

Constructa

Elektro-Einbauherd

**Cuisinière électrique
à encastrer**

Elektro inbouwfornuis

**Cucina elettrica ad
incasso**



de	Gebrauchsanleitung
fr	Mode d'emploi
nl	Gebruiksaanwijzing
it	Istruzioni d'uso

de

fr

nl

it

de	Seite	3– 29
fr	page	30– 54
nl	pagina	55– 79
it	pagina	80–104

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4	Backofen-Betriebsarten	12
Verpackung und Altgeräte	4	Backofen-Bedienung	13
Vor dem Einbau	5	Backen	14
Sicherheitshinweise	5	Backtabelle	15
Ursachen für Schäden	6	Tipps und Tricks	17
Ihr neuer Herd	7	Braten	18
Das Bedienfeld	7	Brattabelle	20
Funktionswähler	7	Grillen	21
Temperaturwähler	8	Flächengrillen	22
Einschubhöhen	8	Einkochen	23
Zubehör	9	Reinigen und Pflegen	25
Vor dem ersten Benutzen	10	Wichtige Hinweise	25
Vorreinigung	10	Aus- und Einhängen der Backofentür	26
Ausheizen	10	Störungen und Reparaturen	27
Nachreinigung	10	Was ist, wenn etwas nicht funktioniert?	28
Kochen	11		
Bedienen der Kochstellen	11		

Worauf Sie achten müssen



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

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

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

Verpackung und Altgerät

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

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

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



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

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

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

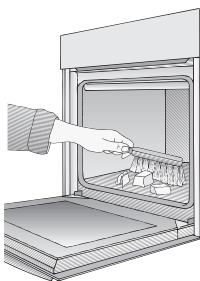
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

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

Sicherheitshinweise

Heißer Backofen



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Herd ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Die Backofentür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

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

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

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten auf die heißen Kochstellen legen.

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

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

Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

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

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

Rufen Sie den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

Backbleche, Alufolie oder Geschirr auf dem Backofenboden

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

Einschubteile

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

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. Obstsafte, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.

Verwenden Sie besser die tiefere Universalpfanne.

Auskühlen mit offener Backofentür

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

Stark verschmutzte Backofentürdichtung

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

Backofentür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentür.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

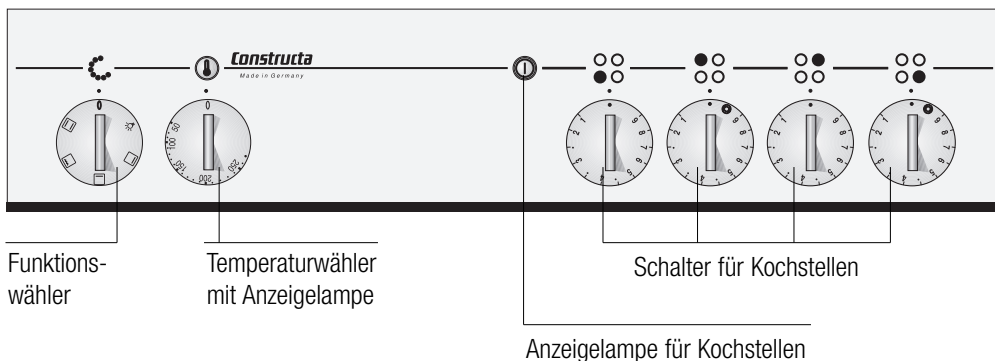
Kochstellen

Bitte beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

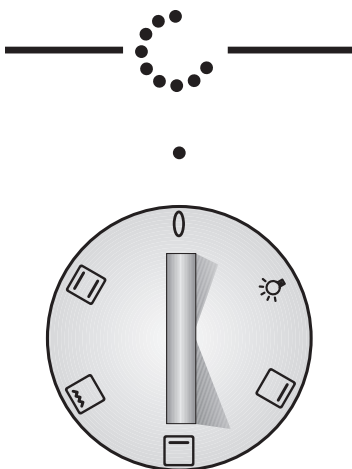
Ihr neuer Herd

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

Das Bedienfeld



Funktionswähler



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

Stellungen

-  Ober-/Unterhitze
-  Grill groß
-  Unterhitze
-  Oberhitze
-  Backofenbeleuchtung

Temperaturwähler

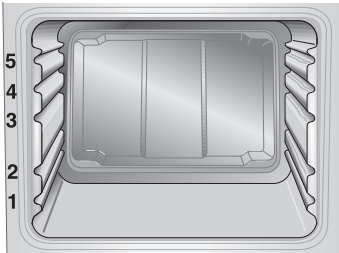


Stellungen:

50–275 Temperatur in °C.



Einschubhöhen



Ihr Backofen ist mit 5 Einschubhöhen ausgestattet.

Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Sie sind am Backofen gekennzeichnet.

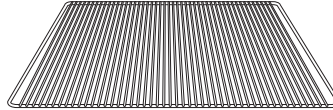
Zubehör

Ihr Backofen ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

Backblech Alu



Rost



Weiteres Zubehör erhalten Sie im Fachhandel:

Bestell-Nr.

Universalpfanne mit Einlegerost	CZ 1242 X0
System-Dampfgarer	CZ 1282 X0
Backblech Alu	CZ 1332 X0
Backblech Email	CZ 1342 X0
Back-/Bratrost gekröpft	CZ 1432 X0
Back-/Bratrost engmaschig	CZ 1442 X0
Schutzvorrichtung für Backofentür	440651

Hinweise:

Die Schutzvorrichtung verhindert die Berührung mit der heißen Backofentür.

Besonders wichtig bei Anwesenheit von Kleinkindern.

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. Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör mit heißer Spüllauge.

Beachten Sie die dem Kochfeld beiliegende Gebrauchsanleitung.

Ausheizen

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

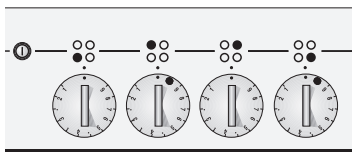
Wählen Sie dazu Ober-/Unterhitze bei 240° C.

Nachreinigung

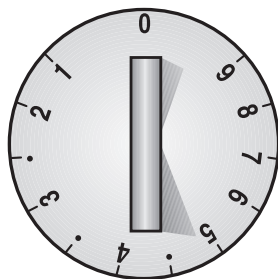
Reinigen Sie den Backofen mit heißer Spüllauge.

Kochen

Bedienen der Kochstellen



Normal-Kochstelle



Zweikreiskochzonen bei Glaskeramik-Kochfeldern



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

Nach dem Einstellen einer oder mehrerer Kochstellen leuchtet die Anzeigelampe.

Die Einstellung der Kochstellen ist stufenlos möglich.

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

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

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

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

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

Backofen-Betriebsarten

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.

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.

Oberhitze



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

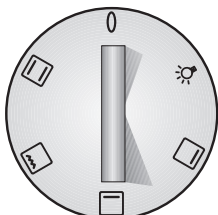
Backofen-Bedienung



Bevor Sie Ihren Backofen einschalten entscheiden Sie, welche Betriebsart 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.

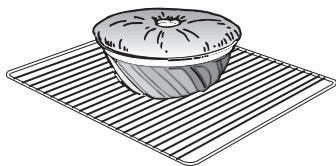


Hinweis:

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.

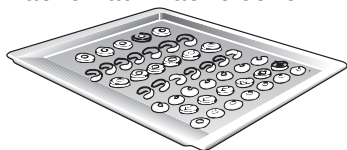
Wir empfehlen dunkle Backformen aus Metall.

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

Das Bräunungsergebnis können Sie durch Verändern der Temperatureinstellung beeinflussen.

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

Backen auf Backblechen



Die Abschrägung des Backbleches muss immer zur Backofentür zeigen.

Einschubteile vorsichtig einschieben um Beschädigungen zu vermeiden.

Schieben Sie Backbleche immer bis zum Anschlag ein. Verwenden Sie nur Originalbleche.

Backen in Weißblechformen

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.

Backen in der emaillierten Universalpfanne



Eine Universalpfanne mit Bratrost können Sie im Fachhandel erwerben (siehe Sonderzubehör).

Besonders geeignet für sehr saftige Kuchen und Pizza.

Einschubhöhe: 3.

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.

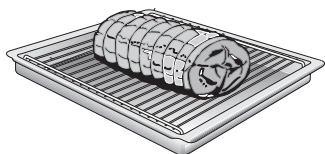
Gebäckart	Einschubhöhe	Temperatur in ° C	Backdauer in Minuten
Rührteige			
Blechkuchen mit Belag			
1 Blech	1	180 – 190	40 – 50
Kuchen in runder Form / Kasten	1	170 – 180	60 – 70
Obst-Tortenboden	1	170 – 180	25 – 35
Mürbeteige			
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel			
1 Blech	1	200 – 210	60 – 75
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß			
1 Blech	1	190 – 200	75 – 85
Kuchen in Form (z. B. Quarktorte)	1	170 – 180	70 – 90
Obst-Tortenboden (vorheizen)	1	180 – 190	20 – 30
Biskuitteige			
Biskuitrolle (vorheizen)	1	200 – 220	10 – 15
Obst-Tortenboden	1	160 – 170	25 – 35
Biskuittorte (6 Eier)	1	160 – 170	35 – 45
Biskuittorte (3 Eier)	1	160 – 170	30 – 40

Gebäckart	Einschubhöhe	Temperatur in ° C	Backdauer in Minuten
Hefeteig			
Blechkuchen mit trockenem Belag z. B. Streusel 1 Blech	2	190–200	60– 80
Blechkuchen mit feuchtem Belag z. B. Rahmguß 1 Blech	2	180–190	70– 90
Hefekranz und -zopf (500 g Mehl)	2	180–190	35– 45
Kuchen niedere Form	2	160–170	30– 45
Kuchen hohe Form	1	160–170	35– 50
Kleingebäck			
Baisers	1	80– 90	110–140
Blätterteig (vorheizen) 1 Blech	1	190–200	25– 35
Brandteig (vorheizen) 1 Blech	1	220–230	25– 35
Rührteig (z. B. Muffins) 1 Blech	1	160–170	25– 35
Mürbeteig (z. B. Butterplätzchen) 1 Blech	1	140–150	30– 40
Pikantes			
Pizza (vorheizen) 1 Blech	1	210–220	40– 50
Quiche (vorheizen)	1	210–220	40– 50
Brot (vorheizen)			
Anbacken	1	220–240	10– 15
Fertigbacken	1	200–210	45– 50

Tipps und Tricks

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

Braten



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

Eine Universalpfanne mit Einlegerost können Sie im Fachhandel erwerben (siehe Sonderzubehör). Legen Sie den Einlegerost immer in die Universalpfanne ein.

Braten im offenen Geschirr

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.

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 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	Einschub- höhe	Temperatur in ° C	Bratdauer Minuten
Schwein			
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter od. Haxe)	2	200–220	100–130
Braten/Rollbraten	2	190–210	90–120
Kasseler (1 kg)	2	190–210	70– 80
Schweinefilet	2	200–230	30– 45
Hackbraten	2	190–210	60– 75
Rind			
Filet	2 oder 3	200–220	50– 70
Roastbeef (rosa)	2 oder 3	200–230	50– 90
Kalb			
Braten/-brust	2	190–210	100–120
Haxe	2	190–210	110–130
Lamm			
Keule	2	190–210	90–120
Rücken	2	200–220	80–120
Geflügel			
Hähnchen 1 kg	2	190–200	55– 70
Ente	2	190–210	90–120
Gans 4 kg	1 oder 2	180–200	130–170
Wild			
Rehrücken	2	200–220	90–120
Rehbraten	2	190–210	90–120
Schwein-/Hirschbraten	2	190–210	100–120
Fische			
	2	180–210	25– 40

Grillen

Hinweise



Beim Grillen ist Vorsicht geboten.

