

el Οδηγίες χρήσης και
τοποθέτησης
de Gebrauchs- und
Montageanleitung

el

de



E 1622 . .



Περιεχόμενα

Τι πρέπει να προσέχετε	3
Συσκευασία και παλιά συσκευή ...	3
Πριν τον εντοιχισμό	3
Υποδείξεις ασφαλείας	4
Αιτίες για τις ζημιές	5
Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα	6
Το πεδίο χειρισμού	6
Οι λειτουργίες του φούρνου	6
Χωνευτοί διακόπτες	7
Ύψη σχάρας/τασιών	7
Εξαρτήματα	8
Πρίν τη χρήση για πρώτη φορά ...	9
Προκαταρκτικός καθαρισμός	9
Θέρμανση για πρώτη φορά	9
Ωρα	9
Μαγείρεμα	10
Χειρισμός των ματιών	10
Ηλεκτρονικό ρολόι	11
Το πεδίο χειρισμού	11
Υπενθυμιστής χρόνου	11
Αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας	12
Ειδικές λειτουργίες	13
Λειτουργίες φούρνου	14
Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας	17
Συστήματα ασφαλείας	19
Ασφάλιση του φούρνου	19
Μόνιμη ασφάλιση	20
Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας	20

Ψήσιμο Αρτοσκευασμάτων	21
Υποδείξεις και τεχνάσματα	22
Ψήσιμο φαγητού	23
Γκριλ	25
Γκριλ με αέρα	26
Γκριλ	26
Απόψυξη και άχνισμα	27
Βαθμίδα ξεπαγώματος	29
Βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό .	30
Βαθμίδα διόγκωσης ζύμης	30
Καθαρισμός και περιποίηση	32
Σημαντικές υποδείξεις	32
Καταλυτική επένδυση φούρνου ...	34
Σύστημα καθαρισμού EasyClean®	35
Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας του φούρνου	37
Θερμαντικά σώματα	37
Σχάρες ανάρτησης	38
Επισκευές Βλάβης	39
Τι συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;	40

Οδηγίες τοποθέτησης

Για τον τεχνικό τοποθέτησης και για τον ειδικό τεχνικό κουζίνας!	
Σημαντικές υποδείξεις	43
Σύνδεση του εντοιχιζόμενου πλαισίου	44
Τοποθέτηση της κουζίνας	45

Τι πρέπει να προσέχετε



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

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

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

Συσκευασία και παλιά συσκευή

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

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

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

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

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

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



Πριν τον εντοιχισμό

Ζημιές μεταφοράς

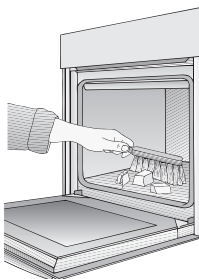
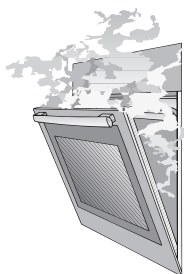
Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά δεν επιτρέπεται να συνδέσετε τη συσκευή.

Ηλεκτρική σύνδεση

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

Υποδείξεις ασφαλείας

Ζεστός φούρνος



Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική κουζίνα αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

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

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

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά.

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

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

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

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

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

Επισκευές

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

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

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες για τις ζημιές

Ταψί, αλουμινόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του φούρνου

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

Χαρτί ψησίματος

Κατά το ψήσιμο με θερμό αέρα CircoTherm  μη βάζετε το χαρτί ψησίματος ελεύθερο μέσα στον φούρνο (π.χ. κατά την προθέρμανση). Η φτερωτή θερμού αέρα μπορεί να αναρροφήσει το χαρτί. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές του θερμαντικού στοιχείου και της φτερωτής.

Νερό μέσα στο φούρνο

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

Χυμός φρούτων

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

Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα φούρνου

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

Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης φούρνου

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

Η πόρτα του φούρνου ως κάθισμα

Μην ακουμπάτε ή μην κάθεστε πάνω στην πόρτα του φούρνου.

Φροντίδα και καθαρισμός

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Εστίες (μάτια)

Να έχετε υπό επιτήρηση τις χύτρες ταχύτητας, όταν τις ζεσταίνετε. Να χαμηλώνετε έγκαιρα την εστία, όταν έχει επιτευχθεί η σωστή για το μαγείρεμα πίεση.

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

Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα

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

Το πεδίο χειρισμού



Οι λειτουργίες του φούρνου

- Ζεστός αέρας και βαθμίδα απόψυξης
- Θέρμανση από πάνω / από κάτω
- Μεγάλο γκριλ
- Μικρό γκριλ
- Λειτουργία γκριλ με αέρα
- Βαθμίδα πίτσας
- Βαθμίδα μαγειρέματος
- Θέρμανση κάτω
- Βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό
- Βαθμίδα διόγκωσης ζύμης
- Σύστημα καθαρισμού EasyClean®
- Φωτισμός φούρνου
- Θερμοκρασία φούρνου
- Ταχεία θέρμανση

Υποδείξεις:

Ο φωτισμός του φούρνου ανάβει με κάθε λειτουργία του φούρνου

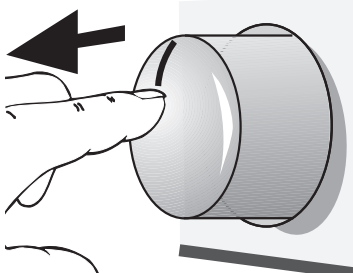
Η ενδεικτική λυχνία για τη θερμοκρασία του φούρνου ανάβει κόκκινη κατά τη φάση προθέρμανσης και κατά την κατόπιν θέρμανση.

Αυτή σβήνει, αφού επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Η ταχεία θέρμανση μπορεί κατ' επιλογή να τεθεί σε λειτουργία πρόσθετα στη λειτουργία με θερμό αέρα και στη βαθμίδα ψησίματος ψωμιού.

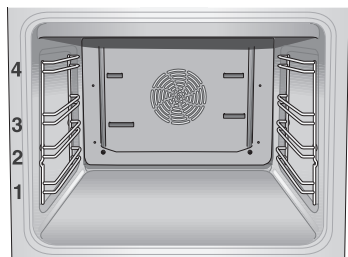
Βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό για συσκευή μαγειρέματος στον ατμό (διατίθεται στα ειδικά καταστήματα ως ειδικό εξάρτημα)

Χωνευτοί διακόπτες



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

Ύψη σχάρας / ταψιών



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

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

Εξοπλισμός

Ως εξαρτήματα, συνοδεύονται κάθε μοντέλο, περιέχονται

Ταψί γενικής χρήσης με σχάρα



Σχάρα



Εμαγιέ λαμαρίνα



Περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα:

Αριθμός παραγγελίας

Ταψί γενικής χρήσης	Z 1232 X0
Ταψί γενικής χρήσης με αντικολλητική επίστρωση	Z 1233 X0
Ταψί για σουφλέ, ο γκρατέν	Z 1272 X0
Αλουμινένια λαμαρίνα	Z 1332 X0
Εμαγιέ λαμαρίνα	Z 1342 X0
Λαμαρίνα με αντικολλητική επίστρωση	Z 1343 X0
Σχάρα ψησίματος, γωνιασμένη	Z 1432 X0
Σχάρα ψησίματος με πυκνό πλέγμα	Z 1442 X0
Λαμαρίνα ψησίματος	Z 1512 X0
Σετ κατόπιν εξοπλισμού Clou, τριπλό	Z 1742 X0
Σετ κατόπιν εξοπλισμού Clou, τετραπλό	Z 1752 X0
Σκεύος μαγειρέματος στον ατμό	N 8642 X0
Οπτόπλινθος για το ψήσιμο ψωμιού	Z 1912 X0
Κεραία λήψης ραδιοκυμάτων για το ηλεκτρονικό ρολόι	Z 1980 X0

Υπόδειξη:

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

Το στράβωμα εξαφανίζεται πάλι ήδη κατά τη διάρκεια του ψησίματος γλυκισμάτων ή κρέατος.

Πριν τη χρήση για πρώτη φορά

Προκαταρκτικός καθαρισμός

Βγάλτε τα εξαρτήματα από τον φούρνο.

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

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

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

Θέρμανση για πρώτη φορά

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

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο επί περ. 30 λεπτά.

Για το σκοπό αυτό επιλέξτε Θέρμανση

Πάνω/Κάτω στους 240° C.

Κατά τη διάρκεια αυτής της προθέρμανσης ανοίξτε τα παράθυρα της κουζίνας σας για να αποφύγετε τις δυσάρεστες οσμές.

Κατόπιν καθαρισμός

Συναρμολογήστε το πλέγμα ανάρτησης και τις ράγες τηλεσκοπικού τύπου.

Ώρα

Ρύθμιση



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

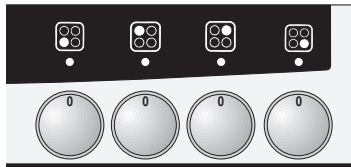
Πατήστε το πλήκτρο ◀▶ και ρυθμίστε στον περιστρεφόμενο διακόπτη την επίκαιρη ώρα της ημέρας (π.χ. 15:00 μ.μ.).

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

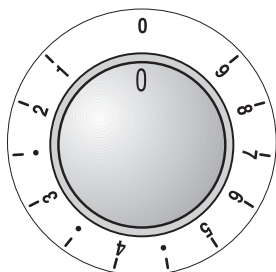
Υπόδειξη: Η ώρα δεν μπορεί να διορθωθεί, όταν είναι ρυθμισμένη κάποια αυτόματη λειτουργία ή ο υπενθυμιστής χρόνου (σβήσιμο, βλ. ηλεκτρονικό ρολόι).

Μαγείρεμα

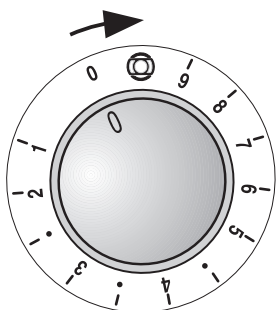
Χειρισμός των ματιών της κουζίνας



Κανονική εστία



Ζώνες μαγειρικής 2 κυκλωμάτων για υαλοκεραμικές εστίες



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

Η ρύθμιση της θερμοκρασίας των ματιών δεν είναι βαθμιδωτή.

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

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

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

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

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

Ηλεκτρονικό ρολόι

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

Το πεδίο χειρισμού



Υπενθυμιστής



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

Αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας

Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας



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

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

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

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

1. Επιλέξτε το είδος ψησίματος και τη θερμοκρασία του φούρνου.
2. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο I➔I και ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας με τον περιστρεφόμενο διακόπτη (παράδειγμα: 1 ώρα και 30 λεπτά).
3. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο ➔I και ρυθμίστε το τέλος της διάρκειας λειτουργίας με τον περιστρεφόμενο διακόπτη (παράδειγμα: 12:30). Μετά τη ρύθμιση δείχνεται μετά από περ. 4 δευτερόλεπτα η επίκαιρη ώρα. Το σύμβολο ➔I δηλώνει την αυτόματη λειτουργία.

Αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας





**Έλεγχος, διόρθωση και
σβήσιμο ρυθμίσεων**

Υποδείξεις

Ειδικές λειτουργίες

**Απενεργοποίηση της
ένδειξης**

**Νυχτερινό σκοτεινίασμα
της ένδειξης**

**Ειδικό εξάρτημα κεραία
λήψης ραδιοκυμάτων**

4. Ο φούρνος τίθενται με τους ρυθμισμένους χρόνους αυτόματα σε λειτουργία (παράδειγμα: 11:00 η ώρα) και εκτός λειτουργίας (παράδειγμα: 12:30 η ώρα).
5. Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα και το σύμβολο → αναβοσβήνει. Για την πρόωρη διακοπή του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο ◀▶.
6. Θέτετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας.
7. Για τη λήξη της αυτόματης λειτουργίας πατήστε ξανά το πλήκτρο ◀▶.
1. Για να ελέγξετε τις ρυθμίσεις σας, πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο.
2. Αν χρειαστεί μπορείτε να διορθώσετε τις ρυθμίσεις με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
3. Αν θέλετε να σβήσετε τις ρυθμίσεις, γυρίζετε τον ρυθμισμένο χρόνο πίσω στο 0:00 και θέτετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας.

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

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

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

1. Πατήστε επί 7 δευτερόλεπτα το πλήκτρο ◀▶. Μετά από αυτό το χρονικό διάστημα η ένδειξη σκοτεινιάζει, η ώρα και η ένδειξη εξακολουθούν να λειτουργούν στο παρασκήνιο.
2. Για την ενεργοποίηση της ένδειξης πατήστε για λίγο το πλήκτρο ◀▶.

Μεταξύ 22.00 και 6.00 η ώρα η ένδειξη σκοτεινιάζει αυτόματα.

