

- de Gebrauchs- und
 Montageanleitung
- nl Gebruiks- en
 montage-aanwijzing
- it Istruzioni per l'uso e
 l'installatore
- es Instrucciones para el uso
 y el montaje

de

nl

it

es



B 1322 . .



de	Seite	3 – 37
nl	pagina	38 – 65
it	pagina	66 – 93
es	página	94 – 121

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4	Grillen	21
Verpackung und Altgeräte	4	Rundum-Grillen	21
Vor dem Einbau	5	Thermogrillen	22
Sicherheitshinweise	5	Flächengrillen	23
Ursachen für Schäden	6	Auftauen und Garen	24
Ihr neuer Herd	7	Auftauen mit CircoTherm Heißluft	24
Das Bedienfeld	7	Einkochen	26
Funktionswähler	7	Reinigen und Pflegen	28
Temperaturwähler	8	Wichtige Hinweise	28
Versenkbare Schalter	8	Aus- und Einhängen der Backofentür	30
Einschubhöhen	8	Einhängegitter	31
Zubehör	9	Störungen und Reparaturen	32
Vor dem ersten Benutzen	10	Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?	33
Vorreinigung	10	Prüfgeräte	35
Ausheizen	10		
Nachreinigung	10		
Backofen-Funktionen	11		
Backofen ein- und ausschalten	13		
Backen	14		
Backtabelle	15	Montageanleitung	
Tipps und Tricks	17	Für den Installateur und Küchenfachmann	
Braten	18	Wichtige Hinweise	36
Brattabelle	20	Einbauen des Backofens	37

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

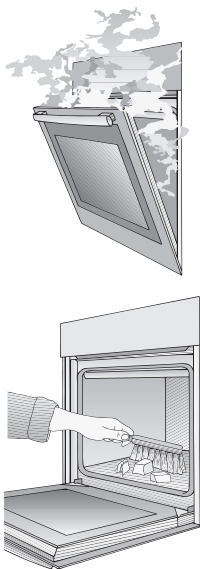
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

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.

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.

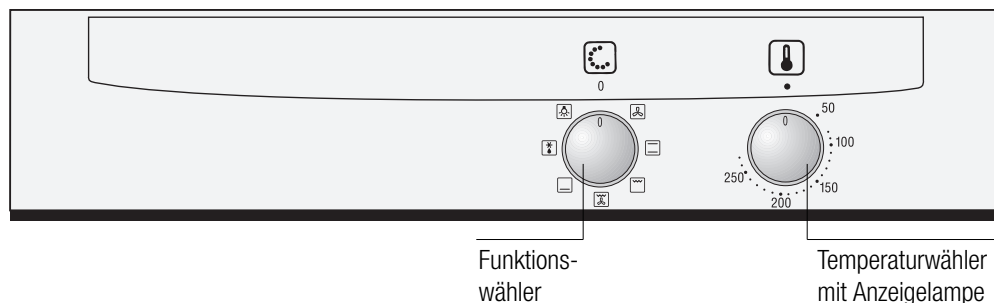
Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

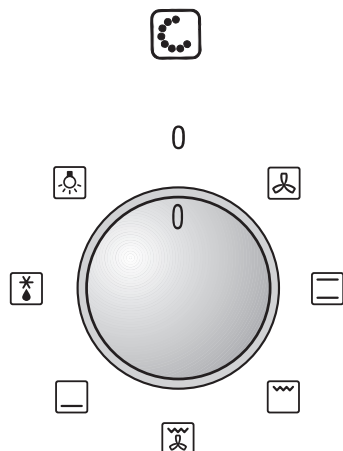
Ihr neuer Herd

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

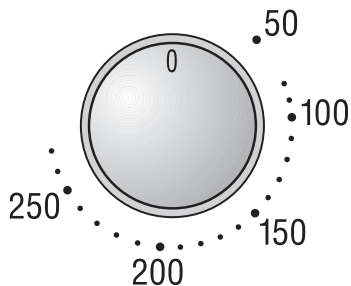
-  CircoTherm Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Grill groß
-  Thermogrillen
-  Unterhitze
-  Auftaustufe
-  Backofenbeleuchtung

Temperaturwähler

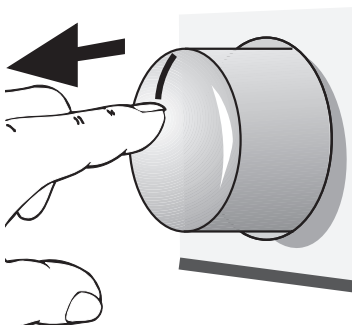


Stellungen:

50–275 Temperatur in °C.

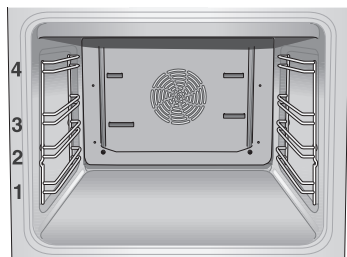


Versenkbare Schalter



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:

Backblech Alu



Rost



Rost gekröpft



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
Nachrüstsatz-Clou 3-fach	Z 1742 X0
Nachrüstsatz-Clou 4-fach	Z 1752 X0
System-Dampfgarer	N 8642 X0
Brotbackstein	Z 1912 X0
Universalbräter emailliert	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 die Einhängegitter aus dem Backofen.
3. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.

Beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

Ausheizen

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 die Einhängegitter.

Backofen-Betriebsarten

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

Grill groß



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

Vorteile:

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

Thermogrillen



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

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

Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

Unterhitze



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

Vorteile:

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

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

Auftaustufe



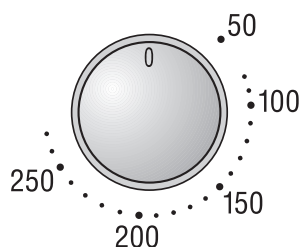
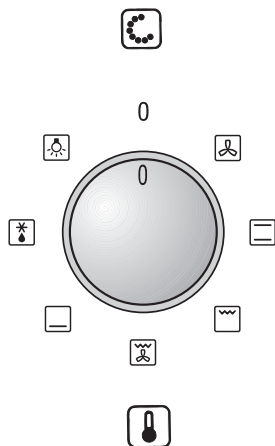
Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise.

Das Gebläse läuft ohne Heizung.

Vorteil:

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

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:

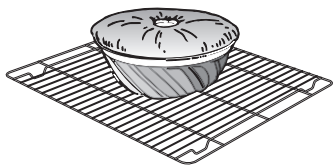
Zum Ausschalten drehen Sie den Temperaturwähler und den Funktionswähler auf 0.

Hinweis:

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

Backen

Backen in Backformen



Stellen Sie die Backformen immer in die Mitte des Rostes.

Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall.

Hinweise

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

Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.

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

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 Alu-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.

	CircoTherm 		Ober- und Unterhitze 		
Gebäckart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Rührteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	1	160–170	30– 50	1	170–190
2 Bleche	1 + 3	150–170	35– 55	–	–
Kuchen in runder					
Form / Kasten	1	160–170	60– 80	2	160–170
Obst-Tortenboden	1	160–170	20– 35	2	170–180
Mürbeteige					
Blechkuchen mit trockenem Belag					
z. B. Streusel					
1 Blech	1	160–170	60– 70	1	200–210
2 Bleche	1 + 3	150–170	60– 75	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag					
z. B. Rahmguß					
1 Blech	1	150–170	70– 90	–	–
Kuchen in Form	1	160–170	60–100	2	170–180
Obst-Tortenboden	1	160–170	20– 35	2	190–200
Biskuitteige					
Biskuitrolle	1	180–190	10– 15	1	200–210
Obst-Tortenboden	1	160–170	20– 30	2	170–180
Biskuittorte (6 Eier)	1	160–170	30– 45	2	160–170
Biskuittorte (3 Eier)	1	170–180	20– 35	2	170–180

Gebäckart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
-----------	-------------------	----------------------	----------------------	-------------------	----------------------

Hefeteig

Blechkuchen mit trockenem Belag

z. B. Streusel

1 Blech	1	170–180	40– 70	1	190–200
---------	---	---------	--------	---	---------

2 Bleche	1 + 3	170–180	50– 70	–	–
----------	-------	---------	--------	---	---

Blechkuchen mit feuchtem Belag

z. B. Rahmguß

1 Blech	1	150–170	60– 75	1	190–200
---------	---	---------	--------	---	---------

Hefekranz und -zopf

(500 g Mehl)

	1	160–170	35– 45	1	180–200
--	---	---------	--------	---	---------

Kuchen niedere Form	1	160–170	30– 45	2	170–180
---------------------	---	---------	--------	---	---------

Kuchen hohe Form	1	160–170	30– 45	2	170–180
------------------	---	---------	--------	---	---------

Kleingebäck

Baiser	1	80	100–130	1	80
--------	---	----	---------	---	----

Blätterteig (vorheizen)

1 Blech	1	190–200	20– 35	1	200–220
---------	---	---------	--------	---	---------

2 Bleche	1 + 3	190–200	25– 35	–	–
----------	-------	---------	--------	---	---

Brandteig (vorheizen)

1 Blech	1	200–210	20– 35	1	200–220
---------	---	---------	--------	---	---------

2 Bleche	1 + 3	200–210	25– 35	–	–
----------	-------	---------	--------	---	---

Rührteig (z. B. Muffins)

1 Blech	1	160–170	20– 30	2	170–180
---------	---	---------	--------	---	---------

2 Bleche	1 + 3	160–170	25– 35	–	–
----------	-------	---------	--------	---	---

Mürbeteig (z. B. Butterplätzchen)

1 Blech	1	140–160	10– 15	1	160–180
---------	---	---------	--------	---	---------

2 Bleche	1 + 3	140–160	15– 20	–	–
----------	-------	---------	--------	---	---

3 Bleche	1 + 3 + 4	140–160	20– 25	–	–
----------	-----------	---------	--------	---	---

Pikantes

Pizza (vorheizen)

1 Blech	1	170–180	30– 45	1	180–190
---------	---	---------	--------	---	---------

Quiche (vorheizen)	1	180–190	35– 45	1	200–210
--------------------	---	---------	--------	---	---------

Brot (vorheizen)

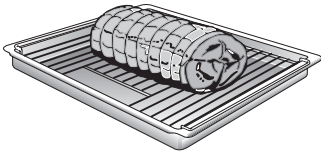
Anbacken	1	220	40– 50	1	240
----------	---	-----	--------	---	-----

Fertigbacken	1	180–200	40– 50	1	200–220
--------------	---	---------	--------	---	---------

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 Merke: 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 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	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. Dunkle Backformen nehmen die Hitze besser auf. Nachwärme: 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- höhe	Temperatur in ° C	Bratdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Schwein					
Braten mit Schwarte (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
Rind					
Filet	1	180–190	45–65	2	200–220
Roastbeef (rosa)	1	180–190	30–45	2	200–220
Kalb					
Braten/-brust	1	160–170	90–120	2	180–200
Haxe	1	160–170	100–130	2	190–210
Lamm					
Keule	1	180–190	70–110	2	200–220
Rücken	1	160–170	90–120	2	200–220
Geflügel					
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	1 oder 2	180–200
Wild					
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
Fische					
	1	160–170	30–40	2	180–200

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

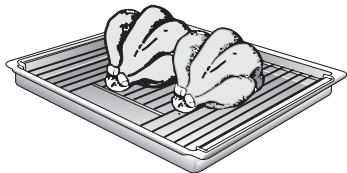
Die Grillzeiten für das Rundum-Grillen sind Richtwerte. Die Werte können je nach Art und Menge des Grillgutes variieren.

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.

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.

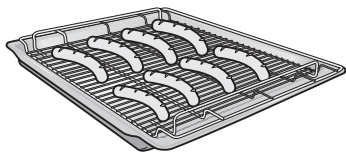
Wenden Sie ganzes Geflügel nach ca. zwei Drittel der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

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
Schweinebraten mit Schwarte	2 kg	Rost/Uni- versalpfanne	170–190° C	2	130–140 Min.
Geflügel					
Halbe Hähnchen 1–3 Stück	ca. 400 g pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	200–220° C	2	40– 50 Min.
Ganze Hähnchen 1–3 Stück	ca. 1 kg pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	200–210° C	2	55– 65 Min.
Gans	ca. 4 kg	Rost/Uni- versalpfanne	150–170° C	2	140–160 Min.

Flächengrillen



Für flache kleinere Gerichte.

Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

Wenden Sie das Grillgut nach ca. zwei Drittel der Zeit.

Streichen Sie den Rost und das Grillgut nach Belieben leicht mit Öl ein.

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

Grillgut	Temperatur- einstellung	Ein- schub- höhe	Rost- lage	Grillzeit		Bemerkungen
				1. Seite	2. Seite	
Schwein						
Filetsteaks (2 – 2,5 cm)	max.	4		8 – 11 Min.	6 – 9 Min.	Leicht einschneiden
Kammsteaks	250° C	4		11 – 14 Min.	9 – 12 Min.	
Bratwürste	250° C	4		7 – 10 Min.	5 – 7 Min.	
Rind						
Filetsteaks	max.	4		10 – 13 Min.	6 – 9 Min.	Je nach gewünschtem Gargrad können Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
Tournedos	max.	4		9 – 12 Min.	5 – 8 Min.	
Toast						
mit Belag	max.	2 oder 3		6 – 9 Min.	–	
Fisch						
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 $\frac{1}{2}$, 1 oder $1\frac{1}{2}$ Liter gleichzeitig einkochen.

Obst und Gemüse müssen frisch und in einwand-freiem 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. $\frac{1}{3}$ Liter für ein Literglas) und verschließen.

Auf 1-Liter Wasser:

bei süßem Obst ca. 250 g Zucker

bei saurem Obst ca. 500 g Zucker

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

Vorbereiten von Gemüse

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

Einweckgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen und verschließen.

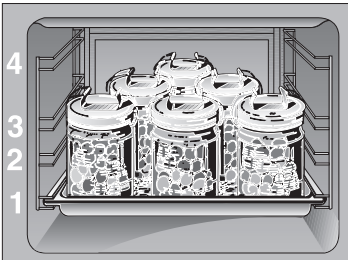
Verschließen der Gläser

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

Hinweis

Zum Einkochen wird eine Universalpfanne benötigt. Sie kann als Sonderzubehör im Fachhandel erworben werden.

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

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.