Kinder grundsätzlich fernhalten.

Eine Universalpfanne mit Einlegerost können Sie im Fachhandel erwerben (siehe Sonderzubehör).

Grillen Sie bei geschlossener Backofentür.

Die Grilltemperaturen sind regelbar.

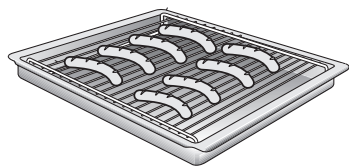
Verwenden Sie immer den Rost und die Universalpfanne.

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.

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	Grillzeit 1. Seite	2. Seite	Bemerkungen
Schwein					
Filetsteaks (2–2,5 cm)	max.	4	10–12 Min.	6– 9 Min.	
Kammsteaks	250° C	4	11–14 Min.	9–12 Min.	
Bratwürste	250° C	4	7–10 Min.	5– 7 Min.	Leicht einschneiden
Rind					
Filetsteaks	max.	4	10–14 Min.	6– 9 Min.	Je nach gewünschtem Gargrad können
Tournedos	max.	4	10–14 Min.	6– 9 Min.	Grillzeiten verkürzt oder verlängert werden.
Toast mit Belag	190° C	3	12–15 Min.	–	Einschubhöhe richtet sich nach der Höhe des Belages
Fisch					
Kleine Fische	230° C	4	12–15 Min.	6– 9 Min.	Wenden

Einkochen von Obst und Gemüse

Hinweise

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

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

Beim Vorbereiten und Verschließen ist Sauberkeit oberstes Gebot.

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

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

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

Diese Gefäße müssen während dem Einkochen im Wasser schwimmen.

Vorbereiten von Obst

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

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

Auf 1-Liter Wasser:

bei süßem Obst ca. 250 g Zucker

bei saurem Obst ca. 500 g Zucker

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

Vorbereiten von Gemüse

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

Einweckgläser sofort mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen und verschließen.

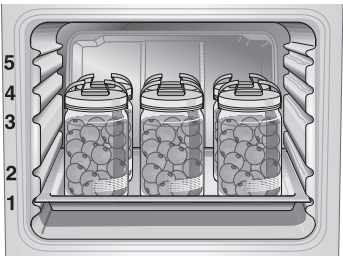
Verschließen der Gläser

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

Hinweis

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

Einsetzen der Gläser



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

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

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

Entnehmen der Gläser

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

Entfernen Sie die Klammern erst nach dem Erkalten der Gläser.

Obst, Gurken und Tomatenmark		Gemüse (jedoch keine Gurken)	
1	Gläser einsetzen (siehe oben)	1	Gläser einsetzen (siehe oben)
2	Knebel für Backofen auf Temperatureinstellung ca. 170° C drehen.	2	Knebel für Backofen auf Temperatureinstellung ca. 170° C drehen.
3	Nach ca. 60–70 Minuten. Sobald der Glaseinhalt perlt, Knebel für Backofen auf Stellung 0 drehen.	3	Nach ca. 60–70 Minuten. Sobald der Glaseinhalt perlt, Knebel für Backofen auf Temperatureinstellung ca. 120° C drehen.
4	Gläser noch einige Minuten im geschlossenen Backofen belassen. – Himbeeren, Erdbeeren Kirschen, Gurken: ca. 10–20 Min. – Anderes Obst: ca. 20–30 Min. – Tomatenmark, Apfelmus: ca. 35 Min.	4	Gläser im geschlossenen Backofen 60–70 Minuten weiterperlen lassen.
		5	Knebel für Backofen auf Stellung 0 drehen.
		6	Gläser noch ca. 30 Minuten im geschlossenen Backofen belassen.

Reinigen und Pflegen

Wichtige Hinweise

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

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

Edelstahlfront

Bei Verwendung von handelsüblichen Edelstahl-reinigern kann die Bedruckung angegriffen werden.

Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme.

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

Email und Glas

Verwenden Sie zum Reinigen heiße Spüllauge.

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

Backofentürscheibe

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

Die Sicht durch das Backofentürfenster wird dadurch nicht beeinträchtigt.

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

Kochfeld

Dem Kochfeld liegt eine gesonderte Gebrauchsanleitung bei.

Beachten Sie alle dort angegebenen Reinigungshinweise.

Backofen

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

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

⚠ Führen Sie keine Warmreinigung mit speziell dafür vorgesehenen Backofenreinigern durch.

Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.

Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr (Bräter).

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

Lassen Sie den Backofen zum Trocknen geöffnet.

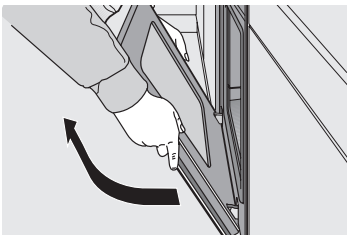
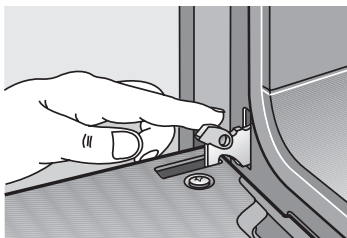
Backofentür

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



Einhängen

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

Störungen und Reparaturen

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

Anschriften siehe Kundendienststellenverzeichnis.

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

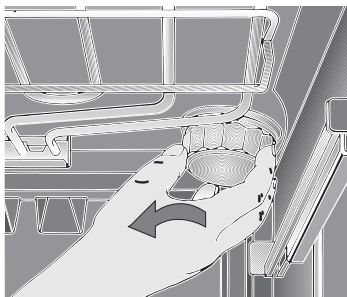
Sie finden diese Angaben auf dem Geräteschild. Das Geräteschild finden Sie hinter der Backofentür, links unten am seitlichen Rand des Backofens.

Bei Kundendienstfällen bitte angeben:

E-Nummer und
FD-Nummer

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

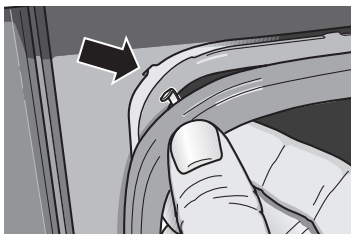
Austauschen der
Backofenlampe



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

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

Austauschen der
Backofentürdichtung



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

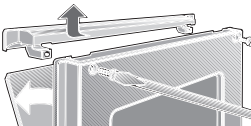
Was ist wenn?

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

Grundsätzlicher Hinweis:

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

was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn die elektrische Funktion generell gestört ist, z.B. die Anzeigelampen plötzlich nicht mehr leuchten?	Sicherung defekt	Sicherung im Sicherungskasten prüfen und bei Defekt austauschen.
. . . wenn sich Flüssigkeit oder dünnflüssiger Teig stark einseitig verteilen?	Gerät nicht waagrecht aufgestellt oder eingebaut.	Einbau überprüfen.
. . . wenn eine Störung von elektronisch gesteuerten Funktionen auftritt?	Energetische Impulse (z.B. Blitzschlag).	Entsprechende Funktionen neu einstellen.

was ist . . .	Mögliche Ursache	Abhilfe
. . . wenn beim Braten oder Grillen Qualm entsteht?	Zu hohe Brattemperatur. Rost oder Universalpfanne falsch eingeschoben.	Rost in Universalpfanne legen und zusammen in eine Einschubhöhe schieben.
. . . wenn emaillierte Einschubteile mattierte, helle Flecken haben?	Normale Erscheinung durch abtropfenden Fleischsaft.	Nicht möglich.
. . . wenn Backofentürscheibe oder -fenster beschlägt?	Normale Erscheinung. Beruht auf vorhandenem Temperaturunterschied.	Backofen ca. 5 Minuten bei 100° C einschalten.
. . . wenn im Backofen verstärkt Kondenswasser auftritt?	Normale Erscheinung, z. B. bei Kuchen mit sehr feuchtem Belag (Obst) oder großen Braten.	Backofentür während des Backens ab und zu kurz öffnen, Kondenswasser nach dem Betrieb aufwischen.
. . . wenn nach längerem Gebrauch die Backofentürscheiben innen verschmutzt sind?	Normale Verschmutzung 	Backofentür aushängen und mit Griff nach oben ablegen. Zum Reinigen die 2 Schrauben oben an der Griffleiste der Tür mit einem Schraubendreher herausdrehen. Achtung: Beim Zusammenbau auf gleiche Lage des Türgriffes und der Dichtung achten.

Sommaire

Remarques importantes 31

Emballage et appareil usagé 31

Avant l'encastrement 32

Consignes de sécurité 32

Causes de dommages 33

Votre nouvelle cuisinière 34

Le bandeau de commande 34

Sélecteur de fonction 34

Sélecteur de température 35

Niveau d'enfournement 35

Accessoires 36

Avant la première utilisation 37

Premier nettoyage 37

Premier cauffage 37

Nettoyage ultérieur 37

Cuisson 38

Utilisation des manettes 38

Modes de service du four 39

Utilisation du four 40

Cuisson de gâteaux 41

Tableau de cuisson 42

Conseils et astuces 44

Rôtissage 45

Tableau de rôtissage 47

Grillades 48

Gril à incandescence 49

Nettoyage et entretien 50

Remarques importantes 50

Décrochage et accrochage
de la porte du four 51

Pannes et réparations 52

Que faire en cas de panne? 53

Remarques importantes



Lisez attentivement la présente notice d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

La présente notice d'emploi vaut pour plusieurs versions de l'appareil. Elle peut contenir des descriptions d'accessoires ne figurant pas dans votre appareil.

Rangez la présente notice de montage et d'emploi soigneusement pour pouvoir la remettre à un futur propriétaire de l'appareil.

Emballage et appareil usagé

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante «Attention Ferraille!»



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électronique usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Pour obtenir les coordonnées d'un centre de recyclage ou des informations sur les moyens actuels de mise au rebut, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

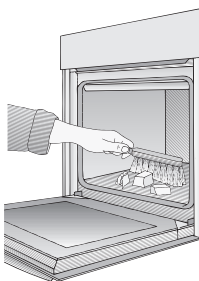
Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder la cuisinière. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Consignes de sécurité

Four chaud



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la cuisinière uniquement pour préparer des aliments.

Ouvrir prudemment la porte du four. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du four ni les résistances chauffantes. Risque de brûlures!

Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le four. Risques d'incendie!

Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson. Risque d'incendie!

Ne posez jamais, sur les foyers très chauds, les cordons d'alimentation d'appareils électriques.

Ne jamais coincer le câble de raccordement d'un appareil électrique dans la porte de four chaude. L'isolation du câblage peut fondre.

Risque de court-circuit!

Enlevez complètement du four les résidus d'emballage comme par exemple les petites boulettes de polystyrène.

Réparations

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!

Seul un technicien de service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, débranchez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Appelez le service après vente.

Causes de dommages

Plaque à pâtisserie, feuille alu ou vaisselle sur la sole du four

N'enfournez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne recouvrez pas la sole du four de feuille alu. Ne placez pas de vaisselle sur la sole du four. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.

Pièces enfournables

Enfournez doucement ces pièces pour éviter de les endommager.

Eau dans le four

Ne verser jamais d'eau dans le four chaud. Ceci endommagerait l'émail.

Jus de fruit

En présence de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.

