

nl Gebruiksaanwijzing

it Istruzioni per l'uso

nl

it



B 1624 . .



Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	4	Elektronische klok	13
De verpakking en uw oude apparaat	4	Het bedieningspaneel	13
Voor het inbouwen	5	Klokfuncties	13
Veiligheidsvoorschriften	5	Tijdstelling	14
Oorzaken van schade	7	Kookwekker	14
Uw nieuwe fornuis	8	Automatische tijdschakeling	15
Het bedieningspaneel	8	Speciale functies	16
Gebruikswijzen van de oven	8	Gebruikswijzen van de oven	17
Verzinkbare knop	9	Heteluchtfuncties	17
Inschuifhoogten	9	Conventionele functies	18
Toebehoren	10	Grillfuncties	19
Vóór het eerste gebruik	11	Speciale functies	20
Taal van de tekstdisplay	11	Ovenbediening	21
Reiniging vóór gebruik	12	Oven inschakelen	21
Eerste keer verhitten	12	Snel voorverwarmen	22
Nareiniging	12	Actuele oventemperatuur	22
Tijdstelling	12	Oven uitschakelen	22
		Veiligheidsvoorzieningen	24
		Vergrendeling	24
		Duurzame vergrendeling	25
		Automatische veiligheidsuitschakeling	25

Inhoudsopgave

Bakken	26	Reinigen en onderhouden	38
Tips en trucs	27	Belangrijke aanwijzingen	38
Braden	28	Katalytische ovenbekleding	40
Grillen	30	EasyClean-reinigingssysteem	41
Thermogrillen	31	Ovendeur demonteren	43
Oppervlaktegrillen	31	Verwarmingselementen	44
Ontdooien en gaar maken	32	Ophangroosters	44
Ontdooien met CircoTherm hete lucht	32	Telescoopstangen	45
Ontdooistand	34	Storingen en reparaties	46
Stoomstand	35	Wat doet u, wanneer	
Deegrijstand	36	er iets niet werkt?	47



Hierop moet u letten



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

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

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

De verpakking en uw oude apparaat

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

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

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

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



Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Veiligheidsvoorschriften

Hete oven



Uw apparaat mag uitsluitend in goed ingebouwde toestand worden gebruikt.

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

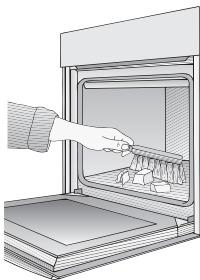
Blijf in de buurt wanneer u gerechten met vet of olie bereidt. Bij oververhitting kan het vet of de olie gaan branden.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Brandgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten op de hete kookzones leggen.

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



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

Let op: de schuifrails worden heet wanneer de oven wordt ingeschakeld. Pas bijzonder goed op dat u zich niet brandt wanneer de schuifrails naar buiten getrokken zijn.

Gebruik voor het braden en grillen uitsluitend hittebestendig serviesgoed.

Reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

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

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

Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bakblik, aluminiumfolie of servies op de bodem van de oven

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

Inschuifdelen

Inschuifdelen voorzichtig inschuiven om beschadigingen te voorkomen.

Bakpapier

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

Water in de oven

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

Vruchtensap

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

U kunt beter de diepere braadslede gebruiken.

Afkoelen met open ovendeur

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

Sterk vervuilde oventichting

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

Ovendeur als zitting

Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

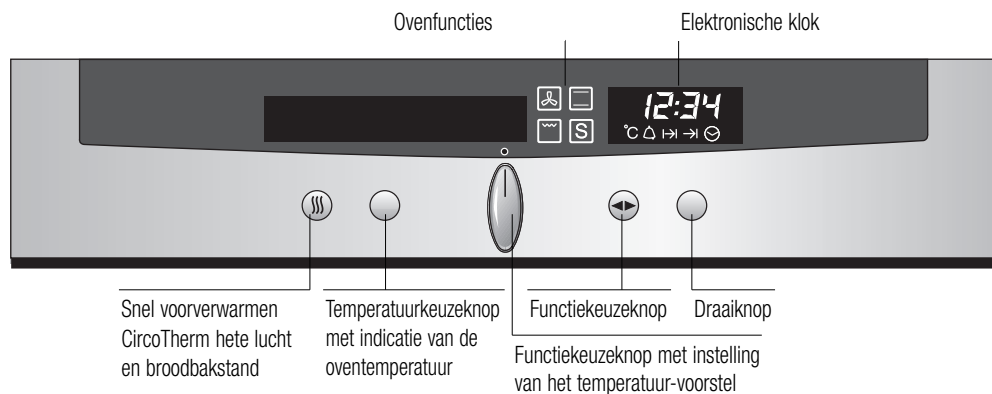
Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Uw nieuwe fornuis

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. Wij leggen u de werking uit van het bedieningspaneel met de knoppen en de indicaties. U vindt er informatie over de gebruikswijzen en het bijgevoegde toebehoren.

Het bedieningspaneel



Gebruikswijzen van de oven



Hoteluchtfuncties

- CircoTherm hete lucht
- Ontooistand
- Pizzastand
- Broodbakstand



Grillfuncties

- Groot grill-oppervlak
- Klein grill-oppervlak
- Thermogrillen



Conventionele functies

- Boven- en onderwarmte
- Onderwarmte



Speciale functies

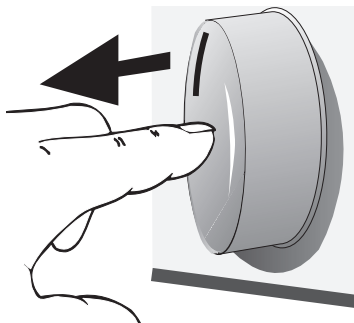
- Stoomstand,
voor systeem-stoomkoker
(als extra toebehoren
verkrijgbaar in de vakhandel)
- Degregrijsstand
- EasyClean®
- Ovenverlichting

Aanwijzingen:

De ovenverlichting wordt bij elke ovenfunctie ingeschakeld. Uitzondering: EasyClean.

De snelvoorverwarming  kan desgewenst worden ingeschakeld bij CircoTherm hete lucht en de broodbakstand.

Verzinkbare knop



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

Inschuifhoogten



Uw oven beschikt over 4 inschuifhoogten.

De inschuifhoogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid.

Deze cijfers bevinden zich op de oven.

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

De ophangroosters en telescooprails kunnen worden aangebracht op de door u gewenste inschuifhoogte.

Dankzij het eenvoudige insteeksysteem kunt u de ophangroosters en telescooprails snel en flexibel wisselen.

Toebehoren

Standaard worden meegeleverd:

Braadslede met rooster



Rooster



Email bakplaat



Overig toebehoren is verkrijgbaar in de vakhandel:

Bestelnr.

Braadslede	Z 1232 X0
Braadslede met antiaanbaklaag	Z 1233 X0
Glazen schaal	Z 1262 X0
Ovenschaal	Z 1272 X0
Aluminium bakplaat	Z 1332 X0
Email bakplaat	Z 1342 X0
Bakplaat met antiaanbaklaag	Z 1343 X0
Pizzaplaat	Z 1352 X0
Haaks gebogen bak- en braadrooster	Z 1432 X0
Fijnmazig bak- en braadrooster	Z 1442 X0
Braadplaat	Z 1512 X0
Uitbreidingsset – Enkelvoudige telescoop	Z 1784 X0
Systeem-stoomkoker	N 8642 X0
Broodbaksteen	Z 1912 X0
Radioantenne voor elektronische klok	Z 1980 X0
Geëmailleerde universele braadpan	Z 9930 X0

Aanwijzing:

Bakplaat en braadslede/bakplaat kunnen tijdens gebruik in de oven krom trekken. De oorzaak hiervan zijn de grote temperatuurverschillen op het toebehoren.

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

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

Vóór het eerste gebruik

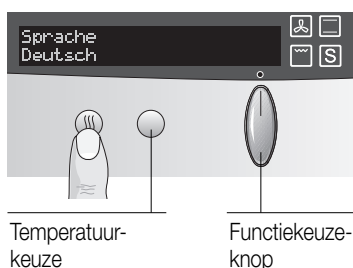
Taal van de tekstdisplay

U kunt voor het tekstdisplay kiezen uit 7 verschillende talen.

Taal wijzigen

De basisinstelling van de displaytaal is Duits.
U kunt verschillende talen instellen.

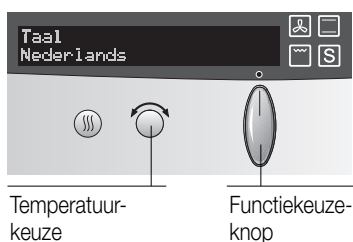
Basisinstelling wijzigen



De functiekeuze-knop moet uitgeschakeld zijn.

1. Houd de snelvoorverwarmingstoets  ingedrukt tot op het tekstdisplay **Sprache Deutsch** verschijnt.

Voorbeeld: Nederlands



2. Draai de temperatuurkeuze-knop tot de gewenste taal verschijnt.
Na 3 seconden is deze taal geactiveerd.

Reiniging vóór gebruik

Verwijder het toebehoren uit de oven.

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

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

Neem de gebruiksaanwijzing van het kookplateau in acht.

Eerste keer verhitten

Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u de werkelijke tijd instellen op de elektronische klok.

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

Nareiniging

Reinig de oven met een heet sopje.

Monteer de ophangroosters en de telescooprails.

Tijdstelling

Instellen



Nadat het apparaat aan de elektrische stroom is aangesloten of nadat de stroom is uitgevallen, knipperen in het display de cijfers 0:00.

Druk op knop ◀▶ en stel met de draaiknop de actuele tijd in (voorbeeld: 15:00 uur).

Om de tijd te corrigeren, drukt u op de knop ◀▶ tot het symbool ⌚ knippert.

Daarna stelt u de actuele tijd in.

N.B.: De actuele tijd kan niet worden gecorrigeerd wanneer een automatische functie of de kookwekker is ingesteld. (Wissen, zie 'Elektronische klok').

Elektronische klok

U kunt de elektronische klok met één hand bedienen. Nadat u op een knop hebt gedrukt, stelt u de tijd in met behulp van de draaiknop. Instellen is mogelijk zolang de functieaanduiding knippert (4 seconden).

Het bedieningspaneel



N.B.

De actuele oventemperatuur wordt alleen weergegeven bij de temperatuurcontrole.

Klokfuncties

kookwekker

Countdown-minutenteller (max. 24 uur).

gebruiksduur

Automatische uitschakeling. U stelt bij geactiveerde verwarmingsmethode een tijdsduur in (max. 6 uur) waarna het apparaat zichzelf automatisch uitschakelt.

starttijdkeuze

Automatische inschakeling en heruitschakeling. U legt vast wanneer de oven zichzelf automatisch inschakelt en na welke duur de oven zichzelf weer uitschakelt (max. 24 uur).

dagtijd

Voor wijziging van de actuele dagtijd of opnieuw instellen na een stroomstoring.

tijden wissen

Wissen van ingestelde tijden: kookwekker, gebruiksduur en starttijdkeuze.

Tijdstelling

Instellen



Nadat het apparaat aan de elektrische stroom is aangesloten of nadat de stroom is uitgevallen, knipperen in het display de cijfers 0:00.

Druk op knop ◀▶ en stel met de draaiknop de actuele tijd in (voorbeeld: 15:00 uur).

Om de tijd te corrigeren, drukt u op de knop ◀▶ tot het symbool ⌚ knippert.

Daarna stelt u de actuele tijd in.

N.B.: De actuele tijd kan niet worden gecorrigeerd wanneer een automatische functie of de kookwekker is ingesteld. (Wissen, zie 'Elektronische klok').

