

**Gebruuchs- und
Montageanleitung
Gebruiks- en
montageaanwijzing**

de

nl



B 1856 N0



Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen 4

Verpackung und Altgeräte 4

Vor dem Einbau 5

Sicherheitshinweise 5

Ursachen für Schäden 7

Ihr neuer Herd 8

Das Bedienfeld 8

Backofenbetriebsarten 8

Versenkbare Schalter 9

Einschubhöhen 9

Zubehör 10

Vor dem ersten Benutzen 11

Vorreinigung 11

Ausheizen 11

Nachreinigung 11

Tageszeit 11

Elektronikuhr 12

Das Bedienfeld 12

Sonderfunktionen 12

Kurzzeitwecker 13

Zeitschaltautomatik 13

Backofen-Betriebsarten 15

Backofen-Bedienung 18

Schnellaufheizung 19

Aktuelle Backofentemperatur 19

Ausschalten des Backofens 19

Sicherheitseinrichtung 21

Verriegelung 21

Dauerhafte Verriegelung 22

Automatische
Sicherheitsabschaltung 22

Backen 23

Backtabelle 24

Backen mit der Pizzastufe 26

Tipps und Tricks 27

Braten 28

Brattabelle 30

Grillen 31

Rundum-Grillen 31

Thermogrillen 32

Flächengrillen 33

Auftauen und Garen 34

Auftauen mit CircoTherm Heißluft . . 34

Auftaustufe 36

Inhaltsverzeichnis

Dampfgarstufe	37
Gärstufe	38
Einkochen	40
Reinigen und Pflegen	42
Wichtige Hinweise	42
Gerät aussen	42
Backofen	42
Katalytische Backofenverkleidung ..	44
EasyClean®-Reinigungssystem	45
Aus- und Einhängen der Backofentür	47
Heizkörper absenken	48
Einhängegitter	49
Störungen und Reparaturen	50
Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?	51
Prüfgeräte	54

Montageanleitung

**Für den Installateur
und Küchenfachmann**

Wichtige Hinweise 55

Einbauen des Backofens 56

Noch Fragen? Sie erreichen uns:

NeffCOM[©]
0 18 05 - 24 00 25

€ 0,12/min. DTAG

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

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

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

Worauf Sie achten müssen



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

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

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

Verpackung und Altgerät

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

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

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



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

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

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

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

Sicherheitshinweise

Heißer Backofen



Ihr Gerät darf nur im ordnungsgemäß eingebauten Zustand benutzt werden.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

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

Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten.

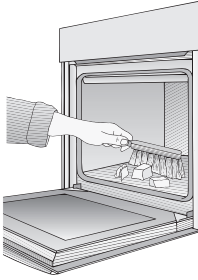
Bei Überhitzung kann es sich entzünden.

Nie brennbare Gegenstände im Backofen aufbewahren.

Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Brandgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten auf die heißen Kochstellen legen.

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



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

Verwenden Sie zum Braten oder Grillen nur hitzebeständiges Geschirr.

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
Stromschlag-Gefahr!

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

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

Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden


Backbleche, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

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

Einschubteile

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

Backpapier

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

Wasser im Backofen

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

Obstsafte

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

Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

Auskühlen mit offener Backofentür

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

Stark verschmutzte Backofentürdichtung

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

Backofentür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

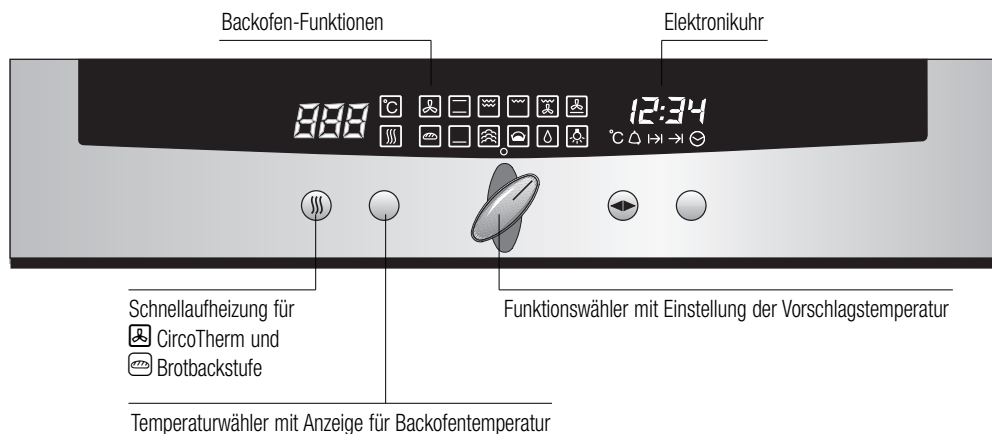
Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Ihr neuer Herd

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

Das Bedienfeld




Backofen-Betriebsarten


-  CircoTherm Heißluft
-  Ober-/Unterhitze
-  Grill groß
-  Grill klein
-  Thermogrillen
-  Pizzastufe
-  Brotbackstufe
-  Unterhitze
-  Dampfgarstufe
-  Gärstufe
-  EasyClean®
-  Backofenbeleuchtung
-  Backofentemperatur
-  Schnellaufheizung

Hinweise:

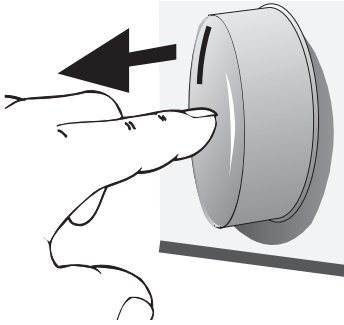
Die Backofenbeleuchtung wird mit jeder Backofenbetriebsart eingeschaltet.
Ausnahme: EasyClean.

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

Die Schnellaufheizung  kann wahlweise bei CircoTherm und Brotbackstufe zugeschaltet werden.

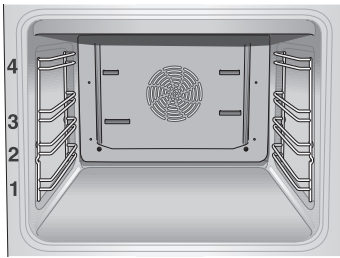
Dampfgarstufe  für System-Dampfgarer (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).

Versenkbare Schalter



Zum Aus- und Einrasten drücken Sie auf den Schalter.

Einschubhöhen



Ihr Backofen ist mit 4 Einschubhöhen ausgestattet.
Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

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

Zubehör

Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

Universalpfanne mit Rost



Backblech Email



Rost



Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne	Z 1232 X0
Universalpfanne Antihafbeschichtung	Z 1233 X0
Glaspfanne	Z 1262 X0
Auflaufpfanne	Z 1272 X0
Backblech Alu	Z 1332 X0
Backblech Email	Z 1342 X0
Backblech Antihafbeschichtung	Z 1343 X0
Pizzaform	Z 1352 X0
Back-/Bratrost gekröpft	Z 1432 X0
Back-/Bratrost engmaschig	Z 1442 X0
Bratenblech	Z 1512 X0
Nachrüstsatz-Clou 3-fach	Z 1742 X0
Nachrüstsatz-Clou 4-fach	Z 1752 X0
System-Dampfgarer	N 8642 X0
Brotbackstein	Z 1912 X0
Funkantenne für Elektronikuhr	Z 1980 X0
Universalbräter	Z 9930 X0

Hinweis:

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

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

Vor dem ersten Benutzen

Vorreinigung

Entnehmen Sie das Zubehör aus dem Backofen.

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

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

Ausheizen

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

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

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

Nachreinigung

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

Tageszeit

Einstellen



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

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

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

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

Elektronikuhr

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

Das Bedienfeld



Sonderfunktionen

Ausblendung der Anzeige

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

Schnellaufheizung

Die Schnellaufheizung kann über die Taste **≡** eingestellt werden (siehe Abschnitt „Backofen Ein- und Ausschalten“).

Einstellen der Tageszeit

siehe Abschnitt „Vor dem ersten Benutzen“.

Nachtabdunkelung der Anzeige

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

Sonderzubehör Funkantenne

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

Kurzzeitwecker



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

Zeitschaltautomatik

Automatisches Ausschalten



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

Das Backen oder Braten beginnt sofort.

