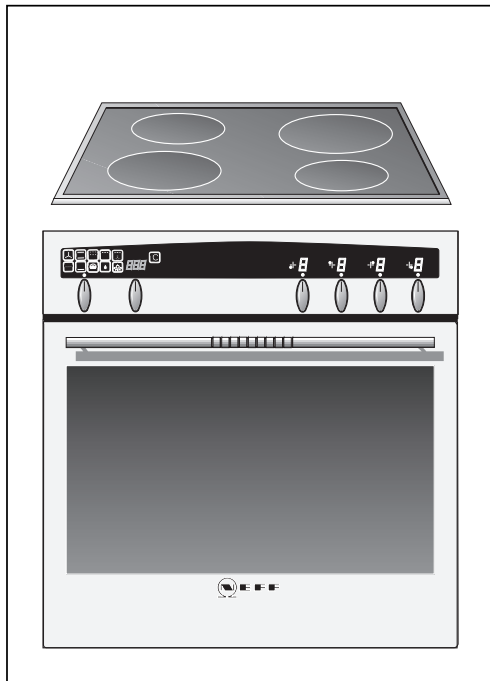


fr Mode d'emploi
nl Gebruiksaanwijzing
it Istruzioni per l'uso
es Instrucciones para el uso
el Οδηγίες χρήσεως



NEFF

fr

nl

it

es

el

fr	page	3 – 27
nl	pagina	28 – 52
it	pagina	53 – 77
es	página	78 – 103
el	Σελίδα	104 – 129

Sommaire

	Page		Page
Consignes à respecter		Nettoyage et entretien	
☐ Conseils pour la mise au rebut	4	☐ Remarques importantes	22
☐ Avant de brancher l'appareil neuf	4	☐ L'émail et le verre	22
☐ Dispositifs de sortie télescopique	4	☐ Façades en acier inoxydable	22
☐ Consignes de sécurité	5	☐ Plaque de cuisson	22
Avant la première utilisation		☐ Four	22
☐ Premier nettoyage	5	☐ Système de nettoyage	
☐ Premier chauffage	5	Hydrolyse	23+24
Votre nouveau four		☐ Décrochage et accrochage	
☐ Description de l'appareil	6	de la porte du four	25
☐ Accessoires	7	☐ Dispositifs de sortie télescopique	25
☐ Niveaux d'enfournement	7	☐ Eléments chauffants	25
Cuisson		Pannes et réparations	26
☐ Manettes des foyers	8	Que faire en cas de panne?	27
☐ Préchauffage rapide	9		
☐ Foyers à surface variable	9		
☐ Tableau de cuisson	10		
☐ Choix des casseroles	10		
Cuisson et rôtissage			
☐ Fonctions du four	11+12		
☐ Enclenchement et coupure			
du four	13+14		
☐ Dispositifs de sécurité	14		
☐ Cuisson	15		
☐ Rôtissage	16		
Grillades	17		
Conseils et astuces	18		
Décongélation et mijotage	19+20	Service consommateurs	
Niveau de chaleur pour pâte		France	
à la levure de boulanger	21	01.49.48.32.10	

Conseils pour la mise au rebut

- ☐ Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.
Avant de vous débarrasser de l'ancien appareil, rendez-le inutilisable.
- ☐ Un emballage a protégé votre appareil pendant son transport jusqu'à votre domicile. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer cet emballage en respectant l'environnement.
Votre revendeur spécialisé ou l'administration de votre municipalité vous informeront volontiers sur les centres de recyclage que vous pouvez contacter.

Dispositifs de sortie télescopique:

- ☐ Toujours introduire les rails de sortie jusqu'à la butée. Lors de l'introduction et du retrait des rails, un légère résistance peut se faire sentir.
- ☐ Ne fermer la porte du four qu'une fois tous les rails introduits.
- ☐ **Attention:** les rails de sortie s'échauffent pendant la marche du four. Faites très attention aux risques de brûlure lorsque le dispositif télescopique est en position sortie.

Avant de brancher l'appareil neuf

- ☐ 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.
- ☐ Si l'appareil est endommagé, sa mise en service est proscrite.
- ☐ Ne confier les travaux de montage et de branchement qu'à un installateur agréé qui respectera ce faisant les instructions et le schéma de branchement. Si l'appareil n'est pas branché correctement, le bénéfice de la garantie est perdu en cas de dégâts.
- ☐ Nos appareils sont conformes aux prescriptions de sécurité pertinentes applicables aux appareils électroménagers. Confier les réparations uniquement aux techniciens du service après-vente car ils ont été formés par le fabricant. Des réparations inexpertes peuvent provoquer des dégâts considérables au préjudice de l'utilisateur.

Consignes de sécurité

- ❑ N'utilisez l'appareil que pour préparer les repas.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent pendant le fonctionnement. Les surfaces intérieures du four et les serpentins deviennent très chauds. Éloignez systématiquement les enfants.
- ❑ Ne vous éloignez pas de l'appareil pendant la cuisson de graisse ou d'huile. Si la graisse et l'huile surchauffent, ils risquent de s'enflammer.
- ❑ Nettoyez le four régulièrement. Les résidus de graisse ou d'huile risqueraient sinon de s'enflammer lorsque vous allumez le four.
- ❑ Les câbles de branchement des appareils électroménagers ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes et ne pas être coincés par la porte du four chaude. Dans le cas contraire, leur gaine isolante serait endommagée.
- ❑ En présence d'une panne, coupez le disjoncteur commandant le secteur de la maison.
- ❑ Ne rangez aucun objet inflammable dans le four qui pourrait s'enflammer lors d'un enclenchement involontaire du four. Ne posez aucun objet inflammable sur la plaque de cuisson.
- ❑ Ne nettoyez jamais le four et la plaque de cuisson avec des nettoyeurs à la vapeur ou des nettoyeurs haute pression.
- ❑ Lorsque vous utilisez la chaleur tournante , ne placez pas le papier sulfurisé seul dans le four (par ex. pendant le chauffage) car le ventilateur pour chaleur tournante pourrait aspirer le papier, ce qui endommagerait le chauffage et le ventilateur.
- ❑ N'enfournez aucune plaque sur la sole du four et ne le tapissez pas non plus de feuille aluminium car sinon la chaleur s'accumule, les temps de cuisson et de rôtiage ne valent plus et l'émail du four s'endommage.
- ❑ Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud. L'émail pourrait se rompre.
- ❑ Les jus de fruits qui débordent de la plaque à pâtisserie laissent des taches impossibles à enlever. Pour faire cuire des gâteaux, utilisez la plaque universelle plus profonde.
- ❑ Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas contre/sur la porte du four ouverte.
- ❑ La porte du four doit fermer correctement. Maintenez propres les surfaces des joints de porte.
- ❑ Surveillez les autocuiseurs pendant l'échauffement. Une fois atteinte la pression de cuisson correcte, réduisez le chauffage à temps.
- ❑ Respectez les instructions figurant dans la notice d'emploi jointe à la plaque de cuisson.

Avant la première utilisation

Premier nettoyage:

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.

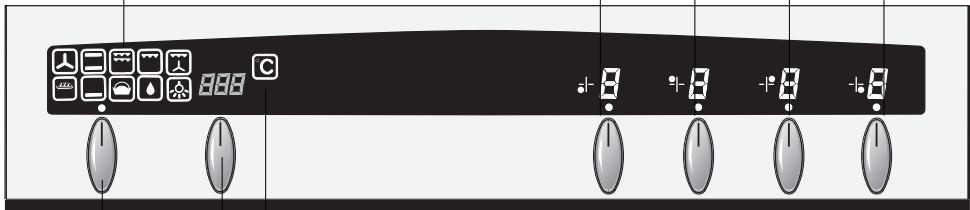
Premier chauffage:

1. Faites chauffer le four à vide pendant 30 minutes environ.
Pour ce faire, réglez la température sur 240°C et le chauffage de voûte et de sole. Pendant que le four chauffe, maintenez la fenêtre de la cuisine ouverte pour que disparaissent les mauvaises odeurs.
2. Enclenchez les zones de cuisson en fonte et réglez-les sur la chaleur maximum. Laissez-les chauffer pendant 1 à 2 minutes. L'odeur qui se dégage est produite par l'incinération du produit anti-corrosion et ne se remanifestera plus ensuite.

Votre nouveau four

Fonctions du four

Manettes des zones de cuisson



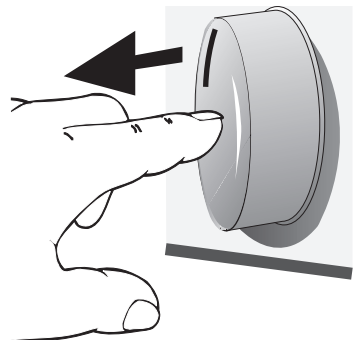
Sélecteur de mode de cuisson avec réglage de la température proposée

Témoin lumineux de température du four

Thermostat avec affichage de la température du four

Le bandeau de commande:

- ☐ Les manettes sont escamotables.
- ☐ Pour faire sortir et escamoter une manette, appuyez dessus. Elle doit se trouver dans les deux cas en position éteinte.



Fonctions du four:

- Chaleur tournante et niveau de décongélation
- Chaleur de voûte et de sole (Système de chauffage conventionnel)
- Grillade sur grande surface
- Grillade sur petite surface (économie d'énergie)
- Gril à air pulsé
- Niveau de cuisson du pain
- Chaleur de sole
- Position étuve
- Système de nettoyage Hydrolyse
- Eclairage du four

Remarques:

- ☐ Chaque fonction du four enclenche l'éclairage du four à l'exception de la fonction Nettoyage du four.
- ☐ Le témoin lumineux de température du four s'allume pendant la phase d'échauffement et pendant la reprise du chauffage. Il s'éteint une fois que le four a atteint la température réglée.

Accessoires

- ☐ Fournitures de série:

1 Plaque à pâtisserie en émail
1 Grille à pâtisserie/de rôtissage
1 Lèchefrite avec grille
1 Plaque de rôtissage

- ☐ Vous trouverez d'autres accessoires dans le commerce spécialisé:

N° de réf.

Lèchefrite avec grille	Z 1230 X2
Moule à soufflé	Z 1270 X2
Plaque à pâtisserie en alu	Z 1330 X0
Plaque à pâtisserie en émail	Z 1340 X2
Grille à pâtisserie/de rôtissage à bords recourbés	Z 1470 X0
Plaque de rôtissage (déposable seulement dans la lèchefrite)	Z 1510 X2
Pierre à cuire le pain	Z 1910 X0

Nota:

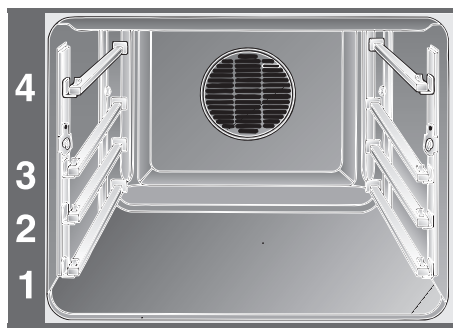
- ☐ La tôle du four ou la plaque universelle peuvent se déformer pendant que le four fonctionne. Ceci est dû aux importants changements de températures. Ceci arrive notamment lorsque seule une partie de la tôle est recouverte ou si l'on y a déposé des produits congelés tels que par exemple une pizza.

Cette déformation se remet en place d'elle même durant la cuisson, le rôtissage ou pendant que la grille fonctionne.

Niveaux d'enfournement

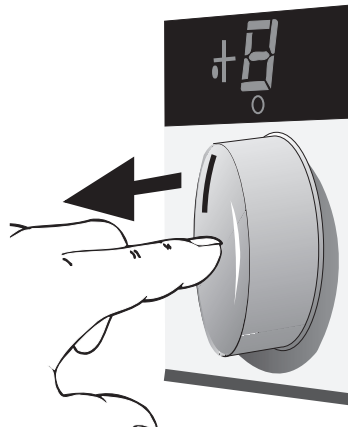
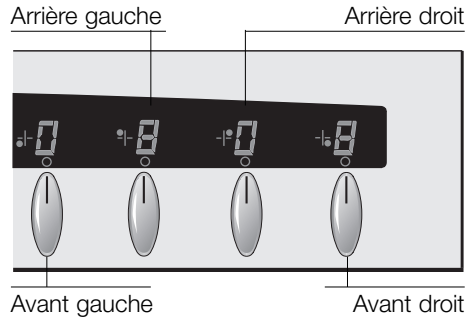
- ☐ Votre four présente 4 niveaux d'enfournement. Les niveaux d'enfournement se comptent du bas vers le haut. Ces niveaux sont marqués contre le four.