Kookwekker

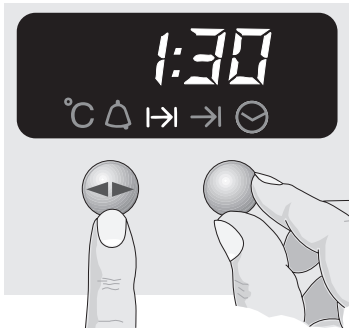


1. Druk op de toets ◀▶ tot het symbool ⌚ knippert en stel de tijd in (voorbeeld: 5 minuten). Na inschakeling wordt de resterende tijd weergegeven.

2. Na afloop van de gebruiksduur klinkt een geluidssignaal en de indicatie ⌚ knippert. Om het geluidssignaal voortijdig uit te schakelen, drukt u op de knop ◀▶.

Automatische tijdschakeling

Gebruiksduur automatisch uitschakelen



U kunt de oven in- en uitschakelen via de elektronische klok.
Het meest geschikt voor de automatische tijdschakeling zijn gerechten die weinig aandacht nodig hebben.

Als u direct wilt beginnen met bakken of braden, hoeft u alleen de gebruiksduur in te stellen.

1. Selecteer de gebruikswijze en de oventemperatuur.
2. Druk op de knop ◀▶ tot het symbool I→ knippert en stel de gebruiksduur in met de draaiknop (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten). Circa 4 seconden na het instellen wordt de actuele tijd weergegeven.
Het symbool I→ geeft de automatische tijdschakeling aan.
3. Na afloop van de gebruiksduur (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten) klinkt een geluidssignaal en de indicatie →◀ knippert. De oven wordt automatisch uitgeschakeld. Om het geluidssignaal voortijdig uit te schakelen, drukt u op de knop ◀▶.
4. Schakel de oven uit.
5. Om de automatische tijdschakeling te beëindigen, drukt u nogmaals op de knop ◀▶.

Starttijdkeuze automatisch in- en uitschakelen



Als het bakken of braden op een later tijdstip moet beginnen, dient u de gebruiksduur en het einde van de gebruiksduur in te stellen.

1. Selecteer de gebruikswijze en de oventemperatuur.
2. Druk op de knop ◀▶ tot het symbool I→ knippert en stel de gebruiksduur in met de draaiknop (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten).
3. Druk op de knop ◀▶ tot het symbool →◀ knippert en stel het einde van de gebruiksduur in met de draaiknop (voorbeeld: 12:30 uur). Circa 4 seconden na het instellen wordt de actuele tijd weergegeven.
Het symbool →◀ geeft de automatische tijdschakeling aan.



Controleren, corrigeren en wissen van instellingen

Aanwijzingen

Speciale functies

Uitschakelen van het display

Nachtverduistering van het display

Extra toebehoren – radioantenne

4. De oven wordt automatisch ingeschakeld (voorbeeld: **11:00** uur) en uitgeschakeld (voorbeeld: **12:30** uur) op de ingestelde tijdstippen
5. Na afloop van de gebruiksduur klinkt een geluidssignaal en de indicatie **→** knippert. Om het geluidssignaal voortijdig uit te schakelen, drukt u op de knop **◀▶**.
6. Schakel de oven uit.
7. Om de automatische tijdschakeling te beëindigen, drukt u nogmaals op de knop **◀▶**.
1. Om uw instellingen te controleren, drukt u op de knop **◀▶** tot het symbool knippert.
2. Desgewenst kunt u de instellingen corrigeren met behulp van de draaiknop.
3. Als u uw instellingen wilt wissen, draait u de ingestelde tijd op **0:00** en schakelt u de oven uit.

De kookwekker en het einde van de gebruiksduur kunnen tot max. 24 uur vooruit worden geprogrammeerd.

De instellingen kunnen op elk gewenst moment worden bekeken door op de desbetreffende knop **◀▶** te drukken.

1. Houd de toets **◀▶** 7 seconden ingedrukt. Daarna wordt de display donker; de tijd en de display-indicaties lopen door op de achtergrond.
2. Voor het inschakelen van het display drukt u kort op de knop **◀▶**.

Tussen 22.00 en 6.00 Uhr uur wordt het display automatisch donker gemaakt.

De elektronische klok kan worden uitgerust met een radioantenne (zie Extra toebehoren).

Gebruikswijzen van de oven

Hier vindt u een overzicht van de vier ovenfuncties: heteluchtfuncties, conventionele functies, grillfuncties en speciale functies. De ovenfuncties zijn onderverdeeld in de volgende verwarmingsmethoden.

Heteluchtfuncties

Tot de heteluchtfuncties behoren:

CircoTherm hete lucht

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

Voordelen:

- bakken en braden is mogelijk op 3 niveaus tegelijk
- de oven wordt nauwelijks vuil
- korte verwarmingstijden
- lage oventemperaturen
- Ontdooistand, Instellen van de **ontdooistand** zie „Ontdooien en bereiden”.

Pizzastand

Op de pizzastand wordt behalve de CircoTherm hete lucht ook de onderwarmte ingeschakeld.

Voordelen:

- Verse bereiding van gerechten met veel vocht, bijv. pizza en sappig gebak met een krokante bodem.
- Bijzonder geschikt voor diepvriesproducten, bijv. pizza, patates frites enz.

Broodbakstand

Broodbakstand met CircoTherm hete lucht.

Instelbaar op 180–220° C.

Aanwijzing

Snel voorverwarmen

inschakelbaar bij CircoTherm hete lucht.

Conventionele functies

Boven- en onderwarmte (conventioneel systeem)

Tot de conventionele functies behoren:

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

Bakken en braden is slechts mogelijk op één inschuifhoogte.

Voordelen:

- bakken van gebak met vochtig beleg, pizza, quiche.

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

Voordelen:

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

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

Onderwarmte

Grillfuncties

Groot grill-oppervlak

Tot de grillfuncties behoren:

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

Voordelen:

- bijzonder geschikt voor platte en kleine stukken vlees zoals steaks en worstjes, maar ook voor vis, groente en toast.
- het hele grill-oppervlak wordt heet
- bijzonder geschikt voor grote hoeveelheden

Klein grill-oppervlak

Voordelen:

- uitsluitend het middelste gedeelte van het grill-oppervlak wordt heet
- bijzonder geschikt voor kleine hoeveelheden
- besparing van energie.

Thermogrillen

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

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

Voordelen:

- bijzonder geschikt voor gevogelte en grote stukken vlees.

Speciale functies

Tot de speciale functies behoren:

Stoomstand

Voor systeem-stoomkoker (als extra toebehoren verkrijgbaar in de vakhandel).

Deegrijststand

Door de Deegrijststand ontstaan in de oven ideale omstandigheden voor het rijzen van gistdeeg.

Temperatuur: 35 – 38° C

Luchtvochtigheid: 75 – 100%

Voordelen:

- Snelle en gelijkmatige toename van het deegvolume.
- Geen uitdrogen van het deeg.
- Er ontstaat geen vel, daardoor kan het deeg zeer goed verder worden verwerkt en gevormd.
- Negatieve invloeden van buiten (zoals tocht) worden voorkomen.
- Maken van yoghurt.

EasyClean®

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

Zie voor meer gegevens “Reinigen en onderhouden”.

Voordelen:

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

Ovenverlichting

De verlichting van de oven wordt ingeschakeld. Na 30 minuten wordt het licht automatisch weer uitgeschakeld.

De oven wordt niet warm.

Ovenbediening

Oven inschakelen

Voorbeeld: CircoTherm
hete lucht



Voordat u de oven inschakelt, dient u te beslissen welke gebruikswijze u wilt gebruiken.

Draai de functiekeuzeknop naar rechts tot de gewenste gebruikswijze verschijnt op de tekstdisplay.

De adviestemperatuur verschijnt op de tekstdisplay en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.

Temperatuur wijzigen

Met behulp van de temperatuurkeuzeknop kunt u het temperatuurvoorstel naar boven of beneden wijzigen in stappen van 5° C.

N.B.

Stoomstand, deegrijstand, EasyClean.

→ De temperatuur is vast ingesteld en kan niet worden gewijzigd.

Indicatielampje

Tijdens het opwarmen en het naverwarmen wordt de °C op de tekstdisplay verlicht.

Snel voorverwarmen

Inschakelen

Bij CircoTherm hetelucht en de broodbakstand kunt u de snelvoorverwarming inschakelen.

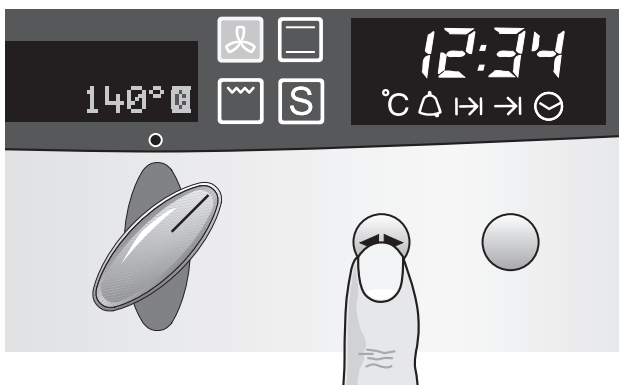
Druk op de toets .

Op de display verschijnt **Snelvoorverwarming**.

Voortijdig wissen

Druk op de toets . De melding **Snelvoorverwarming** op de tekstdisplay gaat uit en de snelvoorverwarming wordt stopgezet.

Actuele oventemperatuur



Tijdens het opwarmen kunt u de actuele oventemperatuur ca. 5 seconden weergegeven op de tekstdisplay.

Druk hiertoe op de toets .

Bij de stoomstand, de degrijsstand, EasyClean, de ovenverlichting en de ontdooistand is dit niet mogelijk.

Oven uitschakelen

Draai de functiekeuzeknop op de 0-stand.

Alle functies zijn gewist.

Na uitschakeling kan de ventilator voor het afkoelen van de oven nog enige tijd nalopen.

Restwarmte-indicatie van de oven

De tekstdisplay toont het huidige temperatuurbereik:

Restwarmte hoog	hoger dan 120°C
Restwarmte laag	60 – 120°C.

Temperatuurbereiken van de verschillende verwarmingssystemen

Hetelucht- functies 	Voorkeurs- temperatuur in ° C	Temperatuur- bereik in ° C
CircoTherm hete lucht	160	40 – 200
Ontdooistand	–	zonder temperatuur- instelling
Pizzastand	220	50 – 275
Broodbakstand	200	180 – 220

Conventio- nele- functies 	Voorkeurs- temperatuur in ° C	Temperatuur- bereik in ° C
Boven- en onderwarmte	170	50 – 275
Onderwarmte	200	50 – 225

Grillfuncties 	Voorkeurs- temperatuur in ° C	Temperatuur- bereik in ° C
Groot grill- oppervlak	220	50 – 275
Klein grill- oppervlak	180	50 – 275
Thermogrillen	170	50 – 250

Speciale functies 	Voorkeurs- temperatuur in ° C	Temperatuur- bereik in ° C
Stoomstand	–	vaste instelling
Deegrijpsstand	–	vaste instelling
EasyClean	–	vaste instelling

Veiligheidsvoorzieningen

Bij ingeschakelde vergrendeling kan de oven niet langer per ongeluk of door onbevoegden (b.v. spelende kinderen) worden ingeschakeld. De vergrendeling kan worden gebruikt als kinderslot.

Vergrendeling



1. Schakel met de functiekeuzeknop **3 x** snel achter elkaar van de 0-stand naar links op Ovenverlichting en weer terug. Op het display verschijnt **Apparaat geblokkeerd**.
2. Om te ontgrendelen schakelt u **3 x** snel achter elkaar van de 0-stand naar links op Ovenverlichting en weer terug. **Apparaat geblokkeerd** gaat uit en u kunt de oven weer gewoon gebruiken.

