven of de inbouwmeubels leidt. | Door de ovendeur voorzichtig en gedurende korte tijd te openen (een of twee keer, bij een lange bak- of braadtijd vaker) kan de waterdamp uit de oven ontsnappen en daardoor de condensvorming aanzienlijk worden verminderd. |

Om energie te besparen:

- | | |
|---|---|
| ☐ Uitsluitend voorverwarmen wanneer het recept dit voorschrijft. | |
| ☐ Donkere bakvormen nemen de hitte beter op. | ☐ Restwarmte: bij lange baktijden kunt u de oven 5 à 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen. |

Ontdooien en gaar maken met hete lucht:

Belangrijke aanwijzingen:

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

Ontdooistand:

uitsluitend voor kwetsbare soorten gebak (bijv. slagroomtaart).

- ☐ Draai de functiekeuzeknop in stand . Ontdooi het gebak gedurende 25 à 45 minuten, afhankelijk van grootte en soort. Daarna uit de oven nemen en buiten de oven nog 30 à 45 minuten verder laten ontdooien.
- ☐ Bij kleine hoeveelheden (stukjes) bedraagt de ontdooitijd in de oven 15 à 20 minuten en daarna buiten de oven 10 à 15 minuten.

Ontdooien:

Inschuifhoogten:

Bij 1 blik: inschuifhoogte **3**

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

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

Reinigen en onderhouden

Belangrijke aanwijzingen:

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

Edelstalen voorkant:

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

Email en glas:

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

Oven:

- ☐ Reinig de oven na elk gebruik, vooral na braden of grillen. Vuilresten branden in wanneer de oven weer wordt verhit. Ingebrande vuilresten laten zich moeilijk verwijderen.
- ☐ Door vaak te reinigen met het hete-luchtsysteem kunt u zorgen voor minder vuil.

 De oven mag niet warm worden gereinigd met speciale ovenreinigingsmiddelen.

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

Ovendeurruit:

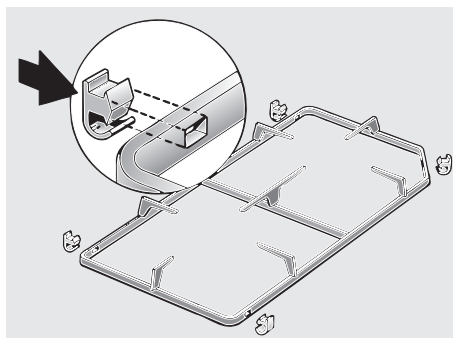
- ☐ De binnenruit van de ovendeur heeft een warmtereflecterende laag om de deurtemperatuur lager te maken.
- ☐ Dit heeft geen nadelige invloed op het zicht door de ovenruit.
- ☐ Wanneer de ovendeur is geopend, kan deze laag een glinsterende aanblik bieden. Dit heeft een technische oorzaak en is geen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

Ribbenrooster en gaskomfoor:

- ❑ De ribbenrooster kan worden afgenomen. Ingebrande kookgoedresten aan de ribbenrooster met een heet afwassopje verwijderen.

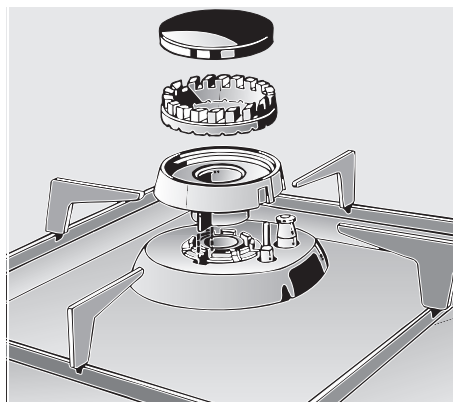
Aanwijzing: De ribbenrooster kan slechts in zijn juiste positie worden ingelegd.

- ❑ Voor het reinigen van het gaskomfoor de ribbenroosters afnemen. Gaskomfoor met een vochtige doek afnemen en nog eens polijsten.
- ❑ Bijkomende oplegrubbers voor roosters zijn via de klantenservice verkrijgbaar.



Kookplatenbranders:

- ❑ Geëmailleerde branderdeksels met heet afwassop reinigen.
- ❑ Bougie en bougie-gleuf voorzichtig met vochtige doek reinigen.
- ❑ De blanke metalen onderdelen van de gasbranders kunnen bij gebruik van kleur veranderen. Voor het reinigen een onderhoudsmiddel voor metaal gebruiken, dat voor aluminium geschikt is.
- ❑ De onderdelen van de gasbrander niet in de afwasmachine reinigen.
- ❑ Bij het opleggen van de onderdelen van de gasbrander het onderstaande inachtnemen:
 - lin droge toestand opleggen.
 - vlak opleggen.
 - na het opleggen moeten de vlammen rondom gelijkmatig branden.
- ❑ Scheef liggende branderdeksels bemoeilijken het aansteken en veroorzaken, behalve beschadigingen, ook een onaangename gaslucht.



EasyClean®-reinigingssysteem

Om de reiniging van de oven voor u gemakkelijker te maken, is uw oven voorzien van een automatische reiniging. Dankzij een automatisch geregelde verdamping van reinigungsoplossing worden de vuilresten op het email door waterdamp zacht en kunnen deze vervolgens gemakkelijk worden verwijderd.

Let op:

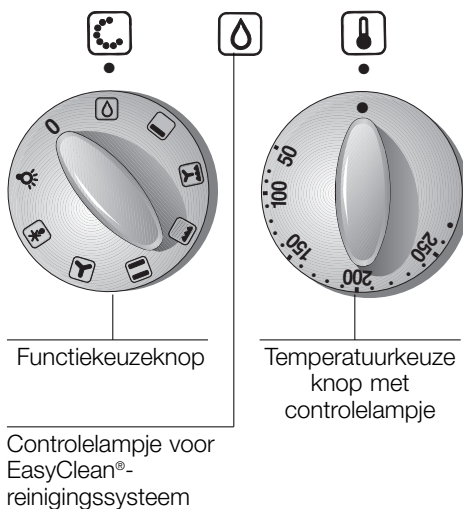
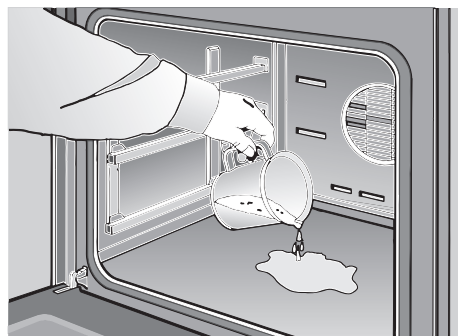
- ☐ De automatische reiniging uitsluitend gebruiken **wanneer de oven volledig is afgekoeld** (kamertemperatuur).
- ☐ Gebruik uitsluitend normaal leidingwater, **geen gedestilleerd water**.

Inschakelen:

1. Verwijder het bakblik en de braadslede uit de oven. Het grillrooster kan in de oven blijven.
2. Giet ca. 0,4 liter water met een beetje afwasmiddel in de bodemkuip van de oven. Bij veel vuil kunt u het sopje enige tijd voor het inschakelen laten inwerken.
3. Sluit de ovendeur.
4. Draai de functiekeuzeknop op stand . De controlelampjes voor ovenreiniging en voor oventemperatuur gaan branden. Na het verstrijken van de opwarmtijd (4 minuten) gaat het controlelampje voor de oventemperatuur uit. Na nogmaals 17 minuten is het programma beëindigd. Er klinkt een signaal.

Uitschakelen:

Draai de functiekeuzeknop op **0**. Het controlelampje voor de ovenreiniging gaat uit.



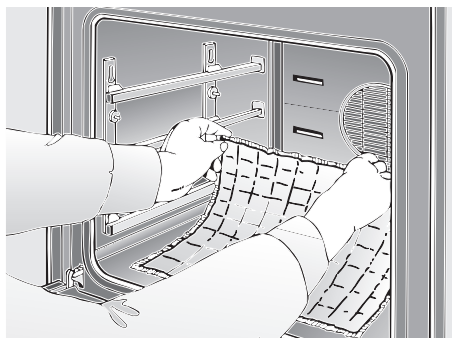
Na het uitschakelen van de automatische reiniging:

Aanwijzingen:

- ☐ Open de ovendeur en veeg het restwater direct na reiniging op met een absorberende doek of spons.
- 1. Open de ovendeur en veeg het achtergebleven water met een grote absorberende sponsdoek op.
- 2. Reinig de oven met de in schoonmaaksop gedrenkte sponsdoek, een zachte borstel of een plastic schoonmaakborstel.
Nog aanwezige hardnekkige resten kunt u met een glasschaaf (voor glaskeramiek) verwijderen.
Let op: de glasschaaf voorzichtig gebruiken en niet te plat neerzetten, anders kunnen er krassen in het email komen.
- 3. Kalkranden kunt u verwijderen met een in azijn gedrenkte doek.
- 4. Veeg na met schoon water en wrijf de oven met een zachte doek droog (ook onder de ovendeurdichting).

Aanwijzingen:

- ☐ Indien de oven zeer vuil is, kunt u de behandeling na het afkoelen van de oven herhalen.
- ☐ Wanneer de oven na het braden en grillen zeer vuil en vet is, adviseren wij om de vuile plekken voor het inschakelen van de automatische reiniging met afwasmiddel in te wrijven.
- ☐ Laat de ovendeur na de reiniging nog ca. 1 uur in een schuine stand van ca. 30° open staan, zodat het emailoppervlak van de oven goed kan drogen.



Sneldrogen:

1. Zet de ovendeur open in een schuine stand van ca. 30°.
2. Draai de functiekeuzeknop in stand  en de temperatuurkeuzeknop in stand **50° C**.
3. Duur: 5 minuten.
4. Daarna draait u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop weer op **0**.

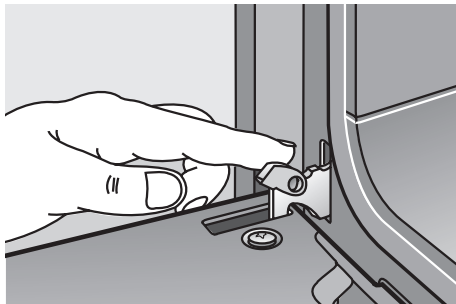
Oven:

Aanwijzing: om de oven na afloop van de automatische reiniging gemakkelijk verder te kunnen reinigen, biedt het apparaat u de volgende mogelijkheden.

Ovendeur demonteren

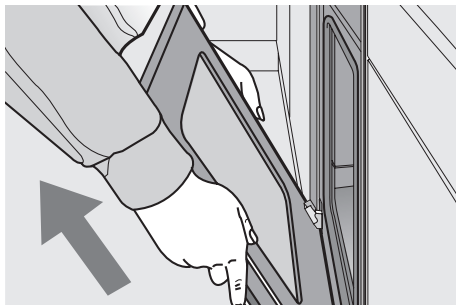
Verwijderen:

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



Aanbrengen:

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



Ovenverlichting inschakelen:

- ☐ Draai de functiekeuzeknop op stand .