Refroidissement avec la porte du four ouverte

Ne laissez refroidir le four qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte du four. Même si vous n'ouvrez la porte du four qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Joint du four fortement encrassé

Si le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.

Porte du four utilisée comme assise

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte du four.

Entretien et nettoyage

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à jet de vapeur.

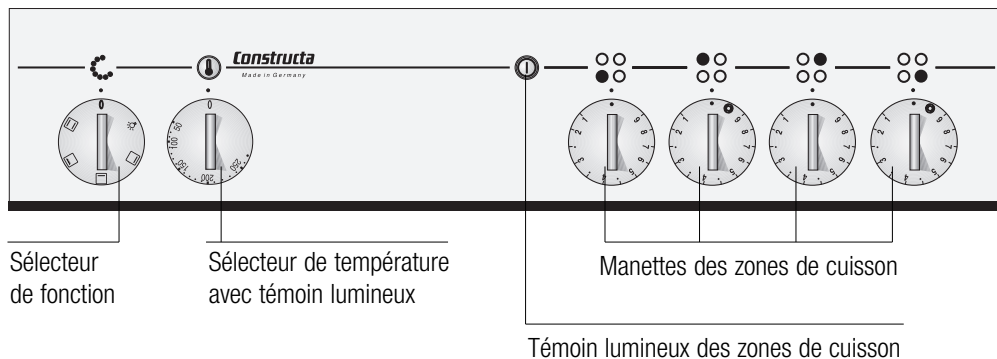
Zone de cuisson

Respectez les instructions figurant dans la notice d'emploi jointe à la plaque de cuisson.

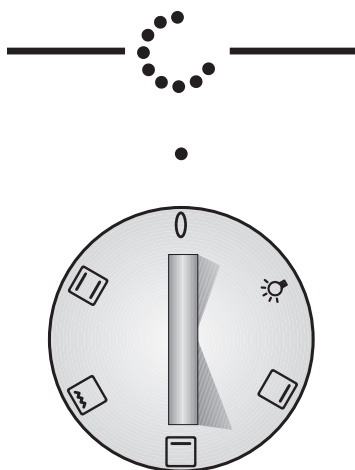
Votre nouvelle cuisinière

Vous découvrez ici votre nouvel appareil. Nous vous expliquons les fonctions offertes par le bandeau de commande, ses commandes et ses voyants. Vous recevez des informations sur les modes de service et sur les accessoires livrés d'origine.

Le bandeau de commande



Sélecteur de fonction



Le sélecteur du mode de cuisson permet de régler le mode de service pour le four.

Positions

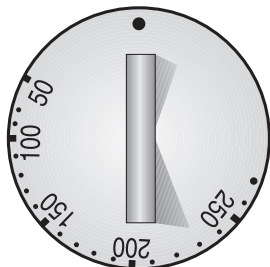
-  Chaleur de voûte et de sole
(Système de chauffage conventionnel)
-  Gril grande surface
-  Chaleur de sole
-  Chauffage par la voûte du four
-  Eclairage du four

Sélecteur de température

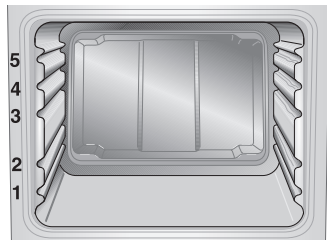


Positions:

50–275 Température en °C.



Niveaux d'enfournement



Votre four présente 5 niveaux d'enfournement.

Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut.

Ces niveaux sont marqués contre le four.

Accessoires

Plaque à pâtisserie en alu



Fournitures de série:

Grille



Vous trouverez d'autres accessoires dans le commerce spécialisé:

N° de réf.

Lèchefrite avec grille insérable	CZ 1242 X0
Ensemble de cuisson à la vapeur	CZ 1282 X0
Plaque à pâtisserie en alu	CZ 1332 X0
Plaque à pâtisserie en émail	CZ 1342 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage à bords recourbés	CZ 1432 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage en treillis serré	CZ 1442 X0
Dispositif protecteur de la porte du four	440651

Remarques:

Ce dispositif empêche de toucher la porte du four lorsqu'elle est très chaude.

Il revêt une importance cruciale en présence d'enfants en bas âge.

La tôle du four ou la lèchefrite peuvent se déformer pendant que le four fonctionne. Ceci est dû aux importants changements de températures. Ceci arrive notamment lorsque seule une partie de la tôle est recouverte ou si l'on y a déposé des produits congelés tels que par exemple une pizza.

Cette déformation disparaît d'elle même durant la cuisson, le rôtissage ou pendant que la grille fonctionne.

Avant la première utilisation

Premier nettoyage

Sortez les accessoires du four.

Enlevez complètement du four les résidus d'emballage comme par exemple les petites boulettes de polystyrène.

1. Passer un chiffon humide et doux sur les surfaces extérieures de l'appareil.
2. Nettoyer le four et les accessoires avec une solution d'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

Respectez les instructions figurant dans la notice d'emploi jointe à la plaque de cuisson.

Premier chauffage

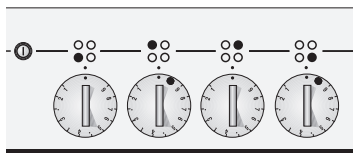
Faites chauffer le four vide pendant 30 minutes environ. Pour ce faire, réglez la température sur 240° C et le chauffage de voûte et de sole.

Nettoyage ultérieur

Nettoyer le four avec une solution d'eau chaude additionnée d'eau de vaisselle.

Cuisson

Pilotage des foyers



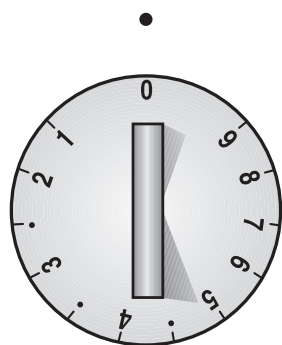
Le symbole  sur le bandeau de commande vous indique à quel foyer est affectée la manette correspondante.

Le témoin lumineux s'allume une fois enclenché(s) un ou plusieurs foyers.

Les foyers sont réglables en continu.

La plaque de cuisson est accompagnée de sa notice d'instructions propre. Veuillez lire attentivement et de bout en bout toutes les informations qu'elle contient.

Zone de cuisson normale



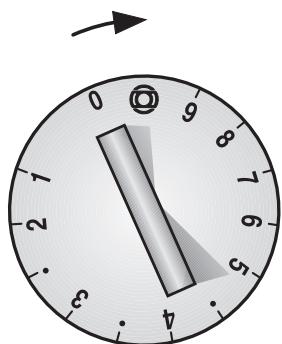
1. Pour que la cuisson démarre rapidement, régler la manette sur la position **9**.

2. Une fois que la cuisson a démarré, ramener la manette sur une position de poursuite de cuisson.

Les positions de réglage 2 à 5 de la manette comportent des positions intermédiaires repérées par un point.

Zones de cuisson à surface variable

sur les plaques de cuisson vitrocéramiques



1. Pour enclencher la zone de cuisson à surface variable, tournez la manette correspondante sur le symbole .

2. Les autres réglages sont identiques à ceux des zones de cuisson normales.

Pour éteindre la zone de cuisson à surface variable, ramener la manette sur **0**.

Mode de service du four

Chaleur de voûte/de sole

(Système de chauffage conventionnel)



Les serpentins chauffant montés sur la sole et sous la voûte du four transmettent la chaleur par rayonnement aux gâteaux et rôtis.

La cuisson et le rôtissage ne sont possibles qu'à un niveau d'enfournement à la fois.

Avantages:

- Cuisson de gâteaux à garniture humide, des pizzas et des quiches.

Gril grande surface



Le serpentin situé contre la voûte du four produit la chaleur. Elle est transmise par rayonnement aux aliments à cuire.

- Cette fonction convient particulièrement bien aux morceaux de viande minces et plats tels que les steaks, les petites saucisses, le poisson, les légumes et les toasts.

Chaleur de sole



Si la fonction "chaleur de sole uniquement" a été choisie, seul s'allume le serpentin situé sur la sole du four.

Avantages:

- Convient particulièrement aux aliments et pâtisseries dont la face inférieure doit dorer ou former une croûte.

 Utilisez cette fonction uniquement peu de temps avant la fin de la cuisson ou du rôtissage.

Chaleur de voûte



Dans ce cas, seule la résistance chauffante de la voûte du four se met à chauffer.

Utilisation du four



Choisissez le mode de service avant d'allumer votre four.

Allumer:

1. Tourner le sélecteur de fonction de façon à ce qu'il corresponde au mode choisi.
2. Régler le sélecteur de température sur la température requise.

La température est alors réglée automatiquement.

Le témoin lumineux s'allume dès que le four est allumé et pour chaque nouveau réglage de température.

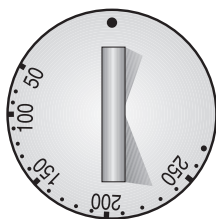


Eteindre:

Pour éteindre le four, tourner les sélecteurs de température et de fonctions sur **0**.

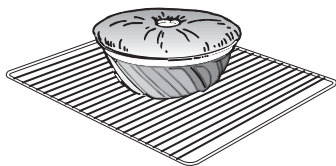
Remarque:

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Une fois le four éteint, il continue à fonctionner jusqu'à ce que ce dernier soit refroidi.



Cuisson de gâteaux

Cuisson dans des moules



Posez toujours les moules en milieu de four.

Nous vous recommandons d'utiliser des moules sombres en métal.

Remarques

Avec les moules clairs à parois minces ou avec les moules en verre, les temps de cuisson s'allongent et le gâteau ne brunit pas aussi uniformément.

Modifiez le réglage de la chaleur pour obtenir une dorure plus ou moins prononcée.

Si un gâteau se morcelle au démoulage, sélectionnez une durée de cuisson plus longue ou réglez la chaleur un peu plus bas.

Cuisson sur plaques



L'inclinaison de la plaque doit toujours regarder vers la porte du four

Enfournez doucement ces pièces pour éviter de les endommager.

Enfournez toujours les plaques jusqu'à la butée.

N'utilisez s.v.p. que des plaques d'origine.

Cuisson dans des moules en fer blanc

Niveau 1

Le fond du gâteau a trop bruni:

Vérifier la hauteur d'enfournement.

Réduisez la durée de cuisson et sélectionnez si nécessaire une température plus faible.

Le fond du gâteau est trop clair:

Vérifier la hauteur d'enfournement. Rallongez la durée de cuisson, choisissez une température de cuisson plus faible ou utilisez une plaque noire.

Cuisson dans la lèchefrite émaillée



Vous pouvez procurer une plaque universelle à grille auprès du commerce spécialisé

Cette forme de cuisson convient particulièrement aux gâteaux très fondants et aux pizzas.

Hauteur d'enfournement: 3.

Tableau de cuisson des pâtisseries

Les renseignements figurant dans le tableau sont des valeurs indicatives. Elles s'appliquent à des plaques à pâtisserie en aluminium et aux moules à pâtisserie foncés.

Ces valeurs peuvent varier en fonction de la nature et de la quantité de pâte.

Respectez les conseils de préchauffage figurant dans le tableau.

Lors du premier essai, **nous recommandons** de régler le four sur les températures inférieures indiquées. De manière générale, une température plus basse permet au mets de dorer plus uniformément.

Si vous préparez des gâteaux selon vos propres recettes, basez vous sur les pâtisseries similaires indiquées dans le tableau.