⚠ Lors de la cuisson avec **chaleur tournante, ne pas utiliser le niveau d'enfournement »2«** car cela gênerait le brassage de l'air.



Commande des foyers

- ❑ Les foyers peuvent se verrouiller avec les fonctions du four (voir la section intitulée "Dispositifs de sécurité"). Cette fonction évite ainsi un enclenchement involontaire de la table par ex. par les enfants en train de jouer.
- ❑ **Important:** la table de cuisson possède sa propre notice d'utilisation. Cette notice contient des remarques importantes sur l'utilisation de la table. Avant la première utilisation, veuillez lire toutes les informations qui y figurent.
- ❑ Les interrupteurs de foyer sont escamotables.
- ❑ Appuyez sur ces interrupteurs pour les faire rentrer et sortir.



- ❑ La position de chauffe réglée s'affiche au-dessus des interrupteurs.
- ❑ Les positions 1 à 9 des foyers présentent des positions intermédiaires repérées par un point (exemple: 4.5).

Utilisation normale

- ❑ Tournez l'interrupteur sur la position de chauffe désirée.
- ❑ Vous trouverez des remarques sur le choix des positions dans le tableau de cuisson.



Préchauffage rapide

- ❑ Le préchauffage rapide vous permet d'obtenir rapidement et à une puissance accrue la position de chauffe sélectionnée.

Préchauffage rapide manuel

1. Pour enclencher le chauffage rapide, tournez l'interrupteur sur la position **9**.
2. Une fois le point d'ébullition atteint, ramenez l'interrupteur sur la position de mijotage.

Préchauffage booster

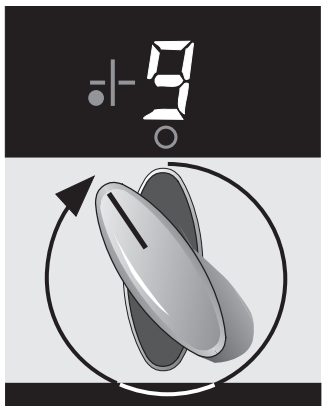
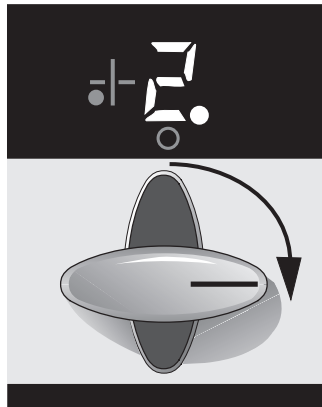
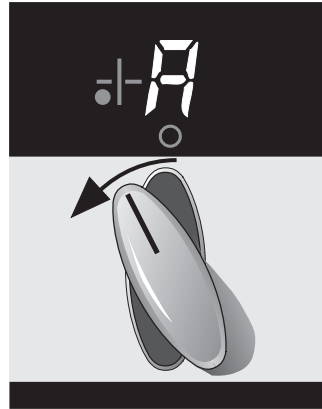
1. Tournez l'interrupteur vers la gauche. Un „**9**” apparaît à l'affichage.
 2. Réglez ensuite la position de mijotage (exemple: **2**•).
- Le „**9**” et la position de chauffe s'affichent maintenant en alternance.
- ❑ Si le „**9**” s'éteint, le préchauffage booster est éteint et le foyer revient sur la position de mijotage (exemple: **2**•).
 - ❑ Pour interrompre prématurément le préchauffage booster, ramenez l'interrupteur sur la position **0**.

Foyers à surface variable

- ❑ L'enclenchement des foyers à surface variable dépend de la table de cuisson branchée.
- Important:** veuillez lire à ce sujet la notice d'utilisation de votre table de cuisson.

Enclenchement des foyers à surface variable

1. Enclenchez-les en tournant le sélecteur vers la droite jusqu'à la butée.
2. Ramenez ensuite le sélecteur sur la position de chauffe souhaitée.
3. Pour les éteindre, ramenez le sélecteur sur la position **0**.



Cuisson

Tableau de cuisson

Sans chauffage rapide	Exemples	Position de chauffe	Remarque
Faire fondre	Chocolat, sauce d'enrobage Beurre Gélatine	1 - 2 2 2	Remuer de temps à temps
Réchauffer	Légumes (en conserve) Ragoût	2 - 3 2 - 3	
Rôtir	Gâteaux poêlés (galettes) Poisson pané Escalope	6 - 7 6 - 7 6 - 7	Rôtir en continu
Avec préchauffage automatique rapide	Exemples	Position de chauffe	Affichage
Cuire à l'étuvée	Poisson	5 - 6	A
Cuire	Riz Pommes de terre en robe de chambre Pommes de terre gros sel Légumes frais	1 - 3 4 - 5 4 - 5 2 - 3	A
Braiser	Rôti à braiser Roulés	4 - 5 4 - 5	A

Remarques:

- ☐ Pour la cuisson des pommes de terre et des légumes, utilisez peu de liquide afin de préserver les vitamines et sels minéraux. La durée du chauffage rapide est alors raccourcie.
- ☐ Le tableau contient des valeurs indicatives qui peuvent varier selon l'aliment et la vaisselle utilisés.
- ☐ **Profitez de la chaleur résiduelle.** Si vous faites cuire des aliments qui demandent une longue durée de cuisson, éteignez les foyers 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- ☐ Le préchauffage automatique rapide est efficace uniquement pour les mets qui peuvent cuire sans surveillance, comme les pommes de terre, les légumes, le riz.
- ☐ Le préchauffage automatique rapide convient moins bien aux mets qui doivent être souvent saisis et/ou retournés pendant la cuisson.

Choix des casseroles de cuisson

En choisissant des casseroles appropriées, vous économisez du temps et de l'électricité.

- ☐ Vous obtiendrez une utilisation optimale avec des casseroles et poêles de bonne qualité.
- ☐ Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.
- ☐ Utilisez des casseroles et poêles de taille suffisante.
- ☐ Le diamètre du fond de la casserole doit être égal ou légèrement supérieur au diamètre du foyer.
- ☐ Utilisez les casseroles coiffées de leur couvercle.
- ☐ Si vous faites cuire une grande quantité de liquide, utilisez des casseroles à bord haut qui empêchent le liquide de déborder.
- ☐ Séchez toujours le fond des casseroles avant de vous en servir.

Fonctions du four

Chaleur tournante „Circotherm”

Un système chauffant monté dans la paroi arrière du four brasse l'air échauffé dans le four, ce qui assure une excellente transmission de la chaleur aux rôtis et gâteaux.

Avantages:

- Salissement réduit du four
- Cuisson simultanée des rôtis et gâteaux à plusieurs niveaux d'enfournement.
- Délais courts de démarrage de la cuisson.
- Faibles températures dans le four.
- Décongélation en douceur.

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 à incandescence

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

Avantages:

- 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.

Gril grande surface

Avantages:

- Toute la surface du gril s'échauffe.
- Convient particulièrement bien en présence de grandes quantités.

Gril petite surface

Avantages:

- Seule la surface médiane du gril s'échauffe.
- Convient particulièrement bien en présence de petites quantités.
- Economies d'énergie

Gril à air pulsé

La fonction "gril à air pulsé" allume et éteint alternativement le serpent du gril et le ventilateur.

La chaleur produite par le serpent est répartie uniformément dans le four.

Avantages:

- Cette fonction convient particulièrement bien aux volailles et aux grosses pièces de viande.

Position de cuisson du pain

Position de cuisson du pain avec chaleur tournante.

Réglable entre 180 et 220°C.

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.

Fonctions du four

Position étuve

Ce niveau de chaleur crée dans le four des conditions ambiantes permettant à la pâte de lever de façon optimale.

Température: 35 – 38° C

Humidité de l'air: 75 – 100%

Avantages:

- Augmentation rapide et uniforme du volume de la pâte.
- La pâte ne sèche pas
- Aucune formation de peau, d'où d'excellentes conditions pour poursuivre sa transformation et lui donner une forme.
- Absence de facteurs extérieurs (courants d'air par ex.) susceptibles de porter préjudice à la levée de la pâte.
- Confection de yaourts.

Système de nettoyage Hydrolyse

Pour vous simplifier le nettoyage, le four a été équipé d'un accessoire de nettoyage. Un système de vaporisation de solution nettoyante chaude à commande automatique décolle les résidus tombés sur l'émail. Ces derniers sont ensuite faciles à enlever.

Pour plus de renseignements, lisez la section intitulée "Nettoyage et entretien".

Ne retirer les résidus que four froid.

Avantage:

- Nettoyage du four plus facile.
- Ménagement des surfaces émaillées du four.
- Ecologie de la méthode.

Enclenchement et coupure du four

Avant d'enclencher votre four, choisissez un mode de cuisson.

Enclenchement:

Tournez le sélecteur de mode de cuisson jusqu'à ce que symbole correspondant au mode de cuisson désiré s'allume.

- ❑ La température proposée apparaît à l'affichage et le four s'éclaire.
- ❑ A l'aide du sélecteur de mode de cuisson, vous pouvez augmenter ou baisser la température proposée par pas de 5°C (voir les températures indiquées dans les tableaux des pâtisseries ou de rôtiissage).
- ❑ La **position étuve**  représente un réglage de température fixe que vous ne pouvez pas modifier. La mention **— — —** apparaît à l'affichage.
- ❑ **Le système de nettoyage EasyClean®** représente un réglage de température fixe que vous ne pouvez pas modifier. La mention **ECS** apparaît à l'affichage.
- ❑ Pour sélectionner la position de décongélation, voir la section intitulée "Décongélation et mijotage".
- ❑ Le voyant lumineux de la température du four  s'allume en rouge pendant la phase de chauffage et lors de sa reprise. Il s'éteint une fois que le four a atteint la température réglée.

Coupure:

Pour éteindre le four, tournez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat pour les amener sur la position . Toutes les fonctions sont annulées..

Remarques:

- ❑ 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.

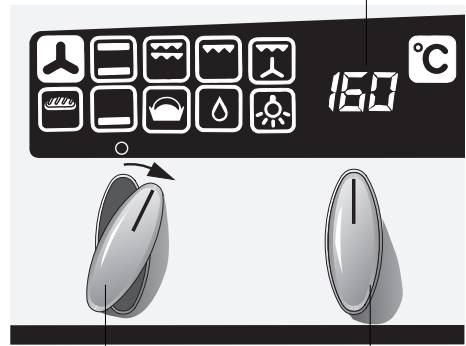
Affichage de la chaleur du four:

H jusqu'à ~ 120° C.

h entre 120° et ~ 80° C.

Exemple: chaleur tournante

Affichage de la température



Sélecteur de mode de cuisson

Thermostat

Plages de températures des différents systèmes de chauffage

Système	Température préférentielle en ° C	Plage de températures en ° C
	160	40 – 200
Position de décongélation 	— — —	sans réglage réglage de température
	170	50 – 275
	220	50 – 275
	180	50 – 275
	170	50 – 250
	200	180 – 220
	200	50 – 225
	—  —	Réglage fixe
	ECS	Réglage fixe

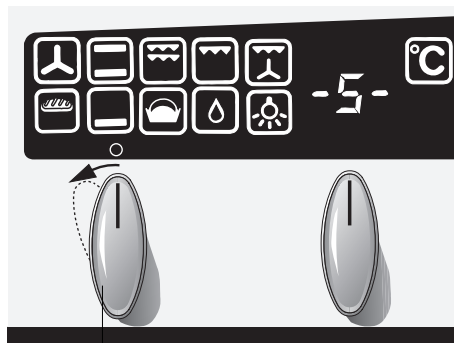
Verrouillage du four et des foyers:

Amenez rapidement le sélecteur de mode de cuisson **trois fois** de suite de la position  puis sur la fonction d'éclairage du four  puis à nouveau sur la position .