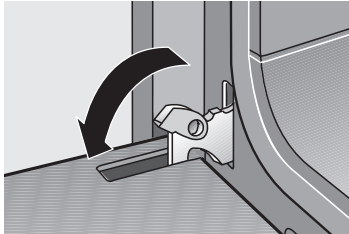
Aus- und Einhängen der Backofentür

Backofentür

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

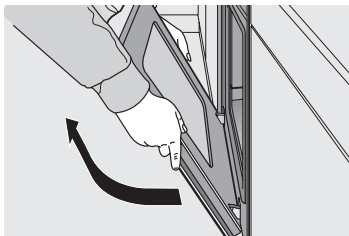
Aushängen

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



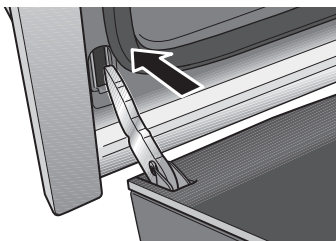
3. Stellen Sie die Backofentür schräg, bis Sie einen Widerstand spüren. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen.

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

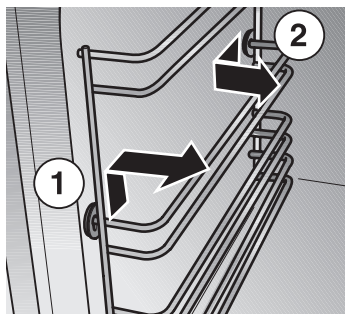


Einhängen

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.



Einhängegitter

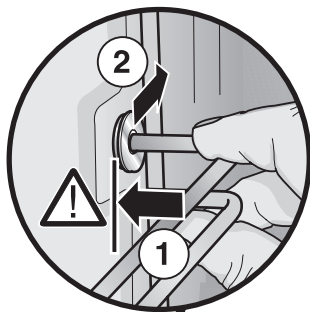


Aushängen

Die Eihängegitter können Sie zum Reinigen herausnehmen.

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 Eihängegitter mit Spülmittel und Spülschwamm oder mit einer Bürste.

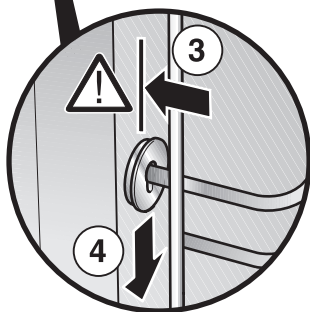
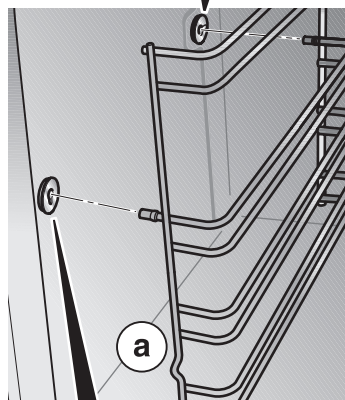


Einhängen

Die Gestelle passen rechts und links.

Die Ausbuchtung (a) muss immer unten sein.

1. Stecken Sie **hinten** das Gestell ein bis zum Anschlag.
2. Drücken Sie das Gestell nach hinten.



3. Stecken Sie **vorne** das Gestell bis zum Anschlag ein.
4. Drücken Sie das Gestell nach unten.

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.

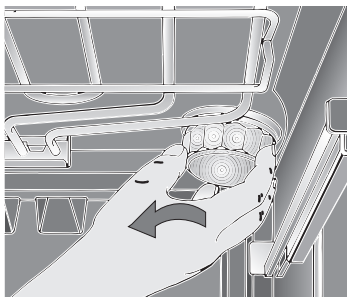
Achtung: Es kostet Ihr Geld, wenn Sie wegen eines Bedienfehlers den Kundendienst rufen.

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
-------	----

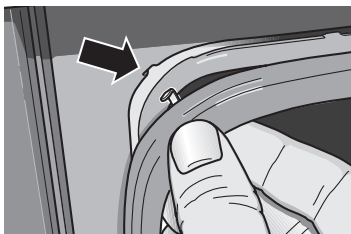
Austauschen der Backofenlampe



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.

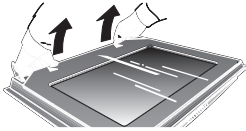
Was ist wenn?

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 eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.

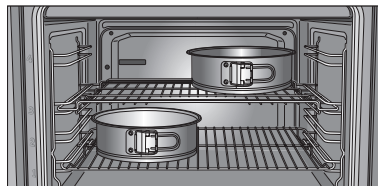
was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
. . . wenn emaillierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?	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 aufwischen.
. . . wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind?	Normale Verschmutzung 	Backofentür aushängen und mit der Vorderseite nach unten auf eine weiche, saubere Unterlage legen. Türglas neben den Scharnieren anfassen, nach oben ausrasten und abnehmen. Türglas einhängen und durch Drücken neben den Scharnieren einrasten.

Prüfgerichte Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen.

Backen	Betriebsart	Einschub- höhe	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	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Grilldauer in Min.
Toast (10 Min. vorheizen)		4	275	0,5–1,0
Universalpfanne mit flachem Rost				
Beefsteaks 12 Stück		4	250	1. Seite 11–15 2. Seite 9–13
Universalpfanne mit Rost				

Montageanleitung

Für den Installateur und
Küchenfachmann!

Wichtige Hinweise

Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.

Backofentürgriff nicht zum Transport und Einbau des Gerätes benutzen.

Für die Elektroversorgung ist eine Schutzkontaktsteckdose erforderlich.

Ist die Schutzkontaktsteckdose nach der Montage des Backofens nicht mehr zugänglich, muss eine Trennvorrichtung, wie unten bei „Die elektrische Sicherheit“ beschrieben, vorhanden sein.

Der Einbaubackofen wird mit einem Anschlusskabel geliefert.

Achtung: Anschluss und Inbetriebnahme dürfen nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

Für den Anschluss ist ein Netzanschlusskabel H05RR-F zu verwenden.

Nennaufnahme, Nennspannung und Typen-Nr. des Gerätes: siehe Geräteschild, hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.

Das Typenschild befindet sich an der Seitenwand des Gerätes.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn das Schutzleitersystem der Hausinstallation vorschriftsmäßig installiert ist.

Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung vorzusehen. Als Trennvorrichtung gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung von mehr als 3 mm und allpoliger Abschaltung. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

Das Anschlussbild befindet sich auf der Rückwand des Gerätes.

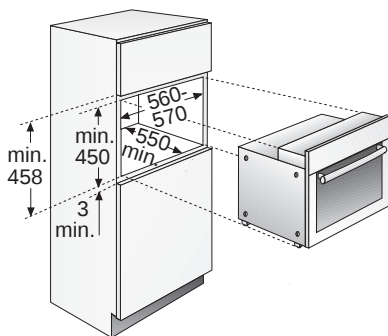
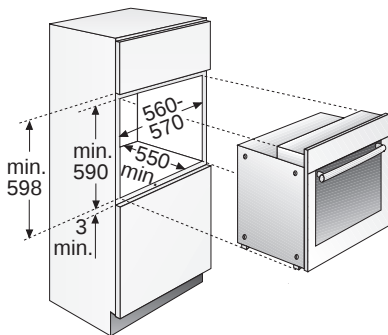
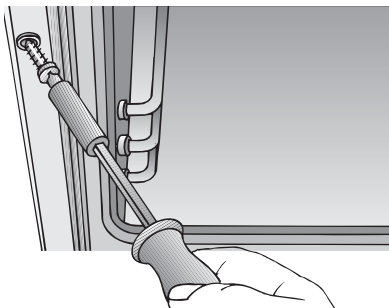


Bei Reparaturen das Gerät generell stromlos machen.

Das ordnungsgemäß eingebaute Gerät muss nach allen Seiten so abgedeckt sein, dass eine Berührung auch von betriebsisolierten Teilen nicht möglich ist.

Die Abdeckung darf nur mit Hilfe von Werkzeugen abnehmbar sein.

Einbauen des Backofens



Einbaubackofen in die Einbauöffnung des Umbauschranks einschieben und **waagrecht** ausrichten.

Backofentür öffnen und Einbaubackofen an den seitlichen Leisten mit je einer Schraube am Umbauschrank befestigen. Die zwei Schrauben (sie liegen dem Einbaubackofen bei) müssen beim Einschrauben leicht schräg nach außen angesetzt werden.

Prüfen, ob der Einbaubackofen fest und **waagrecht** eingebaut ist und die angegebenen Einbaumaße eingehalten sind.

Bei Geräten mit Teleskopauszug dürfen sich die Auszugschienen nicht selbsttätig bewegen.

Bei Geräten mit automatischer Reinigungshilfe darf nach dem Einfüllen von 0,4 Liter Flüssigkeit in den Backofenboden die Flüssigkeit nicht vorne überschwappen.

Möbelprogramme

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

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	39	Braden	51
De verpakking en uw oude apparaat	39	Grillen	53
Voor het inbouwen	40	Thermogrillen	54
Veiligheidsvoorschriften	40	Oppervlakte-grillen	54
Oorzaken van schade	41	Ontdooien en gaar maken	55
Uw nieuwe fornuis	42	Ontdooien met CircoTherm hete lucht	55
Het bedieningspaneel	42	Reinigen en onderhouden	57
Functiekeuzeknop	42	Belangrijke aanwijzingen	57
Temperatuurkeuzeknop	43	Verwijderen en aanbrengen van de ovendeur	59
Verzinkbare knop	43	Ophangroosters	60
Inschuiфhoogten	43	Storingen en reparaties	61
Toebehoren	44	Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?	62
Vóór het eerste gebruik	45		
Reiniging vóór gebruik	45		
Eerste keer verhitten	45		
Nareiniging	45		
Ovenfuncties	46		
Oven in- en uitschakelen	48		
Bakken	49		
Tips en trucs	50		
		Montagevoorschrift	
		Voor de installateur en keukenvakman	
		Belangrijke aanwijzingen	64
		Inbouwen van het inbouwoven . . .	65



Hierop moet u letten



Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het nieuwe apparaat gebruikt. Ze bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en voor het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende uitvoeringen van het apparaat. Het is mogelijk dat er een aantal kenmerken worden beschreven die niet van toepassing zijn op uw apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift zorgvuldig, eventueel voor een volgende bezitter van het apparaat.

De verpakking en uw oude apparaat

Tijdens het transport werd uw nieuwe apparaat beschermd door de verpakking. Alle gebruikte materialen zijn niet schadelijk voor het milieu en kunnen worden hergebruikt. Wij verzoeken u dan ook de verpakking op een milieuvriendelijke manier op te ruimen.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door ze op een milieuvriendelijke manier op te ruimen kunnen waardevolle grondstoffen worden herwonnen. Maak het apparaat voordat u het wegdoet onbruikbaar of plak er een sticker op met de tekst „Attentie, afval!”



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Wilt u weten hoe u het apparaat op de juiste manier kunt afvoeren, vraag dit aan na bij uw vakhandelaar of gemeente.

Voor het inbouwen

Transportschade

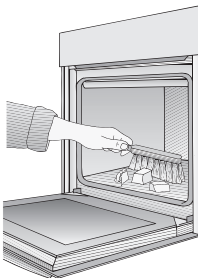
Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegde vakman mag het fornuis aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Veiligheidsvoorschriften

Hete oven



Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Brandgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten op de hete kookzones leggen.

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten door de hete ovendeur laten inklemmen. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Verwijder verpakkingsresten, bijv. stukjes piepschuim, volledig uit de oven.

Reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Wanneer het apparaat defect is, de zekering van het fornuis in de meterkast uitschakelen.

Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bakblik, aluminiumfolie of servies op de bodem van de oven

Schuif geen bakblik op de bodem van de oven. Bedek hem niet met aluminiumfolie. Plaats geen servies op de bodem van de oven. Er ontstaat dan een ophoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.

Inschuifdelen

Inschuifdelen voorzichtig inschuiven om beschadigingen te voorkomen.

Bakpapier

Leg het bakpapier niet los in de oven wanneer u de heteluchtfunctie  gebruikt (b.v. bij het opwarmen). De heteluchtventilator kan het papier opzuigen. Dit kan leiden tot beschadiging van de verwarming en de ventilator.

Water in de oven

Giet nooit water in de hete oven. Er kan anders schade aan het email ontstaan.

Vruchtensap

Bedek bij zeer vochtig vruchtengebak de bakplaat niet te overvloedig. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen. U kunt beter de diepere braadslede gebruiken.

Afkoelen met open ovendeur

Laat de oven alleen in gesloten toestand afkoelen. Laat niets tussen de ovendeur klemmen. Ook wanneer u de ovendeur slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde oventichting

Is de oventichting sterk vervuild, dan sluit de ovendeur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de oventichting schoon.

Ovendeur als zitting

Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

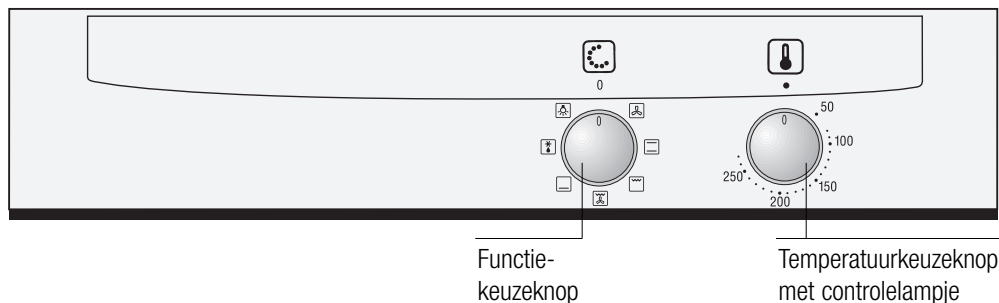
Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

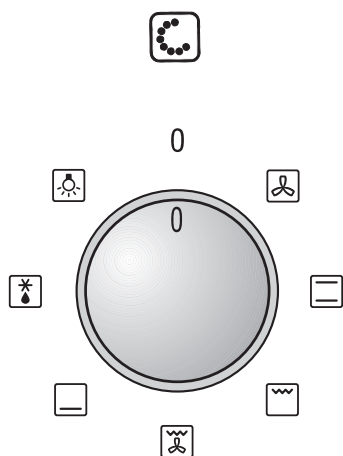
Uw nieuwe fornuis

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars en indicaties uit. U krijgt informatie over de verwarmingsmethoden en de bijgevoegde toebehoren

Het bedieningspaneel



Functiekeuzeknop

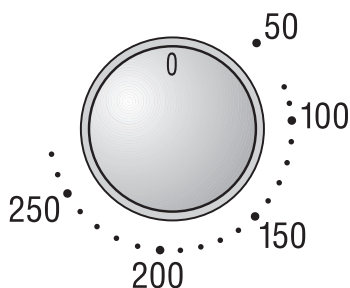


Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in.