Duurzame vergrendeling



1. Schakel met de functiekeuzeknop **6 x** snel achter elkaar van de 0-stand naar links op Ovenverlichting en weer terug.
Op de tekstdisplay verschijnt **Permanent geblokkeerd**.
2. Om de oven bij geactiveerde permanente blokkering te gebruiken, draait u de knop **3 x** van de 0-stand naar links op ovenverlichting en weer terug.
Apparaat permanent geblokkeerd gaat uit en u kunt de oven weer gewoon gebruiken.
De permanente blokkering wordt 30 seconden na uitschakeling van het apparaat opnieuw ingeschakeld.
3. Om de permanente blokkering te deactiveren, draait u de knop 6 x snel achter elkaar van de 0-stand naar links op ovenverlichting en weer terug.
Apparaat permanent geblokkeerd gaat uit en u kunt de oven weer gewoon gebruiken.

Automatische veiligheidsuitschakeling

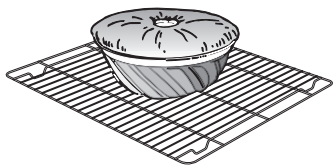
Afhankelijk van de instelling wordt de oven na 30 minuten tot 30 uur automatisch uitgeschakeld; op de tekstdisplay staat **Veiligheidsuitschakeling**.

Uitschakeling vindt alleen plaats wanneer er geen instellingen zijn gewijzigd op het apparaat.

Zodra u de temperatuur- of functiekeuzeknop bedient, wordt het apparaat weer ingeschakeld. De tekst **veiligheidsuitschakeling** gaat uit.

Bakken

Bakken in een bakvorm



Aanwijzingen

Plaats de bakvorm altijd op het midden van het rooster.

Wij bevelen donkere bakvormen van metaal aan.

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

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

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

Bakken op een bakblik



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

Inschuifdelen voorzichtig inschuiven om beschadigingen te voorkomen.

Schuif het bakblik altijd volledig naar achteren.

Gebruik uitsluitend originele bakblikken.

Bakken in blankmetalen bakvorm



CircoTherm hete lucht

inschuifhoogte **1**



boven-/onderwarmte

inschuifhoogte **1**

Indien het gebak aan de onderkant te donker wordt:

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

Indien het gebak aan de onderkant te licht wordt:

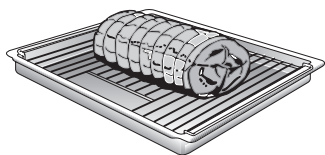
Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd langer en kies een lagere temperatuur of gebruik een zwarte bakvorm.

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

Tips en trucs

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

Braden



Braden in een open schaal

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

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

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

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

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

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

Braden in een gesloten schaal

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

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

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



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

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

Opmerkingen

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

Middelgrote, dunnere stukken braadvlees = gemiddelde braadtijd, gemiddelde temperatuur

Kleine, dunne stukken braadvlees

= korte braadtijd, hoge temperatuur

Braadtijd per cm vleesdikte zonder been

ca. 13-15 minuten.

Braadtijd per cm vleesdikte met been

ca. 15-18 minuten.

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

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

Gebruik uitsluitend braadschalen met hittebestendige handvaten.

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

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

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

Het vlees is van binnen niet gaar

Stel een iets lagere braadtemperatuur in.

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

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

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

Grillen

Aanwijzingen



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

Met gesloten ovendeur grillen.

De grilltemperaturen kunnen worden ingesteld.

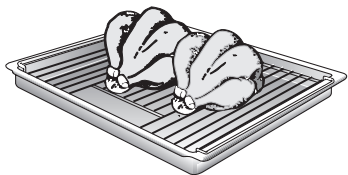
Schuif het rooster en de braadslede altijd samen in de oven.

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

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

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

Thermogrillen



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

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

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

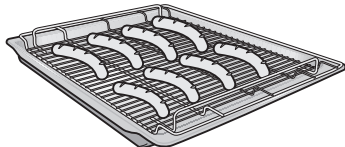
Bij het thermo-grillen op het rooster kan afhankelijk van het te grillen gerecht de oven vrij vuil worden. Maak daarom de oven na elk gebruik schoon om inbranden van het vuil te voorkomen.

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

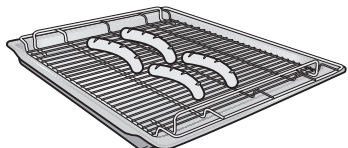
Laat het gerecht wanneer het klaar is nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.

Oppervlaktegrillen

Groot grill-oppervlak



Klein grill-oppervlak



Voor platte en kleine gerechten.

Gebruik altijd het rooster en de braadslede

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

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

Ontdooien en gaar maken

Ontdooien met CircoTherm hete lucht

Belangrijke aanwijzingen

Gebruik uitsluitend CircoTherm hete lucht voor het ontdooien en bereiden van diepvries-producten.

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

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

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

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

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

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

Inschuifhoogten

Bij 1 blik: Inschuifhoogte **1**

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

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

Ontdooien en bereiden

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

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

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

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

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

Verpak het gebak in aluminiumfolie zodat de buitenkant niet uitdroogt.

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

Diepvriespizza:

Neem de instructies van de fabrikant in acht.

Ontdooistand

Alleen voor kwetsbaar gebak (bijv. slagroomtaarten).



Inschakelen

1. Draai de functiekeuzeknop tot de display **CircoTherm hetelucht** aangeeft.
2. Verlaag de oventemperatuur met de temperatuurkeuzeknop tot op de tekstdisplay **Ontdooi in gebruik** verschijnt.

De ventilator in de achterwand van de oven loopt zonder verwarming.

3. De bereiding met Ontdooistand wordt nu automatisch geregeld.

Ontdooi het gebak naar gelang de grootte en de soort gedurende 25 à 45 minuten.

Daarna neemt u het uit de oven laat u het gedurende 30 à 45 minuten verder ontdooien.

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

Uitschakelen

Draai de functiekeuzeknop op de 0-stand.

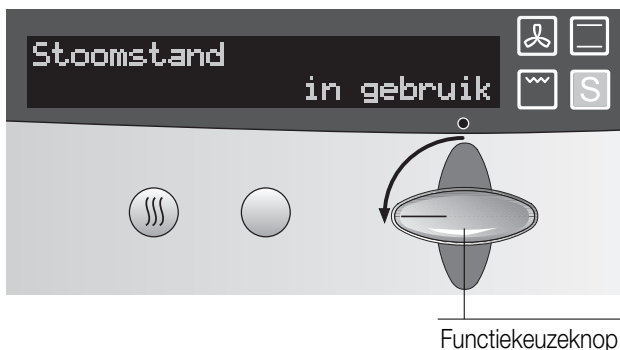
Stoomstand

Attentie

Alleen beschikbaar in het stoomkoker-systeem (als extra toebehoren verkrijgbaar in de vakhandel).

Gebruik de stoomstand alleen wanneer de oven volledig is afgekoeld (kamertemperatuur).

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



1. Draai de functiekeuzeknop tot op de tekstdisplay **Stoomstand** verschijnt.
Na ca. 3 seconden verschijnt op de tekstdisplay **Stoomstand – in gebruik**.
2. De bereiding met stoom wordt nu automatisch geregeld.

N.B.

Wanneer **Stoomstand** knippert op de tekstdisplay, is de oven niet volledig afgekoeld.

Schakel de oven uit. Wacht tot de oven is afgekoeld tot kamertemperatuur.

Starten de stoomstand opnieuw.

Meer informatie vindt u in de gebruiksaanwijzing van het stoomkoker-systeem.

Deegrijsstand

Let op

Giet geen koud water in de hete oven.

Gebruik de deegrijsstand alleen **als de oven volledig is afgekoeld** (kamertemperatuur).

Gebruik alleen normaal leidingwater, **geen gedestilleerd water**.

Bij het maken van yoghurt **geen water in de oven doen**.

Inschakelen

1. Giet voorzichtig 0,05 liter water (komt overeen met 50 ml of $\frac{1}{4}$ waterglas) in de bodemkuip van de oven.
2. Plaats de schaal met het deeg in het midden van het bakrooster op hoogte **1** in de oven.
 Het deeg niet afdekken.
3. De ovendeur sluiten.



4. Draai de functiekeuzeknop tot op de tekstdisplay **Deegrijsstand** verschijnt. Na ca. 3 seconden verschijnt **Deegrijsstand – in gebruik**. Het rijzen wordt nu automatisch geregeld.

N.B.

Wanneer **Deegrijsstand** knippert op de tekstdisplay, is de oven te heet.

Schakel de oven uit.

Wacht tot de oven is afgekoeld tot kamertemperatuur.

Start de rijstand opnieuw.

Gistdeeg	Meelhoeveelheid	Hoogte	Rijsduur
Gebak tot	500 g	1	20 – 25 min.
Gebak tot	500 – 750 g	1	25 – 30 min.
Deeg voor gevlochten gebak	500 g	1	30 – 35 min.
Deeg voor gevlochten gebak	750 g	1	30 – 40 min.
Brooddeeg	1000 g	1	35 – 60 min.
Yoghurt	1 liter melk	1	6 uur

Let op

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden. Deze kunnen afwijken, afhankelijk van het soort en de hoeveelheid deeg en de aard van de ingrediënten, zoals de leeftijd en de kwaliteit van de gist.

Zie voor de verdere verwerking van het deeg het meegeleverde kookboek.

Uitschakelen

Draai de functiekeuzeknop op de 0-stand.

Verwijder vóór het bakken het restwater uit de oven. Als u kalkresten ziet, verwijder deze dan met een beetje azijn en veeg daarna de oven schoon met water en een doek.

Reinigen en onderhouden

Belangrijke aanwijzingen

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

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

Speciaal aanbevolen reinigingsproducten zijn verkrijgbaar via de klantenservice.

Buitenzijde apparaat

Front van roestvrij staal/ aluminium

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

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schuursponsjes of grove schoonmaakdoeken.

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

Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Email en glas

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

Ovendeurruit

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

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

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

Oven

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

Ingebrand vuilresten laten zich moeilijk verwijderen.

Emailoppervlakken in de oven

Aanwijzingen:

Om vervuiling te voorkomen gebruikt u:

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

Voor eenvoudige reiniging

kunt u de ovenlamp inschakelen en ovendeur verwijderen.

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

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

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

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

 De oven mag niet warm worden gereinigd met speciale ovenreinigingsmiddelen.

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

Overigens:

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

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

Katalytische ovenbekleding

Katalytische oppervlakken in de oven reinigen

De achterwand is voorzien van een laagje zelfreinigend email.

Hij reinigt zichzelf wanneer de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Reinig de zelfreinigende oppervlakken nooit met ovenreiniger.

Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

EasyClean reinigingssysteem

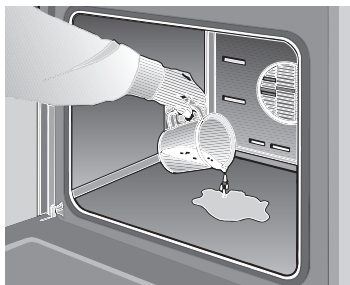
Om de reiniging van de oven voor u gemakkelijker te maken, is uw oven voorzien van een automatische reiniging. Dankzij een automatisch geregelde verdamping van reinigungsoplossing worden de vuilresten op het email door waterdamp zacht en kunnen deze vervolgens gemakkelijk worden verwijderd.

Let op:

Giet geen koud water in de hete oven.