- ☐ La mention – 5 – apparaît à l'affichage.
- ☐ Personne ne peut ainsi enclencher le four et les foyers par inadvertance ou sans autorisation (par ex. les enfants en train de jouer)..
- ☐ Pour déverrouiller, amenez à nouveau **trois fois** de suite le sélecteur de mode de cuisson de la position  sur la position d'éclairage du four . La mention – 5 – s'éteint.

Coupure automatique de sécurité:

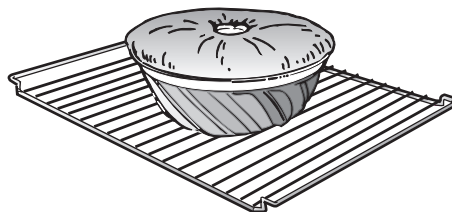
- ☐ Selon leur réglage, les foyers s'éteindront automatiquement au bout d'une à 10 heures de marche.
- ☐ Selon son réglage, le four s'éteindra automatiquement après 6 ou 12 heures de marche.
- ☐ Les foyers se coupent indépendamment du four et vice-versa.
- ☐ La coupure survient uniquement si l'appareil est resté longtemps sans que vous ne modifiez ses réglages.



Sélecteur de mode de cuisson

Cuisson dans des moules

- ☐ Posez toujours les moules en milieu de four.
- ☐ Nous vous recommandons d'utiliser des moules sombres en métal.



Cuisson dans des moules en fer blanc:

-  Air pulsé Niveau 3
-  Chaleur de voûte/de sole: Niveau 1

Chaleur de voûte/de sole:

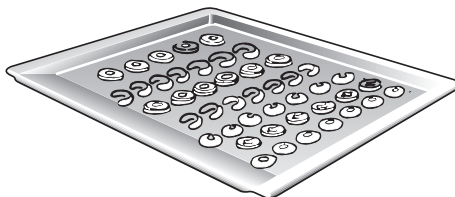
- ☐ **Le fond du gâteau a trop bruni:**
Vérifier la hauteur d'enfournement.
Réduisez la durée de cuisson et sélectionnez si nécessaire une température plus faible.
- ☐ **Le fond du gâteau est trop clair:**
Vérifier la hauteur d'enfournement.
Rallongez la durée de cuisson, choisissez une température de cuisson plus faible ou utilisez une plaque noire.

Chaleur tournante:

- ☐ Ne posez pas le moule ou un gâteau haut directement devant la paroi arrière du four.

Cuisson sur plaques:

- ☐ L'inclinaison de la plaque doit toujours regarder vers la porte du four.
- ☐ Enfournerez toujours les plaques jusqu'à la butée.
- ☐ N'utilisez s.v.p. que des plaques d'origine.



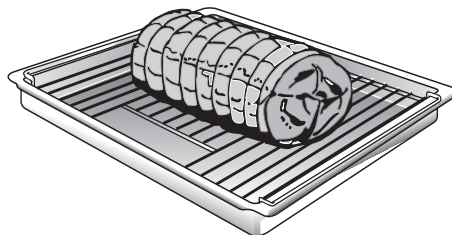
Remarques:

- ☐ Modifiez le réglage de la chaleur pour obtenir une dorure plus ou moins prononcée.
- ☐ Si un gâteau se morcelle au démoulage, utilisez la prochaine fois moins de liquide, sélectionnez une durée de cuisson plus longue ou réglez la chaleur un peu plus bas.

Rôtissage à la chaleur tournante ou à la chaleur de voûte/de sole

Remarques:

- ☐ Posez la grille dans la plaque universelle et enfournez à la même hauteur.
- ☐ Lorsque la pièce de viande pèse plus de 750 grammes, sa cuisson au four est très économique.
- ☐ **Rôtissage en récipient ouvert:**
Rincez la plaque universelle 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.

Conseils:

- ☐ N'utilisez que des ustensiles de cuisson à poignées insensibles à la chaleur.
- ☐ Préparez les grosses pièces de viande sans grille, directement sur la plaque universelle.
- ☐ 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.

Cuisson sur la grille

Air chaud  pour les gros rôtis gras.

- ☐ Poser la grille dans la plaque universelle. Elle empêche les éclaboussures.
- ☐ La graisse ou la sauce s'accumulent dans la plaque universelle.

- ☐ Régler une température un peu plus élevée en cas d'utilisation de la grille. Le rôti sera plus croustillant.



Grillades

! Prudence lors des grillades. Eloignez systématiquement les enfants.

Remarques:

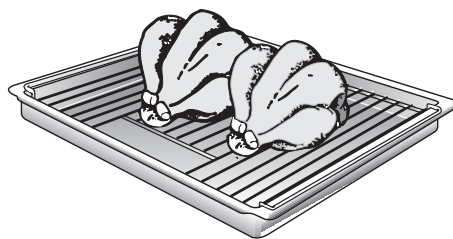
- ☐ Les grillades se déroulent porte du four fermée.
- ☐ Les températures de grillade sont réglables.
- ☐ Enfournez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

- ☐ Posez toujours les aliments à griller au milieu de la grille.
- ☐ Le serpentín de grillade s'éteint automatiquement sur ordre du thermostat anti-surchauffe. Il se rallumera peu de temps après.
- ☐ **Posez la grille dans la plaque universelle et enfournez à la même hauteur.**

Gril à air pulsé

Pour rendre la volaille ou le rôti particulièrement croustillants (rôti de porc avec sa couenne).

- ☐ Utilisez la grille et la plaque universelle. Pour ce type de grillade, utilisez des ustensiles résistants à la chaleur. Retournez les gros rôtis environ à la moitié du temps de cuisson.
- ☐ Après la grillade, ne posez pas le plat en verre sur une surface froide ou mouillée, mais sur une serviette sèche qui empêchera le plat de se fendre.
- ☐ Pendant la cuisson sur la grille, le four peut s'encrasser plus ou moins suivant la nature de la viande. Pour cette raison, nettoyez-le après chaque utilisation pour éviter que les résidus ne "cuisent" et s'incruster contre les parois.

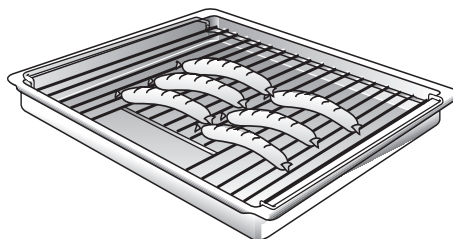


- ☐ Retournez la volaille aux 2/3 de la cuisson environ. Percez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes pour que la graisse puisse s'échapper.
- ☐ Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

Gril à incandescence à petite surface et grande surface

Cette fonction convient aux aliments plats et de petite taille.

-  = Gril petite surface pour les petites quantités.
-  = Gril grande surface pour les grandes quantités.
- ☐ 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.



Conseils et astuces

Pour cuire les gâteaux:

☐ 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 sur la grille.

☐ 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.

☐ L'intérieur du gâteau reste visqueux, pâteux ou la viande ne cuit pas à cœur.

Régler la température de cuisson ou de rôtissage plus basse.
Remarque: ne tentez pas de réduire les temps de cuisson ou de rôtissage en programmant de plus hautes températures (l'extérieur serait cuit, l'intérieur serait cru). Choisissez un temps de cuisson ou de rôtissage un peu plus long. Laisser la pâte du gâteau reposer plus longtemps. Mettre moins de liquide dans la pâte.

☐ Le fond des gâteaux moulés ou en pain brunit trop avec la chaleur tournante.

Ne pas poser le moule directement devant les orifices de sortie d'air situés sur la paroi arrière du four.

☐ Si le gâteau et le rôti sont très humides. C'est le cas par ex. des gâteaux aux fruits ou des rôtis préparés avec de l'eau. Beaucoup de vapeur se dégage dans le four. Elle se condense contre les parois du four et entraîne éventuellement un gouttage de l'eau sur le sol ou sur les meubles dans lesquels le four est encastré.

Ouvrir brièvement et prudemment la porte du four (1 à 2 fois, plus souvent si les temps de cuisson ou de rôtissage sont longs) pour laisser la vapeur s'échapper du four et freiner ainsi la condensation.

Pour économiser de l'énergie:

☐ Ne préchauffer le four que si la recette le demande.

☐ **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.

☐ Les moules sombres absorbent mieux la chaleur.

Décongélation et mijotage à la chaleur tournante

Remarques importantes

- ☐ N'utiliser que la chaleur tournante pour décongeler et faire cuire les produits congelés et surgelés.
- ☐ Toujours respecter les indications portées par les fabricants de produits surgelés sur leurs emballages.
- ☐ Après décongélation, les produits congelés et surgelés (la viande surtout) ont besoin de temps de cuisson plus courts que les produits frais, la surgélation provoquant en quelque sorte une "précuisson".
- ☐ Si vous mettez de la **viande surgelée** dans le four, rajouter au temps de cuisson le temps nécessaire à la décongélation.
- ☐ Toujours décongeler la **volaille surgelée** avant de la faire cuire car il faut en enlever les abats.
- ☐ Cuire le **poisson surgelé** aux mêmes températures que le poisson frais.
- ☐ Les **plats précuisinés surgelés** présentés en barquettes d'aluminium peuvent être enfournés simultanément en assez grand nombre dans le four.

Décongélation:

Hauteurs d'enfournement:

En présence d'une plaque:

niveau d'enfournement 3

En présence de deux plaques:

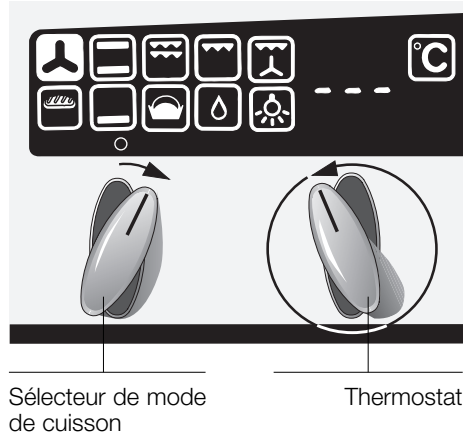
niveaux d'enfournement 1 + 3

- ☐ Les **températures** n'ont que valeur indicative. Elles sont influencées par la forme et la quantité de produit surgelé.
- ☐ **Produits surgelés crus ou aliments puisés dans le congélateur.**
Toujours les décongeler à 50°C. Risque de dessèchement si la température de décongélation est plus élevée.
- ☐ Décongeler à 130–140°C les plats précuisinés surgelés emballés **sous feuille aluminium ou dans des récipients fermés en aluminium.**
- ☐ Décongeler et échauffer les **pâtisseries surgelées** à une température comprise entre 100 et 140°C. Appliquer une mince pellicule d'eau sur le pain, les petits pains ou les gâteaux à la levure pour que la croûte acquière meilleure allure.
- ☐ Décongeler les gâteaux secs surgelés sur plaque à 160–170°C pendant 20 à 30 minutes.
- ☐ Décongeler les **gâteaux humides surgelés sur plaque** (garnis de fruits) à 170°C pendant 30 à 50 minutes. Pour ce faire, emballer le gâteau dans de l'aluminium pour que la garniture ne se dessèche pas.
- ☐ Décongeler et cuire les **toasts surgelés** (prégarnis) à 170°C pendant 20 minutes env.
- ☐ **Pizza surgelée:**
Veuillez respecter les consignes du fabricant.

Position de décongélation:

Seulement pour les pâtisseries délicates (tartes à la crème par ex.).

1. Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position .
2. A l'aide du thermostat, baissez la température du four jusqu'à ce que le symbole --- apparaisse à l'affichage.
 - ☐ Le ventilateur sur la paroi arrière du four tourne sans chauffage.
 - ☐ Faites décongeler le gâteau pendant 25 à 45 minutes, suivant sa taille. Ensuite, sortez-le du four et laissez-le décongeler 30 à 45 minutes supplémentaires.
 - ☐ En présence de petites quantités (portions), ramenez la durée de décongélation à 15 – 20 minutes et la décongélation hors four à 10 – 15 minutes.