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

Automatische Ein- und Ausschalten



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

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

Kontrollieren, Korrigieren und Löschen von Einstellungen

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

Hinweise

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

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

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

Backofen-Betriebsarten

CircoTherm Heißluft



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

Vorteile:

- Backen und Braten bis zu 3 Ebenen gleichzeitig möglich (Hinweis siehe Tabelle)
- geringe Verschmutzung des Backofens
- kurze Aufheizzeiten
- niedrige Backofentemperaturen
- Auftauen, einstellen der **Auftau-Stufe** siehe Abschnitt „Auftauen und Garen“.

Ober- und Unterhitze (Konventionelles System)



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

Backen und Braten ist nur auf einer Einschubhöhe möglich.

Vorteile:

- Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche

Flächengrill

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

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

Grill groß



Vorteile:

- gesamte Grillfläche wird heiß
- besonders geeignet für große Mengen

Grill klein



Vorteile:

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

Thermogrillen



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

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

Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.

Unterhitze



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

Vorteile:

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

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

Pizzastufe



Bei der Pizzastufe wird die Unterhitze zu CircoTherm Heißluft zugeschaltet.

Vorteile:

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

Dampfgarstufe



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

Brotbackstufe



Brotbackstufe mit CircoTherm Heißluft.

Regelbar 180 – 220° C.

Gärstufe



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

Temperatur: 35 – 38° C

Luftfeuchtigkeit: 75 – 100%

Vorteile:

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

EasyClean®-Reinigungssystem



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

Nähere Angaben siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorteile:

- leichtere Backofenreinigung
- Schonung der Emailflächen des Backofens
- umweltfreundlich

Schnellaufheizung



Hinweis

Wahlweise zuschaltbar bei CircoTherm Heißluft und Brotbackstufe.

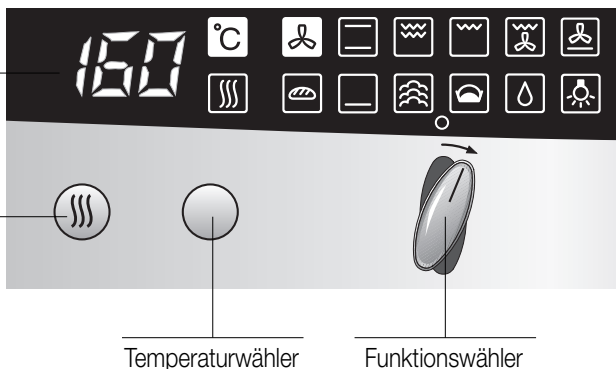
Backofen-Bedienung

Beispiel: CircoTherm Heißluft

Temperaturanzeige

Schnellaufheizung

für CircoTherm
Heißluft und
Brotbackstufe



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

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


Die Vorschlagstemperatur erscheint im Display und die Backofenbeleuchtung schaltet ein.

Temperatur ändern

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

Dampfgarstufe

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

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

Gärstufe

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

EasyClean®




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


Anzeigelampe

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


Schnellaufheizung

Einschalten

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



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

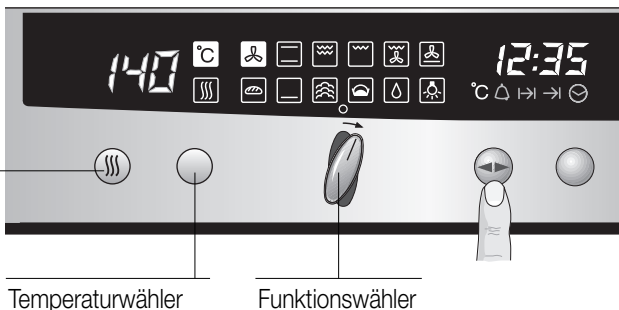
Vorzeitiges Löschen


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

Aktuelle Backofentemperatur

Schnellaufheizung für


-  CircoTherm und
-  Brotbackstufe



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

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


Ausschalten des Backofens

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

Nach dem Ausschalten kann das Gebläse zum Kühlen des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.







Restwärmeanzeige den Backofen










Das Display zeigt den momentanen Temperaturbereich an.

 bis ~ 120° C.

 120° bis ~ 80° C.

Temperaturbereiche der verschiedenen Heizsysteme

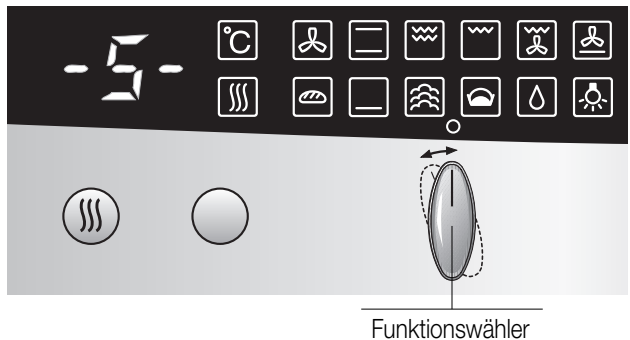
System	Vorzugs- temperatur in ° C	Temperatur- bereich in ° C
	160	40–200
Auftau- stufe 	— — —	ohne Temperatur- einstellung
	170	50–275
	220	50–275
	180	50–275
	170	50–250



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

Sicherheitseinrichtungen

Bei eingeschalteter Verriegelung kann der Backofen nicht mehr versehentlich oder durch Unbefugte (z. B. spielende Kinder) eingeschaltet werden. Die Verriegelung ist als Kindersicherung einsetzbar.


Verriegelung




1. Schalten Sie mit dem Funktionswähler **3 x** schnell hintereinander von 0-Stellung nach links auf Stellung  und wieder zurück.
Im Display erscheint **-5-**.
2. Zum Entriegeln schalten Sie **3 x** schnell hintereinander von 0-Stellung nach links auf Stellung  und wieder zurück.
-5- erlischt.

Dauerhafte Verriegelung




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

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

2. Zum in Betrieb nehmen des Backofens entriegeln Sie **3 x** von 0-Stellung nach links auf Stellung  und wieder zurück.

Nach dem Benutzen des Backofen, wenn der Funktionswähler 30 Sekunden in der 0-Stellung ist, wird die permanente Verriegelung automatisch wieder eingeschaltet.

3. Zum Löschen schalten Sie wieder **6 x** schnell hintereinander von 0-Stellung auf Stellung  und wieder zurück. **-5P** erlischt.

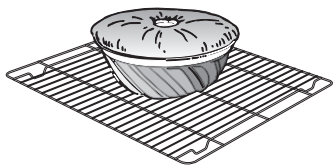
Automatische Sicherheitsabschaltung

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

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

Backen

Backen in Backformen



Stellen Sie die Backformen immer in die Mitte des Rostes.

Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall.

Hinweise

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

Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.

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

Backen auf Backblechen



Die Abschrägung des Backbleches muss immer zur Backofentür zeigen.

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag ein.

Verwenden Sie nur Originalbleche.

Backen in Weißblechformen



CircoTherm

Einschubhöhe **1**



Ober-/Unterhitze

Einschubhöhe **1**

Wird der Kuchen unten zu dunkel:

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

Wird der Kuchen unten zu hell:

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

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



Backtabelle



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

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

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

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

Gebäckart	CircoTherm 			Ober- und Unterhitze 	
	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
Rührteige					
Blechkuchen mit Belag					
1 Blech	1	160 – 170	30 – 40	3	170 – 180
2 Bleche	1 + 3	150 – 160	40 – 50	–	–
Kuchen in runder Form / Kasten	1	150 – 160	60 – 70	2	160 – 170
Obst-Tortenboden	1	160 – 170	20 – 35	2	170 – 180
Mürbeteige					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	160 – 170	40 – 60	3	180 – 190
2 Bleche	1 + 3	160 – 170	60 – 80	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	1	150 – 170	60 – 80	–	–
Kuchen in Form	1	160 – 170	60 – 100	2	170 – 180
Obst-Tortenboden (vorheizen)	1	160 – 170	20 – 35	2	190 – 200
Biskuitteige					
Biskuitrolle (vorheizen)	1	180 – 190	10 – 15	3	200 – 210
Obst-Tortenboden	1	160 – 170	20 – 30	2	170 – 180
Biskuittorte (6 Eier)	1	150 – 160	40 – 50	2	160 – 170
Biskuittorte (3 Eier)	1	170 – 180	20 – 35	2	170 – 180

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

Backen mit der Pizzastufe

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

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

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

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

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

* Herstellerangaben beachten

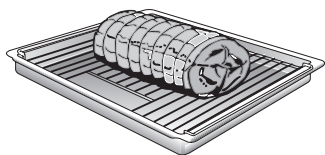
** Backofen vorheizen

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Tipps und Tricks

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

Braten



Braten im offenen Geschirr

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

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

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

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

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

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

Braten im geschlossenen Geschirr

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

Braten auf dem Bratenblech (als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich)



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

Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

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

Hinweise

Große, hohe Braten, Gans, Pute, Ente

= Lange Bratdauer, niedrige Temperatur

Mittelgroße, niedrige Braten

= Mittlere Bratdauer, mittlere Temperatur

Kleine, flache Braten

= Kurze Bratdauer, hohe Temperatur

Bratdauer je cm Fleischhöhe ohne Knochen


ca. 13 – 15 Minuten

Bratdauer je cm Fleischhöhe mit Knochen

ca. 15 – 18 Minuten

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

Grundsätzlich ergibt die niedrigere Temperatur eine gleichmäßigere Bräunung.