Standen

-  CircoTherm hete lucht
-  Boven- en onderwarmte (conventioneel verwarmingssysteem)
-  Groot grill-oppervlak
-  Thermogrillen
-  Onderwarmte
-  Ontdooistand
-  Ovenverlichting

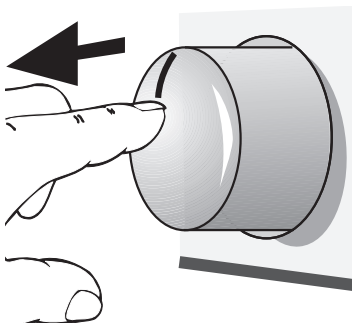
Temperatuur- keuzeknop



Standen:

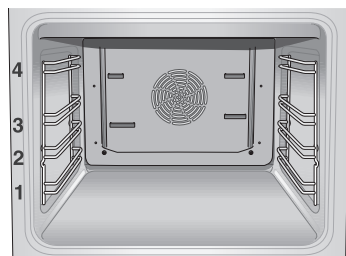
50–275 Temperatuur in °C.

Verzinkbare knop



Druk op de schakelaar om deze te laten verzinken en weer naar buiten te laten komen. De schakelaar moet daarvoor in de uit-stand staan.

Inschuifhoogten



Uw oven beschikt over 4 inschuifhoogten.

De inschuifhoogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid.

Deze cijfers bevinden zich op de oven.

Bij het werken met **Heteluchtfuncties**  **inschuifhoogte »2« niet gebruiken** om de luchtcirculatie niet nadelig te beïnvloeden.

Toebehoren

Standaard worden meegeleverd:

Aluminium bakplaat



Rooster



Haaks gebogen – Rooster



Overig toebehoren is verkrijgbaar in de vakhandel:

Bestelnr.

Braadslede	Z 1232 X0
Braadslede met antiaanbaklaag	Z 1233 X0
Glazen schaal	Z 1262 X0
Ovenschaal	Z 1272 X0
Aluminium bakplaat	Z 1332 X0
Email bakplaat	Z 1342 X0
Bakplaat met antiaanbaklaag	Z 1343 X0
Pizzaplaat	Z 1352 X0
Haaks gebogen bak- en braadrooster	Z 1432 X0
Fijnmazig bak- en braadrooster	Z 1442 X0
Braadplaat	Z 1512 X0
Uitbreidingsset Clou 3-delig	Z 1742 X0
Uitbreidingsset Clou 4-delig	Z 1752 X0
Systeem-stoomkoker	N 8642 X0
Broodbaksteen	Z 1912 X0
Geëmailleerde universele braadpan	Z 9930 X0

Aanwijzing:

Bakplaat en braadslede/bakplaat kunnen tijdens gebruik in de oven krom trekken.

De oorzaak hiervan zijn de grote temperatuurverschillen op het toebehoren.

Ze kunnen ontstaan wanneer slechts een gedeelte van het toebehoren bedekt is of wanneer bevroren etenswaar, een pizza bijv., op het toebehoren is gelegd

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

Vóór het eerste gebruik

Reiniging vóór gebruik

Verwijder het toebehoren uit de oven.

Verwijder verpakkingsresten, bijv. stukjes piepschuim, volledig uit de oven.

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

Neem de gebruiksaanwijzing van het kookplateau in acht.

Eerste keer verhitten

Verwarm de lege oven ca. 30 minuten voor.
Kies daarvoor boven- en onderwarmte bij 240 C°.

Nareiniging

Reinig de oven met een heet sopje.
Monteer de ophangroosters.

Ovenverwarmingsmethoden

CircoTherm hete lucht



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

Voordelen:

- bakken en braden is mogelijk op 3 niveaus tegelijk
- de oven wordt nauwelijks vuil
- korte verwarmingstijden
- lage oventemperaturen

Boven en- onderwarmte

(Conventioneel verwarmingssysteem)



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

Er kan slechts op één inschuifhoogte worden gebakken of gebraden.

Voordelen:

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

Groot grill-oppervlak



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

Voordelen:

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

Thermogrill



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

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

Voordelen:

- bijzonder geschikt voor gevogelte en grote stukken vlees.

Onderwarmte



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

Voordelen:

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

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

Ontdooistand



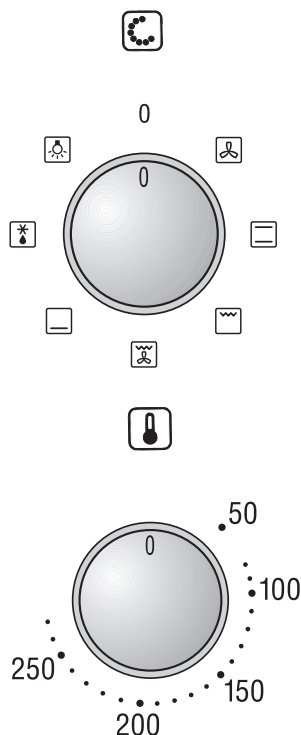
Een ventilator in de achterwand van de oven circuleert de lucht in de oven rond de bevroren gerechten.

De ventilator werkt zonder verwarming.

Voordelen:

- Voorzichtig ontdooien
- Diepgevroren stukken vlees, gevogelte, brood, taart en cake ontdooien snel en gelijkmatig.

Oven in- en uitschakelen



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

Inschakelen:

1. Stel de functiekeuzeknop in op het gekozen systeem.
2. Stel de temperatuurkeuzeknop in op de gewenste temperatuur.

De ingestelde temperatuur wordt automatisch geregeld

Het controlelampje gaat branden wanneer de oven wordt ingeschakeld en bij het naverwarmen.

Uitschakelen:

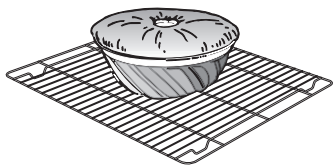
Om de oven uit te schakelen, draait u de temperatuurkeuzeknop en de functiekeuzeknop op 0.

N.B.:

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

Bakken

Bakken in een bakvorm



Aanwijzingen

Plaats de bakvorm altijd op het midden van het rooster.

Wij bevelen donkere bakvormen van metaal aan.

Bij lichte bakvormen van dun materiaal en bij bakvormen van glas is een langere baktijd nodig en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

U kunt de bruinheid van het gebak beïnvloeden door de temperatuurstelling te veranderen.

Indien gebak inzakt nadat u het uit de oven heeft genomen, dient u de volgende keer minder vloeistof te gebruiken. Kies eventueel een langere baktijd of stel de temperatuur iets lager in.

Bakken op een bakblik



De schuine zijde van het bakblik moet altijd naar de ovendeur wijzen.

Inschuifdelen voorzichtig inschuiven om beschadigingen te voorkomen.

Schuif het bakblik altijd volledig naar achteren.

Gebruik uitsluitend originele bakblikken.

Bakken in blankmetalen bakvorm



CircoTherm hete lucht

inschuifhoogte 1



boven-/onderwarmte

inschuifhoogte 1

Indien het gebak aan de onderkant te donker wordt:

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

Indien het gebak aan de onderkant te licht wordt:

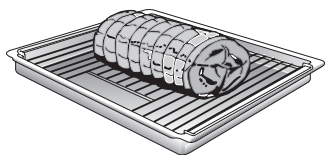
Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd langer en kies een lagere temperatuur of gebruik een zwarte bakvorm.

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

Tips en trucs

Gebak van de bakplaat is aan de onderkant te licht	Neem niet benodigde bakblikken en de braadslede uit de oven.
Gebak uit een vorm is aan de onderkant te licht	Plaats de bakvorm niet op het bakblik, maar op het rooster.
Taart of gebak is aan de onderkant te donker	Plaats het gebak hoger in de oven.
Het gebak is te droog	Stel de oventemperatuur iets hoger in en kies een kortere baktijd.
Het gebak is te vochtig van binnen	Stel een iets lagere baktemperatuur in. Opmerking: De baktijden kunt u met een hogere temperatuur niet korter maken (gaar van buiten, rauw van binnen). Kies een iets langere baktijd, laat het deeg langer rijzen. Voeg minder vloeistof toe aan het deeg.
Gebak uit een rond of recht blik is bij het bakken met CircoTherm hete lucht achteraan te donker	Plaats de bakvorm niet vlak voor de luchtopeningen in de achterwand van de oven.
Bij gebak met veel vocht, bijv. vruchtengebak, ontstaat er in de oven veel waterdamp die neerslaat op de ovendeur.	Door de ovendeur kort en voorzichtig te openen (1 of 2 keer, bij langere baktijden vaker), kunt u de waterdamp laten ontsnappen uit de oven en daardoor de watervorming aanzienlijk verminderen.
Sterk ongelijkmatig gebruikt bij CircoTherm hete lucht	Controleer de inschuifhoogte.
Als gebak buiten de oven in elkaar zakt	Minder vloeistof gebruiken.
Om energie te besparen	Uitsluitend voorverwarmen wanneer het recept dit voorschrijft. Donkere bakvormen nemen de hitte beter op. Restwarmte: bij lange baktijden kunt u de oven 5 à 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen.

Braden



Braden in een open schaal

Leg het rooster in de braadslede en schuif ze samen op de dezelfde inschuifhoogte in de oven.

Vlees kan zeer voordelig bij een gewicht van meer dan 750 g in de oven worden gebraden.

Spoel een glazen schaal of de braadslede met water uit en leg het vlees er in.

Voeg voor vet vlees en gevogelte afhankelijk van de grootte van het vlees en het soort vlees $\frac{1}{8}$ à $\frac{1}{4}$ liter water toe. Bestrijk mager vlees naar voorkeur met vet of leg er reepjes spek op.

Een smakelijke saus verkrijgt u met het fond (braadsap) dat zich in de schaal vormt. Maak het fond los met heet water, kook het even en bind het met zetmeel, breng het op smaak en giet het, indien nodig, door een zeef.

Schuif het te braden vlees in de koude oven (voorverwarmen niet nodig – energiebesparing).

Braden in een gesloten schaal

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

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

Braden op het braadblik (Als extra toebehoren in de vakhandel verkrijgbaar)



Leg het braadblik in de braadslede. Dankzij het braadblik wordt de oven minder vuil.

Vet en braadsap dat naar beneden drupt, wordt in de braadslede opgevangen.

Opmerkingen

Grote, dikke stukken braadvlees, gans, kalkoen, eend = lange braadtijd, lage temperatuur

Middelgrote, dunnere stukken braadvlees = gemiddelde braadtijd, gemiddelde temperatuur

Kleine, dunne stukken braadvlees

= korte braadtijd, hoge temperatuur

Braadtijd per cm vleesdikte zonder been

ca. 13-15 minuten.

Braadtijd per cm vleesdikte met been

ca. 15-18 minuten.

Wij adviseren bij de eerste poging de laagste van de aangeven temperatuurwaarden in te stellen. In het algemeen zorgt een lagere temperatuur voor gelijkmatiger bruinen.

Wij adviseren bij het braden met  het vlees om te keren na ca. de helft/tweederde van de braadtijd.

Gebruik uitsluitend braadschalen met hittebestendige handvaten.

Bereid grote stukken braadvlees zonder rooster, alleen in de glazen schaal.

Kleine stukken vlees kunt u op aluminiumfolie braden. Maak van de aluminiumfolie een vorm door de randen omhoog te zetten en leg deze op het rooster.

Laat het gebraden vlees na het einde van de braadtijd nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.

Het vlees is van binnen niet gaar

Stel een iets lagere braadtemperatuur in.

Opmerking: De braadtijden kunt u met een hogere temperatuur niet korter maken (gaar van buiten, rauw van binnen). Kies iets langere braadtijden.

Bij braadvlees met veel vocht, bijv. met water bereid braadvlees, ontstaat er in de oven veel waterdamp die neerslaat op de ovendeur.

Door de ovendeur kort en voorzichtig te openen (1 of 2 keer, bij langere braadtijden vaker), kunt u de waterdamp laten ontsnappen uit de oven en daardoor de watervorming aanzienlijk verminderen.

Grillen

Aanwijzingen



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

Met gesloten ovendeur grillen.

De grilltemperaturen kunnen worden ingesteld.

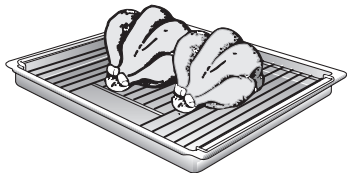
Schuif het rooster en de braadslede altijd samen in de oven.

Leg het te grillen gerecht altijd op het midden van het rooster.

Indien het grill-verwarmingselement automatisch wordt uitgeschakeld, is de oververhittingsbeveiliging geactiveerd. Het verwarmingselement wordt automatisch na korte tijd weer ingeschakeld.

Leg het rooster in de braadslede en schuif ze samen op de dezelfde inschuifhoogte in de oven.

Thermogrillen



Voor zeer knapperig gevogelte of vlees (varkensvlees met zwoerd).

Gebruik het rooster en de braadslede. Keer grote stukken vlees na ca. de helft van de grilltijd om.

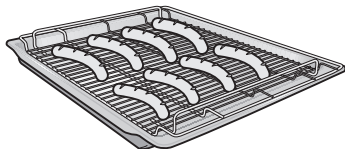
Plaats een braadslede na het grillen niet op een koude of natte ondergrond, maar op een droge doek om het glas niet te laten springen.

Bij het thermo-grillen op het rooster kan afhankelijk van het te grillen gerecht de oven vrij vuil worden. Maak daarom de oven na elk gebruik schoon om inbranden van het vuil te voorkomen.

Keer hele stukken gevogelte om na ca. tweederde van de grilltijd. Steek bij eend en gans de huid onder de vleugels door om het vet goed te laten uitlopen.

Laat het gerecht wanneer het klaar is nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.

Oppervlakte-grillen



Voor platte en kleine gerechten.

Gebruik altijd het rooster en de braadslede

Keer het te grillen gerecht na ca. tweederde van de tijd

Bestrijk het rooster en het te grillen gerecht naar wens licht met olie.

Ontdooien en gaar maken

Ontdooien met CircoTherm hete lucht

Belangrijke aanwijzingen

Gebruik uitsluitend de stoomstand. Andere toepassingen en gebruikswijzen zijn niet toegestaan.

