

de **Gebrauchs- und  
Montageanleitung**

en **Operating and  
Fitting Instructions**

it **Istruzioni per l'uso e  
l'installazione**



**E 3322 . .**

 **NEFF**

de

en

it

<b>de</b>	Seite	3– 41
<b>en</b>	page	42– 73
<b>it</b>	pagina	74– 105

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](http://www.neff.de)

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

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

# Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen</b> . . . . .	<b>4</b>	<b>Braten</b> . . . . .	<b>21</b>
Verpackung und Altgeräte . . . . .	4	Brattabelle . . . . .	23
Vor dem Einbau . . . . .	5	<b>Grillen</b> . . . . .	<b>24</b>
Sicherheitshinweise . . . . .	5	Rundum-Grillen . . . . .	24
Ursachen für Schäden . . . . .	7	Thermogrillen . . . . .	25
<b>Ihr neuer Herd</b> . . . . .	<b>8</b>	Flächengrillen . . . . .	26
Das Bedienfeld . . . . .	8	<b>Auftauen und Garen</b> . . . . .	<b>27</b>
Funktionswähler . . . . .	8	Auftauen mit CircoTherm Heißluft . . . . .	27
Temperaturwähler . . . . .	9	<b>Einkochen</b> . . . . .	<b>29</b>
Einschubhöhen . . . . .	9	<b>Reinigen und Pflegen</b> . . . . .	<b>31</b>
<b>Zubehör</b> . . . . .	<b>10</b>	Wichtige Hinweise . . . . .	31
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> . . . . .	<b>11</b>	Aus- und Einhängen der Backofentür . . . . .	33
Vorreinigung . . . . .	11	Einhängegitter . . . . .	34
Ausheizen . . . . .	11	<b>Störungen und Reparaturen</b> . . . . .	<b>35</b>
Nachreinigung . . . . .	11	<b>Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?</b> . . . . .	<b>36</b>
Sicherheit der Brenner . . . . .	11	Prüfgerichte . . . . .	38
<b>Kochen</b> . . . . .	<b>12</b>		
Wahl der Kochtöpfe . . . . .	12		
<b>Zünden und Regeln der Brenner</b> . . . . .	<b>13</b>		
<b>Backofen-Funktionen</b> . . . . .	<b>14</b>		
<b>Backofen ein- und ausschalten</b> . . . . .	<b>16</b>		
<b>Backen</b> . . . . .	<b>17</b>		
Backtabelle . . . . .	18		
Tipps und Tricks . . . . .	20		
		<b>Montageanleitung</b>	
		<b>Für den Installateur und Küchenfachmann</b>	
		<b>Wichtige Hinweise</b> . . . . .	<b>39</b>
		<b>Einbauen</b> . . . . .	<b>40</b>

---

# Worauf Sie achten müssen



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

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

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

---

## Verpackung und Altgerät

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

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

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



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

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

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

---

## Vor dem Einbau

### Transportschäden

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

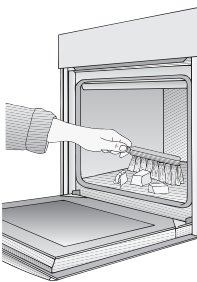
### Elektrischer Anschluss

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

---

## Sicherheitshinweise

### Heißer Backofen



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

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

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

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten auf die heißen Kochstellen legen.

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

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

**Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen.**

## **Belüftung**

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: Die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (Dunstabzugshaube) vorsehen.

Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. eine erhöhte Leistung der gegebenenfalls vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung, erforderlich machen.

Gas-Geräte dürfen nicht in Fahrzeugen oder Schiffen installiert werden.

## **Brennerdeckel**

Legen Sie die Brennerdeckel vor Gebrauch der Kochstellenbrenner exakt auf.

Betreiben Sie die Kochstellenbrenner nur mit aufgesetztem Kochgut.

## **Bei Betrieb mit Flüssiggas**

(Propan/Butan) müssen Sie alle Verbindungen zwischen Flasche und Gerät absolut dicht herstellen. Lassen Sie den Druckminderer der Flüssiggasflasche in regelmäßigen Abständen überprüfen und die Anschlussteile der Flüssiggasversorgung regelmäßig warten.

Überzeugen Sie sich anhand des Typenschildes, ob Ihr Gerät auf die örtlichen Gasverhältnisse abgestimmt ist.

Bei Nichtbeachtung besteht die Möglichkeit einer Gasverpuffung, oder Brandgefahr.

Die Bedienknebel dürfen nicht abgezogen werden, auch nicht zur Reinigung (Berührungsschutz).

## **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 und die Gaszufuhr abstellen.

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 Emailschäden entstehen.

### **Obstsaft**

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

Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

### **Auskühlen mit offener Backofentür**

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

### **Stark verschmutzte Backofentürdichtung**

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

### **Backofentür als Sitzfläche**

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

### **Pflege und Reinigung**

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

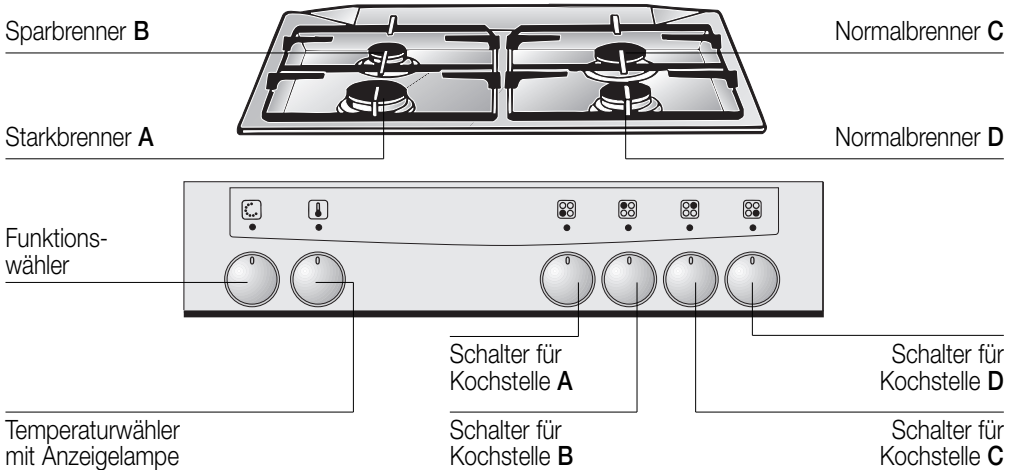
### **Kochstellen**

Bitte beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

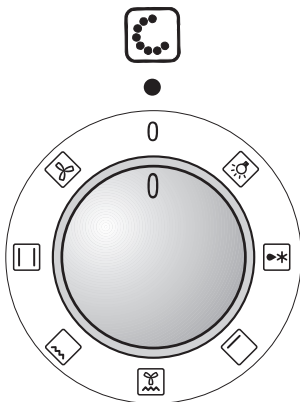
# Ihr neuer Herd

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

## Das Bedienfeld










## Funktionswähler



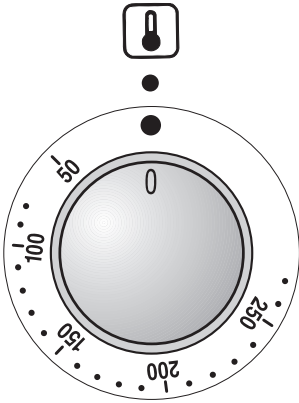
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.

Stellungen

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



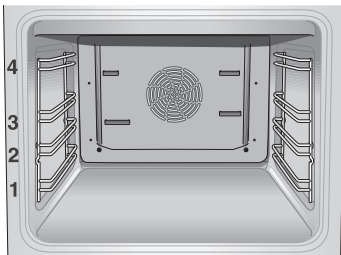
## Temperaturwähler



Stellungen:

50–275 Temperatur in °C.


## Einschubhöhen



Ihr Backofen ist mit 4 Einschubhöhen ausgestattet.

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

Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

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

# Zubehör

Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

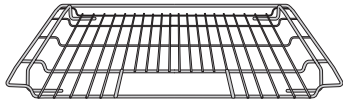
Backblech Alu



Rost



Rost gekröpft



Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

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

Beachten Sie die dem Gas-Kochfeld beiliegende Anleitung.

---

## Ausheizen

Heizen Sie den Backofen leer ca. 30 Minuten lang auf.  
Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C.

---

## Nachreinigung

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

---

## Sicherheit der Brenner

Alle Kochstellenbrenner sind so gesichert, dass die Gaszufuhr bei Verlöschen der Flamme unterbrochen wird. Die Sicherung erfolgt thermoelektrisch.

Sind die die Kochstellenbrenner in Betrieb, ist ein Rauschen hörbar.

# Kochen

## Wahl der Kochtöpfe und ihre Anordnung

### Richtig!

Stellen Sie den Topf immer mitten auf die Kochstellenbrenner.

Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen mit einem ebenen Boden.

Wählen Sie die Topfdurchmesser passend zum Kochstellenbrenner (siehe Tabelle).

- geringer Gasverbrauch
- optimale Kochzeit
- günstige Anordnung

### Falsch!

Topf-Durchmesser zu klein.

Flamme der Kochstellenbrenner brennt über den Boden der Töpfe hinaus.

Topf ragt über den Rand der Einbaukochmulde hinaus.

- hoher Gasverbrauch
- schlechte Anordnung

Brenner	Belastung in kW		Topf-Durchmesser
	Kochmulde	Glaskeramik-Kochmulde	
Starkbrenner	2,85	2,90	240 bis 260 mm
Normalbrenner	1,85	1,70	200 bis 220 mm
Sparbrenner	1,10	1,00	120 bis 180 mm

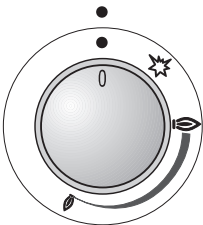
# Zünden und Regeln der Brenner

Die Zugehörigkeit der Schalter zu den Brennern erkennen Sie aus der Gerätebeschreibung und an den Symbolen auf der Hahnblende.

Das Zünden der Brenner wird Ihnen durch eine elektrische Funkenzündung erleichtert.

Die Regelung ist zwischen Großstellung und Kleinstellung stufenlos möglich.

