

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



E 1452 . .



de

en

it

el

|           |        |          |
|-----------|--------|----------|
| <b>de</b> | Seite  | 3– 44    |
| <b>en</b> | page   | 45– 79   |
| <b>it</b> | pagina | 80– 114  |
| <b>el</b> | Σελίδα | 115– 149 |

Noch Fragen? Sie erreichen uns:



€ 0,12/min. DTAG

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

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

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

# Inhaltsverzeichnis

|                                                |           |                                                              |           |
|------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Worauf Sie achten müssen</b> . . . . .      | <b>4</b>  | <b>Backen</b> . . . . .                                      | <b>19</b> |
| Verpackung und Altgeräte . . . . .             | 4         | Backtabelle . . . . .                                        | 20        |
| Vor dem Einbau . . . . .                       | 5         | Backen mit der Pizzastufe . . . . .                          | 22        |
| Sicherheitshinweise . . . . .                  | 5         | Tipps und Tricks . . . . .                                   | 23        |
| Ursachen für Schäden . . . . .                 | 6         | <b>Braten</b> . . . . .                                      | <b>24</b> |
| <b>Ihr neuer Herd</b> . . . . .                | <b>7</b>  | Brattabelle . . . . .                                        | 26        |
| Das Bedienfeld . . . . .                       | 7         | <b>Grillen</b> . . . . .                                     | <b>27</b> |
| Funktionswähler . . . . .                      | 7         | Rundum-Grillen . . . . .                                     | 27        |
| Temperaturwähler . . . . .                     | 8         | Thermogrillen . . . . .                                      | 28        |
| Versenkbare Schalter . . . . .                 | 8         | Flächengrillen . . . . .                                     | 29        |
| Einschubhöhen . . . . .                        | 8         | <b>Auftauen und Garen</b> . . . . .                          | <b>30</b> |
| <b>Zubehör</b> . . . . .                       | <b>9</b>  | Auftauen mit CircoTherm Heißluft . . . . .                   | 30        |
| <b>Vor dem ersten Benutzen</b> . . . . .       | <b>10</b> | <b>Einkochen</b> . . . . .                                   | <b>32</b> |
| Vorreinigung . . . . .                         | 10        | <b>Reinigen und Pflegen</b> . . . . .                        | <b>34</b> |
| Ausheizen . . . . .                            | 10        | Wichtige Hinweise . . . . .                                  | 34        |
| Nachreinigung . . . . .                        | 10        | Katalytische Backofenverkleidung . . . . .                   | 36        |
| Tageszeit . . . . .                            | 10        | EasyClean®-Reinigungssystem . . . . .                        | 37        |
| <b>Kochen</b> . . . . .                        | <b>11</b> | Aus- und Einhängen<br>der Backofentür . . . . .              | 39        |
| Bedienen der Kochstellen . . . . .             | 11        | Heizkörper absenken . . . . .                                | 40        |
| <b>Elektronikuhr</b> . . . . .                 | <b>12</b> | Teleskopauszüge . . . . .                                    | 41        |
| Das Bedienfeld . . . . .                       | 12        | <b>Störungen und Reparaturen</b> . . . . .                   | <b>42</b> |
| Sonderfunktionen . . . . .                     | 12        | <b>Was ist, wenn etwas<br/>nicht funktioniert?</b> . . . . . | <b>43</b> |
| Kurzzeitwecker . . . . .                       | 13        | Prüfgerichte . . . . .                                       | 45        |
| Zeitschaltautomatik . . . . .                  | 13        |                                                              |           |
| <b>Backofen-Funktionen</b> . . . . .           | <b>15</b> |                                                              |           |
| <b>Backofen ein- und ausschalten</b> . . . . . | <b>18</b> |                                                              |           |
| Schnellaufheizung . . . . .                    | 18        |                                                              |           |

# Worauf Sie achten müssen



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

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

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

## Verpackung und Altgerät

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

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

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



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

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

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

---

## Vor dem Einbau

### Transportschäden

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

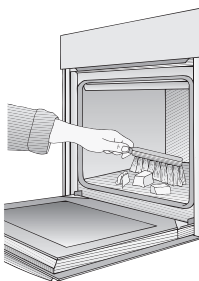
### Elektrischer Anschluss

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

---

## Sicherheitshinweise

### Heißer Backofen



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

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

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

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten auf die heißen Kochstellen legen.

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

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

**Achtung:** Die Auszugschienen werden bei Betrieb des Backofens heiß.

Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

### Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

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

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

Rufen Sie den Kundendienst.

## Ursachen für Schäden

### Backbleche, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

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

### Einschubteile

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

### Backpapier

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

### Wasser im Backofen

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

### Obstsaft

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

Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

### Auskühlen mit offener Backofentür

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

### Stark verschmutzte Backofentürdichtung

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

### Backofentür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

### Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

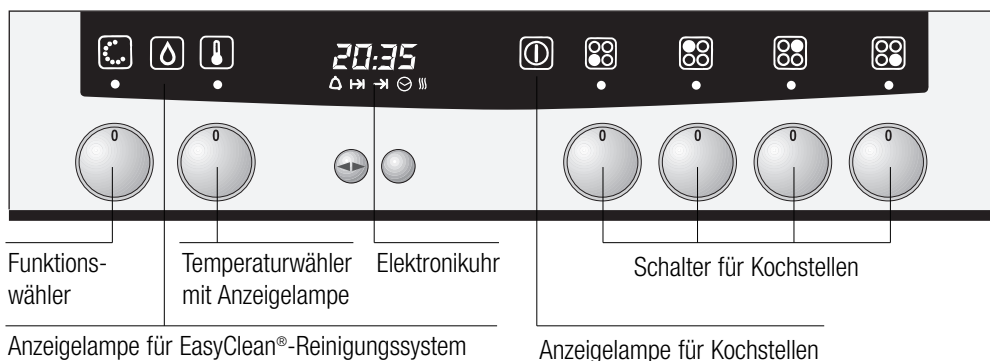
### Kochstellen

Bitte beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

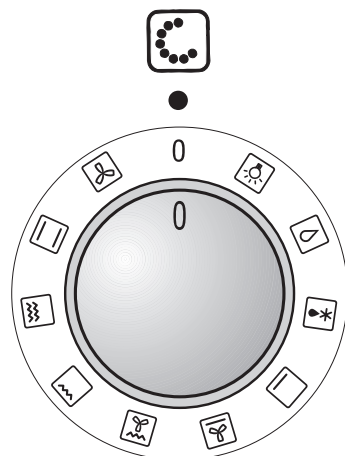
# Ihr neuer Herd

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

## Das Bedienfeld



## Funktionswähler

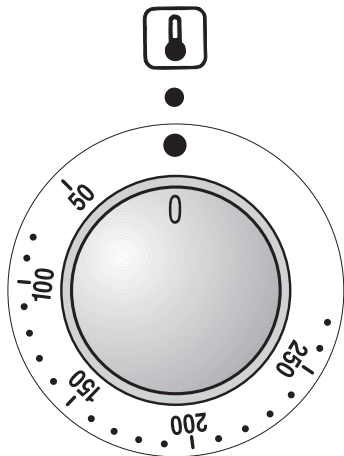


Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.

Stellungen

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

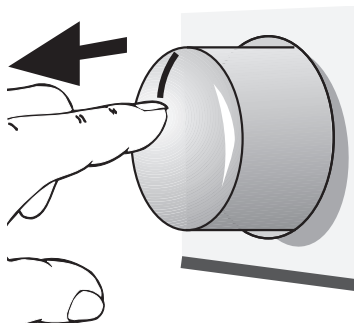
## Temperaturwähler



Stellungen:

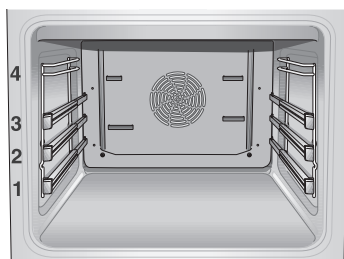
50–275 Temperatur in °C.

## Versenkbare Schalter



Zum Aus- und Einrasten drücken Sie auf den Schalter.

## Einschubhöhen



Ihr Backofen ist mit 4 Einschubhöhen ausgestattet.

**Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.**

Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

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

# Zubehör

Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

## Universalpfanne mit Rost



## Rost



## Backblech Email



## Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

## Bestell-Nr.

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| Universalpfanne                     | Z 1232 X0 |
| Universalpfanne Antihafbeschichtung | Z 1233 X0 |
| Glaspfanne                          | Z 1262 X0 |
| Auflaufpfanne                       | Z 1272 X0 |
| Backblech Alu                       | Z 1332 X0 |
| Backblech Email                     | Z 1342 X0 |
| Backblech Antihafbeschichtung       | Z 1343 X0 |
| Pizzaform                           | Z 1352 X0 |
| Back-/Bratrost gekröpft             | Z 1432 X0 |
| Back-/Bratrost engmaschig           | Z 1442 X0 |
| Bratenblech                         | Z 1512 X0 |
| Nachröstsatz-Clou 3-fach            | Z 1742 X0 |
| Nachröstsatz-Clou 4-fach            | Z 1752 X0 |
| System-Dampfgarer                   | N 8642 X0 |
| Brotbackstein                       | Z 1912 X0 |
| Universalbräter                     | Z 9930 X0 |

## Hinweis:

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

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

# Vor dem ersten Benutzen

## Vorreinigung

Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.

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

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

Beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

## Ausheizen

**Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie an der Elektronikuhr die Tageszeit einstellen.**

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

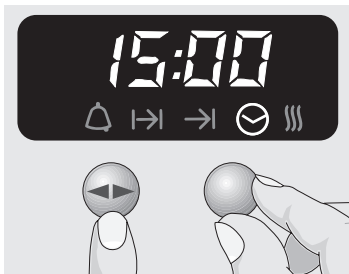
Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C.

## Nachreinigung

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

## Tageszeit

### Einstellen



Nach dem elektrischen Anschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige **0:00**.

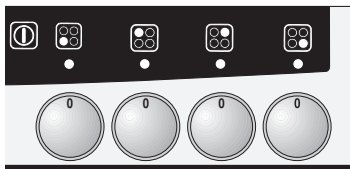
Drücken Sie die Taste **◀▶** und stellen Sie am Drehknopf die aktuelle Tageszeit ein (Beispiel **15:00** Uhr).

Zum Korrigieren der Tageszeit drücken Sie die Taste **◀▶** bis das Symbol **⌚** blinkt. Dann stellen Sie die Tageszeit ein.

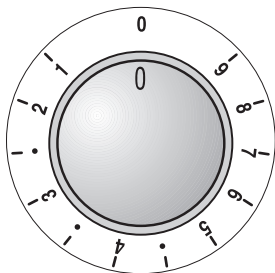
**Hinweis:** Die Tageszeit kann nicht korrigiert werden, wenn eine Automatikfunktion eingestellt ist (Löschen siehe Elektronikuhr).

# Kochen

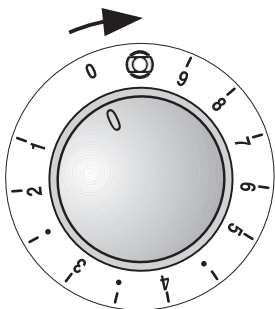
## Bedienen der Kochstellen



### Normal-Kochstelle



### Zweikreiskochzonen bei Glaskeramik-Kochfeldern



Die Kennzeichnung  auf der Bedienblende zeigt Ihnen, welcher Schalter zu welcher Kochstelle gehört.

Nach dem Einstellen einer oder mehrerer Kochstellen leuchtet die Anzeigelampe.

Die Einstellung der Kochstellen ist stufenlos möglich.

**Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanleitung bei. Bitte lesen Sie vor dem ersten Benutzen alle dort angegebenen Informationen aufmerksam durch.**

1. Drehen Sie den Kochstellenschalter zum Ankochen auf Stellung 9.
2. Drehen Sie den Kochstellenschalter nach dem Ankochen auf Fortkochstellung zurück.

Im Bereich 2–5 sind die Zwischeneinstellungen durch einen Punkt gekennzeichnet.

1. Die Zweikreiskochzone schalten Sie durch Drehen des zugehörigen Schalters auf das Symbol  ein.
2. Weitere Einstellungen erfolgen wie bei den Normal-Kochstellen.

Zum Ausschalten der Zweikreis-Kochzone drehen Sie den Schalter auf 0.

# Elektronikuhr

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

## Das Bedienfeld



## Sonderfunktionen

### Ausblendung der Anzeige

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

### Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizung ≡ kann über die Uhr eingestellt werden (siehe Abschnitt Backofen Ein- und Ausschalten).

### Einstellen der Tageszeit

siehe Abschnitt „Vor dem ersten Benutzen“.

### Nachtabdunkelung der Anzeige

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

## Kurzzeitwecker



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

## Zeitschaltautomatik

### Automatisches Ausschalten



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

Das Backen oder Braten beginnt sofort.

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

## Automatische Ein- und Ausschalten



Das Backen oder Braten beginnt für die eingestellte Dauer zu einem von Ihnen gewählten späteren Zeitpunkt.

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

## Kontrollieren, Korrigieren und Löschen von Einstellungen

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

## Hinweise

Für Zeitschaltautomatik eignen sich solche Gerichte am besten, die wenig Aufmerksamkeit erfordern.

Kurzzeitwecker und Betriebszeit-Ende können max. 24 Stunden vorprogrammiert werden.

Ablesen der Einstellungen ist durch Drücken der Taste ◀▶ jederzeit möglich.

# Backofen-Funktionen

## CircoTherm Heißluft



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

### Vorteile:

- Backen und Braten bis zu 3 Ebenen gleichzeitig möglich (Hinweis siehe Tabelle)
- geringe Verschmutzung des Backofens
- kurze Aufheizzeiten
- niedrige Backofentemperaturen

## Ober- und Unterhitze (Konventionelles System)



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

Backen und Braten ist nur auf einer Einschubhöhe möglich.

### Vorteile:

- Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche

## Flächengrill

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

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

## Grill groß



### Vorteile:

- gesamte Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für große Mengen

## Grill klein



### Vorteile:

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

## Thermogrillen



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

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

### Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

## Unterhitze



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

### Vorteile:

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

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

## Pizzastufe



Bei der Pizzastufe wird die Unterhitze zur CircoTherm Heißluft zugeschaltet.

### Vorteile:

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

## Auftaustufe



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

Das Gebläse läuft ohne Heizung.

### Vorteil:

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

### EasyClean®-Reinigungssystem



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

Nähere Angaben siehe „Reinigen und Pflegen“.

#### **Vorteile:**

- leichtere Backofenreinigung
- Schonung der Emailflächen des Backofens
- umweltfreundlich

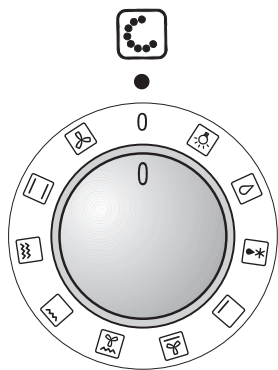
### Schnellaufheizung



#### **Hinweis**

zuschaltbar nur bei CircoTherm Heißluft.

# Backofen ein- und ausschalten



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

## Einschalten:

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

Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt.

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

## Ausschalten:

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

## Hinweis:

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

## Schnellaufheizung



## Einschalten:

Nach dem Einschalten des Backofens kann bei Heißluft die Schnellaufheizung  über die Uhr zugeschaltet werden. Drücken Sie die Taste  bis das Symbol  blinkt. Nach ca. 4 Sekunden schaltet die Schnellaufheizung  ein.

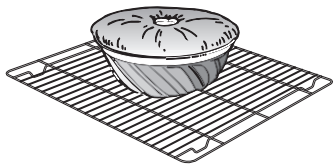
Das Symbol  leuchtet während des Aufheizens. Es erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur und ein Signal ertönt.

## Vorzeitiges Löschen:

Drücken Sie die Taste  bis das Symbol  blinkt. Löschen Sie die Schnellaufheizung mit dem Drehknopf.

# Backen

## Backen in Backformen



## Hinweise

**Stellen Sie die Backformen immer in die Mitte des Rostes.**

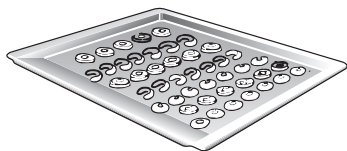
**Wir empfehlen** dunkle Backformen aus Metall.

Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.

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

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

## Backen auf Backblechen



Die Abschrägung des Backbleches muss immer zur Backofentür zeigen.

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag ein.

Verwenden Sie nur Originalbleche.

## Backen in Weißblechformen



CircoTherm Heißluft

Einschubhöhe 1



Ober-/Unterhitze

Einschubhöhe 1

### **Wird der Kuchen unten zu dunkel:**

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

### **Wird der Kuchen unten zu hell:**

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

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

## Backtabelle

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

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

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

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

| Gebäckart                                         | CircoTherm  |                      |                      | Ober- und Unterhitze  |                      |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|                                                   | Einschub-<br>höhe                                                                            | Temperatur<br>in ° C | Backdauer<br>Minuten | Einschub-<br>höhe                                                                                        | Temperatur<br>in ° C |
| <b>Rührteige</b>                                  |                                                                                              |                      |                      |                                                                                                          |                      |
| Blechkuchen mit Belag                             |                                                                                              |                      |                      |                                                                                                          |                      |
| 1 Blech                                           | <b>1</b>                                                                                     | 160 – 170            | <b>30 – 45</b>       | <b>3</b>                                                                                                 | 170 – 180            |
| 2 Bleche                                          | <b>1 + 3</b>                                                                                 | 150 – 160            | <b>40 – 50</b>       | –                                                                                                        | –                    |
| Kuchen in runder<br>Form / Kasten                 | <b>1</b>                                                                                     | 160 – 170            | <b>60 – 80</b>       | <b>2</b>                                                                                                 | 160 – 170            |
| Obst-Tortenboden                                  | <b>1</b>                                                                                     | 160 – 170            | <b>20 – 35</b>       | <b>2</b>                                                                                                 | 170 – 180            |
| <b>Mürbeteige</b>                                 |                                                                                              |                      |                      |                                                                                                          |                      |
| Blechkuchen mit trockenem Belag<br>z. B. Streusel |                                                                                              |                      |                      |                                                                                                          |                      |
| 1 Blech                                           | <b>1</b>                                                                                     | 160 – 170            | <b>45 – 65</b>       | <b>3</b>                                                                                                 | 180 – 190            |
| 2 Bleche                                          | <b>1 + 3</b>                                                                                 | 160 – 170            | <b>60 – 75</b>       | –                                                                                                        | –                    |
| Blechkuchen mit feuchtem Belag<br>z. B. Rahmguß   |                                                                                              |                      |                      |                                                                                                          |                      |
| 1 Blech                                           | <b>1</b>                                                                                     | 150 – 170            | <b>60 – 80</b>       | –                                                                                                        | –                    |
| Kuchen in Form                                    | <b>1</b>                                                                                     | 160 – 170            | <b>60 – 100</b>      | <b>2</b>                                                                                                 | 170 – 180            |
| Obst-Tortenboden<br>(vorheizen)                   | <b>1</b>                                                                                     | 160 – 170            | <b>20 – 35</b>       | <b>2</b>                                                                                                 | 190 – 200            |
| <b>Biskuitteige</b>                               |                                                                                              |                      |                      |                                                                                                          |                      |
| Biskuitrolle (vorheizen)                          | <b>1</b>                                                                                     | 180 – 190            | <b>10 – 15</b>       | <b>3</b>                                                                                                 | 200 – 210            |
| Obst-Tortenboden                                  | <b>1</b>                                                                                     | 160 – 170            | <b>20 – 30</b>       | <b>2</b>                                                                                                 | 170 – 180            |
| Biskuittorte (6 Eier)                             | <b>1</b>                                                                                     | 160 – 170            | <b>30 – 45</b>       | <b>2</b>                                                                                                 | 160 – 170            |
| Biskuittorte (3 Eier)                             | <b>1</b>                                                                                     | 170 – 180            | <b>20 – 35</b>       | <b>2</b>                                                                                                 | 170 – 180            |

| Gebäckart                                         | Einschub-<br>höhe | Temperatur<br>in ° C | Backdauer<br>Minuten | Einschub-<br>höhe | Temperatur<br>in ° C |
|---------------------------------------------------|-------------------|----------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
| <b>Hefeteig</b>                                   |                   |                      |                      |                   |                      |
| Blechkuchen mit trockenem Belag<br>z. B. Streusel |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech                                           | 1                 | 170–180              | 35– 50               | 3                 | 180–190              |
| 2 Bleche                                          | 1 + 3             | 170–180              | 45– 60               | –                 | –                    |
| Blechkuchen mit feuchtem Belag<br>z. B. Rahmguß   |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech                                           | 1                 | 150–170              | 60– 80               | 3                 | 170–190              |
| Hefekranz und -zopf<br>(500 g Mehl)               | 1                 | 160–170              | 35– 45               | 3                 | 170–180              |
| Kuchen niedere Form                               | 1                 | 160–170              | 30– 45               | 2                 | 170–180              |
| Kuchen hohe Form                                  | 1                 | 160–170              | 30– 45               | 2                 | 170–180              |
| <b>Kleingebäck</b>                                |                   |                      |                      |                   |                      |
| Baiser                                            | 1                 | 80                   | 100–130              | 3                 | 80–90                |
| Blätterteig (vorheizen)                           |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech                                           | 1                 | 180–200              | 20– 30               | 3                 | 200–210              |
| 2 Bleche                                          | 1                 | 180–200              | 25– 35               | –                 | –                    |
| Brandteig (vorheizen)                             |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech                                           | 1                 | 180–200              | 25– 35               | 3                 | 200–210              |
| 2 Bleche                                          | 1 + 3             | 180–200              | 30– 40               | –                 | –                    |
| Rührteig (z. B. Muffins)                          |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech                                           | 1                 | 150–160              | 20– 30               | 2                 | 170–180              |
| 2 Bleche                                          | 1 + 3             | 160–170              | 25– 35               | –                 | –                    |
| Mürbeteig (z. B. Butterplätzchen)                 |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech                                           | 1                 | 140–150              | 15– 20               | 3                 | 140–150              |
| 2 Bleche                                          | 1 + 3             | 140–150              | 15– 20               | –                 | –                    |
| 3 Bleche                                          | 1 + 3 + 4         | 140–150              | 20– 25               | –                 | –                    |
| <b>Pikantes</b>                                   |                   |                      |                      |                   |                      |
| Pizza (vorheizen)                                 |                   |                      |                      |                   |                      |
| 1 Blech                                           | 1                 | 180–200              | 25– 40               | 3                 | 200–220              |
| 2 Bleche                                          | 1 + 3             | 170–190              | 30– 40               | –                 | –                    |
| Quiche (vorheizen)                                | 1                 | 180–190              | 40– 50               | 2                 | 210–230              |
| <b>Brot (vorheizen)</b>                           |                   |                      |                      |                   |                      |
| Anbacken                                          | 1                 | 220                  | 10– 15               | 2                 | 240                  |
| Fertigbacken                                      | 1                 | 180–200              | 45– 50               | 2                 | 200–220              |

## Backen mit der Pizzastufe

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

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

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

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

|                                                     | Geschirr                                | Einschub-<br>höhe | Temperatur<br>in ° C | Dauer<br>Minuten |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------|----------------------|------------------|
| <b>Gericht</b>                                      |                                         |                   |                      |                  |
| <b>Pizza</b>                                        | Backblech                               | 1                 | 180–200              | 30–40            |
| <b>Flammkuchen</b>                                  | Backblech                               | 1                 | 190–210              | 20–30            |
| <b>Tarte</b>                                        | Tarte- oder Springform<br>aus Weißblech | 1                 | 180–200              | 30–45            |
| <b>Quiche</b>                                       | Tarte- oder Springform<br>aus Weißblech | 1                 | 190–200              | 40–50            |
| <b>Quarktorte</b>                                   | Springform                              | 1                 | 160–170              | 60–80            |
| <b>Schweizer Wähe</b>                               | Backblech                               | 1                 | 210–230              | 50–60            |
| <b>Strudel</b>                                      | Backblech                               | 1                 | 190–210              | 40–50            |
| <b>Tiefgekühlte Fertigprodukte*</b>                 |                                         |                   |                      |                  |
| <b>Pizza**</b><br>mit dünnem Boden                  | Rost belegt mit<br>Backpapier           | 1                 | 190–210              | 10–20            |
| <b>Pizza**</b><br>mit dickem Boden                  | Rost belegt mit<br>Backpapier           | 1                 | 180–200              | 15–25            |
| <b>Kartoffelprodukte**</b><br>(z. B. Pommes frites) | Universalpfanne                         | 1                 | 200–220              | 15–25            |
| <b>Backwaren**</b><br>(z. B. Brötchen)              | Rost belegt mit<br>Backpapier           | 1                 | 200–220              | 5–15             |
| <b>Strudel**</b>                                    | Backblech                               | 1                 | 200–220              | 25–45            |

\* Herstellerangaben beachten

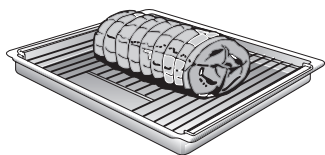
\*\* Backofen vorheizen

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

## Tipps und Tricks

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

# Braten



## Braten im offenen Geschirr

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

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

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

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

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

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

## Braten im geschlossenen Geschirr

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

## Braten auf dem Bratenblech

(Als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).