Neem altijd de gegevens op de verpakking van de diepvriesproducten in acht.

Voor **ontdooide diepvriesproducten** (vooral vlees) gelden in het algemeen kortere bereidingstijden dan voor verse producten, omdat het invriezen een effect heeft dat te vergelijken is met gaar worden.

Indien **bevroren vlees** in de oven wordt bereid, dient de bereidingstijd met de ontdooitijd te worden verlengd.

Ontdooi **diepvries-gevogelte** voor het toebereiden altijd, zodat u de inwendige organen en ingewanden kunt verwijderen.

Bereid **diepvries-vis** bij dezelfde temperaturen als verse vis.

Diepvries kant-en-klaar maaltijden in verschillende aluminium portieschaaltjes kunt u tegelijkertijd in de oven plaatsen.

Bij 1 blik: Inschuifhoogte **1**

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

De **gegeven tijden** zijn richtwaarden, die worden beïnvloed door de vorm en de hoeveelheid van de diepvriesproducten.

Inschuifhoogten

Ontdooien en bereiden

Ontdooi **onbewerkte diepvriesproducten of levensmiddelen uit een diepvries** altijd bij 50° C. Bij hogere ontdooitemperaturen bestaat er gevaar voor uitdrogen.

Ontdooi diepvriesgerechten in **aluminiumfolie of in gesloten aluminium verpakkingen** bij 130 à 140° C.

Diepvries-bakwaren bij 100 à 140° C ontdooien en opwarmen. Bestrijk brood, broodjes en gistend gebak dun met water om een mooiere korst te krijgen.

Ontdooi **droog diepvries-plaatgebak** bij 160 à 170° C gedurende 20 à 30 minuten.

Ontdooi **vochtig diepvries-plaatgebak** (met vruchten) bij 160 à 170° C gedurende 30 à 50 minuten.

Verpak het gebak in aluminiumfolie zodat de buitenkant niet uitdroogt.

Diepvries-toast (met beleg) bij 160 à 170° C ca. 20 minuten laten ontdooien en toasten.

Diepvriespizza:

Neem de instructies van de fabrikant in acht.

uitsluitend voor kwetsbare soorten gebak (bijv. slagroomtaart).

Draai de functiekeuzeknop in stand .

Ontdooi het gebak gedurende 25 à 45 minuten, afhankelijk van grootte en soort. Daarna uit de oven nemen en buiten de oven nog 30 à 45 minuten verder laten ontdooien.

Bij kleine hoeveelheden (stukjes) bedraagt de ontdooitijd in de oven 15 à 20 minuten en daarna buiten de oven 10 à 15 minuten.

Ontdooistand

Reinigen en onderhouden

Belangrijke aanwijzingen

Gebruik voor het reinigen geen schuurmiddelen of scherpe middelen en evenmin krassende voorwerpen.

Krab ingebrande resten van gerechten niet weg, maar week ze met een vochtige doek en afwasmiddel los.

Speciaal aanbevolen reinigingsproducten zijn verkrijgbaar via de klantenservice.

Buitenzijde apparaat

Front van roestvrij staal/ aluminium

Gebruik normaal afwasmiddel op een zachte, vochtige doek of zeem.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schuursponsjes of grove schoonmaakdoeken.

Gebruik bij sterke verontreiniging een gangbaar reinigingsmiddel voor gematteeerde roestvrijstalen/aluminium oppervlakken.

Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Email en glas

Gebruik normaal afwasmiddel op een zachte, vochtige doek of zeem.

Ovendeurruit

De binnenruit van de ovendeur heeft een warmtereflecterende laag om de deurtemperatuur lager te maken

Dit heeft geen nadelige invloed op het zicht door de ovenruit.

Wanneer de ovendeur is geopend, kan deze laag een glinsterende aanblik bieden. Dit heeft een technische oorzaak en is geen kwaliteitsgebrek.

Oven

Reinig de oven na elk gebruik, vooral na braden of grillen. Vuilresten branden in wanneer de oven weer wordt verhit.

Ingebrand vuilresten laten zich moeilijk verwijderen.

Aanwijzingen:

Om vervuiling te voorkomen gebruikt u:

- **CircoTherm hetelucht.** Bij gebruik van CircoTherm hetelucht ontstaat er minder vervuiling dan bij de andere gebruikswijzen.
- **voor het bakken** van zeer vochtig gebak de braadslede.
- **voor het braden** geschikte pannen (braadpan).

Voor eenvoudige reiniging

kunt u de ovenlamp inschakelen en ovendeur verwijderen.

Voor het reinigen van de voorkant van de oven, achter de ovendeur, dient u de afdichting van de ovendeur te verwijderen.

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken.

Wij adviseren ovenreinigingsmiddel in gelvorm, omdat dit doelgericht kan worden aangebracht.

 De oven mag niet warm worden gereinigd met speciale ovenreinigingsmiddelen.

Laat na de reiniging de oven openstaan zodat deze kan drogen.

Overigens:

Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. Behandel dergelijke verkleuringen niet met harde schuursponsjes of met schurende reinigingsmiddelen.

De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie is echter gegarandeerd.

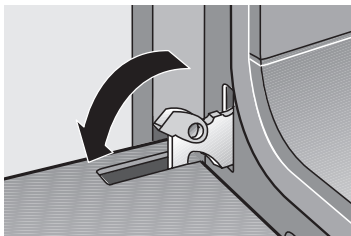
Ovendeur demonteren

Ovendeurr

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

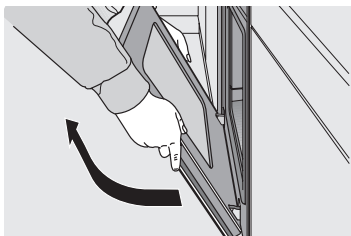
Verwijderen

1. Open de ovendeur helemaal.
2. Klap de sluithendels links en rechts helemaal open.



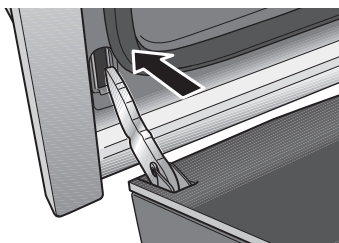
3. Zet de ovendeur schuin tot u weerstand voelt. Met beide handen links en rechts vastpakken, iets verder sluiten en eruit trekken.

Let er bij verwijderen van de ovendeur op, dat u niet met uw hand in het scharnier komt.
Gevaar voor letsel!

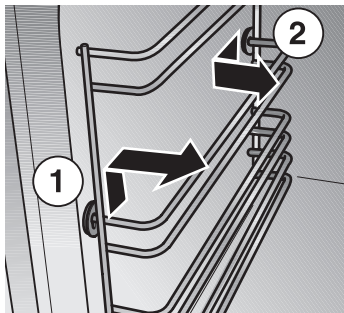


Aanbrengen

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



Ophangroosters

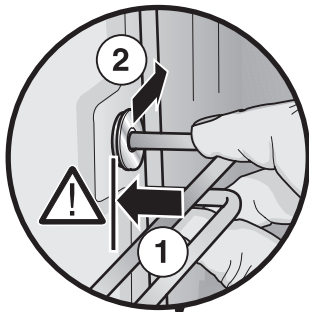


Eruit lichten

De ophangroosters kunt u verwijderen om ze te reinigen.

1. Druk het frame **vooraan** naar boven en licht het eruit.
2. Trek het frame **achteraan** naar voren en licht het eruit.

Reinig de ophangroosters met afwasmiddel en afwassponsje of met een borstel.

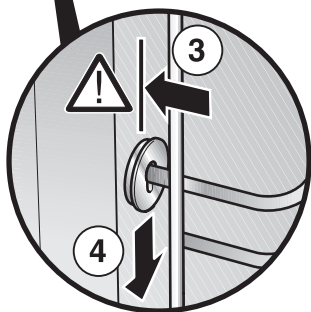
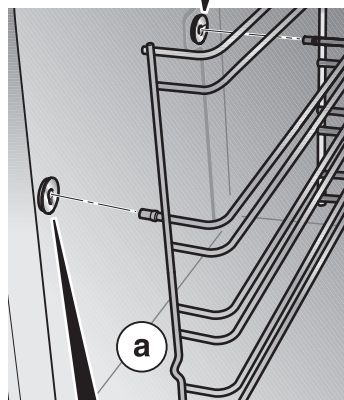


Aanbrengen

De frames passen links en rechts.

De welving (a) moet altijd onderaan zitten.

1. Steek het frame er **achteraan** tot aan de aanslag in.
2. Druk het frame naar achteren.



3. Steek aan de voorkant het frame er tot aan de aanslag in.
4. Druk het frame naar onderen.

Storingen en reparaties

Bij storingen en reparaties die u niet zelf kunt oplossen, is de klantenservice u graag van dienst. Zie voor adressen het overzicht van klantenservice-werkplaatsen.

Let op: het kost u geld, wanneer u vanwege een bedieningsfout de klantenservice inschakelt.

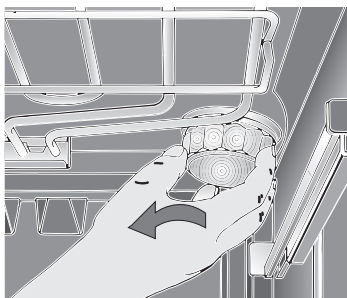
U vindt deze gegevens op het typeplaatje . Het typeplaatje vindt u achter de ovendeur, links onder op de zijrand van de oven.

Indien u contact opneemt met de klantenservice, vermeld dan:

E-nummer en
FD-nummer

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

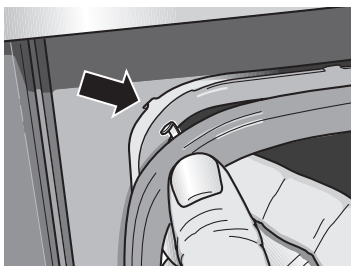
Vervangen van de
ovenlamp



Let op: apparaat stroomloos maken!
Dit doet u door de veiligheidsautomaat te activeren of de zekeringen in de zekeringenkast van uw woning uit te draaien.

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

Vervangen van de afdichting
van de ovendeur



Verwijder eenvoudig de defecte afdichting van de ovendeur.

De nieuwe afdichting kunt u verkrijgen bij de klantenservice.

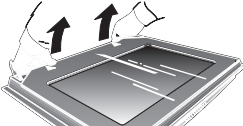
Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

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

Belangrijke aanwijzing:

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

Wat is er aan de hand . . .	Mogelijke oorzaak	Oplossing
. . . wanneer de elektrische functie helemaal niet meer werkt, de controlelampjes bijv. plotseling niet meer branden?	Zekering defect	Zekering in zekeringkast controleren en indien nodig vervangen.
. . . wanneer vloeistof of dun deeg naar één kant loopt?	Apparaat niet waterpas opgesteld of ingebouwd	Inbouw controleren.
. . . wanneer er een storing optreedt in de elektronische functies?	Energiepieken, bijv. bliksem inslag	Desbetreffende functies opnieuw instellen.

Wat is er aan de hand . . .	Mogelijke oorzak	Oplossing
. . . wanneer er walm ontstaat bij het braden of grillen?	Te hoge braadtemperatuur. Rooster of braadslede verkeerd geplaatst.	Rooster in de braadslede leggen samen op dezelfde inschuifhoogte plaatsen.
. . . wanneer geëmailleerde inschuifdelen matte, lichte vlekken vertonen?	Normaal gevolg van neerdruppelend vleesvocht.	Niet mogelijk.
. . . wanneer de ruit van de ovendeur beslaat?	Normaal gevolg van temperatuurverschillen.	Oven ca. 5 minuten inschakelen op 100 °C.
. . . wanneer er veel condenswater in de oven is?	Normaal gevolg van het bereiden van bijv. gebak met zeer vochtig beleg (fruit) of grote stukken braadvlees.	De ovendeur tijdens het bakken af en en toe kort openen. Na gebruik het condenswater afvegen.
. . . wanneer na lang gebruik de binnenkant van de ovenruiten vuil is?	Normale vervuiling. 	Ovendeur eruit lichten en met de voorzijde naar onderen op een zachte, schone ondergrond leggen. Ovenruit naast de scharnieren vastpakken, bovenwaarts losmaken en verwijderen. Ovenruit aanbrengen en vastzetten door naast de scharnieren te drukken.

Montagevoorschrift

Voor de installateur
en keukenvakman!

Belangrijke aanwijzingen

Verpakking op correcte wijze afvoeren.

Deurgreep van het fornuis niet gebruiken bij het transporteren of het inbouwen van het apparaat.

Voor de elektrische voeding is een geaard stopcontact noodzakelijk.

Wanneer het geaarde stopcontact na de montage van de oven niet meer toegankelijk is, moet een stroomonderbreker aanwezig zijn zoals beschreven in het onderstaande "De elektrische veiligheid".

De inbouwoven wordt geleverd met een aansluitkabel.

Let op: de aansluiting en inbedrijfstelling mogen uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd.

Voor de aansluiting dient een stroomkabel H05RR-F te worden gebruikt.

Nominaal opgenomen vermogen, nominale spanning en typenummer van het apparaat:

Zie het typeplaatje achter de ovendeur, linksonder op de zijrand van de oven.

Het typeplaatje bevindt zich op de zijkant van het apparaat.

De elektrische veiligheid van het apparaat is slechts gewaarborgd indien de elektrische installatie in uw woning volgens de voorschriften is geaard.

In de installatie moet een scheidingsvoorziening worden aangebracht. Als scheidingsvoorzieningen gelden schakelaars met een contactopening van meer dan 3 mm en uitschakeling met alle polen. Daarbij horen geaarde schakelaars, zekeringen en beveiligingen.

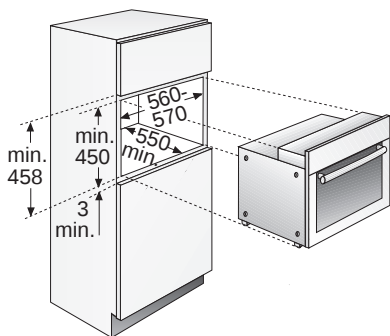
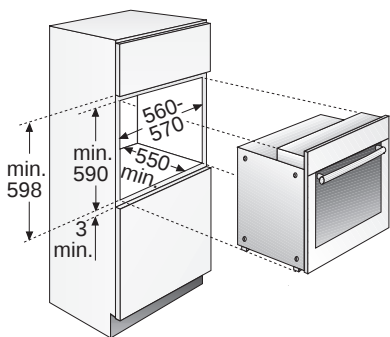
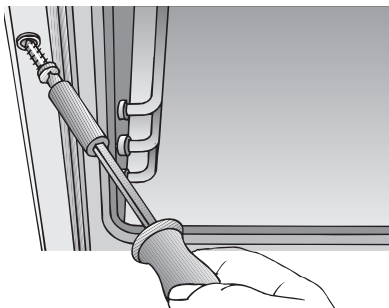
Het aansluitschema bevindt zich op de achterzijde van het apparaat.