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

Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit hitzebeständigen Griffen.

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

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

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

Das Fleisch ist innen nicht gar

Stellen Sie die Brattemperatur etwas niedriger ein.



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

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

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

Brattabelle


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

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

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Grillen

Hinweise

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

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

Legen Sie das Grillgut immer auf die Mitte des Rostes.

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

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

Rundum-Grillen

Grillen mit CircoTherm Heißluft

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

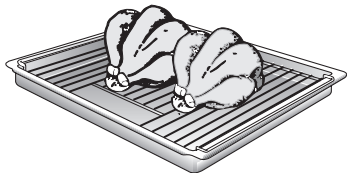
Ein Wenden des Grillgutes ist nicht erforderlich.

Hinweise auf Vorheizen beachten.

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

Weitere Hinweise und Rezepte können Sie dem beiliegenden Kochbuch entnehmen.

Thermogrillen



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

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

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

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

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

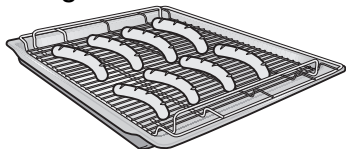
Lassen Sie den fertigen Braten noch ca. 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen.

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

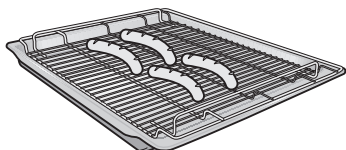
Grillgut	Gewicht	Geschirr	Temperatur-einstellung	Einschub-höhe	Grillzeit
Schweinebraten mit Schwarte	2 kg	Rost/Uni- versalpfanne	170–190° C	2	130–140 Min.
Geflügel					
Halbe Hähnchen 1–3 Stück	ca. 400 g pro Stück	Rost/Uni- versalpfanne	200–220° C	2	40– 50 Min.
Ganze Hähnchen 1–3 Stück	ca. 1 kg pro Stück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

Flächengrillen

Grill groß



Grill klein










Für flache kleinere Gerichte.

Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

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

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

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

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

Auftauen und Garen

Auftauen mit CircoTherm Heißluft

Wichtige Hinweise

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

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

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

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

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

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

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

Einschubhöhen

Bei 1 Blech: Einschubhöhe **1**

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

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

Auftauen und Garen

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

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

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

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

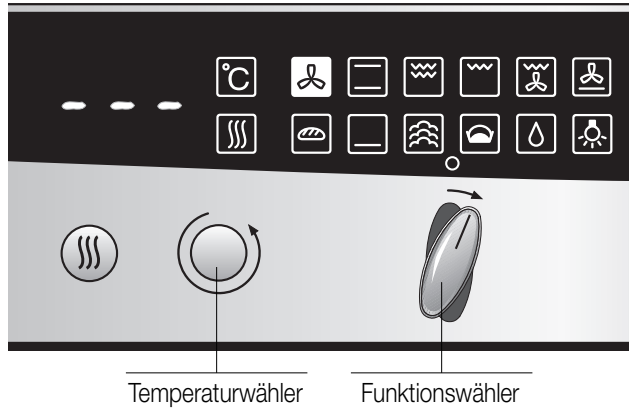
Tauen Sie **feuchte Tiefkühl-Blechkuchen** (mit Obstbelag) bei 160–170° C, 30–50 Minuten auf. Dazu packen Sie die Kuchen in Alufolie ein, damit der Belag nicht abtrocknet.

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


Tiefkühl-Pizza:

Beachten Sie bitte die Angaben der Hersteller.

Auftaustufe



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

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

Das Gebläse an der Backofenrückwand läuft ohne Heizung.

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

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

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

Dampfgarstufe

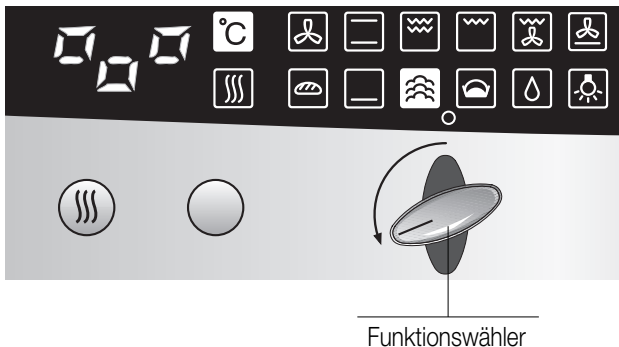
Achtung




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

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


Verwenden Sie als Betriebsart nur .

Andere Anwendungen bzw. Betriebsarten sind nicht zulässig.



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

Hinweis

Blinkt die Anzeige  ist der Backofen nicht vollständig abgekühlt.

Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Backofen auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Starten Sie die Dampfgarstufe neu.

Weitere Hinweise entnehmen Sie der Gebrauchsanleitung für System-Dampfgarer.

Gärstufe

Achtung

Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Backofen.

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

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

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

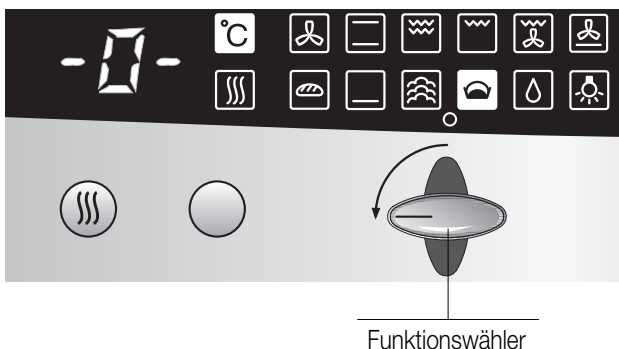
Einschalten

1. Füllen Sie vorsichtig in die Bodenwanne des Backofens 0,05 Liter Wasser (entspricht 50 ml, oder $\frac{1}{4}$ Wasserglas).

2. Stellen Sie die Schüssel mit dem Teig auf die Mitte des Backrostes und schieben in Einschubhöhe **1** ein.

 Den Teig nicht abdecken.

3. Schließen Sie die Backofentür.



4. Drehen Sie den Funktionswähler auf Stellung . Die Anzeigelampe  leuchtet und im Display erscheint - 0 -.

Der Gärvorgang wird nun automatisch geregelt.

 Blinkt nach dem Einschalten - 0 - ist der Backofen zu heiß.

Schalten Sie den Backofen aus.

Warten Sie, bis der Backofen auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

Starten Sie die Gärstufe neu.

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

Achtung

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

Die Weiterverarbeitung des Teiges entnehmen Sie dem beiliegenden Kochbuch.

Ausschalten

Drehen Sie den Funktionswähler auf -Stellung.

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

Einkochen von Obst und Gemüse

Einkochen mit CircoTherm Heißluft

Hinweise

Im Backofen können Sie die Inhalte von bis zu sechs Einweckgläser mit $\frac{1}{2}$, 1 oder $1\frac{1}{2}$ Liter gleichzeitig einkochen.

Obst und Gemüse müssen frisch und in einwand-freiem Zustand sein.

Beim Vorbereiten und Verschließen ist Sauberkeit oberstes Gebot.

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

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

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

Diese Gefäße müssen während dem Einkochen im Wasser schwimmen.

Vorbereiten von Obst

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

Einweckgläser mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. $\frac{1}{3}$ Liter für ein Literglas) und verschließen.

Auf 1-Liter Wasser:

bei süßem Obst ca. 250 g Zucker

bei saurem Obst ca. 500 g Zucker

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

Vorbereiten von Gemüse

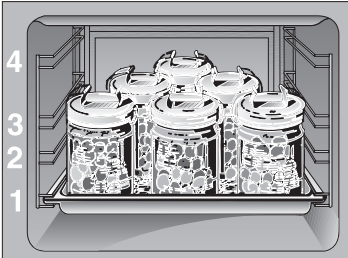
Gemüse waschen, putzen, je nach Art zerteilen und in Einweckgläser einfüllen.

Einweckgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen und verschließen.

Verschließen der Gläser

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

Einsetzen der Gläser



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

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

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

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

Entnehmen der Gläser

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

Entfernen Sie die Klammern erst nach dem Erkalten der Gläser.

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

Reinigen und Pflegen

Wichtige Hinweise

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

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

Besonders empfehlenswerte Reinigungsprodukte können über den Kundendienst bezogen werden.

Gerät aussen

Edelstahl-/Aluminiumfront

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

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

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

Email und Glas

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

Backofentürscheibe

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

Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.

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

Backofen

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

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

Hinweise:

Um Verschmutzungen zu vermeiden verwenden Sie:

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

Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofenlampe einschalten und die Backofentür aushängen.

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

Emailflächen im Backofen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

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

 Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

Lassen Sie den Backofen nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet.

Übrigens:

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

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

Katalytische Backofenverkleidung

Selbstreinigende Flächen im Backofen

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

Größere Spritzer verschwinden erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Reinigen Sie die selbstreinigende Rückwand nie mit Backofenreiniger.

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

EasyClean®- Reinigungssystem

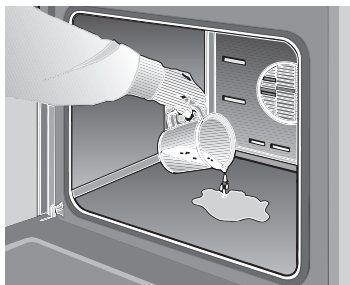
Um Ihnen die Reinigung des Backofens zu erleichtern, ist Ihr Gerät mit einer Reinigungshilfe ausgestattet. Durch eine automatisch gesteuerte Verdampfung von Reinigungslösung weichen die Schmutzrückstände auf dem Email durch Wärme und Wasserdampf auf und lassen sich anschließend leichter entfernen.

Achtung:


Gießen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Backofen.



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

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



Einschalten:

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

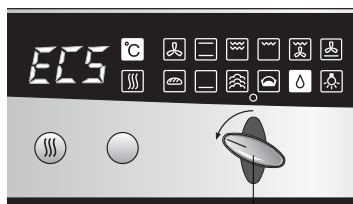
Die Anzeigelampe  und die Anzeigelampe  für Backofentemperatur leuchten.

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

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

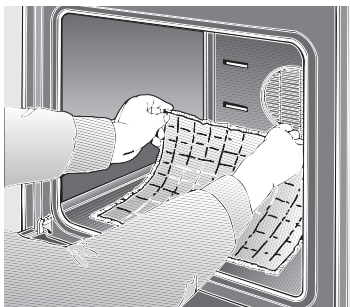
Ausschalten:

Drehen Sie den Funktionswähler auf -Stellung.



Funktionswähler

Nach dem Abschalten der Reinigungshilfe



Hinweis:

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

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


Hinweise:

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

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

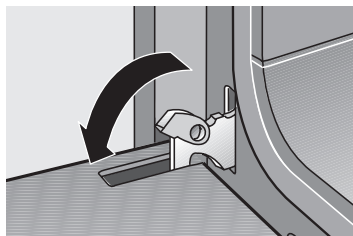
Lassen Sie die Backofentür nach der Reinigung noch ca. 1 Stunde in Raststellung ca. 30° schräg geöffnet, damit die Emailflächen des Backofens gut abtrocknen können.

Schnelltrocknung

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

Aus- und Einhängen der Backofentür

Backofentür

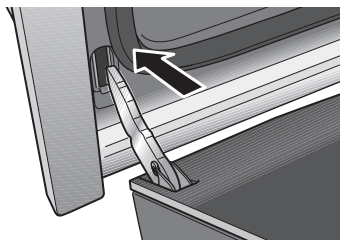
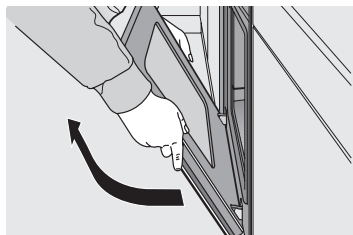


Hinweis: Zur bequemeren Reinigung nach der automatischen Reinigungshilfe bietet Ihnen das Gerät folgende Möglichkeiten.

Aushängen

⚠ Achten Sie darauf, dass Sie nicht ins Scharnier greifen. Verletzungsgefahr!

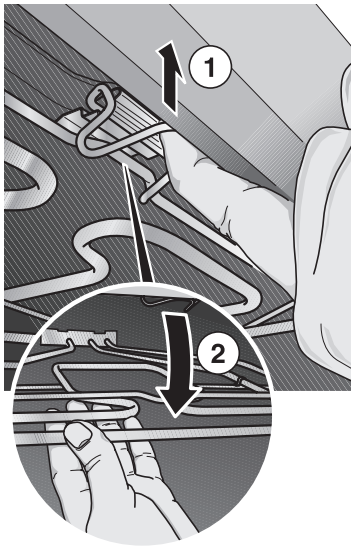
1. Öffnen Sie die Backofentür ganz.
2. Klappen Sie die Sperrhebel links und rechts ganz auf.
3. Stellen Sie die Backofentür schräg, bis Sie einen Widerstand spüren. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen.



Einhängen

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

Heizkörper absenken



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

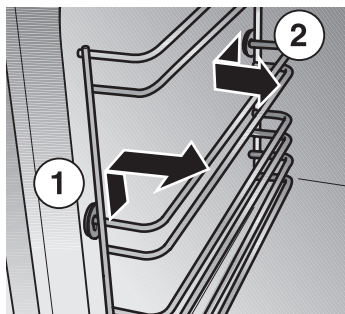
Achtung: Der Heizkörper muss abgekühlt sein.

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

Nach dem Reinigen

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

Einhängegitter

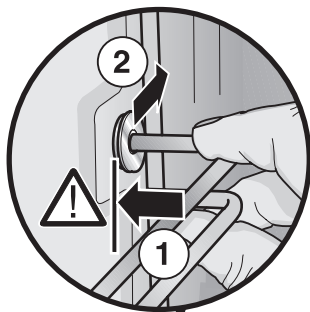


Aushängen

Die Eihängegitter können Sie zum Reinigen herausnehmen.

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

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

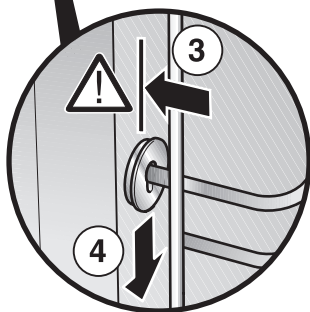
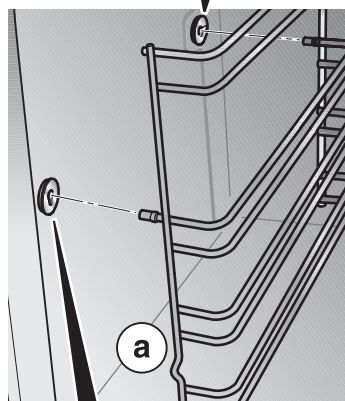


Einhängen

Die Gestelle passen rechts und links.

Die Ausbuchtung (a) muss immer unten sein.

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



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

Störungen und Reparaturen

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

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

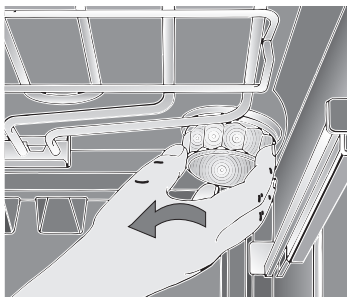
E-Nummer und FD-Nummer

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

Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

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

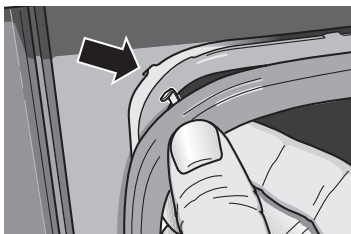
Austauschen der Backofenlampe



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

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

Austauschen der Backofentürdichtung



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






Was ist wenn?