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

Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

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

## Hinweise

### **Große, hohe Braten, Gans, Pute, Ente**

= Lange Bratdauer, niedrige Temperatur

### **Mittelgroße, niedrige Braten**

= Mittlere Bratdauer, mittlere Temperatur

### **Kleine, flache Braten**

= Kurze Bratdauer, hohe Temperatur

Bratdauer je cm Fleischhöhe ohne Knochen

ca. 13 – 15 Minuten

Bratdauer je cm Fleischhöhe mit Knochen

ca. 15 – 18 Minuten

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

Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

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

Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit hitzebeständigen Griffen.

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

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

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

---

### **Das Fleisch ist innen nicht gar**

Stellen Sie die Brattemperatur etwas niedriger ein.

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

---

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

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

# Brattabelle

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

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

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

# Grillen

## Hinweise

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

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

Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.

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

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

## Rundum-Grillen

### Grillen mit CircoTherm Heißluft

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

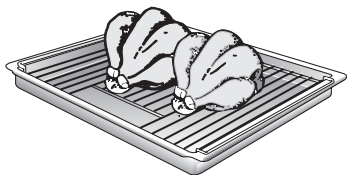
Ein Wenden des Grillgutes ist nicht erforderlich.

Hinweise auf Vorheizen beachten.

| Grillgut      | Temperatureinstellung               | Einschubhöhe | Grillzeit      |
|---------------|-------------------------------------|--------------|----------------|
| Schweinesteak | 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.

## Thermogrillen



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

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

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

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

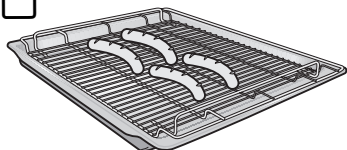
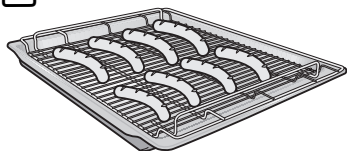
Wenden Sie ganzes Geflügel nach ca. zwei Drittel der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

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

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

| Grillgut                              | Gewicht                | Geschirr                  | Temperatur-einstellung | Einschub-höhe | Grillzeit    |
|---------------------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------|---------------|--------------|
| <b>Schweinebraten</b><br>mit Schwarte | 2 kg                   | Rost/Uni-<br>versalpfanne | 170–190° C             | 2             | 130–140 Min. |
| <b>Geflügel</b>                       |                        |                           |                        |               |              |
| Halbe Hähnchen<br>1–3 Stück           | ca. 400 g<br>pro Stück | Rost/Uni-<br>versalpfanne | 200–220° C             | 2             | 40– 50 Min.  |
| Ganze Hähnchen<br>1–3 Stück           | ca. 1 kg<br>pro Stück  | Rost/Uni-<br>versalpfanne | 200–210° C             | 2             | 55– 65 Min.  |
| Gans                                  | ca. 4 kg               | Rost/Uni-<br>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.

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

---

# Auftauen und Garen

---

## Auftauen mit CircoTherm Heißluft

### Wichtige Hinweise

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

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

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

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

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

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

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

### Einschubhöhen

**Bei 1 Blech:**      Einschubhöhe **1**

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

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

## Auftauen und Garen

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

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

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

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

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

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

### **Tiefkühl-Pizza:**

Beachten Sie bitte die Angaben der Hersteller.

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

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

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

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

## Auftaustufe

---

# Einkochen von Obst und Gemüse

---

## Einkochen mit CircoTherm Heißluft

### Hinweise

Im Backofen können Sie die Inhalte von bis zu sechs Einweckgläser mit 1/2, 1 oder 1 1/2 Liter gleichzeitig einkochen.

**Obst und Gemüse** müssen frisch und in einwandfreiem Zustand sein.

**Beim Vorbereiten** und Verschließen ist Sauberkeit oberstes Gebot.

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

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

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

Diese Gefäße müssen während dem Einkochen im Wasser schwimmen.

### Vorbereiten von Obst

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

Einweckgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. 1/3 Liter für ein Literglas) und verschließen.

Auf 1-Liter Wasser:

bei süßem Obst    ca. 250 g Zucker

bei saurem Obst    ca. 500 g Zucker

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

### Vorbereiten von Gemüse

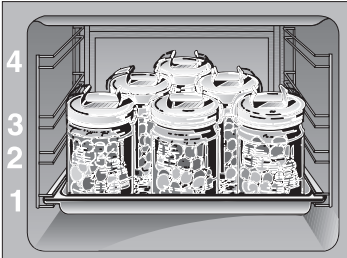
Gemüse waschen, putzen, je nach Art zerteilen und in Einweckgläser einfüllen.

Einweckgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen und verschließen.

Verschließen der Gläser

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

Einsetzen der Gläser



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

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

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

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

Entnehmen der Gläser

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

Entfernen Sie die Klammern erst nach dem Erkalten der Gläser.

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

---

# Reinigen und Pflegen

---

## Wichtige Hinweise

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

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

Besonders empfehlenswerte Reinigungsprodukte können über den Kundendienst bezogen werden.

---

## Gerät aussen

### Edelstahl-/Aluminiumfront

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

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

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

### Email und Glas

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

### Backofentürscheibe

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

Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.

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

### Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanleitung bei.

Beachten Sie alle dort angegebenen Reinigungshinweise.

---

## Backofen

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

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

### Hinweise:

Um Verschmutzungen zu vermeiden verwenden Sie:

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

### Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofenlampe einschalten und die Backofentür aushängen.

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

### Emailflächen im Backofen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

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

 Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

Lassen Sie den Backofen nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet.

Übrigens:

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

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

## Katalytische Backofenverkleidung

### Selbstreinigende Flächen im Backofen

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

Größere Spritzer verschwinden manchmal erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Reinigen Sie die Rückwand nie mit Backofenreiniger.

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

## EasyClean®- Reinigungssystem

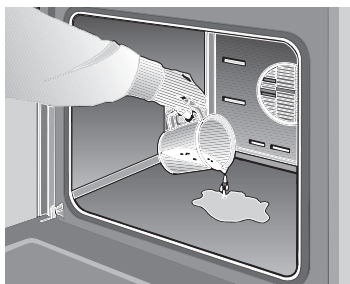
Um Ihnen die Reinigung des Backofens zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit einer Reinigungshilfe ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Reinigungslösung weichen die Schmutzrückstände auf dem Email durch Wärme und Wasserdampf auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

### Achtung:

Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Backofen.

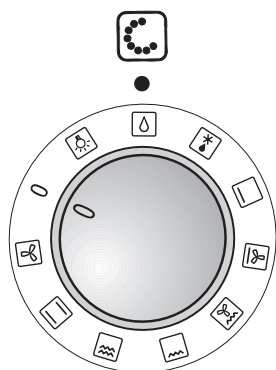
Die Reinigungshilfe kann nur **bei vollständig abgekühltem Backofen** eingeschaltet werden.

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



### Einschalten:

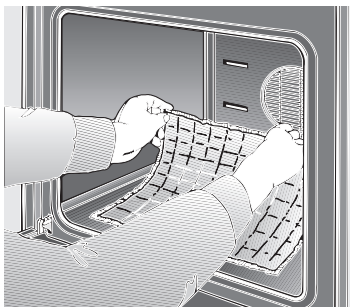
1. Entfernen Sie das Backblech und die Universalpfanne aus dem Backofen. Der Grillrost kann im Backofen bleiben.
2. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens ca. 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel ein.  
Bei stärkerer Verschmutzung können Sie die Spüllauge einige Zeit vor dem Einschalten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



### Ausschalten:

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

## Nach dem Abschalten der Reinigungshilfe



### Hinweis:

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

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

### Hinweise:

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

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

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

## Schnelltrocknung

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

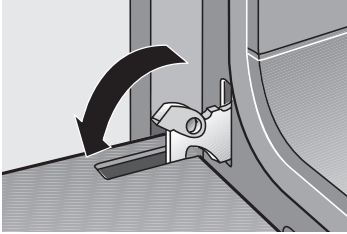
# Aus- und Einhängen der Backofentür

## Backofentür

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

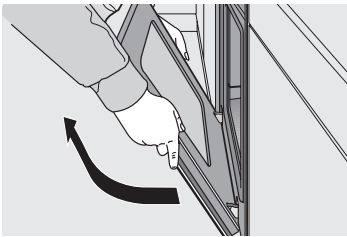
### Aushängen

1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz auf.



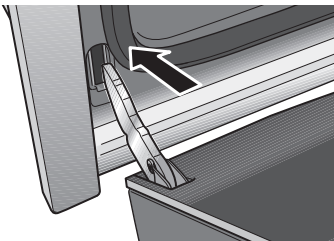
3. Stellen Sie die Backofentür schräg, bis Sie einen Widerstand spüren. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen.

Achten Sie beim Herausziehen der Backofentür darauf, dass Sie nicht ins Scharnier greifen. Verletzungsgefahr!

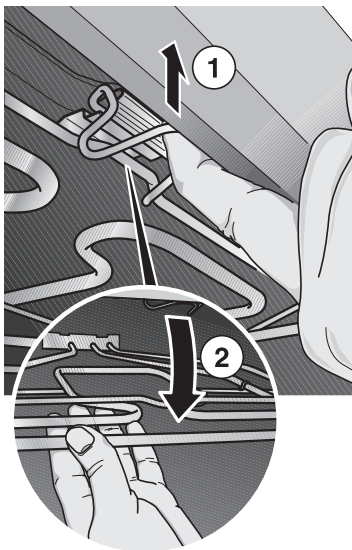


### Einhängen

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 ganz zu.
3. Schließen Sie die Backofentür.



## Heizkörper absenken



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

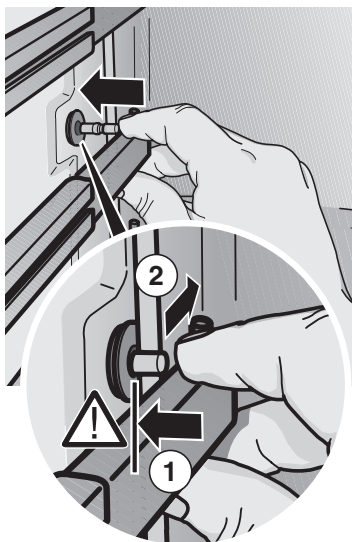
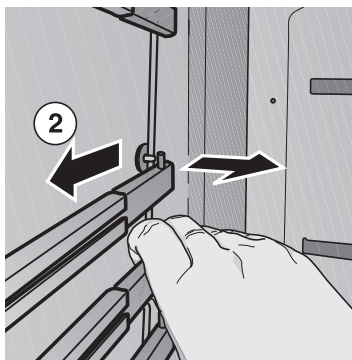
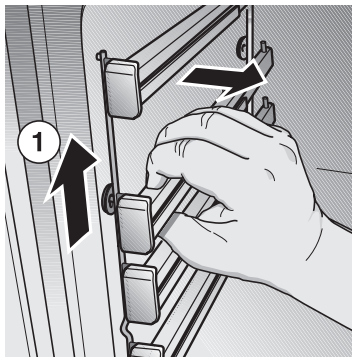
**Achtung:** Der Heizkörper muss abgekühlt sein.

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

### Nach dem Reinigen

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

## Teleskopauszüge



### Aushängen

Die Teleskopauszüge können Sie zum Reinigen herausnehmen.

Sie müssen wieder auf der gleichen Seite eingehängt werden.

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

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

### Einhängen

1. Stecken Sie **hinten** das Gestell ein bis zum Anschlag.
2. Drücken Sie das Gestell nach hinten und rasten Sie es vorne ein.

Schieben Sie die Teleskopauszüge immer bis zum Anschlag ein.

Schließen Sie die Backofentür erst dann, wenn alle Teleskopauszüge eingeschoben sind.

**Achtung:** Die Teleskopauszüge werden bei Betrieb des Backofens heiß. Besondere Vorsicht vor Verbrennungen im herausgezogenen Zustand.

# Störungen und Reparaturen

## E-Nummer und FD-Nummer

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

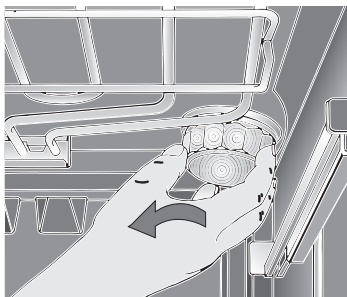
**Achtung:** Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen.

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

Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

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

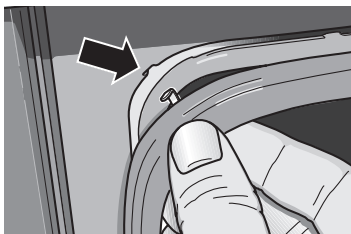
## Austauschen der Backofenlampe



**Achtung: Gerät stromlos machen!**  
**Durch Betätigen des Sicherungsautomaten, oder durch Herausdrehen der Sicherungen im Sicherungskasten Ihrer Wohnung.**

1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den kalten Backofen, um Schäden zu vermeiden.
2. 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 Backofentürdichtung



Nehmen Sie die defekte Backofentürdichtung durch einfaches Aushängen ab.

Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.

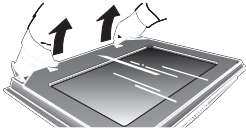
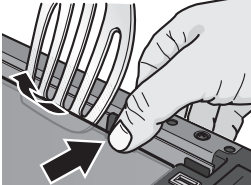
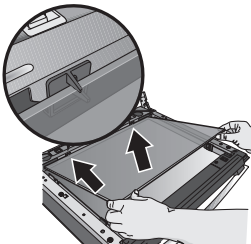
# Was ist wenn?

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

## Grundsätzlicher Hinweis:

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

| was ist . . .                                                                                                      | Mögliche Ursache                                                                                      | Abhilfe                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| . . . wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z.B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?    | Sicherung defekt                                                                                      | Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.                                                                          |
| . . . wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?                                     | Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut.                                                     | Einbau überprüfen.                                                                                                                        |
| . . . wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert?                                                         | Elektronikuhr ist auf Zeitschaltautomatik eingestellt.                                                | Elektronikuhr auf Betrieb ohne Zeitschaltautomatik einstellen:<br>1. Taste ◀▶ drücken.<br>2. Betriebszeit-Dauer → auf 0:00 zurückstellen. |
| . . . wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert und die Elektronikuhr blinkend 0:00 anzeigt?             | Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.                                                              | Tageszeit neu einstellen.                                                                                                                 |
| . . . wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?                                          | Energetische Impulse (z. B. Blitzschlag).                                                             | Entsprechende Funktionen neu einstellen.                                                                                                  |
| . . . wenn nach dem Einschalten der Reinigungshilfe die Anzeigelampe für Backofentemperatur nicht rot aufleuchtet? | Temperatur ist noch zu hoch, z. B. durch längere Benutzung des Backofens.<br><br>Anzeigelampe defekt. | Backofen vor dem Benutzen der Reinigungshilfe vollständig abkühlen lassen.<br><br>Austausch durch einen autorisierten Fachmann.           |

| was ist . . .                                                                     | Mögliche Ursache                                                                                           | Abhilfe                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| . . . wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?                               | Zu hohe Brattemperatur.<br><br>Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben.                              | Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.                                                                                                                                                                                                               |
| . . . wenn emaillierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?              | Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleischsaft.                                                        | Nicht möglich.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| . . . wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?                            | Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenem Temperaturunterschied.                                         | Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.                                                                                                                                                                                                                                          |
| . . . wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?                          | Normale Erscheinung, z. B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten.                   | Backofentür während des Backens ab und zu kurz öffnen, Kondenswasser nach dem Betrieb abwischen.                                                                                                                                                                                        |
| . . . wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind? | Normale Verschmutzung<br> | <b>Backofentür aushängen</b> und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen.<br><br><b>Türglas</b> neben den Scharnieren anfassen, nach oben ausrasten und abnehmen.<br> |
|                                                                                   |                         | <b>Montage nach dem Reinigen:</b><br><b>Innentürglas</b> in die Aufnahme einsetzen. Erst die rechte Seite und dann die andere Seite einrasten.<br><br><b>Türglas</b> einhängen und durch Drücken neben den Scharnieren einrasten.                                                       |

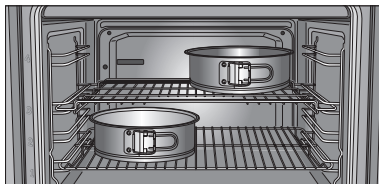
# Prüfgerichte Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen.

Die Tabellenwerte gelten ohne Schnellaufheizung .

| Backen                                    | Betriebsart                                                                       | Einschubhöhe | Temperatur in ° C | Backdauer in Min. |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|-------------------|
| Spritzgebäck (vorheizen)                  |  | 3            | 140–150           | 25–35             |
|                                           |  | 1            | 140–160           | 20–40             |
|                                           |  | 1 + 3        | 140–150           | 25–35             |
|                                           |  | 1 + 3 + 4    | 130–150           | 35–55             |
| Small Cakes                               |  | 3            | 160–170           | 20–30             |
|                                           |  | 1 + 3        | 160–170           | 25–35             |
|                                           |  | 1 + 3 + 4    | 160–170           | 25–35             |
| Wasserbiskuit (vorheizen)                 |  | 2            | 160–170           | 25–35             |
|                                           |  | 1            | 160–170           | 25–35             |
| Hefebleckkuchen                           |  | 3            | 170–180           | 45–55             |
|                                           |  | 1            | 160–170           | 50–60             |
|                                           |  | 1 + 3        | 160–170           | 60–70             |
| Gedeckter Apfelkuchen                     |  | 1            | 170–180           | 65–75             |
| Formen nebeneinander auf den Rost stellen |                                                                                   |              |                   |                   |
| Gedeckter Apfelkuchen (vorheizen)         |  | 1 + 3        | 170–180           | 60–75             |

Formen diagonal versetzt einschieben



| Grillen                                                                                                      | Betriebsart                                                                         | Einschubhöhe | Temperatur in ° C | Grilldauer in Min.              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|---------------------------------|
| Toast (10 Min. vorheizen)                                                                                    |  | 4            | 275               | 0,5–1,0                         |
| Universalpfanne mit flachem Rost                                                                             |                                                                                     |              |                   |                                 |
| Beefsteaks<br>12 Stück                                                                                       |  | 4            | 250               | 1. Seite 11–15<br>2. Seite 9–13 |
| Universalpfanne mit Rost  |                                                                                     |              |                   |                                 |

# Table of contents

## **Important Information . . . . . 47**

Packaging and old appliances . . . . . 47

Before installation . . . . . 48

Safety information . . . . . 48

Reasons for damage . . . . . 49

## **Your new cooker . . . . . 50**

The control panel . . . . . 50

Function selector . . . . . 50

Temperature selector . . . . . 51

Press-down switches . . . . . 51

Shelf positions . . . . . 51

## **Accessories . . . . . 52**

## **Before using your Appliance for the first time . . . . . 53**

Preliminary cleaning . . . . . 53

Initial burn-in . . . . . 53

Subsequent cleaning . . . . . 53

Time of day . . . . . 53

## **Cooking . . . . . 54**

Operating the hotplates . . . . . 54

## **Electronic clock . . . . . 55**

The control panel . . . . . 55

Special functions . . . . . 55

Minute timer . . . . . 56

Automatic timer . . . . . 56

## **Description of Oven Features . . . . 58**

## **Switching the oven ON and OFF . 61**

Rapid heat up . . . . . 61

## **Baking . . . . . 62**

Cooking Tips and Helpful Hints . . . . 63

## **Roasting . . . . . 64**

## **Grilling . . . . . 66**

Circo-roasting . . . . . 67

Surface grilling . . . . . 67

## **Defrosting and Cooking . . . . . 68**

Defrosting with Circotherm . . . . . 68

## **Cleaning and Care . . . . . 70**

Important cleaning basics . . . . . 70

Catalytic oven surfaces . . . . . 72

EasyClean® system  
(Oven cleaning system) . . . . . 73

Removing/installing  
the oven door . . . . . 75

Heating elements . . . . . 76

Telescopic pull-outs . . . . . 77

## **Service and Repair information . . 78**

## **Trouble-shooting Guide . . . . . 79**

---

# Important information



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

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

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

---

## Packaging and old appliances

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

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

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



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

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

## Before installation

### Transport damage

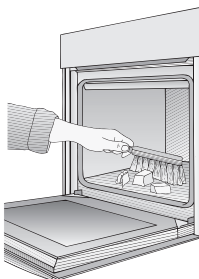
Check the appliance after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

### Electrical connection

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

## Safety information

### Hot oven



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

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

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

Never place cables of electronic devices onto the hot plates.