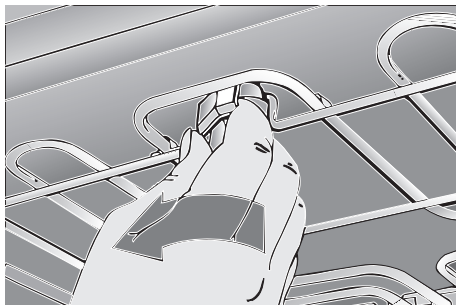
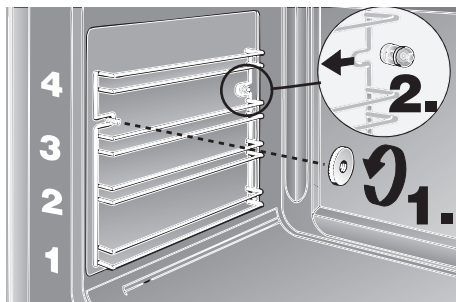
Rooster verwijderen:

1. Draai zowel links als rechts 2 kartelschroeven uit.
2. Neem het rooster voorzichtig uit de oven.

Verwarmingselement omlaag zetten

Let op: het verwarmingselement moet afgekoeld zijn

1. Draai aan de pal op het plafond van de oven om het element los te maken.
Let op: u mag het verwarmingselement in verlaagde stand niet inschakelen en niet belasten.
2. Draai na het reinigen van het plafond van de oven het verwarmingselement omhoog en zet het weer vast.



Storingen en reparaties

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

Zie voor adressen het overzicht van klantenservice-werkplaatsen.

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

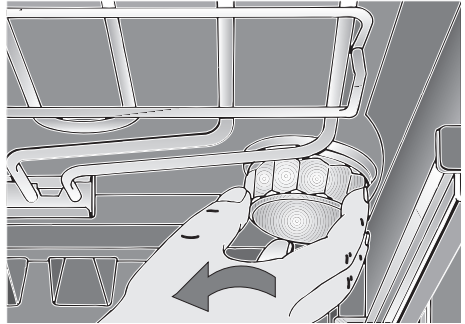
E-nr.	FD
-------	----

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

Vervangen van de ovenlamp:

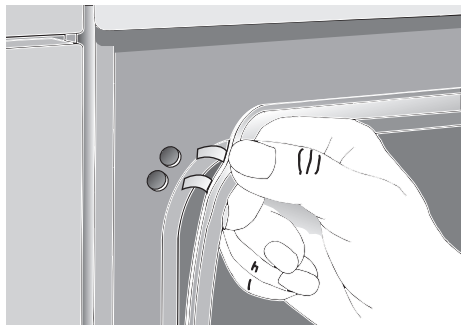
Let op: apparaat stroomloos maken!

1. Leg een vaatdoek in de koude oven om beschadiging te voorkomen.
2. Draai het kapje van de lamp naar links en verwijder het.
3. Vervang de lamp.
 - Type gloeilamp E 14, 220–240 volt, 40 watt, hittebestendig tot 300° C.
 - Deze gloeilamp kunt u verkrijgen bij de klantenservice of in de vakhandel.



Vervangen van de afdichting van de ovendeur

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

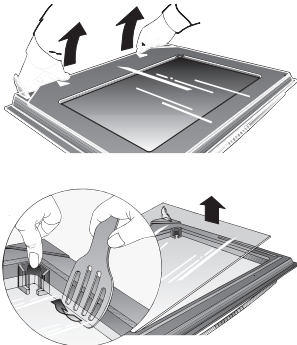


Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

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

Belangrijke aanwijzing:

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

Wat is er aan de hand ...	Mogelijke oorzaak	Oplossing
... wanneer de elektrische functie helemaal niet meer werkt, de controlelampjes bijv. plotseling niet meer branden?	Zekering defect	Zekering in zekeringkast controleren en indien nodig vervangen.
... wanneer vloeistof of dun deeg naar één kant loopt?	Apparaat niet waterpas opgesteld of ingebouwd	Inbouw controleren.
... wanneer na het inschakelen van de automatische reiniging het controlelampje niet gaat branden?	Temperatuur in de oven is nog te hoog, bijv. door langdurig gebruik van de kookzones. Controlelampje defect.	Oven vóór het gebruik van de automatische reiniging geheel laten afkoelen. Laten vervangen door een vakman.
... wanneer het glas in de ovendeur beslaat?	Normaal verschijnsel, berust op het aanwezige temperatuurverschil	Oven ca. 5 minuten inschakelen bij 100°C.
... wanneer er in de oven veel condens ontstaat?	Normaal verschijnsel bij gebak met zeer vochtig deeg (vruchten) of grote stukken braadvlees.	Ovendeur tijdens het bakken af en toe kort openen. Condenswater na gebruik opvegen.
... wanneer geëmailleerde inschuifdelen matte, lichte vlekken vertonen?	Normaal verschijnsel door neerdruppelend vleesvocht.	Niet mogelijk.
... wanneer na langdurig gebruik het glas in de ovendeur aan de binnenkant vuil is?	Normale vervuiling. 	De ovendeur verwijderen en met de voorzijde naar onderen op een zachte en schone ondergrond leggen. Deurruit naast de scharnieren vastpakken, in bovenwaartse richting losmaken en verwijderen. Bij deuren met 3 ruiten: Binnenruit aan de hoeken losmaken en optillen met bijv. een vleesvork van kunststof of hout. Montage na het reinigen: Binnenruit aanbrengen en vastzetten. Deurruit aanbrengen en vastzetten door naast de scharnieren te drukken.

Voor de installateur en keukenvakman!

Belangrijke aanwijzingen:

- ☐ **Verpakking** op correcte wijze afvoeren.
- ☐ **Deurgreep van het fornuis** niet gebruiken bij het transporteren of het inbouwen van het apparaat.
- ☐ **Let op:** de aansluiting en inbedrijfstelling mogen uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd.
- ☐ Voor de aansluiting dient een stroomkabel H05RR-F 3 x 1,5 te worden gebruikt.
- ☐ **Nominaal opgenomen vermogen, nominale spanning en typenummer van het apparaat:**
Zie het typeplaatje achter de ovendeur, linksonder op de zijrand van de oven.
- ☐ **Het typeplaatje** bevindt zich op de rechter zijkant van het apparaat.
- ☐ **De elektrische veiligheid** van het apparaat is slechts gewaarborgd indien de elektrische installatie in uw woning volgens de voorschriften is geaard.
- ☐ **Bij montage en reparaties** het apparaat principieel stroomloos maken.
- ☐ Aansluitbare inbouwkookplateau: M-AD11-N; M-AD13-N; M3012.
- ☐ Vóór het inbouwen van het apparaat de bakoven op temperatuur brengen.

Inbouwen:

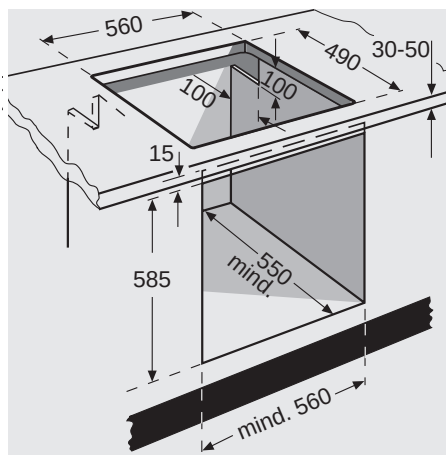
- ☐ **Het fornuis mag alleen in stroomloze toestand worden ingebouwd.**
b.v. door de zekering in de zekeringskast uit te schakelen.
 - ☐ Uitsnijding in het aanrechtblad voor het inbouwgasfornuis moet aanwezig zijn (zie montageaanwijzing „Inbouwen van het gasfornuis”).
1. Inbouwfornuis in de inbouwopening van de ombouwkast schuiven en **horizontaal** uitrichten.

Meubelprogramma's

Voor het inbouwfornuis kunnen fornuisombouwkasten uit alle keukenprogramma's worden gebruikt. De fineer- of kunststoflaag van de ombouwkast moet met hittebestendige lijm (90° C) zijn aangebracht. Indien kunststoflagen of lijm-middelen niet voldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen de lagen vervormen of losraken.

Volgens de testbepaling voor verwarming komt het apparaat overeen met type Y.

- ☐ **Let op:** het apparaat mag uitsluitend aan één zijde naast een hoge kast of wand worden ingebouwd. De tegenoverliggende zijde mag niet hoger zijn dan het werkblad waarin het kookplateau is ingebouwd.
De afstanden tussen de zijkant van het kookplateau en een hoge kast en tussen de achterzijde en de muur moeten overeenkomen met de gegevens in het montagevoorschrift voor het inbouwkookplateau. Daar aangegeven veiligheidsklasse voor verwarming in acht nemen.

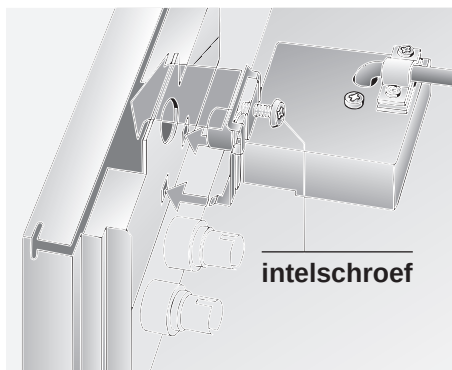
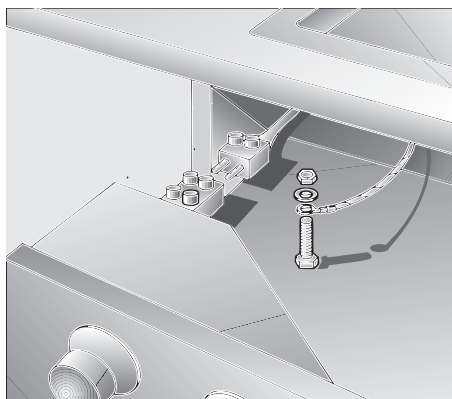
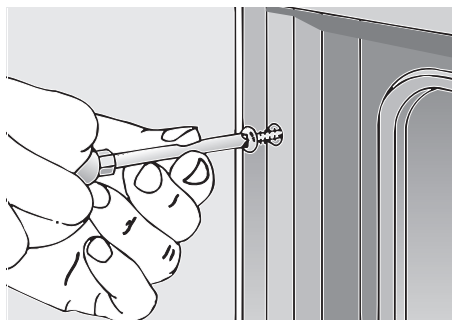


Belangrijk voor functie en veiligheid:

- ☐ Inbouwfornuis volledig inschuiven.
 - ☐ Ovendeur openen en het inbouwfornuis aan de zijlijsten **met een schroef aan de ombouwkast bevestigen** (zie afbeelding).
De twee schroeven (zijn bij het inbouwfornuis gepakt) moeten bij het inschroeven een weinig schuin naar buiten worden aangezet.
 - ☐ Controleren, of het inbouwfornuis vast en **horizontaal** ingebouwd is en de aangegeven inbouwmaten zijn aangehouden.
 - ☐ Het volgens de voorschriften ingebouwd apparaat moet m.b.v. een afdekking naar alle zijden zodanig worden beveiligd, dat het aanraken met geïsoleerde onderdelen onmogelijk is. De afdekking mag alleen met behulp van gereedschappen kunnen worden afgenomen.
2. Elektrische aansluiting tussen inbouwfornuis en gaskomfoor via aansluitstekker en aansluitlijst met aardleiding uitvoeren.
 3. Inbouwen van het gaskomfoor.
De bij de apparaten ingesloten montageaanwijzing in ieder geval inachtnemen.
 4. Elektrische aansluiting tussen inbouwfornuis en geaard stopcontact via netaansluitstekker uitvoeren.
 5. Functie controleren.

Bij inbouwkookplateau M 3012 (zonder onstekingsbeveiliging)

- ☐ Ontstekingsschakelaar aanbrengen en laten vastklikken.
- ☐ Stang vastkoppelen.
- ☐ Instellen van de elektrische vonkontsteking: rechter schakelknop indrukken en de instelschroef terugdraaien tot de ontsteking vonkt.