## Kochstellenbrenner



### Zünden mit der elektrischen Funkenzündung

 = Großstellung

 = Kleinstellung

1. Drücken Sie den entsprechenden Schalter ein und drehen ihn nach links auf Großstellung.  
Die elektrische Funkenzündung arbeitet so lange der Schalter eingedrückt ist.
  2. Halten Sie nach dem Zünden der Flamme den Knebel noch ca. 5 Sekunden eingedrückt.
  3. **Drücken Sie vor dem Loslassen den Schalter noch einmal kräftig ein.**
  4. Erfolgt keine Zündung oder verlischt die Flamme, wiederholen Sie den Zündvorgang nach ca. 3 Sekunden.
  5. **Zum Ausschalten** der Brenner drehen Sie den Schalter nach rechts auf Nullstellung.
1. Drücken Sie den entsprechenden Schalter ein, drehen ihn nach links auf Großstellung und zünden den Brenner mit dem Streichholz.
  2. Halten Sie den Schalter noch ca. 5 Sekunden eingedrückt.
  3. Verlischt die Flamme, wiederholen Sie den Zündvorgang nach ca. 3 Sekunden.
  4. **Zum Ausschalten** der Brenner drehen Sie den Schalter nach rechts auf Nullstellung.

### Zünden mit Streichholz oder ähnlichem Hilfsmittel

---

# Backofen-Funktionen

## CircoTherm Heißluft



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

### Vorteile:

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

## Ober- und Unterhitze (Konventionelles System)



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

Backen und Braten ist nur auf einer Einschubhöhe möglich.

### Vorteile:

- Backen von Kuchen mit feuchtem Belag, Pizza, Quiche

## Grill groß



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

### Vorteile:

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

## Thermogrillen



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

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

### Vorteile:

- besonders geeignet für Geflügel und größere Fleischstücke.


## Unterhitze



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

### Vorteile:

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

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

## Auftaustufe



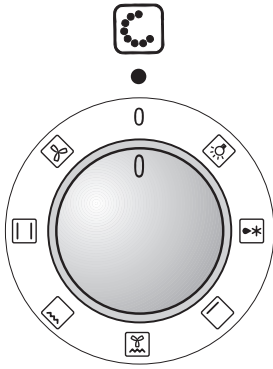
Ein Ventilator in der Backofenrückwand wirbelt die Luft im Backofen um die gefrorene Speise.

Das Gebläse läuft ohne Heizung.

### Vorteil:

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

# Backofen ein- und ausschalten



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

## Einschalten:

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

Die eingestellte Temperatur wird automatisch geregelt.

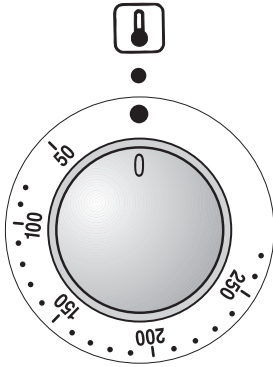
Die Anzeigelampe leuchtet beim Einschalten des Backofens und bei jedem Nachheizen.

## Ausschalten:

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

## Hinweis:

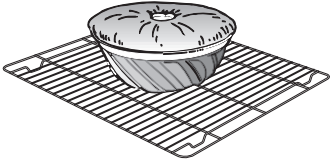
Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es läuft nach dem Abschalten des Backofens so lange nach, bis der Backofen abgekühlt ist.





# Backen

## Backen in Backformen



## Hinweise

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

**Wir empfehlen** dunkle Backformen aus Metall.

Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.

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

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

## Backen auf Backblechen



Die Abschrägung des Backbleches muss immer zur Backofentür zeigen.

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag ein.

Verwenden Sie nur Originalbleche.

## Backen in Weißblechformen



CircoTherm Heißluft

Einschubhöhe **1**



Ober-/Unterhitze

Einschubhöhe **1**

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

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

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

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

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



## Backtabelle

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

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

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

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

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

CircoTherm 

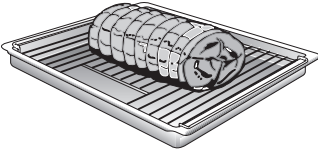
Ober- und Unterhitze 

Gebäckart	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Backdauer Minuten	Einschub- höhe	Temperatur in ° C
<b>Hefeteig</b>					
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel					
1 Blech	1	170–180	40– 70	1	190–200
2 Bleche	1 + 3	170–180	50– 70	–	–
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß					
1 Blech	1	150–170	60– 75	1	190–200
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)	1	160–170	35– 45	1	180–200
Kuchen niedere Form	1	160–170	30– 45	2	170–180
Kuchen hohe Form	1	160–170	30– 45	2	170–180
<b>Kleingebäck</b>					
Baiser	1	80	100–130	1	80
Blätterteig (vorheizen)					
1 Blech	1	190–200	20– 35	1	200–220
2 Bleche	1 + 3	190–200	25– 35	–	–
Brandteig (vorheizen)					
1 Blech	1	200–210	20– 35	1	200–220
2 Bleche	1 + 3	200–210	25– 35	–	–
Rührteig (z. B. Muffins)					
1 Blech	1	160–170	20– 30	2	170–180
2 Bleche	1 + 3	160–170	25– 35	–	–
Mürbeteig (z. B. Butterplätzchen)					
1 Blech	1	140–160	10– 15	1	160–180
2 Bleche	1 + 3	140–160	15– 20	–	–
3 Bleche	1 + 3 + 4	140–160	20– 25	–	–
<b>Pikantes</b>					
Pizza (vorheizen)					
1 Blech	1	170–180	30– 45	1	180–190
Quiche (vorheizen)	1	180–190	35– 45	1	200–210
<b>Brot (vorheizen)</b>					
Anbacken	1	220	40– 50	1	240
Fertigbacken	1	180–200	40– 50	1	200–220

## Tipps und Tricks

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

# Braten



## Braten im offenen Geschirr

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

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

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

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

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

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

## Braten im geschlossenen Geschirr

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

## Braten auf dem Bratenblech

(Als Sonderzubehör im Fachhandel erhältlich).



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

Abtropfendes Fett und Bratensaft werden in der Universalpfanne aufgefangen.

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

## Hinweise

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

= Lange Bratdauer, niedrige Temperatur

### **Mittelgroße, niedrige Braten**

= Mittlere Bratdauer, mittlere Temperatur

### **Kleine, flache Braten**

= Kurze Bratdauer, hohe Temperatur


Bratdauer je cm Fleischhöhe ohne Knochen

ca. 13–15 Minuten

Bratdauer je cm Fleischhöhe mit Knochen

ca. 15–18 Minuten

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

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

Verwenden Sie nur Bratgeschirr mit hitzebeständigen Griffen.

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

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

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

---

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

Stellen Sie die Brattemperatur etwas niedriger ein.

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



---

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

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


# Brattabelle

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

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

# 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.

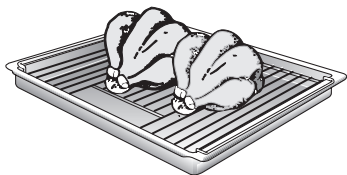
Ein Wenden des Grillgutes ist nicht erforderlich.

Hinweise auf Vorheizen beachten.

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



## Thermogrillen



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

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

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

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

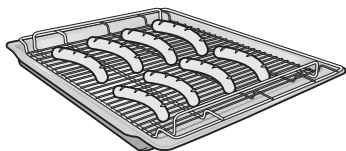
Wenden Sie ganzes Geflügel nach ca. zwei Drittel der Grillzeit. Stechen Sie bei Ente und Gans die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett gut ausbraten kann.

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

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

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

## Flächengrillen










Für flache kleinere Gerichte.

Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

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

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

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

Grillgut	Temperatur- einstellung	Ein- schub- höhe	Rost- lage	Grillzeit		Bemerkungen
				1. Seite	2. Seite	
<b>Schwein</b>						
Filetsteaks (2–2,5 cm)	max.	4		8–11 Min.	6– 9 Min.	
Kammsteaks	250° C	4		11–14 Min.	9–12 Min.	
Bratwürste	250° C	4		7–10 Min.	5– 7 Min.	Leicht einschneiden
<b>Rind</b>						
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.	
<b>Toast</b>						
mit Belag	max.	2 oder 3		6– 9 Min.	–	
<b>Fisch</b>						
Kleine Fische	220° C	3		12–15 Min.	9–12 Min.	Wenden

---

# Auftauen und Garen

---

## Auftauen mit CircoTherm Heißluft

### Wichtige Hinweise

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

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

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

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

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

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

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

### Einschubhöhen

**Bei 1 Blech:** Einschubhöhe **1**

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

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

## Auftauen und Garen

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

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

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

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


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

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

### **Tiefkühl-Pizza:**

Beachten Sie bitte die Angaben der Hersteller.

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

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

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

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

## Auftaustufe

---

# Einkochen von Obst und Gemüse

---

## Einkochen mit CircoTherm Heißluft

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

### Hinweise

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

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

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

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

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

Diese Gefäße müssen während dem Einkochen im Wasser schwimmen.

### Vorbereiten von Obst

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

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

Auf 1-Liter Wasser:

bei süßem Obst ca. 250 g Zucker

bei saurem Obst ca. 500 g Zucker

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

### Vorbereiten von Gemüse

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

Einweckgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen und verschließen.

## Verschließen der Gläser

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

## Einsetzen der Gläser



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

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

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

Gießen Sie  $\frac{1}{2}$  l heißes Wasser (ca.  $80^\circ\text{C}$ ) in die Universalpfanne.

## Entnehmen der Gläser

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

Entfernen Sie die Klammern erst nach dem Erkalten der Gläser.

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

---

# Reinigen und Pflegen

---

## Wichtige Hinweise

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

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

Besonders empfehlenswerte Reinigungsprodukte können über den Kundendienst bezogen werden.

---

## Gerät aussen

### Edelstahl-/Aluminiumfront

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

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

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

### Email und Glas

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

### Backofentürscheibe

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

Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.

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

### Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanleitung bei.

Beachten Sie alle dort angegebenen Reinigungshinweise.