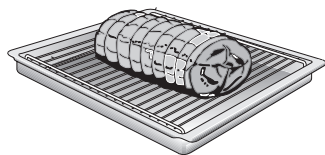
Type de pâtisserie	Hauteur d'enfournement	Température en ° C	Durée de cuisson en minutes
Pâtes levées			
Gâteau sur plaque avec garniture 1 plaque	1	180 – 190	40 – 50
Gâteau en moule rond / en moule à cake	1	170 – 180	60 – 70
Fond de tarte aux fruits	1	170 – 180	25 – 35
Pâtes brisées			
Gâteau sur plaque avec garniture sèche sablée par ex. 1 plaque	1	200 – 210	60 – 75
Gâteau sur plaque avec garniture fondante coulis à la crème par ex. 1 plaque	1	190 – 200	75 – 85
Gâteau cuit au moule	1	170 – 180	70 – 90
Fond de tarte aux fruits (préchauffer)	1	180 – 190	20 – 30
Pâtes à biscuit			
Biscuit roulé (préchauffer)	1	200 – 220	10 – 15
Fond de tarte aux fruits	1	160 – 170	25 – 35
Tarte en pâte à biscuit (6 œufs)	1	160 – 170	35 – 45
Tarte en pâte à biscuit (3 œufs)	1	160 – 170	30 – 40

Type de pâtisserie	Niveau d'enfournement	Température en ° C	Durée de cuisson en minutes
Pâte à la levure			
Gâteau sur plaque avec garniture sèche sablée par ex. 1 plaque	2	190–200	60– 80
Gâteau sur plaque avec garniture fondante coulis à la crème par ex. 1 plaque	2	180–190	70– 90
Savarin et brioche tressée (500 g de farine)	2	180–190	35– 45
Gâteau cuit en moule peu profond	2	160–170	30– 45
Gâteau cuit en moule à bords hauts	1	160–170	35– 50
Petites pâtisseries			
Meringue 1 plaque	1	80– 90	110–140
Pâte feuilletée (préchauffer) 1 plaque	1	190–200	25– 35
Pâte à choux (préchauffer) 1 plaque	1	220–230	25– 35
Pâte levée (muffins par ex.) 1 plaque	1	160–170	25– 35
Pâte brisée (petits-fours au beurre par ex.) 1 plaque	1	140–150	30– 40
Préparations épicées			
Pizza (préchauffer) 1 plaque	1	210–220	40– 50
Quiche (préchauffer)	1	210–220	40– 50
Pain (préchauffer)			
Début de cuisson	1	220–240	10– 15
Fin de cuisson	1	200–210	45– 50

Conseils et astuces

Le fond du gâteau moulé est trop clair	Retirer du four les plaques à pâtisserie qui ne servent pas ou la plaque universelle.
Le fond du gâteau cuit au moule est trop clair	Ne pas poser le moule sur la plaque à pâtisserie mais.
Le fond du gâteau ou du biscuit a trop bruni	Enfourner le gâteau ou le biscuit à un niveau plus élevé
Le gâteau est trop sec	Hausser légèrement la température du four, programmer une durée de cuisson un peu plus courte
Gâteau trop liquide à l'intérieur	Réduisez un peu la température de cuisson. Remarque: le fait de hausser les températures ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson (extérieur cuit, intérieur crû). Rallongez un peu le temps de cuisson. Laissez la pâte lever plus longtemps. Mettez moins de liquide dans la pâte.
Si le gâteau est très fondant (gâteau aux fruits par ex.), il dégage beaucoup de vapeur dans le four. Cette vapeur se condense sur la porte du four.	Ouvrez brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si la durée de cuisson est assez longue) pour permettre à la vapeur de s'échapper, donc pour réduire radicalement la quantité d'eau condensée.
Le gâteau s'affaisse une fois sorti du four.	Mettez moins de liquide la fois suivante.
Pour économiser de l'énergie	Ne préchauffer le four que si la recette le demande. Les moules sombres absorbent mieux la chaleur. Chaleur résiduelle: si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Rôtissage



Rôtissage en récipient ouvert

Lorsque la pièce de viande pèse plus de 750 grammes, sa cuisson au four est très économique.

Vous pouvez vous procurer une lèchefrite avec grille insérable dans le commerce spécialisé (voir les accessoires en option).

Placez toujours la grille insérable dans la lèchefrite.

Rincez la lèchefrite ou l'ustensile de rôtissage avec de l'eau puis posez la viande dedans.

Suivant la taille et la nature de la viande à rôtir (viande grasse, volaille), versez sur la plaque universelle $\frac{1}{8}$ ème à $\frac{1}{4}$ de litre d'eau. Enduisez la viande maigre à volonté de matière grasse ou garnissez-la de lamelles de lard.

Le jus de cuisson s'accumule dans la plaque et donne une sauce savoureuse. Décollez ce jus avec de l'eau chaude, faites le cuire, liez-le avec de l'amidon, assaisonnez-le puis passez-le au tamis si nécessaire.

Introduisez le rôti dans le four froid (préchauffage inutile = économie d'énergie).

Rôtissage en récipient couvert

Posez la viande dans un récipient approprié, coiffez-le d'un couvercle adapté puis déposez-le sur la grille du four.

Nous recommandons de cuire les rôtis de boeuf en récipient fermé.

Remarques

Rôtis volumineux et épais, oie, dinde, canard

= Longue durée de cuisson à basse température

Rôtis moyens peu épais

= Durée de cuisson à température moyenne

Petits rôtis minces

= Durée de cuisson courte à une température élevée

Durée de cuisson par cm de viande désossée

env. 13 à 15 minutes

Durée de cuisson par cm de viande à l'os

env. 15 à 18 minutes

Nous recommandons, la première fois, de régler l'appareil sur la plus basse des températures indiquées. Principe général: une température assez basse donne une viande plus uniformément brunie.

Nous recommandons, de retourner le rôti au bout de la moitié ou des deux tiers du temps de cuisson environ.

N'utilisez que des ustensiles de cuisson à poignées insensibles à la chaleur.

Préparez les grosses pièces de viande sans grille, directement sur la lèche-frîte.

Vous pouvez faire cuire les pièces de viande plus petites sur feuille d'aluminium. Donner à la feuille la forme d'un moule à bords relevés puis la poser sur la grille.

Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

Viande pas cuite à l'intérieur

Réduisez un peu la température de cuisson.

Remarque: le fait de hausser les températures ne permet pas de raccourcir les temps de cuisson (extérieur cuit, intérieur crû). Rallongez un peu le temps de cuisson.

Si la viande est très juteuse (par ex. rôti préparé avec une certaine quantité d'eau), elle dégage beaucoup de vapeur dans le four. Cette vapeur se condense sur la porte du four.

Ouvrez brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si la durée de cuisson est assez longue) pour permettre à la vapeur de s'échapper, donc pour réduire radicalement la quantité d'eau condensée.

Tableau de rôtissage

Les renseignements figurant dans les tableaux sont des valeurs indicatives. Ces dernières peuvent varier selon la nature et la quantité de viande ainsi que suivant le type de plat à rôtir utilisé.

Viande à rôtir	Hauteur d'enfournement	Température en ° C	Durée de rôtissage minutes
Porc			
Rôti avec couenne (par ex. epaule ou le jarret)	2	200–220	100–130
Rôti / Roulade	2	190–210	90–120
Carré de porc (1 kg)	2	190–210	70– 80
Filet de porc	2	200–230	30– 45
Rôti de viande haché	2	190–210	60– 75
Boeuf			
Filet	2 ou 3	200–220	50– 70
Rosbif (rose)	2 ou 3	200–230	50– 90
Veau			
Rôti / poitrine	2	190–210	100–120
Jarret	2	190–210	110–130
Agneau			
Gigot	2	190–210	90–120
Selle	2	200–220	80–120
Volaille			
Poulet de 1 kg	2	190–200	55– 70
Canard	2	190–210	90–120
Oie de 4 kg	1 ou 2	180–200	130–170
Gibier			
Selle de chevreuil	2	200–220	90–120
Rôti de chevreuil	2	190–210	90–120
Rôti de porc / Rôti de cerf	2	190–210	100–120
Poisson	2	180–210	25– 40

Grillades



Prudence lors des grillades.

Eloignez systématiquement les enfants.

Vous pouvez vous procurer une lèchefrite avec grille insérable dans le commerce spécialisé (voir les accessoires en option).

Remarques

Les grillades se déroulent porte du four fermée.

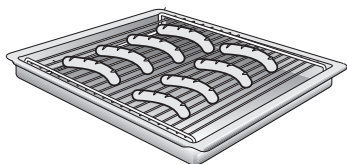
Les températures de grillade sont réglables.

Enfournez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

Posez toujours les aliments à griller au milieu de la grille.

Le serpent de grillade s'éteint automatiquement sur ordre du thermostat anti-surchauffe. Il se rallumera peu de temps après.

Gril à incandescence



Cette fonction convient aux aliments plats et de petite taille.

Utilisez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

Retournez la grillade aux 2/3 de la cuisson environ.

Appliquez à volonté un mince film d'huile sur la grille et sur la grillade.

Les renseignements qui figurent dans les tableaux sont des valeurs indicatives. Ces dernières peuvent varier selon la nature et la quantité de viande à griller et s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

Mets à griller	Réglage de la température	Hauteur d'enfournement	Temps de cuisson au gril		Remarques
			1 ^{er} côté	2 ^{ème} côté	
Porc					
Steaks dans le filet (2-2,5 cm d'épaisseur)	max.	4	10–12 mn.	6– 9 mn.	
Steaks dans le collier	250° C	4	11–14 mn.	9–12 mn.	
Saucisses à griller	250° C	4	7–10 mn.	5– 7 mn.	Inciser légèrement
Bœuf					
Steaks dans le filet	max.	4	10–14 mn.	6– 9 mn.	Vous pouvez raccourcir ou rallonger les temps selon le degré de cuisson voulu.
Tournedos	max.	4	10–14 mn.	6– 9 mn.	
Toast					
avec sa garniture	190° C	3	12–15 mn.	–	
Poisson					
Petits poissons	230° C	4	12–15 mn.	6– 9 mn.	Retournez-les

Nettoyage et entretien

Remarques importantes

Pour nettoyer le four, ne pas employer de produit récurant, d'ustensiles à arêtes vives ni de tampons abrasifs.

Ne pas gratter les résidus d'aliments. Les ramollir avec un essuie-tout humide et un peu de liquide pour la vaisselle.

Façade en acier inox

La mention imprimée risque d'être effacée si vous utilisez des détergents habituels pour acier inox.

Ne pas employer d'éponge à dos récurant.

Appliquer du **liquide pour la vaisselle en vente habituelle dans le commerce** sur un chiffon doux humide ou sur une peau de chamois pour fenêtres.

Email et verre

Pour les nettoyer, utiliser de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide pour la vaisselle.

Décrocher le joint de la porte pour nettoyer la partie de la façade du four située derrière la porte du four.

Bandeau de la porte du four

Pour abaisser la température, le bandeau intérieur en verre logé dans la porte du four présente un revêtement réverbérant la chaleur.

Ce revêtement n'amointrit pas la visibilité du contenu du four.

Porte du four ouverte, ce revêtement peut apparaître comme une couche de couleur claire.

Ce phénomène est normal et ne constitue pas un vice de matière ou de fabrication.

Plaque de cuisson

La plaque de cuisson est livrée avec une notice d'instructions à part.

Veuillez respecter toutes les consignes de nettoyage qui sont portées dedans.