Indice

Istruzioni per l'uso	Pagina
per gli utenti	Pagina
Raccomandazioni	
☐ Avvertenze per lo smaltimento	81
☐ Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio	81
☐ Avvertenze di sicurezza	82
Precede il primo impiego	
☐ Pulizia preliminare	83
☐ Primo riscaldamento	83
☐ Sicurezza dei bruciatori	83
☐ Scelta delle pentole	83
Ecco il Vostro nuovo forno	
☐ Descrizione dell'apparecchio	84
☐ Accessori	85
☐ Livelli d'inserimento	85
Accensione e regolazione dei Bruciatori	86
Cuocere e arrostitre	
☐ Funzioni del forno	87
☐ Accendere e spegnere il forno	88
☐ Cuocere al forno	89
☐ Arrostitre	90
Grigliare	91
Consigli e astuzie	92
Scongellare e cuocere	93
Pulizia e manutenzione	
☐ Avvertenze importanti	94
☐ Smalto e vetro	94
☐ Frontale in acciaio inox	94
☐ Forno	94
☐ Griglia alettata e madia della cucina	95
☐ Bruciatori	95
☐ Sistema di pulizia EasyClean®	96+97
☐ Smontaggio e montaggio della porta del forno	98
☐ Griglie agganciate	98
☐ Elementi riscaldanti	98
Guasti e riparazioni	99
Che fare se qualcosa non funziona?	100
Istruzioni per il montaggio	
Per l'installatore e per il tecnico della cucina	Pagina
Avvertenze importanti	101
Programmi di mobili	101
Montaggio	102

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.

-
- ❑ L'uso di un apparecchio da cucina a gas porta ad una formazione di calore e umidità nella camera dove si trova l'apparecchio. Fare attenzione ad una buona ventilazione della cucina: tenere aperte le aperture di ventilazione naturali o prevedere un'installazione di ventilazione meccanica (cappa aspiravapore).

- ❑ Se si usa l'apparecchio intensamente e per lungo tempo, si può rendere necessaria un'ulteriore ventilazione, per es. una finestra aperta o una ventilazione più forte, per es. regolando ad una potenza maggiore l'installazione di ventilazione meccanica già prevista.
- ❑ È vietato installare apparecchi a gas negli autoveicoli.

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. L'alimentazione del gas deve essere chiusa.
- ☐ Non conservate nel forno oggetti infiammabili. In caso di accensione accidentale potrebbero incendiarsi. Non poggiate oggetti infiammabili sul piano di cottura.
- ☐ Non pulite il forno e il piano di cottura con pulitrici a vapore o con idropulitrici ad alta pressione.
- ☐ Quando il forno funziona con aria calda  non deponete nel forno carta da forno senza fissarla (per es. durante il riscaldamento). Il ventilatore dell'aria calda potrebbe aspirare la carta. Ciò può danneggiare il riscaldamento ed il ventilatore.
- ☐ Non introducete sulla base del forno un vassoio 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 di succhi di frutta, che cadono dal vassoio da forno, lasciano macchie che non possono essere più rimosse. Per la cottura al forno usate il tegame universale, che è più profondo.
- ☐ Non salite, né sedetevi sulla porta del forno aperta.
- ☐ La porta del forno deve chiudere bene. Mantenete pulite le superfici di chiusura per la guarnizione della porta.
- ☐ Sorvegliate le pentole a pressione durante il riscaldamento. Raggiunta la pressione di cottura corretta, ridurre in tempo il riscaldamento.
- ☐ Prima dell'uso dei fornelli, fissare con precisione il **coperchietto del bruciatore**.
- ☐ Usare il **bruciatore** solo quando vi sono poggiate sopra le pentole con le pietanze da cucinare.
- ☐ **Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.**
- ☐ **Nel caso si usano gas liquidi** (propano/butano), rendere ermetici tutti i collegamenti tra la bombola e l'apparecchio.

Precede il primo impiego

Pulizia preliminare:

1. Pulite l'apparecchio all'esterno con un panno morbido, umido.
2. Pulite il forno e gli accessori con una soluzione di lavaggio ben calda.

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.

Sicurezza dei bruciatori:

- ☐ Tutti i bruciatori sono protetti in maniera tale che l'alimentazione del gas si interrompe quando la fiamma viene estinta.
- ☐ Quando i bruciatori dei fornelli sono in funzione, si sente un fruscio.

Sceita delle pentole da cucinare e loro coordinamento:

Giusto!

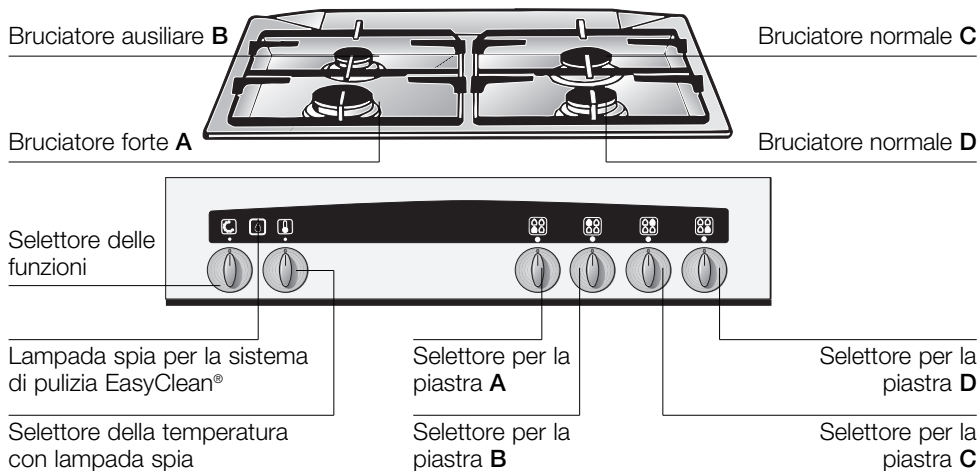
- ☐ Posare la pentola sempre nel centro del bruciatore.
- ☐ Usate solo pentole e tegami con un fondo piano.
- ☐ Scegliare le pentole il cui diametro é adatto al bruciatore (vedasi tabella).
 - Minor consumo di gas
 - Tempo di cottura ottimale
 - Coordinamento economico

Sbagliato!

- ☐ Il diametro della pentola é troppo piccolo.
- ☐ La fiamma del bruciatore brucia oltre la base delle pentole.
- ☐ La pentola é piú grande del brodo del piano di cottura.
 - Troppo consumo di gas
 - Coordinamento sbagliato

Bruciatore	Carico in kW		Diametro delle pentola
	Piano di cottura	Piano di cottura in vetroceramica	
Bruciatore forte	2,85	2,90	240 fino a 260 mm
Bruciatore normale	1,85	1,70	200 fino a 220 mm
Bruciatore ausiliare	1,10	1,00	120 fino a 180 mm

Ecco il Vostro nuovo forno



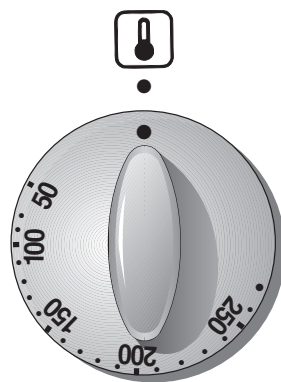
Selettore delle funzioni



Posizioni:

- Illuminazione forno
- Grado di scongelamento
- Aria calda
- Riscaldamento superiore/inferiore
- Grigliata piana
- Termogrill
- Riscaldamento inferiore
- Sistema di pulizia EasyClean®

Selettore della temperatura



Posizioni:

50–275 Temperatura in °C

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 1430 X0
Griglia per dolci/arrosti fitta	Z 1440 X0
Vassoio per arrosti (utilizzabile solo nella leccarda)	Z 1510 X2
Mattone per pane	Z 1910 X0
Set di guide telescopiche	Z 1750 X0

Avvertenza:

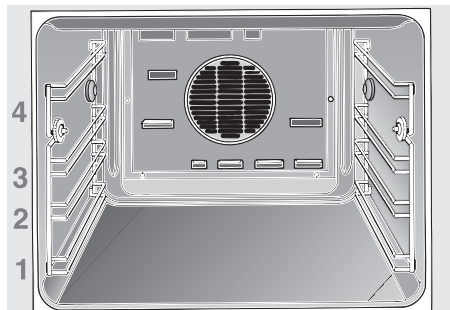
- ☐ La teglia da forno o la leccarda durante il funzionamento del forno si possono deformare. Causa di ciò sono le grandi differenze di temperatura sugli accessori. Queste possono verificarsi quando solo una parte dell'accessorio è stata occupata, oppure sull'accessorio è stato deposto un prodotto surgelato,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

La deformazione si riduce già durante la cottura al forno, l'arrostimento 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.



Accensione e regolazione dei bruciatori

- ❑ L'appartenenza delle **manopole** ai bruciatori, si può notare dalla descrizione dell'apparecchio e dai simboli segnati sul pannello dei rubinetti.
- ❑ L'accensione dei bruciatori viene facilitata attraverso l'accensione a scintilla elettrica.

Bruciatore del fornello:

- ❑ E' possibile la regolazione continua tra la fiamma grande e la piccola.



= Fiamma grande



= Fiamma piccola



Accensione mediante la scintilla elettrica:

1. Premere la relativa manopola e girarla verso sinistra sulla posizione della fiamma grande.
 - ❑ L'accensione elettrica agisce fino a quando la manopola é premuta.
2. Dopo l'accensione della fiamma, tenere premuta la manopola ancora per circa 5 secondi.
3. **Prima di lasciar andare, premere con forza ancora una volta.**
4. Nel caso non vi é accensione o si spegne la fiamma, ripetere la procedura dell'accensione dopo circa 3 secondi.
5. **Per spegnere** il bruciatore, girare la manopola verso destra fino alla posizione 0.

Accensione mediante fiammiferi o simili:

1. Premere la relativa manopola, girarla verso sinistra sulla posizione della fiamma grande, e accendere il bruciatore con il fiammifero.
2. Tenere premuta la manopola per circa 5 secondi.
3. Se la fiamma si spegne, ripetere la procedura dopo circa 3 secondi.
4. **Per spegnere** il bruciatore, girare la manopola verso destra fino alla posizione 0.

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 arrostitire.

Vantaggi:

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

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

Vantaggi:

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

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.

Termogrill _____



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

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

Vantaggi:

- molto indicato per polli e pezzi di carne grandi.

Riscaldamento inferiore _____



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

Vantaggi:

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

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

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

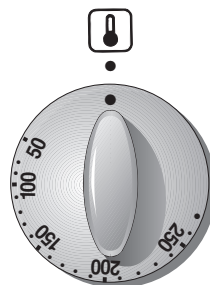
Prima di accendere il forno, decidete quale sistema di riscaldamento volete usare.

Accendere:

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



**Selettore delle
funzioni**



**Selettore della
temperatura**

Spegnere:

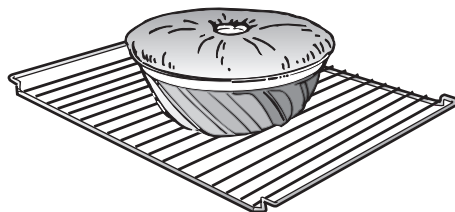
- ☐ Per spegnere, girate il selettore della temperatura e il selettore delle funzioni su 0.