---

## Backofen

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

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

### **Hinweise:**

Um Verschmutzungen zu vermeiden verwenden Sie:

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

### **Zur leichteren Reinigung**

können Sie die Backofenlampe einschalten und die Backofentür aushängen.


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

## **Emailflächen im Backofen**

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger.

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

 Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

Lassen Sie den Backofen nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet.

Übrigens:

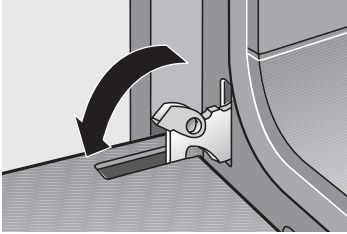
Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Behandeln Sie solche Verfärbungen nicht mit harten Scheuerkissen oder scharfen Reinigern.

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



# Aus- und Einhängen der Backofentür

## Backofentür

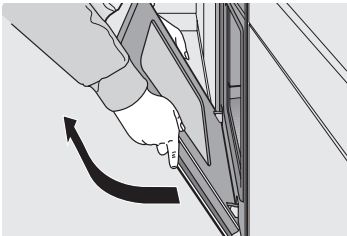


**Hinweis:** Zur bequemeren Reinigung nach der automatischen Reinigungshilfe bietet Ihnen das Gerät folgende Möglichkeiten.

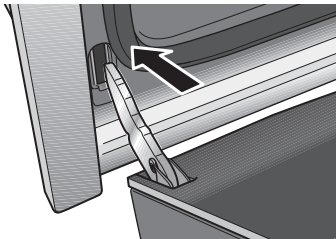
### Aushängen

**⚠** 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.



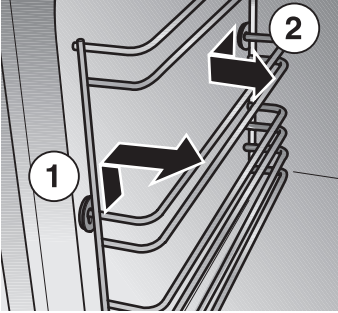
3. Stellen Sie die Backofentür schräg, bis Sie einen Widerstand spüren. Mit beiden Händen links und rechts anfassen, etwas weiter schließen und herausziehen.



### 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.

## Einhängegitter

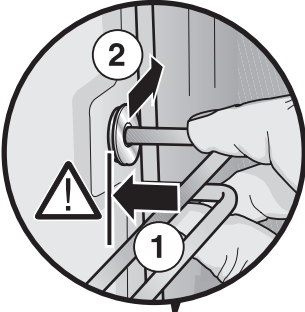


### Aushängen

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.

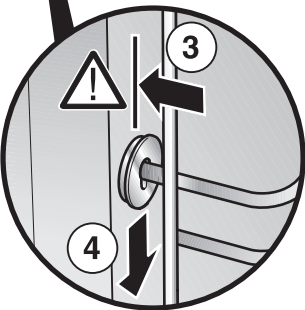
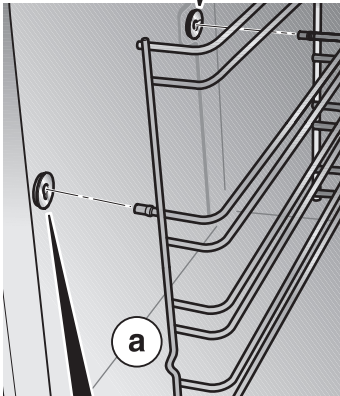


### Einhängen

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.

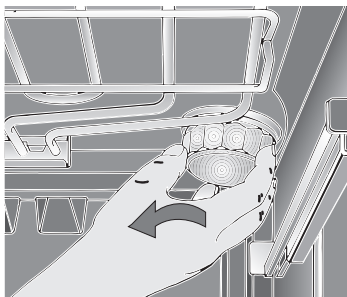
## E-Nummer und FD-Nummer

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
-------	----

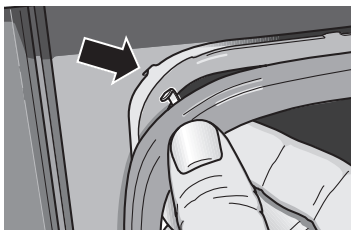
## Austauschen der Backofenlampe



**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.

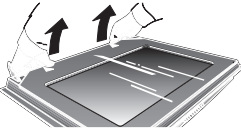
# Was ist wenn?

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

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

# Prüfgerichte Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen.

Backen	Betriebsart	Einschubhöhe	Temperatur in ° C	Backdauer in Min.
Spritzgebäck (vorheizen)		3	140–150	25–35
		1	140–160	20–40
		1 + 3	140–150	25–35
		1 + 3 + 4	130–150	35–55
Small Cakes		3	160–170	20–30
		1 + 3	160–170	25–35
		1 + 3 + 4	160–170	25–35
Wasserbiskuit (vorheizen)		2	160–170	25–35
		1	160–170	25–35
Hefebleckkuchen		3	170–180	45–55
		1	160–170	50–60
		1 + 3	160–170	60–70
Gedeckter Apfelkuchen		1	170–180	65–75
Formen nebeneinander auf den Rost stellen				
Gedeckter Apfelkuchen (vorheizen)		1 + 3	170–180	60–75
Formen diagonal versetzt einschieben				
Grillen	Betriebsart	Einschubhöhe	Temperatur in ° C	Grilldauer in Min.
Toast (10 Min. vorheizen)		4	275	0,5–1,0
Universalpfanne mit flachem Rost				
Beefsteaks 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.

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

Für den Anschluss ist ein Netzanschlusskabel H05RR-F 3x1,5<sup>□</sup> 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.

**Bei Reparaturen** das Gerät generell stromlos machen.

HSE-6PA4030  
HSE-6PA3W30  
HSE-6PL4030

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.

Anschließbare Einbaumulden

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

## Einbauen des Herdes

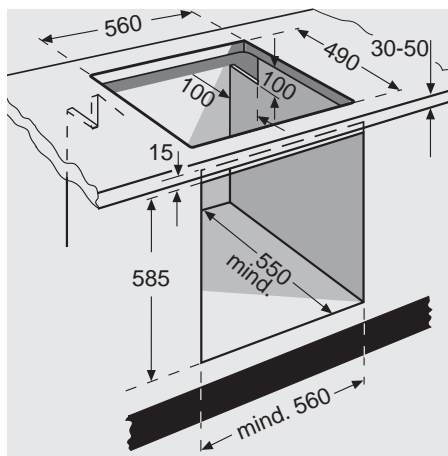
### Achtung

Das Gerät darf nur an einer Seite neben einem Hochschrank oder einer hohen Wand eingebaut werden. die Höhe an der gegenüberliegenden Seite darf die der Arbeitsfläche, in der die Kochmulde eingebaut ist, nicht überschreiten. Der seitliche Abstand der Kochmulde zu einem Hochschrank und der zur Rückwand muss der Montageanleitung für die Einbau-Kochmulde entsprechen, dort angegebene Schutzklasse für Erwärmung beachten.

### **Der Einbau des Herdes darf nur im stromlosen Zustand erfolgen.**

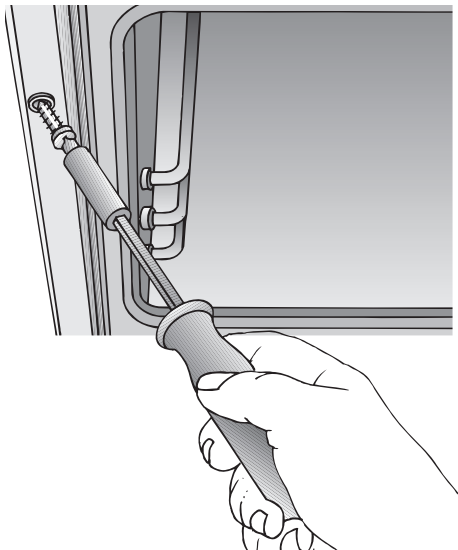
Zum Beispiel durch Ausschalten der Sicherung in der Hausinstallation.

Arbeitsplattenausschnitt für Einbau-Kochmulde muss vorhanden sein (siehe Montageanleitung Einbau-Kochmulde).





## Einbauen



1. Einbauherd in die Einbauöffnung des Umbauschranks einschieben und **waagrecht** ausrichten.

### **Wichtig für Funktion und Sicherheit:**

Einbauherd vollständig einschieben.

2. Backofentür öffnen und Einbauherd an den seitlichen Leisten mit je einer Schraube am Umbauschrank befestigen. Die zwei Schrauben (sie liegen dem Einbauherd in einer Tüte bei) müssen beim Einschrauben leicht schräg nach außen angesetzt werden. Verwenden Sie bitte nur diese Schrauben.
3. Prüfen, ob der Einbauherd fest und **waagrecht** eingebaut ist und die angegebenen Einbaumaße angehalten sind.

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

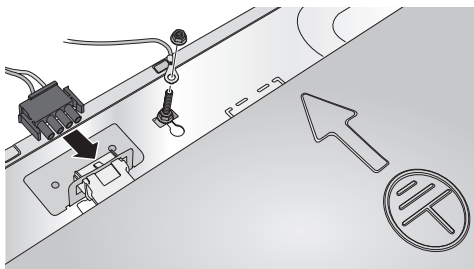
**Bei Geräten mit automatischer Reinigungshilfe darf nach dem Einfüllen von 0,4 Liter Flüssigkeit in den Backofenboden die Flüssigkeit nicht vorne überschwappen.**

4. Elektrischer Anschluss zwischen Einbauherd und Schutzkontakt-Steckdose, über Netz-Anschlussstecker herstellen.
5. Elektrischer Anschluss zwischen Einbauherd und Kochmulde, über Anschlussstecker und Buchsenleiste mit Erdungskabel herstellen.