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

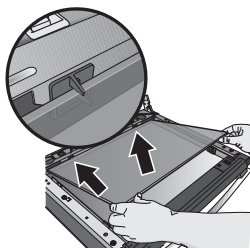
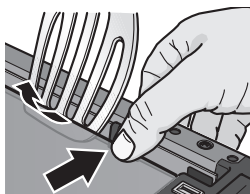
Grundsätzlicher Hinweis:

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

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

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















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



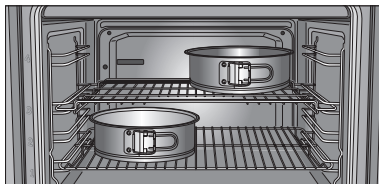
Prüfgerichte Nach Norm DIN 44547 und EN 60350




Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen.

Die Tabellenwerte gelten ohne Schnellaufheizung .

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

Formen diagonal versetzt einschieben



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

Montageanleitung

Für den Installateur und
Küchenfachmann!

Wichtige Hinweise

Verpackungsmaterial ordnungsgemäß entsorgen.

Backofentürgriff nicht zum Transport und Einbau des Gerätes benutzen.

Für die Elektroversorgung ist eine Schutzkontaktsteckdose erforderlich.

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

Der Einbaubackofen wird mit einem Anschlusskabel geliefert.

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

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

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

Das Typenschild befindet sich an der Seitenwand des Gerätes.

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

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

Das Anschlussbild befindet sich auf der Rückwand des Gerätes.

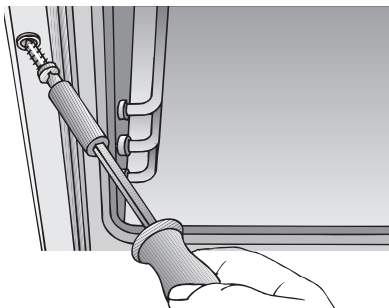


Bei Reparaturen das Gerät generell stromlos machen.

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

Die Abdeckung darf nur mit Hilfe von Werkzeugen abnehmbar sein.

Einbauen des Backofens



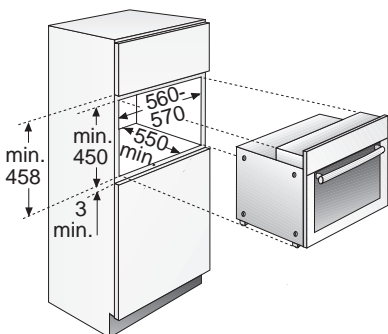
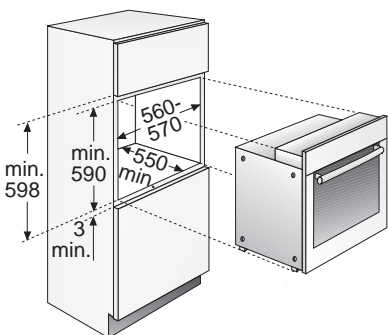
Einbaubackofen in die Einbauöffnung des Umbauschranks einschieben und **waagrecht** ausrichten.

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

Verwenden Sie bitte nur diese Schrauben.

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

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



Möbelprogramme

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

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	59	Oven in- en uitschakelen	73
De verpakking en uw oude apparaat	59	Snel voorverwarmen	74
Voor het inbouwen	60	Actuele oventemperatuur	74
Veiligheidsvoorschriften	60	Oven uitschakelen	74
Oorzaken van schade	62	Veiligheidsvoorzieningen	76
Uw nieuw fornuis	63	Vergrendeling	76
Het bedieningspaneel	63	Duurzame vergrendeling	77
Ovenfuncties	63	Automatische veiligheidsvoorzieningen	77
Verzinkbare knop	64	Bakken	78
Inschuifhoogten	64	Tips en trucs	79
Toebehoren	65	Braden	80
Vóór het eerste gebruik	66	Grillen	82
Reiniging vóór gebruik	66	Thermogrill	83
Eerste keer verhitten	66	Oppervlakte-grillen	83
Nareiniging	66	Ontdooien en gaar maken	84
Tijdstelling	66	Ontdooien en gaar maken met CircoTherm hete lucht	84
Elektronische klok	67	Ontdooistand	86
Het bedieningspaneel	67	Stoomstand	87
Speciale functies	67	Deegrijpsstand	88
Kookwekker	68		
Automatische tijdschakeling	68		
Ovenfuncties	70		

Inhoudsopgave

Reinigen en onderhouden 90

Belangrijke aanwijzingen 90

Buitenzijde apparaat 90

Oven 90

Katalytische ovenbekleding 92

EasyClean®-reinigingssysteem 93

Verwijderen en aanbrengen
van de ovendeur 95

Verwarmingselementen 96

Ophangroosters 97

Storingen en reparaties 98

Wat doet u, wanneer
er iets niet werkt? 99

Montagevoorschrift

Voor de installateur en
keukenvakman

Belangrijke aanwijzingen 102

Inbouwen van het inbouwoven . . 103



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.

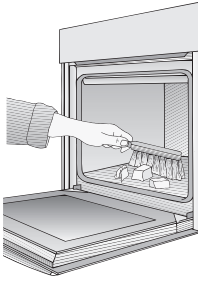
Blijf in de buurt wanneer u gerechten met vet of olie bereidt. Bij oververhitting kan het vet of de olie gaan branden.

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.

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.

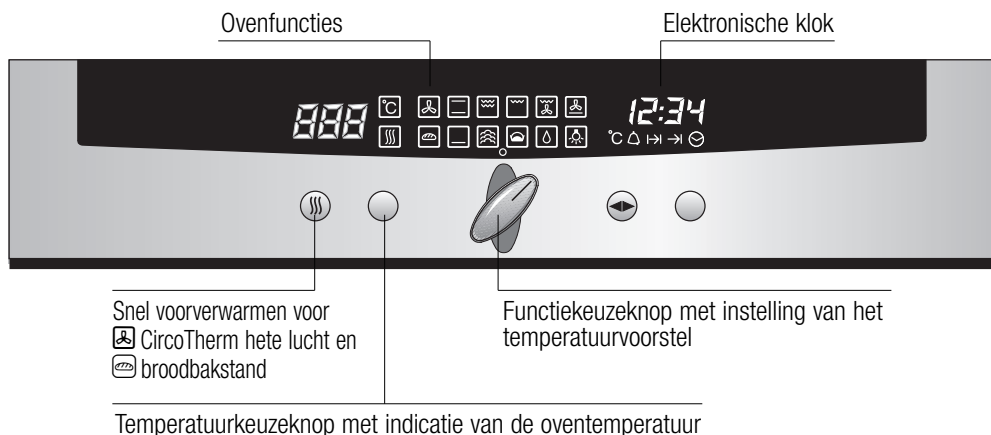
Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Uw nieuwe fornuis

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

Het bedieningspaneel



Ovenfuncties

- CircoTherm hete lucht
- Boven- en onderwarmte
- Groot grill-oppervlak
- Klein grill-oppervlak (energiespaargrill)
- Thermogrillen
- Pizzastand
- Broodbakstand
- Onderwarmte
- Stoomstand
- Deegrijpsstand
- EasyClean®-reinigingssysteem
- Ovenverlichting
- Oventemperatuur
- Snelvoorverwarming

Aanwijzingen

De ovenverlichting wordt bij elke ovententfunctie ingeschakeld.

Uitzondering: EasyClean.

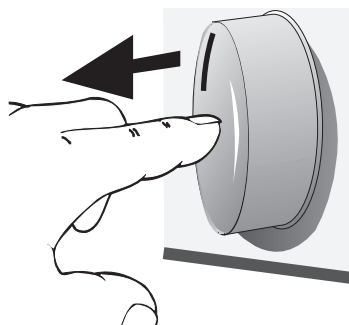
Het controlelampje voor de oventemperatuur is rood verlicht tijdens de verwarmingsfase en bij het naverwarmen.

Het lampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

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

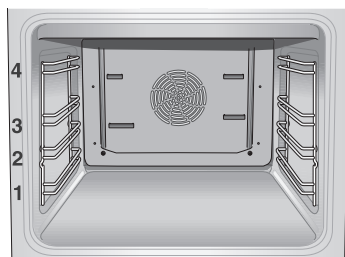
Stoomstand voor systeem-stoomkoker (als extra toebehoren verkrijgbaar in de vakhandel).

Verzinkbare knop



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


Inschuifhoogten



Uw oven beschikt over 4 inschuifhoogten.

De inschuifhoogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid.

Deze cijfers bevinden zich op de oven.

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

Toebehoren

Standaard worden meegeleverd:

Braadslede met rooster



Email bakplaat



Rooster



Overig toebehoren is verkrijgbaar in de vakhandel:

Bestelnr.