Avvertenza:

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

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:

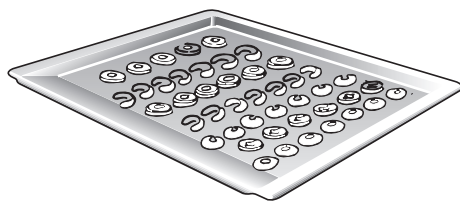
- ☐ **Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo oscuro:**
controllate l'altezza d'inserimento.
Abbreviate il tempo di cottura e selezionate eventualmente una temperatura più bassa.
- ☐ **Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo chiaro:**
controllate l'altezza d'inserimento.
Prolungate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



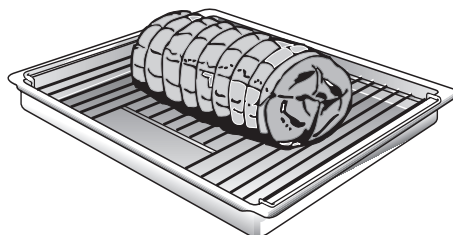
Avvertenze:

- ☐ 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

(disponibile come accessorio nel commercio specializzato)

Con aria calda  per grandi arrosti grassi.

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

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



Cottura al grill

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

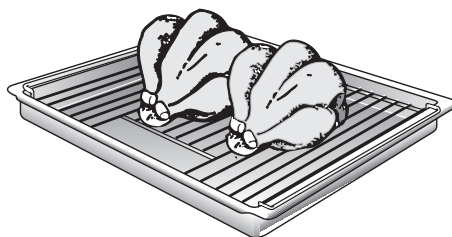
Avvertenze:

- ❑ Cuocete al grill con la porta del forno chiusa.
- ❑ Le temperature del grill si possono regolare.
- ❑ Introducete sempre insieme griglia e leccarda.
- ❑ Mettete la pietanza da cuocere al grill sempre al centro della griglia.
- ❑ Se l'elemento riscaldante del grill si spegne automaticamente, è intervenuta la protezione di surriscaldamento. L'elemento riscaldante del grill si riaccende subito dopo.
- ❑ **Mettete la griglia nella leccarda e inseriteli insieme sullo stesso livello.**

Termogrill

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

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

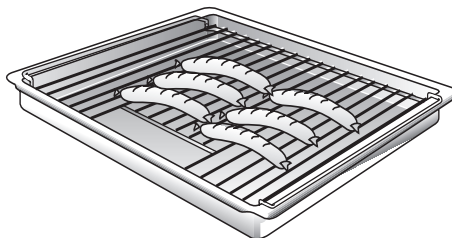


- ❑ Rivoltate il pollo intero dopo circa due terzi del tempo di cottura. Affinché il grasso possa scolare, forate sotto le ali la pelle dell'anatra e dell'oca.
- ❑ Fate riposare la pietanza pronta per altri 10 minuti circa a forno spento e chiuso.

Cottura al grill

Per pietanze piane piccole.

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



Consigli e astuzie

Per informare:

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

Togliete dal forno le teglie e la leccarda non utilizzate.

☐ Il dolce in stampo sotto è troppo chiaro.

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

☐ Il dolce o i biscotti sotto diventano troppo scuri.

Introducete il dolce o i biscotti a un livello superiore.

☐ Il dolce si secca troppo.

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

Scongelare e cuocere con il sistema ad aria calda:

Avvertenze importanti:

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

Grado di scongelamento:

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

- ☐ Girate il selettore delle funzioni sulla posizione . Scongelate il dolce, secondo la grandezza e il tipo, per 25–45 minuti. Poi toglietelo dal forno e fatelo finire di scongelare per 30–45 minuti.
- ☐ Nel caso di piccole quantità (pezzetti), il tempo di scongelamento diminuisce a 15–20 minuti e il tempo di fine scongelamento a 10–15 minuti.

Scongelare:

Livelli d'inserimento:

Con 1 teglia: livello 3

Con 2 teglie: livello 1 + 3

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

Avvertenze importanti:

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

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.

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:

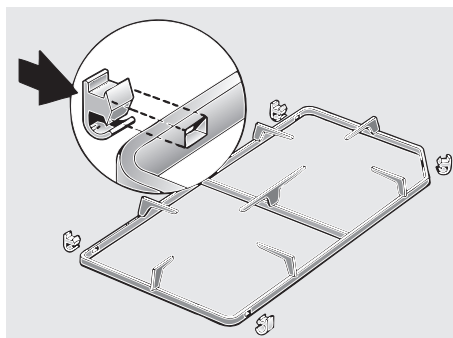
- ☐ Il vetro interno della porta del forno, al fine di abbassare la temperatura, è dotato di un rivestimento per riflettere il calore.
- ☐ Esso non pregiudica la vista attraverso la finestra della porta del forno.
- ☐ A porta aperta questo rivestimento può apparire come una patina chiara. Questa è una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

Griglia alettata e madia della cucina:

- ❑ La griglia alettata può essere tolta. Rimuovere con acqua calda e sapone i residui di cibo bruciati che si trovano sulla griglia.

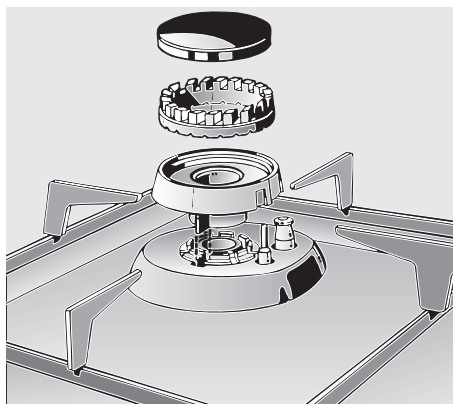
Avvertenza: la griglia alettata può essere innestata solo nella posizione giusta.

- ❑ Per pulire la madia della cucina, rimuovere la griglia alettata. Pulire con un panno umido la madia e lucidare.
- ❑ Ulteriori guarnizioni di appoggio di gomma per la griglia possono essere acquistati presso il servizio clienti.



Bruciatori:

- ❑ Pulire con acqua calda e detersivo i coperchietti smaltati.
- ❑ Pulire prudentemente con un panno umido le candele di accensione e le fessure di accensione.
- ❑ Le parti bianche di metallo del bruciatore del fornello, a causa dell'uso, possono decolorarsi. Per pulire usare un detergente per i metalli, che sia adatto all'alluminio.
- ❑ Non pulire nella lavastoviglie le parti del bruciatore.
- ❑ Nell'appoggiare le parti del bruciatore fare attenzione a:
 - sistemarle quando esse sono asciutte.
 - porle in posizione piana.
 - dopo il montaggio delle parti, le fiamme devono bruciare regolarmente tutt'intorno.
- ❑ I coperchietti non appoggiati bene sui bruciatori, rendono difficoltosa l'accensione e possono provocare danni e cattivo odore di gas.



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:

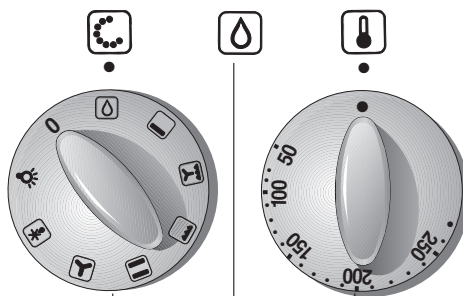
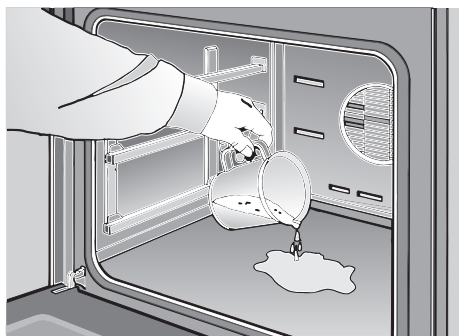
- ☐ Usate il sistema ausiliario di pulizia **solo quando il forno è completamente freddo** (temperatura ambiente).
- ☐ Usate solo normale acqua di rubinetto, **non acqua distillata**.

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 della funzioni sulla posizione . Le lampada spia per la pulizia del forno e la temperatura del forno s'illuminano. 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.

Spegner:

Ruotate il selettore delle funzioni sullo **0**. La lampada spia per la pulizia del forno si spegne.



Selettore delle funzioni

Selettore della temperatura con lampada spia

Lampada spia per la sistema di pulizia EasyClean®

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.

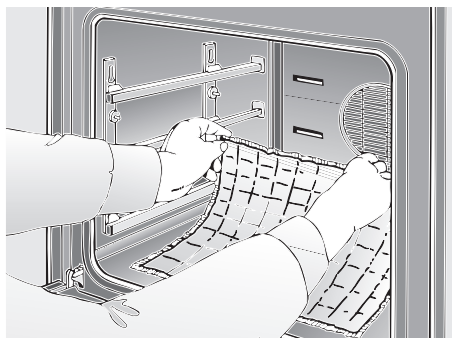
Potete rimuovere i residui resistenti ancora presenti con un raschietto per vetro (per vetroceramica).

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. Disponete il selettore delle funzioni sulla posizione  e il selettore della temperatura sulla **50° C**.
3. Durata: 5 minuti.
4. Poi riportate il selettore delle funzioni e il selettore della temperatura sullo **0**.

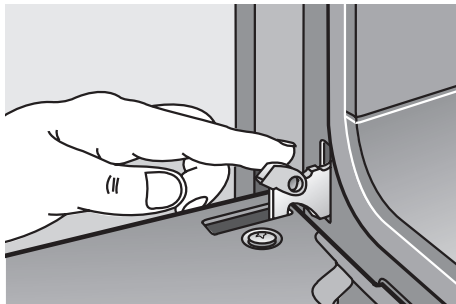
Forno:

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:

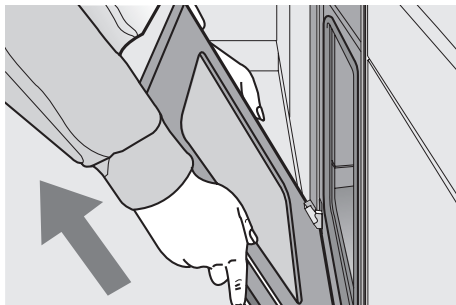
Sganciare:

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 della funzioni sulla posizione .

Griglie agganciate:

1. Svitare due viti a testa zigrinata per parte a sinistra e a destra.
2. Estraete con cautela le griglie agganciate.

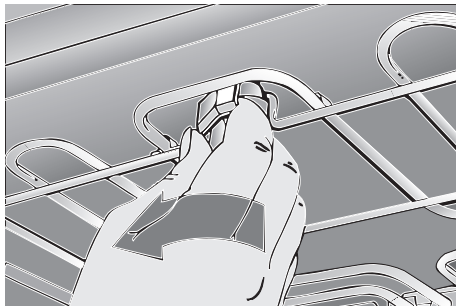
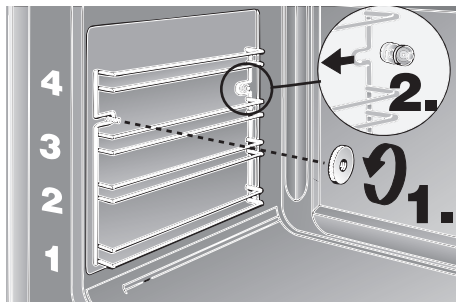
Abbassare l'elemento riscaldante:

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:

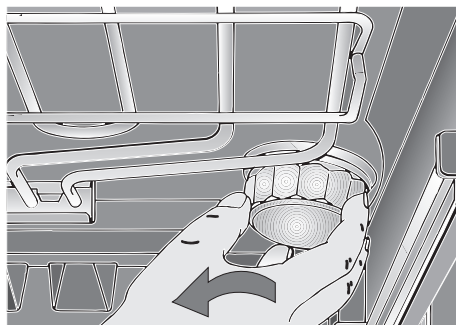
E-Nr.	FD
-------	----

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:

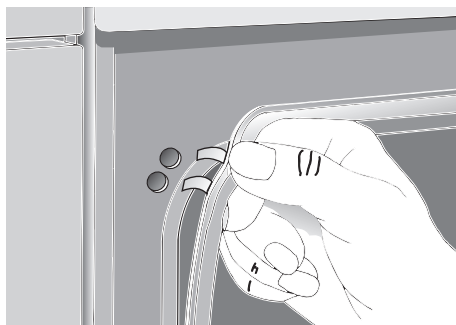
Attenzione: togliere corrente all'apparecchio!