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

Λειτουργίες φούρνου

Θερμός αέρας CircoTherm



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

Πλεονεκτήματα:

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

Θέρμανση πάνω/κάτω
(Συμβατικό σύστημα θέρμανσης)



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

Το ψήσιμο μπορεί να γίνει μόνο σε μία θέση ύψους.

Πλεονεκτήματα:

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

Γκριλ

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

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

Μεγάλο Γκριλ



Πλεονεκτήματα:

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

Μικρό Γκριλ



Πλεονεκτήματα:

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

Γκριλ με θερμό αέρα



Κατά τη λειτουργία γκριλ με αέρα ανάβουν και σβήνουν εναλλακτικά το γκριλ και ο ανεμιστήρας. Η θερμότητα που παράγεται από το θερμαντικό σώμα του γκριλ μοιράζεται ομοιόμορφα στο θάλαμο του φούρνου.

Πλεονεκτήματα:

- Κατάλληλο ιδιαίτερα για πουλερικά και μεγάλα κομμάτια κρέατος.

Θέρμανση κάτω



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

Πλεονεκτήματα:

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

 Τη χρησιμοποιείτε μόνο λίγο πριν τη λήξη της διάρκειας ψησίματος.

Βαθμίδα πίτσας



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

Πλεονεκτήματα:

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

Βαθμίδα μαγειρέματος



Για συσκευή μαγειρέματος στον ατμό (διατίθεται στα ειδικά καταστήματα ως ειδικό εξάρτημα).

Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού



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

Βαθμίδα διόγκωσης ζύμης



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

Θερμοκρασία: 35–38° C

Υγρασία αέρα: 75–100%

Πλεονεκτήματα:

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

Σύστημα καθαρισμού EasyClean®



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

Για περισσότερες λεπτομέρειες βλ. Καθαρισμός και Περιποίηση.

Να γίνεται χρήση μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.

Πλεονεκτήματα:

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

Ταχεία θέρμανση



Υπόδειξη

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

Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας

**Παράδειγμα: Θερμός αέρας
CircoTherm**

Ένδειξη θερμοκρασίας

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



Διακόπτης επιλογής
θερμοκρασίας

Διακόπτης επιλογής
λειτουργίας

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

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

Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία και ο φωτισμός του φούρνου ανάβει.

Μπορείτε να αλλάξετε την προτεινόμενη θερμοκρασία με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας σε βήματα 5° C προς τα πάνω ή προς τα κάτω.

Αυτή είναι μία σταθερά ρυθμισμένη θερμοκρασία και δεν μπορεί να αλλάξει. Στην ένδειξη εμφανίζεται $\square\square$.

Θέση σε λειτουργία

Βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό

για συσκευή μαγειρέματος
στον ατμό (διατίθεται στα
ειδικά καταστήματα ως ειδικό
εξάρτημα).

Η βαθμίδα διόγκωσης ζύμης

είναι μία σταθερά ρυθμισμένη θερμοκρασία και δεν μπορεί να αλλάξει. Στην ένδειξη εμφανίζεται το $- \square -$.

EasyClean®

είναι μία σταθερά ρυθμισμένη θερμοκρασία και δεν μπορεί να αλλάξει. Στην ένδειξη εμφανίζεται το $\square\square\square$.

Βαθμίδα ξεπαγώματος

Για τη ρύθμιση της βαθμίδας ξεπαγώματος βλ. στο κεφάλαιο "Ξεπάγωμα και μαγείρεμα".

Ενδεικτική λυχνία

Η ενδεικτική λυχνία για τη θερμοκρασία του φούρνου ανάβει κόκκινη κατά τη φάση προθέρμανσης και κατά την κατόπιν θέρμανση. Αυτή σβήνει, αφού επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Ταχεία θέρμανση

Θέση σε λειτουργία

Μετά τη θέση του φούρνου σε λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί πρόσθετα στον CircoTherm θερμό αέρα  ή στη βαθμίδα ψησίματος ψωμιού  η ταχεία θέρμανση  μέσω του πλήκτρου .

Το σύμβολο  είναι αναμμένο κατά την προθέρμανση.

Αυτό σβήνει, αφού επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Πρόωρο σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο , το σύμβολο σβήνει και η ταχεία θέρμανση απενεργοποιείται.

Επίκαιρη θερμοκρασία φούρνου

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



Μόνο κατά τη διάρκεια της φάσης προθέρμανσης μπορεί, πατώντας μία φορά το πλήκτρο , να εμφανιστεί στην ένδειξη θερμοκρασίας η πραγματική θερμοκρασία για περ. 5 δευτερόλεπτα.

Στις λειτουργίες μπορείτε να δείτε την πραγματική τιμή (εκτός από , , , , βαθμίδα ξεπαγώματος).

Θέση εκτός λειτουργίας

Για τη θέση εκτός λειτουργίας γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση . Όλες οι λειτουργίες έχουν απενεργοποιηθεί.

Υποδείξεις

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

Ένδειξη θερμότητας για τον φούρνο

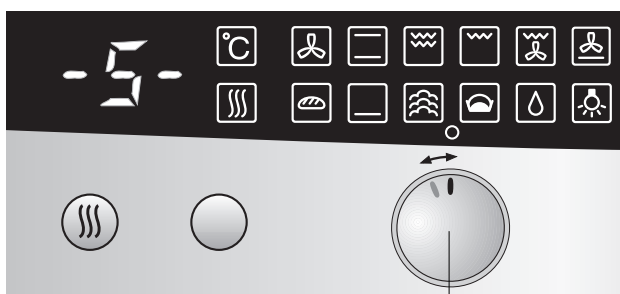
 έως ~ 120° C.
 120° έως ~ 80° C.

Περιοχές θερμοκρασίας των διαφόρων συστημάτων θέρμανσης

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

Σύστημα	Καταλληλότερη θερμοκρασία σε °C	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
	220	50–275
	200	180–220
	200	50–225
		σταθερή ρύθμιση
	— 0 —	σταθερή ρύθμιση
	ΕΞΕ	σταθερή ρύθμιση

Συστήματα ασφαλείας



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Ασφάλιση του φούρνου

1. Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας **3 x** γρήγορα τη μία μετά την άλλη από τη θέση 0 στη λειτουργία  φωτισμός φούρνου και ξανά πίσω.

Στην ένδειξη εμφανίζεται το **-5-**.

Ο φούρνος και οι εστίες δεν μπορούν να τεθούν κατά λάθος από άσχετους (π.χ. παιδιά που παίζουν) σε λειτουργία.

2. Για το σβήσιμο και τη θέση του φούρνου σε λειτουργία, ρυθμίστε ξανά **3 φορές** από τη θέση 0 στο , φωτισμός φούρνου. Η ένδειξη **-5-** σβήνει.

Μόνιμη ασφάλιση



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

1. Ρυθμίζετε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας **6 φορές** γρήγορα διαδοχικά από τη θέση 0 στη λειτουργία , φωτισμός φούρνου και ξανά πίσω στο 0. Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται η ένδειξη **-50**.
Ο φούρνος δεν μπορεί να τεθεί κατά λάθος ή από άσχετους (π.χ. παιδιά που παίζουν) σε λειτουργία.
2. Για τη θέση του φούρνου σε λειτουργία απασφαλίστε 3 φορές από τη θέση 0 στο , φωτισμός φούρνου. Μετά τη χρήση του φούρνου, όταν ο διακόπτης επιλογής βρίσκεται για 30 δευτερόλεπτα στη θέση 0, τίθεται η μόνιμη ασφάλιση αυτόματα σε λειτουργία.
3. Για το σβήσιμο ρυθμίστε ξανά **6 φορές** από τη θέση 0 στο , φωτισμός φούρνου. Η ένδειξη **-50** σβήνει.

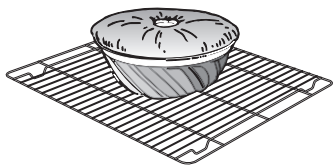
Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας

Ανάλογα με τη ρύθμιση, ο φούρνος τίθεται μετά από 30 έως 30 ώρες αυτόματα εκτός λειτουργίας και η ένδειξη δείχνει αναβοσβήνοντας **000**.

Οι αυτόματες θέσεις εκτός λειτουργίας εκτελούνται μόνον τότε, εφόσον δεν έγινε καμία αλλαγή της ρύθμισης στη συσκευή.

Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων

Ψήσιμο σε φόρμες



Πάντοτε να βάζετε τη φόρμα στο κέντρο της σχάρας.

Συνιστούμε σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.

Ψήσιμο σε ρηχά ταψιά



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

Πάντοτε να βάζετε τα ταψιά στο φούρνο μέχρι το όριο.

Χρησιμοποιείτε **μόνον** τα αυθεντικά ταψιά.

Υποδείξεις

Μπορείτε να επηρεάσετε το ρόδισμα αλλάζοντας τη θερμοκρασία.

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

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

Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων σε φόρμες από λευκοσίδηρο



Θερμός αέρας CircoTherm Θέση 1



Πάνω/Κάτω αντιστάσεις Θέση 1

Αν το γλυκό γίνεται κάτω πιο σκούρο:

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

Αν το γλυκό γίνεται κάτω πιο ανοιχτόχρωμο:

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

Υποδείξεις και Τεχνάσματα

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

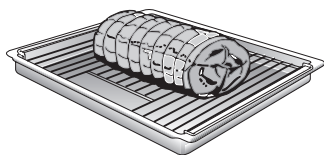
Για εξοικονόμηση ενέργειας

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

Σκούρες φόρμες μαζεύουν καλύτερα τη θερμότητα.

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

Ψήσιμο



Ψήσιμο σε ανοικτό σκεύος

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

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

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

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

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

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

Ψήσιμο σε κλειστό σκεύος

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

Σας προτείνουμε να μαγειρεύετε το ψητό μοσχάρι σε κλειστό σκεύος.

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



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

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

Υποδείξεις

Μεγάλα, ψηλά ψητά, χήνα, γαλοπούλα, πάπια

= μεγάλη διάρκεια ψησίματος, χαμηλή θερμοκρασία

Μεσαία, χαμηλά ψητά

= μεσαία διάρκεια ψησίματος, μέτρια θερμοκρασία

Μικρά ψητά σε φέτες

= μικρή διάρκεια ψησίματος, υψηλή θερμοκρασία

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

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

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

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

Χρησιμοποιείτε πάντοτε σκεύη με λαβές ανθεκτικές στη θέρμανση.

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

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

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

Το κρέας δεν έχει ψηθεί στο εσωτερικό του

Ρυθμίστε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία φούρνου.

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

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

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

Γκριλ

Υποδείξεις



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

Ψήνετε στο γκριλ με κλειστή την πόρτα του φούρνου.

Οι θερμοκρασίες του γκριλ είναι ρυθμιζόμενες.

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

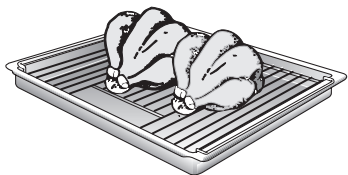
Πάντοτε να βάζετε το ψητό στο κέντρο της σχάρας.

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

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

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

Γκριλ με αέρα



Για ιδιαίτερα ξεροψημένα πουλερικά και ψητό (χοιρινό με κρούστα)

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

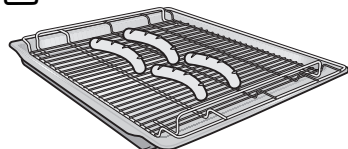
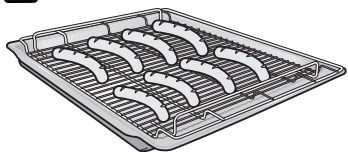
Να μη βάζετε γυάλινα σκεύη μετά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω σε κρύες ή βρεγμένες επιφάνειες, αλλά πάνω σε μια στεγνή πετσέτα, για να μη σπάσει το γυαλί.

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

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

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

Γκριλ



Για επίπεδα μικρού μεγέθους φαγητά.

Να χρησιμοποιείτε πάντοτε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης.

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

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

Απόψυξη και άχνισμα

Απόψυξη και άχνισμα με αέρα CircoTherm

Σημαντικές υποδείξεις

Για την απόψυξη και το άχνισμα κατεψυγμένων προϊόντων χρησιμοποιείτε πάντοτε μόνο θερμό αέρα CircoTherm.

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

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

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

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

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

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

Θέσεις ύψους

Για ένα ταψί: Θέση 1

Για δύο ταψιά: Θέσεις 1 + 3.