Applications avec la position étuve

Attention:

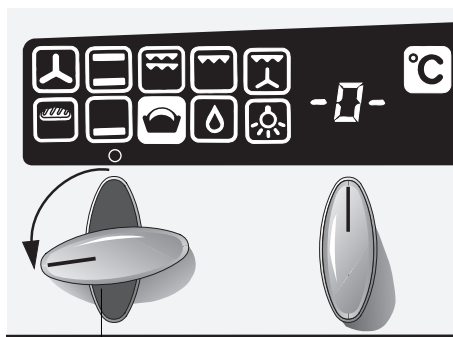
- ☐ Utilisez la position étuve uniquement après que **le four a complètement refroidi** (une fois revenu à la température ambiante).
- ☐ N'utilisez que de l'eau du robinet normale. **N'utilisez pas d'eau distillée.**

Enclenchement:

1. Versez précautionneusement 0,05 litres d'eau (soit env. 50 ml, soit le quart d'un verre d'eau) dans la cuvette de sole du four.
2. Déposez le plat creux contenant la pâte au milieu de la grille puis enfournez le tout au gradin 1.

 Ne recouvrez pas la pâte.

3. Refermez la porte du four.
4. Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position .
 - ☐ Le voyant  s'allume et à l'afficheur apparaît la mention -  -.
 - ☐ Le four ajuste tout seul le niveau de chaleur nécessaire à la levée de la pâte.



Sélecteur de mode de cuisson

 Si après l'enclenchement la mention -  - clignote, cela signifie que le four est trop chaud.

- ☐ Eteignez le four.
- ☐ Attendez que le four soit revenu à la température ambiante.
- ☐ Réglez à nouveau l'appareil sur la position de fermentation.

Pâte à la levure de boulanger	Quantité de farine	Gradin d'enfournement	Durée de levée
Gâteau jusqu'à	500 gr.	1	20 – 25 Min.
Gâteau jusqu'à	500 – 750 gr.	1	25 – 30 Min.
Pâte pour brioche tressée	500 gr.	1	30 – 35 Min.
Pâte pour brioche tressée	750 gr.	1	30 – 40 Min.
Pâte à pain	1000 gr.	1	35 – 60 Min.
Yaourt	1 litre de lait	1	6 heures

Attention:

- ☐ Lorsque vous préparez des yaourts, **ne versez pas d'eau dans le four.**
- ☐ Les indications figurant dans le tableau sont des valeurs indicatives. Elles peuvent varier selon la nature et la quantité de la pâte, suivant la nature des autres ingrédients, par ex. selon la fraîcheur et la qualité de la levure.
- ☐ Pour savoir comment poursuivre la préparation de la pâte, veuillez consulter le livre de recettes.
- ☐ Avant de cuire la pâte, retirez l'eau restée dans la cuvette sur la sole du four. Si vous détectez la présence de tartre, dissolvez ces résidus calcaires avec un peu de vinaigre puis essuyez ensuite avec un essuie-tout imprégné d'eau propre.
- ☐ Ne versez jamais d'eau froide dans le four très chaud.

Coupure:

Amenez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0.

- ☐ Toutes les fonctions s'effacent.

Nettoyage et entretien

Remarques importantes:

- ☐ Pour nettoyer le four, ne pas employer de produit récurants, 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.
- ☐ Ne pas utiliser de détergent spécial (par ex. aérosols et assimilés) sur les pièces en aluminium et en plastique.

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.

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.

- ☐ Un nettoyage fréquent avec le système à chaleur tournante vous permettra de réduire le salissement.

 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.

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.

Système de nettoyage Hydrolyse:

Le four est équipé d'une fonction pour vous faciliter son nettoyage. Grâce à l'évaporation à commande automatique d'une solution nettoyante, la chaleur et la vapeur d'eau ramollissent les résidus de cuisson présents sur l'émail. Ils sont ensuite plus faciles à enlever.

Attention:

- ☐ N'utilisez la fonction de nettoyage **qu'une fois que le four a complètement refroidi** (une fois revenu à la température ambiante).
- ☐ N'utilisez que de l'eau du robinet normale. **N'utilisez pas d'eau distillée.**

Enclenchement:

1. Retirez la plaque à pâtisserie et la plaque universelle du four. La grille peut rester dedans.
2. Dans la cuvette de sole, versez env. 0,4 litres d'eau additionnée d'un peu de liquide pour la vaisselle. Si l'encrassement est tenace, laissez agir pendant quelques minutes avant d'allumer le four.
3. Fermer la porte du four.
4. Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position .

- ☐ Le voyant lumineux  ainsi que le voyant lumineux  de la température du four s'allument. La mention **ELS** apparaît à l'affichage.
- ☐ La température de chauffe (4 minutes) terminée, le témoin lumineux de la température du four s'éteint. Le programme s'arrête au bout de 17 minutes, la sonnerie retentit pour annoncer la fin du programme.

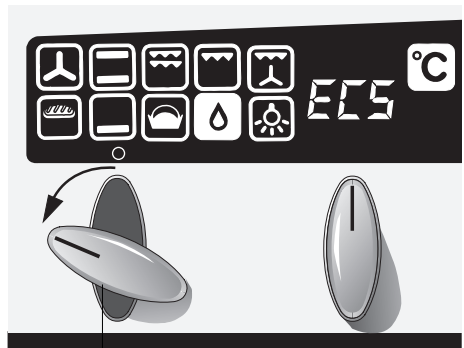
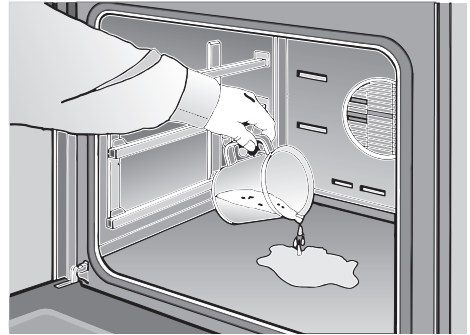
 Si après l'enclenchement la mention **ELS** clignote, cela signifie que le four est trop chaud.

- ☐ Eteignez le four.
- ☐ Attendez que le four soit revenu à la température ambiante.
- ☐ Relancez la fonction **ELS**.

Coupure:

Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position 0.

Le témoin lumineux de nettoyage du four s'éteint.



Sélecteur de mode de cuisson

Une fois éteint le dispositif d'aide au nettoyage:

Remarques:

- ☐ Ne laissez pas l'eau restante longtemps dans le four (une nuit entière par exemple).

1. Ouvrir la porte du four puis, à l'aide d'une grande éponge absorbante, éponger l'eau restante.
2. Nettoyer le four avec une pâte-éponge imbibée d'eau additionnée de liquide pour la vaisselle, avec une brosse à brins souples ou une brosse plastique à casseroles.

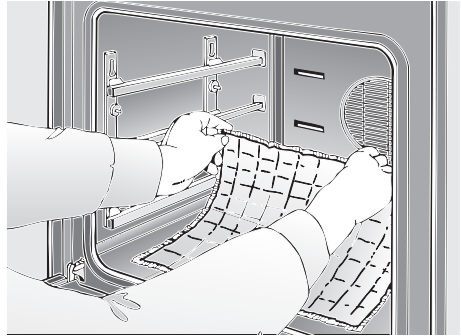
Les résidus rebelles non encore détachés pourront l'être à l'aide d'un râcloir à lame de verre (pour plaque de cuisson vitrocéramique).

Attention: renir le râcloir correctement, c'est-à-dire pas trop à plat, car il risquerait sinon de rayer l'émail.

3. Les bordures entartrées se traitent avec un chiffon imbibé de vinaigre.
4. Essuyer ensuite avec de l'eau propre puis sécher le four avec un chiffon doux (essuyez également s.v.p. sous le joint de la porte du four).

Remarques:

- ☐ Si l'encrassement est intense, répéter les opérations de nettoyage une fois que le four a refroidi.
- ☐ Si la graisse a fortement sali le four après le rôtissage ou les grillades, nous vous recommandons, avant d'enclencher le dispositif d'aide au nettoyage, de verser du produit à vaisselle sur une éponge et de la passer sur les zones encrassées.
- ☐ Après le nettoyage, laisser la porte du four ouverte pendant 1 heures environ, réglée sur son cran de 30°, ceci pour que les surfaces émaillées aient bien le temps de sécher.



Séchage rapide:

1. Laisser la porte du four arrêtée sur son cran de 30° env.
2. Tournez le sélecteur de mode de cuisson sur la position .
3. A l'aide du thermostat, baissez la température du four jusqu'à ce que **50° C** apparaisse à l'affichage.
4. Durée: 5 minutes environ.
5. Eteignez ensuite le four.

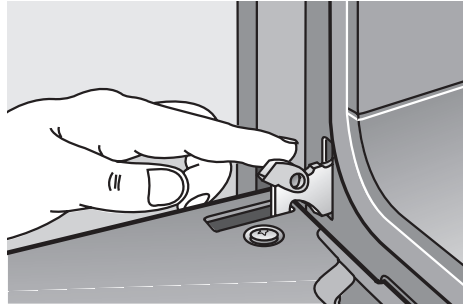
Le four:

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

Retirer la porte du four:

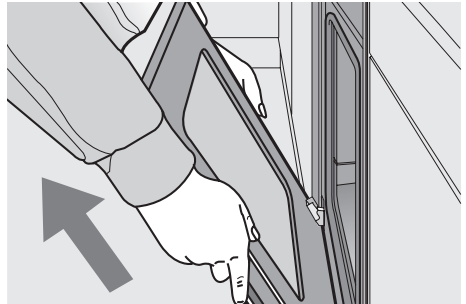
Décrochage:

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.



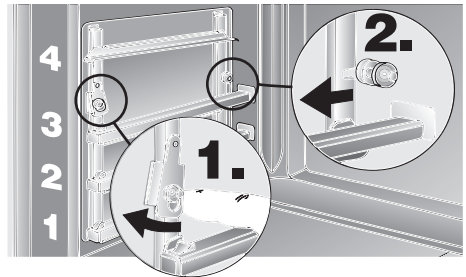
Enclencher l'éclairage du four:

- ☐ Tournez le sélecteur de mode de cuisson d'un cran vers la gauche. Le symbole  s'allume.

Retirer les dispositifs de sortie télescopiques:

1. Déverrouillez les crans d'arrêt situés à l'avant.
2. Extrayez prudemment les dispositifs télescopiques.

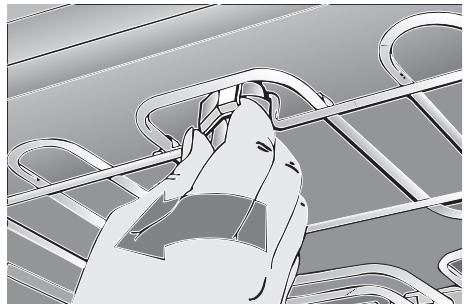
- ☐ Une fois les dispositifs de sortie télescopiques remis en place, verrouillez à nouveau les crans d'arrêt.



Abaisser le serpentin chauffant:

Attention: le serpentin chauffant doit avoir refroidi.

1. Pour déverrouiller le serpentin, tourner le cran situé contre la voûte du four. Attention: serpentin en position descendue, ne pas l'enclencher ni y appliquer de charge.
2. Une fois la voûte du four nettoyée, remonter le serpentin vers la voûte et le verrouiller par le cran.



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

N° E

FD

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.