1. Stendete nel forno freddo uno strofinaccio per stoviglie, per evitare danni.
2. Svitare il coperchio della lampada girando a sinistra.
3. Cambiare la lampada.
 - Lampada ad incandescenza tipo E 14, 220–240 Volt, 40 Watt, termoresistente fino a 300° C.
 - Trovate la lampada ad incandescenza presso il servizio assistenza clienti, oppure nel commercio specializzato.



Sostituzione della guarnizione della porta del forno:

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

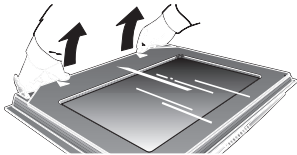
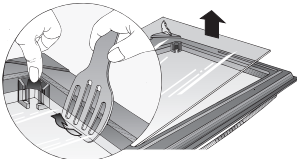


Che fare in questi casi?

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

Avvertenza fondamentale:

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

Che fare se ...	Causa possibile	Rimedio
... il funzionamento generale è disturbato, p. es. le lampade spia non si accendono più?	Fusibile guasto.	Controllare il fusibile elettrico nella cassetta delle valvole e sostituire in caso di guasto.
... liquido o pasta molto fluida tendono a disporsi di lato?	L'apparecchio non poggia o non è incassato orizzontale.	Verificare il montaggio.
... se dopo avere inserito il sistema ausiliario di pulizia la lampada spia non s'illumina?	Temperatura nel forno ancora troppo alta, p. es. per un uso prolungato delle zone di cottura. Lampada spia difettosa.	Fare raffreddare completamente il forno prima di usare il sistema ausiliario di pulizia. Fare sostituire da un tecnico autorizzato.
... il vetro della porta o la finestra del forno si appannano?	Fenomeno normale, dipende dalla differenza di temperatura.	Accendere il forno per 5 minuti a 100° C.
... nel forno compare acqua di condensazione abbondante?	Fenomeno normale per i dolci con copertura molto umida (frutta), o arrosti grandi.	Aprire e chiudere ogni tanto brevemente la porta del forno durante la cottura. Dopo l'uso asciugare l'acqua di condensazione.
... se elementi ad inserimento smaltati presentano macchie opache, chiare?	Fenomeno normale causato dalla caduta di gocce di succo di carne.	Non vi è rimedio.
... 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. Agganciare il vetro della porta ed innestarlo premendolo accanto alle cerniere.

Per l'installatore e il tecnico di cucine

Avvertenze importanti:

- ☐ Smaltire in modo regolamentare il **materiale d'imballaggio**.
- ☐ Non usare la **maniglia della porta del forno** per il trasporto e il montaggio dell'apparecchio.
- ☐ **Attenzione:** l'allacciamento e la messa in funzione devono essere eseguiti solo da un tecnico autorizzato.
- ☐ Impiegare per l'allacciamento un cavo di collegamento alla rete H05RR-F 3 x 1,5.
- ☐ **Assorbimento nominale, tensione nominale e N° del tipo di apparecchio:**
vedi targa portadati dell'apparecchio, dietro la porta del forno, in basso a sinistra, sul bordo laterale del forno.
- ☐ **La targhetta d'identificazione** si trova sulla parete laterale destra dell'apparecchio.
- ☐ **La sicurezza elettrica** dell'apparecchio è assicurata solo se il cavo di terra nell'impianto domestico è installato in modo conforme alle disposizioni.
- ☐ **In caso di montaggio e di riparazioni** rendere l'apparecchio privo di corrente elettrica.
- ☐ Cucina da incasso collegabili: M-AD11-N; M-AD13-N.
- ☐ Riscaldare il forno prima del montaggio dell'apparecchio.

Programmi di mobili

Per il forno da incasso sono utilizzabili tutti i mobili per il montaggio del forno di tutti i programmi di cucine. I mobili per il montaggio del forno devono essere lavorati con fogli per impiallacciatura o rivestimenti in materiale sintetico con adesivi resistenti al calore (90° C). Se i rivestimenti in materiale sintetico o gli adesivi non sono sufficientemente termoresistenti, il rivestimento può deformarsi o scollarsi.

- ☐ **Attenzione:** l'apparecchio può essere montato con un solo fianco accanto ad un mobile alto o ad una parete alta. L'altezza del lato opposto non deve superare il piano di lavoro nel quale è montata la cucina.
La distanza laterale della cucina rispetto ad un mobile alto e rispetto alla parete posteriore deve essere conforme alle istruzioni di montaggio per la cucina da incasso e rispettare la classe di sicurezza per il riscaldamento indicata nelle istruzioni.

Istruzioni di montaggio

Montare:

Il montaggio dell'apparecchio da cucina ad incasso deve avvenire solo senza la corrente elettrica.

Per esempio disinserendo il fusibile nelle rete della casa.

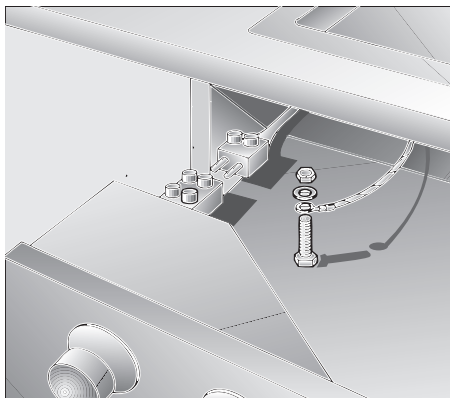
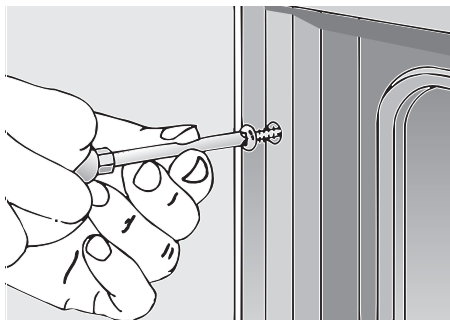
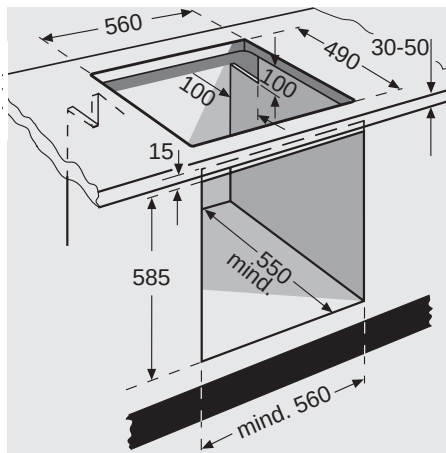
- ☐ L'intaglio del piano di lavoro per la madia di cottura ad incasso deve essere già previsto (vedasi le istruzioni per l'uso della madia di cottura ad incasso).

1. Spingere la cucina nell'apertura prevista del mobile incorporato e allinearla **orizzontalmente**.

Importante per il funzionamento e per la sicurezza:

- ☐ Spingere del tutto l'apparecchio da cucina.
- ☐ **Aprire lo sportello del forno e fissare la cucina ai bordi laterali del mobile, ciascun bordo con una vite** (vedasi figura).
Le due viti (che sono allegate al forno) devono essere avvitate leggermente inclinate verso l'esterno.
- ☐ Controllare che la cucina venga montata **orizzontalmente** e ben fissata e che le misure del montaggio vengano rispettate.
- ☐ L'apparecchio montato conformemente alle leggi deve essere coperto in tutte le parti in modo che non sia possibile un contatto neanche con le parti isolate. La copertura deve essere rimovibile solo con l'aiuto di un attrezzo.

2. Con il cavo per il contatto di terra, eseguire l'allacciamento elettrico tra l'apparecchio da cucina e la madia di cottura, mediante la spina di allacciamento e la striscia prese.
3. Montaggio della madia di cottura. Fare assolutamente attenzione alle istruzioni per l'uso allegate agli apparecchi.
4. Eseguire l'allacciamento elettrico tra l'apparecchio da cucina e la presa di corrente con contatto di terra mediante la spina di allacciamento alla rete.
5. Controllo del funzionamento.



Indice

Instrucciones	Página		Página
para el usuario		Limpieza y cuidados	
Puntos a tener en cuenta		☐ Consejos y advertencias importantes	117
☐ Protección del medio ambiente	104	☐ Elementos esmaltados y de vidrio	117
☐ Antes de conectar el aparato nuevo	104	☐ Frontal de acero inoxidable	117
☐ Advertencias y consejos de seguridad	105	☐ Horno	117
Antes de la primera utilización		☐ Parrilla y cavidad de cocina	118
☐ Limpieza previa	106	☐ Quemadores de zonas de cocción	118
☐ Calentamiento inicial (en vacío) del horno y las placas de cocción	106	☐ Sistema de limpieza EasyClean®	119+120
☐ Seguridad de los quemadores	106	☐ Retirar y montar la puerta del horno	121
☐ Cómo elegir las ollas	106	☐ Retirar la rejilla suspendida	121
Su nuevo horno		☐ Cuerpo radiador de calefacción (resistencia)	121
☐ Descripción del aparato	107	Localización y subsanamiento de averías	122
☐ Accesorios	108	¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?	123
☐ Diferentes alturas o pisos de colocación	108		
Encendido e regulación de los quemadores	109		
Horneado y asado		Instrucciones de montaje para el instalador y especialista en cocinas	Página
☐ Funciones del horno	110	Avisos importantes	124
☐ Conexión y desconexión del horno	111	Programas de muebles	124
☐ Horneado	112	Montaje	125
☐ Asado	113		
Asado al grill	114		
Advertencias y consejos prácticos	115		
Descongelar y cocer a fuego lento	116		

Protección del medio ambiente

- ☐ Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado deberá inutilizarlo.

- ☐ Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.