Four

Nettoyez le four après chaque utilisation, en particulier après la cuisson de rôtis ou de grillades. Les salissures risqueraient de cuire sur l'émail la prochaine fois que vous feriez chauffer le four. Si les salissures ont cuit sur l'émail, elles seront très difficiles à enlever.

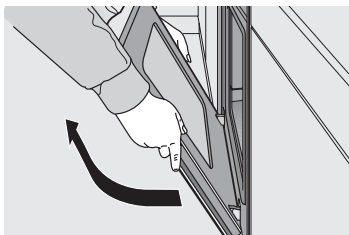
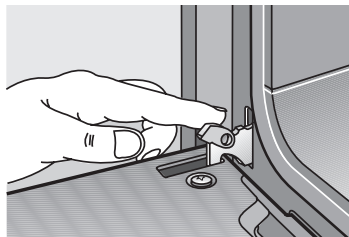
⚠ N'effectuez aucun nettoyage à chaud avec des produits nettoyants spécialement prévus pour les fours.

Utilisez la plaque universelle pour cuire les gâteaux très humides.

Pour cuire le rôti, utiliser un ustensile approprié (casserole à rôtir).

Si le four s'est peu sali, le laver encore chaud avec une solution d'eau très chaude additionnée de liquide pour la vaisselle puis le laisser ouvert pour qu'il sèche.

Retirer la porte du four



Remarque: pour nettoyer confortablement après avoir utilisé le dispositif de nettoyage automatique, l'appareil vous offre les possibilités ci-après.

Décrochage

⚠ En retirant la porte du four, faites attention à ne pas mettre la main dans la charnière. Risque de blessures!

1. Ouvrir la porte du four en grand.
2. Remonter complètement les taquets de verrouillage situés respectivement à droite et à gauche du four.
3. Commencer de refermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit de biais puis la tirer vers vous.

Accrochage

1. Introduire les deux charnières dans leurs fixations droite et gauche puis faire basculer la porte du four vers le bas.
2. Rabattre les taquets de verrouillage gauche et droit.
3. Refermer la porte du four.

Pannes et réparations

Le service après-vente (S.A.V.) est là pour vous aider en cas de panne ou si des réparations s'imposent que vous ne pouvez effectuer vous-même.

Adresse de votre agence du S.A.V. la plus proche: voir le répertoire des agences.

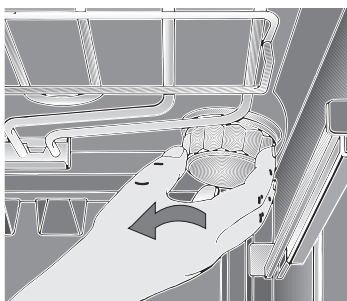
Attention: l'intervention du S.A.V. n'est pas un service gratuit. Songez-y si vous l'appellez à la suite d'une erreur de manipulation.

Ces indications figurent sur la plaque de l'appareil. La plaque de l'appareil se trouve derrière la porte du four, à gauche au bas de la bordure latérale du four.

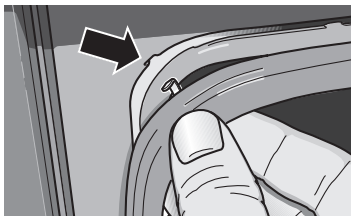
En cas de besoin du S.A.V., veuillez indiquer les n° de réf. E et FD:

N° E et n° FD

Remplacement de la lampe du four



Remplacement du joint de la porte du four



N° E

FD

Attention: mettez le four hors tension soit en coupant le disjoncteur affecté au four, soit en dévissant les fusibles correspondants dans le boîtier à fusibles / disjoncteurs.

1. Pour éviter tout dégât, poser un torchon à vaisselle dans le four froid.
2. Dévisser le capot de la lampe en le faisant tourner à gauche.
3. Remplacer l'ampoule.
 - Type: ampoule à incandescence E14, 220–240 volts, 40 watts, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
 - L'ampoule est fournie par le S.A.V. ou par votre revendeur spécialisé.

Pour retirer le joint de la porte du four s'il est défectueux, il suffit de le décrocher.

Le S.A.V. vous fournira un joint neuf.

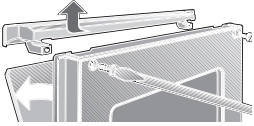
Que faire en cas de panne?

Vous n'aurez pas toujours besoin d'appeler le service après-vente.
Dans de nombreux cas, vous pourrez vous dépanner vous-même.
Le tableau ci-dessous contient quelques astuces et conseils pour y parvenir.

Remarque fondamentale:

Les travaux sur les circuits électroniques de l'appareil ne pourront être confiés qu'à un spécialiste. Mettez impérativement l'appareil hors tension avant d'entamer les travaux (coupez le disjoncteur ou dévissez les fusibles présents dans le boîtier à fusible de votre logement).

Que faire si ...	Causes possibles	Remèdes
. . . les fonctions électrique sont toutes perturbées, par exemple si subitement les témoins lumineux ne s'allument plus?	Fusible défectueux	Vérifier les fusibles dans le boîtier à fusible et remplacer ceux qui sont défectueux.
. . . le liquide ou une pâte liquide ne s'étalent que d'un côté?	Appareil pas monté ou encastré exactement à l'horizontale.	Vérifier l'encastrement du four.
. . . une des fonctions commandées électroniquement tombe en panne?	Impulsions électriques (dus par ex. à la foudre).	Réglez à nouveau les fonctions correspondantes.

Que faire si ...	Causes possibles	Remèdes
. . . de la fumée se dégage pendant la cuisson du rôti ou des grillades?	Température de cuisson trop élevée. Grille ou lèchefrite pas enfournée correctement	Déposez la grille dans la lèchefrite et enfournez-les ensemble au même niveau.
. . . les ustensiles émaillés à enfourner présentent des taches mates et claires?	Phénomène normal dû au jus de viande qui goutte.	Aucun.
. . . la vitre ou le bandeau du four se couvre de buée?	Phénomène normal dû à la différence de température entre l'intérieur et l'extérieur du four.	Réglez le four pendant env. 5 minutes à 100° C.
. . . une forte condensation d'eau se manifeste à l'intérieur?	Phénomène normal par ex. avec les gâteaux dont la garniture contient beaucoup d'eau (fruits par ex.), ou avec les gros rôtis.	Ouvrez de temps en temps la porte du four pendant la cuisson, une fois le four refroidi, essuyez l'eau qui s'est condensée.
. . . après une utilisation prolongée le côté intérieur des bandeaux de la porte du four s'est sali?	Ces salissures sont un phénomène normal. 	Décrocher la porte du four puis la déposer sur une surface, poignée vers le haut. Pour nettoyer, dévisser à l'aide d'un tournevis les 2 vis situées en haut contre le bandeau de la poignée. Attention: lors du remontage, veiller à ce que la poignée de la porte et le joint soient dans la même position.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	56	Gebruikswijzen van de oven	64
De verpakking en uw oude apparaat	56	Ovenbediening	65
Voor het inbouwen	57	Bakken	66
Veiligheidsvoorschriften	57	Baktabel	67
Oorzaken van schade	58	Tips en trucs	69
Uw nieuwe fornuis	59	Braden	70
Het bedieningspaneel	59	Braadtabel	72
Functiekeuzeknop	59	Grillen	73
Temperatuurkeuzeknop	60	Oppervlakte-grillen	74
Inschuiфhoogten	60	Reinigen en onderhouden	75
Toebehoren	61	Belangrijke aanwijzingen	75
Vóór het eerste gebruik	62	Verwijderen en aanbrengen van de ovendeur	76
Reiniging vóór gebruik	62	Storingen en reparaties	77
Eerste keer verhitten	62	Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?	78
Nareiniging	62		
Koken	63		
Bedienen van de kookzones	63		

Hierop moet u letten



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

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

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

De verpakking en uw oude apparaat

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

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

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

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



Voor het inbouwen

Transportschade

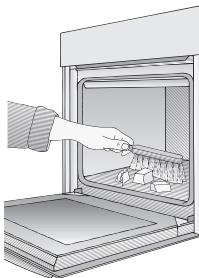
Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

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

Veiligheidsvoorschriften

Hete oven



Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het fornuis uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de binnenkant van de oven en de verwarmingselementen aanraken.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Brandgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten op de hete kookzones leggen.

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

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

Reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

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

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

Neem contact op met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bakblik, aluminiumfolie of servies op de bodem van de oven

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

Inschuifdelen

Inschuifdelen voorzichtig inschuiven om beschadigingen te voorkomen.

Water in de oven

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

Vruchtensap

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

U kunt beter de diepere braadslede gebruiken.

Afkoelen met open ovendeur

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

Sterk vervuilde ovendichting

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

Ovendeur als zitting

Ga nooit op de open ovendeur zitten of staan.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

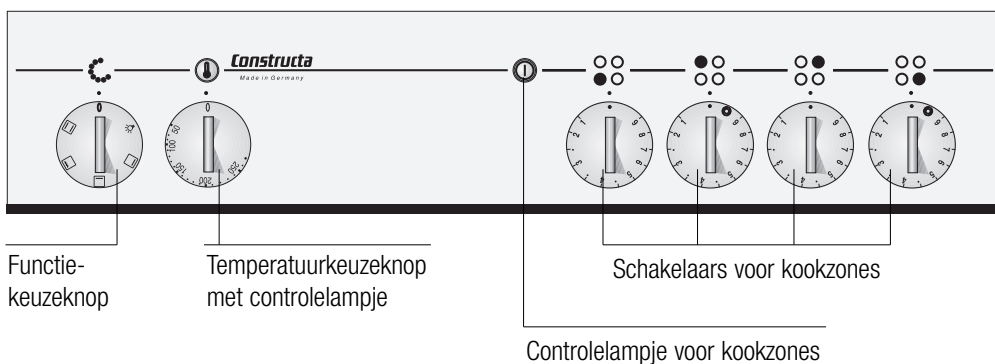
Kookzones

Neem de gebruiksaanwijzing van het kookplateau in acht.

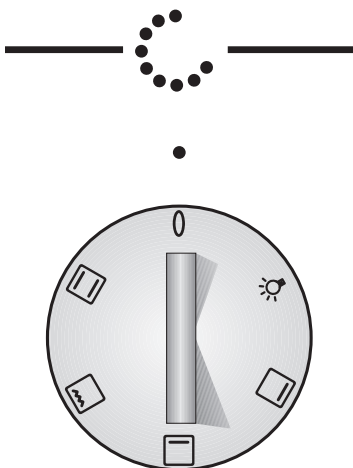
Uw nieuwe fornuis

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

Het bedieningspaneel



Functiekeuzeknop



Met de functiekeuzeknop stelt u de gebruikswijzen van de oven in.

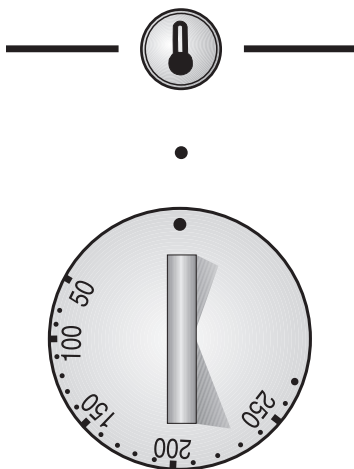
Standen

-  Boven- en onderwarmte
(conventioneel verwarmingssysteem)
-  Oppervlakte-grillen groot grill-oppervlak
-  Onderwarmte
-  Bovenwarmte
-  Ovenverlichting

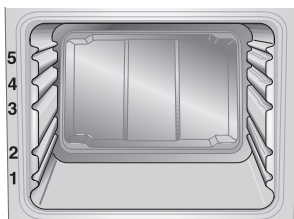
Temperatuur- keuzeknop

Standen:

50–275 Temperatuur in °C.