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

Απόψυξη και άχνισμα

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

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

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

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

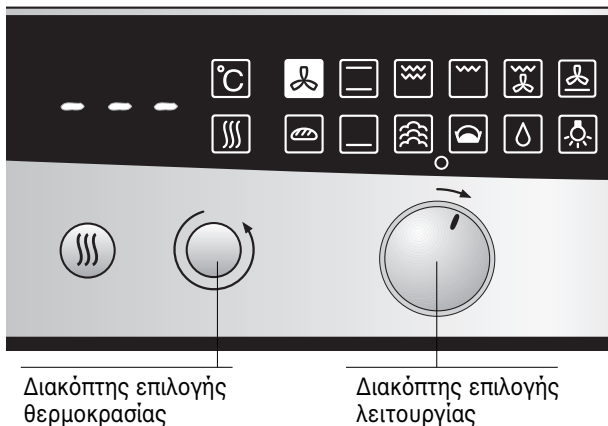
Αποψύχετε **κατεψυγμένα υγρά μπισκότα/κουλουράκια** (με επίστρωση φρούτων) για 30–50 λεπτά στους 160–170° C. Για το σκοπό αυτό τυλίξτε τα σε αλουμινόχαρτο για να μη στεγνώσει η επίστρωση.

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

Κατεψυγμένη πίτσα:

Παρακαλείσθε να προσέχετε τα στοιχεία του παρασκευαστή.

Βαθμίδα ξεπαγώματος



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

1. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας προς τα κάτω, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη -- --.

Η φτερωτή στο πίσω τοίχωμα του φούρνου περιστρέφεται χωρίς να θερμαίνει.

Αποψύχετε τα γλυκά ανάλογα με το μέγεθος και το είδος για 25-45 λεπτά. Υστερα τα βγάζετε από το φούρνο και τα αφήνετε 30-45 λεπτά να συνεχίσουν την απόψυξη.

Για μικρές ποσότητες (τεμάχια) μειώνεται ο χρόνος απόψυξης στο φούρνο στα 15-20 λεπτά και ο χρόνος συνέχισης της απόψυξης έξω από το φούρνο, στα 10-15 λεπτά.

Εφαρμογή με τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό

Προσοχή

Μόνο σε λειτουργία με το σύστημα μαγειρέματος στον ατμό. (Διατίθεται ως ειδικό εξάρτημα στα ειδικά καταστήματα).

Χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό μόνον, όταν ο φούρνος έχει κρυώσει τελείως (θερμοκρασία δωματίου).

Ως τρόπο θέρμανσης χρησιμοποιείτε μόνο . Άλλες εφαρμογές ή αντίστοιχα τρόποι θέρμανσης δεν επιτρέπονται.

1. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

Η ενδεικτική λυχνία  ανάβει και στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται η ένδειξη .

2. Η διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό ρυθμίζεται τώρα αυτόματα.

Υπόδειξη

Αν η ένδειξη  αναβοσβήνει, τότε ο φούρνος έχει κρυώσει τελείως.

Περαιτέρω υποδείξεις θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης του συστήματος μαγειρέματος στον ατμό.



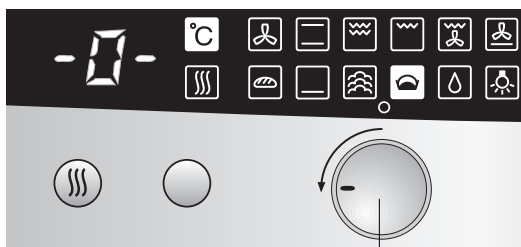
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Εφαρμογές με τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης

Προσοχή

Χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης μόνον, όταν ο **φούρνος είναι τελείως κρύος** (θερμοκρασία δωματίου).

Χρησιμοποιείτε μόνον κανονικό νερό της βρύσης και **όχι απεσταγμένο νερό**.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Θέση σε λειτουργία

1. Χύνετε προσεκτικά μέσα στην κοιλότητα του πάτου του φούρνου 0,05 λίτρα νερό (αντιστοιχεί σε 50 ml ή σε ¼ ποτηριού του νερού).

2. Τοποθετείτε τη γαβάθα με τη ζύμη στο κέντρο της σχάρας ψησίματος και τοποθετείτε τη σχάρα στην υποδοχή 1.

 Μην σκεπάσετε τη ζύμη.

3. Κλείνετε την πόρτα του φούρνου.

4. Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

Η λυχνία ένδειξης  ανάβει και στην ένδειξη εμφανίζεται .

Η διαδικασία διόγκωσης ρυθμίζεται τώρα αυτόματα.

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

Σβήστε τον φούρνο.

Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο φούρνος σε θερμοκρασία δωματίου.

Ξεκινήστε τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης εκ νέου.

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

Προσοχή

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

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

Για την περαιτέρω επεξεργασία της ζύμης δείτε στον επισυναπτόμενο τσελεμεντέ.

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

Μη χύνετε κρύο νερό μέσα στον ζεστό φούρνο.

Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

Θέση εκτός λειτουργίας

Καθαρισμός και περιποίηση

Σημαντικές υποδείξεις

Μη χρησιμοποιείτε για καθαρισμό απορρυπαντικά σε σκόνη, ισχυρά καθαριστικά και αιχμηρά αντικείμενα που χαράζουν.

Να μην ξύνετε καμμένα κατάλοιπα φαγητών, αλλά να τα μαλακώνετε με ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό πιάτων.

Να μη χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά (π.χ. σπρέι) για μέρη από αλουμίνιο και πλαστικό.

Με τη χρήση των καθαριστικών ανοξειδωτο χάλυβα του εμπορίου μπορεί σβηστούν τα γράμματα.

Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια που χαράζουν.

Χρησιμοποιείτε ένα **κοινό απορρυπαντικό του εμπορίου** πάνω σε ένα υγρό μαλακό πανί ή δέρμα καθαρισμού παραθύρων.

Πρόσοψη από ανοξειδωτο χάλυβα

Χρησιμοποιείτε για καθαρισμό ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού.

Για τον καθαρισμό της πρόσοψης του φούρνου, πίσω από την πόρτα, θα πρέπει να αφαιρέσετε τη μόνωση της πόρτας του φούρνου.

Εμαγιέ και Γυαλί

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

Η επίστρωση αυτή δεν επιδρά αρνητικά στην ορατότητα από το τζάμι της πόρτας του φούρνου.

Όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, αυτή η επίστρωση είναι δυνατόν να έχει την εμφάνιση ανοιχτόχρωμου επιχρίσματος.

Αυτό είναι τεχνικό χαρακτηριστικό της συσκευής και δεν αποτελεί ποιοτικό ελάττωμα.

Τζάμι πόρτας φούρνου

Πεδίο εστιών

Για το πεδίο των εστιών επισυνάπτεται ένα ξεχωριστό εγχειρίδιο οδηγιών.

Δώστε προσοχή σε όλες οδηγίες καθαρισμού που περιέχονται σ αυτό.

Φούρνος

Είναι προτιμότερο να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση, ιδιαίτερα μετά από ψήσιμο στο φούρνο ή στο γκρίλ. Έτσι αποφεύγετε να καίγονται τα κατάλοιπα του μαγειρέματος.

Αν αυτά καούν πολλές φορές, καθαρίζονται πολύ δύσκολα.

Αν χρησιμοποιείτε συχνά το θερμό αέρα, μπορείτε να περιορίσετε την έκταση της ρύπανσης.

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

Για ψήσιμο ζουμερών κέικ να χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης.

Να χρησιμοποιείτε κατάλληλα για ψήσιμο σκεύη (ταψιά).

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

Καταλυτική επένδυση φούρνου

Καθαρισμός των καταλυτικών επιφανειών μέσα στο φούρνο

Το πίσω τοίχωμα καλύπτεται με αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ. Αυτοκαθαρίζεται, όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Οι μεγάλες πιτσιλιές απομακρύνονται μερικές φορές μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου.

Μην καθαρίζετε ποτέ το πίσω τοίχωμα με απορρυπαντικό.

Μια ελαφριά απόχρωση του εμαγιέ δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

Καθαρισμός του πάτου του φούρνου, της οροφής και των πλευρικών τοιχωμάτων

Χρησιμοποιείτε ζεστή σαπουνάδα ή ξιδόνερο.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε καλύτερα απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου μόνο στον κρύο φούρνο. Μην καθαρίζετε με αυτό ποτέ το αυτοκαθαριζόμενο πίσω τοίχωμα.

Εκτός αυτού:

Το εμαγιέ ψήνεται σε Πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρότερες χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Μην χρησιμοποιείτε γι' αυτές τις αποχρώσεις σκληρό σύρμα ή δυνατά υλικά καθαρισμού.

Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία διάβρωσης είναι εξασφαλισμένη.

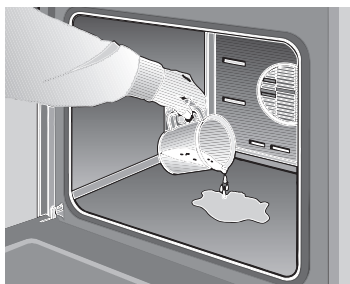
Σύστημα καθαρισμού EasyClean®

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

Προσοχή:

Να χρησιμοποιείτε το σύστημα καθαρισμού φούρνου **μόνον όταν ο φούρνος έχει κρυώσει εντελώς** (θερμοκρασία δωματίου).

Χρησιμοποιείτε νερό της βρύσης, **όχι απεσταγμένο νερό**.



Θέση σε λειτουργία:

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



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

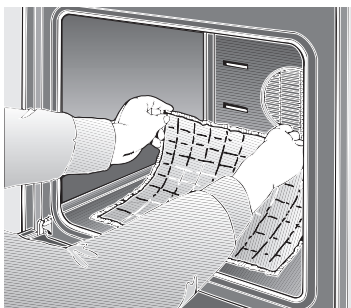
Η ενδεικτική λυχνία  και η ενδεικτική λυχνία  για τη θερμοκρασία του φούρνου ανάβουν. Στην ένδειξη εμφανίζεται το **ECS**. Αν αναβοσβήνει το **ECS**, τότε ο φούρνος δεν είναι τελείως κρύος.

Μετά την πάροδο του χρόνου προθέρμανσης (4 λεπτά) θα σβήσει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας φούρνου. Μετά από άλλα 17 λεπτά θα έχει ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Θέση εκτός λειτουργίας:

Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση **0**.

Μετά τη διακοπή της λειτουργίας του συστήματος καθαρισμού του φούρνου



Υποδείξεις:

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

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό με ένα μεγάλο απορροφητικό πανί.
2. Καθαρίστε το φούρνο με ένα απορροφητικό πανί, βρεγμένο ελαφρά με απορρυπαντικό, μια μαλακή βούρτσα ή έναν καθαριστήρα για χύτρες από πλαστικό.
Τα σκληρά κατάλοιπα που απομένουν μπορείτε να τα αφαιρέσετε με μια γυάλινη ξύστρα (για υαλοκεραμικά σκεύη).
Προσοχή: Να χειρίζεστε την ξύστρα με προσοχή και να μη την κρατάτε πολύ πλάγια για να μη χαράξετε το εμαγιέ.
3. Σημάδια αλάτων μπορούν να καθαριστούν με ένα πανί εμποτισμένο με ξύδι.
4. Σκουπίστε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα στεγνό πανί (και κάτω από το λάστιχο της πόρτας του φούρνου).

Υποδείξεις:

Όταν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία, όταν θα έχει κρυώσει εντελώς ο φούρνος.

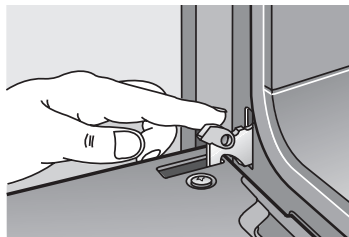
Σε περίπτωση ισχυρής ρύπανσης με λίπος, μετά το τηγάνισμα ή το ψήσιμο, πριν από τη θέση της βοήθειας καθαρισμού σε λειτουργία, συνιστούμε να αλείφετε τα λερωμένα σημεία με ουσία πλυσίματος σκευών.

Αφήστε την πόρτα του φούρνου μετά τον καθαρισμό ανοικτή στη σταθερή θέση σε γωνία περίπου 30° για περίπου 1 ώρα, για να στεγνώσουν καλά οι επιφάνειες εμαγιέ του φούρνου.

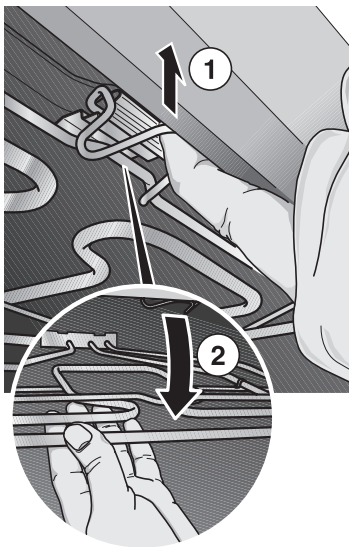
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου στη σταθερή θέση με γωνία περίπου 30°.
2. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας προς τα κάτω, μέχρι να εμφανιστούν στην ένδειξη οι **50° C**.
Διάρκεια: περ. 5 λεπτά.
4. Θέτετε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

Γρήγορο στέγνωμα

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου



Κατέβασμα θερμαντικού στοιχείου



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

Αφαίρεση

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανεβάστε ως πάνω τους ασφαλιστικούς μοχλούς αριστερά και δεξιά.
3. Σηκώστε ψηλά την πόρτα του φούρνου (σε πλάγια θέση) και βγάλτε την προς τα εμπρός.