Bij reparaties het apparaat altijd van het stroomnet scheiden.

Het volgens de voorschriften ingebouwde apparaat moet aan alle zijden zo zijn afgeschermd dat er geen onderdelen kunnen worden aangeraakt, ook geen geïsoleerde. De afscherming mag uitsluitend met behulp van gereedschap kunnen worden verwijderd.

Inbouwen van het inbouwoven



Inbouwoven in de inbouwopening van de ombouwkast schuiven en **waterpas** stellen.

Ovendeur openen en de randen aan de zijkant van het inbouwoven met één schroef per rand aan de ombouwkast bevestigen.

De twee schroeven (ze worden met het inbouwoven meegeleverd) moeten bij het inbouwen een beetje schuin naar buiten worden geplaatst.

Controleer of het inbouwoven stevig en **waterpas** ingebouwd is en de aangegeven inbouwmaten zijn aangehouden.

Bij apparaten met telescooprails mogen de uitschuifbare rails niet vanzelf bewegen.

Bij apparaten met automatische reiniging mag, nadat er 0,4 vloeistof op de vloer van de oven is gegoten, de vloeistof niet aan de voorkant overlopen.

Meubelprogramma's

Voor het inbouwoven kunnen fornuisombouwkasten uit alle keukenprogramma's worden gebruikt.

De fineer- of kunststoflaag van de ombouwkast moet met hittebestendige lijm (90° C) zijn aangebracht. Indien kunststoflagen of lijmmiddelen niet voldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen de lagen vervormen of losraken.

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione .	67	Cottura al grill	81
Imballaggio e apparecchio dismesso	67	Grill con ventola	82
Prima del montaggio	68	Cottura al grill	82
Norme di sicurezza	68	Scongelare e cuocere	83
Cause di danni	69	Scongelamento con	
La vostra nuova cucina	70	aria calda CircoTherm	83
Pannello comandi	70	Pulizia e manutenzione	85
Selettore funzioni	70	Avvertenze importanti	85
Selettore temperatura	71	Smontaggio e montaggio	
Comando a scomparsa	71	della porta del forno	87
Altezze d'inserimento	71	Griglia di aggancio	88
Accessori	72	Guasti e riparazioni	89
Precede il primo impiego	73	Che fare se qualcosa	
Pulizia preliminare	73	non funziona?	90
Primo riscaldamento	73		
Pulizia successiva	73		
Funzioni del forno	74	Istruzioni di montaggio	
Accendere e spegnere il forno . . .	76	Per l'installatore e il	
Cottura al forno	77	tecnico di cucine	
Consigli e astuzie	78	Avvertenze importanti	92
Arrosti al forno	79	Installazione del forno	93

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

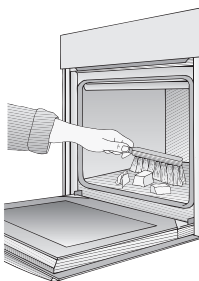
Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio se si riscontrano danni di trasporto.

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!

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

Riparazioni

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.

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.

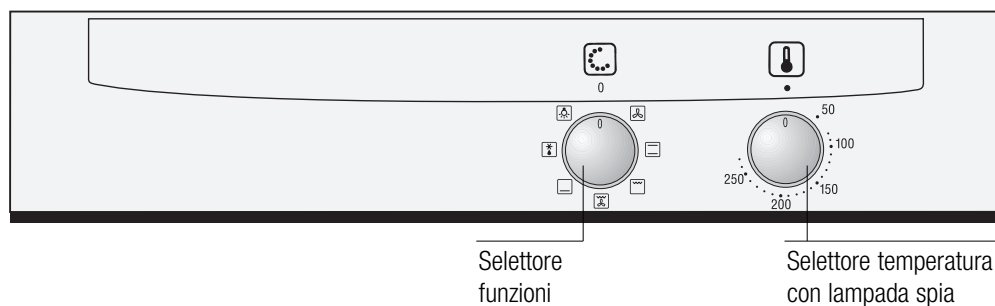
Cura e manutenzione

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

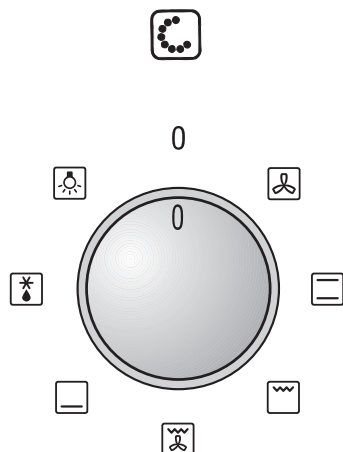
La vostra nuova cucina

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

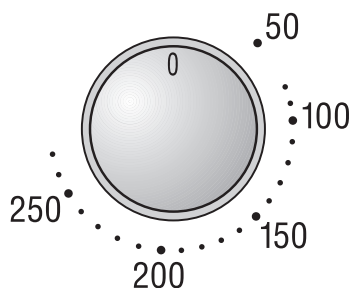


Servendosi del selettore funzioni impostare il tipo di riscaldamento per il forno.

Posizioni

-  CircoTherm aria calda
-  Riscaldamento super./infer.
(sistema di riscaldamento convenzionale)
-  Grill superficie grande
-  Grill con ventola
-  Riscaldamento inferiore
-  Grado di scongelamento
-  Illuminazione forno

Selettore temperatura

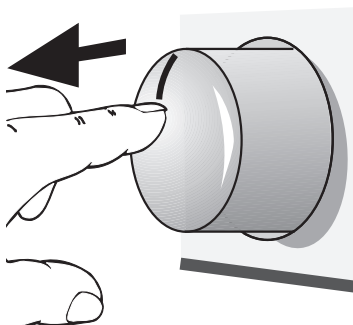


Posizioni:

50–275 Temperatura in °C.

Comando a scomparsa

Premete sul selettore per farlo uscire o rientrare.

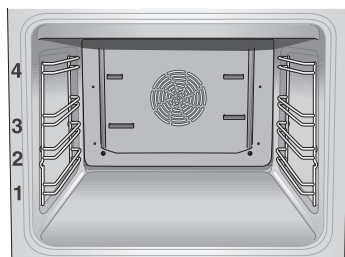


Altezze d'inserimento

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.



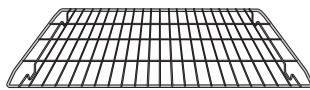
Accessori

Fornitura di serie:

Teglia da forno in alluminio



Griglia



Griglia – con bordo a gornito



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

Riscaldare 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.

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 superficie grande



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

Vantaggi:

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

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.

Scongelamento



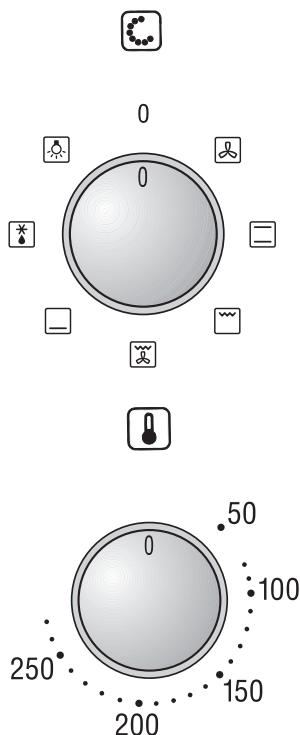
Una ventola disposta sulla parete posteriore del forno favorisce la circolazione dell'aria del forno intorno agli alimenti surgelati.

La ventola gira senza riscaldamento

Vantaggi:

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

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:

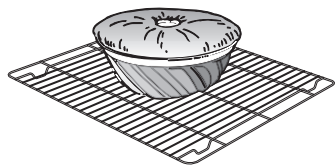
Per spegnere, girate il selettore della temperatura e il selettore delle funzioni su 0.

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.

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:

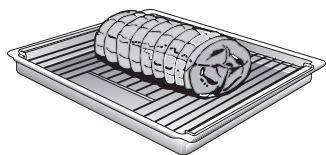
controllate l'altezza d'inserimento.

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

Consigli e astuzie

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

Arrosti al forno



Mettete la griglia nella leccarda e inseritela insieme sullo stesso livello.

Il pezzo di carne con un peso superiore a 750 g può essere arrostito molto economicamente nel forno.

Arrosto in contenitore aperto

Sciacquate con acqua la leccarda o il contenitore per arrosto e mettete in esso la carne.

Per carne e polli grassi, secondo la grandezza ed il tipo di arrosto, versate nella leccarda da $\frac{1}{8}$ a $\frac{1}{4}$ di litro d'acqua. Spalmate a discrezione la carne magra con grasso, oppure copritela con fettine di speck.

Il fondo (sugo d'arrosto), che si forma nella leccarda, è un condimento molto saporito. Sciogliete il sugo con acqua bollente, portatelo ad ebollizione e addensatelo con amido alimentare, assaggiatelo e passatelo, se necessario, attraverso un setaccio.

Introducete l'arrosto nel forno freddo (il preriscaldamento non è necessario – risparmio energetico).

Arrostire in contenitore chiuso

Deponete la carne in una pentola per arrosto, copritela con un coperchio adatto e spingetela sulla griglia nel forno.

Consigliamo di preparare l'arrosto di manzo in una pentola per arrosto chiusa.

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.

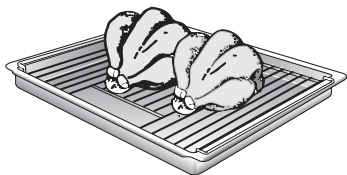
Introducete sempre insieme griglia e leccarda.

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.

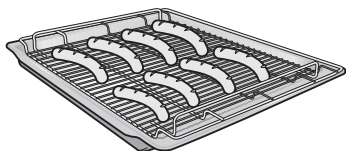
Dopo la cottura al grill, non poggiate le stoviglie di vetro su una superficie fredda o bagnata, ma su un canovaccio asciutto, per evitare che il vetro si rompa.

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'inforna **carne surgelata**, al tempo di cottura si deve aggiungere il tempo di scongelamento.

Il **pollame surgelato** deve essere sempre scongelato prima della cottura, per poter togliere le interiora.

Cucinate il **pesce surgelato** alle stesse temperature del pesce fresco.

I **pasti precotti surgelati** in vaschette-porzioni di alluminio possono essere infornati contemporaneamente in quantità maggiore.

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.

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 detersivi appositamente previsti per il forno.

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

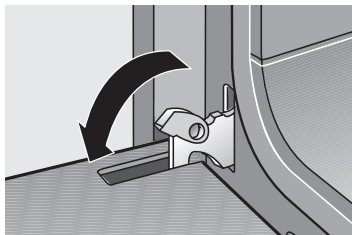
Inoltre:

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 detersivi 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.

Smontare la porta del forno

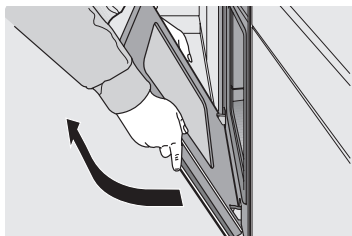
Porta del forno



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

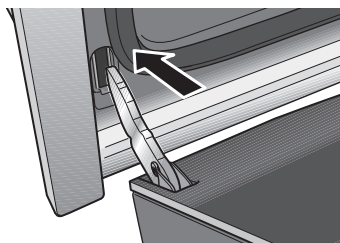
Sganciare

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.

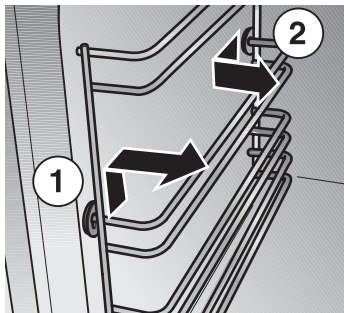
Estraendo la porta del forno fare attenzione a non toccare la cerniera. Pericolo di lesioni!



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.

Griglia di aggancio

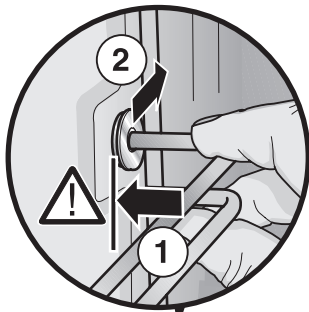


Sganciare

La griglia di aggancio può essere estratta per la pulizia.

1. Spingere **avanti** la griglia verso l'alto e sganciarla.
2. Tirare **dietro** la griglia verso avanti e sganciarla.

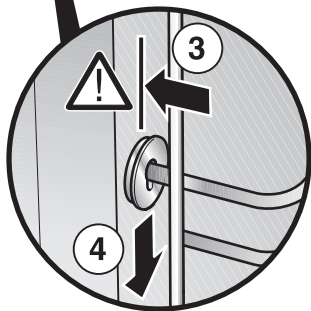
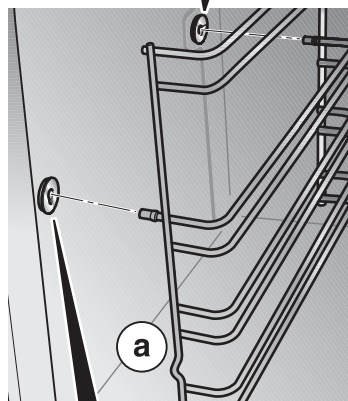
Pulire le griglie con detersivo liquido per piatti e una spugna oppure con una spazzola.



Agganciare

Le griglie sono adatte per il lato destro e sinistro. L'inarcatura (a) deve essere sempre sotto.