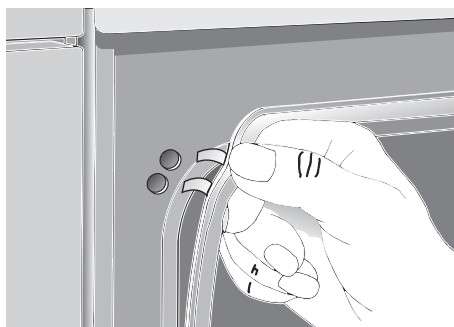
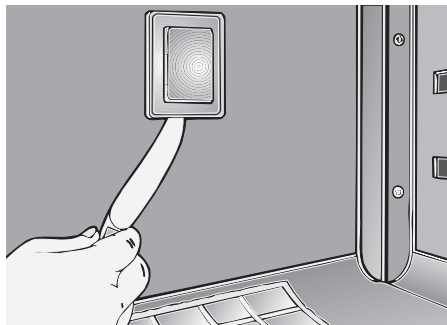
Remplacement de la lampe du four:

Attention: mettre le four hors tension.

1. Pour éviter tout dégât, poser un torchon à vaisselle dans le four froid.
2. Retirez le couvercle en verre. Pour ce faire, insérez la lame d'un couteau ou assimilée entre le verre et le cadre de retenue.
3. Changement d'ampoule.
 - Type: ampoule à incandescence E 14, 230 – 240 volts, 25 watts, résistante à la chaleur jusqu'à 300°C.
 - Cette ampoule est fournie par le service après-vente.

Remplacement du joint de la porte du four:

1. 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.

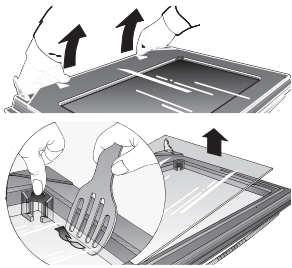


Que faire en cas de panne?

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	Remède
... les fonctions électriques 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.
... la mention  apparaît à l'affichage?	Paliers décalés après le nettoyage	Une coupure de courant s'est produite pendant un bref instant.
... la mention – 5 – apparaît à l'affichage?	Le four et les foyers sont verrouillés (sécurité-enfants).	Au sélecteur de mode de cuisson, imprimez 3 fois de suite un mouvement de va-et-vient entre la position  et celle de l'éclairage du four  . – 5 – s'éteint.
... les symboles du bandeau de commande s'allument mais le four ne chauffe pas?	Le four a été verrouillé pour empêcher les utilisations involontaires (coupure de sécurité).	Au sélecteur de mode de cuisson imprimez 5 fois de suite un mouvement de va-et-vient entre la position Chaleur tournante  et la position Cuisson conventionnelle  . ☐ La mention  doit apparaître à l'affichage.
... une des fonctions commandées électroniquement tombe en panne?	Impulsions électriques (dues par ex. à la foudre).	Réglez à nouveau les fonctions correspondantes.
... une fois allumé le dispositif d'aide au nettoyage, le témoin lumineux ne s'allume pas?	Chaleur de la cuisinière encore trop élevée, du fait par ex. que les zones de cuisson ont été utilisées pendant assez longtemps. Témoin lumineux défectueux.	Avant d'utiliser l'aide au nettoyage, laisser d'abord la cuisinière refroidir complètement. Confiez son remplacement à un électricien agréé.
... en présence du dispositif de sortie télescopique, les rails refusent de rentrer complètement?	Paliers décalés après le nettoyage.	D'abord tirer complètement les rails à l'extérieur.
... lorsque les pièces enfournables émaillées présentent des taches mates et claires?	Phénomène normal, dû au jus de viande en train de goutter.	Aucun.
... au bout d'une assez longue période d'utilisation la face intérieure du bandeau de la porte du four s'est encrassée.	Saleté normal. 	Décrochez la porte du four puis posez-la sur une surface douce et propre, l'avant tourné vers le bas. Saisissez le verre de la porte à côté des charnières puis retirez-le en le poussant vers le haut. Portes à 3 bandeaux en verre: Décrantez le bandeau en verre de la contre-porte hors de ses fixations aux angles, puis soulevez-le par ex. à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. Remontage après le nettoyage: Insérez puis faites encranter le verre intérieur de la porte . Accrochez le verre de porte puis mettez-le en place en poussant à côté des charnières.

Inhoudsopgave

	Pagina		Pagina
Waar u op moet letten		Grillen	42
☐ Aanwijzingen voor de afvoer	29	Tips en trucs	43
☐ Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat	29	Ontdooien en gaar maken	44+45
☐ Telescooprails	29	Gistdeeg-rijstand	46
☐ Veiligheidsvoorschriften	30	Reinigen en onderhouden	
Vóór het eerste gebruik		☐ Belangrijke aanwijzingen	47
☐ Reiniging vóór gebruik	30	☐ Email en glas	47
☐ Eerste keer verhitten	30	☐ Edelstalen voorkant	47
Dit is uw nieuwe fornuis		☐ Kookplateau	47
☐ Beschrijving van het apparaat	31	☐ Oven	47
☐ Toebehoren	32	☐ EasyClean®-reinigingssysteem	48+49
☐ Inschuifhoogten	32	☐ Verwijderen en aanbrengen van de ovendeur	50
Koken		☐ Telescooprails	50
☐ Kookzoneschakelaars	33	☐ Verwarmingselementen	50
☐ Aankookautomaat	34	Storingen en reparaties	51
☐ Variabele kookzones	34	Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?	52
☐ Kooktabel	35		
☐ Keuze van pannen	35		
Bakken en braden			
☐ Ovenfuncties	36+37		
☐ Oven in- en uitschakelen	38+39		
☐ Veiligheidsvoorzieningen	39		
☐ Bakken	40		
☐ Braden	41		



Aanwijzingen voor de afvoer

- ☐ Oude apparaten zijn geen waardeloos afval. Dankzij een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle materialen worden hergebruikt. Maak uw oude apparaat onbruikbaar voor u het afvoert.
- ☐ Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren. Bij uw vakhandel of bij uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.

Telescooprails:

- ☐ Schuif de rails altijd tot aan de aanslag naar binnen. Bij het naar buiten en naar binnen schuiven kan een geringe weerstand optreden.
- ☐ Sluit de ovendeur pas wanneer alle schuifrails naar binnen geschoven zijn.
- ☐ **Let op:** de schuifrails worden heet wanneer de oven wordt ingeschakeld. Pas bijzonder goed op dat u zich niet brandt wanneer de schuifrails naar buiten getrokken zijn.

Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat

- ☐ 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.
- ☐ Indien het apparaat beschadigd is, mag u het niet in gebruik nemen.
- ☐ Laat de montage en aansluiting van het apparaat uitsluitend volgens de bijgevoegde voorschriften door een erkende vakman uitvoeren. Wanneer het apparaat verkeerd wordt aangesloten, vervalt in geval van een defect de garantie.
- ☐ Onze apparaten voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici van de klantenservice die door de fabrikant zijn opgeleid. Wanneer reparaties niet deskundig worden uitgevoerd, kunnen daaruit voor u ernstige gevaren voortkomen.

Veiligheidsvoorschriften

- ☐ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- ☐ Het oppervlak van verwarmings- en kookapparatuur wordt tijdens het gebruik heet. De binnenzijden van de oven en de verwarmingselementen worden zeer heet. Kinderen altijd uit de buurt van de oven houden.
- ☐ Blijf in de buurt wanneer u gerechten met vet of olie bereidt. Bij oververhitting kan het vet of de olie gaan branden.
- ☐ Reinig de oven regelmatig. Vet- en olieresten kunnen in brand vliegen wanneer de oven wordt ingeschakeld.
- ☐ De aansluitsnoeren van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet aanraken en mogen niet tussen de hete deur van de oven beklemd raken. De isolatie zou dan beschadigd kunnen worden.
- ☐ Bij een defect de zekering van de elektrische installatie uitschakelen.
- ☐ Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven. Ze kunnen gaan branden wanneer de oven onbedoeld wordt ingeschakeld. Geen brandbare voorwerpen op het kookplateau leggen.
- ☐ Maak de oven of het kookplateau niet met een stoom- of hogedrukreiniger schoon.
- ☐ Leg bakpapier niet los in de oven wanneer u met hetelucht  werkt (bijv. bij het opwarmen). De heteluchtventilator kan het papier aanzuigen. Hierdoor kunnen de verwarming en de ventilator beschadigd raken.
- ☐ Schuif geen bakblik op de bodem van de oven en leg geen aluminiumfolie op de bodem, anders hoopt de warmte zich op. Bak- en braadtijden zijn dan niet meer juist en het email wordt beschadigd.
- ☐ Giet nooit rechtstreeks water in de hete oven. Het email kan dan worden beschadigd.
- ☐ Fruitsap dat van het bakblik druipt, laat vlekken achter die niet meer verwijderd kunnen worden. Gebruik voor het bakken de diepere braadslede.
- ☐ Ga niet op de open ovendeur zitten of staan.
- ☐ De ovendeur moet goed sluiten. De afdichtingen van de deur moeten schoon blijven.
- ☐ Een snelkookpan bij het verwarmen in het oog houden. Bij het bereiken van de juiste kookdruk een lagere stand inschakelen.
- ☐ Neem de gebruiksaanwijzing van het kookplateau in acht.

Vóór het eerste gebruik

Reiniging vóór gebruik:

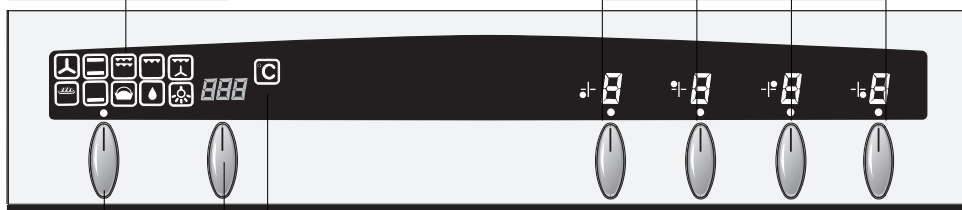
1. Reinig het apparaat aan de buitenkant met een zachte en vochtige doek.
 2. Reinig de oven en het toebehoren met een heet sopje.
- ☐ Neem de gebruiksaanwijzing van het kookplateau in acht.

Eerste keer verhitten:

1. Verwarm de lege oven ca. 30 minuten voor.
Kies daarvoor boven- en onderwarmte bij 240 C°.
Open tijdens het verhitten de ramen van uw keuken om te voorkomen dat er een onaangename geur blijft hangen.
2. Schakel de gietijzeren kookplaten zonder pannen 1 à 2 minuten op de hoogste stand in. De daarbij optredende geur wordt veroorzaakt door het inbranden van de corrosiebescherming. Dit gebeurt uitsluitend bij het eerste gebruik.

Dit is uw nieuwe oven

Ovenfuncties



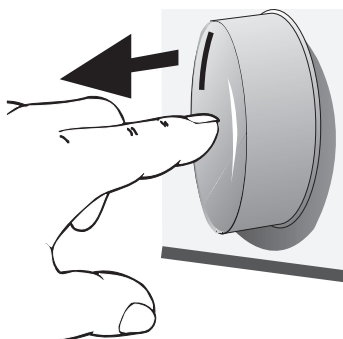
Functiekeuzeknop met instelling van het temperatuurvoorstel

Controlelampje voor oventemperatuur

Temperatuurkeuzeknop met indicatie van de oventemperatuur

Het bedieningspaneel:

- ☐ De schakelaars zijn verzinkbaar in het paneel.
- ☐ Druk op de schakelaar om deze te laten verzinken en weer naar buiten te laten komen. De schakelaar moet daarvoor in de uit-stand staan.



Ovenfuncties:

- Hete lucht en ontdooistand
- Boven- en onderwarmte (conventioneel verwarmingssysteem)
- Oppervlakte-grillen groot grill-oppervlak
- Oppervlakte-grillen klein grill-oppervlak (energiespaargrill)
- Thermo-grillen
- Broodbakstand
- Onderwarmte
- Gistdeeg-rijstand
- EasyClean®-reinigingssysteem
- Ovenverlichting

Aanwijzingen:

- ☐ De ovenverlichting wordt bij elke ovenfunctie ingeschakeld. Uitzondering: ovenreiniging.
- ☐ Het controlelampje voor de oventemperatuur is rood verlicht tijdens de verwarmingsfase en bij het naverwarmen. Het lampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

Toebehoren

- ☐ Standaard worden meegeleverd:

1 email bakplaat
1 bak- en braadrooster
1 braadslede met rooster
1 braadplaat

- ☐ Overig toebehoren is verkrijgbaar in de vakhandel:

Bestelnr.