Inschuiфhoogten



Uw oven beschikt over 5 inschuiфhoogten.

De inschuiфhoogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid.

Deze cijfers bevinden zich op de oven.

Toebehoren

Standaard worden meegeleverd:

Aluminium bakplaat



Rooster



Overig toebehoren is verkrijgbaar in de vakhandel:

Bestelnr.

Braadslede met inlegrooster	CZ 1242 X0
Systeem-stoomkoker	CZ 1282 X0
Aluminium bakplaat	CZ 1332 X0
Email bakplaat	CZ 1342 X0
Haaks gebogen bak- en braadrooster	CZ 1432 X0
Fijnmazig bak- en braadrooster	CZ 1442 X0
Bescherming voor ovendeur	440651

Aanwijzingen:

De bescherming voorkomt de aanraking met de hete ovendeur.

Bijzonder belangrijk wanneer er kleine kinderen in de buurt zijn.

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

De oorzaak hiervan zijn de grote temperatuurverschillen op het toebehoren.

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

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

Vóór het eerste gebruik

Reiniging vóór gebruik

Verwijder het toebehoren uit de oven.

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

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

Neem de gebruiksaanwijzing van het kookplateau in acht.

Eerste keer verhitten

Verwarm de lege oven ca. 30 minuten voor.

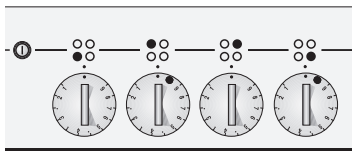
Kies daarvoor boven- en onderwarmte bij 240 C°.

Nareiniging

Reinig de oven met een heet sopje.

Koken

Bedienen van de kookzones



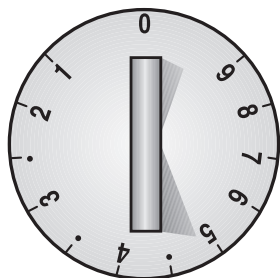
De markering  op het bedieningspaneel laat u zien, welke schakelaars en kookzones bij elkaar horen.

Na het instellen van één of meer kookzones gaat het controlelampje branden.

De kookzones kunnen traploos worden ingesteld.

Er is voor het kookplateau een aparte gebruiksaanwijzing. Lees voor het eerste gebruik alle daarin vermelde informatie zorgvuldig door.

Normale kookzone



1. Draai de kookzoneschakelaar voor het aan de kook brengen in stand **9**.
2. Draai de kookzoneschakelaar na het aan de kook komen terug naar de doorkookstand.

In de niveaus 2 t/m 5 zijn de tussenstanden door een punt gemarkeerd.

Variabele kookzones bij glaskeramische kookzones



1. De variabele kookzone schakelt u in door de bijbehorende schakelaar op het symbool  te zetten.
2. Het instellen van de variabele kookzones gebeurt verder op dezelfde wijze als bij de normale kookzones.

Om de variabele kookzone uit te schakelen, zet u de schakelaar op **0**.

Gebruikswijzen van de oven

Boven en- onderwarmte

(Conventioneel verwarmingssysteem)



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

Er kan slechts op één inschuifhoogte worden gebakken of gebraden.

Voordelen:

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

Groot grill-oppervlak



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

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

Onderwarmte



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

Voordelen:

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

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

Bovenwarmte



Hiermee wordt alleen het verwarmingselement bovenin de oven ingeschakeld.

Ovenbediening



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

Inschakelen:

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

De ingestelde temperatuur wordt automatisch geregeld

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

Uitschakelen:

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

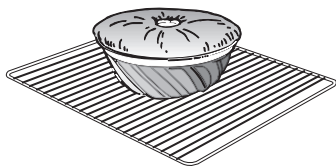
N.B.:

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



Bakken

Bakken in een bakvorm



Aanwijzingen

Plaats de bakvorm altijd op het midden van het rooster.

Wij bevelen donkere bakvormen van metaal aan.

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

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

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

Bakken op een bakblik



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

Inschuifdelen voorzichtig inschuiven om beschadigingen te voorkomen.

Schuif het bakblik altijd volledig naar achteren.

Gebruik uitsluitend originele bakblikken.

Bakken in blankmetalen bakvorm

Inschuiфhoogte 1

Indien het gebak aan de onderkant te donker wordt:

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

Indien het gebak aan de onderkant te licht wordt:

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

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

Bakken in de geëmailleerde braadslede



Een universele schaal met braadrooster is verkrijgbaar in de vakhandel.

Bijzonder geschikt voor zeer sappig gebak en pizza.

Inschuiфhoogte: 3.

Baktabel

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden en gelden voor aluminium bakplaten en donkere bakvormen.

De waarden kunnen variëren afhankelijk van het soort en de hoeveelheid deeg en van de bakvorm. Neem de aanwijzingen in de tabel over het voorverwarmen in acht.

Wij adviseren u bij de eerste poging de laagste van de aangegeven temperatuurwaarden in te stellen. In het algemeen wordt het gerecht gelijkmatiger bruin op de laagste temperatuur.

Als u bakt op basis van uw eigen recept, kunt u zich richten naar gelijksoortige gebaksoorten in de tabel.

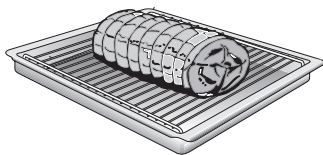
Soort gebak	Inschuielhoogte	Temperatuur in ° C	Bakduur in minuten
roerdeeg			
plaatkoek met beleg 1 plaat	1	180 – 190	40 – 50
gebak in ronde vorm / rechthoekige vorm	1	170 – 180	60 – 70
vruchtentaartbodem	1	170 – 180	25 – 35
zandtaartdeeg			
plaatkoek met droog beleg, bijv. kruimels 1 plaat	1	200 – 210	60 – 75
plaatkoek met vochtig beleg, bijv. slagroom 1 plaat	1	190 – 200	75 – 85
gebak in vorm	1	170 – 180	70 – 90
vruchtentaartbodem (voorverwarmen)	1	180 – 190	20 – 30
biscuitdeeg			
biscuitrol (voorverwarmen)	1	200 – 220	10 – 15
vruchtentaartbodem	1	160 – 170	25 – 35
biscuittaart (6 eieren)	1	160 – 170	35 – 45
biscuittaart (3 eieren)	1	160 – 170	30 – 40

Soort gebak	Inschuifhoogte	Temperatuur in ° C	Bakduur in minuten
gistgebak			
plaatkoek met droog beleg, bijv. kruimels 1 plaat	2	190–200	60– 80
plaatkoek met vochtig beleg, bijv. slagroom 1 plaat	2	180–190	70– 90
gevlochten gistgebak (500 g meel)	2	180–190	35– 45
gebak in een lage vorm	2	160–170	30– 45
gebak in een hoge vorm	1	160–170	35– 50
klein gebak			
schuimgebak	1	80– 90	110–140
bladerdeeg (voorverwarmen) 1 plaat	1	190–200	25– 35
soezendeeg (voorverwarmen) 1 plaat	1	220–230	25– 35
roerdeeg (bijv. muffins) 1 plaat	1	160–170	25– 35
zandtaartdeeg (bijv. boterkoekjes) 1 plaat	1	140–150	30– 40
hartig gebak			
pizza (voorverwarmen) 1 plaat	1	210–220	40– 50
quiche (voorverwarmen)	1	210–220	40– 50
brood (voorverwarmen)			
voorbakken	1	220–240	10– 15
afbakken	1	200–210	45– 50

Tips en trucs

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

Braden



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

Een braadslede met inlegrooster is verkrijgbaar in de speciaalzaak (zie extra toebehoren).

Leg het inlegrooster altijd in de braadslede.

Braden in een open schaal

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

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

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

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

Braden in een gesloten schaal

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

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

Opmerkingen

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

Middelgrote, dunnere stukken braadvlees = gemiddelde braadtijd, gemiddelde temperatuur

Kleine, dunne stukken braadvlees

= korte braadtijd, hoge temperatuur

Braadtijd per cm vleesdikte zonder been

ca. 13-15 minuten.

Braadtijd per cm vleesdikte met been

ca. 15-18 minuten.

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

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

Gebruik uitsluitend braadschalen met hittebestendige handvaten.

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

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

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

Het vlees is van binnen niet gaar

Stel een iets lagere braadtemperatuur in.

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

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

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

Braadtabel

De gegevens in de tabel zijn richtwaarden.
De waarden kunnen variëren afhankelijk van het
soort en de hoeveelheid braadvlees en van het
gebruikte serviesgoed.

Braadgerechten	Inschuifhoogte	Temperatuur in ° C	Braadduur in minuten
varkensvlees			
braadstuk met zwoerd (bijv. schouderstuk of schenkel)	2	200–220	100–130
braadstuk/rollade	2	190–210	90–120
casselerrib (1 kg)	2	190–210	70– 80
varkensfilet	2	200–230	30– 45
gebraden gehakt	2	190–210	60– 75
rundvlees			
filet	2 of 3	200–220	50– 70
rosbief (roze)	2 of 3	200–230	50– 90
kalfsvlees			
braadstuk/borststuk	2	190–210	100–120
schenkel	2	190–210	110–130
lamsvlees			
bout	2	190–210	90–120
rug	2	200–220	80–120
gevogelte			
kip 1 kg	2	190–200	55– 70
eend	2	190–210	90–120
gans 4 kg	1 of 2	180–200	130–170
wildbraad			
reerug	2	200–220	90–120
reebraadstuk	2	190–210	90–120
varkens-/hertenbraadstuk	2	190–210	100–120
vis	2	180–210	25– 40

Grillen

Aanwijzingen



Bij het grillen is voorzichtigheid geboden.
Kinderen altijd uit de buurt houden.
Een braadslede met inlegrooster is verkrijgbaar in de speciaalzaak (zie extra toebehoren).

Met gesloten ovendeur grillen.

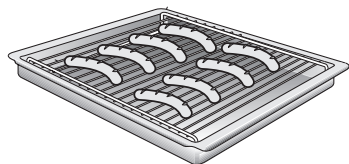
De grilltemperaturen kunnen worden ingesteld.

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

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

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

Oppervlakte-grillen



Voor platte en kleine gerechten.

Gebruik altijd het rooster en de braadslede

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

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

De gegevens in de tabellen zijn richtwaarden.

De waarden kunnen variëren afhankelijk van het soort en de hoeveelheid van het grillgerecht.

Ze gelden voor gerechten die in de koude oven worden gedaan.

Grillgerecht	Temperatuur- instelling	In- schuif- hoogte	Grilltijd		Opmerkingen
			1e zijde	2e zijde	
varkensvlees					
filetsteak (2 – 2,5 cm)	max.	4	10 – 12 min.	6 – 9 min.	licht insnijden
nekstuk	250° C	4	11 – 14 min.	9 – 12 min.	
braadworst	250° C	4	7 – 10 min.	5 – 7 min.	
rundvlees					
filetsteak	max.	4	10 – 14 min.	6 – 9 min.	De grilltijden kunnen worden aangepast aan de gewenste gaarheid.
tournedos	max.	4	10 – 14 min.	6 – 9 min.	
toast					
met beleg	190° C	3	12 – 15 min.	–	
vis					
kleine vissen	230° C	4	12 – 15 min.	6 – 9 min.	omkeren

Reinigen en onderhouden

Belangrijke aanwijzingen

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

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

Edelstalen voorkant

Indien gewone edelstaalreinigingsmiddelen worden gebruikt, kan de opdruk worden beschadigd.