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

**Caution:** The extension rails heat up during oven operation. Use special care to avoid burns when extending the rails.

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

### Repairs

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

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

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

Call the after-sales service.

---

## Reasons for damage

### Baking tray, aluminium foil or dishes on the oven floor

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

### Slide-in accessories

To avoid damage, insert slide-in accessories carefully.

### Baking paper

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

### Water in the oven

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

### Fruit juice

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

### Cooling with the oven door

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

### Very dirty oven seal

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

### Using the oven door as a seat

Do not stand or sit on the oven door.

### Care and cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

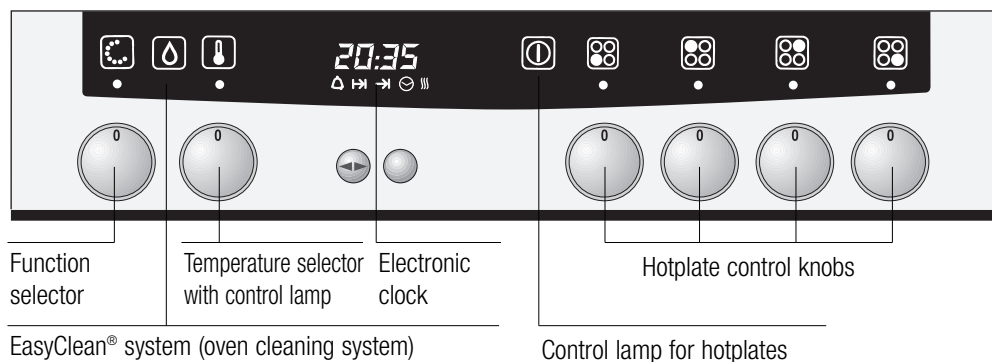
### Hotplates

Please observe the separate operating instructions that came with your hob.

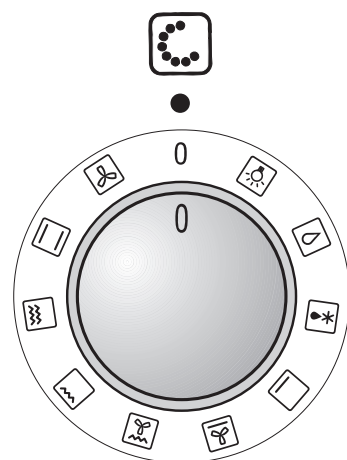
# Your new cooker

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

## The control panel



## Function selector



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

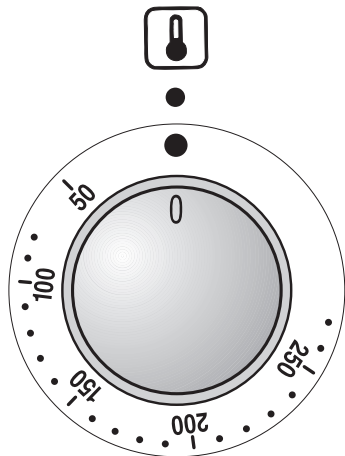
### Settings

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

## Temperature selector

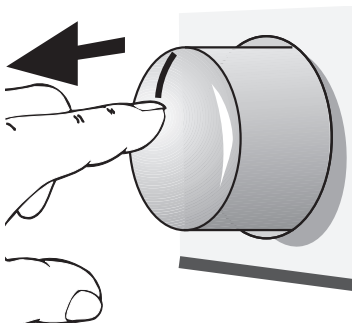
### Settings

50–275 Temperature in °C.



## Press-down switches

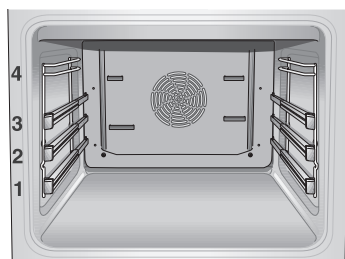
To engage and disengage, depress the switch, making sure that it is in OFF position.



## Shelf positions

Your oven features 4 shelf positions. **The shelf positions are counted from bottom to top.** The numbers are marked in the oven.

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



# Accessories

Universal pan with wire shelf



Your appliance is supplied with:

Wire shelf



Baking tray, enamelled



The following accessories can be obtained from a specialist dealer:

Order no.

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Universal pan                    | Z 1232 X0  |
| Universal pan, non-stick         | Z 1233 X0  |
| Glass pan                        | Z 12623 X0 |
| Soufflé pan                      | Z 1272 X0  |
| Baking tray, aluminium           | Z 1332 X0  |
| Baking tray, enamelled           | Z 1342 X0  |
| Baking tray, non-stick           | Z 1343 X0  |
| Pizza tray                       | Z 1512 X0  |
| Wire shelf, high/low             | Z 1432 X0  |
| Wire shelf, close mesh           | Z 1442 X0  |
| Roasting tray                    | Z 1512 X0  |
| Upgrade set Clou, 3 pieces       | Z 1742 X0  |
| Upgrade set Clou, 4 pieces       | Z 1752 X0  |
| System steamer                   | N 8642 X0  |
| Pizza stone                      | Z 1912 X0  |
| Universal oval roaster enamelled | Z 9930 X0  |

## Note:

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

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

---

# Before using your appliance for the first time

---

## Preliminary cleaning

Take the accessories out of the oven.

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

1. Clean the appliance exterior with a soft moistened cloth.
2. Remove the shelf supports and telescopic rails from the oven.
3. Clean the oven and the accessories with a hot detergent solution.

Please observe the operating instructions furnished with the hob.

---

## Initial burn-in

**Before using the appliance for the first time, you must set the time on the electronic clock.**

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

---

## Subsequent cleaning

Clean the oven with a hot detergent solution. Install the shelf supports and telescopic rails.

---

## Time of day

### Setting the time



After connecting to the mains, or after a power failure, the display **0:00** will blink.

Press the ◀▶ button and set the current time with the rotary knob (e.g. **15:00** Uhr).

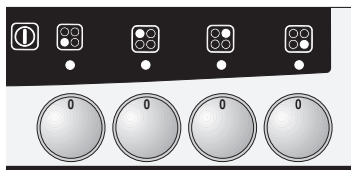
To correct the time, press the ◀▶ button until the symbol flashes.

Then set the time.

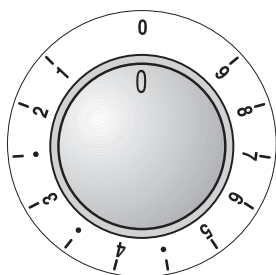
**Note:** The time cannot be corrected if an automatic function has been set (see Electronic clock for cancelling automatic function).

# Cooking

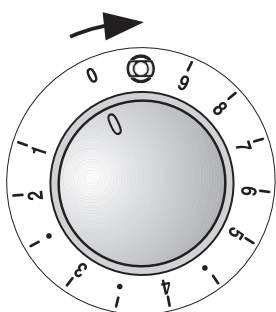
## Operating the hotplates



### Standard hotplate



### Dual-zone hotplate in glass-ceramic hobs



The  symbol on the switch panel represents the different hotplates and their respective switches.

After switched on one or more hotplates, the control lamp lights up.

The hotplate heat settings are infinitely variable.

**Separate operating instructions apply to the hotplate. Before the initial use of the hotplates, please familiarise yourself with the information contained therein.**

1. Turn the hotplate control knob to setting **9**.
2. After the initial high-heat cooking phase, turn the control knob to a suitable setting for continuous cooking.

Intermediate settings between the heat settings 2 to 5 are marked by a dot.

1. The dual-zone cooking zone is activated by turning the associated hotplate control knob to the  Symbol.
2. The remaining settings are the same as those for the standard hotplates.

To switch of the dual-zone hotplate, turn the control knob to **0**.

# Electronic clock

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

## The control panel



## Special functions

### Masking out the display

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

### Rapid heating

Rapid heating ≡ can be set with the clock (see section "Switching the oven on and off").

### Setting the time

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

### Dimming the display

Between 22.00 and 6.00 the display is automatically dimmed.

## Minute timer



1. Press the ◀▶ button and set the cooking time (e.g. 5 minutes).  
When the timer switches on, the remaining time is displayed.
2. When the time has elapsed, a signal is emitted and the 🔔 symbol flashes. To stop the signal, press the ◀▶ button.

## Automatic timer

### Automatic switch off



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

If you wish to bake or roast food immediately, it is only necessary to set the ON time.

1. Select the heating system and the oven temperature.
2. Press the ◀▶ button until the ⏪ symbol flashes and set the ON time with the rotary knob (example: 1 hour and 30 minutes).  
When the setting has been made, the current time is displayed after approx. 4 seconds.  
The ⏪ symbol signals automatic mode.
3. When the time has elapsed (example: 1 hour and 30 minutes), a signal is emitted and the ⏩ display flashes.  
The oven switches off automatically.  
To stop the signal, press the ◀▶ button.
4. Switch the oven off.
5. To end automatic mode, press the ◀▶ button again.

## Automatic switch on and switch off



## Checking, correcting and cancelling settings

### Note

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

1. Select the heating system and the oven temperature.
2. Press the ◀▶ button until the I→I symbol flashes and set the ON time with the rotary knob (example: 1 hour and 30 minutes).
3. Press the ◀▶ button until the →I symbol flashes and set the OFF time with the rotary knob (example: 12:30).  
When the setting has been made, the current time is displayed after approx. 4 seconds. The →I symbol signals automatic mode.
4. The oven is automatically switched on and off at the preset times (e.g. 11:00 and 12:30).
5. When the time has elapsed, a signal is emitted and the →I symbol flashes. To stop the signal, press the ◀▶ button.
6. Switch the oven off.
7. To end automatic mode, press the ◀▶ button.

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

The automatic timer is best used with dishes which require little attention.

The minute timer and OFF time can be pre-programmed up to a max. 24 hours.

The settings can be displayed at any time by pressing the ◀▶ button.

---

# Description of Oven Features

## Circotherm



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:

- Simultaneous baking and roasting possible on up to 3 levels
- low soiling of oven interior
- shorter preheating times
- low oven temperatures

## Top and bottom heat

(Conventional heating system)



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

Baking and roasting is possible on one shelf position only.

### Advantages:

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

## Surface grilling

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

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

## Large area grill



### Advantages:

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

## Small area grill



### Advantages:

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

### Circo-roasting



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

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

#### **Advantage:**

- Particularly effective with poultry and larger cuts of meat.

### Bottom heat



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

#### **Advantage:**

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

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

### Circotherm intensive



The circotherm intensive adds the bottom heat to the circotherm.

#### **Advantages:**

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

### Defrost



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

The fan system is running without heating.

#### **Advantages:**

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

### EasyClean® system (oven cleaning system)



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

#### **Advantages:**

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

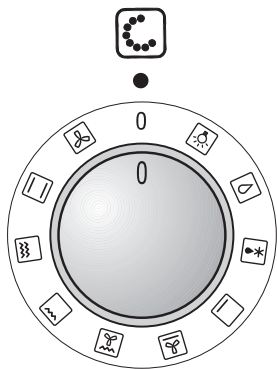
### Rapid heat up



#### **Note**

can be switched on with circotherm.

# Switching the Oven ON and OFF



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

## Switching the oven ON:

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

The selected temperature will be controlled automatically.

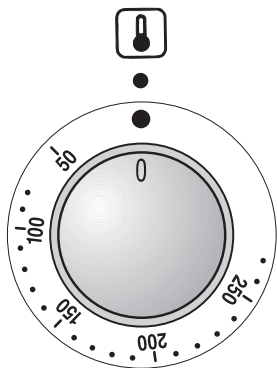
The oven temperature control lamp illuminates when the oven is first switched on, and extinguishes when the required temperature has been reached.

## Switching the oven OFF:

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

## Notes:

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



## Rapid heat up



## Switching the oven ON:

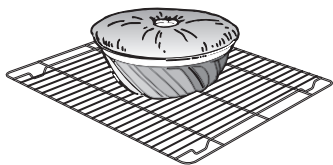
When the oven has been switched on, rapid heating  can be switched on with hot air via the clock. Press the  button until the  symbol flashes. After approx. 4 seconds rapid heat up  switches on. The  symbol is lit during the heating-up process. When the set temperature is reached, the symbol goes out and a signal sounds.

## Early cancelling:

Press the button  until the icon  appears. Then cancel the rapid heating using the control knob.

# Baking

## Using baking tins



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

**We recommend** dark metallic baking tins.

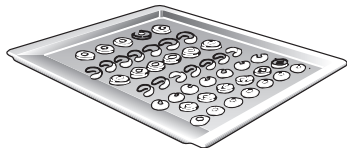
## Notes

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

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

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

## Using baking sheets



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

To avoid damage, insert slide-in accessories carefully.

Always fully insert baking sheets into the oven.

Use only original baking sheets.

## Using tinplate baking tins



Circotherm

Shelf position **1**



Top/bottom heat

Shelf position **1**

### **If the cake bottom gets too dark:**

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

### **If the cake bottom stays too light:**

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

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

---

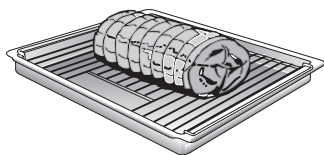
## Cooking Tips and Helpful Hints

---

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

---

# Roasting



## Roasting in an uncovered pot

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

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

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

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

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

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

## Roasting in a covered pot

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

## Roasting on the roasting sheet

(Optional accessory available from your dealer).



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

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

Tips

**Big, high roasts, goose, turkey, duck**

= Long roasting times, low temperatures

**Medium sized, low roasts**

= Medium roasting times, medium temperatures

**Small, flat roasts**

= Short roasting times, high temperatures

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

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

**We recommend** using the lower of the stated temperatures first.

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

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

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

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

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

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

|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>The roast is not done on the inside</b>                                                                                               | Use a lower roasting temperature.<br><b>Note:</b> Higher temperatures do not shorten roasting times (done on the outside, raw on the inside).<br>Choose slightly longer roasting times.                  |
| <b>Very moist roasts (e.g. roasts prepared with water) cause a lot of steam to generate in the oven that condenses on the oven door.</b> | You can let the steam escape from the oven and thereby reduce the forming of water droplets by briefly and carefully opening the oven door (once or twice, in case of longer roasting times more often). |

---

# Grilling

## Notes on grilling



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

Always close the oven door when grilling.

The grilling temperatures are variable.

Always use the wire shelf and the universal pan.

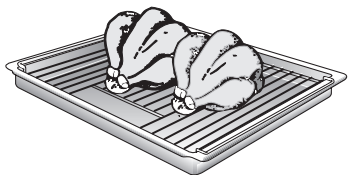
Always place food to be grilled in the centre of the wire shelf.

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

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

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

## Circo-roasting



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

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

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

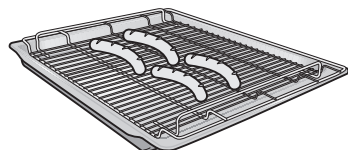
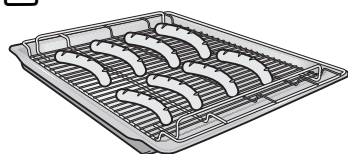
Dependent on the type of food being prepared, combination hot-air and surface grilling can cause an increased degree of oven soiling. Therefore, to prevent burning-in of the soil, thorough cleaning of the oven is recommended after each use.

Whole poultry should be turned after approx. two-thirds of the cooking time has elapsed.

With duck and goose, pierce the skin under the wings to allow excess fat to drain off.

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

## Surface grilling



Used for smaller dishes having little height/thickness.

Always use the wire shelf and universal pan together.

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

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

---

# Defrosting and cooking

---

## Defrosting with circotherm

Important heating system information

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

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

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

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

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

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

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

Shelf positions

**With 1 bakings sheet:** Shelf position **1**

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

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

## Defrosting and cooking

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

Higher defrosting temperatures may cause the food to dry out.

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

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

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

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

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

### Frozen pizza:

Please follow the manufacturers' instructions.

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

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

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

## Defrosting position

---

# Cleaning and Care

---

## Important cleaning basics

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

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

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

---

## Appliance exterior

### Stainless steel/ aluminium front

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

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

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

Please observe the manufacturer's instructions.

### Enamel and glass

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

### Oven door pane

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

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

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

### Hob surface

The hob is covered by a special set of operating instructions.

Please observe all cleaning directions contained in the instructions.

---

## Oven interior

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

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

**Note:**

To prevent soiling use:

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

**For easier cleaning**

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

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

**Enamel areas in the oven**

Use hot soapy water or a vinegar solution.

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

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

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

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

**Note:**

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

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

---

## Catalytic oven surfaces

### Cleaning the catalytic surfaces of the oven

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

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

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

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

### Caution:

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

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

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

### Activate oven cleaning:

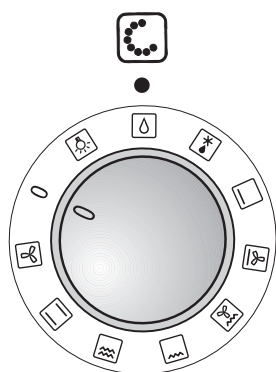
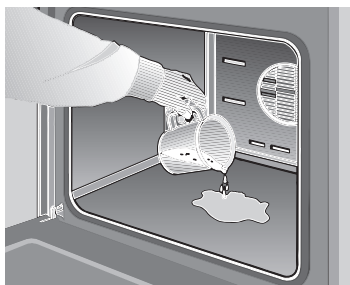
1. Remove the baking sheet and the universal pan from the oven. The wire shelf may remain in the oven.
2. Pour approx. 400 ml of water mixed with a little dishwashing detergent into the floor pan of the oven cavity.

In the case of heavy soil build-up, you may wish to allow the cleaning solution to soak in for a while before you activate the cleaning function.

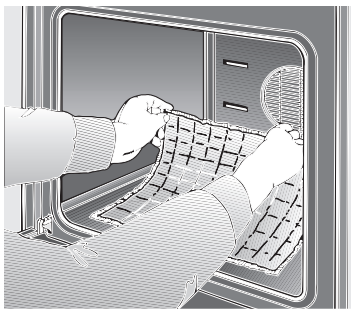
3. Close the oven door.
4. Turn the function selector to the  position. The oven cleaning and the oven temperature control lamp are illuminated. After the initial heating time (approx. 4 minutes) the oven temperature control lamp extinguishes. After a further 17 minutes the program cycle is completed.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

### Switching the oven OFF:

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



## After deactivating the oven cleaning function



### Cleaning tips:

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

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

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

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

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

### Cleaning tips:

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

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

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

## Rapid drying

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

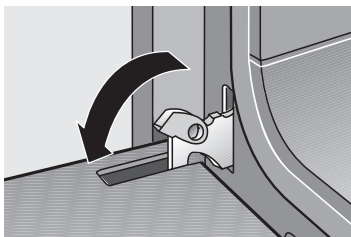
## Removing/installing the oven door

### Oven door

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

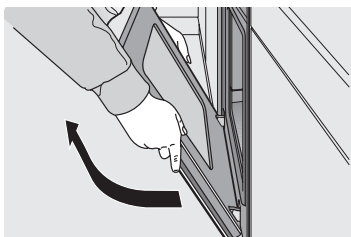
#### Removing the oven door

1. Fully open the oven door.
2. Move the catch levers on the right and left-hand sides to the fully open position.



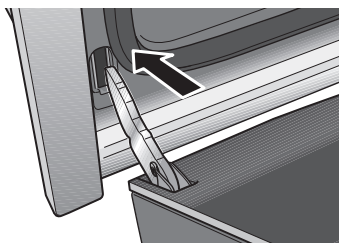
3. Placing the door at an upward angle toward you, grasp the door with both hands and lift it out of the hinges toward you.

When pulling the door out, make sure that you do not reach into the hinge. There is a risk of injury.

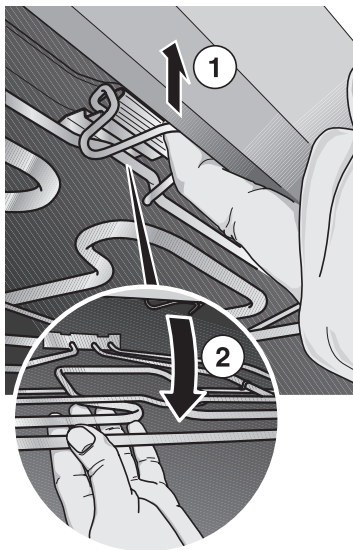


#### Hanging the oven door

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.



## Lowering the heating element



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

**Warning:** The heating element must have cooled down.

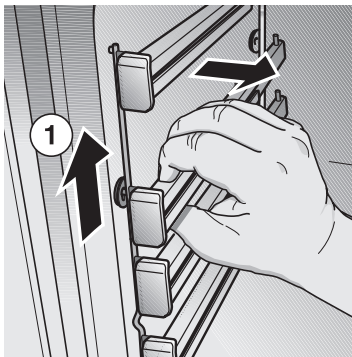
1. Press the retaining clip upward until you hear the click.
2. Hold the heating element and fold it down.

### After cleaning

Fold the heating element back up.

Pull the retaining clip forward and press it up until it clicks into place.

## Telescopic pull-outs

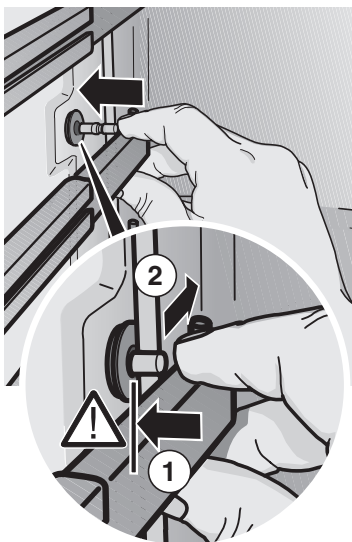
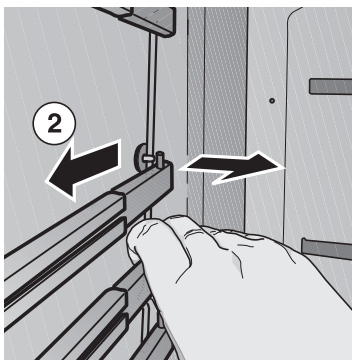


### Removing

You can remove the telescopic pull-outs for cleaning. You must replace them on the same side.