De reinigingshulp kan alleen **bij een volledig afgekoelde oven** worden ingeschakeld (kamertemperatuur).

Gebruik uitsluitend normaal leidingwater, **geen gedestilleerd water**.



Functiekeuzeknop

Inschakelen:

1. Verwijder het bakblik en de braadslede uit de oven. Het grillrooster kan in de oven blijven.
2. Giet ca. 0,4 liter water met een beetje afwasmiddel in de bodemkuip van de oven. Bij veel vuil kunt u het sopje enige tijd voor het inschakelen laten inwerken.
3. Sluit de ovendeur.
4. Draai de functiekeuzeknop tot op de tekstdisplay **EasyClean** verschijnt.

Na ca. 3 seconden verschijnt **EasyClean - in gebruik**.

De reinigingsvoorziening werkt automatisch.

Na 21 minuten is het programma afgelopen.

Er klinkt een signaal en op de tekstdisplay verschijnt **EasyClean beëindigd**.

Wanneer **EasyClean** knippert op de tekstdisplay, is de oven niet volledig afgekoeld.

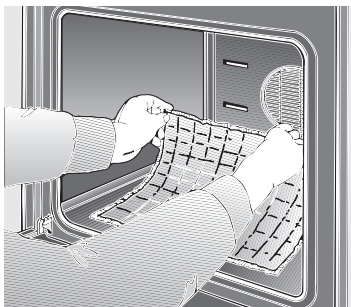
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld tot kamertemperatuur.

Start **EasyClean** opnieuw.

Uitschakelen:

Draai de functiekeuzeknop op **0**.

Na het uitschakelen van de automatische reiniging



Aanwijzingen:

Open de ovendeur en veeg het restwater direct na reiniging op met een absorberende doek of spons.

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

Aanwijzingen:

Indien de oven zeer vuil is, kunt u de behandeling na het afkoelen van de oven herhalen.

Wanneer de oven na het braden en grillen zeer vuil en vet is, adviseren wij om de vuile plekken voor het inschakelen van de automatische reiniging met afwasmiddel in te wrijven.

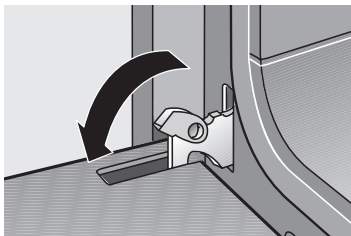
Laat de ovendeur na de reiniging nog ca. 1 uur in een schuine stand van ca. 30° open staan, zodat het email-oppervlak van de oven goed kan drogen.

1. Zet de ovendeur open in een schuine stand van ca. 30°.
2. Draai de functiekeuzeknop tot op de tekstdisplay **CircoTherm hete lucht** verschijnt.
3. Verlaag de oventemperatuur met de temperatuurkeuzeknop tot op de tekstdisplay **50 °C** verschijnt. Duur: circa 5 minuten.
4. Daarna schakelt u de oven uit.

Sneldrogen

Ovendeur demonteren

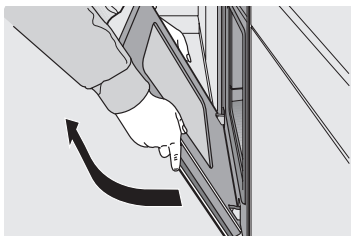
Ovendeur



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

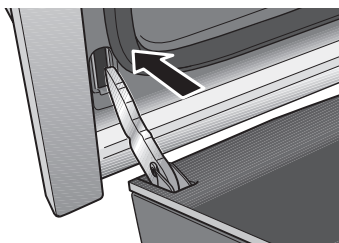
Verwijderen

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



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

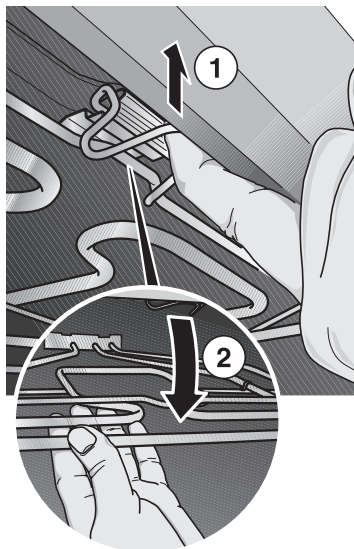
Let er bij verwijderen van de ovendeur op, dat u niet met uw hand in het scharnier komt.
Gevaar voor letsel!



Aanbrengen

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

Verwarmingselement omlaag klappen



Om het plafond van de oven beter te kunnen reinigen, kunt u het grill-verwarmingselement omlaag klappen.

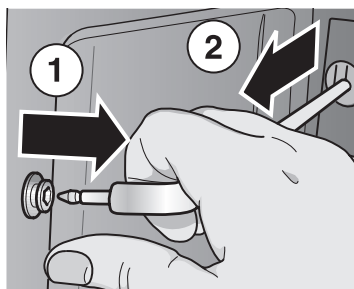
Attentie: Het verwarmingselement moet afgekoeld zijn.

1. Druk de bevestigingsbeugel naar boven tot hij hoorbaar losklikt.
2. Houd het verwarmingselement vast en klap hem omlaag.

Na het reinigen

Klap het verwarmingselement weer omhoog. Trek de bevestigingsbeugel naar voren en druk hem naar boven tot hij vastzit.

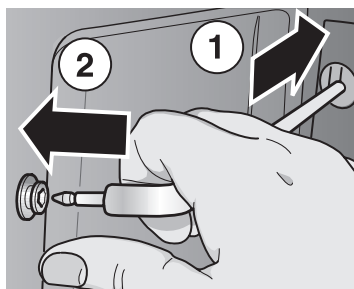
Ophangroosters



Eruiet lichten

1. Trek het ophangrooster uit de bevestiging.
2. Licht het ophangrooster eruiet.

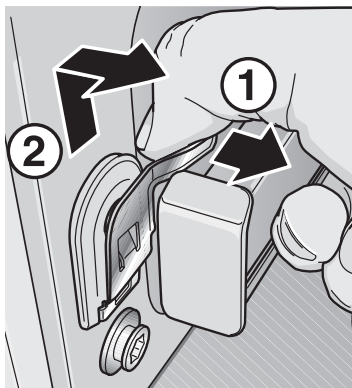
Reinig de ophangroosters met afwasmiddel en afwassponsje of met een borstel.



Ophangen

Monteer na de reiniging de ophangroosters in omgekeerde volgorde.

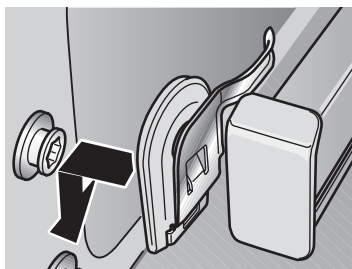
Telescoopstangen



Eruij lichten

1. Trek de bladveer uit.
2. Houd de bladveren vast en schuif de telescoopstang naar boven.

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



Ophangen

Steek de telescoopstang er achteraan in.

Schuif de telescoopstang in de geleiding en druk hem naar onderen tot hij vastzit.

Schuif de telescoopstangen er altijd tot aan de aanslag in.

Sluit de ovendeur pas wanneer alle telescoopstangen zijn ingeschoven.

Attentie: De telescoopstangen worden heet wanneer de oven in gebruik is. Wees in uitgeschoven toestand bijzonder voorzichtig wegens het gevaar van brandwonden.

Storingen en reparaties

E-nummer en FD-nummer

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

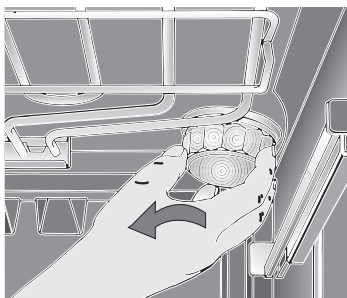
Let op: het kost u geld, wanneer u vanwege een bedieningsfout de klantenservice inschakelt.

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

Indien u contact opneemt met de klantenservice, vermeld dan:

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

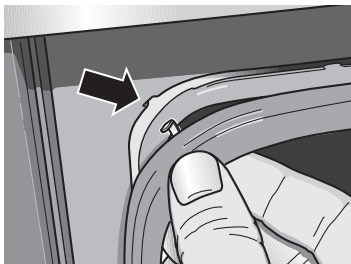
Vervangen van de ovenlamp



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

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

Vervangen van de afdichting van de ovendeur



Verwijder eenvoudig de defecte afdichting van de ovendeur.

De nieuwe afdichting kunt u verkrijgen bij de klantenservice.

Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

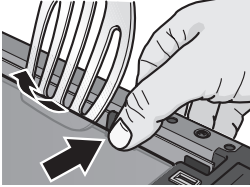
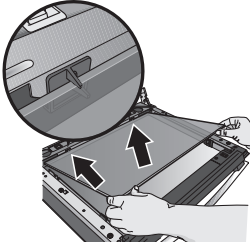
Vaak hoeft u de klantenservice niet in te schakelen. In veel gevallen kunt u zelf het probleem oplossen. In de volgende tabel vindt u enkele tips.

Belangrijke aanwijzing:

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

Wat is er aan de hand . . .	Mogelijke oorzaak	Oplossing
. . . wanneer de elektrische functie helemaal niet meer werkt, de controlelampjes bijv. plotseling niet meer branden?	Zekering defect	Zekering in zekeringkast controleren en indien nodig vervangen.
. . . wanneer vloeistof of dun deeg naar één kant loopt?	Apparaat niet waterpas opgesteld of ingebouwd	Inbouw controleren.
. . . wanneer de oven plotseling niet meer werken?	Tijdschakelaar is ingesteld op automatische tijdschakeling.	Tijdschakelaar instellen op gebruik zonder automatische tijdschakeling: 1. Op de knop ◀▶ drukken. 2. Gebruiksduur → op 0:00 zetten.
. . . wanneer de oven plotseling niet meer werken?	De oven is uitgeschakeld door de automatische tijdschakeling.	Tijdschakelaar instellen op gebruik zonder automatische tijdschakeling: Op de knop ▶▶ drukken.
. . . wanneer de oven plotseling niet meer werken en de elektronische tijdschakelaar knipperend 0:00 weergeeft?	Stroomtoevoer is gedurende korte tijd onderbroken geweest	Tijd opnieuw instellen.
. . . wanneer het display rrr weergeeft?	Stroomtoevoer is gedurende korte tijd onderbroken geweest.	Tijdschakelaar en ovenbesturing opnieuw activeren.
. . . wanneer op de tekstdisplay een vreemde taal verschijnt?	Er is een verkeerde taal ingesteld of de stroomvoorziening is kort onderbroken geweest.	Stel de taal opnieuw in (zie: Taal van de tekstdisplay).

Wat is er aan de hand . . .	Mogelijke oorzaak	Oplossing
. . . wanneer het display Apparaat geblokkeerd weergeeft?	De oven is vergrendeld (kinderslot).	Draai de functiekeuzeknop 3 x van de 0-stand naar links op Ovenverlichting en weer terug. Apparaat geblokkeerd gaat uit.
. . . wanneer het display Permanent geblokkeerd weergeeft?	De oven is vergrendeld (kinderslot).	Draai de functiekeuzeknop 6 x van de 0-stand naar links op Ovenverlichting en weer terug. Permanent geblokkeerd gaat uit.
. . . wanneer de symbolen op het bedieningspaneel branden, maar de verwarming van de oven niet werkt?	De oven is vergrendeld tegen onbevoegd gebruik (demo-schakeling).	Draai de functiekeuzeknop 5 x van de stand Grill groot op de stand Grill klein en weer terug. ☐ Op het display moet Demo-schakeling uit verschijnen.
. . . wanneer er een storing optreedt in de elektronische functies?	Energiepieken, bijv. bliksem inslag	Desbetreffende functies opnieuw instellen.
. . . wanneer na het inschakelen van de reinigingsvoorziening of de deegrijstand het indicatielampje van de ovenfuncties niet rood brandt?	De temperatuur is nog te hoog, b.v. omdat de oven lang in gebruik is geweest. Indicatielampje is defect.	De oven volledig laten afkoelen voordat u de reinigingsvoorziening gebruikt. Laten vervangen door een erkend vakman.
. . . wanneer bij het telescoop- systeem de schuifrails niet meer geheel kunnen worden ingeschoven?	Lagers zijn verschoven tijdens de reiniging.	De schuifrails eerst geheel uittrekken.