Εγκατάσταση

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

Για να μπορείτε να καθαρίσετε καλύτερα το πάνω εσωτερικό μέρος του φούρνου, κατεβάστε το θερμαντικό στοιχείο..

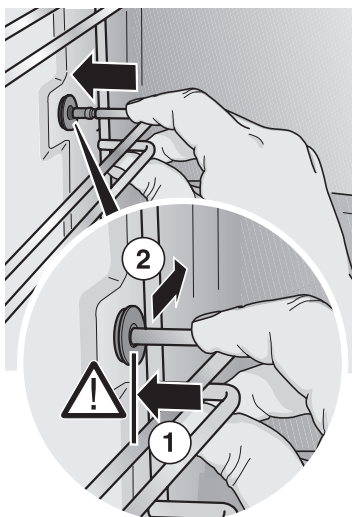
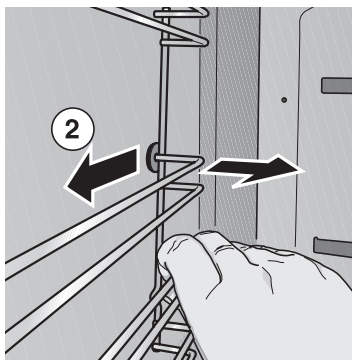
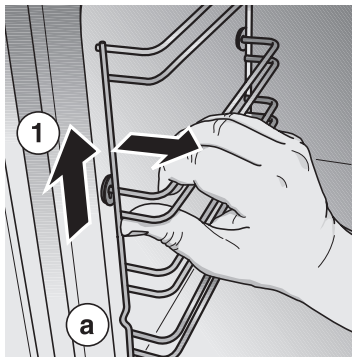
Προσοχή: Το θερμαντικό στοιχείο πρέπει να έχει κρυώσει.

1. Πιέστε το τόξο συγκράτησης προς τα πάνω, μέχρι να ξεκουμπώσει αισθητά.
2. Κρατήστε το θερμαντικό στοιχείο και τραβήξτε το προς τα κάτω.

Μετά τον καθαρισμό

Ανεβάστε ξανά το θερμαντικό στοιχείο. Τραβήξτε το τόξο συγκράτησης προς τα εμπρός και πιέστε το προς τα πάνω μέχρι να κουμπώσει.

Σχάρες ανάρτησης



Ξεκρέμασμα

Για τον καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τις σχάρες ανάρτησης.

1. Πιέστε **μπροστά** τον σκελετό προς τα πάνω και ξεκρεμάστε τον.

2. Τραβήξτε **πίσω** τον σκελετό προς τα εμπρός και ξεκρεμάστε τον.

Καθαρίστε τις σχάρες ανάρτησης με απορρυπαντικό και σφουγγάρι ή με βούρτσα.

Κρέμασμα

Οι σκελετοί ταιριάζουν δεξιά και αριστερά.
Το βαθούλωμα (a) πρέπει να είναι πάντοτε κάτω.

1. Τοποθετήστε **πίσω** τον σκελετό μέχρι το τέρμα.

2. Πιέστε τον σκελετό προς τα πίσω και κουμπώστε τον μπροστά.

Επισκευές και Βλάβες

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

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

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

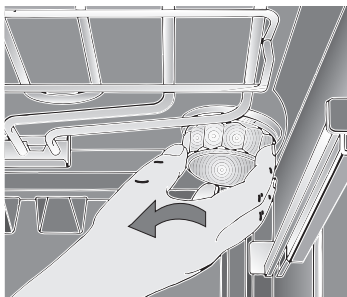
Όταν καλείτε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να δίνετε τους αναγραφόμενους στη συσκευή σας αριθμούς:

Αριθμός E και
αριθμός FD

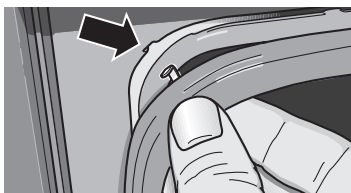
E

FD

Αλλαγή της λάμπας
του φούρνου



Αλλαγή της μόνωσης της
πόρτας του φούρνου



Προσοχή: Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα! Για τον σκοπό αυτό κατεβάστε τον αυτόματο ασφάλισης ή ξεβιδώστε τις ασφάλειες στον πίνακα του σπιτιού.

1. Απλώστε μια πετσέτα στον κρύο φούρνο για να αποφύγετε ζημιές.
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα της λάμπας περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
3. Αλλάξτε τη λάμπα.
 - Τύπος λάμπας πυράκτωσης E 14, 220–240 Volt, 40 Watt, ανθεκτική σε θερμοκρασίες μέχρι 300° C.
 - Μπορείτε να προμηθευτείτε τη λάμπα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή από τα ειδικά καταστήματα.

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

Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;

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

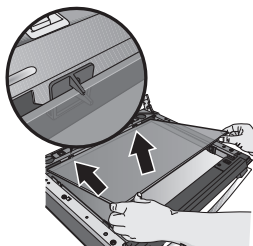
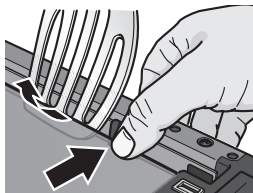
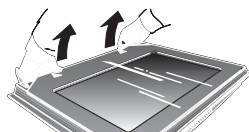
Γενική υπόδειξη:

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

τι συμβαίνει ...	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
... όταν η ηλεκτρική λειτουργία παρουσιάζει γενική βλάβη, π.χ. δεν ανάβουν ξαφνικά όλες οι ενδεικτικές λυχνίες;	Ελαττωματική ασφάλεια	Ελέγξτε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα και αλλάξτε την, αν είναι ελαττωματική.
... όταν υγρά ή λεπτόρρευση ζύμη κυλούν και δεν κατανέμονται ομοιόμορφα;	Η συσκευή δεν είναι εγκατεστημένη επίπεδα.	Ελέγξτε την εγκατάσταση.
... όταν ο φούρνος και το το αριστερό μάτι μπροστά ξαφνικά δε λειτουργούν;	Το χρονόμετρο είναι ρυθμισμένο σε αυτόματο χρονοδιακόπτη.	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στη λειτουργία χωρίς αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας: 1. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶. 2. Ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας → πίσω στο 0:00.
... όταν ο φούρνος και η αριστερή εμπρόσθια εστία δεν λειτουργούν ξαφνικά και ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης δείχνει αναβοσβήνοντας 0:00;	Δεν υπάρχει βλάβη.	Είναι συνηθισμένο φαινόμενο για λυχνίες φθορισμού να τρεμοσβήνουν ή να ανάβουν με καθυστέρηση.
... όταν η ένδειξη δείχνει 1111;	Δεν υπάρχει βλάβη.	Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη και τον έλεγχο του φούρνου εκ νέου.

τι συμβαίνει ...	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
... όταν η ένδειξη δείχνει -5-;	Ο φούρνος είναι ασφαλισμένες (ασφάλεια για παιδιά).	Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας 3 x από τη θέση 0 στον φωτισμό του φούρνου  . -5- σβήνει.
... όταν η ένδειξη δείχνει -5P-;	Ο φούρνος είναι ασφαλισμένες (ασφάλεια για παιδιά).	Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας 6 x από τη θέση 0 στον φωτισμό του φούρνου  . -5P- σβήνει.
... όταν τα σύμβολα του πίνακα χειρισμού είναι αναμμένα, αλλά το θερμαντικό σώμα στον φούρνο δεν λειτουργεί;	Ο φούρνος ασφαλίστηκε έναντι χρήσης από άσχετους (θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας).	Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας 5 x από τη θέση  στη θέση  και ξανά πίσω.  Στην ένδειξη πρέπει να εμφανιστεί 333.
... όταν εμφανιστεί βλάβη στις ηλεκτρονικά ελεγχόμενες λειτουργίες;	Ενεργετική ορμή (π.χ. κεραυνός).	Ρυθμίστε τις αντίστοιχες λειτουργίες εκ νέου.
... όταν μετά τη θέση του βοηθήματος καθαρισμού ή της βαθμίδας διόγκωσης ζύμης σε λειτουργία δεν ανάβει με κόκκινο η ενδεικτική λυχνία για τη θερμοκρασία του φούρνου;	Η θερμοκρασία στην ηλεκτρική κουζίνα είναι ακόμη πολύ υψηλή, π.χ. επειδή τα μάτια ήταν για πολύ σε λειτουργία. Ενδεικτική λυχνία χαλασμένη.	Πριν τη χρήση του βοηθήματος καθαρισμού ή της βαθμίδας διόγκωσης ζύμης αφήνετε τον φούρνο να κρυώσει τελείως. Αλλαγή από εξουσιοδοτημένο ειδικό.

τι συμβαίνει ...	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
... όταν κατά το ψήσιμο ή το ψήσιμο στο γκριλ σχηματίζεται καπνός;	Πολύ υψηλή θερμοκρασία ψησίματος Η σχάρα ή το ταψί γενικής χρήσης δεν έχουν τοποθετηθεί στη σωστή	Βάλτε τη σχάρα μέσα στο ταψί γενικής χρήσης και βάλτε τα μαζί σε μία υποδοχή (στο ίδιο ύψος).
... όταν εμαγιέ σκεύη ψησίματος εμφανίζουν ματ, ανοιχτόχρωμους λεκέδες;	Δεν αποτελεί πρόβλημα, προκαλείται από τον ζωμό κρέατος που στάζει.	Μη δυνατή.
... όταν στο τζάμι της πόρτας του φούρνου σχηματίζεται νερό συμπύκνωσης;	Δεν αποτελεί πρόβλημα, προκαλείται από την υπάρχουσα διαφορά θερμοκρασίας.	Θέτετε τον φούρνο επί περ. 5 λεπτά σε λειτουργία στους 100° C.
... όταν στον πάτο του φούρνου εξέρχεται νερό συμπύκνωσης;	Δεν αποτελεί πρόβλημα, π.χ. σε γλυκά με πολύ χυμώδη γέμιση (φρούτα) ή μεγάλο ψητό.	Κατά το ψήσιμο ανοίγετε κατά διαστήματα λίγο την πόρτα του φούρνου, μετά τη λειτουργία σκουπίστε το νερό συμπύκνωσης.
... όταν μετά από μακρότερη χρήση τα τζάμια της πόρτας του φούρνου είναι λερωμένα από μέσα;	Κανονικοί ρύποι	Ξεκρεμάστε την πόρτα του φούρνου και βάλτε την με την εμπρόσθια πλευρά της προς τα κάτω επάνω σε μαλακή, καθαρή επιφάνεια. Πιάνετε το τζάμι της πόρτας δίπλα στους μεντεσέδες, ξεκουμπώστε το προς τα πάνω και αφαιρέστε το. Στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας πιέστε σε μία πλευρά το κλιπ συγκράτησης με τον αντίχειρα προς τα μέσα, ξεκουμπώστε το π.χ. με μια σπάτουλα, εκτελέστε κατόπιν το ίδιο στην άλλη πλευρά. Συναρμολόγηση μετά τον καθαρισμό: Τοποθετήστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας στην υποδοχή. Κουμπώστε πρώτα τη δεξιά πλευρά και κατόπιν την άλλη πλευρά. Κρεμάστε το τζάμι της πόρτας και κουμπώστε το πιέζοντάς το δίπλα στους μεντεσέδες.



Οδηγίες τοποθέτησης

Για τον τεχνικό τοποθέτησης
και για τον ειδικό τεχνικό κουζίνας!

Σημαντικές υποδείξεις

Απόσυρση του **υλικού συσκευασίας** σύμφωνα με τις προδιαγραφές.

Μη χρησιμοποιείτε τη **λαβή της πόρτας** του φούρνου για μεταφορά και τοποθέτηση της συσκευής.

Προσοχή: Η σύνδεση και η θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά επιτρέπεται να γίνουν μόνον από εξουσιοδοτημένο ειδικό.

Για τη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο χρησιμοποιείτε καλώδιο τύπου H05VV-F.

Ονομαστική εισαγωγή ενέργειας, ονομαστική τάση και αριθμός τύπου της συσκευής:

Βλ. πινακίδα της συσκευής, πίσω από την πόρτα του φούρνου, κάτω αριστερά στην πλαϊνή άκρη του φούρνου.

Η πινακίδα τύπου βρίσκεται στο δεξιό πλαϊνό τοίχωμα της συσκευής.

Εγγύηση για ασφάλεια κατά των **ηλεκτρικών ατυχημάτων** υπάρχει μόνον, όταν το σύστημα ασφαλείας αγωγών του οικήματος είναι τοποθετημένο σύμφωνα με τις προδιαγραφές.