Braadslede	Z 1232 X0
Braadslede met antiaanbaklaag	Z 1233 X0
Glazen schaal	Z 1262 X0
Ovenschaal	Z 1272 X0
Aluminium bakplaat	Z 1332 X0
Email bakplaat	Z 1342 X0
Bakplaat met antiaanbaklaag	Z 1343 X0
Pizzaplaat	Z 1352 X0
Haaks gebogen bak- en braadrooster	Z 1432 X0
Fijnmazig bak- en braadrooster	Z 1442 X0
Braadplaat	Z 1512 X0
Uitbreidingsset Clou 3-delig	Z 1742 X0
Uitbreidingsset Clou 4-delig	Z 1752 X0
Systeem-stoomkoker	N 8642 X0
Broodbaksteen	Z 1912 X0
Geëmailleerde universele braadpan	Z 9930 X0
Radioantenne voor elektronische klok	Z 1980 X0

Aanwijzing:

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

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

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

Vóór het eerste gebruik

Reiniging vóór gebruik

Verwijder het toebehoren uit de oven.

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

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

Eerste keer verhitten

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

Verwarm de lege oven ca. 30 minuten voor.

Verwarm de grote en de kleine oven op 190 °C.

Nareiniging

Reinig de oven met een heet sopje.

Monteer de ophangroosters.

Tijdinstelling

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 actuele 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



Speciale functies

- Uitschakelen van het display**
1. Houd de toets ◀▶ 7 seconden ingedrukt. Het display wordt donker, de actuele tijd en de displayweergave lopen door op de achtergrond.
 2. Voor het inschakelen van het display drukt u kort op de knop ◀▶.

Snel voorverwarmen

Het snel voorverwarmen **SSS** kan via de klok worden ingesteld (zie de paragraaf 'Oven in- en uitschakelen').

Instellen van de actuele tijd

zie de paragraaf "Vóór het eerste gebruik".

Nachtverduistering van het display

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

Extra toebehoren – radioantenne

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

Kookwekker



1. Druk op de toets ◀▶ 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

Automatisch uitschakelen



U kunt de oven in- en uitschakelen via de elektronische klok.

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

1. Kies het verwarmingssysteem en de oventemperatuur.
2. Druk op de knop ◀▶ tot het symbool I→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→I geeft de automatische tijdschakeling aan.
3. Na afloop van de gebruiksduur (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten) klinkt een geluidssignaal en de indicatie →I 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 ◀▶.

Automatisch in- en uitschakelen



Controleren, corrigeren en wissen van instellingen

Aanwijzingen

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. Kies het verwarmingssysteem en de oventemperatuur.
 2. Druk op de knop ◀▶ tot het symbool I→I knippert en stel de gebruiksduur in met de draaiknop (voorbeeld: 1 uur en 30 minuten).
 3. Druk op de knop ◀▶ tot het symbool →I 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 →I geeft de automatische tijdschakeling aan.
 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 →I 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.

Het meest geschikt voor de automatische tijdschakeling zijn gerechten die weinig aandacht nodig hebben.

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.

Ovenfuncties

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”.

Boven en- onderwarmte (Conventioneel verwarmingssysteem)



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

Er kan slechts op één inschuifhoogte worden gebakken of gebraden.

Voordelen:

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

Oppervlakte-grill

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

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

Groot grill-oppervlak



Voordelen:

- 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

Thermogrill



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

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

Voordelen:

- bijzonder geschikt voor gevogelte en grote stukken vlees.


Onderwarmte



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

Voordelen:

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

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

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.

Stoomstand



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

Broodbakstand



Broodbakstand met CircoTherm hete lucht.

Instelbaar op 180–220° C.

Deegrijstand



Door de deegrijstand 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 reinigingsoplossing 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

Snel voorverwarmen





Aanwijzing

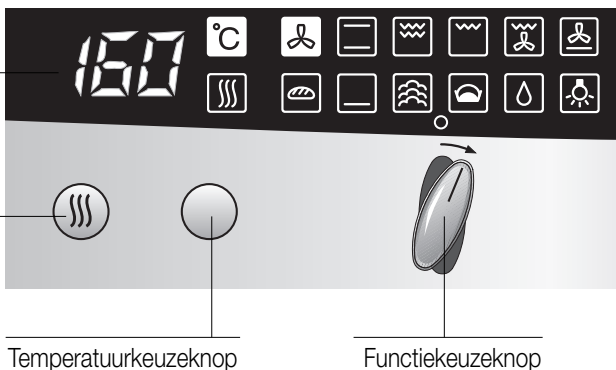
inschakelbaar bij CircoTherm hete lucht.

Oven in- en uitschakelen

Voorbeeld: CircoTherm hete lucht

Temperatuurindicatie

Snel voorverwarmen voor  CircoTherm hete lucht en  broodbak-stand




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

Draai de functiekeuzeknop tot het gewenste verwarmingssysteem verschijnt.

Het temperatuurvoorstel wordt weergegeven op het display en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.

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

Dit is een vast ingestelde temperatuur die niet kan worden gewijzigd.

Op het display verschijnt: .

Temperatuur wijzingen


Stoomstand


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

Deegrijstand

EasyClean®

Indicatielampje

Dit is een vast ingestelde temperatuur die niet kan worden gewijzigd. Op het display verschijnt: .




Dit is een vast ingestelde temperatuur die niet kan worden gewijzigd. Op het display verschijnt: .

Het controlelampje voor de oventemperatuur is rood verlicht tijdens de verwarmingsfase en bij het naverwarmen.

Het lampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.


Snel voorverwarmen

Inschakelen



Nadat de oven is ingeschakeld, kan bij CircoTherm hete lucht  en broodbakstand  de snelvoorverwarming worden ingeschakeld met de toets .

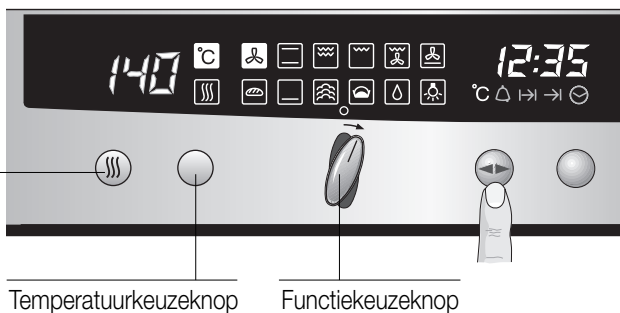
Tijdens het voorverwarmen geeft het display  weer.



Voortijdig wissen

Druk op de toets . Het symbool gaat uit en het snel voorverwarmen wordt beëindigd.

Actuele oventemperatuur


Snel voorverwarmen voor  CircoTherm hete lucht en  broodbakstand



Alleen tijdens het opwarmen kan de werkelijke temperatuur ca. 5 seconden op de temperatuur-indicatie worden weergegeven door eenmaal op de toets   te drukken.

U kunt bij de functies de werkelijke waarde opvragen (behalve bij , , , , ontdooistand).


Oven uitschakelen


Draai de functiekeuzeknop op de -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 display toont het huidige temperatuurbereik:

 tot ~ 120° C.

 120° tot ~ 80° C.

Temperatuurbereiken van de verschillende verwarmingssystemen

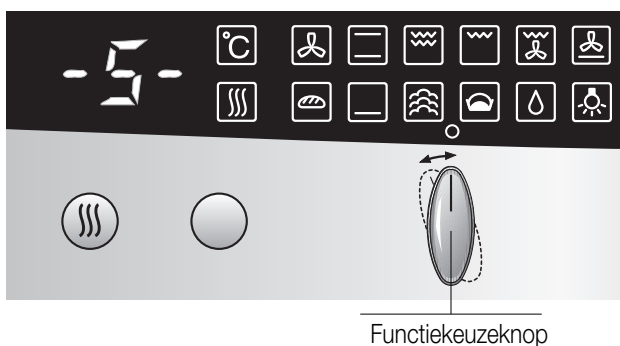
Systeem	Voorkeurs-temperatuur in ° C	Temperatuur-bereik in ° C
	160	40 – 200
Ontdooi-stand 	— — —	zonder temperatuur-instelling
	170	50 – 275
	220	50 – 275
	180	50 – 275
	170	50 – 250


Systeem	Voorkeurs-temperatuur in ° C	Temperatuur-bereik in ° C
	220	50 – 275
	200	180 – 220
	200	50 – 225
		vaste instelling
	-  -	vaste instelling
		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  en weer terug.