Wat is er aan de hand . . .	Mogelijke oorzaak	Oplossing
. . . wanneer er walm ontstaat bij het braden of grillen?	Te hoge braadtemperatuur. Rooster of braadslede verkeerd geplaatst.	Rooster in de braadslede leggen samen op dezelfde inschuifhoogte plaatsen.
. . . wanneer geëmailleerde inschuifdelen matte, lichte vlekken vertonen?	Normaal gevolg van neerdruppelend vleesvocht.	Niet mogelijk.
. . . wanneer de ruit van de ovendeur beslaat?	Normaal gevolg van temperatuurverschillen.	Oven ca. 5 minuten inschakelen op 100 °C.
. . . wanneer er veel condenswater in de oven is?	Normaal gevolg van het bereiden van bijv. gebak met zeer vochtig beleg (fruit) of grote stukken braadvlees.	De ovendeur tijdens het bakken af en en toe kort openen. Na gebruik het condenswater afvegen.
. . . wanneer na lang gebruik de binnenkant van de ovenruiten vuil is?	Normale vervuiling.	Ovendeur eruit lichten en met de voorzijde naar onderen op een zachte, schone ondergrond leggen.
 		De deurruit naast de scharnieren vastpakken, losmaken en iets optillen. Trek de deurruit eraf in de richting van de scharnieren
		Binnendeurruit: aan een zijde met de duimen de clips indrukken en de ruit losmaken, bijv. met behulp van de vleesvork; daarna de andere zijde.
		Montage na het reinigen: Binnenruit in de opening plaatsen. Eerst de rechterzijde en dan de andere zijde vastmaken.
		Ovenruit aanbrengen en vastzetten door naast de scharnieren te drukken.

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione . 52

Imballaggio e apparecchio dismesso 52

Prima del montaggio 53

Norme di sicurezza 53

Cause di danni 55

La vostra nuova cucina 56

Pannello comandi 56

Modi di funzionamento del forno . . 56

Comando a scomparsa 57

Altezze d'inserimento 57

Accessori 58

Precede il primo impiego 59

Lingua per il display messaggi 59

Pulizia preliminare 60

Primo riscaldamento 60

Pulizia successiva 60

Ora attuale 60

Orologio elettronico 61

Pannello comandi 61

Funzioni dell'orologio 61

Ora attuale 62

Avvisatore contaminuti 62

Timer automatico 63

Funzioni speciali 64

Modi di funzionamento del forno 65

Funzioni aria calda 65

Funzioni convenzionali 66

Funzioni grill 67

Funzioni speciali 68

Uso del forno 69

Accendere il forno 69

Riscaldamento rapido 70

Temperatura attuale del forno 70

Spegnere il forno 70

Dispositivi di sicurezza 72

Disabilitazione 72

Disabilitazione permanente 73

Interruzione di sicurezza

automatica 73

Indice

Cottura al forno	74
Consigli e astuzie	75
Arrosti al forno	76
Cottura al grill	78
Grill con ventola	79
Cottura al grill	79
Scongelare e cuocere	80
Scongelamento con aria calda CircoTherm	80
Scongelamento	82
Cottura a vapore	83
Funzione lievitazione	84

Pulizia e manutenzione	86
Avvertenze importanti	86
Rivestimento catalitico del forno ...	88
Sistema di pulizia EasyClean®	89
Smontare la porta del forno	91
Abbassare l'elemento riscaldante ..	92
Griglia di aggancio	92
Guida telescopica	93
Guasti e riparazioni	94
Che fare se qualcosa non funziona?	95

Aspetti a cui prestare attenzione



Prima di usare il nuovo apparecchio, leggete attentamente le istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti per la Vostra sicurezza, e anche per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Questo libretto di istruzioni per l'uso è previsto per più versioni dell'apparecchio. È possibile che siano descritti singoli particolari della dotazione, che non riguardano il Vostro apparecchio.

Conservate bene il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio, per un eventuale successivo proprietario.

Imballaggio e apparecchio dismesso

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

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

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



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

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

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

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Collegamento elettrico

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

Norme di sicurezza

Forno caldo



E' consentito usare l'apparecchio solo nello stato di montaggio regolare.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

Si raccomanda di utilizzare il forno esclusivamente per la preparazione delle pietanze.

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

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

Tenere lontano i bambini.

Non Vi allontanate quando preparate pietanze con olio o grasso. In caso di surriscaldamento possono infiammarsi.

Non conservare oggetti infiammabili nel forno.

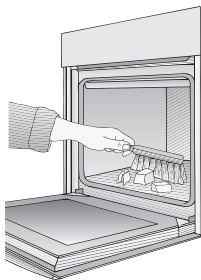
Non deporre mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Pericolo d'incendio!

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

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

L'isolamento del cavo può fondersi.

Pericolo di cortocircuito!



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

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

Per la cottura di arrosti oppure alla griglia usare solo stoviglie termoresistente.

Riparazioni

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

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

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause di danni

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

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

Elementi inseribili

Per evitare danni, inserire con precauzione gli elementi.

Carta da forno

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

Acqua nel forno

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

Succo di frutta

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

Raffreddamento con la porta del forno aperta

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

Guarnizione del forno molto sporca

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

Porta del forno come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno.

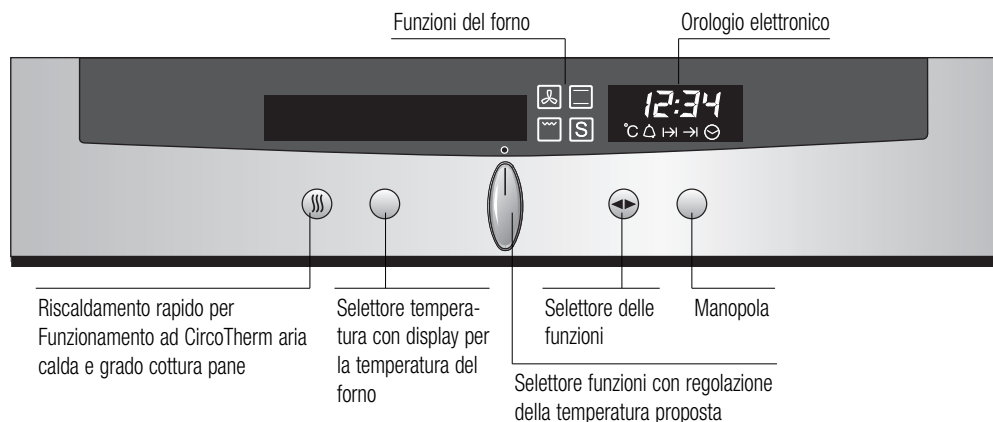
Cura e manutenzione

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

La vostra nuova cucina

Presentiamo qui il nuovo apparecchio. Spieghiamo il pannello comandi con gli interruttori ed i display. Forniamo informazioni sui modi di funzionamento e gli accessori a corredo.

Pannello comandi



Modi di funzionamento del forno



Funzioni aria calda

CircoTherm Aria calda
Scongelamento
Funzione cottura pizza
Funzione cottura pane



Funzioni grill

Grill superficie grande
Grill superficie piccola
Grill con ventola



Funzioni convenzionali

Riscaldamento sup./infer.
Riscaldamento inferiore



Funzioni speciali

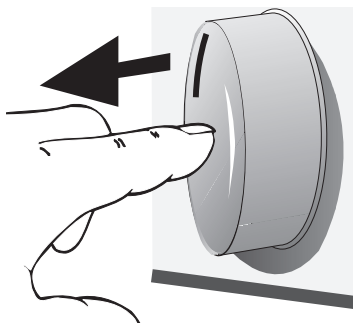
Cottura a vapore,
per il sistema di cottura a vapore
(disponibile nel commercio specializzato
come accessorio speciale)
Funzione lievitazione
EasyClean®
Illuminazione forno

Avvertenze

L'illuminazione del forno si accende con ogni modo di funzionamento del forno. Eccezione: EasyClean.

Il riscaldamento rapido  può essere aggiunto a scelta al funzionamento ad CircoTherm aria calda ed al grado cottura pane.

Comando a scomparsa



Premete sul selettore per farlo uscire o rientrare.

Altezze d'inserimento



Il forno è dotato di 4 altezze d'inserimento.

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

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

Le griglie di aggancio e le guide telescopiche possono essere disposte nelle altezze d'inserimento preferite.

Il semplice sistema ad innesto per mette una sostituzione flessibile e rapida delle griglie agganciabili e delle guide telescopiche.

Accessori

Fornitura di serie:

Leccarda con griglia



Griglia



Teglia da forno smaltata



Troverete altri accessori presso i rivenditori specializzati.

Cod. di ordinazione

Leccarda	Z 1232 X0
Leccarda con rivestimento antiaderente	Z 1233 X0
Tegame di vetro	Z 1262 X0
Tegame per sformati	Z 1272 X0
Teglia da forno in alluminio	Z 1332 X0
Teglia da forno smaltata	Z 1342 X0
Teglia da forno con rivestimento antiaderente	Z 1343 X0
Teglia per pizza	Z 1352 X0
Griglia per dolci/arrosti con bordo a gomito	Z 1432 X0
Griglia per dolci/arrosti fitta	Z 1442 X0
Vassoio per arrosti	Z 1512 X0
Kit di completamento guida telescopica singola	Z 1784 X0
Sistema di cottura a vapore	N 8642 X0
Mattone per pane	Z 1912 X0
Antenna radio per orologio elettronico	Z 1980 X0
Pentola per arrosti universale smaltata	Z 9930 X0

Avvertenza:

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

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

Precede il primo impiego

Lingua per il display messaggi

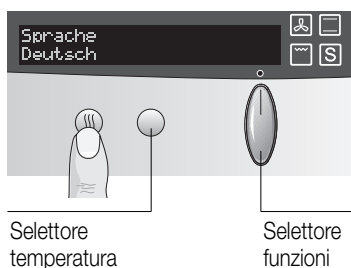
Per il display messaggi 7 possono essere scelte diverse lingue.

Cambiare lingua

Nell'impostazione di base il testo nel display appare in tedesco.

Possono essere impostate diverse lingue.

Cambiare la regolazione base



Esempio: italiano



Il selettore funzioni deve essere disinserito.

1. Mantenere premuto il pulsante riscaldamento rapido  finché nel display messaggi non appare **Sprache Deutsch**.

2. Ruotare il selettore temperatura finché non appare la lingua desiderata.
Dopo 3 secondi, la lingua è attivata.

Pulizia preliminare

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

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

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

Primo riscaldamento

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

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

Pulizia successiva

Pulite il forno con una soluzione di lavaggio ben calda.
Montare griglie di aggancio e guide telescopiche.

Ora attuale

Regolazione



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

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

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

Ora regolare l'ora attuale.

Avvertenza: l'ora non può essere corretta quando è impostata una funzione automatica oppure l'avvisatore contaminuti (cancellazione, vedi "Orologio elettronico").