Braadslede met rooster	Z 1230 X2
Ovenschaal	Z 1270 X2
Aluminium bakplaat	Z 1330 X0
Email bakplaat	Z 1340 X2
Haaks gebogen bak- en braadrooster	Z 1470 X0
Braadplaat (alleen voor gebruik in de braadslede)	Z 1510 X2
Broodbaksteen	Z 1910 X0

Aanwijzing:

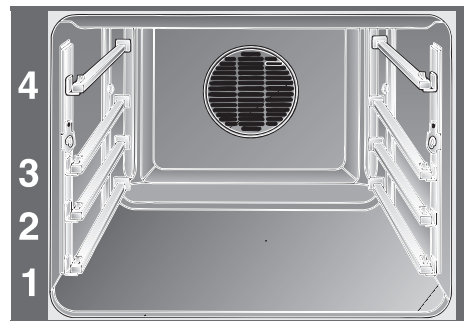
- ☐ Bakplaat en braadslede/bakplaat kunnen tijdens gebruik in de oven krom trekken. De oorzaak hiervan zijn de grote temperatuurverschillen op het toebehoren. Ze kunnen ontstaan wanneer slechts een gedeelte van het toebehoren bedekt is of wanneer bevroren etenswaar, een pizza bijv., op het toebehoren is gelegd.

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

Inschuifhoogten

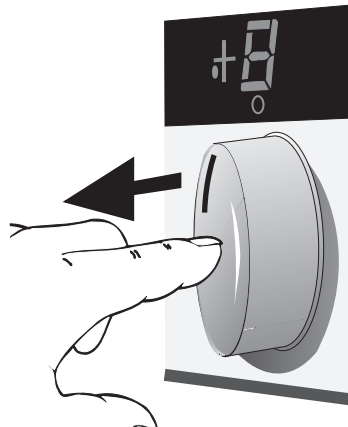
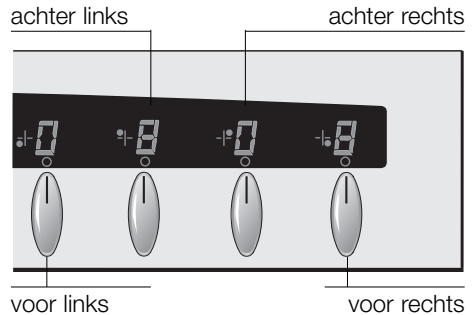
- ☐ Uw oven beschikt over 4 inschuifhoogten. De inschuifhoogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid. Deze cijfers bevinden zich op de oven.

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



Bedienen van de kookzones

- ☐ De kookzones kunnen samen met de ovenfuncties worden vergrendeld (zie paragraaf "Veiligheidsvoorzieningen". Het per ongeluk inschakelen van het fornuis, bijv. door spelende kinderen, is hierdoor uitgesloten.
- ☐ **Belangrijk:** de kookplaat wordt geleverd met een afzonderlijke gebruiksaanwijzing. Hier vindt u aanwijzingen die belangrijk zijn voor het gebruik van de kookplaat. Lees de daar vermelde informatie goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- ☐ De schakelaars zijn verzinkbaar.
- ☐ Druk op de schakelaar om deze te laten verzinken en weer naar buiten te laten komen.



- ☐ De ingestelde kookstand wordt boven de schakelaars weergegeven.
- ☐ De kookzones kunnen op de standen 1 t/m 9 en de bijbehorende tussenstanden worden ingesteld. Dit wordt aangegeven door een punt (voorbeeld: 4.).

Normaal gebruik

- ☐ Draai de schakelaar op de gewenste kookstand.
- ☐ Informatie over de kookstanden vindt u in de kooktabel.



Aankookfunctie

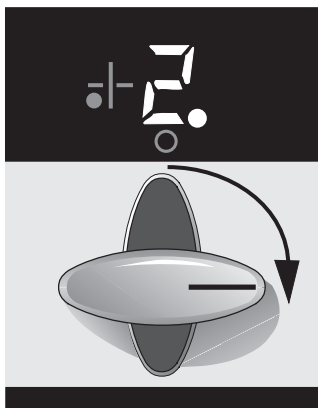
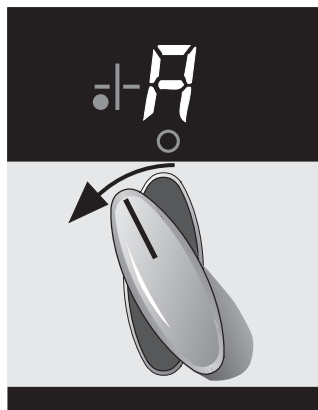
- ❑ Met de aankookfunctie bereikt u snel en met het hoogste vermogen de gekozen kookstand.

Handmatige aankookfunctie

1. Draai voor het aankoken de schakelaar op stand **9**.
2. Wanneer het kookpunt is bereikt, schakelt u terug naar de doorkookstand.

Elektronische aankookautomaat

1. Draai de schakelaar naar links. Op het display wordt een „**9**” weergegeven.
 2. Daarna stelt u de doorkookstand in (voorbeeld: **2**•).
- Nu worden afwisselend de „**9**” en de kookstand weergegeven.
- ❑ Wanneer de „**9**” uit gaat, is taak van de elektronische aankookautomaat voltooid en wordt de kookzone automatisch omgeschakeld naar de doorkookstand (voorbeeld: **2**•).
 - ❑ Als u de elektronische aankookautomaat voortijdig wilt uitschakelen, draait u de schakelaar op de nulstand.

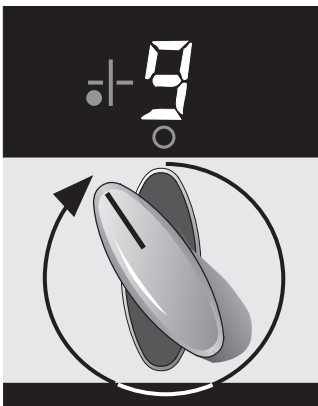


Variabele kookzones

- ❑ Het inschakelen van de variabele kookzones is afhankelijk van de aangesloten kookplaat.
- Belangrijk:** lees hiervoor de gebruiksaanwijzing van de kookplaat.

Inschakelen van variabele kookzones

1. Inschakelen: de schakelaar naar rechts tot aan de aanslag draaien.
2. Daarna draait u de schakelaar terug op de gewenste kookstand.
3. Uitschakelen: de schakelaar op de nulstand draaien.



Koken

Kooktabel

Zonder aankoken	Voorbeelden	Kookstand	Opmerking
Smelten	chocolade, couverture boter gelatine	1 - 2 2 2	af en toe roeren
Opwarmen	groente (blik) eenpansgerechten	2 - 3 2 - 3	
Braden	pannenkoeken (flensjes) vissticks schnitzel	6 - 7 6 - 7 6 - 7	continu braden
Met automatische aankookfunctie	Voorbeelden	Kookstand	Indicatie
Stomen	vis	5 - 6	A
Koken	rijst in de schil gekookte aardappels geschildte aardappels verse groente	1 - 3 4 - 5 4 - 5 2 - 3	A
Stoven	stoofvlees rollade	4 - 5 4 - 5	A

Aanwijzingen:

- ☐ Voeg bij aardappels en groente weinig kookwater toe. Vitamines en mineralen blijven dan behouden en de aankooktijd is korter.
- ☐ De gegevens zijn richtwaarden en kunnen variëren afhankelijk van de levensmiddelen en het serviesgoed.
- ☐ **Restwarmte benutten.** Bij levensmiddelen met een lange bereidingstijd kunt u de kookzones 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.
- ☐ Gebruik van de elektronische aankookautomaat is alleen zinvol bij gerechten die zonder toezicht worden gekookt, bijv. aardappels, groente en rijst.
- ☐ Voor gerechten die meermaals aangebraden en/of gekeerd moeten worden, is de elektronische aankookautomaat minder geschikt.

Kiezen van de pannen

Door de juiste pan te kiezen spaart u tijd en energie.

- ☐ Optimale resultaten bereikt u alleen met goede pannen.
- ☐ Gebruik alleen pannen met vlakke bodems.
- ☐ Gebruik pannen die voldoende groot zijn.
- ☐ De bodemdiameter van de pan dient even groot te zijn als de diameter van de kookzone, of iets groter.
- ☐ Doe bij het koken altijd het deksel op de pan.
- ☐ Gebruik diepe pannen voor het koken met veel vloeistof. Zo voorkomt u overkoken.
- ☐ Maak de onderkant van de pan droog voordat u de pan op de kookzone plaatst.

Hete lucht _____



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

Voordelen:

- de oven wordt nauwelijks vuil
- er kan op verschillende hoogten tegelijkertijd worden gebakken of gebraden
- korte verwarmingstijden
- lage oventemperaturen
- geleidelijk ontdooien
- steriliseren

Boven- en onderwarmte _____



(Conventioneel verwarmingssysteem)

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

Er kan slechts op één inschuifhoogte worden gebakken of gebraden.

Voordelen:

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

Oppervlakte-grill _____



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

Voordelen:

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

Groot grill-oppervlak _____



Voordelen:

- het hele grill-oppervlak wordt heet
- bijzonder geschikt voor grote hoeveelheden

Klein grill-oppervlak _____



Voordelen:

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

36 – besparing van energie

Thermo-grill _____



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

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

Voordelen:

- bijzonder geschikt voor gevogelte en grote stukken vlees.

Broodbakstand _____



Broodbakstand met hete lucht.

Instelbaar op 180–220° C.

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.

Gistdeeg-rijstandsstand

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

Temperatuur: 35 – 38° C

Luchtvochtigheid: 75 – 100%

Voordelen:

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

EasyClean®-reinigingssysteem

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

Alleen gebruiken wanneer de oven koud is.

Voordelen:

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

Oven in- en uitschakelen

Voordat u de oven inschakelt, bepaalt u welk verwarmingssysteem u wilt gebruiken.

Inschakelen:

Draai de functiekeuzeknop tot het symbool van het gewenste verwarmingssysteem brandt.

- ☐ Het temperatuurvoorstel wordt weergegeven op het display en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.
- ☐ Met behulp van de temperatuurkeuzeknop kunt u het temperatuurvoorstel naar boven of beneden wijzigen in stappen van 5° C (temperatuurgegevens zie bak- of braadtabellen).
- ☐ De **gistdeeg-rijpsstand**  is een vast ingestelde temperatuur die niet kan worden gewijzigd. Op het display wordt **- 0 -** weergegeven.
- ☐ **EasyClean®-reinigingssysteem** is een vast ingestelde temperatuur die niet kan worden gewijzigd. Op het display wordt **ECS** weergegeven.
- ☐ Instellen van de ontdooi-stand, zie "Ontdooien en bereiden".
- ☐ Het indicatielampje voor de oventemperatuur  is rood tijdens de verwarmingsfase en het naverwarmen. Het lampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

Uitschakelen:

Draai de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop op stand . Alle functies zijn gewist.

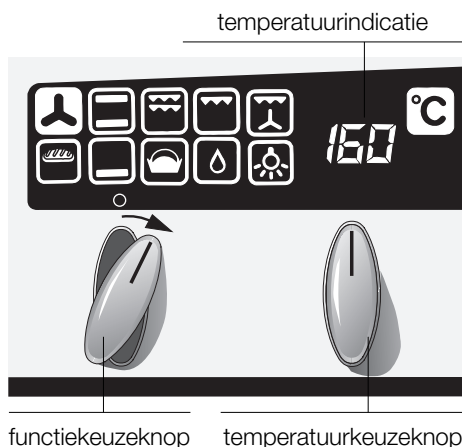
N.B.:

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

Warmte-indicatie voor de oven:

 tot ~ 120° C.
 120° tot ~ 80° C.