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

Clean the telescopic pull-outs using washing-up liquid and pan scrapers or brushes..



### Replacing

- 1. At the back,** put the rack in as far as it goes.
- 2.** Press the rack backwards until it clicks into place in the front.

Always insert the telescopic pull-outs all the way.

Do not close the oven door until all telescopic pull-outs have been inserted.

**Attention:** The telescopic pull-outs become hot when the oven is on. Risk of burns when the telescopic pull-outs are pulled out.

# 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!

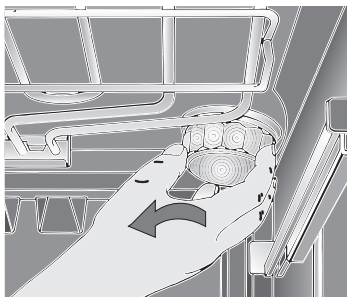
## E No and FD No

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

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

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

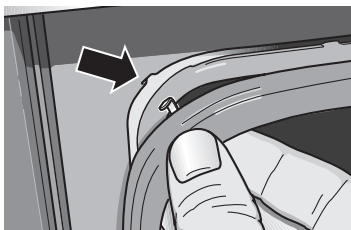
## Replacing the oven light



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

1. To prevent damage, place a dish towel into the cold oven.
2. 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



Remove the defective oven door seal by simply unhooking it.

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

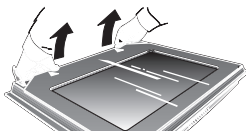
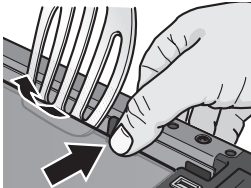
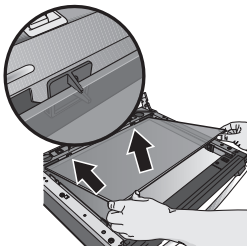
# Trouble-shooting Guide

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

## Important general safety guidelines:

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

| Problem                                                                                                                    | Possible cause                                                                                                              | Remedy                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| . . . if there is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function. | Defective fuse                                                                                                              | Check the fuse in the fuse box, and replace if required.                                                                                 |
| . . . if liquids or thin viscous dough are distributed at a visibly uneven thickness?                                      | The appliance has not been placed or installed plumb-and-level.                                                             | Level the appliance using the leveling feet, or check the installation.                                                                  |
| . . . if the oven and the left front hotplate suddenly stop functioning?                                                   | The electronic clock is set to an automatic timing cycle.                                                                   | Set electronic clock to operation without automatic timer:<br><b>1.</b> Press the ◀▶ button.<br><b>2.</b> Reset ON time → to 0:00.       |
| . . . if the oven and the left front hotplate suddenly stop functioning and the electronic clock flashes 0:00?             | The power supply was briefly interrupted.                                                                                   | Reset the time of day.                                                                                                                   |
| . . . if electronically control functions fail?                                                                            | Energy pulses (e.g. lightning flash).                                                                                       | Reset the relevant functions.                                                                                                            |
| . . . if the oven cleaning control lamp fails to illuminate after the function has been activated?                         | Temperature inside oven cavity is still too high, i.e. after prolonged use of the hotplates.<br><br>Defective control lamp. | Prior to using the oven cleaning function, the oven must be allowed to cool completely.<br><br>Replacement only by an authorised expert. |

| Problem                                                                             | Possible cause                                                                                       | Remedy                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| . . . if smoke is generated during roasting or grilling?                            | Roasting temperature too high.<br><br>Wire shelf or universal pan slid in incorrectly.               | Place wire shelf into universal pan and insert together in shelf position.                                                                                             |
| . . . if enamelled slide-in parts show mat bright stains?                           | Normal occurrence due to dripping meat juices.                                                       | Not available.                                                                                                                                                         |
| . . . if the glass pane or window of the oven door become clouded?                  | Normal occurrence, due to existing temperature difference.                                           | Switch on the oven for app. 5 minutes at 100° C.                                                                                                                       |
| . . . if the oven shows increasing condensation water?                              | Normal occurrence, e.g. in the case of cakes with very moist topping (fruit) or roasts.              | Briefly open the oven door occasionally during baking or roasting, wipe up the condensation water after operation.                                                     |
| . . . if the panes of the oven door are dirty on the inside after some time of use? | Normal soiling.<br> | <b>Remove the oven door</b> and place it facing down on a clean and soft surface.<br><br>Grip the <b>door glass</b> next to the hinges, pull the upward and remove it. |
|                                                                                     |                     | Press in the retaining clip with your thumb on one side and disengage the <b>inner door glass</b> e.g. with the spatula, then repeat on the other side.                |
|                                                                                     |                   | <b>Installation after cleaning:</b><br>Insert <b>inner door glass</b> into the holder. First engage the right side and then the other side.                            |
|                                                                                     |                                                                                                      | Hang <b>door glass</b> and press down next to the hinges until it clicks into place.                                                                                   |

# Indice

|                                          |           |                                      |            |
|------------------------------------------|-----------|--------------------------------------|------------|
| <b>Aspetti a cui prestare attenzione</b> | <b>82</b> | <b>Funzioni del forno</b>            | <b>93</b>  |
| Imballaggio e apparecchio dismesso       | 82        | <b>Accendere e spegnere il forno</b> | <b>96</b>  |
| Prima del montaggio                      | 83        | Riscaldamento rapido                 | 96         |
| Norme di sicurezza                       | 83        | <b>Cottura al forno</b>              | <b>97</b>  |
| Cause di danni                           | 84        | Consigli e astuzie                   | 98         |
| <b>La vostra nuova cucina</b>            | <b>85</b> | <b>Arrosti al forno</b>              | <b>99</b>  |
| Pannello comandi                         | 85        | <b>Cottura al grill</b>              | <b>101</b> |
| Selettore funzioni                       | 85        | Grill con ventola                    | 102        |
| Selettore temperatura                    | 86        | Cottura al grill                     | 102        |
| Comando a scomparsa                      | 86        | <b>Scongelare e cuocere</b>          | <b>103</b> |
| Altezze d'inserimento                    | 86        | Scongelamento con                    |            |
| <b>Accessori</b>                         | <b>87</b> | aria calda CircoTherm                | 103        |
| <b>Precede il primo impiego</b>          | <b>88</b> | <b>Pulizia e manutenzione</b>        | <b>105</b> |
| Pulizia preliminare                      | 88        | Avvertenze importanti                | 105        |
| Primo riscaldamento                      | 88        | Rivestimento catalitico del forno    | 107        |
| Pulizia successiva                       | 88        | Sistema di pulizia EasyClean®        | 108        |
| Ora attuale                              | 88        | Smontaggio e montaggio               |            |
| <b>Cucinare</b>                          | <b>89</b> | della porta del forno                | 110        |
| Uso delle zone di cottura                | 89        | Elementi riscaldanti                 | 111        |
| <b>Orologio elettronico</b>              | <b>90</b> | Guide telescopiche                   | 112        |
| Pannello comandi                         | 90        | <b>Guasti e riparazioni</b>          | <b>113</b> |
| Funzioni speciali                        | 90        | <b>Che fare se qualcosa</b>          |            |
| Avvisatore contaminuti                   | 91        | <b>non funziona?</b>                 | <b>114</b> |
| Timer automatico                         | 91        |                                      |            |

# Aspetti a cui prestare attenzione



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.

## Imballaggio e apparecchio dismesso

L'imballaggio ha protetto il nuovo apparecchio durante la fase di trasporto. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Si raccomanda di smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso uno smaltimento corretto, in linea con le normative per la tutela ambientale, si possono recuperare materie prime pregiate.

Prima di smaltire l'apparecchio dismesso, renderlo inservibile oppure contrassegnarlo con un'etichetta adesiva „Attenzione: rottami”.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Informarsi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il proprio rivenditore specializzato oppure presso il proprio comune.

## Prima del montaggio

### Danni imputabili al trasporto

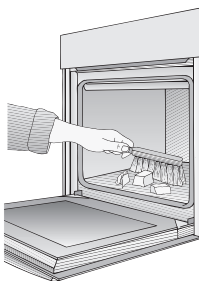
Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio se si riscontrano danni di trasporto.

### Collegamento elettrico

L'allacciamento della cucina deve essere effettuato esclusivamente da personale autorizzato. Il diritto alla garanzia si estingue in caso di danno causato da un allacciamento errato.

## Norme di sicurezza

### Forno caldo



Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico. Si raccomanda di utilizzare il forno esclusivamente per la preparazione delle pietanze.

Aprire con cautela la porta del forno. Può fuoriuscire del vapore caldo.

Non toccare mai le superfici interne del forno e gli elementi riscaldanti, a causa delle loro alte temperature. Pericolo di scottature! Tenere lontano i bambini.

Non conservare oggetti infiammabili nel forno. Non deporre mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Pericolo d'incendio!

Non deporre mai i cavi d'alimentazione di apparecchi elettrici sulle zone di cottura calde.

I cavi d'alimentazione degli apparecchi elettrici non devono mai entrare in contatto con la porta del forno calda.

L'isolamento del cavo può fondersi. Pericolo di cortocircuito!

**Attenzione:** durante il funzionamento del forno le guide di estrazione si riscaldano. Fare molta attenzione per evitare scottature quando sono estratte.

Rimuovere completamente dal forno i residui dell'imballaggio, per es. i frammenti di polistirolo.

Gli interventi di riparazioni effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico da noi adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza nella scatola dei fusibili.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

### Riparazioni

## Cause di danni

### **Teglia da forno, foglio di alluminio o stoviglie sul fondo del forno**

Non inserire alcuna teglia sul fondo del forno.  
Non rivestirlo con fogli di alluminio.  
Non mettere alcuna stoviglia sul fondo del forno.  
Ciò causerebbe un accumulo di calore. I tempi di cottura non corrisponderebbero più e lo smalto verrebbe danneggiato.

### **Elementi inseribili**

Per evitare danni, inserire con precauzione gli elementi.

### **Carta da forno**

Quando si utilizza la funzione di riscaldamento aria calda , non deporre la carta da forno sciolta nel forno (per es. durante il riscaldamento).  
La ventola dell'aria calda può aspirare la carta.  
Questo può causare danni al riscaldamento ed alla ventola.

### **Acqua nel forno**

Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.  
Questo potrebbe danneggiare la superficie smaltata.

### **Succo di frutta**

In caso di dolci alla frutta molto succosi, si consiglia di non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che fuoriesce dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili.  
Si consiglia di utilizzare la leccarda, che è più profonda.

### **Raffreddamento con la porta del forno aperta**

Durante il raffreddamento del forno si deve tenere la porta chiusa. Accertarsi che nulla rimanga incastrato nella porta. Anche se la si lascia soltanto socchiusa, i mobili adiacenti potrebbero col tempo essere danneggiati.

### **Guarnizione del forno molto sporca**

Nel caso in cui la guarnizione del forno sia molto sporca, la porta del forno non si chiude più correttamente. I mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi. Mantenere pulita la guarnizione del forno.

### **Porta del forno come superficie d'appoggio**

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno.

### **Cura e manutenzione**

Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

### **Zone di cottura**

Siete pregati di osservare le istruzioni per l'uso accluse al piano di cottura.

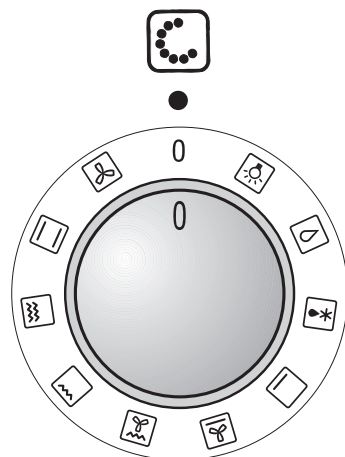
# La vostra nuova cucina

Illustriamo qui il vostro nuovo elettrodomestico, con la descrizione del pannello comandi dotato di interruttori e display. Si forniscono inoltre informazioni in merito ai tipi di riscaldamento e agli accessori in dotazione.

## Pannello comandi



## Selettore funzioni

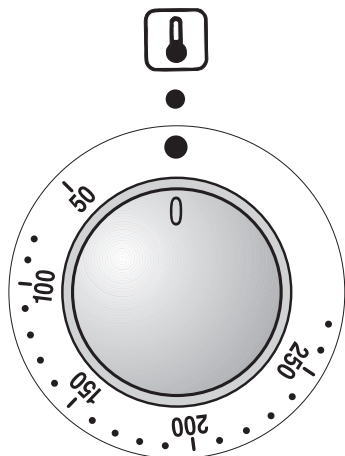


Servendosi del selettore funzioni impostare il tipo di riscaldamento per il forno.

Posizioni

- CircoTherm aria calda
- Riscaldamento super./infer. (sistema di riscaldamento convenzionale)
- Grill superficie grande
- Grill superficie piccola (grill risparmio energetico)
- Grill con ventola
- Funzione cottura pizza
- Riscaldamento inferiore
- Grado di scongelamento
- Sistema di pulizia EasyClean®
- Illuminazione forno

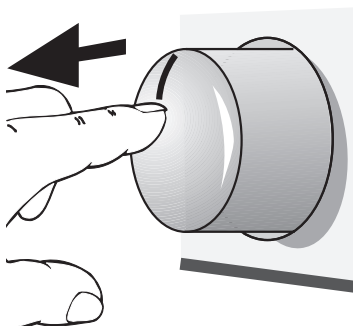
## Selettore temperatura



Posizioni:

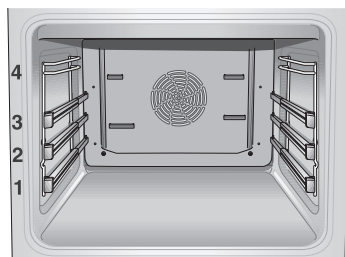
50–275 Temperatura in °C.

## Comando a scomparsa



Premete sul selettore per farlo uscire o rientrare.

## Altezze d'inserimento



Il forno è dotato di 4 altezze d'inserimento.

**Le altezze d'inserimento si contano dal basso verso l'alto.** Esse sono indicate sul forno.

**Nel funzionamento con funzioni aria calda , non usare l'altezza d'inserimento »2«, per non pregiudicare la circolazione dell'aria.**

# Accessori

Leccarda con griglia



Fornitura di serie:

Griglia



Teglia da forno smaltata



Troverete altri accessori presso i rivenditori specializzati.

Cod. di ordinazione

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| Leccarda                                      | Z 1232 X0 |
| Leccarda con rivestimento antiaderente        | Z 1233 X0 |
| Tegame di vetro                               | Z 1262 X0 |
| Tegame per sformati                           | Z 1272 X0 |
| Teglia da forno in alluminio                  | Z 1332 X0 |
| Teglia da forno smaltata                      | Z 1342 X0 |
| Teglia da forno con rivestimento antiaderente | Z 1343 X0 |
| Teglia per pizza                              | Z 1352 X0 |
| Griglia per dolci/arrosti con bordo a gomito  | Z 1432 X0 |
| Griglia per dolci/arrosti fitta               | Z 1442 X0 |
| Vassoio per arrosti                           | Z 1512 X0 |
| Kit di completamento da 3 pezzi               | Z 1742 X0 |
| Kit di completamento da 4 pezzi               | Z 1752 X0 |
| Sistema di cottura a vapore                   | N 8642 X0 |
| Mattone per pane                              | Z 1912 X0 |
| Pentola per arrosti universale smaltata       | Z 9930 X0 |

## Avvertenza:

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

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

# Precede il primo impiego

## Pulizia preliminare

Estrarre gli accessori dal forno.

Rimuovere completamente dal forno i residui dell'imballaggio, per es. i frammenti di polistirolo.

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

Osservate le istruzioni per l'uso accluse al piano di cottura.

## Primo riscaldamento

**Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, regolare l'orologio elettronico all'ora esatta.**

Riscaldate il forno vuoto per ca. 30 minuti. Selezionate a questo scopo il riscaldamento superiore/inferiore a 240° C.

## Pulizia successiva

Pulite il forno con una soluzione di lavaggio ben calda.

Montare griglie di aggancio.

## Ora attuale

Dopo l'allacciamento elettrico dell'apparecchio, oppure dopo un interruzione della corrente, il display lampeggia indicando 0:00.

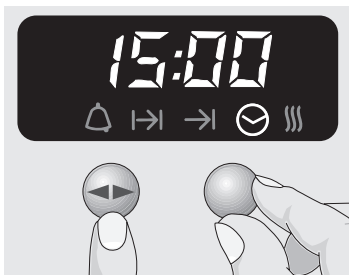
### Regolazione

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

Per correggere l'ora attuale, premere il tasto ◀▶ finché il simbolo ☹ non lampeggia.

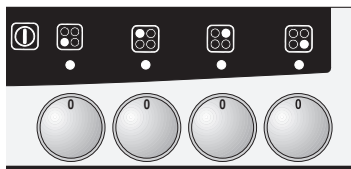
Ora regolare l'ora attuale.

**Avvertenza:** se è stata impostata una funzione automatica, l'ora attuale non può essere corretta (cancellare l'orologio elettronico).

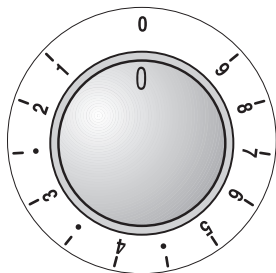


# Cucinare

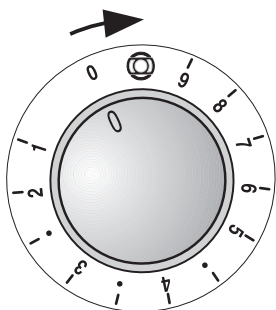
## Uso delle zone di cottura



### Zona di cottura normale



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



Il simbolo  sul pannello di comando indica l'appartenenza del selettore alla zona di cottura.

Dopo avere regolato una o più zone di cottura, la lampada spia s'illumina.

È possibile la regolazione continua delle zone di cottura.

**Al piano di cottura è accluso un apposito libretto di istruzioni per l'uso. Prima del primo impiego, siete pregati di leggere attentamente tutte le informazioni in esso riportate.**

1. Per la prima cottura rapida, girate il selettore sulla posizione **9**.
2. Dopo la prima cottura rapida, girate il selettore indietro sulla posizione di prosecuzione cottura.

Nei gradi da 2 a 5 le posizioni intermedie sono indicate con un punto.

1. Potete accendere le zone di cottura a circuito doppio girando il selettore relativo sul simbolo .
2. Le altre regolazioni si effettuano come per le zone di cottura normali.

Per spegnere la zona di cottura a circuito doppio, girate il selettore sullo **0**.

# Orologio elettronico

Potete impostare l'orologio elettronico con una sola mano. A tal fine, dopo avere premuto un tasto, regolate l'ora con la manopola.

Le regolazioni sono possibili finché lampeggia l'indicazione della funzione (~4 secondi).

## Pannello comandi



## Funzioni speciali

### Oscurare il display

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

### Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido ≡ può essere regolato per mezzo dell'orologio (vedi capitolo Accendere e spegnere il forno).

### Regolazione dell'ora attuale

Vedi capitolo „Precede il primo impiego”.

### Oscuramento notturno del display

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

## Avvisatore contaminuti



1. Premere il tasto ◀▶ e regolare il tempo (esempio: 5 minuti).  
Dopo l'attivazione viene visualizzato il tempo residuo.
2. Alla fine della durata viene emesso un segnale acustico ed il simbolo 🔔 lampeggia.  
Per disattivare anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto ◀▶.

## Timer automatico

### Spegnimento automatico



Tramite l'orologio elettronico potete inserire e disinserire il forno.

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

1. Selezionate il sistema di riscaldamento e la temperatura del forno.
2. Premere il tasto ◀▶ finché il simbolo I→ non lampeggia, e regolare con la manopola la durata di funzionamento (esempio: 1 ora e 30 minuti).  
Conclusa la regolazione, dopo ca. 4 secondi viene visualizzata l'ora attuale.  
Il simbolo I→ indica il funzionamento automatico.
3. Alla fine della durata (esempio: 1 ora e 30 minuti) viene emesso un segnale acustico ed il simbolo →I lampeggia.  
Il forno viene spento automaticamente.  
Per disattivare anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto ◀▶.
4. Disinserite il forno.
5. Per interrompere il funzionamento automatico premete di nuovo il tasto ◀▶.

## Accensione e spegnimento automatici



## Controllare, correggere e cancellare le regolazioni

## Avvertenze

Se la cottura o l'arrosto al forno deve iniziare in un momento successivo, è necessaria la regolazione.

1. Selezionate il sistema di riscaldamento e la temperatura del forno.
2. Premere il tasto ◀▶ finché il simbolo ⇨ non lampeggia, e regolare con la manopola la durata di funzionamento (esempio: 1 ora e 30 minuti).
3. Premere il tasto ◀▶ finché il simbolo ⇨ non lampeggia, e regolare con la manopola la fine del tempo di funzionamento (esempio: ore 12:30). Eseguita la regolazione, dopo ca. 4 secondi viene visualizzata l'ora attuale. Il simbolo ⇨ indica il funzionamento automatico.
4. Il forno viene inserito (esempio: ore 11:00), e disinserto (esempio: ore 12:30), automaticamente con i tempi regolati.
5. Alla fine della durata viene emesso un segnale acustico ed il simbolo ⇨ lampeggia. Per disattivare anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto ◀▶.
6. Disinserite il forno.
7. Per terminare il funzionamento automatico premete di nuovo il tasto ◀▶.

1. Per controllare le impostazioni eseguite, premere il tasto ◀▶ finché il simbolo non lampeggia.
2. Se necessario potete correggere le regolazioni con la manopola.
3. Se volete cancellare le vostre regolazioni, riportate a 0:00 il tempo regolato e disinserite il forno.

Le pietanze più idonee per la cottura con il timer automatico sono quelle che richiedono poca attenzione.

L'avvisatore contaminuti e la fine del tempo di funzionamento possono essere programmati preventivamente con un anticipo massimo di 24 ore.

Le regolazioni si possono leggere in qualsiasi momento premendo il tasto ◀▶.

---

# Funzioni del forno

## CircoTherm aria calda



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

### Vantaggi:

- È possibile la cottura contemporanea su 3 altezze
- il forno si sporca poco
- brevi tempi di riscaldamento
- basse temperature del forno

## Riscaldamento superiore/inferiore (sistema di riscaldamento convenzionale)



Mediante elementi riscaldanti situati nella parte superiore e inferiore del forno, il calore viene trasmesso alla pietanza da cuocere o arrostiti. Cottura e arrosto sono possibili su un solo livello d'inserimento.