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

Antes de conectar el aparato nuevo

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

Advertencias y consejos de seguridad

- ☐ Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.
- ☐ Las superficies de los dispositivos de calentamiento y de los recipientes de cocción pueden calentarse fuertemente durante su servicio. Lo mismo ocurre con las superficies interiores de los hornos y los elementos de calefacción. Mantenga siempre alejados los niños de la cocina.
- ☐ Permanezca siempre en las inmediaciones del aparato al preparar platos o alimentos con grasa o aceite. La grasa o aceite excesivamente calentados pueden inflamarse.
- ☐ Limpie regularmente el horno. Los residuos de grasa o aceite podrían incendiarse cuando el horno está encendido.
- ☐ Los cables de conexión a la red de aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las zonas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes, ni tampoco ser aprisionados con la puerta del horno caliente. El aislamiento de los cables podría resultar seriamente dañado.
- ☐ En caso de comprobar algún defecto en el horno, deberá desconectarse el fusible correspondiente en la caja central de fusibles de la vivienda.
- ☐ No guarde ni coloque objetos inflamables en el interior del horno. Podrían inflamarse en caso de conexión fortuita del horno. No colocar tampoco objetos inflamables sobre la placa de cocción.
- ☐ No limpiar el horno ni la placa de cocción con limpiadoras de vapor o de alta presión, ni tampoco con sprays corrosivos.
- ☐ El uso de un aparato de gas provoca la formación de calor y humedad en el lugar donde se la emplea. Prestar atención a una buena ventilación de la cocina: mantener abiertas las aberturas de ventilación naturales o bien prever un dispositivo de ventilación mecánico (campana de vahos).
- ☐ En caso de seleccionar la modalidad de calentamiento «Aire caliente forzado» , no forrar el horno o las bandejas de horneado con papel especial para hornear suelto, dado que éste podría resultar aspirado por el ventilador durante la fase de calentamiento, dando lugar a importantes daños en el ventilador y el circuito de calentamiento del horno.
- ☐ Un uso prolongado e intensivo del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo mediante abertura de una ventana, o bien una ventilación más intensa, por ejemplo a través de un aumento del rendimiento del dispositivo de ventilación mecánico.
- ☐ No colocar bandejas sobre el fondo del horno ni recubrir el fondo del horno con papel aluminio, pues de lo contrario puede producirse sobrecarga térmica, los tiempos de asado o cocción no concuerdan y pueden producirse daños en el esmalte de la cocina.
- ☐ No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente. El esmalte podría resultar dañado.
- ☐ El jugo de fruta que gotea de la bandeja de horneado produce manchas indelebles. Por ello aconsejamos utilizar la bandeja universal, que es más honda.
- ☐ No se apoye ni se siente sobre la puerta del horno estando abierta.
- ☐ La puerta del horno debe cerrar siempre herméticamente. Mantenga limpias las superficies de la junta de goma de la puerta.
- ☐ Vigile las ollas exprés durante la fase de calentamiento. Tan pronto se haya alcanzado la presión de cocción óptima, deberá reducir a tiempo la potencia ajustada en la placa de cocción.
- ☐ **Tapas de los quemadores:** colocarles exactamente antes de utilizar los quemadores de las zonas de cocción.
- ☐ **Quemadores de zonas de cocción:** no utilizarlos sin ollas.
- ☐ **No utilizar el aparato como calefacción.**
- ☐ **Al utilizarlo con gas líquido** (propano/butano), hacer todos los racores entre la botella y el aparato absolutamente herméticos.
- ☐ Los aparatos y equipos propulsados por gas no deberán montarse en automóviles ni vehículos.

Antes de la primera utilización

Limpieza previa:

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

Calentamiento inicial en vacío del horno:

1. Calentar el horno en vacío durante aprox. 30 minutos.
Seleccionar el calor superior e inferior a 240° C.
Con objeto de evitar la acumulación de los molestos olores producidos durante este proceso, deberá procurarse que las ventanas de la cocina estén abiertas.

Seguridad de los quemadores:

- ☐ Todos los quemadores de zonas de cocción están asegurados de forma tal que se interrumpa la alimentación de gas al apagarse la llama. El seguro funciona de manera termoelectrónica.
- ☐ En caso de estar funcionando los quemadores, se percibe un sonido característico parecido a un soplido.

Cómo elegir las ollas y disponerlas:

¡Correcto!

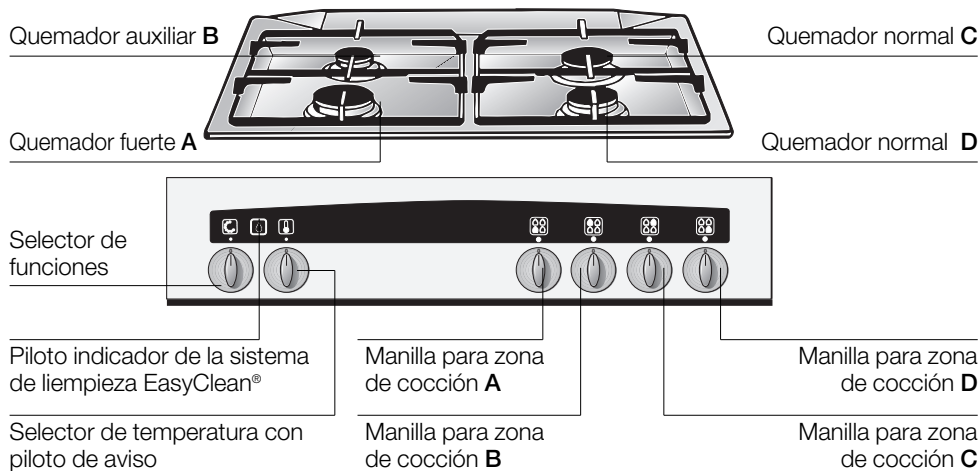
- ☐ Colocar la olla siempre en el centro del quemador de la zona de cocción.
- ☐ Utilizar sólo ollas y sartenes con fondo liso.
- ☐ Elegir el diámetro de la olla según el quemador de la zona de cocción (véase tabla).
- bajo consumo de gas
- tiempo de cocción óptimo
- disposición favorable

¡Falso!

- ☐ Diámetro de la olla demasiado pequeño.
- ☐ La llama de los quemadores de la zona de cocción sobresale del fondo de las ollas.
- ☐ La olla sobresale del borde de la placa de cocción.
- alto consumo de gas
- mala disposición

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

Su nueva cocina



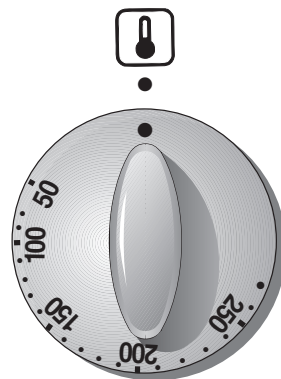
Selector de funciones



Posiciones:

- Iluminación interior del horno
- Escalón de descongelación de alimentos
- Aire caliente forzado
- Calor superior e inferior
- Asado con el grill de superficie
- Asado con grill con aire caliente
- Calor inferior
- Sistema de limpieza EasyClean®

Selector de temperatura



Posiciones:

50–275 Temperatura en °C

Su nuevo horno

Accesorios

- ☐ El equipo de serie del aparato incluye:

1 Bandeja pastelera, esmaltada
1 rejilla para hornear o asar
1 Bandeja universal con rejilla

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

Nº de pedido

Bandeja universal con rejilla	Z 1230 X2
Bandeja para soufflés	Z 1270 X2
Bandeja pastelera, de aluminio	Z 1330 X0
Bandeja pastelera, esmaltada	Z 1340 X2
Rejilla para hornear o asar, acodada	Z 1430 X0
Rejilla para hornear o asar, tupida	Z 1440 X0
Parrilla de asado (sólo para colocar dentro de la bandeja universal)	Z 1510 X2
Bandeja para cocer pan	Z 1910 X0
Juego adicional – Clou	Z 1750 X0

Advertencia:

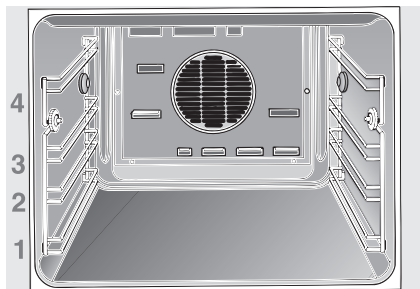
- ☐ Es posible que durante el funcionamiento del horno se deformen la bandeja de horneado o la sartén universal. Las causas de ello son grandes diferencias de temperatura en los accesorios. Estas diferencias pueden aparecer si se cubrió solamente una parte del accesorio, o si se pusieron productos ultracongelados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

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

Alturas de colocación

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

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



Encendido y regulación de los quemadores

- ❑ En la descripción del aparato figura qué **manilla** corresponde a qué quemador; también se puede ver por los símbolos del panel de manillas.
- ❑ El encendido de los quemadores es facilitado por un sistema eléctrico de chispas.

Quemadores de las zonas de cocción:

- ❑ Puede efectuarse una regulación continua de la llama entre máximo y mínimo.



= llama máxima



= llama mínima



Encendido con chispa eléctrica:

1. Apretar la manilla correspondiente y girarla hacia la izquierda, al la posición de llama máxima.
 - ❑ El encendido por chispa eléctrica funciona mientras se sigue apretando la manilla.
2. Después de encenderse la llama, seguir apretando la manilla durante unos 5 segundos.
3. **Antes de soltar la manilla, apretarla bien fuerte una vez más.**
4. Si no se enciende o si la llama se apaga, repetir la operación de encendido después de unos 3 segundos.
5. **Para apagar** los quemadores, girar la manilla hacia la derecha en la posición 0.

Encender con cerilla o algo similar:

1. Apretar la manilla correspondiente, girarla a la izquierda a la posición de llama máxima y encender el quemador con una cerilla.
2. Mantener apretada la manilla durante unos 5 segundos.
3. Si se apaga la llama, repetir el encendido después de unos 3 segundos.
4. **Para apagar** los quemadores, girar la manilla hacia la derecha en la posición 0.

Funciones del horno

Aire caliente forzado

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

Las ventajas:

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

Calor superior e inferior

(Sistema convencional de calentamiento del horno)

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

Horneado y asado sólo es posible en un piso.

Las ventajas:

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

Asado con grill de superficie

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

Las ventajas:

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

Asado con grill con aire caliente

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

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

Las ventajas:

- Particularmente apropiado para asar pollos y grandes trozos de carne

Calor inferior

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

Las ventajas:

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

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

Sistema de limpieza EasyClean®

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

Las ventajas:

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

Conexión y desconexión del horno

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

Conexión del horno:

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

Desconexión:

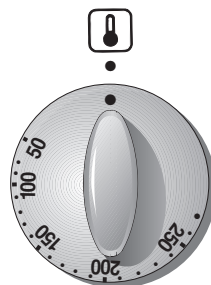
- ☐ Para desconectar el horno, girar los mandos selectores de la temperatura y de funciones a la posición «0».

Advertencia:

- ☐ El horno está provisto de un ventilador para su refrigeración. Con objeto de facilitar el enfriamiento del horno, el ventilador continúa funcionando durante un cierto tiempo después de haber desconectado el horno.



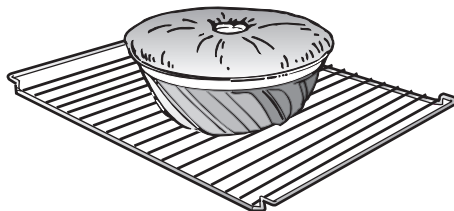
Mando selector de funciones



Mando selector de la temperatura

Hornear en moldes

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



Hornear en Moldes de hojalata:

-  Aire caliente Nivel 3
-  Calor superior e inferior Nivel 1

Calor superior e inferior:

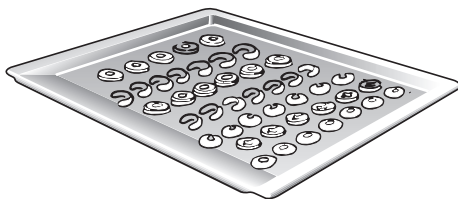
- ☐ **El pastel está muy tostado por abajo:**
Verificar la altura de la parrilla. Reducir el tiempo de horneado; ajustar una temperatura más baja.
- ☐ **El pastel está muy claro:**
Verificar la altura de la parrilla. Prolongar el tiempo de horneado o seleccionar un molde de chapa negra.