Voorbeeld: hete lucht



Temperatuurbereiken van de verschillende verwarmingssystemen

Systeem	Voorkeurs-temperatuur in ° C	Temperatuurbereik in ° C
	160	40 – 200
ontdooi-stand 	— — —	zonder temperatuur-instelling
	170	50 – 275
	220	50 – 275
	180	50 – 275
	170	50 – 250
	200	180 – 220
	200	50 – 225
	- 0 -	vaste instelling
	ECS	vaste instelling

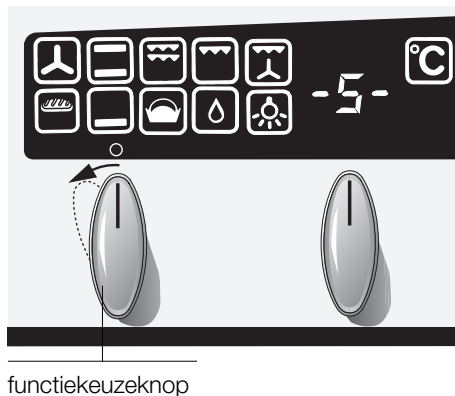
Vergrendelen van de oven en de kookzones:

Schakel met de functiekeuzeknop snel **3 x** van de -stand naar de ovenverlichtingsstand  en terug.

- ☐ Op het display wordt – 5 – weergegeven.
- ☐ De oven en de kookzones kunnen niet per ongeluk of door onbevoegden (bijv. spelende kinderen) worden ingeschakeld.
- ☐ Om te ontgrendelen schakelt u weer **3 x** van de -stand naar de ovenverlichtingsstand . De ovenverlichting – 5 – gaat uit.

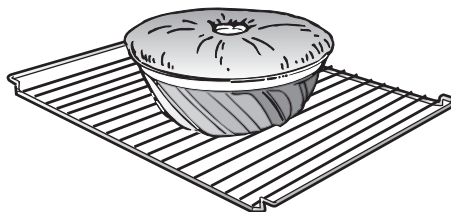
Automatische veiligheidsuitschakeling:

- ☐ Afhankelijk van de instelling worden de kookzones automatisch uitgeschakeld na 1 tot 10 uur.
- ☐ Afhankelijk van de instelling wordt de oven automatisch uitgeschakeld na 6 of 12 uur.
- ☐ Uitschakeling van de kookzones en de oven vindt onafhankelijk van elkaar plaats.
- ☐ Uitschakeling vindt alleen plaats wanneer er geen instellingen zijn gewijzigd op het apparaat.



Bakken in een bakvorm

- ☐ Plaats de bakvorm altijd op het midden van het rooster.
- ☐ Wij bevelen donkere bakvormen van metaal aan.



Bakken in blankmetalen bakvormen:

-  hete lucht inschuifhoogte 3
-  boven-/onderwarmte inschuifhoogte 1

Boven- en onderwarmte:

- ☐ Indien het gebak aan de onderkant te donker wordt:

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

- ☐ Indien het gebak aan de onderkant te licht wordt:

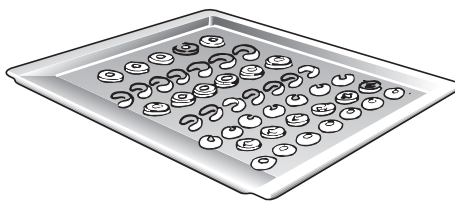
Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd langer en kies een lagere temperatuur of gebruik een zwarte bakvorm.

Hete lucht:

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

Bakken op een bakblik:

- ☐ De schuine zijde van het bakblik moet altijd naar de ovendeur wijzen.
- ☐ Schuif het bakblik altijd volledig naar achteren.
- ☐ Gebruik uitsluitend originele bakblikken.



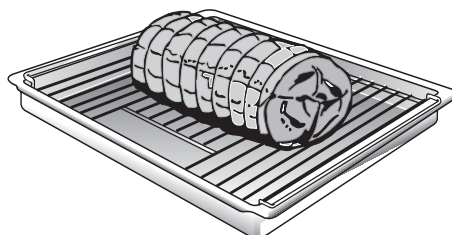
Aanwijzingen:

- ☐ 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.

Braden met hete lucht of met boven- en onderwarmte

Aanwijzingen:

- ☐ Leg het rooster in de braadslede en schuif ze samen op de dezelfde inschuifhoogte in de oven.
- ☐ Vlees kan zeer voordelig bij een gewicht van meer dan 750 g in de oven worden gebraden.
- ☐ **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.

Tips:

- ☐ 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.

Braden op het braadblik

Met hete lucht  voor grote, vette stukken braadvlees

- ☐ Leg het braadblik in de braadslede. Dankzij het braadblik wordt de oven minder vuil.
- ☐ Vet en braadsap dat naar beneden drupt, wordt in de braadslede opgevangen.

- ☐ Met het braadblik kunt u, in afwijking van de aangegeven temperatuur, een iets hogere temperatuur instellen wanneer het te braden vlees bijzonder knapperig moet worden.



Grillen

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

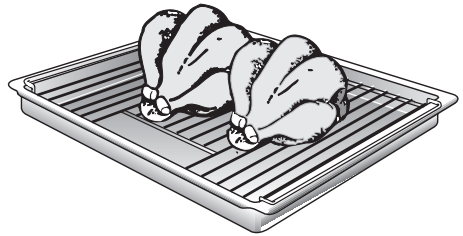
Aanwijzingen:

- ☐ Met gesloten ovendeur grillen.
- ☐ De grilltemperaturen kunnen worden ingesteld.
- ☐ Schuif het rooster en de braadslede altijd samen in de oven.
- ☐ Leg het te grillen gerecht altijd op het midden van het rooster.
- ☐ Indien het grill-verwarmingselement automatisch wordt uitgeschakeld, is de oververhittingsbeveiliging geactiveerd. Het verwarmingselement wordt automatisch na korte tijd weer ingeschakeld.
- ☐ **Leg het rooster in de braadslede en schuif ze samen op de dezelfde inschuifhoogte in de oven.**

Thermo-grill

Voor zeer knapperig gevogelte of vlees (varkensvlees met zwaard)

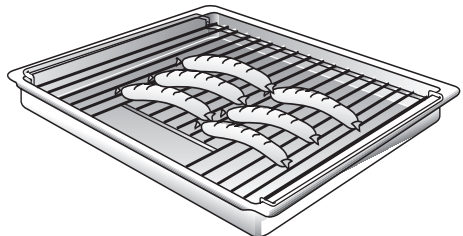
- ☐ Gebruik het rooster en de braadslede. Gebruik voor vlees bij voorkeur een hittebestendige braadschaal. Keer grote stukken vlees na ca. de helft van de grilltijd om.
- ☐ Plaats een braadslede na het grillen niet op een koude of natte ondergrond, maar op een droge doek om het glas niet te laten springen.
- ☐ Bij het thermo-grillen op het rooster kan afhankelijk van het te grillen gerecht de oven vrij vuil worden. Maak daarom de oven na elk gebruik schoon om inbranden van het vuil te voorkomen.
- ☐ Keer hele stukken gevogelte om na ca. tweederde van de grilltijd. Steek bij eend en gans de huid onder de vleugels door om het vet goed te laten uitlopen.
- ☐ Laat het gerecht wanneer het klaar is nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.



Oppervlakte-grillen en

Voor platte en kleine gerechten

-  = klein grill-oppervlak voor kleine hoeveelheden.
-  = groot grill-oppervlak voor grote hoeveelheden.
- ☐ 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.



Tips en trucs

Voor bakken:

- | | |
|--|--|
| ☐ 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 van binnen klef en deegachtig of het vlees is van binnen niet gaar. | Stel de bak- of braadtemperatuur iets lager in.
Let op: bak- en braadtijden kunt u niet korter maken door een hogere temperatuur (van buiten gaar, van binnen niet). Iets langere bak- of braadtijd kiezen, taartdeeg langer laten rijzen. Minder vloeistof aan het deeg toevoegen. |
| ☐ Gebak uit een rond of recht blik is bij het bakken met hete lucht achteraan te donker. | Plaats de bakvorm niet vlak voor de luchtopeningen in de achterwand van de oven. |
| ☐ Bij zeer vochtige bak- en braadgerechten, bijv. fruittaart of met water bereide braadgerechten ontstaat er veel waterdamp in de oven, die op de ovendeur neerslaat en soms tot het druppen van water op de bodem van de oven of de inbouwmeubels leidt. | Door de ovendeur voorzichtig en gedurende korte tijd te openen (een of twee keer, bij een lange bak- of braadtijd vaker) kan de waterdamp uit de oven ontsnappen en daardoor de condensvorming aanzienlijk worden verminderd. |

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. |

Ontdooien en gaar maken met hete lucht:

Belangrijke aanwijzingen:

- ☐ **Gebruik voor het ontdooien en gaar maken van diepvriesproducten uitsluitend hete lucht.**
- ☐ **Neem altijd de gegevens op de verpakking van de diepvriesproducten in acht.**
- ☐ Voor **ontdooide diepvriesproducten** (vooral vlees) gelden in het algemeen kortere bereidingstijden dan voor verse producten, omdat het invriezen een effect heeft dat te vergelijken is met gaar worden.
- ☐ Indien **bevroren vlees** in de oven wordt bereid, dient de bereidingstijd met de ontdooitijd te worden verlengd.
- ☐ Ontdooi **diepvries-gevogelte** voor het toebereiden altijd, zodat u de inwendige organen en ingewanden kunt verwijderen.
- ☐ Bereid **diepvries-vis** bij dezelfde temperaturen als verse vis.
- ☐ **Diepvries kant-en-klaar maaltijden** in verschillende aluminium portieschaaltjes kunt u tegelijkertijd in de oven plaatsen.

Ontdooien:

Inschuiфhoogten:

Bij 1 blik: inschuiфhoogte **3**

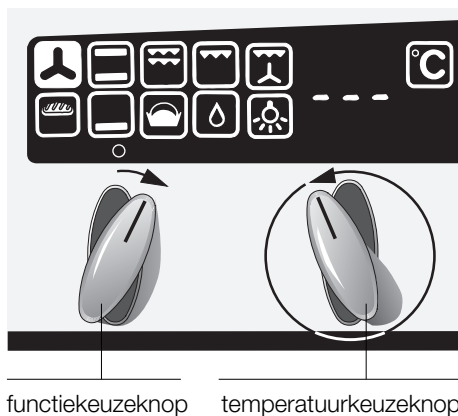
Bij 2 blikken: inschuiфhoogten **1** en **3**.

- ☐ De **gegeven tijden** zijn richtwaarden, die worden beïnvloed door de vorm en de hoeveelheid van de diepvriesproducten.
- ☐ Ontdooi **onbewerkte diepvries-producten of levensmiddelen uit een diepvries** altijd bij 50° C.
Bij hogere ontdooitemperaturen bestaat er gevaar voor uitdrogen.
- ☐ Ontdooi diepvriesgerechten **in aluminiumfolie of in gesloten aluminium verpakkingen** bij 130 à 140° C.
- ☐ **Diepvries-bakwaren** bij 100 à 140° C ontdooien en opwarmen. Bestrijk brood, broodjes en gistend gebak dun met water om een mooiere korst te krijgen.
- ☐ Ontdooi **droog diepvries-plaatgebak** bij 160 à 170° C gedurende 20 à 30 minuten.
- ☐ Ontdooi **vochtig diepvries-plaatgebak** (met vruchten) bij 160 à 170° C gedurende 30 à 50 minuten.
Verpak het gebak in aluminiumfolie zodat de buitenkant niet uitdroogt.
- ☐ **Diepvries-toast** (met beleg) bij 160 à 170° C ca. 20 minuten laten ontdooien en toasten.
- ☐ **Diepvriespizza:**
Neem de instructies van de fabrikant in acht.

Ontdooistand:

Alleen voor kwetsbaar gebak
(bijv. slagroomtaarten).

1. Draai de functiekeuzeknop op stand .
2. Verlaag de oventemperatuur met behulp van de temperatuurkeuzeknop tot het display --- weergeeft.
 - ☐ De ventilator in de achterwand van de oven loopt zonder verwarming.
 - ☐ Ontdooi het gebak naar gelang de grootte en de soort gedurende 25 à 45 minuten. Daarna neemt u het uit de oven laat u het gedurende 30 à 45 minuten verder ontdooien.
 - ☐ Bij kleine hoeveelheden (stukjes) bedraagt de ontdooitijd in de oven 15 à 20 minuten en de ontdooitijd buiten de oven 10 à 15 minuten.