6. Kochmulde einbauen.

**⚠ Die dem Gerät beiliegende Montageanleitung unbedingt beachten.**

7. Funktionskontrolle.



# Table of contents

<b>Important Information</b> . . . . .	<b>43</b>	<b>Baking</b> . . . . .	<b>56</b>
Packaging and old appliances . . . . .	43	Cooking Tips and Helpful Hints . . . . .	57
Before installation . . . . .	44	<b>Roasting</b> . . . . .	<b>58</b>
Safety information . . . . .	44	<b>Grilling</b> . . . . .	<b>60</b>
Reasons for damage . . . . .	46	Circo-roasting . . . . .	61
<b>Your new cooker</b> . . . . .	<b>47</b>	Surface grilling . . . . .	61
The control panel . . . . .	47	<b>Defrosting and Cooking</b> . . . . .	<b>62</b>
Function selector . . . . .	47	Defrosting with Circotherm . . . . .	62
Temperature selector . . . . .	48	<b>Cleaning and Care</b> . . . . .	<b>64</b>
Shelf positions . . . . .	48	Important cleaning basics . . . . .	64
<b>Accessories</b> . . . . .	<b>49</b>	Removing/installing the oven door . . . . .	66
<b>Before using your Appliance for the first time</b> . . . . .	<b>50</b>	Inset rack . . . . .	67
Preliminary cleaning . . . . .	50	<b>Service and Repair information</b> . . . . .	<b>68</b>
Initial burn-in . . . . .	50	<b>Trouble-shooting Guide</b> . . . . .	<b>69</b>
Subsequent cleaning . . . . .	50		
Safety off the burners . . . . .	50		
<b>Cooking</b> . . . . .	<b>51</b>		
Selection of the cooking pots . . . . .	51		
Igniting and regulating the burners . . . . .	52		
<b>Description of Oven Features</b> . . . . .	<b>53</b>		
<b>Switching the oven ON and OFF</b> . . . . .	<b>55</b>		
		<b>Assembly Instructions</b>	
		<b>For the fitter and kitchen expert</b>	
		<b>Important Instructions</b> . . . . .	<b>71</b>
		<b>Installation</b> . . . . .	<b>72</b>

---

# Important information



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

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

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

---

## Packaging and old appliances

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

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

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



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

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

---

## Before installation

### Transport damage

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

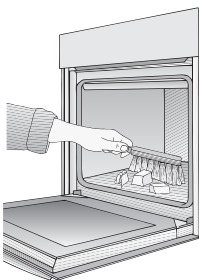
### Electrical connection

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

---

## Safety information

### Hot oven



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

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

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

Never place cables of electronic devices onto the hot plates.

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

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

**Do not use the appliance for heating.**

## Ventilation

Use of a gas cooking appliance results in heat and moisture generation in the room where it is set up. Make certain that the kitchen is well ventilated: keep the natural ventilation openings open or install a mechanical ventilation appliance (vapour exhaust hood).

If you use the appliance intensively and for a long time, an additional ventilation may be necessary, for example by opening the window, or an increased output of the mechanical ventilation appliance if present.

Never install gas appliances in vehicles.

## Burner lid

Before using the hotplate burner, place the **burner lid** exactly.

Operate the **hotplate burner** only when food to be cooked is placed on it.

## When using liquid gas

(Propane/butane) make all connections between cylinder and appliance absolutely tight.

## Repairs

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

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

In the case of a defect, switch off (or remove) the mains fuse in the building electrical system.

Call the after-sales service.

---

## Reasons for damage


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

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

### Slide-in accessories

To avoid damage, insert slide-in accessories carefully.

### Baking paper

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

### Water in the oven

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

### Fruit juice

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

### Cooling with the oven door

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

### Very dirty oven seal

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

### Using the oven door as a seat

Do not stand or sit on the oven door.

### Care and cleaning

Do not use high-pressure cleaners or steam jets.

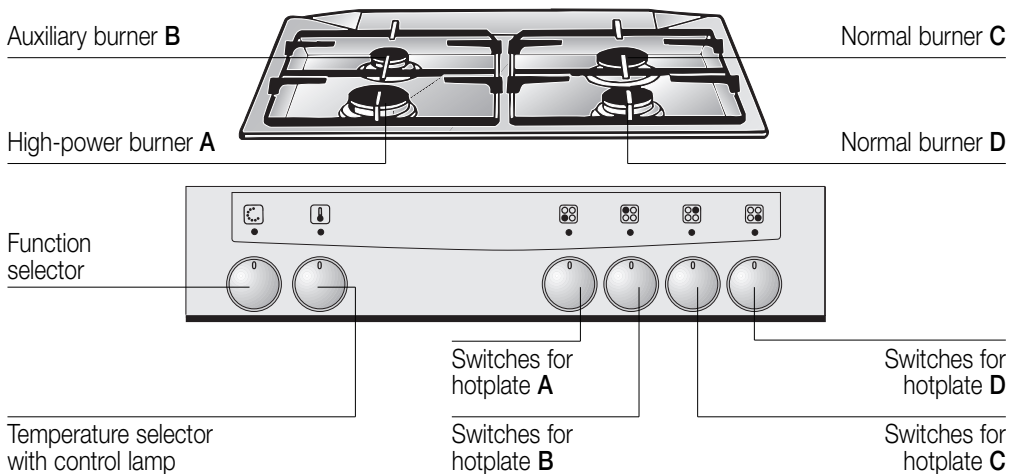
### Hotplates

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

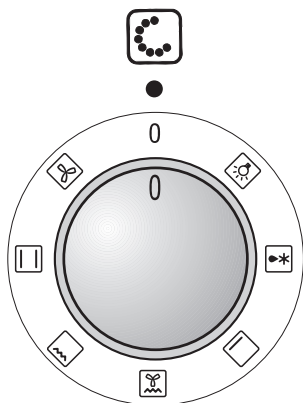
# Your new cooker

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

## The control panel










## Function selector



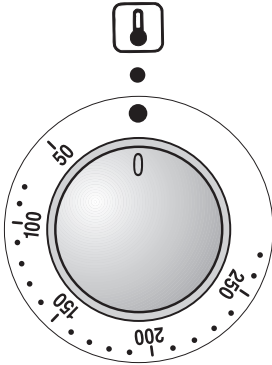
Use the function selector to select the type of heating for the oven.

### Settings

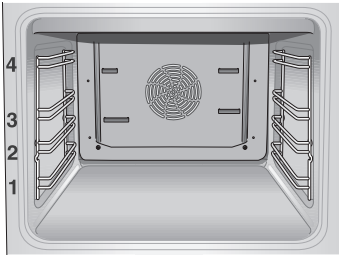
-  Circotherm
-  Top/bottom heat (conventional heating system)
-  Surface grilling, Large area grill
-  Circo-roasting
-  Bottom heat
-  Defrosting position
-  Oven light

## Temperature selector Settings


50–275 Temperature in °C.



## Shelf positions



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

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



# Accessories

Your appliance is supplied with:

Baking tray, aluminium



Wire shelf



Wire shelf high/low



The following accessories can be obtained from a specialist dealer:

Order no.

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

## Note:

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

---

# Before using your appliance for the first time

---

## Preliminary cleaning

Take the accessories out of the oven.

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

1. Clean the appliance exterior with a soft moistened cloth.
2. Remove the inset racks from the oven.
3. Clean the oven and the accessories with a hot detergent solution.

Please observe the operating instructions furnished with the hob.

---

## Initial burn-in

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

---

## Subsequent cleaning

Clean the oven with a hot detergent solution. Install the inset racks.

---

## Safety of the burners

All hotplate burners are secured in such a way that the gas feed is interrupted when the flame is extinguished. This is done thermoelectrically. If the hotplate burners are on, there is a hissing noise.

# Cooking

## Selection of the cooking pots and their arrangement

### Correct!

Always place pot in the middle of the hotplate burner.

Use only pots and pans with a flat bottom.

Select pot diameter to match the hotplate burner (see table).

- low gas consumption
- optimal cooking time
- favourable arrangement

### Incorrect!

Pot diameter too small.

Hotplate burner flame burns beyond the bottom of the pots.

Pot projects over the edge of the built-in hob.

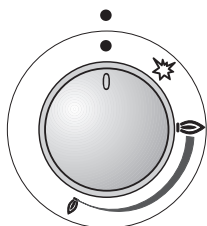
- High gas consumption
- poor arrangement

Burner	Load in kW		Pan base diameer
	Hob	Ceramic hob	
High-speed burner	2,85	2,90	240 bis 260 mm
Normal burner	1,85	1,70	200 bis 220 mm
Simmer burner	1,10	1,00	120 bis 180 mm

---

# Igniting and regulating the burners

## Hotplate burner



### Igniting with the electric spark igniter

### Igniting with match or similar expedient

The association of the operating elements **knobs** can be seen from the appliance description and recognized from the symbols on the gas cook screen.

Igniting the burners is facilitated by an electric spark igniter.

You can regulate infinitely between the high-power setting and low setting.

 = large setting

 = small setting

1. Press in the appropriate knob and turn anticlockwise to high setting.

The electric spark ignition will operate as long as the knob is pressed in.

2. After igniting the flame, keep knob pressed in for around 5 seconds.
3. **Before releasing, press knob vigorously once more.**
4. If there is no ignition, or the flame goes out, repeat ignition procedure after around 3 seconds.
5. **To switch off** the burners, turn knob to the right to the zero setting.

1. Press in the appropriate knob, turn it anticlockwise to high setting and light the burner with a match.
2. Keep knob pressed in for around 5 seconds.
3. If the flame goes out, repeat ignition procedure after around 3 seconds.
4. **To switch off** the burners, turn knob to the right to the zero setting.

---

# Description of Oven Features

## Circotherm



A fan system located in the rear oven wall circulates the hot air in the oven, achieving an especially effective heat transfer to the food being baked or roasted.

### Advantages:

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

## Top and bottom heat (Conventional heating system)



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

Baking and roasting is possible on one shelf position only.

### Advantages:

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

## Large area grill



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

### Advantages:

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

## Circo-roasting



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

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

### **Advantage:**

- Particularly effective with poultry and larger cuts of meat.


## Bottom heat



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

### **Advantage:**

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

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

## Defrost



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

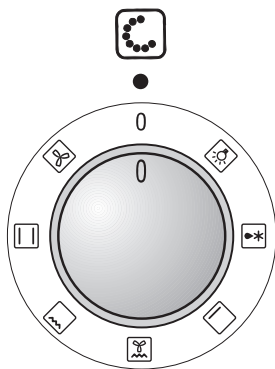
The fan system is running without heating.