Sistema de aire caliente forzado:

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

Hornear en bandejas:

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



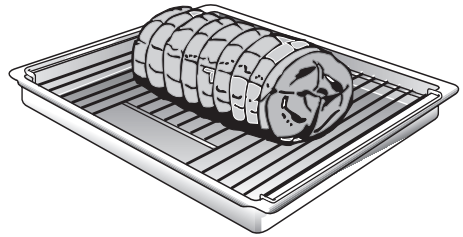
Advertencias:

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

Asar con aire caliente forzado o con calor superior e inferior

Advertencias:

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



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

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

Consejos prácticos:

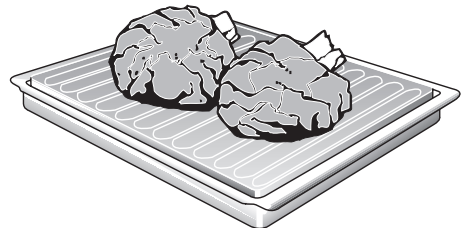
- ☐ Utilizar sólo recipientes con asas resistentes a las elevadas temperaturas del horno.
- ☐ Preparar los trozos de carne grandes directamente en la bandeja universal, sin utilizar la parrilla.
- ☐ Los trozos de asado más pequeños se pueden preparar con papel de aluminio. Para ello se corta un trozo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

Asar con la parrilla de asado

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

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

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



Asado al grill

! Prestar atención al asar al grill.

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

Atención:

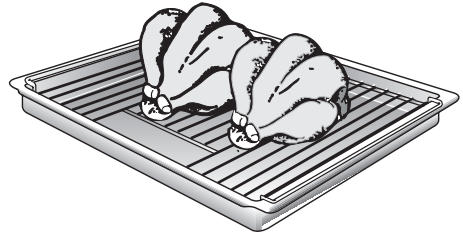
- ☐ Asar al grill con la puerta cerrada.
- ☐ Las temperaturas del asado al grill pueden regularse.
- ☐ Introducir siempre conjuntamente la bandeja universal y la parrilla.

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

Asado con grill con aire caliente

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

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



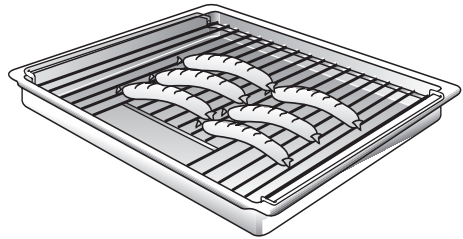
el quemado y la incrustación de los restos de alimentos en el horno.

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

Asado con grill de superficies

Para platos pequeños y planos.

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



Advertencias y consejos prácticos

Para el horneado:

- ☐ El pastel colocado sobre la bandeja no está suficientemente cocido por abajo
- ☐ El pastel de molde está demasiado claro por abajo.
- ☐ El pastel o las pastas están demasiado tostadas por abajo.
- ☐ El pastel está demasiado seco.

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

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

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

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

- ☐ El pastel está falto de consistencia o pastoso por dentro, o la carne no está bien hecha por dentro.

Reducir algo las temperaturas de horneado o asado ajustadas.

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

- ☐ Al trabajar con la modilidad «Aire caliente forzado», los pasteles en moldes redondos o rectangulares se tuestan demasiado por detrás.

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

- ☐ Al preparar alimentos horneados o asados muy húmedos p.e. tarta de frutas o asados con agua, se produce gran cantidad de vapor de agua en el horno, que se precipita sobre la puerta del mismo, pudiendo gotear sobre el piso o el mueble empotrado.

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

Para ahorrar energía:

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

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

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

Advertencias importantes:

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

Escalón de descongelación de alimentos:

Sólo para pastelería sensible (por ejemplo tartas de crema).

- ☐ Girar el mando selector de funciones a la posición . Descongelar el pastel, según su tamaño y naturaleza, en 25 a 45 minutos. Extraerlo a continuación del horno y dejar que repose durante unos 30 a 45 minutos, para que termine de descongelarse.
- ☐ En caso de pequeñas cantidades (trozos), el tiempo de descongelación disminuye a 15 ó 20 minutos, y el tiempo de reposo (descongelado final), a 10 ó 15 minutos.

Descongelar:

Pisos:

Para 1 bandeja: Piso 3

Para 2 bandejas: Piso 1 + 3

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

Limpieza y cuidados

Advertencias importantes:

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

Frontal de acero inoxidable:

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

Elementos esmaltados y de vidrio:

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

Horno:

- ☐ Limpiar el horno tras concluir su utilización, en particular en caso de haber preparado platos asados o al grill, dado que los restos de alimentos que pudieran quedar adheridos en el interior del horno se queman e incrustan al usar éste nuevamente, resultando considerablemente más difícil su eliminación.
- ☐ Al trabajar frecuentemente con el sistema de circulación del aire caliente se puede reducir la suciedad acumulada en el mismo.

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

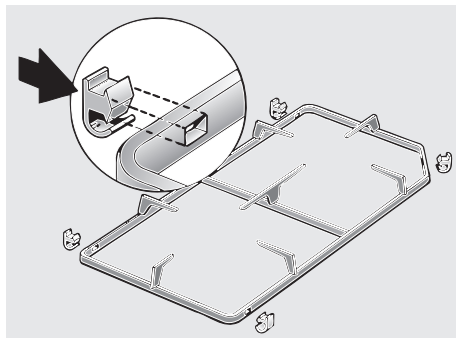
- ☐ Al preparar y hornear pasteles o tartas muy húmedas, deberá emplearse la bandeja universal.
- ☐ Utilizar recipientes adecuados para hacer asados.
- ☐ En caso de escaso grado de suciedad, limpiar el horno estando aún templado con una solución de lejía caliente. Dejar la puerta abierta para que se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

Cristal de la puerta del horno:

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

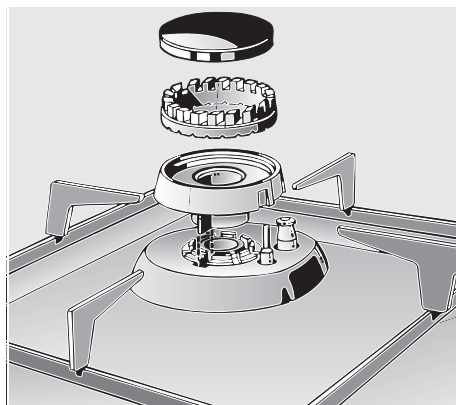
Parrilla y cavidad de cocina:

- ☐ Puede quitarse la parrilla. Eliminar las incrustaciones de alimentos con lejía caliente.
Aviso: La parrilla sólo puede ser colocada en posición correcta.
- ☐ Para limpiar la cavidad de cocina quitar la parrilla. Limpiar la cavidad con un paño húmedo y luego pulirla.
- ☐ Pueden obtenerse soportes de goma para las parrillas del servicio postventa.



Quemadores de zonas de cocción:

- ☐ Limpiar con lejía muy caliente las tapas esmaltadas de los quemadores.
- ☐ Utilizar un paño húmedo para limpiar cuidadosamente la bujía y la rendija de encendido.
- ☐ Las piezas metálicas brillantes de los quemadores de las zonas de cocción pueden descolorarse con el tiempo. Para su limpieza deben utilizarse detergentes para el cuidado de metales, adecuados para aluminio.
- ☐ No limpiar las piezas del quemador en el lavaplatos.
- ☐ Al volver a montar las piezas del quemador debe prestarse atención a los siguientes aspectos:
 - montar en estado seco
 - colocar las piezas de manera plana
 - después de la colocación de las piezas, las llamas deben quemar de manera uniforme.
- ☐ Si las tapas de los quemadores no están colocadas correctamente, el encendido es más difícil; además de deteriorarse puede también haber un olor desagradable a gas.



Sistema de limpieza EasyClean®:

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

Atención:

- ☐ Emplear esta opción **sólo estando el horno completamente frío** (Temperatura ambiente).
- ☐ Utilizar sólo agua normal de red. **¡No utilizar agua destilada!**

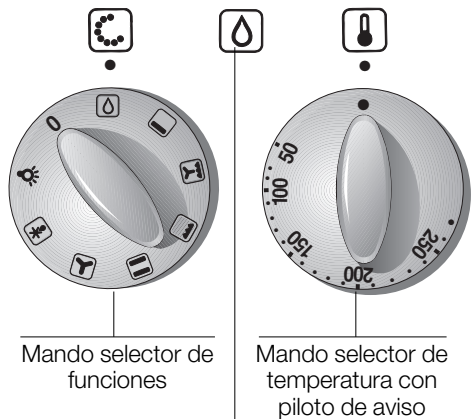
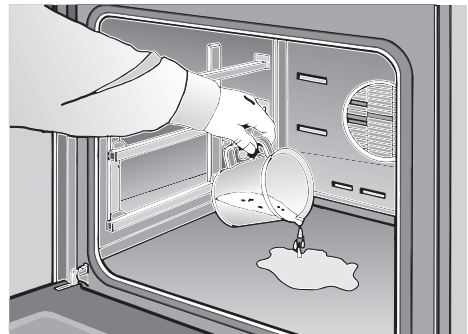
Conexión de la función auxiliar:

1. Retirar del horno las bandejas para horneado o asado. La parrilla puede permanecer en el horno.
2. Verter sobre el fondo del horno aproximadamente 0,4 l de agua con algo de detergente (lavavajillas). En caso de fuerte suciedad del horno, se deja actuar la solución detergente durante un tiempo más prolongado, antes de conectar la función auxiliar de limpieza del horno.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Girar el mandos selector de funciones a la posición . Los pilotos de aviso para la limpieza del horno se iluminan. Una vez transcurrido el período de calentamiento del horno (4 minutos), el piloto de aviso de la temperatura del horno se apaga. Al cabo de 17 minutos, el programa de limpieza ha concluido. El final del ciclo de limpieza es indicado mediante una señal acústica.

Desconectar la función auxiliar:

Girar el mandos selector de funciones a la posición »0«.

El piloto de aviso para la limpieza del horno se apaga.



Piloto de aviso para la sistema de limpieza EasyClean®

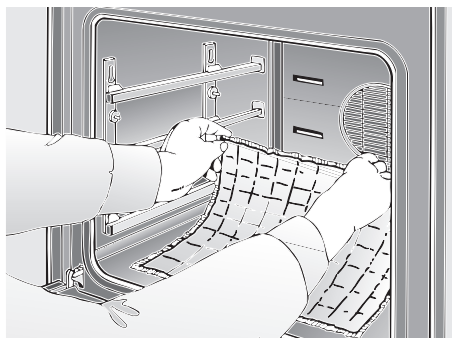
Tras desconectar la función auxiliar de limpieza:

Consejos y advertencias:

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

Consejos y advertencias:

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



Secado rápido:

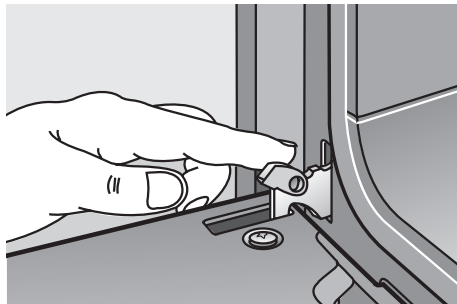
1. Colocar la puerta del horno en posición entreabierta, enclavada en ángulo de 30°.
2. Colocar el selector de funciones en la posición . Girar el mando selector de temperatura a la **50° C**.
3. Duración: 5 minutos.
4. Girar a continuación los mandos selectores de funciones y de temperatura a la posición **»0«**.