### Vantaggi:

- cottura di dolci con copertura umida, pizza, quiche

## Grill

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

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

## Grill superficie grande



### Vantaggi:

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

## Grill superficie piccola



### Vantaggi:

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

### Grill con ventola



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 dalla ventola nel vano del forno.

#### **Vantaggi:**

- molto indicato per polli e pezzi di carne grandi.

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.

Nella posizione di cottura pizza il riscaldamento inferiore si aggiunge all'CircoTherm aria calda.

#### **Vantaggi:**

- cottura per il consumo immediato di cibi molto succosi, per es. pizza e dolci succosi con lato inferiore croccante;
- molto indicata per prodotti surgelati, per es. pizza, patatine ecc.

### Riscaldamento inferiore



### Posizione cottura pizza



### Scongelamento



Una ventola disposta sulla parete posteriore del forno favorisce la circolazione dell'aria del forno intorno agli alimenti surgelati.

La ventola gira senza riscaldamento

#### **Vantaggi:**

- scongelamento delicato
- I pezzi di carne, il pollame, il pane ed i dolci surgelati si scongelano uniformemente.

### **Sistema di pulizia EasyClean®**



Per rendere più semplice 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 si possono rimuovere più facilmente. Per maggiori ragguagli vedere "Pulizia e manutenzione".

#### **Vantaggi:**

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

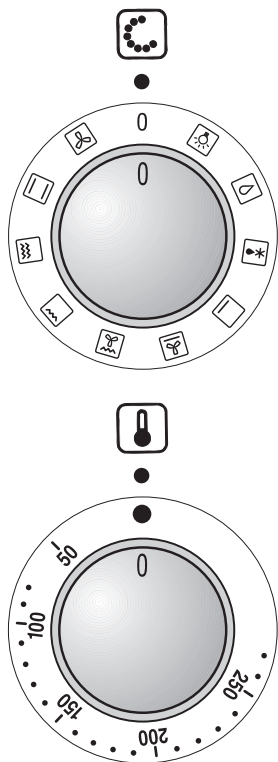
### **Riscaldamento rapido**



#### **Avvertenza**

Può essere aggiunto all'CircoTherm aria calda.

# 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.

## Spegnere:

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

## Avvertenza:

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento. Dopo avere spento il forno, la ventola continua a funzionare finché il forno non si raffredda.

## Riscaldamento rapido



## Accendere:

Dopo avere acceso il forno, per mezzo dell'orologio all'aria calda si può aggiungere il riscaldamento rapido |||. Premere il tasto ◀▶ finché il simbolo ||| non lampeggia. Dopo ca. 4 secondi entra in funzione il riscaldamento rapido |||.

Il simbolo ||| appare durante il riscaldamento.

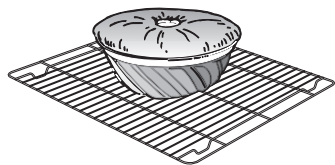
Quando la temperatura regolata è stata raggiunta esso scompare e viene emesso un segnale acustico.

## Spegnimento anticipato:

Premere il tasto ◀▶, finché il simbolo ||| non lampeggia. Annullare il riscaldamento rapido con la manopola.

# Cottura al forno

## Cuocere negli stampi



**Poggiate gli stampi sempre sul centro della griglia.**

**Consigliamo** stampi in metallo scuri.

## Avvertenze

Con gli stampi da forno chiari di materiale a parete sottile o con stampi di vetro il tempo di cottura si prolunga ed il dolce non s'indora uniformemente.

Potete influenzare il risultato di doratura variando l'impostazione della temperatura.

Se un dolce dopo l'estrazione dal forno si affloscia, selezionate eventualmente un tempo di cottura più lungo, oppure riducete un poco la temperatura.

## Cuocere su teglie da forno



La smussatura della teglia deve essere sempre rivolta verso la porta del forno.

Per evitare danni inserire con precauzione gli elementi.

Inserite le teglie sempre fino in fondo.

Utilizzate solo teglie da forno originali.

## Cuocere in stampi di lamiera stagnata



CircoTherm aria calda  
altezza d'inserimento **1**



Riscaldamento superiore/inferiore  
altezza d'inserimento **1**

### **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:**

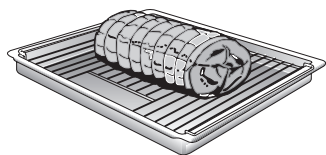
controllate l'altezza d'inserimento.

Prolungate il tempo di cottura, selezionate una temperatura più bassa, oppure usate uno stampo in lamiera scuro.

## Consigli e astuzie

|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Il dolce su teglia da forno sotto è troppo chiaro</b>                                                                                                    | Togliete dal forno le teglie e la leccarda non utilizzate.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Il dolce in stampo sotto è troppo chiaro</b>                                                                                                             | Introducete lo stampo non su teglia da forno, ma sulla griglia.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Il dolce o i biscotti sotto diventano troppo scuri</b>                                                                                                   | Introducete il dolce o i biscotti a un livello superiore.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Il dolce si secca troppo</b>                                                                                                                             | Aumentate un poco la temperatura del forno.<br>Selezionate un tempo di cottura un poco più breve.                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Nell'interno il dolce è umido</b>                                                                                                                        | Ridurre un poco la temperatura di cottura.<br><b>Nota:</b> non è possibile abbreviare i tempi di cottura aumentando le temperature (risultato: fuori cotto, dentro crudo).<br>Selezionare un tempo di cottura un poco più lungo, lasciare lievitare più a lungo la pasta del dolce.<br>Aggiungere meno acqua all'impasto. |
| <b>I dolci in stampi o in forme rettangolari con il sistema ad CircoTherm aria calda dietro diventano troppo scuri</b>                                      | Non mettete lo stampo direttamente innanzi alle uscite dell'aria, presso la parete posteriore del forno.                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Con un prodotto da cuocere molto umido, per es. dolce alla frutta, nel forno si sviluppa molto vapore acqueo, che si condensa sulla porta del forno.</b> | Aperto con precauzione, per breve tempo la porta del forno (1 o 2 volte, e per lunghi tempi di cottura più spesso), si può fare uscire il vapore acqueo dal forno, riducendo così notevolmente la formazione d'acqua.                                                                                                     |
| <b>Con CircoTherm aria calda, forte colorito scuro irregolare</b>                                                                                           | Controllare l'altezza d'inserimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Dopo l'estrazione dal forno il dolce si affloscia</b>                                                                                                    | Usare meno liquido.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Per risparmiare energia</b>                                                                                                                              | Effettuate il preriscaldamento solo se indicato nella ricetta.<br><br>Gli stampi per dolci di colore oscuro assorbono meglio il calore.<br><br><b>Calore residuo:</b> nel caso di lunghi tempi di cottura, potete spegnere il forno 5 – 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.                                  |

# Arrosti al forno



**Mettete la griglia nella leccarda e inseriteli 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.

## Arrosto al forno sulla teglia per arrosti

(disponibile come accessorio nel commercio specializzato)



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.

## Avvertenze

### **Grandi arrosti alti, oca, tacchino, anatra**

= lungo tempo di cottura, temperatura più bassa

### **Arrosti bassi di media grandezza**

= tempo di cottura medio, temperatura media

### **Piccoli arrosti piani**

= breve tempo di cottura, temperatura alta

Tempo di cottura per ogni cm d'altezza della carne senz'osso ca. 13 - 15 minuti

Tempo di cottura per ogni cm d'altezza della carne con osso ca. 15 - 18 minuti

**Consigliamo**, al primo tentativo, di regolare la temperatura più bassa fra quelle indicate.

In generale la temperatura più bassa porta ad una rosolatura più uniforme.

**Consigliamo**, per l'arrosto con , di rivoltare l'arrosto dopo ca. la metà o due terzi del tempo di cottura.

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 stampo 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.

---

### **Nell'interno la carne non è cotta**

Regolare un poco più bassa la temperatura di cottura.

**Nota:** non è possibile abbreviare i tempi di cottura aumentando le temperature (risultato: fuori cotto, dentro crudo).

Selezionare tempi di cottura un poco più lunghi.

---

### **Con un arrosto molto umido, per es. arrosto preparato con acqua, nel forno si sviluppa molto vapore acqueo, che si condensa sulla porta del forno.**

Aperto con precauzione, per breve tempo la porta del forno (1 o 2 volte, e per lunghi tempi di cottura più spesso), si può fare uscire il vapore acqueo dal forno, riducendo così notevolmente la formazione d'acqua.

---

# 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.

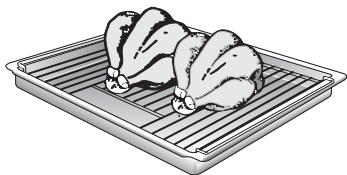
Introducete sempre insieme griglia e leccarda.

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 sulla stessa altezza.**

## Grill con ventola



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

Usate la griglia e la leccarda. Rivoltate i grandi pezzi di arrosto dopo circa la metà del tempo cottura.

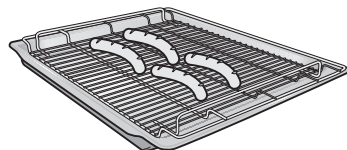
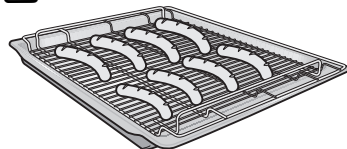
Dopo la cottura al grill, non poggiate le stoviglie di vetro su una superficie fredda o bagnata, ma su un canovaccio asciutto, per evitare che il vetro si rompa.

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 ed attaccarsi.

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.

---

# Scongelare e cuocere

## Scongelamento con aria calda CircoTherm

### Avvertenze importanti

Per scongelare e cuocere prodotti congelati o surgelati utilizzare solo aria calda CircoTherm.

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'informa **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.

### Livelli d'inserimento

**Con 1 teglia:** livello 1

**Con 2 teglie:** livello 1 + 3.

**Le indicazioni dei tempi** rappresentano valori orientativi, che vengono influenzati dalla forma e dalla quantità dei prodotti surgelati.

## Scongelamento e cottura

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.

## 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 lasciatelo scongelare completamente fuori del forno per 25-45 minuti.

Nel caso di piccole quantità (pezzi piccoli), il tempo di scongelamento diminuisce a 15–20 minuti e il tempo di fine scongelamento a 10–15 minuti.

---

# Pulizia e manutenzione

---

## Avvertenze importanti

Per la pulizia non adoperate mai sostanze abrasive, prodotti corrosivi e oggetti che graffiano.

Non raschiate residui di cibo bruciati, ma ammorbiditeli con un panno umido e detergente.

Prodotti di pulizia particolarmente consigliabili possono essere acquistati tramite il servizio assistenza clienti.

---

## Esterno dell'apparecchio

### Fronte in acciaio inox/alluminio

Versate un detersivo liquido per piatti commerciale su un panno morbido, umido o su una pelle per vetri.

Non usare detersivi aggressivi, spugne che graffiano o panni per pulizia ruvidi.

In caso di forte sporcizia, usare detersivi commerciali comuni per superfici di acciaio inox/alluminio opacizzate. Osservare le istruzioni del produttore.

### Smalto e vetro

Versate un detersivo liquido per piatti commerciale su un panno morbido, umido o su una pelle per vetri.

### 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.

### Piano di cottura

Al piano di cottura è accluso un apposito libretto di istruzioni per l'uso.

Osservate tutte le istruzioni per la pulizia in esso indicate.

---

## Forno

Pulire il forno dopo ogni uso, specialmente dopo l'arrosto o la cottura al grill.

Al successivo riscaldamento lo sporco bruciandosi si attacca.

Lo sporco bruciato è molto difficile da rimuovere.

### **Avvertenze:**

per evitare sporcizia usare:

- **Aria calda Circo Therm.** Nell'impiego di Aria calda Circo Therm lo sporco è minore rispetto agli altri tipi di funzionamento.
- **per cuocere** dolci molto umidi la leccarda.
- **per l'arrosto** il contenitore adatto ( pentola per arrosti ).

### **Per una pulizia più facile**

si può accendere la lampada del forno e sganciare la porta del forno.

Per pulire la bocca del forno dietro la porta, dovreste sganciare la guarnizione della porta del forno.

Utilizzare una soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto.

Se il forno è molto sporco, è preferibile utilizzare un detergente per forno.

Consigliamo pulitori per forno in forma di gel, poiché questi possono essere applicati dov'è necessario.

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

Dopo una pulizia, lasciare il forno aperto per farlo asciugare.

Inoltre:

a temperature molto elevate lo smalto si cuoce. Durante questo processo potrebbero generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non utilizzare detergenti corrosivi o spazzole abrasive per trattare questi fenomeni di scolorimento.

I bordi delle lamiere sottili non sono completamente smaltati e possono pertanto apparire grezzi. La protezione contro la corrosione è garantita.

---

## **Rivestimento catalitico del forno**

### **Pulizia delle superfici catalitiche del forno**

La parete posteriore è rivestita con uno strato di smalto autopulente. Si pulisce automaticamente mentre il forno è in funzione. Talvolta gli spruzzi di dimensioni maggiori vengono eliminati soltanto dopo ripetuti cicli di funzionamento del forno.

Non pulire mai la parete posteriore con detergenti per forno.

Il leggero scolorimento dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

## Sistema di pulizia EasyClean®

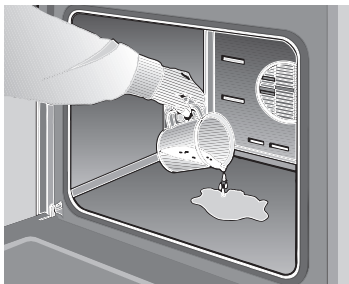
Per rendervi più agevole la pulizia del forno, l'apparecchio è dotato di un sistema ausiliario di pulizia. Per mezzo dell'evaporazione guidata automaticamente di una soluzione di lavaggio, i residui di sporco sullo smalto si ammorbidiscono, a causa del calore e del vapore acqueo, e infine possono essere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

### Attenzione:

Non versare acqua fredda nel forno caldo.

Il sistema ausiliario di pulizia può essere inserito solo quando **il forno si è completamente raffreddato** (temperatura ambiente).

Usate solo normale acqua di rubinetto, **non acqua distillata**.

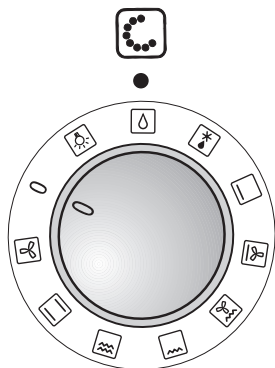


### Inserire:

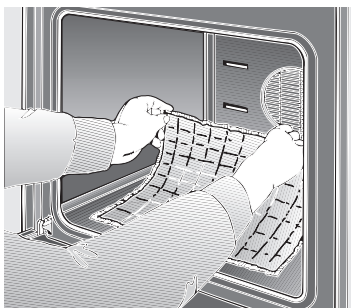
1. Togliete dal forno la teglia da forno e la leccarda. La griglia può restare nel forno.
2. Versate nella vaschetta di fondo del forno circa 0,4 litri di acqua con un poco di detersivo. In caso di sporco intenso, prima di accendere potete attendere un poco per fare reagire la soluzione di lavaggio.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

### Spegnere:

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



## 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 asciugarlo 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.

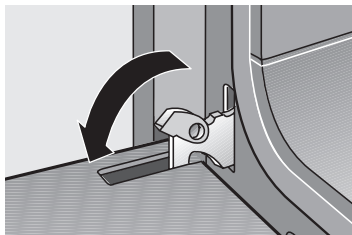
Dopo la pulizia, lasciate la porta del forno per circa 1 ora nella posizione di arresto obliqua a ca. 30°, affinché le superfici smaltate del forno possano asciugarsi bene.

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**.  
Durata: 5 minuti.
3. Poi riportate il selettore delle funzioni e il selettore della temperatura sullo **0**.

## Asciugatura rapida

## Smontare la porta del forno

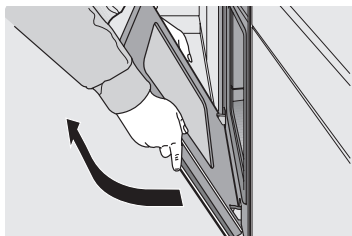
### Porta del forno



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

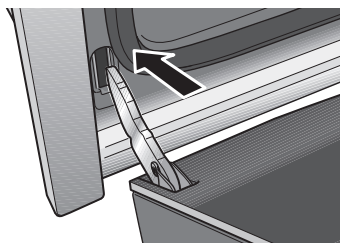
### Sganciare

1. Aprite completamente la porta del forno.
2. Ribaltate completamente in fuori le leve di arresto a sinistra e a destra.



3. Muovere la porta del forno in posizione obliqua finché non si avverte una resistenza. Afferrarla con entrambe le mani a sinistra ed a destra, chiudere ancora un poco ed estrarre.

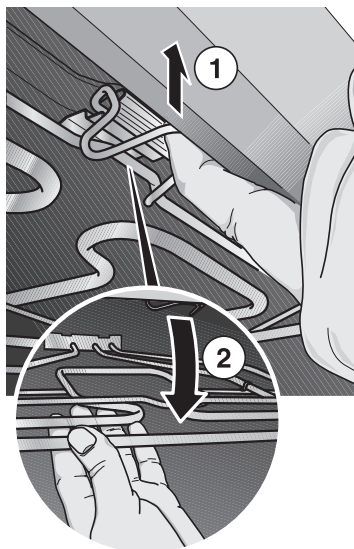
Estraendo la porta del forno fare attenzione a non toccare la cerniera. Pericolo di lesioni!



### 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.

## Abbassare l'elemento riscaldante



Per pulire meglio il soffitto del forno, abbassare l'elemento riscaldante del grill.

**Attenzione:** l'elemento riscaldante deve essere freddo.

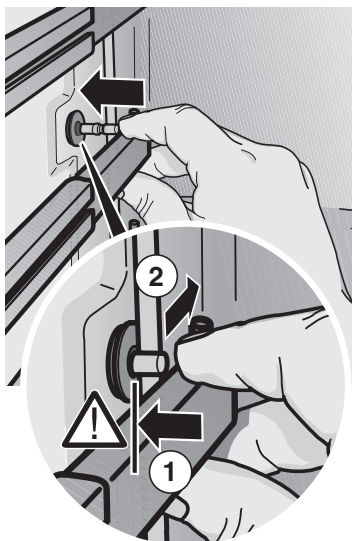
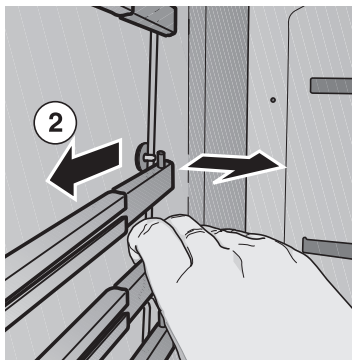
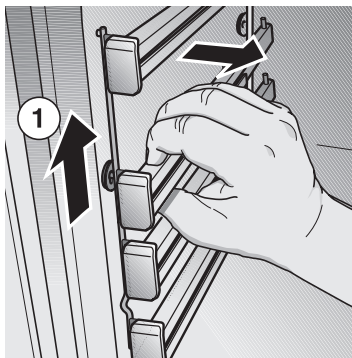
1. Premere la staffa d'arresto verso l'alto, finché non si sente lo scatto di sgancio.
2. Sostenere l'elemento riscaldante ed abbassarlo lentamente.

### Dopo la pulizia

Sollevarlo di nuovo l'elemento riscaldante.

Tirare la staffa d'arresto verso avanti e premerla verso l'alto finché non si arresta.

## Guide telescopiche per leccarde



### Sganciare

Le guide telescopiche possono essere smontate per la pulizia.

Esse devono poi essere agganciate sullo stesso lato.

1. Premere **avanti** verso l'alto e sganciare la guida.
2. Tirare **dietro** verso avanti e sganciare la guida.

Pulire le guide telescopiche con detersivo liquido per stoviglie e spugna oppure con una spazzola.

### Agganciare

1. Inserire **dietro** la guida fino all'arresto.
2. Premere la guida verso dietro ed agganciarla avanti.

Spingere sempre le guide telescopiche fino all'arresto.

Chiudere la porta del forno solo quando tutte le guide telescopiche sono state spinte nell'interno.

**Attenzione:** le guide telescopiche durante il funzionamento del forno si riscaldano molto. Prestare molta attenzione a non scottarsi quando sono estratte.

# Guasti e riparazioni

## Sigla del prodotto e numero di fabbricazione

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.

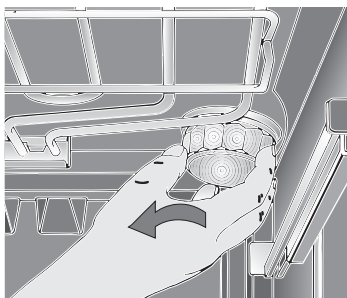
**Attenzione:** non spendete inutilmente il vostro denaro, chiamando il servizio assistenza per un Vostro errore nell'uso.

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.

In caso di ricorso al servizio assistenza siete pregati di indicare:

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

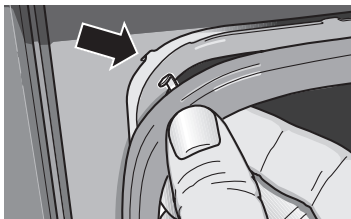
## Sostituzione della lampadina del forno



**Attenzione: togliere corrente all'apparecchio! Fare ciò disinserendo il dispositivo automatico di sicurezza oppure svitando i fusibili nella cassetta delle valvole dell'impianto domestico.**

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



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

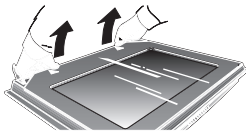
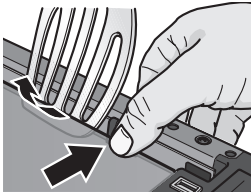
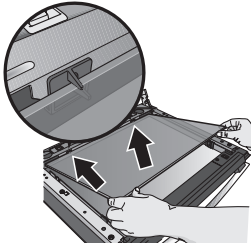
# Che fare in questi casi?