### **Advantages:**

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

---

# Switching the Oven ON and OFF



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

## Switching the oven ON:

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

The selected temperature will be controlled automatically.

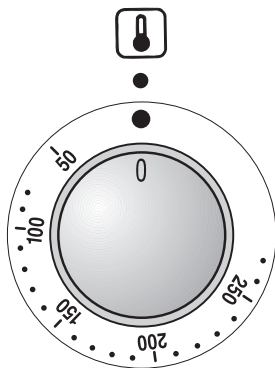
The oven temperature control lamp illuminates when the oven is first switched on, and extinguishes when the required temperature has been reached.

## Switching the oven OFF:

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

## Notes:

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



# Baking

## Using baking tins



## Notes

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

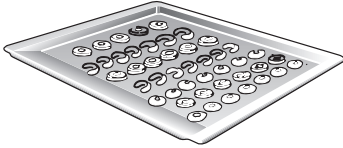
**We recommend** dark metallic baking tins.

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

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

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

## Using baking sheets



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

To avoid damage, insert slide-in accessories carefully.

Always fully insert baking sheets into the oven.

Use only original baking sheets.

## Using tinplate baking tins



Circotherm

Shelf position **1**



Top/bottom heat

Shelf position **1**

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

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

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

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

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



---

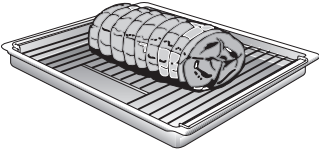
## Cooking Tips and Helpful Hints

---

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

---

# Roasting



## Roasting in an uncovered pot

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

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

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

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

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

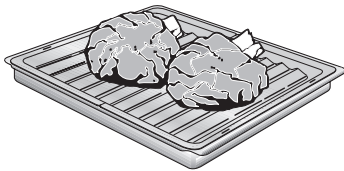
No preheating is required. Save energy by putting the roast into the oven while it is still cold.

## Roasting in a covered pot

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

## Roasting on the roasting sheet

(Optional accessory available from your dealer).



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

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

## Tips

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

= Long roasting times, low temperatures

### **Medium sized, low roasts**

= Medium roasting times, medium temperatures

### **Small, flat roasts**


= Short roasting times, high temperatures

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

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

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

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

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

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

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

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

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

---

### **The roast is not done on the inside**

Use a lower roasting temperature.

**Note:** Higher temperatures do not shorten roasting times (done on the outside, raw on the inside).

Choose slightly longer roasting times.

---

### **Very moist roasts (e.g. roasts prepared with water) cause a lot of steam to generate in the oven that condenses on the oven door.**

You can let the steam escape from the oven and thereby reduce the forming of water droplets by briefly and carefully opening the oven door (once or twice, in case of longer roasting times more often).

---

# Grilling

## Notes on grilling

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

Always close the oven door when grilling.

The grilling temperatures are variable.

Always use the wire shelf and the universal pan.

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

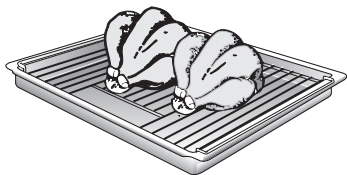
If the grill element (heating element) switches OFF automatically, the overheating protection was activated.

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

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

---

## Circo-roasting



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

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

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

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

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

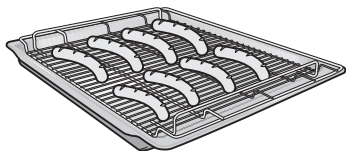
With duck and goose, pierce the skin under the wings to allow excess fat to drain off.

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

---

## Surface grilling

Large area grill 



Used for smaller dishes having little height/thickness.

Always use the wire shelf and universal pan together.

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

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

---

# Defrosting and cooking

## Defrosting with circotherm

Important heating system information

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

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

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

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

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

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

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

Shelf positions

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

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

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

## Defrosting and cooking

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

Higher defrosting temperatures may cause the food to dry out.

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

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

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


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

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

### **Frozen pizza:**

Please follow the manufacturers' instructions.

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

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

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

## Defrosting position

---

# Cleaning and Care

---

## Important cleaning basics

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

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

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

---

## Appliance exterior

### Stainless steel/ aluminium front

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

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

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

Please observe the manufacturer's instructions.

### Enamel and glass

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

### Oven door pane

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

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

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

### Hob surface

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

Please observe all cleaning directions contained in the instructions.

---

## Oven interior

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

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



**Note:**

To prevent soiling use:

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

**For easier cleaning**


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

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

Use hot soapy water or a vinegar solution.

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

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

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

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

**Note:**

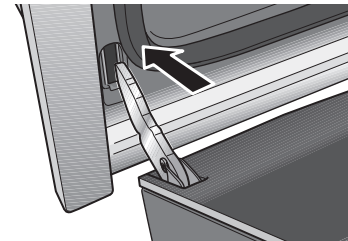
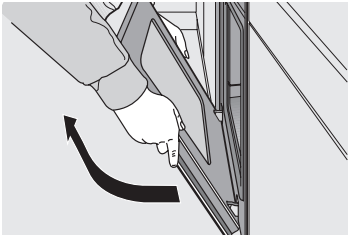
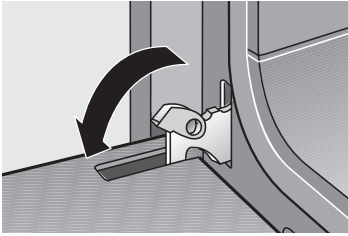
Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variation. This is normal and does not affect the function. Do not use coarse scouring pads or strong cleaning agents to remove such discolorations.

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

**Enamel areas in the oven**

## Removing/installing the oven door

### Oven door



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

### Removing the oven door

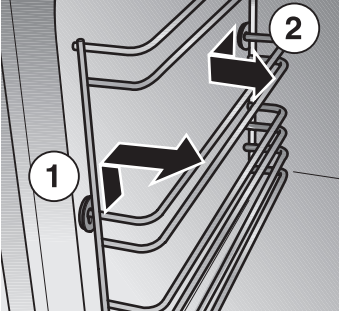
**⚠** When pulling the door out, make sure that you do not reach into the hinge. There is a risk of injury.

1. Fully open the oven door.
2. Move the catch levers on the right and left-hand sides to the fully open position.
3. Placing the door at an upward angle toward you, grasp the door with both hands and lift it out of the hinges toward you.

### Hanging the oven door

1. Set both hinges into their respective receptacles on the left and right, and swing the oven door downward.
2. Close the catch levers on the left and right.
3. Close the oven door.

## Inset rack

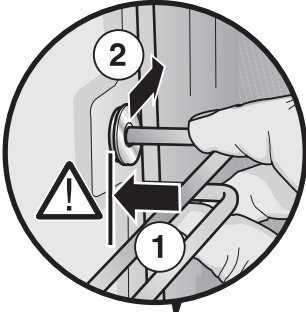


### Removing

You can remove the inset racks for cleaning.

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

Clean the rack using washing-up liquid and pan scrapers or brushes.

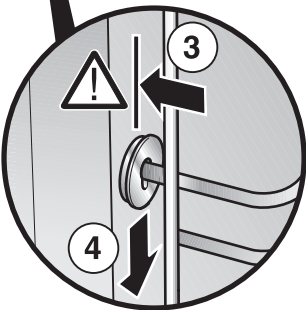
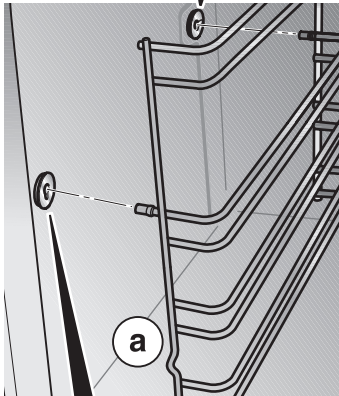


### Replacing

The racks fit on the left and right side.

**The indentation (a) must always be at the bottom.**

1. **At the back**, put the rack in as far as it goes.
2. Push the rack back.



3. Insert the front of the rack as far as it will go.
4. Push the rack down.

# Service and Repair Information

## E No and FD No

In the event of problems or repairs that you cannot solve or perform yourself, our customer service will be happy to help. Check the customer service directory for a customer service facility in your area.

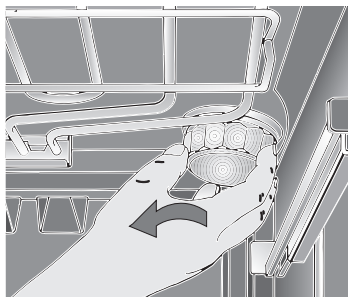
**Caution:** Calling the customer service because of an operator error can be very costly!

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

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

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

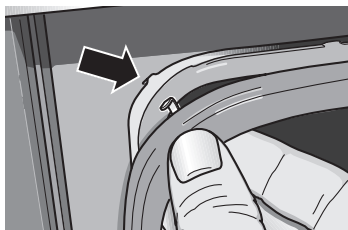
## Replacing the oven light



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

1. To prevent damage, place a dish towel into the cold oven.
2. Unscrew the lamp cover by turning it counter-clockwise.
3. Replace the lamp.
  - Type: Incandescent bulb E 14, 220 – 240 V, 40 W, heat-resistant to 300° C
  - You may obtain this bulb from your customer service or from your appliance dealer.

## Replacing the oven door seat



Remove the defective oven door seal by simply unhooking it.

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

---

# Trouble-shooting Guide

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

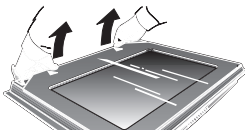
## Important general safety guidelines:

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

---

Problem	Possible cause	Remedy
. . . if there is a general failure of all electrical functions, i.e., the control lamps have suddenly ceased to function.	Defective fuse	Check the fuse in the fuse box, and replace if required.
. . . if liquids or thin viscous dough are distributed at a visibly uneven thickness?	The appliance has not been placed or installed plumb-and-level.	Level the appliance using the leveling feet, or check the installation.
. . . if electronically control functions fail?	Energy pulses (e.g. lightning flash).	Reset the relevant functions.

---

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

---

# Assembly Instructions

For the installer and kitchen expert!