1. Inserire **dietro** la griglia fino all'arresto.
2. Spingere il supporto verso dietro.



3. Inserire avanti il supporto fino all'arresto.
4. Premere il supporto verso il basso.

Guasti e riparazioni

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

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

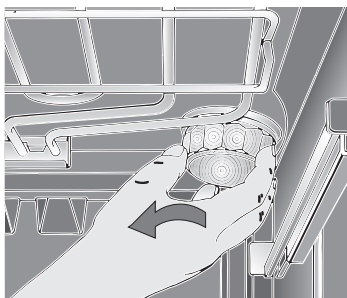
Sigla del prodotto e numero di fabbricazione

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
-------	----

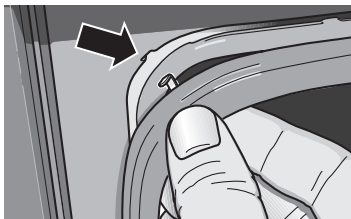
Sostituzione della lampadina del forno



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.

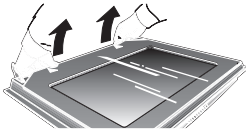
Che fare in questi casi?

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.
. . . se si verifica un malfunzionamento delle funzioni con comando elettronico?	Impulsi energetici (per es. fulmine).	Regolare di nuovo le funzioni relative.

Che fare se . . .	Causa possibile	Rimedio
. . . dell'arrosto o alla griglia si sviluppa fumo?	Temperatura di cottura troppo alta. 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. 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 	Sganciare la porta del forno e deporla, con il lato anteriore rivolto verso il basso, su uno canovaccio, pulito. Afferrare il vetro della porta accanto alle cerniere, sganciarlo verso l'alto e rimuoverlo. Agganciare il vetro della porta premendolo accanto alle cerniere.

Istruzioni di montaggio

Per l'installatore e il
tecnico di cucine!

Avvertenze importanti

Smaltire in modo regolamentare il
materiale d'imballaggio.

Non usare la **maniglia della porta del forno** per
il trasporto e il montaggio dell'apparecchio.

Per l'alimentazione elettrica è necessaria una
presa con contatto di terra.

Se dopo il montaggio del forno la presa con
contatto di terra non è più accessibile, deve
essere disponibile un dispositivo di separazione,
come descritto in "La sicurezza elettrica".
Il forno da incasso è fornito con un cavo di
allacciamento.

Attenzione: l'allacciamento e la messa in
funzione devono essere eseguiti solo da un
tecnico autorizzato.

Impiegare per l'allacciamento un cavo di
collegamento alla rete H05RR-F.

**Assorbimento nominale, tensione nominale e
N° del tipo di apparecchio:** vedi targa portadati
dell'apparecchio, dietro la porta del forno, in
basso a sinistra, sul bordo laterale del forno.

La targhetta d'identificazione si trova sulla
parete laterale dell'apparecchio.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è
assicurata solo se il cavo di terra nell'impianto
domestico è installato in modo conforme alle
disposizioni.

Nell'impianto deve essere previsto un
dispositivo di separazione. Sono dispositivi di
separazione gli interruttori con un'apertura tra i
contatti superiore a 3 mm e con interruzione
onnipolare.

Rientrano tra questi gli interruttori automatici, i
fusibili e i relè.

Lo schema di allacciamento si trova sulla parete posteriore dell'apparecchio.

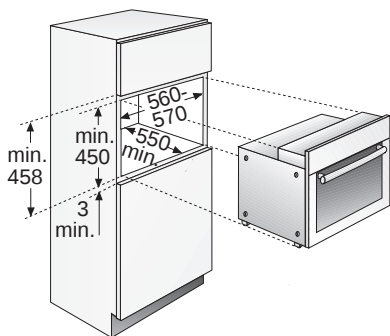
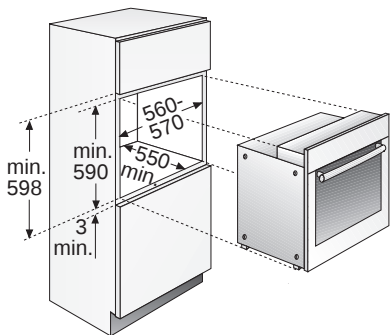
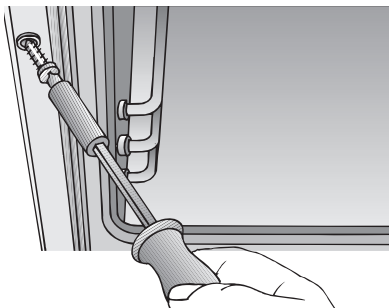


In caso di riparazioni dell'apparecchio togliere sempre la corrente.

L'apparecchio installato regolarmente deve essere coperto su tutti i lati, in modo che sia impossibile un contatto con parti funzionali anche se isolate.

La copertura deve essere smontabile solo con il ricorso ad utensili.

Installazione del forno



Spingere il forno da incasso nel vano di montaggio del mobile e livellarlo perfettamente **orizzontale**.

Aprire la porta del forno e fissare il forno al mobile con una vite per ciascun listello laterale.

Avvitare le due viti (accluse al forno) leggermente divergenti verso l'esterno.

Controllare se il forno da incasso è installato ben saldo e **orizzontale** e se le misure di montaggio sono state rispettate.

Negli apparecchi con guide telescopiche, le guide non devono muoversi da sole.

Negli apparecchi con sistema ausiliario di pulizia automatico, dopo avere versato 0,4 litri di liquido sul fondo del forno, il liquido non deve traboccare in avanti.

Programmi di mobili

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

Índice

Qué hay que tener en cuenta . . .	95	Asado	107
Embalaje y aparatos usados	95	Asado al grill	109
Antes del montaje	96	ThermoGrill	110
Indicaciones de seguridad	96	Asado con grill	110
Causas de los daños	97	Descongelar y cocer a	
Su nuevo horno	98	fuego lento	111
El panel de mandos	98	Descongelar con CircoTherm	111
Selector de funciones	98	Limpieza y cuidados	113
Selector de temperatura	99	Advertencias importantes	113
Mandos escamoteables	99	Retirar y montar la puerta	
Alturas de colocación	99	del horno	115
Accesorios	100	Soportes laterales	116
Antes de la primera utilización . .	101	Localización y subsanamiento	
Limpieza previa	101	de averías	117
Calentamiento inicial (en vacío)		¿Qué hacer en caso de que	
del horno y las placas de cocción .	101	algo no funcione?	118
Limpieza ulterior	101		
Funciones del horno	102	Instrucciones de montaje	
Conexión y desconexión	104	Advertencias y consejos	
Horneado	105	para el electricista y	
Advertencias y consejos		especialista de cocinas	
prácticos	106	Advertencias importantes	120
		Montaje del horno	121

Qué hay que tener en cuenta



Antes de emplear el aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de servicio del mismo. En ellas se facilitan informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado de la cocina.

Las presentes instrucciones de servicio son válidas para diferentes modelos de aparato; por ello puede ser posible que se describan detalles y características de equipamiento que no concuerden íntegramente con las de su aparato concreto.

Guarde las instrucciones de servicio y de montaje para un posible propietario posterior.

Embalaje y aparatos usados

Un embalaje protector protege a su nuevo aparato durante el transporte hasta su hogar. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Hay que intentar contribuir activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, hay que inutilizarlo e identificarlo con un adhesivo: "¡Atención!"

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Su distribuidor o administración local le informará gustosamente sobre la vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.



Antes del montaje

Daños por el transporte

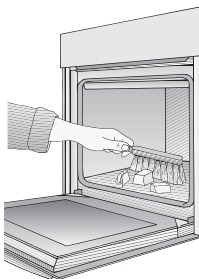
Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar la cocina. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

Indicaciones de seguridad

Horno caliente



Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar la cocina únicamente para preparar alimentos.

Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras! Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción.

Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las zonas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes.

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Retire los restos del embalaje, por ejemplo trozos de estiropor, completamente del interior del horno.

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado para realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Reparaciones

Causas de los daños

Bandeja de horno, papel de aluminio o recipientes en la solera

No introduzca ninguna bandeja de horno en la solera, no la cubra con papel de aluminio, ni coloque ningún recipiente sobre ella, ya que se origina una acumulación térmica, los tiempos de cocción dejan de ser correctos y se daña el esmalte.

Piezas plegables

Replegar las piezas con sumo cuidado a fin de evitar daños.

Papel especial para hornear

No colocar papel especial para hornear suelto sobre las bandejas en caso de seleccionar la función «CircoTherm»  (por ejemplo al calentar el horno). El ventilador podría aspirar el papel, ocasionando así daños en la resistencia de calentamiento y el ventilador.

Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

Zumo de fruta

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El zumo de fruta que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

Es mejor utilizar la bandeja universal honda.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles adyacentes.

Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

La puerta del horno como superficie de apoyo

No subirse ni sentarse en la puerta del horno abierta.

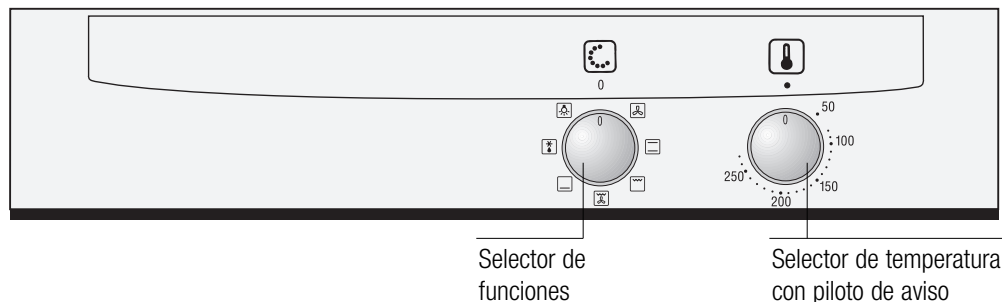
Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.

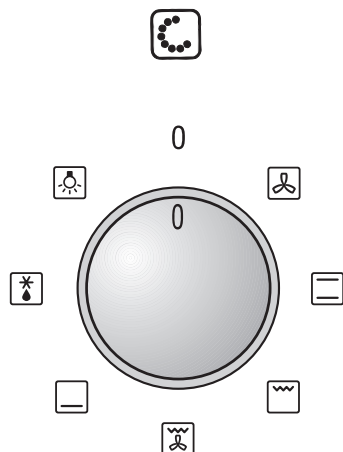
Su nuevo horno

Aquí podrá conocer su nuevo aparato.
Le explicaremos el panel de mando con los interruptores y las indicaciones visuales. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

El panel de mandos



Selector de funciones

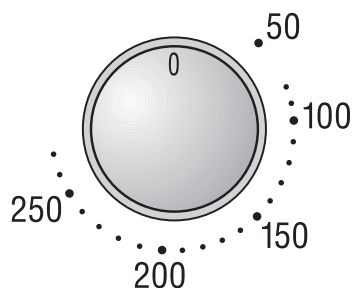


A través del selector de funciones puede ajustarse el tipo de calentamiento del horno.

Posiciones

-  CircoTherm
-  Calor superior e inferior
(Sistema de calefacción convencional)
-  Grill grande
-  ThermoGrill
-  Calor inferior
-  Escalón de descongelación de alimentos
-  Iluminación interior del horno

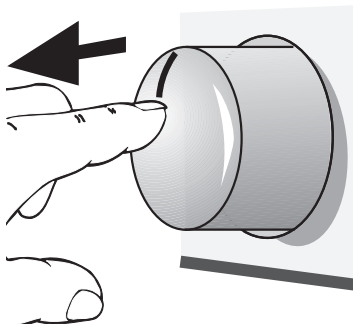
Selector de temperatura



Posiciones:

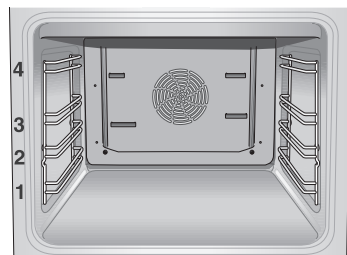
50–275 Temperatura en °C.

Mandos escamoteables



Para enclavarlos o desenclavarlos deberán ser presionados.

Alturas de colocación



El horno dispone de 4 alturas o pisos de colocación diferentes.

Estos pisos se cuentan de abajo hacia arriba, y están marcados en el horno.

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

Accesorios

El equipo de serie del aparato incluye:

Bandeja pastelera, de aluminio



Rejilla para hornear o asar, tupida



Rejilla para hornear o asar, acodada



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

Nº de pedido

Bandeja universal	Z 1232 X0
Bandeja universal con superficie antiadherente	Z 1233 X0
Bandeja de vidrio	Z 1262 X0
Bandeja para soufflés	Z 1272 X0
Bandeja pastelera, de aluminio	Z 1332 X0
Bandeja pastelera, esmaltada	Z 1342 X0
Bandeja de horneado con superficie antiadherente	Z 1343 X0
Bandeja para pizzas	Z 1352 X0
Rejilla para hornear o asar, acodada	Z 1432 X0
Rejilla para hornear o asar, tupida	Z 1442 X0
Parrilla de asado	Z 1512 X0
Kit para equipamiento posterior Clou, triple	Z 1742 X0
Kit para equipamiento posterior Clou, cuádruple	Z 1752 X0
Sistema de horneado a vapor	N 8642 X0
Bandeja para cocer pan	Z 1912 X0
Fuente universal, esmaltada	Z 9930 X0

Advertencia:

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

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

Antes de la primera utilización

Limpieza previa

Retirar los accesorios del interior del horno.

Retire los restos del embalaje, por ejemplo trozos de estiropor, completamente del interior del horno.

1. Limpiar la superficie exterior del aparato con un paño suave húmedo.
2. Retirar los soportes laterales para las bandejas del horno.
3. Limpiar el horno y los accesorios con una solución de lejía caliente.

Observar estrictamente las instrucciones de servicio de la placa de cocción.

Calentamiento inicial en vacío

Calentar el horno en vacío durante aprox. 30 minutos. Seleccionar el calor superior e inferior a 240° C.

Limpieza ulterior

Limpiar el horno con una solución de lejía caliente. Montar en el horno los soportes laterales para las bandejas.

Funciones del horno

CircoTherm



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

Las ventajas:

- Posibilidad de hornear y asar simultáneamente en hasta 3 alturas diferentes
- Menor acumulación de suciedad en el horno
- Tiempos de calentamiento del horno más cortos
- El horno trabaja con menores temperaturas

Calor superior y inferior

(Sistema convencional de calentamiento del forno)



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

Horneado y asado sólo es posible en un piso.

Las ventajas:

- Adecuado para hacer pasteles húmedos, pizzas, quiches

Grill grande



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

Las ventajas:

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

ThermoGrill



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

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

Las ventajas:

- Particularmente apropiado para asar pollos y grandes trozos de carne.