Orologio elettronico

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

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

Pannello comandi



Nota

La temperatura attuale del forno appare solo al controllo della temperatura.

Funzioni dell'orologio

Avvisatore contaminuti

Contaminuti a ritroso (max. 24h).

Durata di funzionamento I→

Spegnimento automatico. Mentre la modalità di funzionamento è attiva, regolare una durata (max. 6h), dopo la quale l'apparecchio si spegne automaticamente.

Preselezione ora →I

Accensione e spegnimento automatici. Stabilire quando il forno deve accendersi automaticamente e dopo quanto tempo deve di nuovo spegnersi (max. 24h).

Ora attuale

Per cambiare l'ora attuale o per la nuova regolazione dopo un'interruzione dell'energia elettrica.

Cancellazione di tempi

Cancellazione di tempi regolati: avvisatore contaminuti, durata di funzionamento e preselezione ora.

Ora attuale

Regolazione



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

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

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

Ora regolare l'ora attuale.

Avvertenza: l'ora non può essere corretta quando è impostata una funzione automatica oppure l'avvisatore contaminuti (cancellazione, vedi "Orologio elettronico").

Avvisatore



1. Premere il tasto ◀▶ finché il simbolo 🔔 non lampeggia, e regolare il tempo (esempio: 5 minuti).

Dopo l'attivazione viene visualizzato il tempo residuo.

2. Alla fine della durata viene emesso un segnale acustico ed il simbolo 🔔 lampeggia. Per disattivare anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto ◀▶.

Timer automatico

Tempo di funzionamento



Il forno può essere acceso e spento tramite l'orologio elettronico.

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

La cottura o arrosto inizia immediatamente per il tempo desiderato.

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

Preselezione ora

Accensione e spegnimento automatici



La cottura o arrosto comincia per la durata regolata in un momento successivo da voi scelto.

1. Selezionare il modo di funzionamento e la temperatura del forno.
2. Premere il tasto ◀▶ finché il simbolo I→I non lampeggia, e regolare con la manopola la durata di funzionamento (esempio: 1 ora e 30 minuti).
3. Premere il tasto ◀▶ finché il simbolo →I non lampeggia, e regolare con la manopola la fine del tempo di funzionamento (esempio: ore 12:30).
Eseguita la regolazione, dopo ca. 4 secondi viene visualizzata l'ora attuale.
Il simbolo →I indica il funzionamento automatico.



Controllare, correggere e cancellare le regolazioni

Avvertenze

Funzioni speciali

Oscurare il display

Oscuramento notturno del display

Accessorio speciale antenna radio

4. Il forno viene inserito (esempio: ore *11:00*), e disinserito (esempio: ore *12:30*), automaticamente con i tempi regolati.
5. Alla fine della durata viene emesso un segnale acustico ed il simbolo → lampeggia. Per disattivare anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto ◀▶.
6. Disinserite il forno.
7. Per terminare il funzionamento automatico premete di nuovo il tasto ◀▶.
1. Per controllare le impostazioni eseguite, premere il tasto ◀▶ finché il simbolo non lampeggia.
2. Se necessario potete correggere le regolazioni con la manopola.
3. Se volete cancellare le vostre regolazioni, riportate a *0:00* il tempo regolato e disinserite il forno.

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

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

1. Premere il pulsante ◀▶ per 7 secondi. Dopo questo tempo il display si oscura e le indicazioni proseguono in sottofondo.
2. Per inserire di nuovo il display, premere brevemente il tasto ◀▶.

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

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

Modi di funzionamento del forno

Descriviamo qui le quattro funzioni del forno: funzioni aria calda, funzioni convenzionali, funzioni grill e funzioni speciali. Le funzioni del forno si articolano nelle seguenti modalità di funzionamento.

Funzioni aria calda

CircoTherm Aria calda

Fanno parte delle funzioni aria calda:

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

Vantaggi:

- È possibile la cottura contemporanea su 3 altezze
- il forno si sporca poco
- brevi tempi di riscaldamento
- basse temperature del forno
- Grado scongelamento, regolazione del grado **scongelamento**, vedi capitolo "Scongellare e cuocere".

Funzione cottura pizza

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

Vantaggi:

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

Funzione cottura pane

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

Avvertenza

Riscaldamento rapido

Può essere aggiunto all'CircoTherm aria calda.

Funzioni convenzionali

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

Fanno parte delle funzioni convenzionali:

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

Vantaggi:

- cottura di dolci con copertura umida, pizza, quiche

Riscaldamento inferiore

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

Vantaggi:

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

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

Funzioni grill

Grill superficie grande

Fanno parte delle funzioni grill:

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

Vantaggi:

- molto indicato per piccoli pezzi di carne piani, p. es. bistecche, salsicciotti, pesce, verdura e toast.
- tutta la superficie del grill si riscalda
- molto indicata per grandi quantità

Grill superficie piccola

Vantaggi:

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

Grill con ventola

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

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

Vantaggi:

- molto indicato per polli e pezzi di carne grandi.

Funzioni speciali

Fanno parte delle funzioni speciali:

Cottura a vapore

Per il sistema di cottura a vapore (disponibile nel commercio specializzato come accessorio speciale).

Funzione lievitazione

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

Temperatura: 35 – 38° C

Umidità dell'aria: 75 – 100%

Vantaggi:

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

EasyClean®

Per rendere più semplice la pulizia del forno, l'apparecchio è dotato di un sistema ausiliario di pulizia. Per mezzo dell'evaporazione guidata automaticamente di una soluzione di lavaggio, i residui di sporco sullo smalto si ammorbidiscono a causa del calore e del vapore acqueo, e infine si possono rimuovere più facilmente. Per maggiori ragguagli vedere "Pulizia e manutenzione".

Vantaggi:

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

Illuminazione del forno

Accende l'illuminazione del forno. Dopo 30 minuti la luce si spegne di nuovo automaticamente. Il forno non riscalda.

Uso del forno

Accendere il forno

Esempio: CircoTherm
Aria calda



Prima di accendere il forno, decidere quale modo di funzionamento si vuole usare.

Ruotare il selettore funzioni verso destra, finché il modo di funzionamento desiderato non compare nel display messaggi.

Nel display messaggi appare la temperatura proposta e l'illuminazione del forno si accende.

Cambiare la temperatura

Con il selettore temperatura potete variare la temperatura proposta in aumento o in riduzione a passi di 5° C.

Avvertenze

Cottura a vapore, grado lievitazione, EasyClean.
→ temperatura regolata ad un valore fisso e non può essere cambiata.

Lampadina spia

Durante la fase di riscaldamento e riscaldamento di mantenimento nel display messaggi il simbolo °C appare retroilluminato.

Riscaldamento rapido

Acceso

Con CircoTherm Aria Calda e Funzione cottura pane si può aggiungere il riscaldamento rapido.

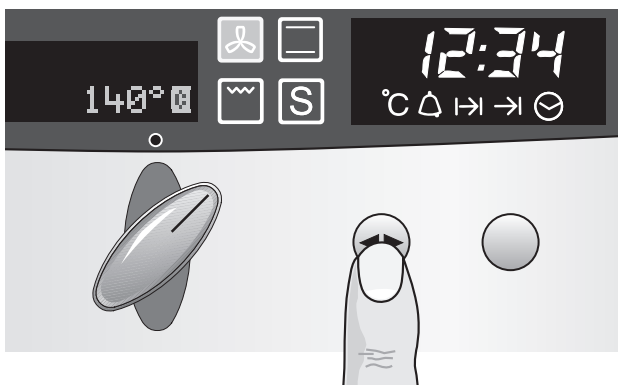
Premere il pulsante **|||**.

Nel display appare **Riscaldam. Rapido**.

Spegnimento anticipato

Premere il pulsante **|||**. Nel display messaggi scompare l'indicazione **Riscaldamento rapido** ed il processo di riscaldamento rapido s'interrompe.

Temperatura attuale del forno



Durante la fase di riscaldamento nel display messaggi può essere visualizzata per ca. 5 secondi la temperatura attuale del forno.

Premere a tal fine il tasto **◀▶**.

Ciò non avviene nella funzione cottura a vapore, funzione lievitazione, EasyClean, illuminazione del forno e funzione scongelamento.

Spegnere il forno

Per spegnere, ruotare il selettore funzioni sulla posizione 0. Tutte le funzioni sono cancellate.

Dopo lo spegnimento del forno, la ventola può continuare a funzionare ancora per qualche tempo per raffreddare il forno.

Indicazione di calore residuo per il forno

Il display di testo indica il campo di temperatura momentaneo:

calore residuo alto	oltre 120°C
calore residuo basso	60 – 120°C.

Campi di temperatura dei diversi sistemi di riscaldamento

Funzioni aria calda 	Temperatura preferenziale in ° C	Campo di temperatura in ° C
CircoTherm	160	40 – 200
Scongela- mento	–	senza rego- lazione di temperatura
Funzione cottura pizza	220	50 – 275
Funzione cottura pane	200	180 – 220

Funzioni convenzionale 	Temperatura preferenziale in ° C	Campo di temperatura in ° C
Riscaldamen- to sup./inf.	170	50 – 275
Riscaldamen- to inferiore	200	50 – 225

Funzioni grill 	Temperatura preferenziale in ° C	Campo di temperatura in ° C
Grill superficie grande	220	50 – 275
Grill superficie piccola	180	50 – 275
Grill con ventola	170	50 – 250

Funzioni speciali 	Temperatura preferenziale in ° C	Campo di temperatura in ° C
Cottura a vapore	–	temperatura fissa
Funzione lievitazione	–	temperatura fissa
EasyClean	–	temperatura fissa

Dispositivi di sicurezza

Se la disabilitazione è attivata, il forno non può più essere acceso accidentalmente oppure da persone non autorizzate (per es. bambini per gioco). La disabilitazione può essere impiegata come sicurezza bambini.

Disabilitazione



1. Con il selettore funzioni, commutare **3 volte** in rapida successione dalla posizione 0 verso sinistra su Illuminazione forno ed di nuovo indietro.
Nel display messaggi appare **Forno disabilitato**.
2. Per l'abilitazione, commutare **3 volte** in rapida successione dalla posizione 0 verso sinistra su Illuminazione forno ed di nuovo indietro.
Forno disabilitato scompare ed il forno può essere utilizzato come al solito.

Disabilitazione permanente



1. Con il selettore funzioni, commutare **6 volte** in rapida successione dalla posizione 0 verso sinistra su illuminazione forno ed di nuovo indietro.
Nel display messaggi appare **Disabilitazione permanente**.
2. Per usare il forno in caso di blocco permanente attivo, ruotare **3 volte** dalla posizione 0 verso sinistra su illuminazione forno e indietro.
Disabilitazione permanente scompare ed il forno può essere usato come al solito.
Il blocco permanente si riattiva 30 secondi dopo che l'apparecchio è stato spento.
3. Per disattivare il blocco permanente, ruotare **6 volte** in rapida successione dalla posizione 0 verso sinistra su illuminazione forno e di nuovo indietro.
Disabilitazione permanente scompare ed il forno può essere usato come al solito.

Interruzione di sicurezza automatica

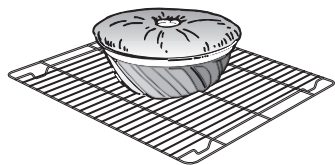
A seconda della regolazione, il forno si spegne automaticamente dopo un tempo da 30 minuti a 30 ore e nel display messaggi appare **Arresto di sicurezza**.

Questo spegnimento di sicurezza ha luogo solo se nessuna regolazione dell'apparecchio è stata variata.