---

## Important installation notes

### Connectable built-in hobs

Properly dispose of **packaging materials**.

Do not use **oven door handle** for transporting or handling the unit during installation.

**WARNING:** Connection and first start of the appliance may only be performed by an authorised specialist.

Connection must be made using an H05RR-F 3x1,5<sup>□</sup> mains connection cable.

**Rated consumption, rated voltage and type no. of the appliance:**

See appliance nameplate behind the oven door to the left beneath the side edge of the oven.

**The unit's nameplate** is located at on the sidewall of the unit.

**Electrical safety** of the appliance can be ensured only if the equipment earth in the building installation has been installed according to regulations.

**In the case of repairs** interrupt all power connections to the unit.

HSE-6PA4030  
HSE-6PA3W30  
HSE-6PL4030

The properly installed appliance must be covered on all sides in such a fashion that not even components with rough insulation are exposed to the touch. The cover must be removable with tools only.

## Furniture programmes

Cooker conversion cabinets from virtually all lines of kitchen furniture are suitable for installing the built-in cooker. However, the veneers or plastic laminates on the conversion cabinets must be applied with heat-resistant cement (90 C). If plastic laminates or cement are not sufficiently heat-resistant, warping, bubbling or detachment of the finish may result.

## Installation of the hob

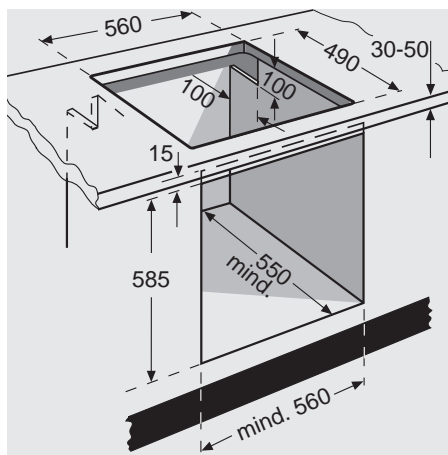
### WARNING

The appliance may be installed with a high cabinet or a high wall only on one side of it. On the respective opposite side, the height of an adjacent piece of furnishing may not exceed the height of the working surface in which the hob is installed. The distance between the high wall on the side of the hob and the rear wall must comply with the assembly instructions for the built-in hob. Observe the protection class for heat exposure as stated in the assembly instructions.

### **The range may only be installed in currentless condition.**

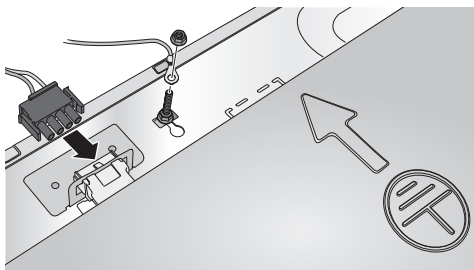
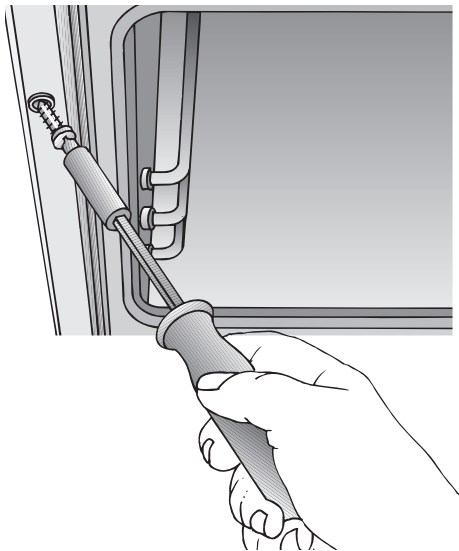
For example by turning off the fuse for the household interior installations.

Work top cut-out for built-in hob must be present for the built-in hob (see installation instructions for built-in hob).





## Installation



1. Shove the built-in cooker into the installation opening of the conversion cabinet and align **horizontally**.

### **Important for function and safety:**

Slide in built-in cooker completely.

2. Open oven door and fasten the built-in cooker to the side strips **on the conversion cabinet with one screw each**. When screwing in the two screws (enclosed in a bag with the built-in cooker), ensure that they are pointing outwards at a slight angle. Please use these screws only.
3. Check whether the built-in cooker has been installed solidly and **horizontally** and whether the given installation dimensions have been observed.

**In units featuring telescoping extensions, these may not move by themselves.**

**In units featuring automatic oven cleaning, after filling 0,4 l of cleaning solution into the recess in the oven floor, the liquid must not spill toward the front.**

4. Make the electrical connection between the built-in cooker and hob through connection plug and socket strip with earthing cable.
5. Make electrical connection between the built-in cooker and safety plug socket through mains connection plug.
6. **Installing the hob.**  
**⚠ Make absolutely certain that you observe assembly instructions enclosed to the appliance.**
7. Function control.

# Indice

<b>Aspetti a cui prestare attenzione</b> . . . . .	<b>75</b>	<b>Cottura al forno</b> . . . . .	<b>88</b>
Imballaggio e apparecchio dismesso . . . . .	75	Consigli e astuzie . . . . .	89
Prima del montaggio . . . . .	76	<b>Arrosti al forno</b> . . . . .	<b>90</b>
Norme di sicurezza . . . . .	76	<b>Cottura al grill</b> . . . . .	<b>92</b>
Cause di danni . . . . .	78	Grill con ventola . . . . .	93
<b>La vostra nuova cucina</b> . . . . .	<b>79</b>	Cottura al grill . . . . .	93
Pannello comandi . . . . .	79	<b>Scongelare e cuocere</b> . . . . .	<b>94</b>
Selettore funzioni . . . . .	79	Scongelamento con aria calda CircoTherm . . . . .	94
Selettore temperatura . . . . .	80	<b>Pulizia e manutenzione</b> . . . . .	<b>96</b>
Altezze d'inserimento . . . . .	80	Avvertenze importanti . . . . .	96
<b>Accessori</b> . . . . .	<b>81</b>	Smontaggio e montaggio della porta del forno . . . . .	98
<b>Precede il primo impiego</b> . . . . .	<b>82</b>	Griglia di aggancio . . . . .	99
Pulizia preliminare . . . . .	82	<b>Guasti e riparazioni</b> . . . . .	<b>100</b>
Primo riscaldamento . . . . .	82	<b>Che fare se qualcosa non funziona?</b> . . . . .	<b>101</b>
Pulizia successiva . . . . .	82		
Sicurezza dei bruciatori . . . . .	82	<b>Istruzioni per il montaggio</b>	
<b>Cucinare</b> . . . . .	<b>83</b>	<b>Per l'installatore e per il tecnico della cucina</b>	
Scelta delle pentole . . . . .	83	<b>Avvertenze importanti</b> . . . . .	<b>103</b>
Accensione e regolazione dei bruciatori . . . . .	84	<b>Installazione</b> . . . . .	<b>104</b>
<b>Funzioni del forno</b> . . . . .	<b>85</b>		
<b>Accendere e spegnere il forno</b> . . . . .	<b>87</b>		

---

# Aspetti a cui prestare attenzione



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

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

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

---

## Imballaggio e apparecchio dismesso

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

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

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

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

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

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



---

## Prima del montaggio

### Danni imputabili al trasporto

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

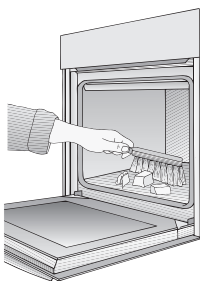
### Collegamento elettrico

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

---

## Norme di sicurezza

### Forno caldo



Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

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

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

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

Tenere lontano i bambini.

Non conservare oggetti infiammabili nel forno.

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

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

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

L'isolamento del cavo può fondersi.

Pericolo di cortocircuito!

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

**Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.**

## Ventilazione

L'uso di un apparecchio da cucina a gas porta ad una formazione di calore e umidità nella camera dove si trova l'apparecchio. Fare attenzione ad una buona ventilazione della cucina: tenere aperte le aperture di ventilazione naturali o prevedere un'installazione di ventilazione meccanica (cappa aspiravapore).

Se si usa l'apparecchio intensamente e per lungo tempo, si può rendere necessaria un'ulteriore ventilazione, per es. una finestra aperta o una ventilazione più forte, per es. regolando ad una potenza maggiore l'installazione di ventilazione meccanica già prevista.

É vietato installare apparecchi a gas negli autoveicoli.

## Coperchietto del bruciatore

Prima dell'uso dei fornelli, fissare con precisione il **coperchietto del bruciatore**.

Usare il **bruciatore** solo quando vi sono poggiate sopra le pentole con le pietanze da cucinare.

## Nel caso si usano gas liquidi

(propano/butano), rendere ermetici tutti i collegamenti tra la bombola e l'apparecchio.

## Riparazioni

Gli interventi di riparazioni effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.

Rischio di scosse elettriche!

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

In caso di cattivo funzionamento, disinserite il dispositivo di sicurezza nell'impianto domestico.

L'alimentazione del gas deve essere chiusa.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

---

## Cause di danni


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

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

### Elementi inseribili

Per evitare danni, inserire con precauzione gli elementi.

### Carta da forno

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

### Acqua nel forno

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

### Succo di frutta

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

### Raffreddamento con la porta del forno aperta

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

### Guarnizione del forno molto sporca

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

### Porta del forno come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno.

### Cura e manutenzione

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

### Zone di cottura

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

# La vostra nuova cucina

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

## Pannello comandi

Brucciatori ausiliare **B**

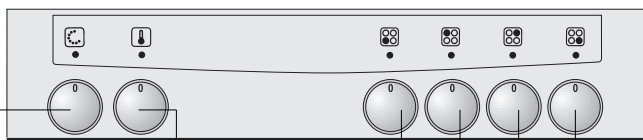


Normalbrenner **C**

Brucciatore forte **A**

Normalbrenner **D**

Selettore delle funzioni



Selettore della temperatura con lampada spia

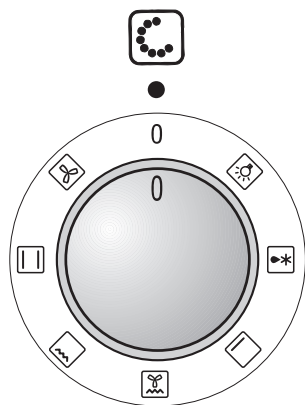
Selettore per la piastra **A**

Selettore per la piastra **D**

Selettore per la piastra **B**








Selettore per la piastra **C**

## Selettore funzioni



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

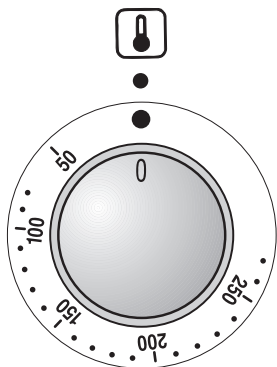
Posizioni

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

## Selettore temperatura

Posizioni:


50–275 Temperatura in °C.