Horno:

Advertencia: Para una limpieza fácil del horno después de la activación de la función de limpieza automática, el aparato dispone de las siguientes opciones:

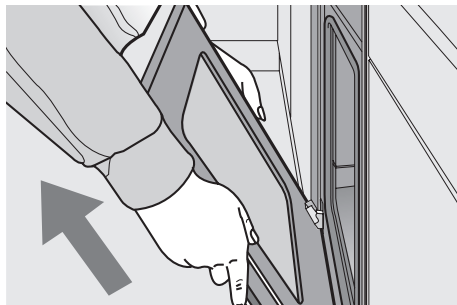
Desmontaje de la puerta del horno Desenganchar la puerta:

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



Enganchar la puerta:

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

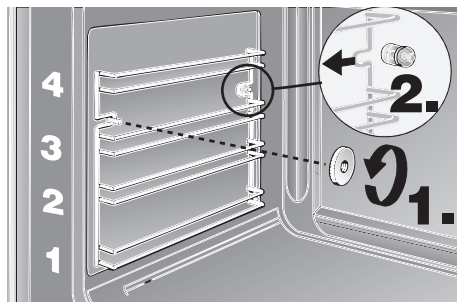


Conectar la iluminación interior del horno:

- ☐ Girar el mando del selector de funciones a la posición

Retirar la rejilla suspendida:

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



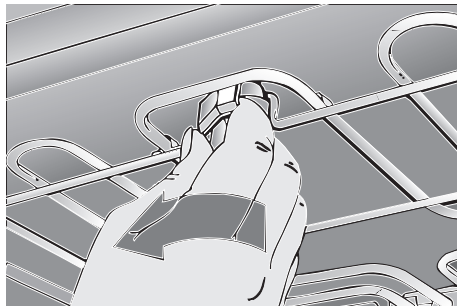
Abatir el cuerpo de calefacción (resistencia)

Atención: El cuerpo de calefacción tiene que estar completamente frío.

1. Desenclavar el mecanismo de enclavamiento que se encuentra en la parte superior del horno.

Atención: Estando el cuerpo de calefacción en posición desenclavada y abatida, no conectarlo ni colocar cargas sobre el mismo.

2. Tras efectuar la limpieza de la resistencia, devolverla a su posición normal. Bloquear el enclavamiento de la resistencia.



Localización y subsanamiento de averías

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

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

Nº E	FD
------	----

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

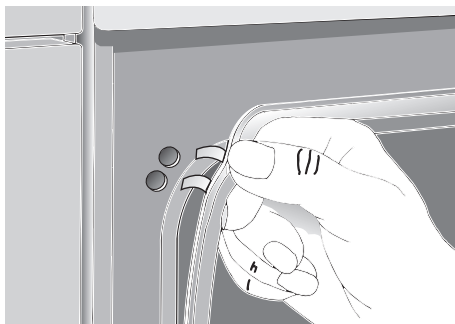
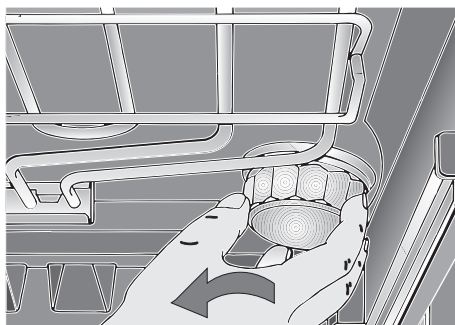
Sustituir la lámpara de iluminación del horno:

Atención: ¡El aparato debe estar sin corriente!

1. Colocar un paño sobre el fondo del horno frío, para evitar posibles daños del mismo.
2. Retirar el remate protector de la lámpara, girándolo a la izquierda.
3. Sustituir la lámpara fundida.
 - Lámpara modelo E 14, 220 – 240 voltios, 40 watos, resistente a temperaturas hasta 300° C
 - Estas lámparas las puede adquirir en el Servicio Postventa Oficial o en el comercio especializado del ramo.

Sustituir la junta de goma de la puerta del horno:

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

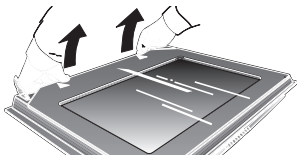
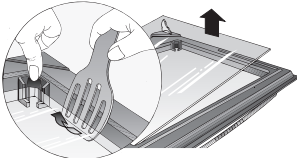


¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?

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

Advertencia importante:

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

¿Qué hacer ...	Posible causa	Modo de subsanamiento
... en caso de perturbación general del funcionamiento eléctrico del aparato; p.e. no se iluminan los pilotos de aviso?	Fusible defectuoso	Verificar el fusible de la caja. En caso de defecto, sustituirlo por uno nuevo.
... si se produce una fuerte distribución o acumulación en un solo lado de líquido o masa semilíquida?	El aparato no se ha instalado en posición horizontal.	Verificar la instalación del aparato.
... cuando no se ilumina el piloto de aviso tras conectar la función de limpieza del horno?	El horno está aún caliente, debido por ejemplo a la utilización durante un largo período de una placa de cocción. Piloto de aviso defectuoso.	Dejar enfriar completamente el horno antes de activar la función de limpieza. Sustituirlo.
... en caso de que se empañe el frontal de cristal de la puerta del horno?	Fenómeno natural. Se debe a las diferencias de temperatura existentes.	Conectar primero el horno durante 5 minutos a 100° C.
... si se comprueba la presencia de agua de condensación en el interior del horno?	Fenómeno natural en pasteles o tartas muy húmedos (con frutas) o al asar grandes trozos de carne.	Abrir de vez en cuando brevemente la puerta del horno. Eliminar el agua de condensación una vez concluido el proceso de cocción.
... si las bandejas extraíbles esmaltadas tienen manchas mates y claras?	Jugo de carne ha caído sobre estas piezas.	No es posible.
... si al cabo de algún tiempo se ha acumulado suciedad por la cara interior de los cristales de la puerta del horno?	Suciedad normal.  	Desenganchar la puerta del horno y colocarla, con la parte frontal hacia abajo, sobre una superficie suave y limpia. Sujetar el cristal exterior de la puerta junto a las bisagras, desenchavarlo hacia arriba y retirarlo de la puerta. En las puertas de horno con tres cristales: Desencajar por las esquinas el cristal interior y levantarlo con ayuda, por ejemplo, de una espátula de plástico o de madera. Montaje tras la limpieza: Colocar el cristal interior en su emplazamiento; encajarlo. Enganchar el cristal exterior de la puerta en su emplazamiento y enclavarlo, presionando junto a las bisagras.

Advertencias y consejos para el electricista y especialista de cocinas

Advertencias importantes:

- ☐ Eliminar o evacuar los materiales de acuerdo con las normas y disposiciones de protección medioambiental vigentes en el país respectivo.
- ☐ No utilizar el **asa de la puerta del horno** para transportar o montar la cocina.
- ☐ **Atención:** El acoplamiento del aparato a la red eléctrica y su puesta en marcha sólo deberá ser efectuado por un electricista.
- ☐ Para conectar la cocina a la red eléctrica, emplear un cable de conexión modelo H05RR-F 3 x 1,5.
- ☐ **Consumo nominal, tensión nominal y número de modelo del aparato:** véase la placa de características situada en la parte posterior de la puerta del horno, en la parte lateral inferior izquierda del marco de la puerta.
- ☐ **La placa de características** del aparato se encuentra emplazada en el lateral derecho del mismo.
- ☐ **La seguridad eléctrica** del aparato sólo está garantizada si el sistema de conductores de protección del edificio o vivienda ha sido instalado correctamente y cumple las correspondientes normativas específicas.
- ☐ **En caso de montaje y reparaciones** hay que desconectar siempre la corriente eléctrica del aparato.
- ☐ Placas modulares acoplables: M-AD11-N; M-AD13-N.
- ☐ Antes de montar el aparato debe calentarse el horno.

Programas de muebles

Para la instalación de la cocina encastrable se pueden utilizar armarios adecuados de todos los programas de muebles de cocina. Los muebles empotrados deberán poseer enchapados o revestimientos de plástico termorresistentes hasta una temperatura de 90° C. Si los revestimientos de plástico o el pegamento empleado no son termorresistentes, los revestimientos pueden deformarse o incluso desprenderse.

- ☐ **Atención:** Sólo deberá ser colocada con uno de sus laterales contra una pared de la habitación alta o un mueble. La altura del lateral opuesto no deberá sobrepasar la de placa encimera de trabajo, en la que se encuentra montada la placa modular de cocción. La distancia lateral de la placa modular con respecto a un armario alto y a una pared trasera deberá coincidir con los valores que figuran en las instrucciones de montaje de la placa modular, observando asimismo la clase de protección que allí se detalla.

Instrucciones de montaje

Montaje:

El montaje de la cocina sólo debe efectuarse si se ha desconectado la corriente eléctrica de ésta.

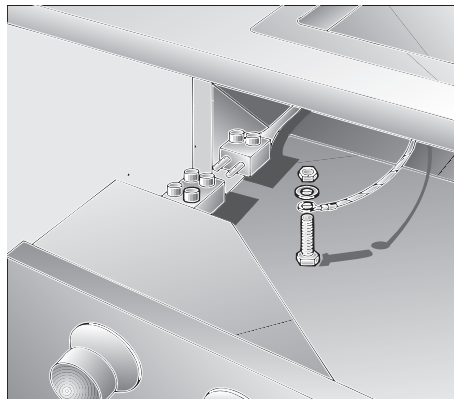
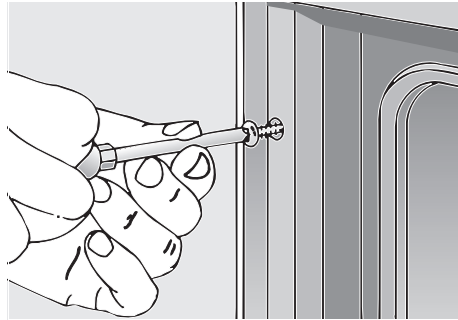
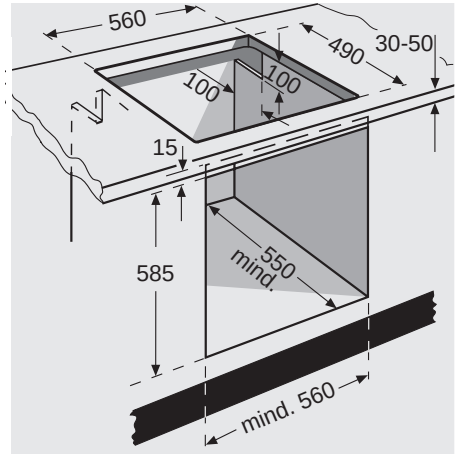
Por ejemplo, mediante desconexión del fusible correspondiente en la caja de fusibles de la casa.

- ☐ Ya debe existir un recorte en la encimera para la placa o bien cavidad de cocción empotrable (ver instrucciones de montaje de la placa de cocción empotrable).

1. Introducir la cocina empotrable en la abertura del armario y alinearla **horizontalmente**.

Importante para el funcionamiento y la seguridad:

- ☐ Introducir completamente la cocina a incorporar.
 - ☐ Abrir la puerta del horno y fijar la cocina empotrable por los listones laterales **en el armario utilizando un tornillo en cada caso** (véase figura).
Los dos tornillos (vienen con la cocina empotrable) deben ser atornillados ligeramente inclinados hacia afuera.
 - ☐ Controlar si la cocina empotrada está montada firmemente y **horizontal** y si se han observado las medidas indicadas.
 - ☐ El aparato correctamente montado debe ser cubierto por todos lados para evitar cualquier contacto también con piezas de funcionamiento aisladas.
El recubrimiento debe quitarse solamente con ayuda de herramientas.
2. Establecer la conexión eléctrica entre la cocina a incorporar y la cavidad de cocina, a través de la clavija de enchufe y la regleta de hembrillas, mediante el cable con puesta a tierra.
 3. Montaje de la cavidad de cocina.
Es imprescindible respetar las instrucciones de montaje adjuntas a los aparatos.
 4. Establecer la conexión eléctrica entra la cocinar a incorporar y la caja de enchufe con puesta a tierra, a través de la clavija de enchufe con la red.
 5. Control del funcionamiento.



Notes

Notities

Note

Noticias