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 é incassato orizzontale.                                                                      | Verificare il montaggio.                                                                                                                                              |
| . . . il forno e la zona di cottura anteriore sinistra improvvisamente non funzionano più?                                                     | L'interruttore a tempo é regolato su timer automatico                                                                        | Regolare l'interruttore a tempo a funzionamento senza timer automatico:<br><b>1.</b> Premere il tasto ◀▶.<br><b>2.</b> riportare la durata di funzionamento → a 0:00. |
| . . . se il forno e la zona di cottura anteriore sinistra improvvisamente non funzionano più e il timer elettronico indica 0:00 intermittente? | L'alimentazione elettrica si è interrotta brevemente.                                                                        | Regolare di nuovo l'ora attuale.                                                                                                                                      |
| . . . se si verifica un malfunzionamento delle funzioni con comando elettronico?                                                               | Impulsi energetici (per es. fulmine).                                                                                        | Regolare di nuovo le funzioni relative.                                                                                                                               |
| . . . 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.<br><br>Lampada spia difettosa. | Fare raffreddare completamente il forno prima di usare il sistema ausiliario di pulizia.<br><br>Fare sostituire da un tecnico autorizzato.                            |

| Che fare se . . .                                                                | Causa possibile                                                                                    | Rimedio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| . . . dell'arrosto o alla griglia si sviluppa fumo?                              | Temperatura di cottura troppo alta.<br><br>Griglia o leccarda inserite male.                       | Disporre la griglia nella leccarda ed introdurle insieme in una altezza d'inserimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| . . . gli elementi ad inserimento smaltati presentano macchine opache, chiare?   | Fenomeno normale causato dal gocciolare di succo di carne.                                         | Non vi è rimedio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| . . . il vetro della porta o vetro della finestra del forno si appanna?          | Fenomeno normale.<br>È causato dalla differenza di temperatura.                                    | Accendere il forno per ca. 5 minuti a 100° C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| . . . nel forno compare molta acqua di condensazione?                            | Fenomeno normale, per es. in caso di dolce con copertura molto umida (frutta) o di grande arrosto. | Durante la cottura ogni tanto aprire e richiudere la porta del forno, alla fine della cottura asciugare l'acqua di condensazione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| . . . dopo un lungo uso i vetri della porta del forno sono sporchi nell'interno? | Sporco normale                                                                                     | <p><b>Sganciare la porta</b> del forno e deporla, con il lato anteriore rivolto verso il basso, su uno canovaccio, pulito.</p> <p>Afferrare il <b>vetro della porta</b> accanto alle cerniere, sganciarlo verso l'alto e rimuoverlo.</p>   <p>Premere su un lato con il pollice il fermaglio d'arresto e sull'altro lato estrarre il <b>vetro interno della porta</b> per es. con una paletta.</p> <p><b>Montaggio dopo la pulizia:</b><br/>inserire il <b>vetro interno della porta</b> nella sede. Arrestare prima il lato destro e poi l'altro lato.</p>  <p>Agganciare il <b>vetro della porta</b> premendolo accanto alle cerniere.</p> |

## Περιεχόμενα

|                                                                |            |
|----------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Τι πρέπει να προσέχετε</b> . . . . .                        | <b>117</b> |
| Συσκευασία και παλιά συσκευή . . .                             | 117        |
| Πριν τον εντοιχισμό . . . . .                                  | 118        |
| Υποδείξεις ασφαλείας . . . . .                                 | 118        |
| Αιτίες για τις ζημιές . . . . .                                | 119        |
| <b>Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα</b> . . . . .                   | <b>120</b> |
| Το πεδίο χειρισμού . . . . .                                   | 120        |
| Διακόπτης επιλογής λειτουργίας . . .                           | 120        |
| Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας .                              | 121        |
| Χωνευτοί διακόπτες . . . . .                                   | 121        |
| Ύψη σχάρας/τασιών . . . . .                                    | 121        |
| <b>Εξαρτήματα</b> . . . . .                                    | <b>122</b> |
| <b>Πρίν τη χρήση για πρώτη φορά</b> . . .                      | <b>123</b> |
| Προκαταρκτικός καθαρισμός . . . . .                            | 123        |
| Θέρμανση για πρώτη φορά . . . . .                              | 123        |
| Κατόπιν καθαρισμός . . . . .                                   | 123        |
| Ωρα . . . . .                                                  | 123        |
| <b>Μαγείρεμα</b> . . . . .                                     | <b>124</b> |
| Χειρισμός των ματιών . . . . .                                 | 124        |
| <b>Ηλεκτρονικό ρολόι</b> . . . . .                             | <b>125</b> |
| Το πεδίο χειρισμού . . . . .                                   | 125        |
| Ειδικές λειτουργίες . . . . .                                  | 125        |
| Υπενθυμιστής χρόνου . . . . .                                  | 126        |
| Αυτόματη θέση σε εκτός<br>λειτουργίας . . . . .                | 126        |
| <b>Λειτουργίες φούρνου</b> . . . . .                           | <b>128</b> |
| <b>Θέση του φούρνου σε και<br/>εκτός λειτουργίας</b> . . . . . | <b>131</b> |
| Ταχεία θέρμανση . . . . .                                      | 131        |
| <b>Ψήσιμο Αρτοσκευασμάτων</b> . . . . .                        | <b>132</b> |
| Υποδείξεις και τεχνάσματα . . . . .                            | 133        |
| <b>Ψήσιμο φαγητού</b> . . . . .                                | <b>134</b> |
| <b>Γκριλ</b> . . . . .                                         | <b>136</b> |
| Θερμογκριλ . . . . .                                           | 137        |
| Γκριλ . . . . .                                                | 137        |
| <b>Απόψυξη και άχνισμα</b> . . . . .                           | <b>138</b> |
| Ξεπάγωμα με θερμό αέρα<br>CircoTherm . . . . .                 | 138        |
| <b>Καθαρισμός και περιποίηση</b> . . . . .                     | <b>140</b> |
| Σημαντικές υποδείξεις . . . . .                                | 140        |
| Καταλυτική επένδυση φούρνου . . .                              | 142        |
| Σύστημα καθαρισμού<br>EasyClean® . . . . .                     | 143        |
| Αφαίρεση και εγκατάσταση<br>της πόρτας του φούρνου . . . . .   | 145        |
| Θερμαντικά σώματα . . . . .                                    | 146        |
| Ράγες τηλεσκοπικού τύπου . . . . .                             | 147        |
| <b>Επισκευές Βλάβης</b> . . . . .                              | <b>148</b> |
| <b>Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε<br/>λειτουργεί;</b> . . . . .    | <b>149</b> |

# Τι πρέπει να προσέχετε



Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας καθώς και για τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής.

Το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης ισχύει για διάφορα μοντέλα της συσκευής. Ενδέχεται ορισμένα μεμονωμένα χαρακτηριστικά του εξοπλισμού που περιγράφονται να μην αφορούν τη δική σας συσκευή.

Φυλάξτε καλά το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και εγκατάστασης ενδεχομένως για κάποιον επόμενο χρήστη.

## Συσκευασία και παλιά συσκευή

Η συσκευασία προστατεύει την καινούργια σας συσκευή κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παρακαλείσθε να συντελέσετε κι εσείς στην προστασία του περιβάλλοντος και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα. Με την απόσυρσή τους, σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος, μπορούν να επανακτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

Προτού αποσύρετε την παλιά σας συσκευή πρέπει να την αχρηστέψετε ή να κολλήσετε μια ετικέτα με την ένδειξη "Προσοχή, άχρηστη!"

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Για τους ισχύοντες τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε να ζητήσετε πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από τη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.



## Πριν τον εντοπισμό

### Ζημιές μεταφοράς

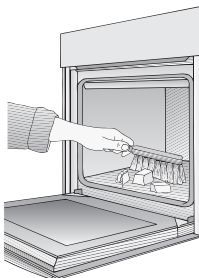
Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά δεν επιτρέπεται να συνδέσετε τη συσκευή.

### Ηλεκτρική σύνδεση

Μόνο ένας αδειούχος ηλεκτρολόγος επιτρέπεται να συνδέσει την ηλεκτρική κουζίνα. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

## Υποδείξεις ασφαλείας

### Ζεστός φούρνος



Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική κουζίνα αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός.

Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τα θερμαντικά στοιχεία.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο φούρνο. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στη ζεστή πόρτα του φούρνου. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μην τοποθετείτε ποτέ εύκαυστα αντικείμενα επάνω στην εστία. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη βάζετε ποτέ τα τροφοδοτικά καλώδια ηλεκτρικών συσκευών επάνω στα καυτά μάτια.

**Προσοχή:** Κατά τη λειτουργία του φούρνου οι ράγες ζεσταίνονται πολύ. Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή για την αποφυγή εγκαυμάτων όταν οι ράγες έχουν αφαιρεθεί.

Απομακρύνετε από τον φούρνο όλα τα κατάλοιπα από τη συσκευασία, π.χ. κομματάκια από φελιζόλ.

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Εάν η συσκευή έχει κάποια βλάβη, κατεβάστε τις ασφάλειες για την ηλεκτρική κουζίνα στον πίνακα με τις ασφάλειες.

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### Επισκευές

## Αιτίες για τις ζημιές

**Ταψί, αλουμινόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του φούρνου**

Μην τοποθετείτε ταψιά πάνω στον πάτο του φούρνου. Μην απλώνετε αλουμινόχαρτο πάνω στον πάτο του φούρνου. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του φούρνου. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.

**Ωθούμενα μέρη**

Ωθείτε τα ωθούμενα μέρη προσεκτικά μέσα στον φούρνο, ώστε να αποφεύγονται οι ζημιές.

**Χαρτί ψησίματος**

Κατά το ψήσιμο με θερμό αέρα  μη βάζετε το χαρτί ψησίματος μόνο του μέσα στον φούρνο (π.χ. κατά την προθέρμανση). Η φτερωτή του θερμού αέρα μπορεί να αναρροφήσει το χαρτί. Έτσι μπορούν να προκύψουν ζημιές στο θερμαντικό στοιχείο και στη φτερωτή.

**Νερό μέσα στο φούρνο**

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

**Χυμός φρούτων**

Μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί σε περίπτωση που ψήνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Χρησιμοποιήστε καλύτερα το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.

**Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα φούρνου**

Αφήνετε το φούρνο να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα του φούρνου. Ακόμα και όταν αφήνετε ανοιχτή την πόρτα του φούρνου, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

**Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης φούρνου**

Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα του φούρνου κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου καθαρή.

**Η πόρτα του φούρνου ως κάθισμα**

Μην ακουμπάτε ή μην κάθεστε πάνω στην πόρτα του φούρνου.

**Φροντίδα και καθαρισμός**

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

**Εστίες (μάτια)**

Παρακαλείσθε να προσέξετε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης για το πεδίο των ματιών της κουζίνας.

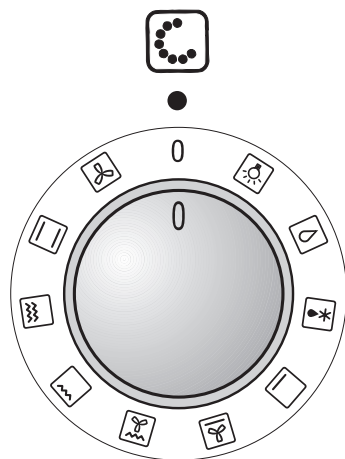
# Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα

Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας συσκευή. Στη συνέχεια σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού με τους διακόπτες και τις ενδείξεις. Επιπλέον θα βρείτε πληροφορίες για τους τρόπους ψησίματος και τα συνημμένα εξαρτήματα.

## Το πεδίο χειρισμού



## Διακόπτης επιλογής λειτουργίας



Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος για το φούρνο.

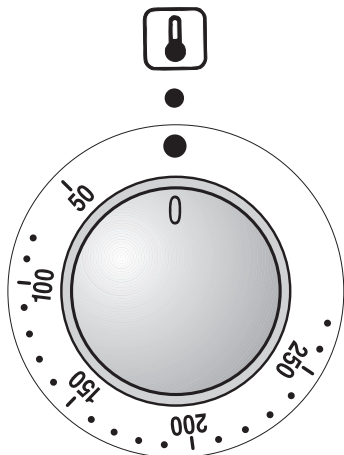
### Θέσεις/Επιλογές:

- Θερμός αέρας CircoTherm
- Θέρμανση από πάνω / από κάτω (συνήθισμένο σύστημα θέρμανσης)
- Μεγάλο γκριλ
- Μικρό γκριλ (γκριλ οικονομίας ρεύματος)
- θερμογκριλ
- Βαθμίδα πίτσας
- Θέρμανση κάτω
- Ξεπάγωμα
- Σύστημα καθαρισμού EasyClean®
- Φωτισμός φούρνου

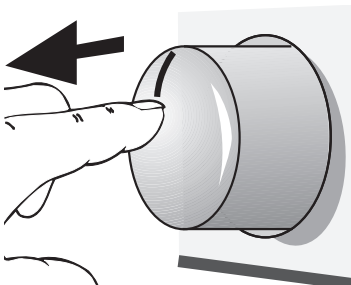
## Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

Θέσεις/Επιλογές:

50–275 Θερμοκρασία σε °C (θερμός αέρας)

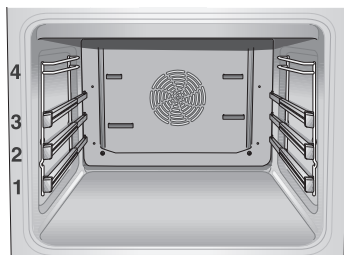


## Χωνευτοί διακόπτες



Για να μπουν μέσα ή να βγουν έξω, πατάτε στον διακόπτη. Ο διακόπτης όμως πρέπει να βρίσκεται στη θέση εκτός λειτουργίας.

## Ύψη σχάρας / ταψιών



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

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

# Εξοπλισμός

Ως εξαρτήματα, συνοδεύονται κάθε μοντέλο, περιέχονται

Ταψί γενικής χρήσης με σχάρα



Σχάρα



Εμαγιέ λαμαρίνα



Περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα:

Αριθμός παραγγελίας

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| Ταψί γενικής χρήσης                            | Z 1232 X0 |
| Ταψί γενικής χρήσης με αντικολλητική επίστρωση | Z 1233 X0 |
| Γυάλινο ταψί                                   | Z 1262 X0 |
| Ταψί για σουφλέ, ο γκρατέν                     | Z 1272 X0 |
| Αλουμινένια λαμαρίνα                           | Z 1332 X0 |
| Εμαγιέ λαμαρίνα                                | Z 1342 X0 |
| Λαμαρίνα με αντικολλητική επίστρωση            | Z 1343 X0 |
| Ταψί πίσας                                     | Z 1352 X0 |
| Σχάρα ψησίματος, γωνιασμένη                    | Z 1432 X0 |
| Σχάρα ψησίματος με πυκνό πλέγμα                | Z 1442 X0 |
| Λαμαρίνα ψησίματος                             | Z 1512 X0 |
| Σετ κατόπιν εξοπλισμού Clou, τριπλό            | Z 1742 X0 |
| Σετ κατόπιν εξοπλισμού Clou, τετραπλό          | Z 1752 X0 |
| Σκεύος μαγειρέματος στον ατμό                  | N 8642 X0 |
| Οπτόπλινθος για το ψήσιμο ψωμιού               | Z 1912 X0 |
| Εμαγέ γάστρα γενικής χρήσης                    | Z 9930 X0 |

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

# Πριν τη χρήση για πρώτη φορά

## Προκαταρκτικός καθαρισμός

Βγάλτε τα εξαρτήματα από τον φούρνο.

Απομακρύνετε από τον φούρνο όλα τα κατάλοιπα από τη συσκευασία, π.χ. κομματάκια από φελιζόλ.

1. Καθαρίστε τη συσκευή εξωτερικά με ένα υγρό μαλακό πανί.
2. Αφαιρέστε το πλέγμα ανάρτησης και τις ράγες τηλεσκοπικού τύπου από τον φούρνο.
3. Καθαρίστε το φούρνο και τα είδη του εξοπλισμού με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα.

Προσέξτε το επισυναπτόμενο εγχειρίδιο για το πεδίο των ματιών της κουζίνας.

## Θέρμανση για πρώτη φορά

**Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα στο ηλεκτρονικό ρολόι.**

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο επί περ. 30 λεπτά.

Για το σκοπό αυτό επιλέξτε Θέρμανση Πάνω/Κάτω στους 240° C.

## Κατόπιν καθαρισμός

Συναρμολογήστε το πλέγμα ανάρτησης και τις ράγες τηλεσκοπικού τύπου.

## Ώρα

### Ρύθμιση



Μετά από την ηλεκτρική σύνδεση ή μετά από διακοπή ρεύματος αναβοσβύνει η ένδειξη 0:00.

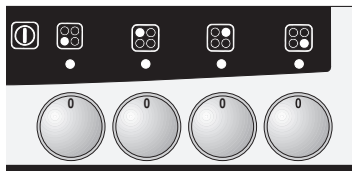
Πατήστε το πλήκτρο ◀▶ και ρυθμίστε στον περιστρεφόμενο διακόπτη την επίκαιρη ώρα της ημέρας (π.χ. 15:00 μ.μ.).

Για τη διόρθωση της ώρας πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο ⌚. Ρυθμίστε κατόπιν την ώρα.

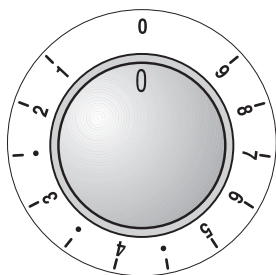
**Υπόδειξη:** Η ώρα δεν μπορεί να διορθωθεί, όταν έχει ρυθμιστεί κάποια αυτόματη λειτουργία (για το σβήσιμο, βλ. στο ηλεκτρονικό ρολόι).

# Μαγείρεμα

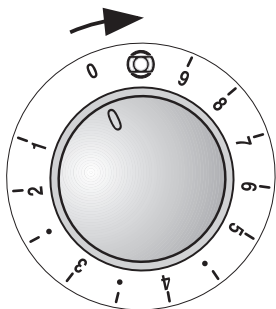
## Χειρισμός των ματιών της κουζίνας



### Κανονική εστία



### Ζώνες μαγειρικής 2 κυκλωμάτων για υαλοκεραμικές εστίες



Η ένδειξη  στο ταμπλό χειρισμού σας δείχνει, ποιος διακόπτης αντιστοιχεί σε κάθε μάτι της κουζίνας.

Όταν ανάψετε ένα ή περισσότερα μάτια, ανάβει η κίτρινη ενδεικτική λυχνία.

Η ρύθμιση της θερμοκρασίας των ματιών δεν είναι βαθμιδωτή.

**Για το πεδίο των ματιών της κουζίνας υπάρχει ένα ξεχωριστό εγχειρίδιο χρήσης. Παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά όλες τις πληροφορίες που περιέχονται σ αυτό πριν από την πρώτη χρήση.**

1. Γυρίστε το διακόπτη στη θέση **9** μέχρι να πάρει βράση το φαγητό.
2. Μετά από αυτό γυρίστε το διακόπτη στη θέση για το μαγείρεμα.

Στις θέσεις 2-5 διακρίνονται τα ενδιάμεσα σημεία με τελείες  
(παράδειγμα: 2• σημαίνει μεταξύ 2 και 3).

1. Ανάβετε τη ζώνη μαγειρικής δύο κυκλωμάτων γυρίζοντας τον αντίστοιχο διακόπτη στο σύμβολο .
2. Όλες οι άλλες ρυθμίσεις γίνονται όπως και στις κανονικές εστίες.

Για να σβήσετε τη ζώνη μαγειρικής δύο κυκλωμάτων γυρίστε το διακόπτη στο **0**.

# Ηλεκτρονικό ρολόι

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

## Το πεδίο χειρισμού



## Ειδικές λειτουργίες

### Απενεργοποίηση της ένδειξης

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

### Ταχεία θέρμανση

Η ταχεία θέρμανση ≡ μπορεί να ρυθμιστεί μέσω του ρολογιού (βλ. κεφάλαιο Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας).

### Ρύθμιση ώρας

Βλ. στο κεφάλαιο "Πριν την πρώτη χρήση".

### Νυχτερινό σκοτεινιάσμα της ένδειξης

Μεταξύ 22.00 και 6.00 η ώρα η ένδειξη σκοτεινιάζει αυτόματα.

## Υπενθυμιστής χρόνου



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

## Αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας

Αυτόματη θέση εκτός  
λειτουργίας



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

Αν το ψήσιμο κρέατος ή γλυκισμάτων πρόκειται ν' αρχίσει αμέσως, χρειάζεται να ρυθμίσετε μόνο τη διάρκεια.

1. Επιλέξτε το είδος ψησίματος και τη θερμοκρασία του φούρνου.
2. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο ⏰ και ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας με τον περιστρεφόμενο διακόπτη (παράδειγμα: 1 ώρα και 30 λεπτά). Μετά τη ρύθμιση δείχνεται μετά από περ. 4 δευτερόλεπτα η επίκαιρη ώρα. Το σύμβολο ⏰ δηλώνει την αυτόματη λειτουργία.
3. Μετά τη λήξη του χρόνου (παράδειγμα: 1 ώρα και 30 λεπτά) ηχεί ένα σήμα και η ένδειξη → αναβοσβήνει. Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας. Για την πρόωρη διακοπή του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο ◀▶.
4. Θέτετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας.
5. Για τη λήξη της αυτόματης λειτουργίας πατήστε ξανά το πλήκτρο ◀▶.

## Αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας



## Έλεγχος, διόρθωση και σβήσιμο ρυθμίσεων

## Υποδείξεις

Αν το ψήσιμο κρέατος ή γλυκισμάτων πρόκειται ν' αρχίσει σε ένα μετέπειτα χρονικό σημείο, χρειάζεται να ρυθμίσετε τη διάρκεια και τη λήξη της λειτουργίας.

1. Επιλέξτε το είδος ψησίματος και τη θερμοκρασία του φούρνου.
2. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο ⏸ και ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας με τον περιστρεφόμενο διακόπτη (παράδειγμα: 1 ώρα και 30 λεπτά).
3. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο → και ρυθμίστε το τέλος της διάρκειας λειτουργίας με τον περιστρεφόμενο διακόπτη (παράδειγμα: 12:30). Μετά τη ρύθμιση δείχνεται μετά από περ. 4 δευτερόλεπτα η επίκαιρη ώρα. Το σύμβολο → δηλώνει την αυτόματη λειτουργία.
4. Ο φούρνος τίθενται με τους ρυθμισμένους χρόνους αυτόματα σε λειτουργία (παράδειγμα: 11:00 η ώρα) και εκτός λειτουργίας (παράδειγμα: 12:30 η ώρα).
5. Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα και το σύμβολο → αναβοσβήνει. Για την πρόωρη διακοπή του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο ◀▶.

6. Θέτετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας.
7. Για τη λήξη της αυτόματης λειτουργίας πατήστε ξανά το πλήκτρο ◀▶.

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

Για τη λειτουργία αυτόματης θέσης σε και εκτός λειτουργίας είναι κατάλληλα φαγητά, τα οποία απαιτούν λίγη προσοχή.

Ο υπενθυμιστής χρόνιου και η λήξη λειτουργίας μπορούν να προγραμματιστούν το πολύ 24 ώρες νωρίτερα.

Ανά πάσα στιγμή μπορείτε να δείτε τις ρυθμίσεις, πατώντας το πλήκτρο ◀▶.

# Λειτουργίες φούρνου

## Θερμός αέρας CircoTherm



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

### Πλεονεκτήματα:

- Είναι δυνατό το ταυτόχρονο ψήσιμο γλυκισμάτων και κρέατος μέχρι και σε 3 επίπεδα.
- Ο φούρνος δε λερώνεται πολύ.
- Συντομότεροι χρόνοι προθέρμανσης.
- Χαμηλές θερμοκρασίες στο φούρνο.

**Θέρμανση πάνω/κάτω**  
(Συμβατικό σύστημα θέρμανσης)



Η θερμότητα μεταδίδεται στο φαγητό που ψήνεται με τη βοήθεια θερμαντικών στοιχείων που είναι διατεταγμένα πάνω και κάτω μέσα στο φούρνο.

Το ψήσιμο μπορεί να γίνει μόνο σε μία θέση ύψους.

### Πλεονεκτήματα:

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

## Γκριλ

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

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

## Μεγάλο Γκριλ



### Πλεονεκτήματα:

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

## Μικρό Γκριλ



### Πλεονεκτήματα:

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

### Θερμογκρίλ



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

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

#### Πλεονεκτήματα:

- Κατάλληλο ιδιαίτερα για πουλερικά και μεγάλα κομμάτια κρέατος.

### Θέρμανση κάτω



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

#### Πλεονεκτήματα:

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

 Τη χρησιμοποιείτε μόνο λίγο πριν τη λήξη της διάρκειας ψησίματος.

### Βαθμίδα πίτσας



Στη βαθμίδα πίτσας ενεργοποιείται πρόσθετα στον θερμό αέρα η κάτω αντίσταση.

#### Πλεονεκτήματα:

- φρέσκια επεξεργασία για αρκετά ζουμερές πίτσες και χυμώδη γλυκίσματα με τραγανό πάτο.
- ιδιαίτερα κατάλληλη για κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. πίτσα, προτηγανισμένες πατάτες κτλ.

### Ξεπάγωμα



Ένας ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα του φούρνου στροβιλίζει τον αέρα μέσα στο φούρνο γύρω από το κατεψυγμένο φαγητό.

Η φτερωτή δουλεύει χωρίς το θερμαντικό στοιχείο.

#### Πλεονεκτήματα:

- ήπια απόψυξη
- Κατεψυγμένα κομμάτια κρέατος, πουλερικά, ψωμί και γλυκά ξεπαγώνουν ομοιόμορφα.

### Σύστημα καθαρισμού EasyClean®



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

#### Πλεονεκτήματα:

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

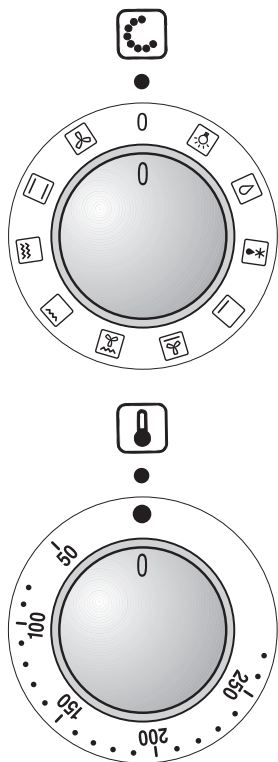
### Ταχεία θέρμανση



#### Υπόδειξη

μπορεί να ενεργοποιηθεί πρόσθετα στη λειτουργία με θερμό αέρα CircoTherm.

## Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας



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

### Θέση σε λειτουργία:

1. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο σύστημα που επιλέξατε.
2. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

Η θερμοκρασία που επιλέξατε ρυθμίζετε αυτόματα.

Η κόκκινη λυχνία ενδεικτική λυχνία ανάβει, όταν τεθεί ο φούρνος σε λειτουργία και σε κάθε κατόπιν θέρμανση.

### Θέση εκτός λειτουργίας:

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

### Υποδείξι:

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

## Ταχεία θέρμανση



### Θέση σε λειτουργία:

Μετά τη θέση του φούρνου σε λειτουργία μπορεί στη λειτουργία με θερμό αέρα να ενεργοποιηθεί πρόσθετα η ταχεία θέρμανση  μέσω του ρολογιού.

Πατήστε το πλήκτρο , μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο . Μετά από περ. 4 δευτερόλεπτα ενεργοποιείται η ταχεία θέρμανση .

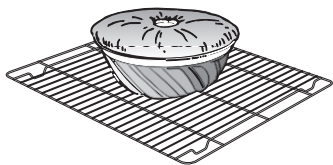
Το σύμβολο  ανάβει κατά τη διάρκεια της θέρμανσης. Αυτό σβήνει μετά την επίτευξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας και ηχεί ένα σήμα.

### Πρόωρο σβήσιμο:

Πατήστε το πλήκτρο  μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο . Σβήστε την ταχεία θέρμανση με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

# Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων

## Ψήσιμο σε φόρμες



## Υποδείξεις

**Πάντοτε να βάζετε τη φόρμα στο κέντρο της σχάρας.**

**Συνιστούμε** σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.

Για ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος με λεπτά τοιχώματα ή για γυάλινες φόρμες παρατείνεται η διάρκεια ψησίματος και το γλυκό δεν ψήνεται τόσο ομοιόμορφα.

Μπορείτε να επηρεάσετε το ρόδισμα αλλάζοντας τη θερμοκρασία.

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

## Ψήσιμο σε ρηχά ταψιά



Η κύρτωση του ταψιού θα πρέπει πάντοτε να βλέπει προς την πόρτα του φούρνου.

Θωείτε τα ωθούμενα μέρη προσεκτικά μέσα στον φούρνο, ώστε να αποφεύγονται οι ζημιές.

Πάντοτε να βάζετε τα ταψιά στο φούρνο μέχρι το όριο.

Χρησιμοποιείτε μόνον τα αυθεντικά ταψιά.

## Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων σε φόρμες από λευκοσίδηρο



Θερμός αέρας CircoTherm Θέση 1



Πάνω/Κάτω αντιστάσεις Θέση 1

### **Αν το γλυκό γίνεται κάτω πιο σκούρο:**

Ελέγξτε το ύψος ψησίματος. Μειώστε το χρόνο ψησίματος και ενδεχομένως επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία.

### **Αν το γλυκό γίνεται κάτω πιο ανοιχτόχρωμο:**

Ελέγξτε το ύψος ψησίματος. Αυξήστε το χρόνο ψησίματος, επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία ή χρησιμοποιήστε μια φόρμα από λαμαρίνα.

## Υποδείξεις και Τεχνάσματα

|                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Το γλυκό ταψιού έχει πολύ ανοιχτό χρώμα στο κάτω μέρος του</b>                                                                                         | Βγάλτε τα ταψιά που δεν χρησιμοποιείτε από το φούρνο.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Το γλυκό φόρμας έχει πολύ ανοιχτό χρώμα στο κάτω μέρος του</b>                                                                                         | Μη βάζετε τις φόρμες στο φούρνο πάνω σε ταψί αλλά πάνω στη σχάρα.                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Το γλυκό ή τα κουλουράκια είναι στο κάτω μέρος πολύ σκούρα</b>                                                                                         | Βάλτε το γλυκό ή τα κουλουράκια πιό ψηλά.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Το γλυκό είναι πολύ στεγνό</b>                                                                                                                         | Επιλέξτε μια λίγο πιό ψηλή θερμοκρασία φούρνου. Επιλέξτε λίγο πιό σύντομο χρόνο ψησίματος.                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Το γλυκό έχει μέσα μεγάλη υγρασία</b>                                                                                                                  | Ρυθμίστε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία φούρνου. Λάβετε υπόψη: Οι διάρκειες ψησίματος δεν μπορούν να μειωθούν ρυθμίζοντας υψηλότερες θερμοκρασίες (εξωτερικά ψημένο, μέσα άψητο). Επιλέξτε λίγο μεγαλύτερη διάρκεια ψησίματος, αφήστε τη ζύμη του γλυκού να γίνει λίγο παραπάνω. Ρίχνετε λιγότερα υγρά στη ζύμη. |
| <b>Τα γλυκά στρογγυλής ή τετράγωνης φόρμας, ψημένα με αέρα, είναι πολύ σκούρα στο πίσω μέρος τους</b>                                                     | Μη βάζετε τη φόρμα απευθείας μπροστά από τους απαγωγούς αέρα στην πίσω πλευρά του φούρνου.                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Σε γλύκισμα με μεγάλη υγρασία, π.χ. γλύκισμα φρούτων, σχηματίζεται πολύς υδρατμός μέσα στον φούρνο, ο οποίος συμπυκνώνεται στην πόρτα του φούρνου.</b> | Ανοίγοντας για λίγο προσεκτικά τον φούρνο (1 έως 2 φορές, σε μακρά διάρκεια ψησίματος συχνότερα) μπορείτε να αφήσετε τον υδρατμό να εκφύγει, ώστε να μειωθεί αισθητά ο σχηματισμός νερού.                                                                                                                     |
| <b>Πολύ ανομοιόμορφο ρόδισμα στον θερμό αέρα CircoTherm</b>                                                                                               | Ελέγξτε το ύψος (την υποδοχή) μέσα στον φούρνο.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Το γλυκό καθίζει, όταν το βγάλετε</b>                                                                                                                  | Χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

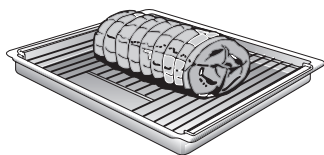
### Για εξοικονόμηση ενέργειας

Μην προθερμαίνετε το φούρνο, ακόμη και αν το συνιστά η συνταγή.

Σκούρες φόρμες μαζεύουν καλύτερα τη θερμότητα.

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

# Ψήσιμο



## Ψήσιμο σε ανοικτό σκεύος

**Εγκαταστήστε τη σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης και βάλτε τα και τα δύο στην ίδια θέση ύψους στο φούρνο.**

Κρέας με βάρος πάνω από 750 γραμμάρια μπορεί να ψηθεί ιδιαίτερα οικονομικά στο φούρνο.

Ξεπλύνετε το ταψί γενικής χρήσης ή το μαγειρικό σκεύος με νερό και βάλτε σ' αυτό το κρέας.

Για λιπαρό κρέας και πουλερικά προσθέστε ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του ψητού  $\frac{1}{8}$  ως  $\frac{1}{4}$  του λίτρου νερό στο ταψί γενικής χρήσης. Αν θέλετε, αλείψτε το ψαχνό κρέας με λίπος ή καλύψτε το με φέτες μπέικον.

Από το ζωμό του ψητού, ο οποίος συγκεντρώνεται στο ταψί μπορεί να γίνει μια νόστιμη σάλτσα. Διαλύστε το ζωμό αυτό με ζεστό νερό, αφήστε τον να πάρει μια βράση, δέστε τη σάλτσα με κορν φλάουερ, προσθέστε τα καρυκεύματα και αν χρειάζεται, στραγγίστε την.

Βάλτε το ψητό στον κρύο φούρνο (δεν χρειάζεται προθέρμανση – οικονομία στην ενέργεια).

## Ψήσιμο σε κλειστό σκεύος

Βάλτε το κρέας σε μία γάστρα, σκεπάστε το σκεύος με το κατάλληλο καπάκι και βάλτε το στο φούρνο, πάνω στη σχάρα.

Σας προτείνουμε να μαγειρεύετε το ψητό μοσχάρι σε κλειστό σκεύος.

**Ψήσιμο στο ταψί για ψητά**  
(προσφέρεται στα ειδικά καταστήματα σαν ειδικός εξοπλισμός)



Βάλτε το ταψί για ψητά στο ταψί γενικής χρήσης. Το ταψί για ψητά εμποδίζει το λέρωμα του φούρνου.

Λίπος που στάζει ή ζωμός ψητού μαζεύονται στο ταψί γενικής χρήσης.

## Υποδείξεις

### **Μεγάλα, ψηλά ψητά, χήνα, γαλοπούλα, πάπια**

= μεγάλη διάρκεια ψησίματος, χαμηλή θερμοκρασία

### **Μεσαία, χαμηλά ψητά**

= μεσαία διάρκεια ψησίματος, μέτρια θερμοκρασία

### **Μικρά ψητά σε φέτες**

= μικρή διάρκεια ψησίματος, υψηλή θερμοκρασία

Διάρκεια ψησίματος ανά cm ύψους κρέατος χωρίς κόκαλα περ. 13-15 λεπτά

Διάρκεια ψησίματος ανά cm ύψους κρέατος με κόκαλα περ. 18-18 λεπτά

**Σας συνιστούμε** κατά την πρώτη προσπάθεια να ρυθμίσετε στη χαμηλότερη από τις θερμοκρασίες; που δίνονται. Γενικά με τη χαμηλότερη θερμοκρασία επιτυγχάνεται πιο ομοιόμορφο ρόδισμα.

**Σας συνιστούμε** κατά το ψήσιμο με  να γυρίσετε το ψητό μετά από την πάροδο περ. του μισού ή των δύο τρίτων της διάρκειας ψησίματος.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε σκεύη με λαβές ανθεκτικές στη θέρμανση.

Μαγειρεύετε μεγάλα κομμάτια ψητού χωρίς χρήση της σχάρας, απευθείας μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.

Μικρότερα κομμάτια ψητού μπορείτε να τα ψήνεται σε αλουμινόχαρτο. Για το σκοπό αυτό φτιάξτε με το αλουμινόχαρτο μια φόρμα με ψηλές πλευρές και βάλτε την πάνω στη σχάρα.

Αφήστε το ψητό στο σβηστό φούρνο, με την πόρτα του φούρνου κλειστή, για περίπου 10 λεπτά μετά το πέρας του ψησίματος.

---

**Το κρέας δεν έχει ψηθεί στο εσωτερικό του**

Ρυθμίστε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία φούρνου.

**Λάβετε υπόψη:** Οι διάρκειες ψησίματος δεν μπορούν να μειωθούν ρυθμίζοντας υψηλότερες θερμοκρασίας (εξωτερικά ψημένο, μέσα άψητο). Επιλέξτε λίγο μεγαλύτερη διάρκεια ψησίματος.

---

**Σε ψητό με πολύ μεγάλη υγρασία, π.χ. ψητό που μαγειρεύεται με νερό, σχηματίζεται πολύς υδρατμός μέσα στον φούρνο, ο οποίος συμπυκνώνεται στην πόρτα του φούρνου.**

Ανοίγοντας για λίγο προσεκτικά τον φούρνο (1 έως 2 φορές, σε μακρά διάρκεια ψησίματος συχνότερα) μπορείτε να αφήσετε τον υδρατμό να εκφύγει, ώστε να μειωθεί αισθητά ο σχηματισμός νερού.

# Γκριλ

## Υποδείξεις

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

Ψήνετε στο γκριλ με κλειστή την πόρτα του φούρνου.

Οι θερμοκρασίες του γκριλ είναι ρυθμιζόμενες.

Πάντοτε να βάζετε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης μαζί στο φούρνο.

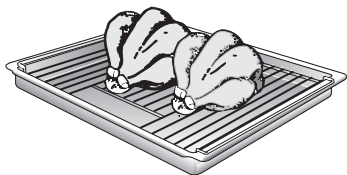
Πάντοτε να βάζετε το ψητό στο κέντρο της σχάρας.

Όταν το θερμαντικό σώμα του γκριλ σβήνει αυτόματα, τότε έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερθέρμανσης.

Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ανάβει και πάλι μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.

**Εγκαταστήστε τη σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης και βάλτε τα και τα δύο στην ίδια θέση ύψους στο φούρνο.**

## Θερμολκριλ



Για ιδιαίτερα ξεροψημένα πουλερικά και ψητό (χοιρινό με κρούστα)

Χρησιμοποιήστε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης. Γυρίστε μεγάλα κομμάτια ψητού μετά από την πάροδο του μισού περίπου χρόνου του ψησίματος.

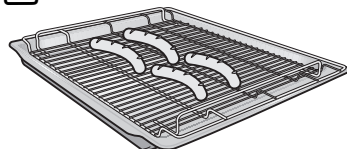
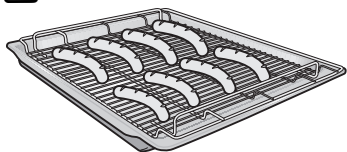
Να μη βάζετε γυάλινα σκεύη μετά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω σε κρύες ή βρεγμένες επιφάνειες, αλλά πάνω σε μια στεγνή πετσέτα, για να μη σπάσει το γυαλί.

Ο φούρνος μπορεί να λερώσει περισσότερο από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο στο γκριλ με αέρα πάνω στη σχάρα. Για το λόγο αυτό να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση, για να μη καούν τα κατάλοιπα.

Γυρίζετε ένα ολόκληρο πουλερικό μετά από πάροδο περίπου των δύο τρίτων του χρόνου ψησίματος. Για χήνες και πάπιες, τρυπήστε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες για να μπορεί να φύγει καλά το λίπος.

Αφήστε το έτοιμο ψητό περίπου 10 λεπτά στο σβηστό φούρνο με την πόρτα κλειστή.

## Γκριλ



Για επίπεδα μικρού μεγέθους φαγητά.

Να χρησιμοποιείτε πάντοτε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης.

Γυρίστε το ψητό μετά από πάροδο περίπου των δύο τρίτων του χρόνου ψησίματος.

Μπορείτε, αν θέλετε, να αλείψετε ελαφρά τη σχάρα και το ψητό με λάδι.

# Απόψυξη και άχνισμα

## Ξεπάγωμα με θερμό αέρα CircoTherm

Σημαντικές υποδείξεις

Για το ξεπάγωμα και το μαγείρεμα κατεψυγμένων προϊόντων χρησιμοποιείτε μόνο τον θερμό αέρα CircoTherm.

Να προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία του παρασκευαστή σε όλα τα κατεψυγμένα προϊόντα.

**Αποψυγμένα προϊόντα κατάψυξης** (κυρίως κρέας) γενικά χρειάζονται συντομότερους χρόνους άχνισματος απ' ότι τα φρέσκα προϊόντα, επειδή η κατάψυξη λειτουργεί ως ένα είδος προβρασμού.

Αν βάλετε για να ψήσετε στο φούρνο **κατεψυγμένο κρέας**, τότε ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται κατά το χρόνο απόψυξης.

Πάντοτε να αποψύχετε τα **κατεψυγμένα πουλερικά** πριν από το μαγείρεμα για να μπορέσετε να αφαιρέσετε τα εντόσθια.

Μαγειρεύετε **κατεψυγμένο ψάρι** στην ίδια θερμοκρασία όπως και το φρέσκο.

Μπορείτε να βάλετε στο φούρνο **έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά** σε ατομικούς δίσκους από αλουμίνιο σε μεγαλύτερες ποσότητες ταυτόχρονα.

Θέσεις ύψους

**Για ένα ταψί:** Θέση 1

**Για δύο ταψιά:** Θέσεις 1 + 3.

Τα **στοιχεία για το χρόνο** είναι κατά προσέγγιση και επηρεάζονται από το σχήμα και την ποσότητα των κατεψυγμένων προϊόντων.

## Απόψυξη και άχνισμα

Αποψύχετε **ωμά κατεψυγμένα είδη ή τρόφιμα από ψύκτη** πάντοτε στους 50° C. Σε υψηλότερες θερμοκρασίες απόψυξης υπάρχει κίνδυνος να στεγνώσουν.

Αποψύχετε κατεψυγμένα φαγητά που είναι συσκευασμένα σε αλουμινόχαρτο ή σε κλειστά δοχεία από αλουμίνιο στους 130–140° C.

Αποψύχετε και ζεσταίνετε **κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα** στους 100–140°C. Να αλείφετε ψωμί, ψωμάκια και σφολιάτες ελαφρά με νερό για να επιτύχει καλύτερα η κρούστα.

Αποψύχετε **κατεψυγμένα στεγνά μπισκότα/κουλουράκια** για 20–30 λεπτά στους 160–170° C.

Αποψύχετε **κατεψυγμένα υγρά μπισκότα/κουλουράκια** (με επίστρωση φρούτων) για 30–50 λεπτά στους 160–170° C. Για το σκοπό αυτό τυλίξτε τα σε αλουμινόχαρτο για να μη στεγνώσει η επίστρωση.

Αποψύχετε και ψήνετε **κατεψυγμένα τόστ** (με έτοιμη γέμιση) στους 160–170° C για περίπου 20 λεπτά.

### **Κατεψυγμένη πίτσα:**

Παρακαλείσθε να προσέχετε τα στοιχεία του παρασκευαστή.

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

Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση . Αποψύχετε τα γλυκά ανάλογα με το μέγεθος και το είδος για 20–45 λεπτά. Ύστερα τα βγάζετε από το φούρνο και τα αφήνετε 30–45 λεπτά να συνεχίσουν την απόψυξη.

Για μικρές ποσότητες (τεμάχια) μειώνεται ο χρόνος απόψυξης στο φούρνο στα 15–20 λεπτά και ο χρόνος συνέχισης της απόψυξης έξω από το φούρνο, στα 10–15 λεπτά.

## Θέση απόψυξης

# Καθαρισμός και φροντίδα

## Σημαντικές υποδείξεις

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό μέσα τριψίματος, διαβρωτικά μέσα και αντικείμενα που δημιουργούν αμυχές.

Μην ξύνετε τα καμένα κατάλοιπα φαγητών, αλλά τα μαλακώνετε με βρεγμένο πανί και απορρυπαντικό πιάτων.

Ιδιαίτερα συνιστώμενα προϊόντα καθαρισμού μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

## Εξωτερικό συσκευής

### Πρόσοψη από ανοξείδωτο ατσάλι/αλουμίνιο

Επαλείψετε τα κοινά απορρυπαντικά πιάτων του εμπορίου πάνω σε μαλακό, βρεγμένο πανί ή δέρμα καθαρισμού τζαμιών.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά, σφουγγάρια που δημιουργούν αμυχές ή τραχεία πανιά καθαρισμού.