Calor inferior



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

Las ventajas:

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

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

Escalón de descongelación de alimentation



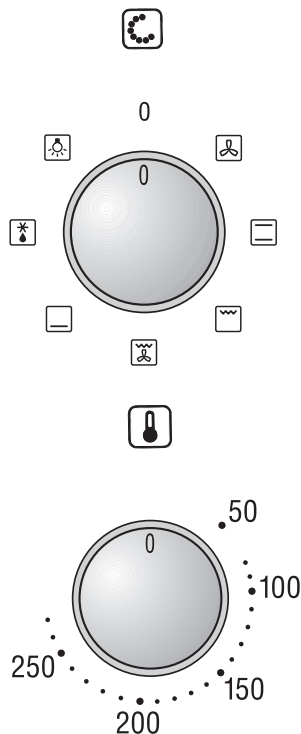
Un ventilador situado en la pared posterior del horno distribuye el aire en torno a los alimentos congelados.

El ventilador funciona sin conectarse los focos de calefacción.

Las ventajas:

- Una descongelación cuidadosa de los alimentos
- Los trozos de carne congelada, las aves, las piezas de pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

Conexión y desconexión del horno



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

Conexión del horno:

1. Colocar el mando selector de funciones en la posición correspondiente al sistema de calefacción elegido.
2. Ajustar la temperatura deseada a través del mando selector de la temperatura.

La temperatura seleccionada es regulada automáticamente.

El piloto de aviso se ilumina al conectar el horno, así como durante cada ciclo de calentamiento posterior del mismo.

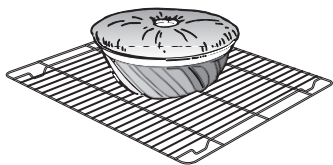
Desconexión:

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

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

Horneado

Hornear en moldes



Colocar los moldes siempre sobre la parrilla, fijándose que ocupen el centro del horno.

Aconsejamos utilizar moldes oscuros de metal, dado que absorben mejor el calor.

Advertencias

En caso de emplear moldes de horneado de color claro de paredes delgadas o moldes de vidrio hay que tener presente que estos moldes prolongan los tiempos de cocción y el pastel no adquiere un dorado uniforme.

El tostado de los alimentos puede ser influido a través de los ajustes de la temperatura del horno.

Si el pastel se aplasta al sacarlo del horno, seleccionar un tiempo de horneado más largo o ajustar una temperatura más baja.

Hornear en bandejas



La parte oblicua de la bandeja de horneado debe mostrar siempre hacia la puerta del horno.

Replegar las piezas con sumo cuidado a fin de evitar daños.

Introduzca siempre las bandejas en el horno hasta el tope.

Se aconseja utilizar preferentemente las bandejas originales del fabricante.

Hornear en moldes de hojalata



CircoTherm

Nivel 1



Calor superior e inferior Nivel 1

El pastel está muy tostado por abajo:

Verificar la altura de la parrilla. Reducir el tiempo de horneado; ajustar una temperatura más baja.

El pastel está muy claro:

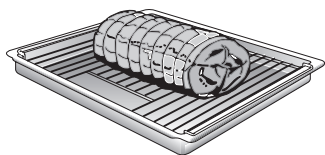
Verificar la altura de la parrilla. Prolongar el tiempo de horneado o seleccionar un molde de chapa negra.

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

Advertencias y consejos prácticos

El pastel colocado sobre la bandeja no está suficientemente cocido por abajo	Retirar las bandejas de horneado o universales que no vayan a usarse, del horno.
El pastel de molde está demasiado claro por abajo	No colocar el molde sobre la bandeja de horneado, sino sobre la parrilla.
El pastel o las pastas están demasiado tostadas por abajo	Colocar el pastel o las pastas en un piso más elevado.
El pastel está demasiado seco	Aumentar algo la temperatura ajustada del horno. Seleccionar un tiempo de horneado más corto.
El pastel está demasiado húmedo por dentro	Seleccione la próxima vez una temperatura más baja. ATENCIÓN: Los tiempos de cocción no se pueden reducir aumentando la temperatura ajustada en el horno (los alimentos salen cocidos o tostados por fuera, pero crudos por dentro). Seleccione un tiempo de horneado más largo. Dejar reposar la masa un poco de más tiempo. Emplee la próxima vez menos líquido y deje el producto un poco de más tiempo en el horno.
Al trabajar con la movilidad «CircoTherm», los pasteles en moldes redondos o rectangulares se tuestan demasiado por detrás	No colocar el molde directamente delante de las salidas de aire en la pared de fondo del horno.
Al preparar alimentos horneados muy húmedos (por ejemplo tarta de fruta) se produce mucho vapor de agua en el interior del horno, que se condensa en la puerta de éste.	Abriendo varias veces cuidadosamente la puerta del horno (uno o dos veces, en caso de largos tiempos de horneado, más veces) se puede evacuar el vapor de agua del interior del horno y reducir así considerablemente la formación de gotas de agua.
El pastel tiene un dorado irregular con la opción CircoTherm	Coloque el pastel la próxima vez en una altura inferior.
La tarta queda aplastada al sacarla del horno	Utilice la próxima vez menos líquido.
Para ahorrar energía	Calentar el horno previamente sólo en caso de exigirlo la receta del plato a cocinar. Los moldes oscuros absorben mejor el calor. Calor residual: En los procesos de horneado o asado prolongados, puede desconectarse el horno 5 a 10 minutos antes de alcanzar el tiempo de horneado prescrito.

Asado



Asar en recipientes abiertos

Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. Introducirla conjuntamente con ésta en el mismo piso (altura).

Los trozos de carne a partir de un peso de 750 gramos se pueden asar de modo particularmente económico en el horno.

Enjuagar la bandeja universal o los utensilios de asado que se vayan a utilizar con agua. Colocar la carne sobre los mismos.

Para carnes y aves con grasa deberá ponerse, según el tamaño de la pieza, entre $\frac{1}{8}$ y $\frac{1}{4}$ litro de agua en la bandeja universal. Untar las carnes magras con grasa a discreción, o mecharlas con una lonja de tocino.

Una buena salsa se puede hacer con el «fondo» o jugo del asado recogido y concentrado en la bandeja. Para ello, agregar agua caliente al mismo para disolverlo, ponerla a cocer y agregarle fécula para espesarla. En caso necesario, pasarla por un tamiz.

Meter la carne en el horno frío (no hace falta calentarlo previamente = Ahorro de energía).

Asado en recipiente cerrado (cacerola)

Colocar la carne, aun cuando se trate de un trozo, en una cacerola adecuada para el asado y cubrirla con la tapadera. Introducirla en el horno, colocándola sobre la parrilla.

Aconsejamos preparar el asado de vacuno en una cacerola cerrada.

Asar con la parrilla de asado (Disponible como accesorio opcional en el comercio especializado del ramo)



Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. La parrilla contribuye a evitar que el horno quede sucio.

La grasa y el jugo del asado son recogidos en la bandeja universal.

Advertencias

Piezas de asado gran tamaño, altas, ganso, pavo, pato

= Largos tiempos de asado, baja temperatura

Piezas de asado mediano tamaño, de poca altura

= Tiempos de asado de mediana duración, mediana temperatura

Piezas de asado pequeñas, de poca altura

= Cortos tiempos de asado, alta temperatura

Duración del tiempo de asado por centímetro de altura de la pieza de carne, sin hueso: aprox. 13 – 15 minutos

Duración del tiempo de asado por centímetro de altura de la pieza de carne, con hueso: aprox. 15 – 18 minutos

CONSEJO: Hacer un primer intento seleccionando una temperatura algo más baja que la indicada en la tabla de asado o receta. Por regla general, una temperatura más baja hace que la pieza tome un color dorado más uniforme.

Al trabajar con la opción , **aconsejamos** dar la vuelta a las piezas de asado una vez que ha transcurrido la mitad o las dos terceras partes del tiempo de asado previsto.

Utilizar sólo recipientes con asas resistentes a las elevadas temperaturas del horno.

Preparar los trozos de carne grandes directamente en la bandeja universal, sin utilizar la parrilla.

Los trozos de asado más pequeños se pueden preparar con papel de aluminio. Para ello se corta un trozo de papel de aluminio en las medidas aproximadas de la parrilla, se la da una forma con los bordes elevados por los laterales, y se coloca sobre la parrilla.

Una vez transcurrido el tiempo de asado prescrito, dejar reposar la carne durante unos 10 minutos aproximadamente en el horno desconectado y cerrado.

La carne estás cruda por dentro

Seleccione una temperatura más baja.

ATENCIÓN: Los tiempos de cocción no se pueden reducir aumentando la temperatura ajustada en el horno (los alimentos salen cocidos o tostados por fuera, pero crudos por dentro). Seleccione un tiempo de asado más largo.

Al preparar asados muy húmedos, por ejemplo con agua, se produce mucho vapor de agua en el interior del horno, que se condensa en la puerta de éste.

Abriendo varias veces cuidadosamente la puerta del horno (uno o dos veces, en caso de largo tiempos de asado, más veces) se puede evacuar el vapor de agua del interior del horno y reducir así considerablemente la formación de gotas de agua.

Asado al grill



Prestar atención al asar al grill.

Mantener alejados los niños de la cocina durante las operaciones.

Atención

Asar al grill con la puerta cerrada.

Las temperaturas del asado al grill pueden regularse.

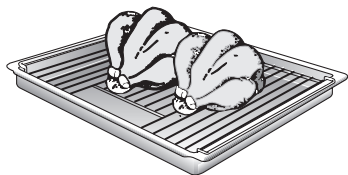
Introducir siempre conjuntamente la bandeja universal y la parrilla.

Colocar siempre la carne en el centro del parrilla.

Si el cuerpo de calefacción del grill se desconectara, ello es debido a la activación del circuito protector contra sobrecalentamiento. El cuerpo de calefacción volverá a conectarse al cabo de breves instantes.

Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. Introducirla conjuntamente con ésta en el mismo piso (altura).

ThermoGrill



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

Utilizar la parrilla y la bandeja universal. Volver las grandes piezas una vez transcurrida la mitad del tiempo de asado prescrito.

No colocar los recipientes o utensilios de vidrio usados que estuvieran calientes, sobre bases frías o húmedas sino sobre un paño de cocina seco, a fin de evitar que el vidrio salte.

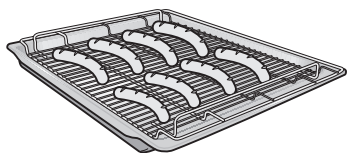
Al realizar el asado al grill con aire caliente sobre la parrilla, puede originarse un mayor grado de suciedad en el horno. Por ello deberá limpiarse el horno tras cada sesión de trabajo, a fin de evitar el quemado y la incrustación de los restos de alimentos en el horno.

Dar la vuelta a las aves enteras una vez transcurridas los dos terceras partes de su tiempo de asado.

En los asados de pato y ganso, pinchar la piel debajo de las alas a fin de permitir la salida de la grasa.

Una vez transcurrido el tiempo de asado prescrito, dejar reposar la carne durante unos 10 minutos aproximadamente en el horno desconectado y cerrado.

Asado con grill de superficies



Para platos pequeños y planos.

Utilizar siempre conjuntamente la parilla y la bandeja universal.

Dar la vuelta a la pieza a asar una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de asado prescrito.

Untar ligeramente la parrilla y el alimento de aceite.

Descongelar y preparar al horno

Descongelar con CircoTherm

Advertencias importantes

Utilizar para la descongelación y cocción de alimentos congelados o ultracongelados sólo la función «CircoTherm».

Observar las instrucciones e informaciones de los fabricantes consignadas en las envolturas de los alimentos congelados.

Los alimentos congelados que se han **descongelado** (en particular carne) requieren unos tiempos de cocción más cortos que los alimentos frescos, dado que el proceso de congelación desarrolla un efecto semejante a una cocción previa.

En caso de preparar **carne congelada** directamente en el horno, hay que sumar el tiempo necesario para la descongelación al tiempo de cocción de la carne.

Descongelar las **aves congeladas** antes de cocinarlas, dado que hay que vaciarlas primero.

Cocinar el **pescado congelado** a la misma temperatura que el pescado fresco.

Los **alimentos cocinados, envasados en bandejas de porciones de aluminio**, se pueden preparar simultáneamente en el horno.

Pisos

Para 1 bandeja: Piso 1

Para 2 bandejas: Piso 1 + 3.

Los **tiempos consignados** sólo son valores de orientativos, que pueden variar en función de la forma y cantidad de los productos congelados.

Descongelar y cocinar

Descongelar los **productos congelados crudos o los alimentos congelados** en un congelador a una temperatura de 50° C. En caso de seleccionar una temperatura más elevada, puede desecarse el alimento.

Descongelar los **alimentos envueltos en papel** o envases de aluminio cerrado a una temperatura de 130 – 140° C.

Descongelar y calentar los **productos de panadería congelados** a una temperatura de 100 a 140° C. Untar ligeramente los panes, panecillos y productos hechos con levadura con agua, a fin de que salgan más crujientes.

Descongelar los **pasteles congelados secos** planos a una temperatura de 160 – 170° C, durante 20 a 30 minutos.

Descongelar **pasteles congelados húmedos planos** (con capa de frutas) a una temperatura de 160 – 170° C, durante 30 a 50 minutos. Envolverlos en papel aluminio para evitar que las frutas se sequen.

Descongelar y hornear los **emparedados congelados** (ya preparados) a una temperatura de 160 – 170° C, durante 20 minutos.

Pizzas congeladas:

Ténganse presentes las indicaciones que facilita el fabricante en el embalaje de las mismas.

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

Girar el mando selector de funciones a la posición . Descongelar el pastel, según su tamaño y naturaleza, en 25 a 45 minutos. Extraerlo a continuación del horno y dejar que repose durante unos 30 a 45 minutos, para que termine de descongelarse.

En caso de pequeñas cantidades (trozos), el tiempo de descongelación disminuye a 15 ó 20 minutos, y el tiempo de reposo (descongelado final), a 10 ó 15 minutos.

Escalón de
descongelación
de alimentos 

Limpieza y cuidados

Advertencias importantes

No utilizar agentes frotadores ni abrasivos, así como tampoco objetos rascadores para limpiar la cocina.

No eliminar los restos de alimentos quemados con objetos rascadores, sino ablandarlos con un paño húmedo y agente lavavajillas.

Los productos de limpieza cuyo uso es particularmente recomendable se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Exterior del aparato

Frontal de acero inoxidable / aluminio

Aplicar un lavavajillas de uso corriente sobre un paño suave húmedo o una gamuza para secar cristales.