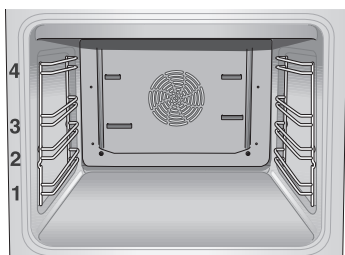


## Altezze d'inserimento

Il forno è dotato di 4 altezze d'inserimento.

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

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





# Accessori

Teglia da forno in alluminio



Fornitura di serie:

Griglia



Griglia per dolci/arrosti con bordo a gomito



Troverete altri accessori presso i rivenditori specializzati.

Cod. di ordinazione

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

## Avvertenza:

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

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

---

# Precede il primo impiego

## Pulizia preliminare

Estrarre gli accessori dal forno.

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

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

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

## Primo riscaldamento

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

## Pulizia successiva

Pulite il forno con una soluzione di lavaggio ben calda.

Montare griglie di aggancio.

## Sicurezza dei bruciatori

Tutti i bruciatori sono protetti in maniera tale che l'alimentazione del gas si interrompe quando la fiamma viene estinta.

Quando i bruciatori dei fornelli sono in funzione, si sente un fruscio.

# Cucinare

## Scelta delle pentole da cucinare e loro coordinamento

### Giusto!

Posare la pentola sempre nel centro del bruciatore.

Usate solo pentole e tegami con un fondo piano.

Scegliare le pentole il cui diametro é adatto al bruciatore (vedasi tabella).

- Minor consumo di gas
- Tempo di cottura ottimale
- Coordinamento economico

### Sbagliato!

Il diametro della pentola é troppo piccolo

La fiamma del bruciatore brucia oltre la base delle pentole.

La pentola é piú grande del brodo del piano di cottura.

- Troppo consumo di gas
- Coordinamento sbagliato

Bruciatore	Carico in kW		Diametro delle pentola
	Piano di cottura	Piano di cottura in vetroceramica	
Bruciatore forte	2,85	2,90	240 fino a 260 mm
Bruciatore normale	1,85	1,70	200 fino a 220 mm
Bruciatore ausiliare	1,10	1,00	120 fino a 180 mm

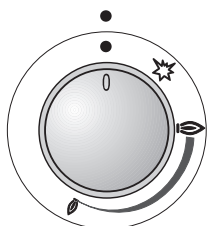
# Accensione e regolazione dei bruciatori

L'appartenenza delle **manopole** ai bruciatori, si può notare dalla descrizione dell'apparecchio e dai simboli segnati sul pannello dei rubinetti.

L'accensione dei bruciatori viene facilitata attraverso l'accensione a scintilla elettrica.

E' possibile la regolazione continua tra la fiamma grande e la piccola.

## Bruciatore del fornello



## Accensione mediante la scintilla elettrica

 = Fiamma grande

 = Fiamma piccola

1. Premere la relativa manopola e girarla verso sinistra sulla posizione della fiamma grande.

L'accensione elettrica agisce fino a quando la manopola é premuta.

2. Dopo l'accensione della fiamma, tenere premuta la manopola ancora per circa 5 secondi.
3. **Prima di lasciar andare, premere con forza ancora una volta.**
4. Nel caso non vi é accensione o si spegne la fiamma, ripetere la procedura dell'accensione dopo circa 3 secondi.
5. **Per spegnere** il bruciatore, girare la manopola verso destra fino alla posizione 0.

## Accensione mediante fiammiferi o simili

1. Premere la relativa manopola, girarla verso sinistra sulla posizione della fiamma grande, e accendere il bruciatore con il fiammifero.
2. Tenere premuta la manopola per circa 5 secondi.
3. Se la fiamma si spegne, ripetere la procedura dopo circa 3 secondi.
4. **Per spegnere** il bruciatore, girare la manopola verso destra fino alla posizione 0.

---

# Funzioni del forno

## CircoTherm aria calda



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

### Vantaggi:

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

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



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

### Vantaggi:

- cottura di dolci con copertura umida, pizza, quiche

## Grill superficie grande



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

### Vantaggi:

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

## Grill con ventola



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

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

### **Vantaggi:**

- molto indicato per polli e pezzi di carne grandi.

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

### **Vantaggi:**

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

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

## Riscaldamento inferiore



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

La ventola gira senza riscaldamento

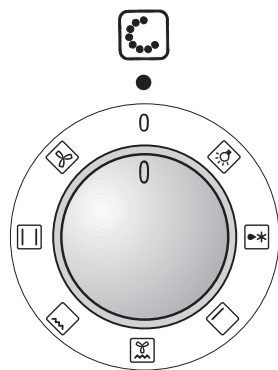
### **Vantaggi:**

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

## Scongelamento



# Accendere e spegnere il forno



Prima di accendere il forno, decidete quale sistema di riscaldamento volete usare.

## Accendere:

1. Disponete il selettore delle funzioni sul sistema scelto.
2. Con il selettore della temperatura, impostate la temperatura richiesta.

La temperatura impostata viene regolata automaticamente.

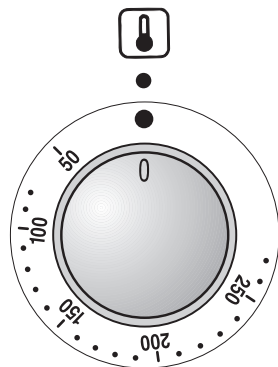
La lampada spia s'illumina all'accensione del forno e ad ogni postriscaldamento.

## Spegnere:

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

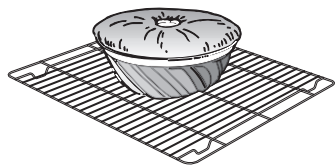
## Avvertenza:

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



# Cottura al forno

## Cuocere negli stampi



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

**Consigliamo** stampi in metallo scuri.

## Avvertenze

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

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

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

## Cuocere su teglie da forno



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

Per evitare danni inserire con precauzione gli elementi.

Inserite le teglie sempre fino in fondo.

Utilizzate solo teglie da forno originali.

## Cuocere in stampi di lamiera stagnata



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



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

### **Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo oscuro:**

controllate l'altezza d'inserimento.  
Abbreviate il tempo di cottura e selezionate eventualmente una temperatura più bassa.

### **Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo chiaro:**

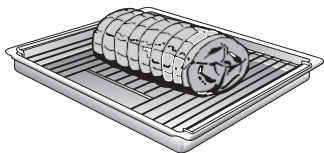
controllate l'altezza d'inserimento.  
Prolungate il tempo di cottura, selezionate una temperatura più bassa, oppure usate uno stampo in lamiera scuro.



## Consigli e astuzie

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

## Arrosti al forno



**Mettete la griglia nella leccarda e inseriteli insieme sullo stesso livello.**

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

### Arrosto in contenitore aperto

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

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

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

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

### Arrostire in contenitore chiuso

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

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

### Arrosto al forno sulla teglia per arrosti

(disponibile come accessorio nel commercio specializzato)



Disponete la teglia per arrosti nella leccarda.

Con questa teglia per arrosti il forno si sporca meno.

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

## Avvertenze

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

= lungo tempo di cottura, temperatura più bassa

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

= tempo di cottura medio, temperatura media

### **Piccoli arrosti piani**


= breve tempo di cottura, temperatura alta

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

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

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

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

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

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

Cuocete gli arrosti grandi senza griglia direttamente nella leccarda.

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

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

---

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

Regolare un poco più bassa la temperatura di cottura.

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

Selezionare tempi di cottura un poco più lunghi.

---

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

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

---

## Cottura al grill



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

### Avvertenze

Cuocete al grill con la porta del forno chiusa.

Le temperature del grill si possono regolare.

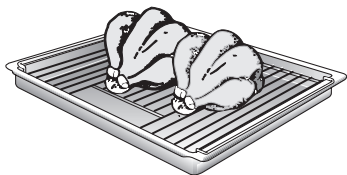
Introducete sempre insieme griglia e leccarda.

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

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

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

## Grill con ventola



Per polli o arrostiti (arrostito di maiale con cotenna) molto croccanti.

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

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

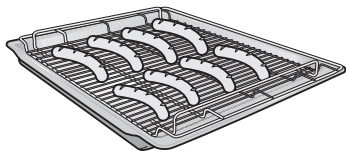
Nella cottura al termogrill, secondo la pietanza da grigliare, al di sopra della griglia il forno si può sporcare molto. Perciò pulite il forno dopo ogni impiego, per evitare che lo sporco possa bruciare ed attaccarsi.

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

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

## Cottura al grill

### Grill superficie grande



Per pietanze piane piccole.

Usate sempre la griglia e la leccarda.

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

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

---

# Scongelare e cuocere

## Scongelamento con aria calda CircoTherm

### Avvertenze importanti

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

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

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

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

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

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

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

### Livelli d'inserimento

**Con 1 teglia:** livello 1

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

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

## Scongelamento e cottura

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

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

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

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

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

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

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

### **Pizza surgelata:**

Seguire le istruzioni dei produttori.

## Grado di scongelamento

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

Girate il selettore delle funzioni sulla posizione .

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

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

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

---

# Pulizia e manutenzione

---

## Avvertenze importanti

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

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

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

---

## Esterno dell'apparecchio

### Fronte in acciaio inox/alluminio

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

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

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

### Smalto e vetro

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

### Vetro della porta del forno

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

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

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

### Piano di cottura

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

Osservate tutte le istruzioni per la pulizia in esso indicate.