Gebruik geen krassende sponsjes.

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

Email en glas

Gebruik voor het reinigen een heet sopje.

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

Ovendeurruit

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

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

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

Kookplateau

Voor het kookplateau is er een aparte gebruiksaanwijzing.

Neem alle daarin vermelde reinigingsvoorschriften in acht.

Oven

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

Ingebrande vuilresten laten zich moeilijk verwijderen.

⚠ De oven mag niet warm worden gereinigd met speciale ovenreinigingsmiddelen.

Gebruik voor het bakken van zeer vochtig gebak de braadslede.

Gebruik voor het braden geschikt serviesgoed (braadschaal).

Wanneer de oven niet erg vuil is, wast u hem in warme toestand met een heet sopje uit.

Laat de oven open staan zodat hij kan drogen.

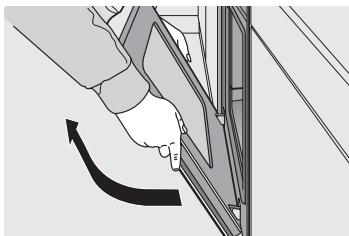
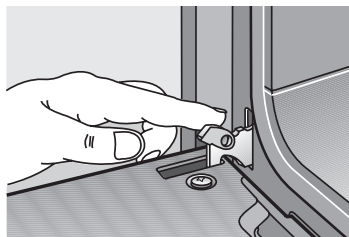
Ovendeur demonteren

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

Verwijderen

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

1. Open de ovendeur helemaal.
2. Klap de sluithendels links en rechts helemaal open.
3. Zet de ovendeur schuin omhoog en verwijder de deur naar voren toe.



Aanbrengen

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

Storingen en reparaties

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

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

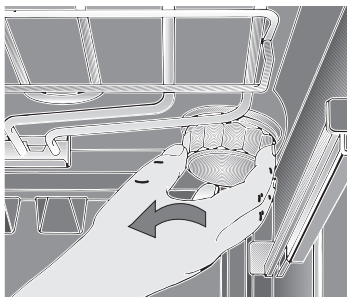
U vindt deze gegevens op het typeplaatje . Het typeplaatje vindt u achter de ovendeur, links onder op de zijrand van de oven.

Indien u contact opneemt met de klantenservice, vermeld dan:

E-nummer en
FD-nummer

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

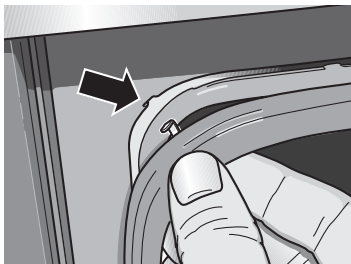
Vervangen van de
ovenlamp



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

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

Vervangen van de afdichting
van de ovendeur



Verwijder eenvoudig de defecte afdichting van de ovendeur.

De nieuwe afdichting kunt u verkrijgen bij de klantenservice.

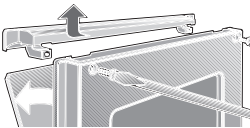
Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

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

Belangrijke aanwijzing:

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

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

Wat is er aan de hand . . .	Mogelijke oorzak	Oplossing
. . . wanneer er walm ontstaat bij het braden of grillen?	Te hoge braadtemperatuur. Rooster of braadslede verkeerd geplaatst.	Rooster in de braadslede leggen samen op dezelfde inschuifhoogte plaatsen.
. . . wanneer geëmailleerde inschuifdelen matte, lichte vlekken vertonen?	Normaal gevolg van neerdruppelend vleesvocht.	Niet mogelijk.
. . . wanneer de ruit van de ovendeur beslaat?	Normaal gevolg van temperatuurverschillen.	Oven ca. 5 minuten inschakelen op 100 °C.
. . . wanneer er veel condenswater in de oven is?	Normaal gevolg van het bereiden van bijv. gebak met zeer vochtig beleg (fruit) of grote stukken braadvlees.	De ovendeur tijdens het bakken af en toe kort openen. Na gebruik het condenswater afvegen.
. . . wanneer na lang gebruik de binnenkant van de ovenruiten vuil is?	Normale vervuiling. 	Ovendeur verwijderen en met handgreep naar boven neerleggen. Om de deur te reinigen de twee schroeven boven op de greep van de deur met een schroevendraaier losdraaien. Let op: bij het opnieuw monteren er voor zorgen dat de deurgreep en de afdichtingen zich weer op hun plaats bevinden.

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	81	Modi di funzionamento del forno	89
Imballaggio e apparecchio dismesso	81	Uso del forno	90
Prima del montaggio	82	Cottura al forno	91
Norme di sicurezza	82	Tabella di cottura	92
Cause di danni	83	Consigli e astuzie	94
La vostra nuova cucina	84	Arrosti al forno	95
Pannello comandi	84	Tabella arrosti	97
Selettore funzioni	84	Cottura al grill	98
Selettore temperatura	85	Cottura al grill	99
Altezze d'inserimento	85	Pulizia e manutenzione	100
Accessori	86	Avvertenze importanti	100
Precede il primo impiego	87	Smontaggio e montaggio della porta del forno	101
Pulizia preliminare	87	Guasti e riparazioni	102
Primo riscaldamento	87	Che fare se qualcosa non funziona?	103
Pulizia successiva	87		
Cucinare	88		
Uso delle zone di cottura	88		

Aspetti a cui prestare attenzione



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

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

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

Imballaggio e apparecchio dismesso

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

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

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

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

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

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



Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

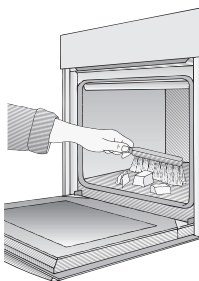
Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio se si riscontrano danni di trasporto.

Collegamento elettrico

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

Norme di sicurezza

Forno caldo



Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

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

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

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

Non conservare oggetti infiammabili nel forno.

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

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

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

L'isolamento del cavo può fondersi.

Pericolo di cortocircuito!

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

Riparazioni

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

Rischio di scosse elettriche!

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

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare l'interruttore di sicurezza nella scatola dei fusibili.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Cause di danni

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

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

Elementi inseribili

Per evitare danni, inserire con precauzione gli elementi.

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.

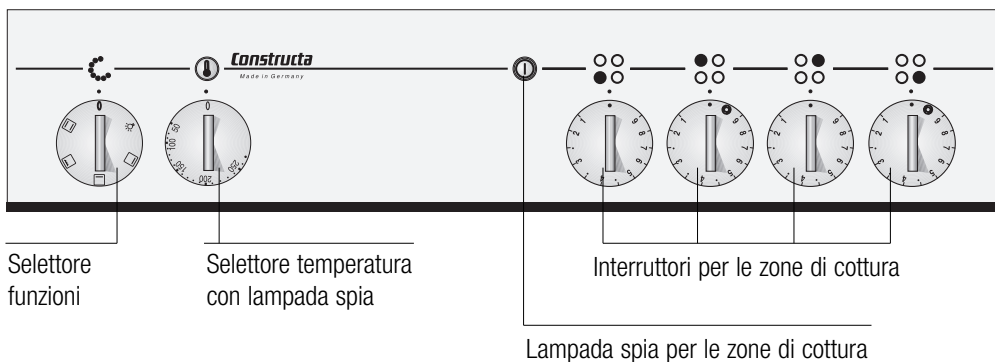
Zone di cottura

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

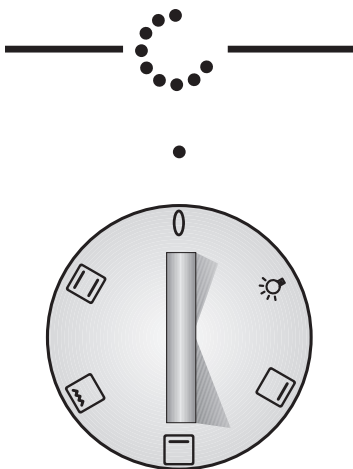
La vostra nuova cucina

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

Pannello comandi



Selettore funzioni



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

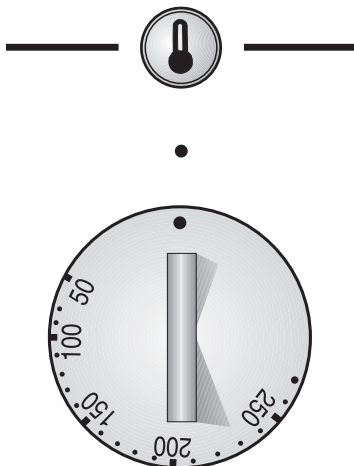
Posizioni

-  Riscaldamento super./infer.
(sistema di riscaldamento convenzionale)
-  Grill superficie grande
-  Riscaldamento inferiore
-  Riscaldamento superiore
-  Illuminazione forno

Selettore temperatura

Posizioni:

50–275 Temperatura in °C.

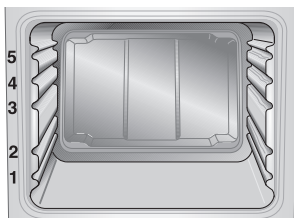


Altezze d'inserimento

Il forno è dotato di 5 livelli d'inserimento.

I livelli si contano dal basso verso l'alto.

Essi sono indicati sul forno.



Accessori

Teglia da forno in alluminio



Fornitura di serie:

Griglia



Troverete altri accessori presso i rivenditori specializzati.

Cod. di ordinazione

Leccarda con griglia interna	CZ 1242 X0
Sistema di cottura a vapore	CZ 1282 X0
Teglia da forno in alluminio	CZ 1332 X0
Teglia da forno smaltata	CZ 1342 X0
Griglia per dolci/arrosti con bordo a gomito	CZ 1432 X0
Griglia per dolci/arrosti fitta	CZ 1442 X0
Dispositivo di protezione per porta del forno	440651

Avvertenze:

Il dispositivo di protezione impedisce il contatto con la porta del forno surriscaldata. Molto importante in presenza di bambini.

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.** 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

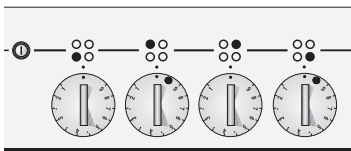
Riscaldate il forno vuoto per ca. 30 minuti. Selezionate a questo scopo il riscaldamento superiore/inferiore a 240° C.

Pulizia successiva

Pulite il forno con una soluzione di lavaggio ben calda.

Cucinare

Uso delle zone di cottura

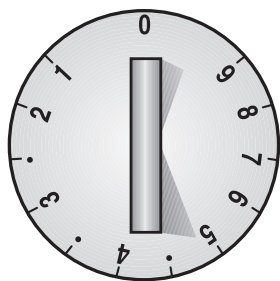


Il simbolo  sul pannello di comando indica l'appartenenza del selettore alla zona di cottura.

È possibile la regolazione continua delle zone di cottura.

Al piano di cottura è accluso un apposito libretto di istruzioni per l'uso. Prima del primo impiego, siete pregati di leggere attentamente tutte le informazioni in esso riportate.

Zona di cottura normale



1. Per la prima cottura rapida, girate il selettore sulla posizione **9**.
2. Dopo la prima cottura rapida, girate il selettore indietro sulla posizione di prosecuzione cottura.

Nei gradi da 2 a 5 le posizioni intermedie sono indicate con un punto.