Non appena si usa il selettore temperatura o il selettore funzioni, l'apparecchio si riaccende. Il testo per **Arresto di sicurezza** scompare.

Cottura al forno

Cuocere negli stampi



Poggiate gli stampi sempre sul centro della griglia.

Consigliamo stampi in metallo scuri.

Avvertenze

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

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

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

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

Per evitare danni inserire con precauzione gli elementi.

Inserite le teglie sempre fino in fondo.

Utilizzate solo teglie da forno originali.

Cuocere su teglie da forno



Cuocere in stampi di

lamiera stagnata



CircoTherm Aria calda

altezza d'inserimento **1**



Riscaldamento superiore/inferiore

altezza d'inserimento **1**

Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo oscuro:

controllate l'altezza d'inserimento.

Abbreviate il tempo di cottura e selezionate eventualmente una temperatura più bassa.

Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo chiaro:

controllate l'altezza d'inserimento.

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

Consigli e astuzie

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

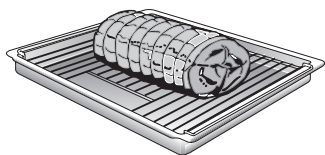
Per risparmiare energia

Effettuate il preriscaldamento solo se indicato nella ricetta.

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

Calore residuo: nel caso di lunghi tempi di cottura, potete spegnere il forno 5–10 minuti prima della fine del tempo di cottura.

Arrosti al forno



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

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

Arrosto in contenitore aperto

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

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

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

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

Arrostire in contenitore chiuso

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

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

Arrosto al forno sulla teglia per arrosti

(disponibile come accessorio nel commercio specializzato)



Disponete la teglia per arrosti nella leccarda.

Con questa teglia per arrosti il forno si sporca meno.

Il grasso che cola ed il sugo dell'arrosto si raccolgono nella leccarda.

Avvertenze

Grandi arrosti alti, oca, tacchino, anatra

= lungo tempo di cottura, temperatura più bassa

Arrosti bassi di media grandezza

= tempo di cottura medio, temperatura media

Piccoli arrosti piani

= breve tempo di cottura, temperatura alta

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

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

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

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

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

Usate solo stoviglie per arrosto con manici resistenti ad alta temperatura.

Cuocete gli arrosti grandi senza griglia direttamente nella leccarda.

Potete arrostiti piccoli pezzi di carne su foglio di alluminio. A tal fine sagomate il foglio di alluminio a mo' di stampo con gli orli sollevati, e deponetelo sulla griglia.

Alla fine del tempo di cottura, lasciate l'arrosto per altri 10 minuti circa nel forno spento, chiuso.

Nell'interno la carne non è cotta

Regolare un poco più bassa la temperatura di cottura.

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

Selezionare tempi di cottura un poco più lunghi.

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

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

Cottura al grill



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

Avvertenze

Cuocete al grill con la porta del forno chiusa.

Le temperature del grill si possono regolare.

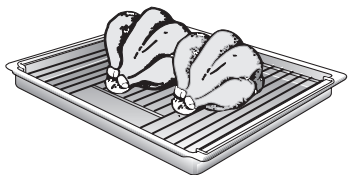
Introducete sempre insieme griglia e leccarda.

Mettete la pietanza da cuocere al grill sempre al centro della griglia.

Se l'elemento riscaldante del grill si spegne automaticamente, è intervenuta la protezione di surriscaldamento. L'elemento riscaldante del grill si riaccende subito dopo.

Mettete la griglia nella leccarda e inseriteli insieme sulla stessa altezza.

Grill con ventola



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

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

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

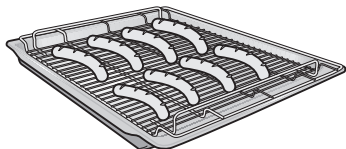
Nella cottura al termogrill, secondo la pietanza da grigliare, al di sopra della griglia il forno si può sporcare molto. Perciò pulite il forno dopo ogni impiego, per evitare che lo sporco possa bruciare ed attaccarsi.

Rivoltate il pollo intero dopo circa due terzi del tempo di cottura. Affinché il grasso possa scolare, forate sotto le ali la pelle dell'anatra e dell'oca.

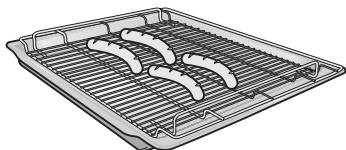
Fate riposare la pietanza pronta per altri 10 minuti circa a forno spento e chiuso.

Cottura al grill

Grill superficie grande



Grill superficie piccola



Per pietanze piane piccole.

Usate sempre la griglia e la leccarda.

Rivoltate la pietanza da grigliare dopo circa due terzi del tempo.

Ungete leggermente con olio griglia e pietanza a discrezione, anche più volte.

Scongelare e cuocere

Scongelamento con aria calda CircoTherm

Avvertenze importanti

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

Per tutti gli alimenti surgelati, osservate in linea di massima le indicazioni del produttore.

I **prodotti congelati o surgelati** (soprattutto la carne) **dopo essere stati scongelati** richiedono generalmente tempi di cottura più brevi rispetto ai prodotti freschi, poiché il congelamento provoca quasi una precottura.

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

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

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

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

Livelli d'inserimento

Con 1 teglia: livello 1

Con 2 teglie: livello 1 + 3.

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

Scongelamento e cottura

Scongelate i **prodotti surgelati crudi o alimenti congelati** in linea di massima a 50° C.

A temperature di scongelamento più alte vi è pericolo di essiccazione.

Scongelate a 130–140° C le pietanze surgelate confezionate **in foglio di alluminio o in contenitori chiusi di alluminio**.

Scongelare e riscaldare i **prodotti da forno surgelati** ad una temperatura di 100–140° C. Per ottenere una crosta più bella, inumidite leggermente pane, panini o dolci di pasta lievitata.

Scongelate i **dolci asciutti surgelati** ad una temperatura di 160–170° C, per 20–30 minuti.

Scongelate i **dolci umidi surgelati** (ricoperti con frutta) a 160–170° C, per 30–50 minuti. Avvolgete i dolci in un foglio di alluminio per evitare che la frutta si essicchi.

Scongelare e poi tostare i toast surgelati (già imbottiti) a 160–170° C, per circa 20 minuti.

Pizza surgelata:

Seguire le istruzioni dei produttori.

Scongelamento

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



Acceso

1. Ruotare il selettore funzioni finché nel display non appare **CircoTherm Aria Calda**.
2. Con il selettore temperatura ridurre la temperatura del forno finché nel display messaggi non appare **Scongelamento – in funzione**.

Il ventilatore sulla parete posteriore del forno gira senza riscaldamento.

3. Ora la scongelamento é regolata automaticamente.

Scongelare il dolce per 25–45 minuti, secondo la grandezza e il tipo.

Poi toglietelo dal forno e lasciatelo disgelare ancora per 30–45 minuti.

Per picccole quantità (pezzetti), il tempo di scongelamento in forno si abbrevia a 15–20 minuti e il tempo di postscongelo fuori del forno a 10–15 minuti.

Spegnere

Ruotate il selettore funzioni sulla posizione 0.

Cottura a vapore

Attenzione

Solo nella messa in funzione con il sistema di cottura a vapore. (Disponibile come accessorio speciale nel commercio specializzato).

Usare il grado cottura a vapore solo quando il forno si è completamente raffreddato (temperatura ambiente).

Usare come modo di funzionamento solo la funzione vapore. Non sono ammessi altri impieghi o modi di funzionamento.



1. Ruotare il selettore funzioni finché nel display messaggi non appare **Cottura a vapore**.
Dopo ca. 3 secondi nel display messaggi appare **Cottura a vapore – in funzione**.
2. Ora la cottura a vapore è regolata automaticamente.

Avvertenza

Se nel display messaggi **Cottura a vapore** appare intermittente, il forno non si è raffreddato completamente.

Spegnere il forno. Attendere finché il forno non si è raffreddato a temperatura ambiente.
Riavviare la cottura a vapore.

Per altre istruzioni consultare il manuale del sistema di cottura a vapore.

Funzione lievitazione

Attenzione

Non versare acqua fredda nel forno caldo.

Utilizzare il grado lievitazione solo quando **il forno è completamente freddo** (temperatura ambiente).

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

Per la preparazione di yogurt non mettere acqua nel forno.

Acceso

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



4. Ruotare il selettore funzioni finché nel display messaggi non appare **Funzione lievitazione**. Dopo ca. 3 secondi appare **Funzione lievitazione – in funzione**. Ora la lievitazione viene regolata automaticamente.

Avvertenza

Se nel display messaggi lampeggia **Funzione lievitazione**, il forno è troppo caldo.

Spegnere il forno.

Attendere che il forno si raffreddi a temperatura ambiente.

Avviare di nuovo il grado lievitazione.

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

Attenzione

I dati riportati nella tabella rappresentano valori orientativi. Essi possono variare secondo il tipo e la quantità di pasta, e secondo la natura degli ingredienti, p. es. data di produzione e qualità del lievito.

Per l'ulteriore lavorazione della pasta lievitata, consultare il ricettario.

Spegnere

Ruotate il selettore funzioni sulla posizione 0.

Prima della cottura, togliere dal fondo del forno l'acqua residua. Se si notassero residui di calcare, questi possono essere rimossi strofinando con un poco di aceto e poi lavati con acqua pulita.

Pulizia e manutenzione

Avvertenze importanti

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

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

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

Esterno dell'apparecchio

Fronte in acciaio inox/alluminio

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

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

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

Smalto e vetro

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

Vetro della porta del forno

Il vetro interno della porta del forno, al fine di abbassare la temperatura, è dotato di un rivestimento per riflettere il calore.

Esso non pregiudica la vista attraverso la finestra della porta del forno.

A porta aperta questo rivestimento può apparire come una patina chiara. Questa è una caratteristica tecnica e non costituisce un difetto di qualità.

Forno

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

Al successivo riscaldamento lo sporco bruciandosi si attacca.

Lo sporco bruciato è molto difficile da rimuovere.

Avvertenze:

per evitare sporcizia usare:

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

Per una pulizia più facile

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

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

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

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

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

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

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

Inoltre:

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

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

Superfici smaltate nel forno

Rivestimento catalitico del forno

Pulizia delle superfici catalitiche del forno

La parete posteriore è rivestita con uno strato di smalto autopulente.

Si pulisce automaticamente mentre il forno è in funzione. Talvolta gli spruzzi di dimensioni maggiori vengono eliminati soltanto dopo ripetuti cicli di funzionamento del forno.

Non pulire mai la parete posteriore con detergenti per forno.

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

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

Attenzione:

Non versare acqua fredda nel forno caldo.

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

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

Inserire:

1. Togliete dal forno la teglia da forno e la leccarda. La griglia può restare nel forno.
2. Versate nella vaschetta di fondo del forno circa 0,4 litri di acqua con un poco di detersivo. In caso di sporco intenso, prima di accendere potete attendere un poco per fare reagire la soluzione di lavaggio.
3. Chiudete la porta del forno.
4. Ruotare il selettore funzioni finché nel display messaggi non appare **EasyClean**.

Dopo ca. 3 secondi appare **EasyClean – in funzione**.

Il programma automatico di pulizia si svolge automaticamente. Dopo 21 minuti il programma termina.

Viene emesso un segnale acustico e nel display messaggi appare **EasyClean terminato**.

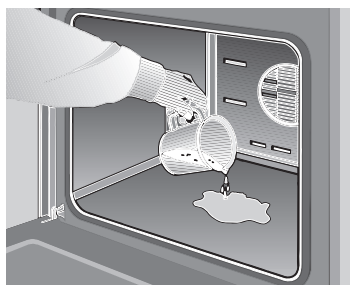
Quando **EasyClean** lampeggia il forno non si è ancora completamente raffreddato.