No usar detergentes agresivos, esponjas abrasivas o paños de limpieza bastos o abrasivos.

En caso de tener que eliminar capas de suciedad fuertemente adherida, se aconseja usar un limpiador de uso corriente para superficies de acero inoxidable y aluminio mates. ¡Ténganse estrictamente en cuenta las instrucciones y advertencias del fabricante!

Elementos esmaltados y de vidrio

Aplicar un lavavajillas de uso corriente sobre un paño suave húmedo o una gamuza para secar cristales.

Cristal de la puerta del horno

Con objeto de lograr una reducción de la temperatura, el cristal interior de la puerta del horno está dotado de una capa termorreflectora.

Esta capa no interfiere en absoluto la buena visibilidad a través del cristal.

Estando la puerta del horno abierta, la capa reflectora puede aparecer como una especie de velo de color claro.

Esto se debe a razones técnicas y no tiene ningún efecto negativo sobre la calidad y prestaciones del material.

Horno

Limpiar el horno tras concluir su utilización, en particular en caso de haber preparado platos asados o al grill, dado que los restos de alimentos que pudieran quedar adheridos en el interior del horno se queman e incrustan al usar éste nuevamente, resultando considerablemente más difícil su eliminación.

Advertencias:

Para evitar la acumulación de suciedad deberá usarse:

- **La función «Aire caliente forzado» (Circotherm).** Trabajando con la opción «Aire caliente forzado» la acumulación de suciedad es mucho menor que con cualquier otra modalidad de funcionamiento del horno.
- **para hornear** pasteles muy húmedos en la bandeja universal.
- vajilla **adecuada para el horneado** (fuente).

Para facilitar la limpieza

se puede conectar la iluminación interior del horno y desenganchar la puerta.

Para limpiar el frontal del horno detrás de la puerta, deberá desengancharse la junta de goma de la puerta.

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos.

Se aconseja usar un limpiador de hornos en forma de gel, dado que éste se puede aplicar de modo selectivo.

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

Tras concluir la limpieza, dejar la puerta del horno abierta para que éste se seque.

Por cierto:

El horno está revestido de una capa de esmalte.

El esmalte tiene que aplicarse a una temperatura muy elevada, por esta razón puede presentar variaciones de color. Esto es un fenómeno normal y no influye en absoluto en el buen funcionamiento del aparato. ¡No trate de eliminar dichas decoloraciones con esponjas o materiales abrasivos (estropajos, etc.) ni agentes agresivos o agentes limpiahornos!

Los bordes de las chapas delgadas no se pueden recubrir por completo con capas de esmalte.

Por esta razón pueden resultar bastos al tacto.

La protección anticorrosiva, no obstante, está garantizada.

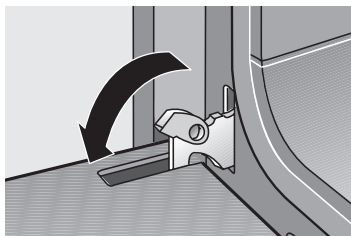
Retirar y montar la puerta del horno

Puerta del horno

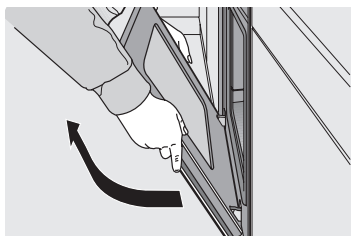
Advertencia: Para una limpieza fácil del horno después de la activación de la función de limpieza automática, el aparato dispone de las siguientes opciones.

Desenganchar la puerta

1. Abrir la puerta completamente.
2. Abatir los bloqueos de cierre a izquierda y derecha de la puerta.



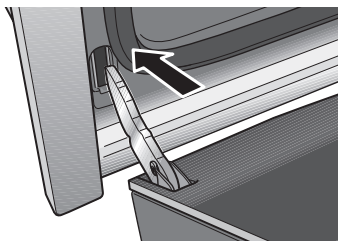
3. Colocar la puerta del horno en posición inclinada, hasta notar una cierta resistencia. Sujetar la puerta con ambas manos por los laterales, cerrarla un poco y extraerla de su emplazamiento.



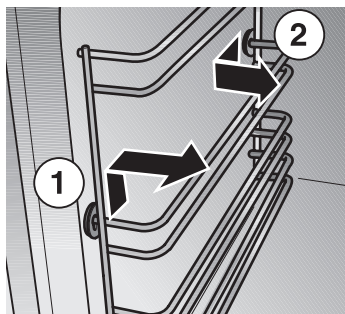
Prestar atención a la hora de extraer la puerta del horno de no tocar las bisagras. ¡Peligros de lesiones!

Enganchar la puerta

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



Soportes laterales

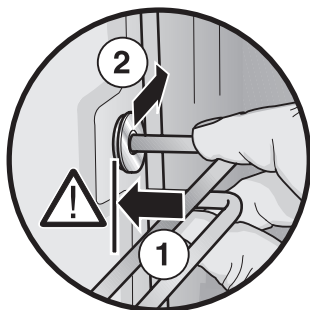


Desengancharlos

Los soportes laterales para las bandejas se pueden retirar de su emplazamiento para limpiarlos.

1. Empujar la **parte frontal** del soporte hacia arriba; desengancharlo.
2. Tirar del soporte **por su parte posterior** hacia adelante; desengancharlo.

Limpiar los soportes laterales con un lavavajillas manual y una esponja o un cepillo.

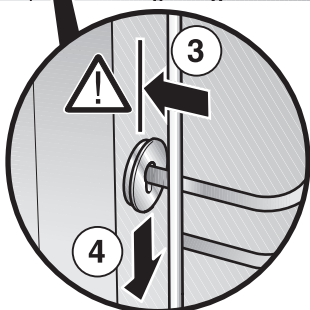
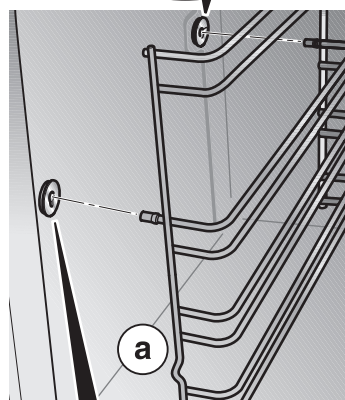


Enganchar los soportes

Los soportes encajan en los laterales izquierdo y derecho.

El saliente (a) tiene que estar siempre hacia abajo.

1. Introducir la **parte posterior** del soporte en su emplazamiento, hasta el tope.
2. Desplazar el soporte hacia atrás.



3. Encajar la parte delantera del soporte hasta el tope en su emplazamiento.
4. Desplazar el soporte hacia abajo.

Localización y subsanamiento de averías

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

Atención: No olvide que Vd. gasta su dinero si avisa al Servicio Postventa sólo por haber cometido un error de manejo.

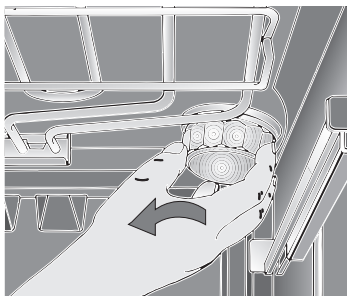
Número de producto (E-Nr.) y Número de fabricación (FD)

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

Al avisar al Servicio Técnico Postventa, deberá indicar:

N° E	FD
------	----

Sustituir la lámpara de iluminación del horno

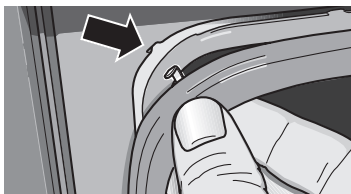


Atención: ¡El aparato debe estar sin corriente!

Accionar a tal efecto el fusible automático o bien desconectar el fusible correspondiente en la caja central de fusibles de la vivienda.

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

Sustituir la junta de goma de la puerta del horno



Retirar la junta de goma deteriorada, desenganchándola simplemente de sus grapas de sujeción.

Una junta de goma nueva la puede adquirir en el Servicio Postventa Oficial.

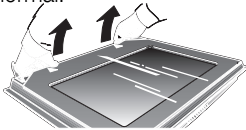
¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?

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

Advertencia importante:

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

¿Qué hacer ...	Posible causa	Modo de subsanamiento
. . . en caso de perturbación general del funcionamiento eléctrico del aparato; p.e. no se iluminan los pilotos de aviso?	Fusible defectuoso	Verificar el fusible de la caja. En caso de defecto, sustituirlo por uno nuevo.
. . . si se produce una fuerte distribución o acumulación en un solo lado de líquido o masa semilíquida?	El aparato no se ha instalado en posición horizontal.	Verificar la instalación del aparato.
. . . si se produce una avería en las funciones electrónicas?	Se han producido impulsos energéticos (rayos, tormenta eléctrica).	Reajustar las funciones en cuestión.

¿Qué hacer ...	Posible causa	Modo de subsanamiento
... cuando se produce humo durante el asado o la preparación al grill de una pieza de carne?	Se ha ajustado una temperatura de asado demasiado elevada. La parrilla o la bandeja universal se han colocado en una altura inapropiada.	Colocar la parrilla en la bandeja universal e introducirlas conjuntamente en una misma altura.
... cuando las piezas esmaltadas del interior del horno presentan zonas mates y claras?	Se trata de un fenómeno natural, debido al jugo de carne que se desprende y gotea durante el asado.	No se puede.
... cuando se acumula vapor en el cristal o la mirilla de la puerta del horno?	Se trata de un fenómeno natural, debido a las diferencias de temperatura existentes.	Conectar el horno aprox. 5 minutos a 100° C.
... cuando se produce agua de condensación en el horno?	Se trata de un fenómeno natural al hornear pasteles o tartas con guarniciones muy húmedas (fruta) o asar grandes piezas de carne.	Abrir varias veces cuidadosamente la puerta del horno durante su funcionamiento. Recoger y secar el agua de condensación tras concluir el ciclo de funcionamiento del horno.
... cuando los cristales de la puerta del horno están sucios por dentro tras hacer un uso prolongado del mismo?	Acumulación de suciedad normal. 	Desenganchar la puerta del horno; colocarla con la puerta frontal hacia abajo, sobre una base suave y limpia. Sujetar el cristal de la puerta a ambos lados de las bisagras, desenclavarlo hacia arriba y retirarlo. Enganchar la puerta y hacerla enclavar presionando junto a las bisagras.

Instrucciones de montaje

Advertencias y consejos para el electricista y especialista de cocinas

Advertencias importantes

Eliminar o evacuar los materiales de acuerdo con las normas y disposiciones de protección medioambiental vigentes en el país respectivo.

No utilizar el **asa de la puerta del horno** para transportar o montar la cocina.

Para la alimentación eléctrica se requiere de un tomacorriente con contactos protegidos. En caso de que la toma de corriente con puesta a tierra no sea accesible tras montar el horno, tiene que existir un dispositivo separador como el descrito en el apartado «La seguridad eléctrica». El horno para embutir se provee con un cable de conexión.

Atención: El acoplamiento del aparato a la red eléctrica y su puesta en marcha sólo deberá ser efectuado por un electricista autorizado.

Para conectar la cocina a la red eléctrica, emplear un cable de conexión modelo H05RR-F.

Consumo nominal, tensión nominal y número de modelo del aparato: véase la placa de características situada en la parte posterior de la puerta del horno, en la parte lateral inferior izquierda del marco de la puerta.

La placa de características del aparato se encuentra emplazada en el lateral del mismo.

La seguridad eléctrica del aparato sólo está garantizada si el sistema de conductores de protección del edificio o vivienda ha sido instalado correctamente y cumple las correspondientes normativas específicas.

El aparato sólo deberá ser conectado a la red eléctrica por un instalador-electricista registrado como tal en la empresa de abastecimiento de energía eléctrica de la zona. Como dispositivo de separación se admiten interruptores con una abertura de contacto superior a 3 mm y desconexión de todas las fases.

Entre éstos figuran interruptores LS, fusibles y contactores.

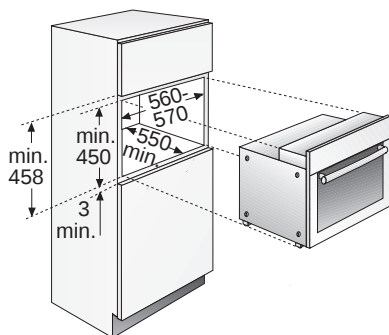
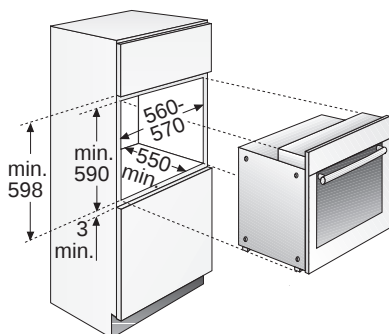
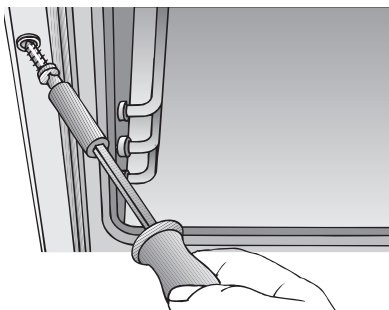
El esquema de conexión del aparato se encuentra en la parte posterior de la cocina.



En caso de tener que efectuar trabajos de **reparación** en la cocina, habrá que dejar ésta primero sin tensión.

El aparato correctamente montado deberá ser cubierto por todos lados con un recubrimiento adecuado, a fin de evitar que cualquier contacto con piezas y elementos de funcionamiento aislados.

Montaje del horno



Empujar la cocina cuidadosamente hacia la abertura del armario y alinearla horizontalmente.

Abrir la puerta del horno y fijar la cocina encastrable mediante los listones laterales al armario, utilizando un tornillo en cada lado. Los dos tornillos (incluidos en el equipo de serie de la cocina encastrable) deberán colocarse y fijarse en posición ligeramente inclinada hacia afuera.

Verificar si la cocina encastrable está montada firmemente y en posición horizontal. Cerciorarse asimismo si se han observado las medidas prescritas.

En los aparatos dotados de carriles telescópicos, éstos no deben desplazarse por sí mismos.

En los aparatos dotados de dispositivo de limpieza auxiliar del horno, al verter los 0,4 litros de líquido de limpieza sobre el fondo del horno, el líquido no deberá desplazarse hacia adelante.

Programas de muebles

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

Notizen

This image shows a single 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.

9000 032 370

Printed in Germany 0706 Es.