Zone di cottura a circuito doppio nei piani di cottura in vetroceramica



1. Potete accendere le zone di cottura a circuito doppio girando il selettore relativo sul simbolo .
2. Le altre regolazioni si effettuano come per le zone di cottura normali.

Per spegnere la zona di cottura a circuito doppio, girate il selettore sullo **0**.

Modi di funzionamento 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 arrostita. 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

Riscaldamento inferiore



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

Vantaggi:

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

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

Riscaldamento superiore



Qui si accende solo il corpo riscaldante nella parte superiore del forno.

Uso del forno



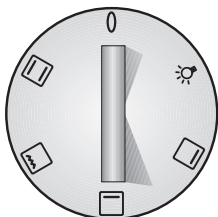
Prima di accendere il forno, decidete quale sistema di riscaldamento volete usare.

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



Avvertenze

Poggiate gli stampi sempre sul centro della griglia.

Consigliamo stampi in metallo scuri.

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

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

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

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

Per evitare danni inserire con precauzione gli elementi.

Inserite le teglie sempre fino in fondo.

Utilizzate solo teglie da forno originali.

Cuocere su teglie da forno



Cuocere in stampi di lamiera stagnata

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.

Cottura al forno nella leccarda smaltata



È possibile acquistare nel commercio specializzato un tegame universale con griglia per arrosto.

Particolarmente indicata per dolci molto ricchi di sugo e pizza.

Altezza d'inserimento: 3.

Tabella arrosti

I dati nella tabella sono valori orientativi validi per teglie da forno in alluminio e stampi da forno oscuri.

I valori possono variare secondo il tipo e la quantità della pasta e secondo lo stampo da forno.

Osservare le indicazioni per il preriscaldamento nella tabella.

Al primo tentativo **consigliamo** d'impostare la temperatura inferiore di quelle indicate.

In generale la temperatura inferiore favorisce una doratura più uniforme.

Se si cuoce secondo una propria ricetta, orientarsi in base a dolci simili nella tabella.

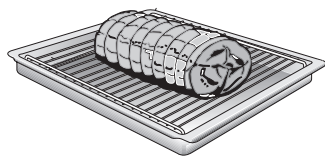
Tipo di prodotto da forno	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C	Durata cottura minuti
Impasti morbidi per dolci soffici			
Focaccia con copertura 1 teglia da forno	1	180–190	40–50
Dolce in stampo circolare / cassetta	1	170–180	60–70
Fondo per torta alla frutta	1	170–180	25–35
Paste frolle			
Dolce con copertura asciutta per es. granelli di zucchero 1 teglia da forno	1	200–210	60–75
Dolce con copertura umida per es. copertura di crema 1 teglia da forno	1	190–200	75–85
Dolce in stampo	1	170–180	70–90
Fondo per torta alla frutta (preriscaldare)	1	180–190	20–30
Pasta biscotto			
Strudel di pasta biscotto (preriscaldare)	1	200–220	10–15
Fondo per torta alla frutta	1	160–170	25–35
Torta biscottata (6 uova)	1	160–170	35–45
Torta biscottata (3 uova)	1	160–170	30–40

Tipo di prodotto da forno	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C	Durata cottura minuti
Pasta lievitata			
Dolce con copertura asciutta per es. granelli di zucchero 1 teglia da forno	2	190–200	60– 80
Dolce con copertura umida per es. copertura di crema 1 teglia da forno	2	180–190	70– 90
Ciambellone e treccia di pasta lievitata (500 g farina)	2	180–190	35– 45
Dolce in stampo basso	2	160–170	30– 45
Dolce in stampo alto	1	160–170	35– 50
Pasticcini			
Meringhe	1	80– 90	110–140
Pasta sfoglia (preriscaldare) 1 teglia da forno	1	190–200	25– 35
Pasta per dolci (preriscaldare) 1 teglia da forno	1	220–230	25– 35
Impasto morbido per dolci soffici (per es. muffins) 1 teglia da forno	1	160–170	25– 35
Pasta frolla (per es. pasticcini al burro) 1 teglia da forno	1	140–150	30– 40
Torta salata			
Pizza (preriscaldare) 1 teglia da forno	1	210–220	40– 50
Quiche (preriscaldare)	1	210–220	40– 50
Pane (preriscaldare)			
Precottura	1	220–240	10– 15
Cottura	1	200–210	45– 50

Consigli e astuzie

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

Arrosti al forno



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

La leccarda con griglia interna può essere acquistata nel commercio specializzato (vedi accessori speciali).

Inserire sempre la griglia interna nella leccarda.

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.

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

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

Cuocete gli arrosti grandi senza griglia direttamente nella leccarda.

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

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

Nell'interno la carne non è cotta

Regolare un poco più bassa la temperatura di cottura.

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

Selezionare tempi di cottura un poco più lunghi.

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

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

Tabella arrosti

I dati nella tabella sono valori orientativi.

I valori possono variare secondo il tipo e la quantità e secondo il contenitore per arrosto.

Arrosto	Altezza d'introduzione	Temperatura in ° C	Durata cottura minuti
Maiale			
Arrosto con cotenna (per es. spalla o stinco)	2	200–220	100–130
Arrosto/rollè	2	190–210	90–120
Carrè affumicato di maiale (1 kg)	2	190–210	70– 80
Filetto di maiale	2	200–230	30– 45
Polpettone	2	190–210	60– 70
Manzo			
Filetto	2 o 3	200–220	50– 70
Roastbeef (rosa)	2 o 3	200–230	50– 90
Vitello			
Arrosto/petto	2	190–210	100–120
Stinco	2	190–210	110–130
Agnello			
Cosciotto	2	190–210	90–120
Lombo	2	200–220	80–120
Pollame			
Pollo 1 kg	2	190–200	55– 70
Anatra	2	190–210	90–120
Oca 4 kg	1 o 2	180–200	130–170
Selvaggina			
Lombo di capriolo	2	200–220	90–120
Arrosto di capriolo	2	190–210	90–120
Arrosto di maiale/cervo	2	190–210	100–120
Pesci	2	180–210	25– 40

Cottura al grill



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

La leccarda con griglia interna può essere acquistata nel commercio specializzato (vedi accessori speciali).

Avvertenze

Cuocete al grill con la porta del forno chiusa.

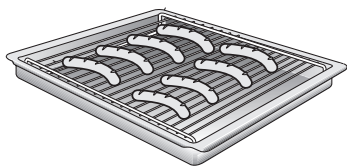
Le temperature del grill si possono regolare.

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.

Cottura al grill



Per pietanze piane piccole.

Usate sempre la griglia e la leccarda.

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

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

I dati nelle tabelle sono valori orientativi. I valori possono variare secondo il tipo e la quantità degli alimenti per grill e s'intendono per l'introduzione in forno freddo.

Alimento	Regolazione temperatura	Altezza d'introduzione	Tempo di cottura		Osservazioni
			1° lato	2° lato	
Maiale					
Bistecche di filetto (2–2,5 cm)	max.	4	10–12 min.	6– 9 min.	
Bistecca di collottola	250° C	4	11–14 min.	9–12 min.	
Salsicce arrosto	250° C	4	7–10 min.	5– 7 min.	Incidere leggermente
Manzo					
Bistecche di filetto	max.	4	10–14 min.	6– 9 min.	Secondo il grado di cottura desiderato, i tempi di cottura al grill possono essere abbreviati o prolungati.
Turnedos	max.	4	10–14 min.	6– 9 min.	
Toast					
Con copertura	190° C	3	12–15 min.	–	
Pesce					
Pesci piccoli	230° C	4	12–15 min.	6– 9 min.	girare

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.

Frontale in acciaio inox

I detergenti commerciali per pulire l'acciaio inox possono aggredire la decorazione stampata.

Non usate pagliette che graffiano.

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

Smalto e vetro

Per la pulizia usate una soluzione di lavaggio ben calda.

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

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.

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

Per cuocere dolci molto umidi usate la leccarda.

Per l'arrosto usate stoviglie adatte (pentola per l'arrosto).

Se lo sporco è limitato lavate il forno caldo con una soluzione di acqua con detersivo ben calda e lasciatelo aperto affinché possa asciugarsi.

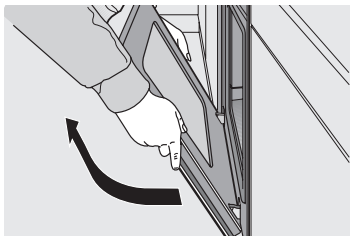
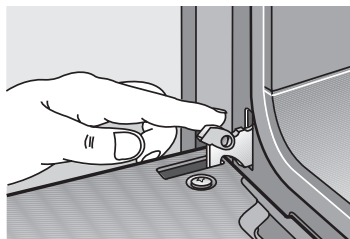
Smontare la porta del forno

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. Sollevate la porta (posizione obliqua) ed estraetela tirando in avanti.



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.

Guasti e riparazioni

Sigla del prodotto e numero di fabbricazione

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

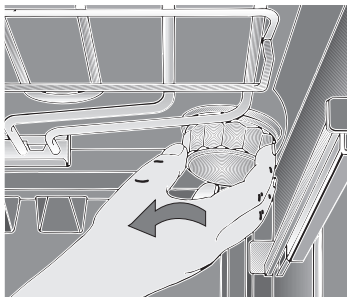
Attenzione: non spendete inutilmente il vostro denaro, chiamando il servizio assistenza per un Vostro errore nell'uso.

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

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

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

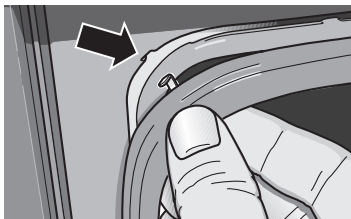
Sostituzione della lampadina del forno



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

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

Sostituzione della guarnizione della porta del forno



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

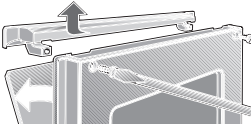
Che fare in questi casi?

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

Avvertenza fondamentale:

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

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

Che fare se . . .	Causa possibile	Rimedio
. . . dell'arrosto o alla griglia si sviluppa fumo?	Temperatura di cottura troppo alta. Griglia o leccarda inserite male.	Disporre la griglia nella leccarda ed introdurle insieme in una altezza d'inserimento.
. . . gli elementi ad inserimento smaltati presentano macchine opache, chiare?	Fenomeno normale causato dal gocciolare di succo di carne.	Non vi è rimedio.
. . . il vetro della porta o vetro della finestra del forno si appanna?	Fenomeno normale. È causato dalla differenza di temperatura.	Accendere il forno per ca. 5 minuti a 100° C.
. . . nel forno compare molta acqua di condensazione?	Fenomeno normale, per es. in caso di dolce con copertura molto umida (frutta) o di grande arrosto.	Durante la cottura ogni tanto aprire e richiudere la porta del forno, alla fine della cottura asciugare l'acqua di condensazione.
. . . dopo un lungo uso i vetri della porta del forno sono sporchi nell'interno?	Sporco normale 	Smontare la porta del forno e poggiarla con la maniglia in alto. Per la pulizia, svitare con un cacciaviti le due viti in alto sul listello della maniglia della porta. Attenzione: nel rimontare la maniglia e la guarnizione rispettare la stessa posizione.

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

Notes

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

Constructa

Postfach 83 01 01
D-81701 München
info@constructa.de
Internet: <http://www.constructa.de>

ConLine[©]
0 18 05 - 213 413

€ 0,14/min. DTAG

CH 11880

9000 019 903
Printed in Germany 0807 Es.