Σε πολύ ισχυρούς ρύπους χρησιμοποιείτε κοινά καθαριστικά του εμπορίου για ματ επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι/αλουμίνιο. Παρακαλείσθε να προσέξετε τις υποδείξεις του κατασκευαστή.

### Εμαγιέ και γυαλί

Επαλείψετε τα κοινά απορρυπαντικά πιάτων του εμπορίου πάνω σε μαλακό, βρεγμένο πανί ή δέρμα καθαρισμού τζαμιών.

### Τζάμι πόρτας φούρνου

Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου έχει για τη μείωση της θερμοκρασίας μία επίστρωση για την ανάκλαση της θερμότητας.

Η ορατότητα από το τζάμι της πόρτας του φούρνου δεν επηρεάζεται αρνητικά από αυτό.

Με ανοιχτή την πόρτα του φούρνου αυτή η επίστρωση μπορεί να φαίνεται σαν μία ανοιχτόχρωμη επίστρωση. Αυτό οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν αποτελεί ποιοτικό μειονέκτημα.

### Πεδίο εστιών

Για το πεδίο των εστιών επισυνάπτεται ένα ξεχωριστό εγχειρίδιο οδηγιών.

Δώστε προσοχή σε όλες οδηγίες καθαρισμού που περιέχονται σ αυτό.

## Φούρνος

Καθαρίζετε τον φούρνο μετά από κάθε χρήση, ιδιαίτερα μετά από ψήσιμο κρέατος ή ψήσιμο το γκριλ.

Οι ρύποι καίγονται κατά την επόμενη θέρμανση του φούρνου.

Μετά το κάψιμο οι ρύποι μπορούν να απομακρυνθούν μόνο πολύ δύσκολα.

### Υποδείξεις:

Για να αποφεύγετε τους ρύπους, χρησιμοποιείτε:

- **θερμό αέρα CircoTherm.** Κατά την εργασία με θερμό αέρα CircoTherm ο φούρνος λερώνεται λιγότερο, απ' ό,τι με άλλους τρόπους ψησίματος.
- **για το ψήσιμο πολύ χυμωδών γλυκισμάτων** το ταψί γενικής χρήσης.
- **για το ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος** κατάλληλο σκεύος (γάστρα).

### Για ευκολία στον καθαρισμό

μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου και να ξεκρεμάσετε την πόρτα του φούρνου.

Για τον καθαρισμό της πρόσοψης του φούρνου (πίσω από την πόρτα του φούρνου) θα πρέπει να ξεκρεμάσετε την τσιμούχα της πόρτας του φούρνου.

Χρησιμοποιείτε ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή νερό με ξίδι.

Σε πολύ ισχυρούς ρύπους σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε καθαριστικό φούρνων.

Εμείς σας συνιστούμε καθαριστικά φούρνου υπό μορφή γέλης, γιατί αυτά μπορούν να επαλειφθούν σημειακά.

 Μην εκτελέσετε ζεστό καθαρισμό με ειδικά γι' αυτόν προβλεπόμενο καθαριστικό φούρνου.

Μετά τον καθαρισμό αφήνετε τον φούρνο ανοιχτό να στεγνώσει.

Εξάλλου:

Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να προκύψουν ελάχιστες χρωματικές διαφορές. Αυτό δεν αποτελεί κάτι το ασυνήθιστο και δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

Μην προσπαθήσετε να εξαλείψετε τέτοιες χρωματικές διαφορές με διαβρωτικό σύρμα τριψίματος ή με ισχυρά καθαριστικά.

Οι άκρες λεπτών ρηχών ταψιών δεν μπορούν να επιστρωθούν πλήρως με εμαγιέ. Γι' αυτό μπορεί να είναι λίγο τραχείες. Η προστασία από σκουριά όμως είναι διασφαλισμένη.

**Εμαγιέ επιφάνειες  
μέσα στον φούρνο**

## **Καταλυτική επένδυση φούρνου**

**Καθαρισμός των καταλυτικών  
επιφανειών μέσα στο φούρνο**

Το πίσω τοίχωμα καλύπτεται με αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ. Αυτοκαθαρίζεται, όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Οι μεγάλες πιτσιλιές απομακρύνονται μερικές φορές μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου.

Μην καθαρίζετε ποτέ το πίσω τοίχωμα με απορρυπαντικό.

Μια ελαφριά απόχρωση του εμαγιέ δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

## Σύστημα καθαρισμού EasyClean®

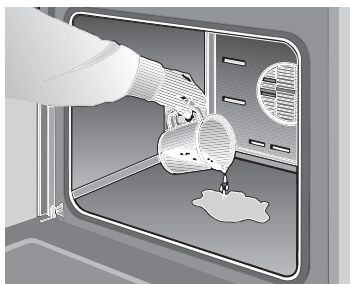
Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα βοηθητικό σύστημα καθαρισμού φούρνου για να σας διευκολύνει στον καθαρισμό του φούρνου. Με τη βοήθεια μιας αυτόματα ρυθμιζόμενης εξάτμισης διαλύματος απορρυπαντικού μαλακώνουν τα κατάλοιπα πάνω στο εμαγιέ με τη θέρμανση και τους υδρατμούς και μπορούν να καθαριστούν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

### Προσοχή:

Μη χύνετε κρύο νερό μέσα στον ζεστό φούρνο.

Το βοήθημα καθαρισμού μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον, **όταν ο φούρνος έχει κρυώσει τελείως** (θερμοκρασία δωματίου).

Χρησιμοποιείτε νερό της βρύσης, **όχι απεσταγμένο νερό**.



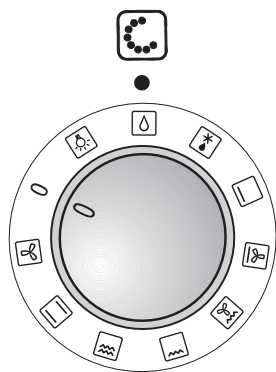
### Θέση σε λειτουργία:

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

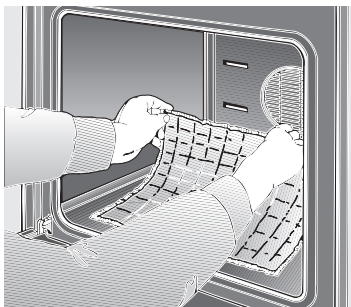
Θα ανάψουν οι λυχνίες για καθαρισμό φούρνου και θερμοκρασία φούρνου. Μετά την πάροδο του χρόνου προθέρμανσης (4 λεπτά) θα σβήσει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας φούρνου. Μετά από άλλα 17 λεπτά θα έχει ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

### Θέση εκτός λειτουργίας:

Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση **0**. Θα σβήσει η ενδεικτική λυχνία για τον καθαρισμό φούρνου.



## Μετά τη διακοπή της λειτουργίας του συστήματος καθαρισμού του φούρνου



### Υποδείξεις:

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

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό με ένα μεγάλο απορροφητικό πανί.
  2. Καθαρίστε το φούρνο με ένα απορροφητικό πανί, βρεγμένο ελαφρά με απορρυπαντικό, μια μαλακή βούρτσα ή έναν καθαριστήρα για χύτρες από πλαστικό.  
Τα σκληρά κατάλοιπα που απομένουν μπορείτε να τα αφαιρέσετε με μια γυάλινη ξύστρα (για υαλοκεραμικά σκεύη).
- Προσοχή:** Να χειρίζεστε την ξύστρα με προσοχή και να μη την κρατάτε πολύ πλάγια για να μη χαράξετε το εμαγιέ.
3. Σημάδια αλάτων μπορούν να καθαριστούν με ένα πανί εμποτισμένο με ξύδι.
  4. Σκουπίστε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα στεγνό πανί (και κάτω από το λάστιχο της πόρτας του φούρνου).

### Υποδείξεις:

Όταν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία, όταν θα έχει κρυώσει εντελώς ο φούρνος.

Σε περίπτωση ισχυρής ρύπανσης με λίπος, μετά το τηγάνισμα ή το ψήσιμο, πριν από τη θέση της βοήθειας καθαρισμού σε λειτουργία, συνιστούμε να αλείφετε τα λερωμένα σημεία με ουσία πλυσίματος σκευών.

Αφήστε την πόρτα του φούρνου μετά τον καθαρισμό ανοικτή στη σταθερή θέση σε γωνία περίπου 30° για περίπου 1 ώρα, για να στεγνώσουν καλά οι επιφάνειες εμαγιέ του φούρνου.

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου στη σταθερή θέση με γωνία περίπου 30°.
2. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση  και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση **50° C**.  
Διάρκεια: 5 λεπτά.
3. Κατόπιν γυρίστε πάλι τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας πάλι στο **0**.

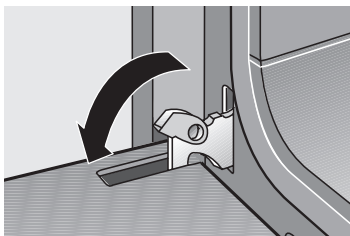
## Γρήγορο στέγνωμα

## Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας του φούρνου

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

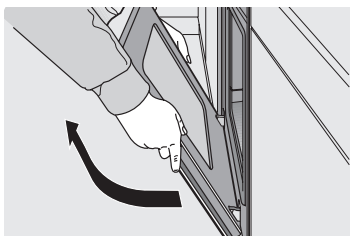
### Αφαίρεση

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανεβάστε ως πάνω τους ασφαλιστικούς μοχλούς αριστερά και δεξιά.



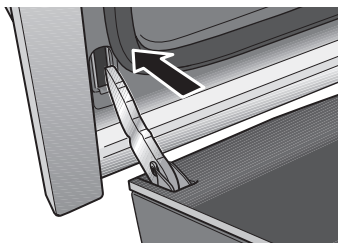
3. Φέρτε την πόρτα του φούρνου σε κεκλιμένη θέση, μέχρι να αντιληφθείτε κάποια αντίσταση. Πιάστε την με τα δύο χέρια αριστερά και δεξιά, κλείστε την λίγο περισσότερο και τραβήξτε την προς τα έξω.

Προσέξτε κατά το τράβηγμα της πόρτας του φούρνου προς τα έξω, να μην πιάσετε τον μεντεσέ. Κίνδυνος τραυματισμού!

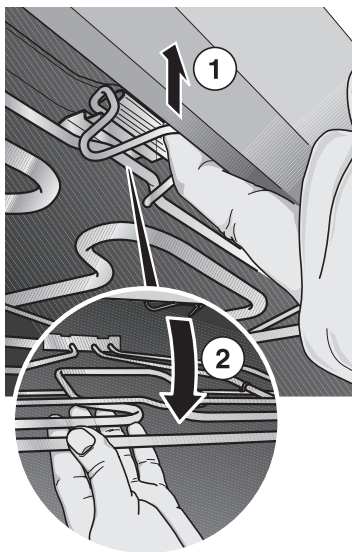


### Εγκατάσταση

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



## Κατέβασμα θερμαντικού στοιχείου



Για να μπορείτε να καθαρίσετε καλύτερα το πάνω εσωτερικό μέρος του φούρνου, κατεβάστε το θερμαντικό στοιχείο..

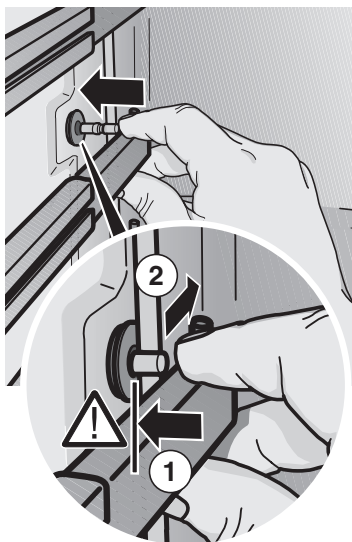
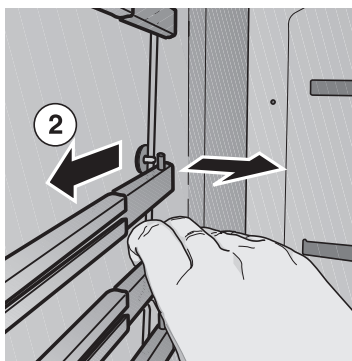
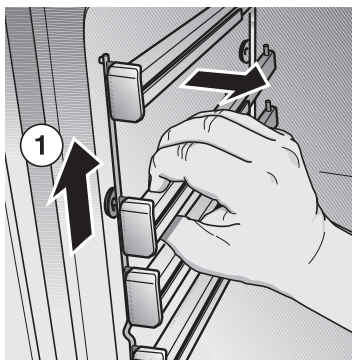
**Προσοχή:** Το θερμαντικό στοιχείο πρέπει να έχει κρυώσει.

1. Πιέστε το τόξο συγκράτησης προς τα πάνω, μέχρι να ξεκουμπώσει αισθητά.
2. Κρατήστε το θερμαντικό στοιχείο και τραβήξτε το προς τα κάτω.

### Μετά τον καθαρισμό

Ανεβάστε ξανά το θερμαντικό στοιχείο. Τραβήξτε το τόξο συγκράτησης προς τα εμπρός και πιέστε το προς τα πάνω μέχρι να κουμπώσει.

## Ράγες τηλεσκοπικού τύπου



### Ξεκρέμασμα

Για τον καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες τηλεσκοπικού τύπου. Αυτές πρέπει να κρεμαστούν ξανά στην ίδια πλευρά.

1. Πιέστε **μπροστά** τον σκελετό προς τα πάνω και ξεκρεμάστε τον.
2. Τραβήξτε **πίσω** τον σκελετό προς τα εμπρός και ξεκρεμάστε τον.

Καθαρίστε τις ράγες τηλεσκοπικού τύπου με απορρυπαντικό και σφουγγάρι ή με βούρτσα.

### Κρέμασμα

1. Τοποθετήστε **πίσω** τον σκελετό μέχρι το τέρμα.
2. Πιέστε τον σκελετό προς τα πίσω και κουμπώστε τον μπροστά.

Σπρώχνετε τις ράγες τηλεσκοπικού τύπου πάντοτε μέχρι το τέρμα προς τα μέσα.

Κλείστε την πόρτα του φούρνου, αφού πρώτα έχουν τοποθετηθεί όλες οι ράγες τηλεσκοπικού τύπου.

**Προσοχή:** Οι ράγες τηλεσκοπικού τύπου καίνε κατά τη λειτουργία του φούρνου. Προσέχετε ιδιαίτερα να μην υποστείτε εγκαύματα από τις τραβηγμένες προς τα έξω ράγες.

# Επισκευές και Βλάβης

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

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

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

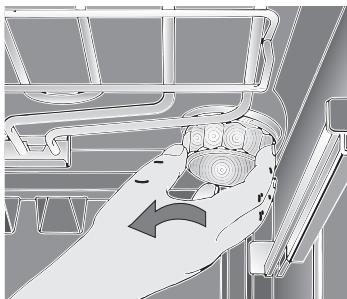
Όταν καλείτε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να δίνετε τους αναγραφόμενους στη συσκευή σας αριθμούς:

**E**

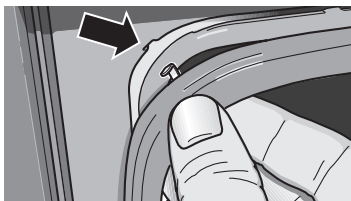
**FD**

**Αριθμός E και  
αριθμός FD**

**Αλλαγή της λάμπας  
του φούρνου**



**Αλλαγή της μόνωσης της  
πόρτας του φούρνου**



**Προσοχή: Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα! Για τον σκοπό αυτό κατεβάστε τον αυτόματο ασφάλισης ή ξεβιδώστε τις ασφάλειες στον πίνακα του σπιτιού.**

1. Απλώστε μια πετσέτα στον κρύο φούρνο για να αποφύγετε ζημιές.
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα της λάμπας περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
3. Αλλάξτε τη λάμπα.
  - Τύπος λάμπας πυράκτωσης E 14, 220–240 Volt, 40 Watt, ανθεκτική σε θερμοκρασίες μέχρι 300° C.
  - Μπορείτε να προμηθευτείτε τη λάμπα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή από τα ειδικά καταστήματα.

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

# Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;

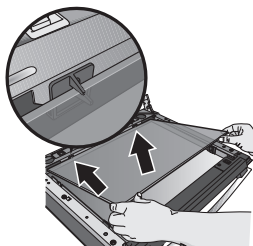
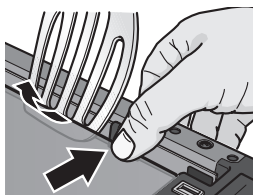
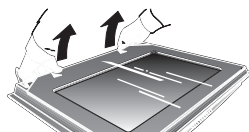
Δεν είναι πάντοτε απαραίτητο να καλείτε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Σε ορισμένες περιπτώσεις μπορείτε να βοηθήσετε μόνοι τον εαυτό σας. Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε ορισμένες χρήσιμες συμβουλές.

## Γενική υπόδειξη:

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

| τι συμβαίνει ...                                                                                                                         | Πιθανή αιτία                                                                                                                                       | Αντιμετώπιση                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ... όταν η ηλεκτρική λειτουργία παρουσιάζει γενική βλάβη, π.χ. δεν ανάβουν ξαφνικά όλες οι ενδεικτικές λυχνίες;                          | Ελαττωματική ασφάλεια                                                                                                                              | Ελέγξτε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα και αλλάξτε την, αν είναι ελαττωματική.                                                                                           |
| ... όταν υγρά ή λεπτόρρευστη ζύμη κυλούν και δεν κατανέμονται ομοιόμορφα;                                                                | Η συσκευή δεν είναι εγκατεστημένη επίπεδα.                                                                                                         | Ελέγξτε την εγκατάσταση.                                                                                                                                                     |
| ... όταν ο φούρνος και το το αριστερό μάτι μπροστά ξεφνικά δε λειτουργούν;                                                               | Το χρονόμετρο είναι ρυθμισμένο σε αυτόματο χρονοδιακόπτη.                                                                                          | Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στη λειτουργία χωρίς αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας:<br>1. Πατήστε το πλήκτρο ◀ .<br>2. Ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας → πίσω στο 0:00. |
| ... όταν ο φούρνος και η αριστερή εμπρόσθια εστία δεν λειτουργούν ξαφνικά και ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης δείχνει αναβοσβήνοντας 0:00; | Δεν υπάρχει βλάβη.                                                                                                                                 | Είναι συνηθισμένο φαινόμενο για λυχνίες φθορισμού να τρεμοσβήνουν ή να ανάβουν με καθυστέρηση.                                                                               |
| ... όταν εμφανιστεί βλάβη στις ηλεκτρονικά ελεγχόμενες λειτουργίες;                                                                      | Ενεργετική ορμή (π.χ. κεραυνός).                                                                                                                   | Ρυθμίστε τις αντίστοιχες λειτουργίες εκ νέου.                                                                                                                                |
| ... όταν μετά το θέσιμο σε λειτουργία της βοήθειας καθαρισμού δεν ανάβει η ενδεικτική λυχνία;                                            | Η θερμοκρασία στην ηλεκτρική κουζίνα είναι ακόμη πολύ υψηλή, π.χ. επειδή τα μάτια ήταν για πολύ σε λειτουργία.<br><br>Ενδεικτική λυχνία χαλασμένη. | Πριν από την χρήση της βοήθειας καθαρισμού αφήστε την ηλεκτρική κουζίνα να κρυώσει πλήρως.<br><br>Αλλαγή από εξουσιοδοτημένο ειδικό.                                         |

| τι συμβαίνει ...                                                                            | Πιθανή αιτία                                                                                             | Αντιμετώπιση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ... όταν κατά το ψήσιμο ή το ψήσιμο στο γκριλ σχηματίζεται καπνός;                          | Πολύ υψηλή θερμοκρασία ψησίματος<br><br>Η σχάρα ή το ταψί γενικής χρήσης δεν έχουν τοποθετηθεί στη σωστή | Βάλτε τη σχάρα μέσα στο ταψί γενικής χρήσης και βάλτε τα μαζί σε μία υποδοχή (στο ίδιο ύψος).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ... όταν εμαγιέ σκεύη ψησίματος εμφανίζουν ματ, ανοιχτόχρωμους λεκέδες;                     | Δεν αποτελεί πρόβλημα, προκαλείται από τον ζωμό κρέατος που στάζει.                                      | Μη δυνατή.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ... όταν στο τζάμι της πόρτας του φούρνου σχηματίζεται νερό συμπύκνωσης;                    | Δεν αποτελεί πρόβλημα, προκαλείται από την υπάρχουσα διαφορά θερμοκρασίας.                               | Θέτετε τον φούρνο επί περ. 5 λεπτά σε λειτουργία στους 100° C.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ... όταν στον πάτο του φούρνου εξέρχεται νερό συμπύκνωσης;                                  | Δεν αποτελεί πρόβλημα, π.χ. σε γλυκά με πολύ χυμώδη γέμιση (φρούτα) ή μεγάλο ψητό.                       | Κατά το ψήσιμο ανοίγετε κατά διαστήματα λίγο την πόρτα του φούρνου, μετά τη λειτουργία σκουπίστε το νερό συμπύκνωσης.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ... όταν μετά από μακρότερη χρήση τα τζάμια της πόρτας του φούρνου είναι λερωμένα από μέσα; | Κανονικοί ρύποι                                                                                          | Ξεκρεμάστε την <b>πόρτα του φούρνου</b> και βάλτε την με την εμπρόσθια πλευρά της προς τα κάτω επάνω σε μαλακή, καθαρή επιφάνεια.<br><br>Πιάνετε το <b>τζάμι της πόρτας</b> δίπλα στους μεντεσέδες, ξεκουμπώστε το προς τα πάνω και αφαιρέστε το.<br><br>Στο <b>εσωτερικό τζάμι της πόρτας</b> πιέστε σε μία πλευρά το κλιπ συγκράτησης με τον αντίχειρα προς τα μέσα, ξεκουμπώστε το π.χ. με μια σπάτουλα, εκτελέστε κατόπιν το ίδιο στην άλλη πλευρά.<br><br><b>Συναρμολόγηση μετά τον καθαρισμό:</b> Τοποθετήστε το <b>εσωτερικό τζάμι της πόρτας</b> στην υποδοχή. Κουμπώστε πρώτα τη δεξιά πλευρά και κατόπιν την άλλη πλευρά.<br><br>Κρεμάστε το <b>τζάμι της πόρτας</b> και κουμπώστε το πιέζοντάς το δίπλα στους μεντεσέδες. |



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

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

[illegible]

## Σημειώσεις

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical margin lines, and the page is completely blank except for the lines themselves.



**5750 203 299**

Printed in Germany 0806 Es.