Op het display verschijnt **-5-**.

2. Om te ontgrendelen schakelt u **3 x** snel achter elkaar van de 0-stand naar links op  en weer terug.

-5- gaat uit.


Duurzame vergrendeling




1. Schakel met de functiekeuzeknop **6 x** snel achter elkaar van de 0-stand naar links op  en weer terug.

Op het display verschijnt **-5P**.

De oven kan niet per ongeluk of door onbevoegden (bijv. spelende kinderen) worden ingeschakeld.

2. Om de oven weer in gebruik te nemen, ontgrendelt u **3 x** van de 0-stand naar links op  en weer terug.

Na gebruik van de oven, wanneer de functiekeuzeknop 30 seconden op de 0-stand staat, wordt de permanente vergrendeling automatisch weer ingeschakeld.

3. Om dit te wissen, schakelt u weer **6 x** snel achter elkaar van de 0-stand naar links op  en weer terug.

-5P gaat uit.

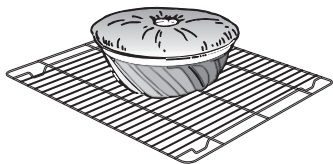
Automatische veiligheidsuitschakeling

Afhankelijk van de instelling wordt de oven na 30 minuten tot 30 uur automatisch uitgeschakeld en verschijnt **000** op het display.

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

Bakken

Bakken in een bakvorm



Plaats de bakvorm altijd op het midden van het rooster.

Wij bevelen donkere bakvormen van metaal aan.

Aanwijzingen

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:

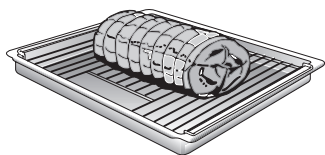
Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd langer en kies een lagere temperatuur of gebruik een zwarte bakvorm.

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 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.

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 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.

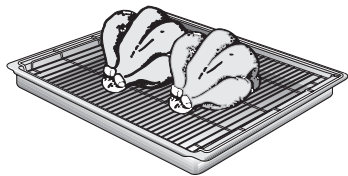
Schuif het rooster en de braadslede altijd samen in de oven.

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 griltijd om.

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

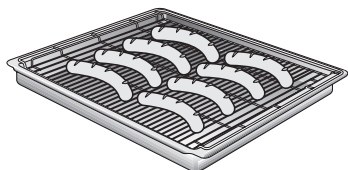
Bij het thermogrillen op het rooster kan afhankelijk van het te grillen gerecht de oven vrij vuil worden. Maak daarom de oven na elk gebruik schoon om inbranden van het vuil te voorkomen.

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

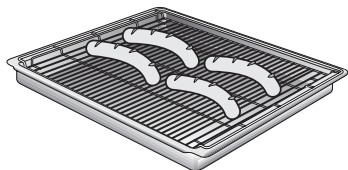
Laat het gerecht wanneer het klaar is nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.

Oppervlakte-grillen

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 en gaar maken met

CircoTherm hete lucht

Belangrijke aanwijzingen

Gebruik voor het ontdooien en gaar maken van diepvriesproducten uitsluitend CircoTherm hete lucht.

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

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

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

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

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

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

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).

1. Draai de functiekeuzeknop op stand .
2. Verlaag met de temperatuurkeuzeknop de oventemperatuur tot --- verschijnt op het display.

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

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.

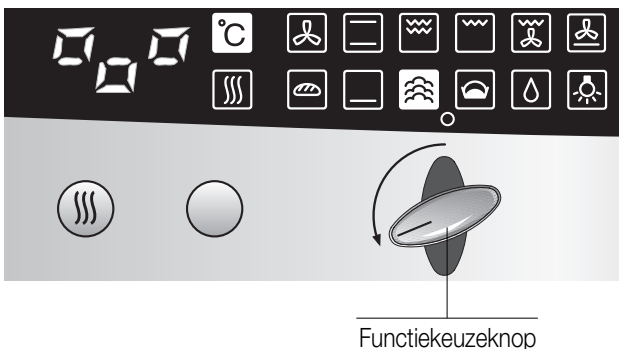
Stoomstand




Attentie

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

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

Gebruik als verwarmingssysteem uitsluitend de . Andere toepassingen en verwarmingssystemen zijn niet toegestaan.



1. Draai de functiekeuzeknop op de stand . Het indicatielampje  gaat branden en op de display verschijnt .
2. De stoombereiding wordt nu automatisch geregeld.

N.B.

Als de indicatie  knippert, is de oven nog niet volledig afgekoeld.

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

Deegrijsstand

Let op


Giet geen koud water in de hete oven.

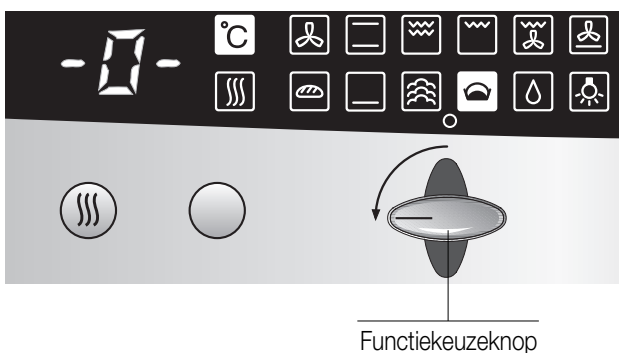
Gebruik de deegrijsstand alleen **als de oven volledig is afgekoeld** (kamertemperatuur).

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 op de stand . Het indicatielampje  brandt en in het display verschijnt - 0 -. Het rijzen wordt nu automatisch geregeld.

 Als de - 0 - knippert is de oven niet volledig afgekoeld.

Schakel de oven uit.

Wacht tot de oven is afgekoeld tot kamertemperatuur.

Start de deegrijsstand 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.

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, schuurponsjes 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 achterzijde 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**.

Inschakelen:

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

Het indicatielampje  en het indicatielampje van de oventemperatuur  branden.

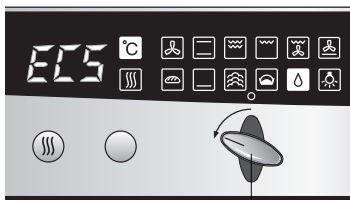
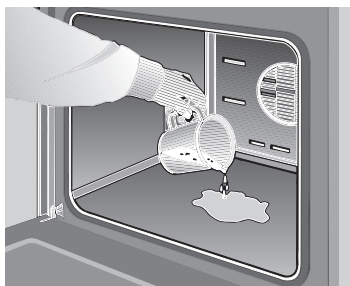
Op het display wordt **ECS** weergegeven.

Als **ECS** knippert, is de oven niet volledig afgekoeld.

Na het verstrijken van de opwarmtijd (4 minuten) gaat het controlelampje voor de oventemperatuur uit. Na nogmaals 17 minuten is het programma beëindigd. Er klinkt een signaal.

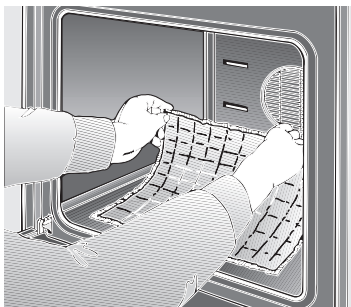
Uitschakelen:

Draai de functiekeuzeknop op .



Functiekeuzeknop

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.

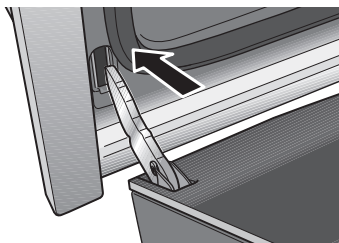
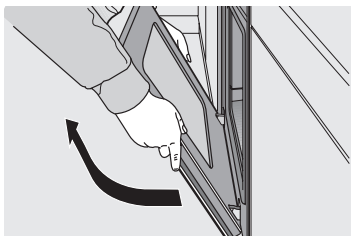
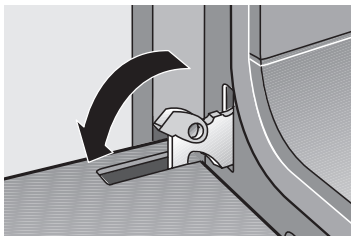
Laat de ovendeur na de reiniging nog ca. 1 uur in een schuine stand van ca. 30° open staan, zodat het email-oppervlak van de oven goed kan drogen.