Spegnere il forno ed attendere finché non si è raffreddato a temperatura ambiente.

Avviare di nuovo **EasyClean**.

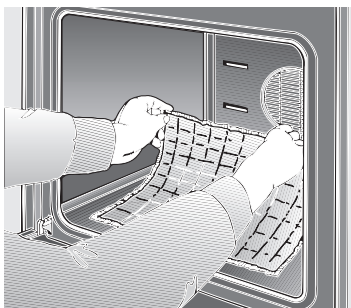
Spegnere:

Ruotate il selettore delle funzioni sullo **0**.



Selettore funzioni

Dopo avere disinserito il sistema ausiliario di pulizia



Avvertenze:

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

1. Aprite la porta del forno e assorbite l'acqua residua con un panno-spugna grande, molto assorbente.
2. Pulite il forno con il panno-spugna imbevuto della soluzione di lavaggio, con una spazzola morbida, oppure con una paglietta di plastica per lavare le pentole.
Potete rimuovere i residui resistenti ancora presenti con un raschietto per vetro (per vetroceramica).
Attenzione: maneggiate il raschietto con precauzione e non tenetelo con il manico troppo inclinato, per evitare di graffiare lo smalto!
3. Potete rimuovere gli orli di calcare con un panno imbevuto di aceto.
4. Strofinare di nuovo il forno con il panno-spugna sciacquato in acqua pulita, e poi asciugarlo strofinando con un panno morbido (anche sotto la guarnizione della porta del forno).

Avvertenze:

Se il forno è molto sporco, potete ripetere l'operazione dopo il raffreddamento.

In caso di sporco intenso con grasso, dopo l'arrosto o la cottura sulla griglia, consigliamo di strofinare con detergente per stoviglie i punti sporchi, prima di attivare il sistema ausiliario di pulizia.

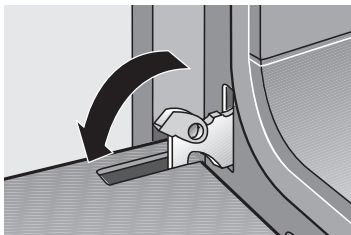
Dopo la pulizia, lasciate la porta del forno per circa 1 ora nella posizione di arresto obliqua a ca. 30°, affinché le superfici smaltate del forno possano asciugarsi bene.

Asciugatura rapida

1. Portate la porta del forno nella posizione di arresto obliqua a ca. 30°.
2. Ruotare il selettore funzioni finché nel display messaggi non appare **CircoTherm aria calda**.
3. Ridurre con il selettore temperatura la temperatura del forno finché nel display messaggi non appare **50 °C**. Durata: circa 5 minuti.
4. Dopo ciò spegnere il forno.

Smontare la porta del forno

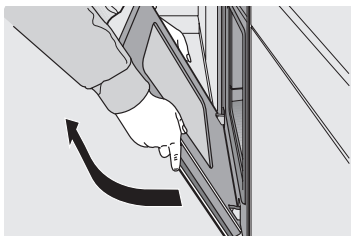
Porta del forno



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

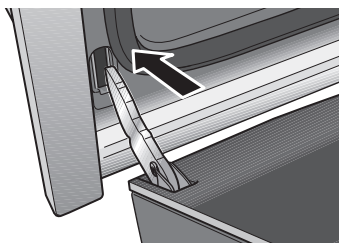
Sganciare

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



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

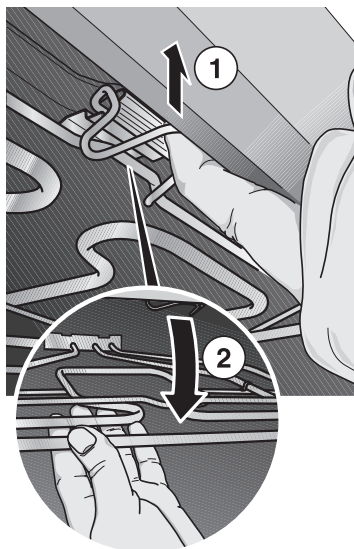
Estraendo la porta del forno fare attenzione a non toccare la cerniera. Pericolo di lesioni!



Agganciare

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

Abbassare l'elemento riscaldante



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

Attenzione: l'elemento riscaldante deve essere freddo.

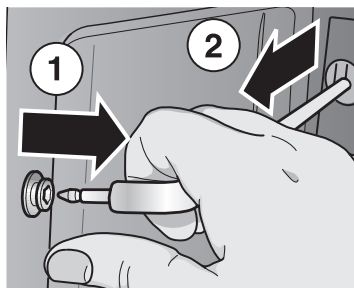
1. Premere la staffa d'arresto verso l'alto, finché non si sente lo scatto di sgancio.
2. Sostenere l'elemento riscaldante ed abbassarlo lentamente.

Dopo la pulizia

Sollevarlo di nuovo l'elemento riscaldante.

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

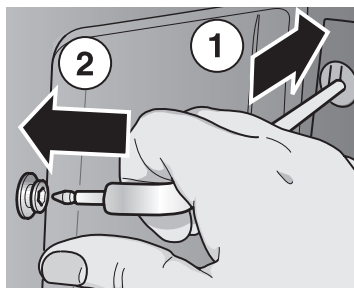
Griglia di aggancio



Sganciare

1. Estrarre la griglia di aggancio dalla boccola di sostegno.
2. Sganciare la griglia.

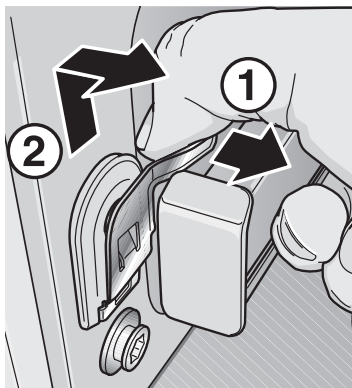
Pulire le griglie con detersivo liquido per piatti e una spugna oppure con una spazzola.



Agganciare

Dopo la pulizia montare le griglie di aggancio nell'ordine inverso.

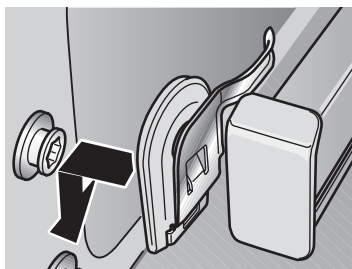
Guida telescopica



Sganciare

1. Tirare le molle a lamina.
2. Mantenere la molla a lamina e spingere la guida telescopica verso l'alto.

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



Agganciare

Inserire dietro la guida telescopica.

Spingere la guida telescopica nel supporto e premerla verso il basso fino all'innesto.

Spingere sempre le guide telescopiche fino all'arresto.

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

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

Guasti e riparazioni

Sigla del prodotto e numero di fabbricazione

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

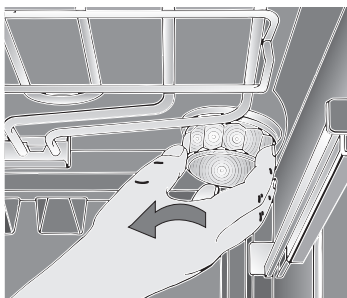
Attenzione: non spendete inutilmente il vostro denaro, chiamando il servizio assistenza per un Vostro errore nell'uso.

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

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

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

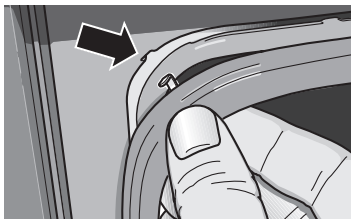
Sostituzione della lampadina del forno



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

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

Sostituzione della guarnizione della porta del forno



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

Che fare in questi casi?

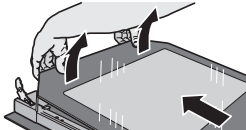
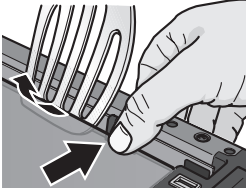
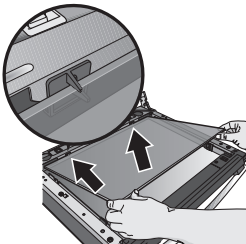
Non sempre è necessario telefonare al servizio assistenza clienti. In molti casi potete rimediare Voi stessi. Nella tabella seguente trovate alcuni suggerimenti.

Avvertenza fondamentale:

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

Che fare se . . .	Causa possibile	Rimedio
. . . il funzionamento generale è disturbato, p. es. le lampade spia non si accendono più?	Fusibile guasto	Controllare il fusibile elettrico nella cassetta delle valvole e sostituire in caso di guasto.
. . . liquido o pasta molto fluida tendono a disporsi di lato?	L'apparecchio non poggia o non é incassato orizzontale.	Verificare il montaggio.
. . . il forno improvvisamente non funzionano più?	L'interruttore a tempo é regolato su timer automatico	Regolare l'interruttore a tempo a funzionamento senza timer automatico: 1. Premere il tasto ◀▶. 2. riportare la durata di funzionamento I→I a 0:00.
. . . il forno improvvisamente non funzionano più?	Il forno è stato spento dal timer automatico.	Regolare l'interruttore a tempo a funzionamento senza timer automatico: Premere il tasto ◀▶.
. . . se il forno improvvisamente non funzionano più e il timer elettronico indica 0:00 intermittente?	L'alimentazione elettrica si è interrotta brevemente.	Regolare di nuovo l'ora attuale.
. . . se il display rrr?	L'alimentazione elettrica si è interrotta brevemente.	Riattivare il timer ed il comando del forno.
. . . se nel display messaggi appare una lingua straniera?	È stata impostata una lingua errata oppure l'alimentazione elettrica si è interrotta per breve tempo.	Impostare di nuovo la lingua (vedi: Lingua per il display messaggi).

Che fare se . . .	Causa possibile	Rimedio
. . . se il display indica Forno disabilitato?	Il forno è bloccato (sicurezza bambini).	Ruotare il selettore funzione 3 volte dalla posizione 0 verso sinistra su – Illuminazione forno – e di nuovo indietro. L'indicazione Forno disabilitato scompare.
. . . se il display indica Disabilitazione permanente?	Il forno è bloccato (sicurezza bambini).	Ruotare il selettore funzione 6 volte dalla posizione 0 verso sinistra su Illuminazione forno e di nuovo indietro. L'indicazione Disabilitazione permanente scompare.
. . . se i simboli del pannello comandi sono accesi ma il riscaldamento nel forno non funziona?	Il forno è stato disabilitato contro l'uso non autorizzato (Dimostrazione).	Ruotare il selettore funzione 5 volte dalla posizione Grill grande alla posizione Grill piccolo e di nuovo indietro. ☐ Nel display deve apparire Dimostrazione esclusa.
. . . se si verifica un malfunzionamento delle funzioni con comando elettronico?	Impulsi energetici (per es. fulmine).	Regolare di nuovo le funzioni relative.
. . . se dopo l'accensione del sistema ausiliario di pulizia o della funzione lievitazione la lampada spia per le funzioni del forno non s'illumina a luce rossa?	La temperatura è ancora troppo alta, per es. dopo un uso prolungato del forno. Lampada spia difettosa.	Lasciare raffreddare completamente il forno prima di usare il sistema ausiliario di pulizia. La sostituzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato autorizzato.
. . . se le guide di estrazione della guida telescopica non rientrano più completamente?	Spostamento dei supporti dopo la pulizia.	Estrarre prima completamente le guide d'estrazione.

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

Note

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for writing. There are no margins, text, or other markings on the page.

9000 142 942

Printed in Germany 0806 Es.