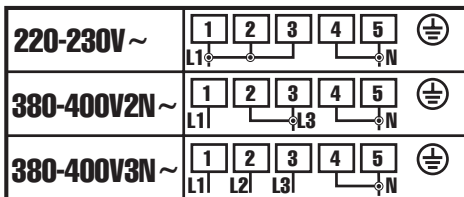
Από την πλευρά της τοποθέτησης να υπάρχει πρόβλεψη για μια διαχωριστική εγκατάσταση.

Διαχωριστικές εγκαταστάσεις θεωρούνται διακόπτες με άνοιγμα επαφής μεγαλύτερο των 3 mm. Τέτοιοι είναι διακόπτες LS, ασφάλειες και σύνδεσμοι ασφαλείας.

Σε περίπτωση **εκτέλεσης επισκευών** γενικά δεν επιτρέπεται να επικρατεί στη συσκευή ηλεκτρική τάση.

Μια συσκευή που έχει τοποθετηθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς, πρέπει να είναι καλυμμένη απ' όλες τις πλευρές κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η επαφή ακόμη και μονωμένων τμημάτων. Το κάλυμμα επιτρέπεται να μπορεί να αφαιρεθεί μόνο με τη βοήθεια εργαλείων.

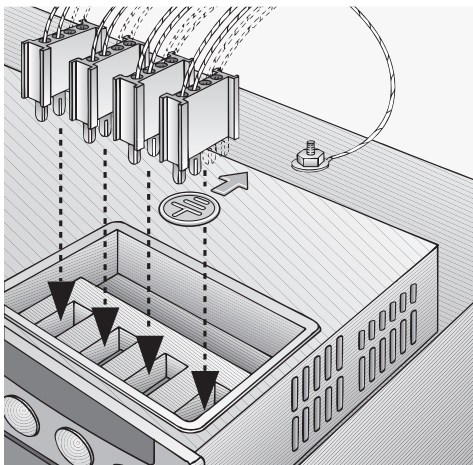
Το **σχέδιο σύνδεσης** βρίσκεται στην πίσω πλευρά της συσκευής.



Σύνδεση του εντοιχιζόμενου πλαισίου

Εντοιχιζόμενα πλαίσια

Πλαίσια



Πρόγραμμα επίπλων

Εστία και συσκευή πρέπει να είναι του ίδιου κατασκευαστή και να φέρουν κουκίδα με το ίδιο χρώμα στην ετικέτα ένδειξης συνδυασμού μεταξύ τους. Πρέπει δε να έχουν την ίδια ονομαστική τάση (βλέπε πινακίδα κωδικών στοιχείων).

Η εντοιχιζόμενη κουζίνα θα πρέπει να έχει τοποθετηθεί πριν από την τοποθέτηση του εντοιχιζόμενου πλαισίου.

Προσοχή: Κατά τη σύνδεση του εντοιχιζόμενου πλαισίου στην εντοιχιζόμενη κουζίνα να τηρηθεί σε κάθε περίπτωση το σχέδιο σύνδεσης της συσκευής και η οδηγία τοποθέτησης για το εντοιχιζόμενο πλαίσιο.

Ο πρασινοκίτρινος αγωγός γείωσης πρέπει να συνδεθεί με τη βίδα γείωσης της εντοιχιζόμενης ηλεκτρικής κουζίνας που χαρακτηρίζεται με το

Σε περίπτωση που ο αγωγός γείωσης δεν έχει συνδεθεί κατ' αρμόζοντα τρόπο, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Σημαντικό: Τα φινις του εντοιχιζόμενου πλαισίου που χαρακτηρίζονται με χρώμα, πρέπει να περασθούν στα βύσματα ίδιου χρώματος της εντοιχιζόμενης κουζίνας.

Για την εντοιχιζόμενη κουζίνα διατίθενται ντουλάπια κουζίνας που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε όλα τα προγράμματα κουζινών.

Οι καπλαμάδες και οι πλαστικές επιστρώσεις στα ντουλάπια κουζίνας πρέπει να έχουν υποστεί επεξεργασία με κόλλα αντοχής στη θερμότητα (90 °C). Αν οι πλαστικές επιστρώσεις ή η κόλλα δεν έχουν επαρκή αντοχή στη θερμότητα, τότε η επιστρωση μπορεί να παραμορφωθεί ή να ξεκολλήσει.

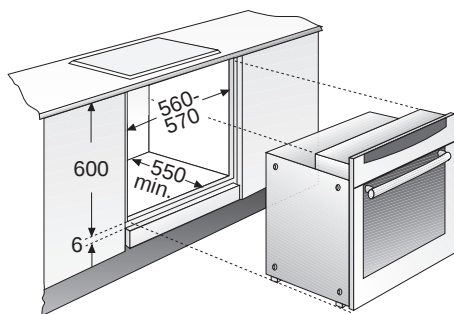
Σύμφωνα με τους κανονισμούς ελέγχου για θέρμανση, αντιστοιχεί η συσκευή στο τύπο Υ.

Τοποθέτηση της κουζίνας

Προσοχή

Η συσκευή επιτρέπεται να τοποθετηθεί μόνον από με τη μια πλευρά της δίπλα σε ψηλό ντουλάπι ή ψηλό τοίχο. Το ύψος στην αντίθετη πλευρά δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το ύψος του πάγκου εργασίας, στον οποίο είναι τοποθετημένο το εντοιχισμένο πλαίσιο. Η πλευρική απόσταση του εντοιχιζόμενου πλαισίου προς ένα ψηλό ντουλάπι και προς τον πίσω τοίχο πρέπει να αντιστοιχεί σ' αυτή που καθορίζεται από την κατηγορία μόνωσης για θέρμανση στην οδηγία τοποθέτησης του εντοιχιζόμενου πλαισίου μαγειρικής.

Τοποθέτηση

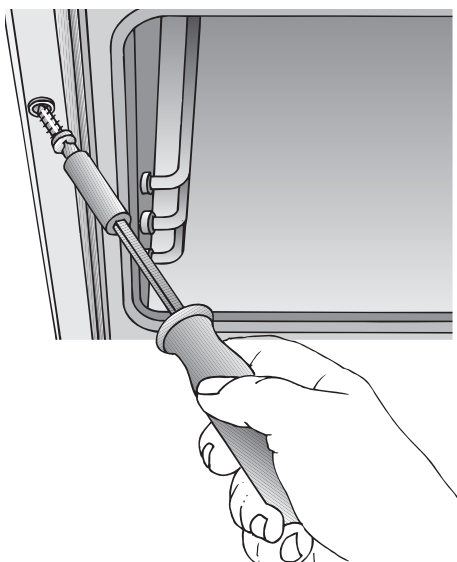


Περάστε την κουζίνα στο άνοιγμα τοποθέτησης του ντουλαπιού και να ρυθμισθεί σε **οριζόντια** θέση.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και στερεώστε την κουζίνα στο ντουλάπι με μια βίδα στην κάθε μια από τις πλευρικές παρυφές (βλ. εικ.). Οι δυο βίδες (παραδίδονται μαζί με την κουζίνα) πρέπει κατά το βίδωμα να πονταριστούν ελαφρά υπό γωνία προς τα έξω.

Ελέγξτε, αν η κουζίνα είναι τοποθετημένη στερέα και **οριζοντίως** και αν τηρούνται οι δεδομένες διαστάσεις τοποθέτησης.

Σε συσκευές με αυτόματο βοηθητικό σύστημα καθαρισμού δεν επιτρέπεται μετά από προσθήκη 0,4 λίτρων νερού στο δάπεδο του φούρνου να κυλάει το νερό προς τα μπρος.



Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	48	Backofen ein- und ausschalten . .	62
Verpackung und Altgeräte	48	Sicherheitseinrichtung	64
Vor dem Einbau	49	Verriegelung	64
Sicherheitshinweise	49	Dauerhafte Verriegelung	65
Ursachen für Schäden	50	Automatische Sicherheitsabschaltung	65
Ihr neuer Herd	51	Backen	66
Das Bedienfeld	51	Backtabelle	67
Backofenbetriebsarten	51	Backen mit der Pizzastufe	69
Versenkbare Schalter	52	Tipps und Tricks	70
Einschubhöhen	52	Braten	71
Zubehör	53	Brattabelle	73
Vor dem ersten Benutzen	54	Grillen	74
Vorreinigung	54	Rundum-Grillen	74
Ausheizen	54	Thermogrillen	75
Tageszeit	54	Flächengrillen	76
Kochen	55	Auftauen und Garen	77
Bedienen der Kochstellen	55	Auftaustufe	79
Elektronikuhr	56	Dampfgarstufe	80
Das Bedienfeld	56	Gärstufe	80
Kurzzeitwecker	56	Einkochen	82
Zeitschaltautomatik	57	Reinigen und Pflegen	84
Sonderfunktionen	58	Wichtige Hinweise	84
Backofen-Betriebsarten	59	Katalytische Backofenverkleidung . .	86

Inhaltsverzeichnis

EasyClean®-Reinigungssystem	87
Aus- und Einhängen der Backofentür	89
Heizkörper absenken	89
Einhängegitter	90
Störungen und Reparaturen	91
Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?	92
Prüfgeräte	95

Montageanleitung

**Für den Installateur
und Küchenfachmann**

Wichtige Hinweise	96
Anschließen der Einbaumulde . . .	97
Einbauen des Herdes	98

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

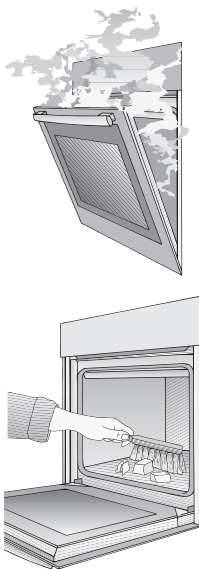
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

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.

Backpapier

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

Wasser im Backofen

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

Obstsaft

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

Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

Auskühlen mit offener Backofentür

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

Stark verschmutzte Backofentürdichtung

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

Backofentür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Kochstellen

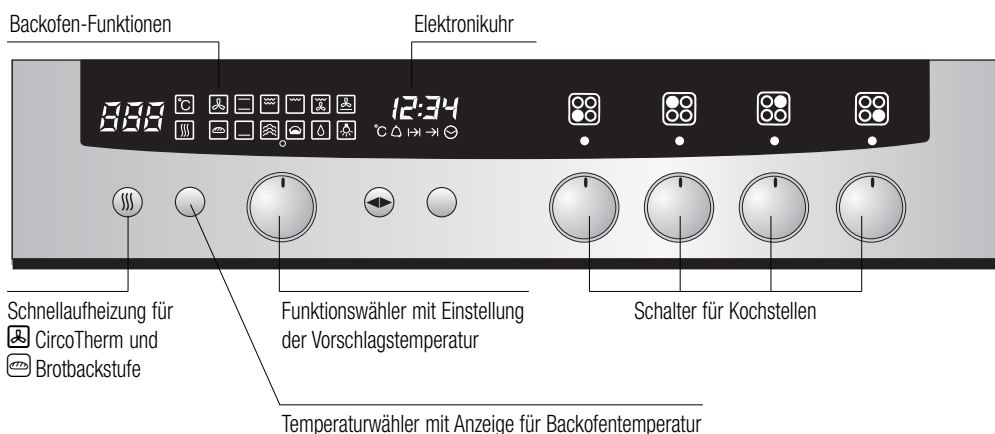
Beobachten Sie Schnellkochtöpfe beim Erhitzen. Ist der richtige Kochdruck erreicht, rechtzeitig zurückschalten.

Bitte beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

Ihr neuer Herd

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

Das Bedienfeld



Backofenbetriebsarten

- CircoTherm
- Ober-/Unterhitze
- Großflächengrillen
- Energiespargrill
- Thermogrillen
- Pizzastufe
- Brotbackstufe
- Unterhitze
- Dampfgarstufe
- Gärstufe
- EasyClean®
- Backofenbeleuchtung
- Backofentemperatur
- Schnellaufheizung

Hinweise:

Die Backofenbeleuchtung wird mit jeder Backofenbetriebsart eingeschaltet.
Ausnahme: EasyClean.

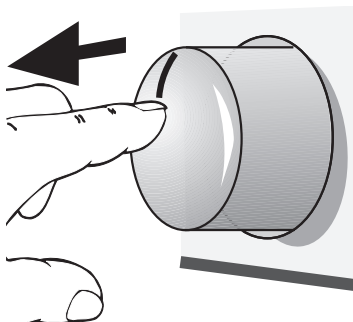
Die Anzeigelampe für Backofentemperatur leuchtet während der Aufheizphase und beim Nachheizen rot.

Sie erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.

Die Schnellaufheizung kann wahlweise bei CircoTherm und Brotbackstufe zugeschaltet werden.

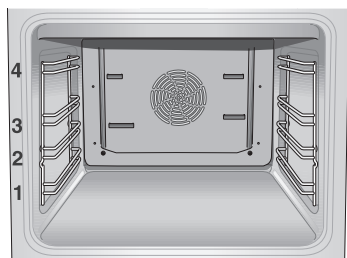
Dampfgarstufe für System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

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**  **Einschubhöhe »2« nicht benutzen**, damit die Luftumwälzung nicht beeinträchtigt wird.