Sneldrogen

1. Zet de ovendeur open in een schuine stand van ca. 30°.
2. Draai de functiekeuzeknop op de stand .
3. Verlaag de oventemperatuur met behulp van de temperatuurkeuzeknop tot het display **50° C** weergeeft. Duur: ongeveer 5 minuten.
4. Daarna schakelt u de oven uit.

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

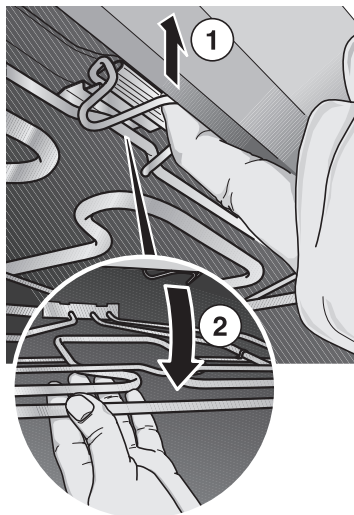
⚠ Let er bij verwijderen van de ovendeur op, dat u niet met uw hand in het scharnier komt.
Gevaar voor letsel!

1. Open de ovendeur helemaal.
2. Klap de sluihendels 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.

Aanbrengen

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

Verwarmingselement omlaag klappen



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

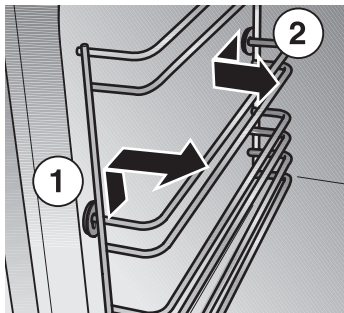
Attentie: Het verwarmingselement moet afgekoeld zijn.

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

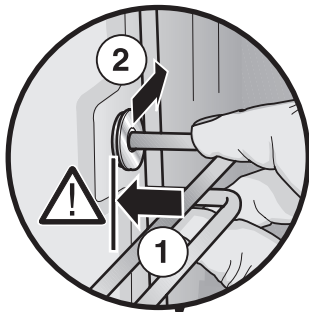


Eruij lichten

De ophangroosters kunt u verwijderen om ze te reinigen.

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

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

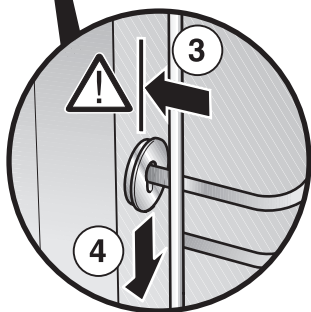
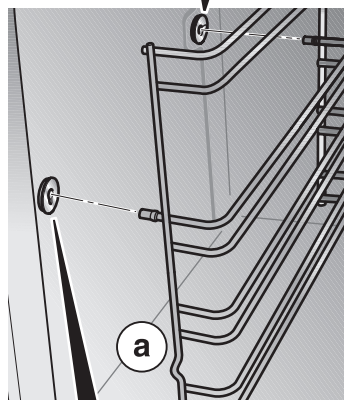


Aanbrengen

De frames passen links en rechts.

De welving (a) moet altijd onderaan zitten.

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



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

Storingen en reparaties

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.

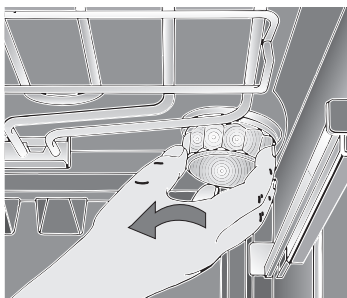
Let op: het kost u geld, wanneer u vanwege een bedieningsfout de klantenservice inschakelt.

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
-------	----

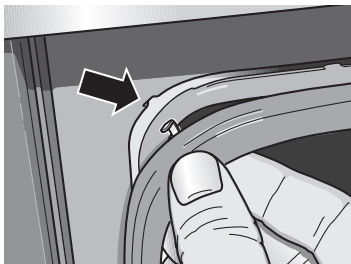
Vervangen van de ovenlamp



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?

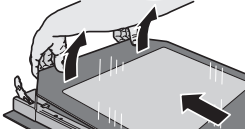
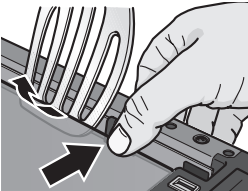
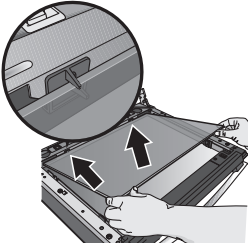
Vaak hoeft u de klantenservice niet in te schakelen. In veel gevallen kunt u zelf het probleem oplossen. In de volgende tabel vindt u enkele tips.

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 tijdschakling.	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 en de elektronische tijdschakelaar knipperend 0:00 weergeeft?	Stroomtoevoer is gedurende korte tijd onderbroken geweest	Tijd opnieuw instellen.
. . . wanneer het display □□□ weergeeft?	Stroomtoevoer is gedurende korte tijd onderbroken geweest.	Tijdschakelaar en ovenbesturing opnieuw activeren.

Wat is er aan de hand . . .	Mogelijke oorzaak	Oplossing
. . . wanneer het display – 5 – weergeeft?	De oven is vergrendeld (kinderslot).	Draai de functiekeuzeknop 3 x van de 0-stand naar links op  en weer terug. – 5 – gaat uit.
. . . wanneer het display -5P weergeeft?	De oven is vergrendeld (kinderslot).	Draai de functiekeuzeknop 6 x van de 0-stand naar links op  en weer terug. -5P 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  op de stand  en weer terug.  Op het display moet 333 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.

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.   	<p>Ovendeur eruit lichten en met de voorzijde naar onderen op een zachte, schone ondergrond leggen.</p> <p>Ovenruit naast de scharnieren vastpakken, bovenwaarts losmaken en verwijderen.</p> <p>Binnendeurruit: aan een zijde met de duimen de clips indrukken en de ruit losmaken, bijv. met behulp van de vleesvork; daarna de andere zijde.</p> <p>Montage na het reinigen: Binnenruit in de opening plaatsen. Eerst de rechterzijde en dan de andere zijde vastmaken.</p> <p>Ovenruit aanbrengen en vastzetten door naast de scharnieren te drukken.</p>

Montagevoorschrift

Voor de installateur
en keukenvakman!

Belangrijke aanwijzingen

Verpakking op correcte wijze afvoeren.

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

Voor de elektrische voeding is een geaard stopcontact noodzakelijk.

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

De inbouwoven wordt geleverd met een aansluitkabel.

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

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

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

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

Het typeplaatje bevindt zich op de zijkant van het apparaat.

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

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

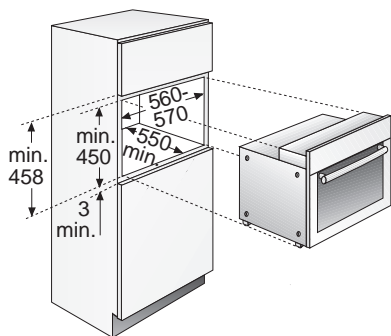
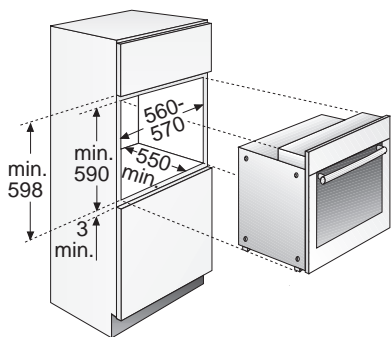
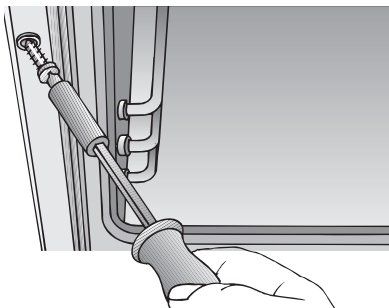
Het aansluitschema bevindt zich op de achterzijde van het apparaat.



Bij reparaties het apparaat altijd van het stroomnet scheiden.

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

Inbouwen van het inbouwoven



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

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

De twee schroeven (deze vindt u in een zakje in de inbouwoven) moeten bij het vastdraaien iets schuin naar buiten worden aangezet. Gebruik a.u.b. uitsluitend deze schroeven.

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

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

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

Meubelprogramma's

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

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

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

[illegible]

9000 196 329

Printed in Germany 1006 Es.