---

## Forno

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

Al successivo riscaldamento lo sporco bruciandosi si attacca.

Lo sporco bruciato è molto difficile da rimuovere.



## Superfici smaltate nel forno

### Avvertenze:

per evitare sporcizia usare:

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

### Per una pulizia più facile


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

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

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

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

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

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

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

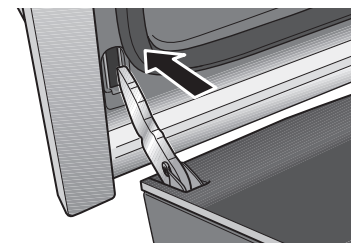
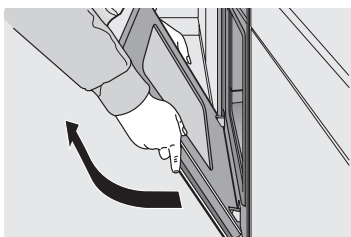
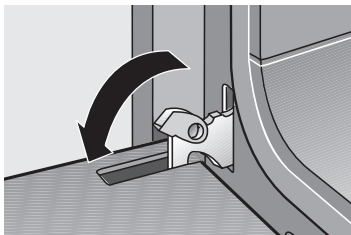
Inoltre:

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

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

## Smontare la porta del forno

### Porta del forno



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

### Sganciare

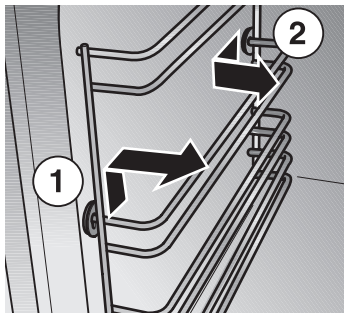
**⚠** Estraendo la porta del forno fare attenzione a non toccare la cerniera. Pericolo di lesioni!

1. Aprite completamente la porta del forno.
2. Ribaltate completamente in fuori le leve di arresto a sinistra e a destra.
3. Muovere la porta del forno in posizione obliqua finché non si avverte una resistenza. Afferrarla con entrambe le mani a sinistra ed a destra, chiudere ancora un poco ed estrarre.

### Agganciare

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

## Griglia di aggancio

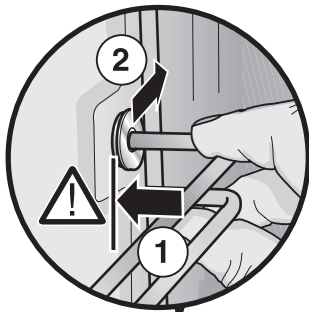


### Sganciare

La griglia di aggancio può essere estratta per la pulizia.

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

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

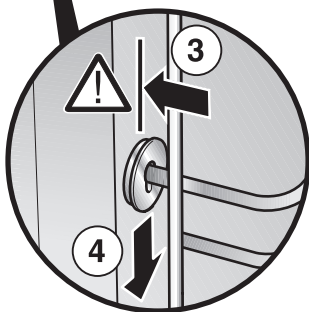
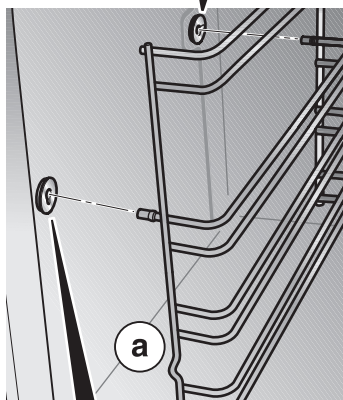


### Agganciare

Le griglie sono adatte per il lato destro e sinistro.

**L'inarcatura (a) deve essere sempre sotto.**

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



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

# Guasti e riparazioni

## Sigla del prodotto e numero di fabbricazione

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

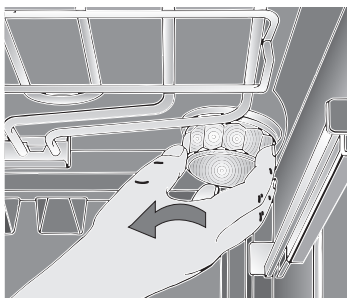
**Attenzione:** non spendete inutilmente il vostro denaro, chiamando il servizio assistenza per un Vostro errore nell'uso.

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

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

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

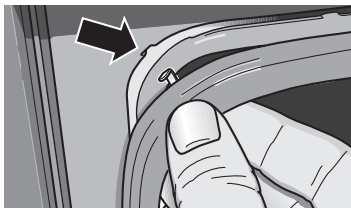
## Sostituzione della lampadina del forno



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

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

## Sostituzione della guarnizione della porta del forno



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

---

## Che fare in questi casi?

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

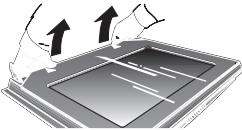
### **Avvertenza fondamentale:**

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

---

<b>Che fare se . . .</b>	<b>Causa possibile</b>	<b>Rimedio</b>
. . . il funzionamento generale è disturbato, p. es. le lampade spia non si accendono più?	Fusibile guasto	Controllare il fusibile elettrico nella cassetta delle valvole e sostituire in caso di guasto.
. . . liquido o pasta molto fluida tendono a disporsi di lato?	L'apparecchio non poggia o non é incassato orizzontale.	Verificare il montaggio.
. . . se si verifica un malfunzionamento delle funzioni con comando elettronico?	Impulsi energetici (per es. fulmine).	Regolare di nuovo le funzioni relative.

---

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

---

# Istruzioni di montaggio

Per l'installatore e il tecnico  
die cucine

---

## Avvertenze importanti

Smaltire in modo regolamentare il  
**materiale d'imballaggio.**

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

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

Impiegare per l'allacciamento un cavo  
di collegamento alla rete  
H05RR-F 3x1,5<sup>□</sup>.

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

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

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

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

HSE-6PA4030  
HSE-6PA3W30  
HSE-6PL4030

L'apparecchio installato regolarmente  
deve essere coperto su tutti i lati, in  
modo che sia impossibile un contatto  
con parti funzionali anche se isolate.  
La copertura deve essere smontabile  
solo con il ricorso ad utensili.

Cucine da incasso collegabili

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

## Installazione del forno

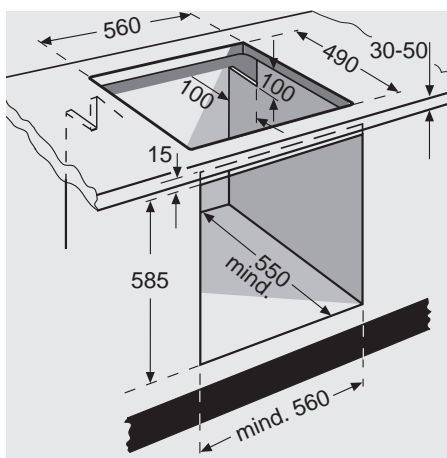
### Attenzione

L'apparecchio può essere montato con un solo fianco accanto ad un mobile alto o ad una parete alta. L'altezza del lato opposto non deve superare il piano di lavoro nel quale è montata la cucina. La distanza laterale della cucina rispetto ad un mobile alto e rispetto alla parete posteriore deve essere conforme alle istruzioni di montaggio per la cucina da incasso e rispettare la classe di sicurezza per il riscaldamento indicata nelle istruzioni.

### **Il montaggio dell'apparecchio da cucina ad incasso deve avvenire solo senza la corrente elettrica.**

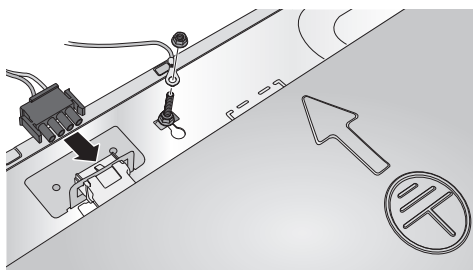
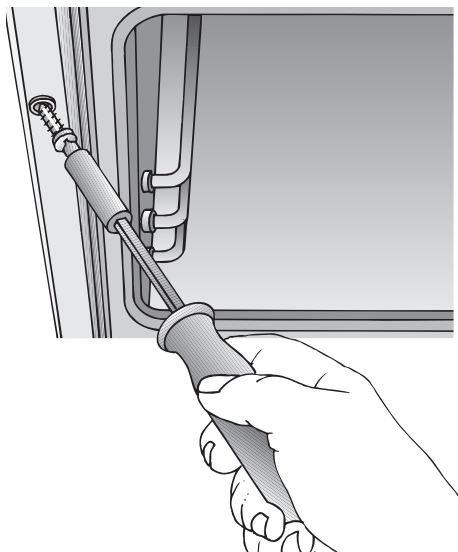
Per esempio disinserendo il fusibile nelle rete della casa.

L'intaglio del piano di lavoro per la madia di cottura ad incasso deve essere già previsto (vedasi le istruzioni per l'uso della madia di cottura ad incasso).





## Montare



1. Spingere la cucina nell'apertura prevista del mobile incorporato e allinearla **orizzontalmente**.  
**Importante per il funzionamento e per la sicurezza:**

Spingere del tutto l'apparecchio da cucina.

2. **Aprire lo sportello del forno e fissare la cucina ai bordi laterali del mobile, ciascun bordo con una vite.** Nell'avvitare le due viti (sono accluse in una bustina alla cucina da incasso) tenerle leggermente oblique verso l'esterno. Preghiamo di usare solo queste viti.
3. Controllare che la cucina venga montata **orizzontalmente** e ben fissata e che le misure del montaggio vengano rispettate.

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

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

4. Con il cavo per il contatto di terra, eseguire l'allacciamento elettrico tra l'apparecchio da cucina e la madia di cottura, mediante la spina di allacciamento e la striscia prese.
5. Eseguire l'allacciamento elettrico tra l'apparecchio da cucina e la presa di corrente con contatto di terra mediante la spina di allacciamento alla rete.
6. **Montaggio della madia di cottura.**  
**⚠ Fare assolutamente attenzione alle istruzioni per l'uso allegate agli apparecchi.**
7. Controllo del funzionamento.





**5750 206 867**

Printed in Germany 1006 Es.