Zubehör

Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

Universalpfanne mit Rost



Rost



Backblech Email



Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne	Z 1232 X0
Universalpfanne Antihafbeschichtung	Z 1233 X0
Auflaufpfanne	Z 1272 X0
Backblech Alu	Z 1332 X0
Backblech Email	Z 1342 X0
Backblech Antihafbeschichtung	Z 1343 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
Funkantenne für Elektronikuhr	Z 1980 X0

Hinweis:

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

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

Vor dem ersten Benutzen

Vorreinigung

Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.

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

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

Ausheizen

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

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

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

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

Nachreinigung

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

Tageszeit

Einstellen



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

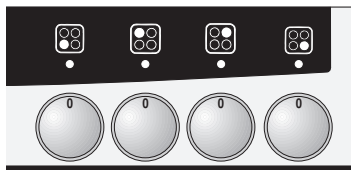
Drücken Sie die Taste ◀▶ und stellen Sie am Drehknopf die aktuelle Tageszeit ein (Beispiel **15:00** Uhr).

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

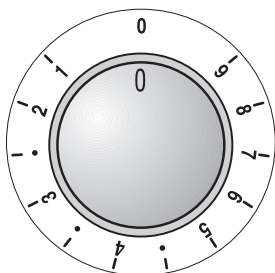
Hinweis: Die Tageszeit kann nicht korrigiert werden, wenn eine Automatikfunktion oder der Kurzzeitwecker eingestellt ist. (Löschen siehe Elektronikuhr).

Kochen

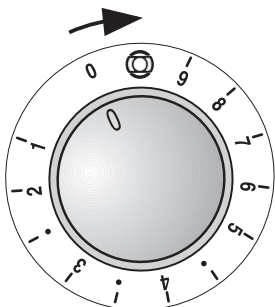
Bedienen der Kochstellen



Normal-Kochstelle



Zweikreiskochzonen bei Glaskeramik-Kochfeldern



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

Die Einstellung der Kochstellen ist stufenlos möglich.

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

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

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

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

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

Elektronikuhr

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

Das Bedienfeld



Kurzzeitwecker



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

Zeitschaltautomatik

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

Automatisches Ausschalten



Das Backen oder Braten beginnt sofort.

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

Automatische Ein- und Ausschalten



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

1. Wählen Sie die Betriebsart und die Backofentemperatur.
2. Drücken Sie die Taste ◀▶ bis das Symbol I→I blinkt und stellen Sie die Betriebszeit-Dauer am Drehknopf ein (Beispiel: 1 Stunde und 30 Minuten).
3. Drücken Sie die Taste ◀▶ bis das Symbol →I blinkt und stellen Sie das Betriebszeit-Ende am Drehknopf ein (Beispiel: 12:30 Uhr). Nach dem Einstellen wird nach ca. 4 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt. Das Symbol →I signalisiert den Automatikbetrieb.



Kontrollieren, Korrigieren und Löschen von Einstellungen

- Der Backofen wird mit der eingestellten Zeit automatisch eingeschaltet (Beispiel: 11:00 Uhr), und ausgeschaltet (Beispiel: 12:30 Uhr).
- Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal und das Symbol →I blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Taste ◀▶.
- Schalten Sie den Backofen aus.
- Zum Beenden des Automatikbetriebes drücken Sie nochmals auf die Taste ◀▶.
- Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren drücken Sie auf die Taste ◀▶ bis das Symbol blinkt.
- Bei Bedarf können Sie die Einstellungen am Drehknopf korrigieren.
- Wenn Sie Ihre Einstellungen löschen wollen, drehen Sie die eingestellte Zeit auf 0:00 zurück, und schalten den Backofen aus.

Hinweise

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

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

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

Sonderfunktionen

Ausblendung der Anzeige

- Drücken Sie 7 Sekunden lang die Taste ◀▶. Nach dieser Zeitspanne wird die Anzeige dunkel, die Tageszeit und die Displayanzeige laufen im Hintergrund weiter.
- Zum Einschalten der Anzeige drücken Sie kurz auf die Taste ◀▶.

Nachtabdunkelung der Anzeige

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

Sonderzubehör Funkantenne

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

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
- Sterilisieren

Ober- und Unterhitze (Konventionelles System)



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

Backen und Braten ist nur auf einer Einschubhöhe möglich.

Vorteile:

- Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche

Flächengrill

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

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

Großflächengrill



Vorteile:

- gesamte Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für große Mengen

Energiespargrill



Vorteile:

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

Thermogrillen



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

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

Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

Unterhitze



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

Vorteile:

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

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

Pizzastufe



Bei der Pizzastufe wird die Unterhitze zu CircoTherm zugeschaltet.

Vorteile:

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

Dampfgarstufe



Für System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

Brotbackstufe



Brotbackstufe mit Heißluft.

Regelbar 180–220° C.

Gärstufe



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

Temperatur: 35 – 38° C

Luftfeuchtigkeit: 75 – 100%

Vorteile:

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

EasyClean®-Reinigungssystem



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

Nähere Angaben siehe „Reinigen und Pflegen“.

Nur bei kaltem Backofen anwenden.

Vorteile:

- leichtere Backofenreinigung
- Schonung der Emailflächen des Backofens
- umweltfreundlich

Schnellaufheizung



Hinweis

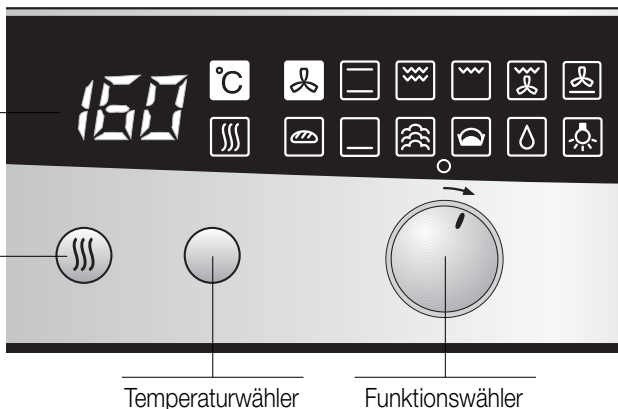
Wahlweise zuschaltbar bei CircoTherm und Brotbackstufe.

Backofen ein- und ausschalten

Beispiel: CircoTherm Heißluft

Temperaturanzeige

Schnellaufheizung
für CircoTherm
Heißluft und
Brotbackstufe



Temperaturwähler

Funktionswähler

Einschalten

Bevor Sie Ihren Backofen einschalten entscheiden Sie, welche Betriebsarten Sie benutzen möchten.

Drehen Sie den Funktionswähler bis das Symbol für die gewünschte Betriebsart leuchtet.

Die Vorschlagstemperatur erscheint im Display und die Backofenbeleuchtung schaltet ein.

Sie können die Vorschlagstemperatur mit dem Temperaturwähler in Schritten von 5° C nach oben oder unten verändern (Temperaturangaben siehe Back- oder Brattabellen).

Sie ist eine fest eingestellte Temperatur und kann nicht verändert werden.
Im Display erscheint .

Dampfgarstufe

für System-Dampfgarer
(als Sonderzubehör im
Fachhandel erhältlich).

Gärstufe

Sie ist eine fest eingestellte Temperatur und kann nicht verändert werden. Im Display erscheint .

EasyClean®

Sie ist eine fest eingestellte Temperatur und kann nicht verändert werden. Im Display erscheint .

Auftaustufe

Einstellen der Auftau-Stufe siehe Abschnitt „Auftauen und Garen“.

Anzeigelampe

Die Anzeigelampe für die Backofentemperatur leuchtet während der Aufheizphase und beim Nachheizen rot. Sie erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.

Schnellaufheizung

Einschalten

Nach dem Einschalten des Backofens kann bei CircoTherm Heißluft  oder Brotbackstufe  über die Taste  die Schnellaufheizung zugeschaltet werden.

Das Symbol  leuchtet während des Aufheizens. Es erlischt nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur.

Vorzeitiges Löschen

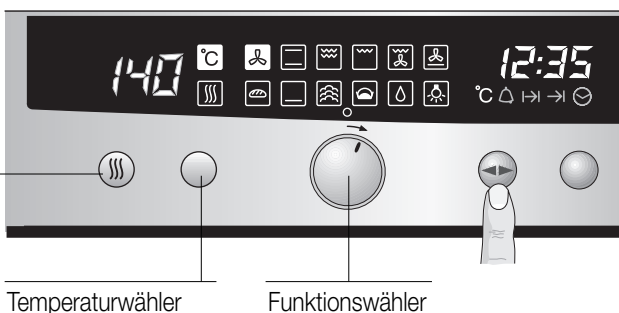
Drücken Sie die Taste , das Symbol geht aus und die Schnellaufheizung wird gelöscht.

Aktuelle

Backofentemperatur

Schnellaufheizung für

 CircoTherm und
 Brotbackstufe



Nur während der Aufheizphase kann durch einmaliges Drücken der Taste  die Ist-Temperatur für ca. 5 Sekunden in der Temperaturanzeige angezeigt werden.

Sie können bei den Funktionen den Ist-Wert abfragen (ausser bei , , , , Auftaustufe).

Ausschalten

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

Hinweis

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

Heißanzeige für den Backofen

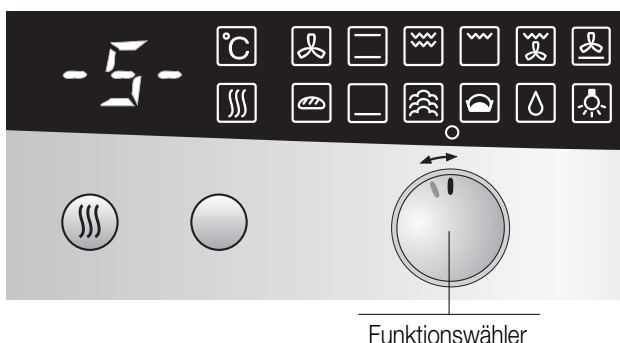
 bis ~ 120° C.
 120° bis ~ 80° C.

Temperaturbereiche der verschiedenen Heizsysteme

System	Vorzugs- temperatur in ° C	Temperatur- bereich in ° C
	160	40–200
Auftau- stufe 	— — —	ohne Temperatur- einstellung
	170	50–275
	220	50–275
	180	50–275
	170	50–250

System	Vorzugs- temperatur in ° C	Temperatur- bereich in ° C
	220	50–275
	200	180–220
	200	50–225
		feste Einstellung
	– –	feste Einstellung
		feste Einstellung

Sicherheitseinrichtungen



Verriegelung

1. Schalten Sie mit dem Funktionswähler **3 x** schnell hintereinander von 0-Stellung nach links auf Stellung und wieder zurück.
Im Display erscheint – –.
Der Backofen kann nicht versehentlich, oder durch Unbefugte (z. B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.
2. Zum Entriegeln schalten Sie **3 x** schnell hintereinander von 0-Stellung nach links auf Stellung und wieder zurück.
– – erlischt.

Dauerhafte Verriegelung



1. Schalten Sie mit dem Funktionswähler **6 x** schnell hintereinander von 0-Stellung nach links auf Stellung  und wieder zurück. Im Display erscheint **-5P**.

Der Backofen kann nicht versehentlich oder durch Unbefugte (z. B. spielende Kinder) eingeschaltet werden.

2. Zum in Betrieb nehmen des Backofens entriegeln Sie **3 x** von 0-Stellung nach links auf Stellung  und wieder zurück. Nach dem Benutzen des Backofen, wenn der Funktionswähler 30 Sekunden in der 0-Stellung ist, wird die permanente Verriegelung automatisch wieder eingeschaltet.
3. Zum Löschen schalten Sie wieder **6 x** schnell hintereinander von 0-Stellung auf Stellung  und wieder zurück. **-5P** erlischt.

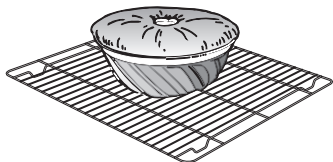
Automatische Sicherheitsabschaltung

Je nach Einstellung wird der Backofen nach 30 Minuten bis 30 Stunden automatisch abgeschaltet und die Anzeige blinkt **000**.

Die Abschaltungen erfolgen nur dann, wenn keine Veränderung der Einstellung am Gerät vorgenommen wurde.

Backen

Backen in Backformen



Stellen Sie die Backformen immer in die Mitte des Rostes.

Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall.

Backen auf Backblechen



Die Abschrägung des Backbleches muss immer zur Backofentür zeigen.

Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag ein.

Verwenden Sie nur Originalbleche.

Hinweise

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 in Weißblechformen



CircoTherm Heißluft

Einschubhöhe **1**



Ober-/Unterhitze

Einschubhöhe **1**

Wird der Kuchen unten zu dunkel:

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

Wird der Kuchen unten zu hell:

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

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

Backtabelle

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

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

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

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

Gebäckart	CircoTherm 			Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Rührteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	1	160 – 170	30 – 40	3	170 – 180
2 Bleche	1 + 3	150 – 160	40 – 50	–	–
Kuchen in runder Form / Kasten	1	150 – 160	60 – 70	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	40 – 60	3	180 – 190
2 Bleche	1 + 3	160 – 170	60 – 80	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	1	150 – 170	60 – 80	–	–
Kuchen in Form	1	160 – 170	60 – 100	2	170 – 180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	1	160 – 170	20 – 35	2	190 – 200
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180 – 190	10 – 15	3	200 – 210
Obst-Tortenboden	1	160 – 170	20 – 30	2	170 – 180
Biskuittorte (6 Eier)	1	150 – 160	40 – 50	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	35– 50	3	180–190
2 Bleche	1 + 3	170–180	45– 60	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	1	150–170	60– 80	3	170–190
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)	1	160–170	35– 45	3	170–180
Kuchen niedere Form	1	160–170	35– 45	2	170–180
Kuchen hohe Form	1	160–170	35– 45	2	170–180
Kleingebäck					
Baiser	1	80	100–130	3	80–90
Blätterteig (vorheizen)					
1 Blech	1	180–200	20– 30	3	200–210
2 Bleche	1	180–200	25– 35	–	–
Brandteig (vorheizen)					
1 Blech	1	180–200	25– 35	3	200–210
2 Bleche	1 + 3	180–200	30– 40	–	–
Rührteig (z. B. Muffins)					
1 Blech	1	150–160	20– 30	2	170–180
2 Bleche	1 + 3	160–170	25– 35	–	–
Mürbeteig (z. B. Butterplätzchen)					
1 Blech	1	140–150	15– 20	3	140–150
2 Bleche	1 + 3	140–150	15– 20	–	–
3 Bleche	1 + 3 + 4	140–150	20– 25	–	–
Pikantes					
Pizza (vorheizen)					
1 Blech	1	180–200	25– 40	3	200–220
2 Bleche	1 + 3	180–190	30– 40	–	–
Quiche (vorheizen)	1	180–190	40– 50	2	210–230
Brot (vorheizen)					
Anbacken	1	220	10– 15	2	240
Fertigbacken	1	180–200	45– 50	2	200–220

Backen mit der Pizzastufe

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

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

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

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

Gericht	Geschirr	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Dauer Minuten
Pizza	Backblech	1	180–200	30–40
Flammkuchen	Backblech	1	190–210	20–30
Tarte	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	180–200	30–45
Quiche	Tarte- oder Springform aus Weißblech	1	190–200	40–50
Quarktorte	Springform	1	160–170	60–80
Schweizer Wähe	Backblech	1	210–230	50–60
Strudel	Backblech	1	190–210	40–50

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

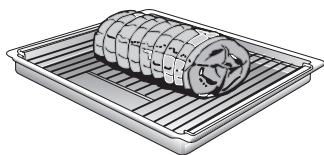
Tiefgekühlte Fertigprodukte (Herstellerangaben beachten)

Gericht	Geschirr	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Dauer Minuten
Pizza (vorheizen) mit dünnem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1	190–210	10–20
Pizza (vorheizen) mit dickem Boden	Rost belegt mit Backpapier	1	180–200	15–25
Kartoffelprodukte (vorheizen) (z. B. Pommes frites)	Universalpfanne	1	200–220	15–25
Backwaren (vorheizen) (z. B. Brötchen)	Rost belegt mit Backpapier	1	200–220	5–15
Strudel (vorheizen)	Backblech	1	200–220	25–45

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 Heißluft hinten zu dunkel	Stellen Sie die Backform nicht direkt vor die Luftaustritte an der Backofenrückwand.
Bei sehr feuchtem Backgut z.B. Obstkuchen entsteht viel Wasserdampf im Backofen, der sich an der Backofentür niederschlägt.	Durch kurzzeitiges, vorsichtiges Öffnen der Backofentür (1 bis 2 mal, bei langer Backzeit öfter) können Sie den Wasserdampf dem Backofen entziehen und dadurch die Wasserbildung wesentlich vermindern.
Stark ungleichmäßig gebräunt bei CircoTherm Heißluft	Einschubhöhe überprüfen.
Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen	Weniger Flüssigkeit verwenden.
Zum Energie sparen	Heizen Sie nur vor, wenn es in der Backtabelle angegeben ist. 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	2	180–200
(1 bei hohem Gargut)					
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

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Grillen

Hinweise

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

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

Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.

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

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

Rundum-Grillen

Grillen mit CircoTherm Heißluft

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

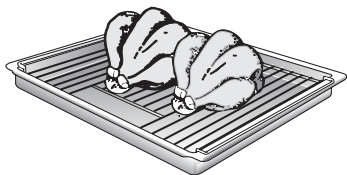
Ein Wenden des Grillgutes ist nicht erforderlich.

Hinweise auf Vorheizen beachten.

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

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Thermogrillen



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

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

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

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

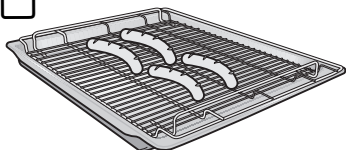
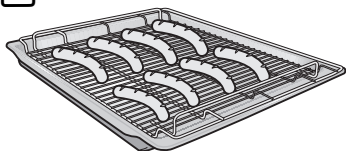
Wenden Sie ganzes Geflügel nach ca. zwei Drittel der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

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

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

Grillgut	Gewicht	Geschirr	Temperatur-einstellung	Einschub-höhe	Grillzeit
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.	
Kammsteaks	250° C	4		11–14 Min.	9–12 Min.	
Bratwürste	250° C	4		7–10 Min.	5–7 Min.	Leicht einschneiden
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.

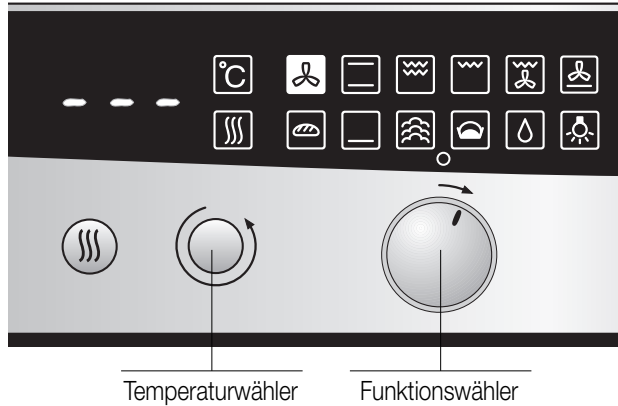
Tauen Sie **feuchte Tiefkühl-Blechkuchen** (mit Obstbelag) bei 160–170° C, 30–50 Minuten auf. Dazu packen Sie die Kuchen in Alufolie ein, damit der Belag nicht abtrocknet.

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

Tiefkühl-Pizza:

Beachten Sie bitte die Angaben der Hersteller.

Auftaustufe



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

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung .
2. Regeln Sie die Backofentemperatur mit dem Temperaturwähler nach unten, bis im Display --- erscheint.

Das Gebläse an der Backofenrückwand läuft ohne Heizung.

Tauen Sie Gebäck je nach Größe und Art
25–45 Minuten auf.

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

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

Dampfgarstufe



Achtung

Nur in Betriebnahme mit dem System-Dampfgarer. (Als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

Benutzen Sie die Dampfgarstufe nur bei vollständig abgekühltem Backofen (Raumtemperatur).

Verwenden Sie als Betriebsart nur .

Andere Anwendungen bzw. Betriebsarten sind nicht zulässig.

1. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung . Die Anzeigelampe  leuchtet und im Display erscheint .
2. Der Dampfgarvorgang wird nun automatisch geregelt.

Hinweis

Blinkt die Anzeige  ist der Backofen nicht vollständig abgekühlt.

Weitere Hinweise entnehmen Sie der Gebrauchsanleitung für System-Dampfgarer.

Gärstufe



Achtung

Benutzen Sie die Gärstufe nur bei **vollständig abgekühltem Backofen** (Raumtemperatur).

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

Einschalten

1. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens 0,05 Liter Wasser (entspricht 50 ml, oder $\frac{1}{4}$ Wasserglas).
2. Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig auf die Mitte des Backrostes und schieben in Einschubhöhe **1** ein.
 Den Teig nicht abdecken.
3. Schließen Sie die Backofentür.
4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung . Die Anzeigelampe  leuchtet und im Display erscheint –  –. Der Gärvorgang wird nun automatisch geregelt.
 Blinkt nach dem Einschalten –  – ist der Backofen zu heiß.

Schalten Sie den Backofen aus.

Warten Sie, bis der Backofen auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Starten Sie die Gärstufe neu.

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

Achtung

Beim Herstellen von Jogurt **kein Wasser in den Backofen geben**. Siehe beiliegende Broschüre.

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie können je nach Art und Menge des Teiges so wie der Beschaffenheit der Zutaten, z. B. Alter und Qualität der Hefe, variieren.

Die Weiterverarbeitung des Teiges entnehmen Sie dem beiliegenden Kochbuch.

Entfernen Sie vor dem Backen das Restwasser aus dem Backofen. Sollten Kalkrückstände erkennbar sein, lösen Sie diese mit etwas Essig auf und wischen mit klarem Wasser nach.

Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Backofen.

Ausschalten

Drehen Sie den Funktionswähler auf -Stellung.

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

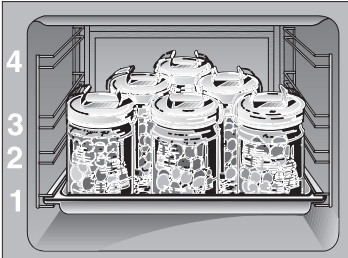
Gemüse waschen, putzen, je nach Art zerteilen und in Einweckgläser einfüllen.

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.

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.

Verwenden Sie Spezialreiniger (z. B. Sprays) nicht für Aluminium- und Kunststoffteile.

Edelstahlfront

Bei Verwendung von handelsüblichen Edelstahlreinigern kann die Bedruckung angegriffen werden.

Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.

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

Email und Glas

Verwenden Sie zum Reinigen heiße Spüllauge.

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

Backofentürscheibe

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

Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.

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

Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanleitung bei.

Beachten Sie alle dort angegebenen Reinigungshinweise.

Backofen

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

Nach dem Einbrennen lassen sich die Verschmutzungen nur noch schwer entfernen. Beim Arbeiten mit Heißluft ist die Verschmutzung geringer als bei den anderen Heizsystemen.

 Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.

Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr (Bräter).

Waschen Sie den Backofen bei geringer Verschmutzung in warmem Zustand mit heißer Spüllauge aus.

Lassen Sie den Backofen zum Trocknen geöffnet.

Katalytische Backofenverkleidung

Selbstreinigende Flächen im Backofen

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

Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Reinigen Sie die selbstreinigende Rückwand nie mit Backofenreiniger.

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

Backofenboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen.

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.

EasyClean®- Reinigungssystem

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

Achtung:

Benutzen Sie die Reinigungshilfe **nur bei vollständig abgekühltem Backofen** (Raumtemperatur).

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

Einschalten:

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

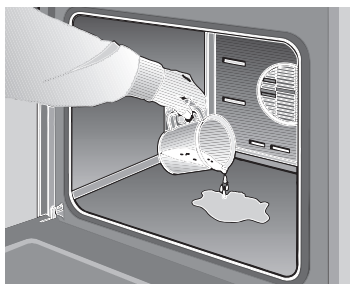
Die Anzeigelampe  und die Anzeigelampe  für Backofentemperatur leuchten.

Im Display erscheint **ECS**. Blinkt **ECS** ist der Backofen nicht vollständig abgekühlt.

Nach Ablauf der Aufheizzeit (4 Minuten) geht die Anzeigelampe für die Backofentemperatur aus. Nach weiteren 17 Minuten ist das Programm beendet. Es ertönt ein Signal.

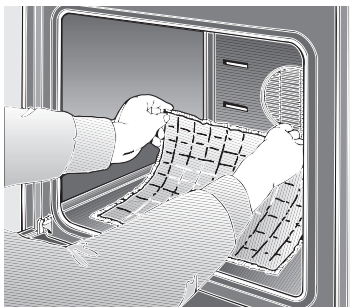
Ausschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler auf -Stellung.



Funktionswähler

Nach dem Abschalten der Reinigungshilfe



Hinweis:

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

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

Hinweise:

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

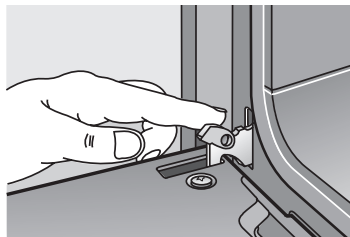
Bei starker Verschmutzung mit Fett, nach dem Braten oder Grillen, empfehlen wir die verschmutzten Stellen vor dem Einschalten der Reinigungshilfe mit Spülmittel einzureiben.

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

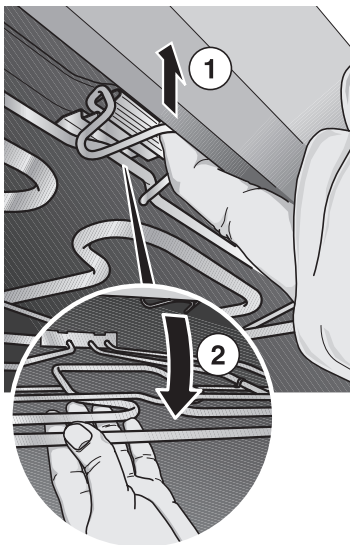
Schnelltrocknung

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

Backofentür



Heizkörper absenken



Hinweis: Zur bequemerer 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 hoch (schräg) und nehmen Sie diese nach vorne ab.

Einhängen

1. Setzen Sie beide Scharniere in die Halterungen links und rechts ein und schwenken Sie die Backofentür nach unten.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz zu.
3. Schließen Sie die Backofentür.

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

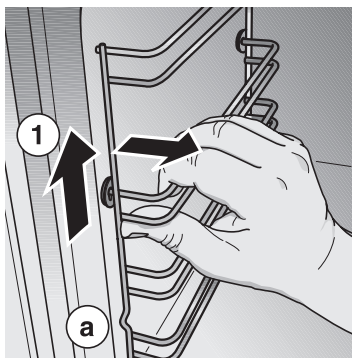
Achtung: Der Heizkörper muss abgekühlt sein.

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

Nach dem Reinigen

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

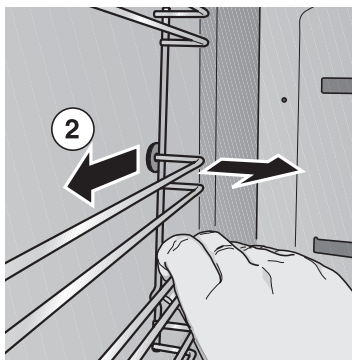
Einhängegitter



Aushängen

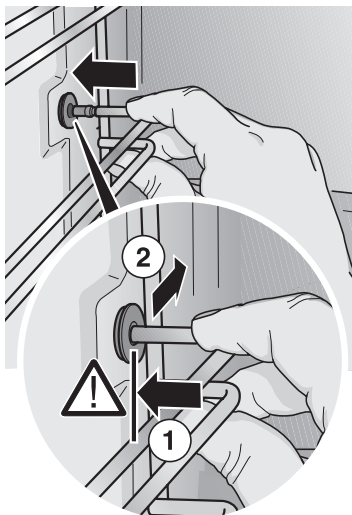
Die Einhängegitter können Sie zum Reinigen herausnehmen.

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 Einhängegitter 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 und rasten Sie es vorne ein.

Störungen und Reparaturen

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

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

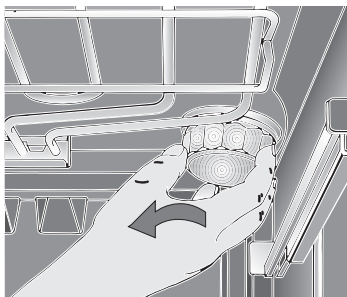
Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild. Das Geräteschild finden Sie hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.

Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

E-Nummer und
FD-Nummer

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

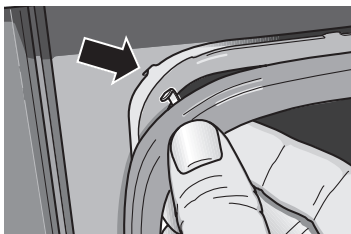
Austauschen der
Backofenlampe



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

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

Austauschen der
Backofentürdichtung



Nehmen Sie die defekte Backofentürdichtung durch einfaches Aushängen ab.
Die neue Backofentürdichtung erhalten Sie beim Kundendienst.

Was ist wenn?

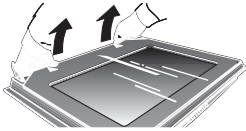
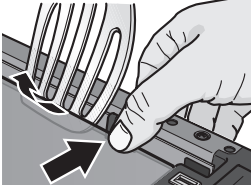
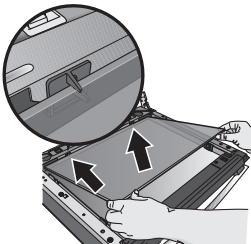
Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps.

Grundsätzlicher Hinweis:

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

was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z.B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
. . . wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut.	Einbau überprüfen.
. . . wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert?	Elektronikuhr ist auf Zeitschaltautomatik eingestellt.	Elektronikuhr auf Betrieb ohne Zeitschaltautomatik einstellen: 1. Taste ◀▶ drücken. 2. Betriebszeit-Dauer → auf 0:00 zurückstellen.
. . . wenn der Backofen plötzlich nicht mehr funktioniert und die Elektronikuhr blinkend 0:00 anzeigt?	Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.	Tageszeit neu einstellen.
. . . wenn das Display □□□ zeigt?	Stromzufuhr war kurzzeitig unterbrochen.	Elektronikuhr und Backofensteuerung neu aktivieren.

was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn das Display – 5 – anzeigt?	Der Backofen ist verriegelt (Kindersicherung).	Drehen Sie den Funktionswähler 3 x von 0-Stellung auf  Backofenbeleuchtung und wieder zurück. – 5 – erlischt.
. . . wenn das Display -5P anzeigt?	Der Backofen ist verriegelt (Kindersicherung).	Drehen Sie den Funktionswähler 6 x von 0-Stellung nach links auf  Backofenbeleuchtung und wieder zurück. -5P erlischt.
. . . wenn die Symbole der Bedienblende leuchten, aber die Heizung im Backofen nicht funktioniert?	Der Backofen wurde gegen unbefugte Benutzung gesperrt (Demoschaltung).	Schalten Sie mit dem Funktionswähler 5 x von Stellung  auf Stellung  und wieder zurück.  Im Display muss 333 erscheinen.
. . . wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z. B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.
. . . wenn nach dem Einschalten der Reinigungshilfe oder der Gärstufe die Anzeigelampe für Backofentemperatur nicht rot aufleuchtet?	Temperatur ist noch zu hoch, z. B. durch längere Benutzung des Backofens.	Backofen vor dem Benutzen der Reinigungshilfe vollständig abkühlen lassen.
	Anzeigelampe defekt.	Austausch durch einen autorisierten Fachmann.

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 abwischen.
. . . 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.
		Innentürglas an einer Seite mit dem Daumen den Halteklips eindrücken z. B. mit dem Bratenwender ausrasten, dann die andere Seite.
		Montage nach dem Reinigen: Innentürglas in die Aufnahme einsetzen. Erst die rechte Seite und dann die andere Seite einrasten.
		Türglas einhängen und durch Drücken neben den Scharnieren einrasten.

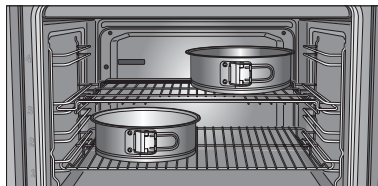
Prüfgerichte Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen.

Die Tabellenwerte gelten ohne Schnellaufheizung .

Backen	Betriebsart	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



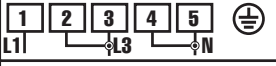
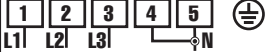
Grillen	Betriebsart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Grilldauer in Min.
Toast (10 Min. vorheizen)		4	275	0,5–1,0
Universalpfanne mit flachem Rost				
Beefsteaks 12 Stück		4	250	1. Seite 11–15 2. Seite 9–13
Universalpfanne mit Rost 				

Montageanleitung

Für den Installateur und
Küchenfachmann!

Wichtige Hinweise

Das Anschlussbild befindet sich auf
der Rückwand des Gerätes.

220-230V ~	
380-400V2N ~	
380-400V3N ~	

Verpackungsmaterial ordnungsgemäß
entsorgen.

Backofentürgriff nicht zum Transport
und Einbau des Gerätes benutzen.

Achtung: Anschluss und Inbetrieb-
nahme dürfen nur von einem
autorisierten Fachmann vorgenommen
werden.

Für den Anschluss ist ein
Netzanschlusskabel H05VV-F zu
verwenden.

**Nennaufnahme, Nennspannung und
Typen-Nr. des Gerätes:** siehe Geräte-
schild, 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 Trennvorrich-
tung vorzusehen. Als Trennvorrichtung
gelten Schalter mit einer Kontaktöffnung
von mehr als 3 mm. Dazu gehören LS-
Schalter, Sicherungen und Schütze.

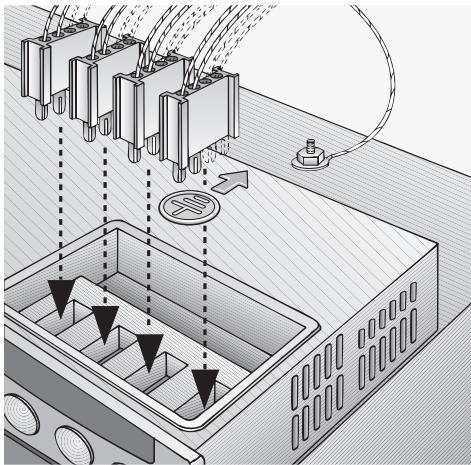
Bei Reparaturen das Gerät generell
stromlos machen.

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.

Anschließen der Einbaumulde

Anschließbare Einbaumulden

Anschließen



Möbelprogramme

Kochfeld und Gerät müssen vom gleichen Hersteller und mit einem gleichfarbigen Punkt auf dem Hinweis-aufkleber für Kombination gekennzeichnet sein, sonst Funktionsstörung. Sie müssen die gleiche Nennspannung haben (siehe Typenschild).

Der Einbauherd muss vor dem Anschließen der Einbaumulde eingebaut sein.

Achtung: Beim Anschließen der Einbaumulde an den Einbauherd unbedingt die Montageanleitung für die Einbaumulde beachten.

Die grün-gelbe Erdungsleitung der Einbaumulde muss mit der durch  gekennzeichneten Erdungsschraube des Einbauherdes verbunden werden. Bei nicht fachgerecht angeschlossener Erdungsleitung besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

Wichtig: Die farbige gekennzeichneten Stecker der Einbaumulde müssen in die gleichfarbig gekennzeichneten Buchsen am Einbauherd gesteckt werden.

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

Gemäß Prüfbestimmung für Erwärmung entspricht das Gerät dem Typ Y.

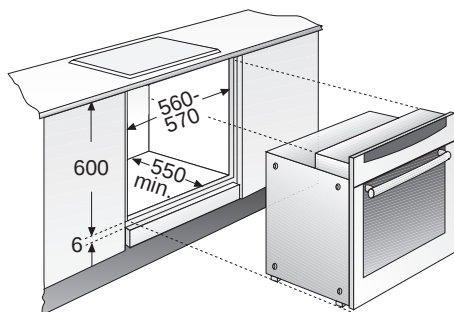
Einbauen des Herdes

Achtung

Das Gerät darf nur an einer Seite neben einem Hochschrank oder einer hohen Wand eingebaut werden. die Höhe an der gegenüberliegenden Seite darf die der Arbeitsfläche, in der die Kochmulde eingebaut ist, nicht überschreiten.

Der seitliche Abstand der Kochmulde zu einem Hochschrank und der zur Rückwand muss der Montageanleitung für die Einbau-Kochmulde entsprechen, dort angegebene Schutzklasse für Erwärmung beachten.

Einbauen

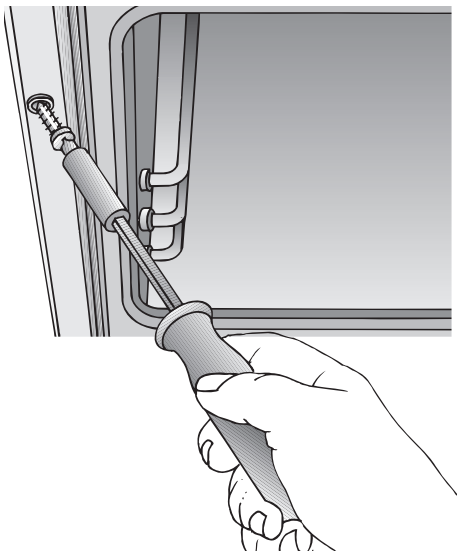


Einbauherd in die Einbauöffnung des Umbauschranks einschieben und **waagerecht** ausrichten.

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

Prüfen, ob der Einbauherd fest und **waagerecht** eingebaut ist und die angegebenen Einbaumaße eingehalten sind.

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



Noch Fragen? Sie erreichen uns:

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:
NeffCOM®
0 18 05 - 24 00 25

€ 0,12/min. DTAG
Für Österreich:
Tel: 08 10 / 70 04 00
zum Regionaltarif

9000 079 640

Printed in Germany 0605 Es.