Toepassingen met de gistdeeg-rijstand

Let op:

- ☐ Gebruik de gistdeeg-rijstand alleen **als de oven volledig is afgekoeld** (kamertemperatuur).
- ☐ Gebruik alleen normaal leidingwater, **geen gedestilleerd water**.

Inschakelen:

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

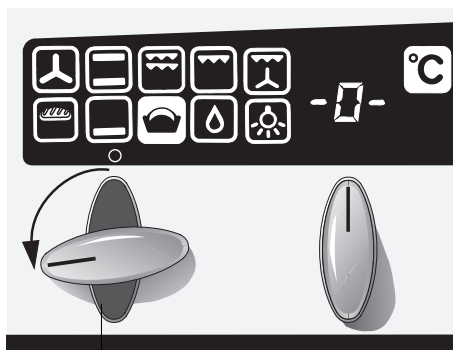
 Het deeg niet afdekken.

3. De ovendeur sluiten.

4. Draai de functiekeuzeknop op de stand .

☐ Het indicatielampje  brandt en in het display verschijnt –  –.

☐ Het rijzen wordt nu automatisch geregeld.



functiekeuzeknop

 Als na het inschakelen –  – knippert, is de oven te heet.

☐ Schakel de oven uit.

☐ Wacht tot de oven is afgekoeld tot kamertemperatuur.

☐ Start de rijstand opnieuw.

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

Let op:

- ☐ Bij het maken van yoghurt **geen water in de oven doen**.
- ☐ De gegevens in de tabel zijn richtwaarden. Deze kunnen afwijken, afhankelijk van het soort en de hoeveelheid deeg en de aard van de ingrediënten, zoals de leeftijd en de kwaliteit van de gist.
- ☐ Zie voor de verdere verwerking van het deeg het meegeleverde kookboek.
- ☐ Verwijder vóór het bakken het restwater uit de oven. Als u kalkresten ziet, verwijder deze dan met een beetje azijn en veeg daarna de oven schoon met water en een doek.
- ☐ Giet geen koud water in de hete oven.

Uitschakelen:

Draai de functiekeuzeknop op de 0-stand.

☐ Alle functies zijn gewist.

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.
- ☐ Gebruik speciale reinigingsmiddelen zoals sprays niet voor aluminium of kunststof onderdelen.

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.

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.
- ☐ Door vaak te reinigen met het hete-luchtsysteem kunt u zorgen voor minder vuil.

 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.

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.

EasyClean®-reinigingssysteem

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

Let op:

- ☐ De automatische reiniging uitsluitend gebruiken **wanneer de oven volledig is afgekoeld** (kamertemperatuur).
- ☐ Gebruik uitsluitend normaal leidingwater, **geen gedestilleerd water**.

Inschakelen:

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

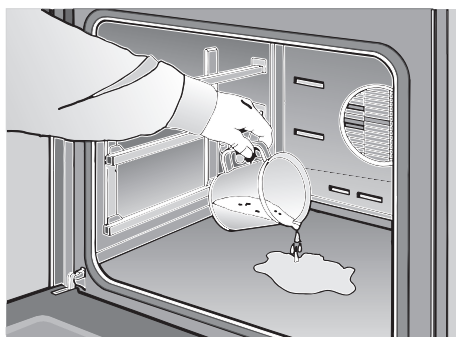
- ☐ Het indicatielampje  en het indicatielampje van de oventemperatuur  branden. Op het display wordt **EE5** weergegeven.
- ☐ Na het verstrijken van de opwarmtijd (4 minuten) gaat het controlelampje voor de oventemperatuur uit. Na nogmaals 17 minuten is het programma beëindigd. Er klinkt een signaal.

 Als na het inschakelen **EE5** knippert, is de oven te heet.

- ☐ Schakel de oven uit.
- ☐ Wacht tot de oven is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- ☐ Start **EE5** opnieuw.

Uitschakelen:

Draai de functiekeuzeknop op de 0-stand. Het controlelampje voor ovenreiniging gaat uit.



functiekeuzeknop

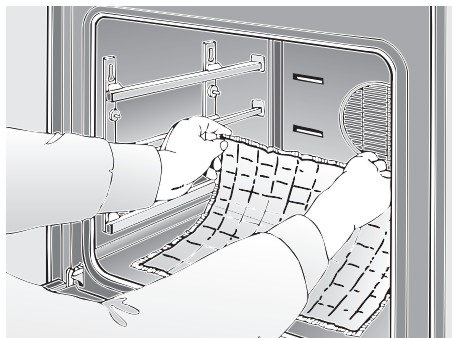
Na het uitschakelen van de automatische reiniging:

Aanwijzingen:

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

Aanwijzingen:

- ☐ Indien de oven zeer vuil is, kunt u de behandeling na het afkoelen van de oven herhalen.
- ☐ Wanneer de oven na het braden en grillen zeer vuil en vet is, adviseren wij om de vuile plekken voor het inschakelen van de automatische reiniging met afwasmiddel in te wrijven.
- ☐ Laat de ovendeur na de reiniging nog ca. 1 uur in een schuine stand van ca. 30° open staan, zodat het emailoppervlak van de oven goed kan drogen.



Sneldrogen:

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

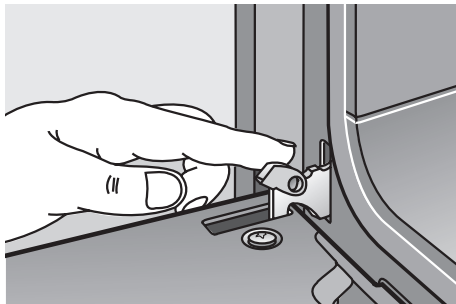
Oven:

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

Ovendeur demonteren

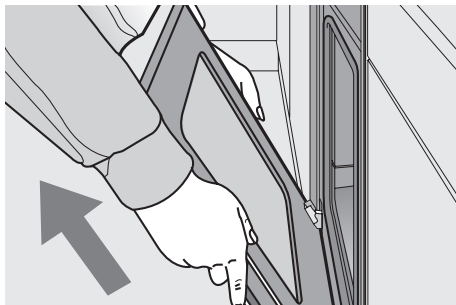
Verwijderen:

1. Open de ovendeur helemaal.
2. Klap de sluihendels 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 sluihendels links en rechts dicht.
3. Sluit de ovendeur.

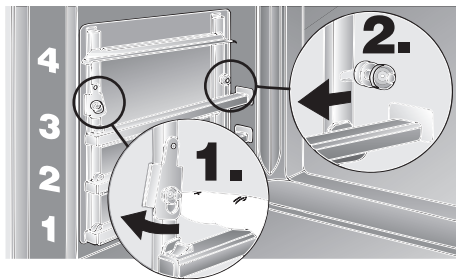


Ovenverlichting inschakelen:

- ☐ Draai de functiekeuzeknop één stand naar links. Het symbool  brandt.

Telescooprails verwijderen:

1. Ontgrendel de vergrendelingen vooraan.
2. Verwijder voorzichtig de telescooprails.
 - ☐ Nadat u de telescooprails weer hebt aangebracht, dient u de vergrendelingen vooraan weer te vergrendelen.

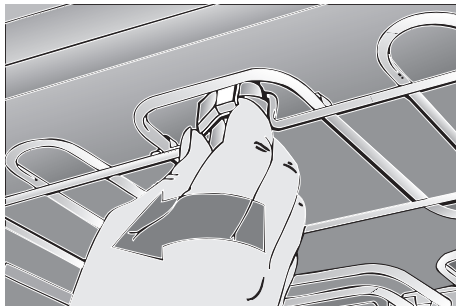


Verwarmingselement omlaag zetten

Let op: het verwarmingselement moet afgekoeld zijn

1. Draai aan de pal op het plafond van de oven om het element los te maken.

Let op: u mag het verwarmingselement in verlaagde stand niet inschakelen en niet belasten.
2. Draai na het reinigen van het plafond van de oven het verwarmingselement omhoog en zet het weer vast.



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. Indien u contact opneemt met de klantenservice, vermeld dan:

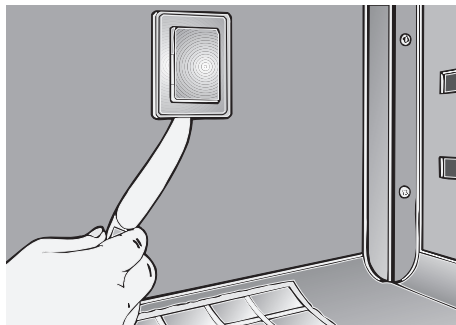
E-nr.	FD
--------------	-----------

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

Vervangen van de ovenlamp:

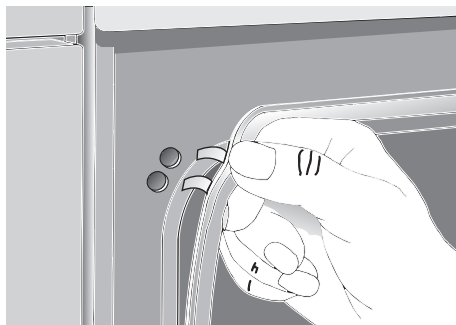
Let op: apparaat stroomloos maken!

1. Leg een vaatdoek in de koude oven om beschadiging te voorkomen.
2. Verwijder de glazen afscherming. Steek hiertoe een mes o.i.d. tussen het glas en het frame.
3. Lamp vervangen.
 - Type gloeilamp E 14, 230–240 volt, 25 watt, hittebestendig tot 300° C.
 - De gloeilamp is verkrijgbaar bij de klantenservice.



Vervangen van de afdichting van de ovendeur

1. Verwijder eenvoudig de defecte afdichting van de ovendeur. De nieuwe afdichting kunt u verkrijgen bij de klantenservice.

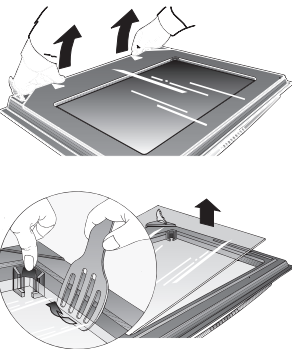


Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

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 het display  weer geeft?	Stroomtoevoer is gedurende korte tijd onderbroken geweest	Tijdschakelaar en ovenbesturing opnieuw activeren.
... wanneer – 5 – zichtbaar is op het display?	De oven en de kookzone zijn vergrendeld (kinderslot).	Draai de functiekeuzezeknop 3x van de  -stand op  . – 5 – gaat uit.
... wanneer de symbolen op het bedieningspaneel branden, maar de verwarming van de oven niet werkt?	De oven is vergrendeld tegen onbevoegd gebruik (veiligheidsuitschakeling).	Schakel de functiekeuzezeknop 5x van de stand Hete lucht  naar de gewone stand  en weer terug.  Het display moet  weer geven.
... wanneer er een storing optreedt in de elektronische functies?	Energiepieken, bijv. blikseminslag	Desbetreffende functies opnieuw instellen.
... wanneer na het inschakelen van de automatische reiniging het controlelampje niet gaat branden?	Temperatuur in de oven is nog te hoog, bijv. door langdurig gebruik van de kookzones. Controlelampje defect.	Oven vóór het gebruik van de automatische reiniging geheel laten afkoelen. Laten vervangen door een vakman.
... wanneer de uitschuifbare rails niet meer helemaal naar buiten kunnen worden getrokken?	Lagers liggen verkeerd na het reinigen	Uitschuifbare rail eerst helemaal naar buiten trekken.
... wanneer geëmailleerde inschuifdelen matte, lichte vlekken vertonen?	Normaal verschijnsel door neerdruppelend vleesvocht.	Niet mogelijk.
... wanneer na langdurig gebruik het glas in de ovendeur aan de binnenkant vuil is?	Normale vervuiling. 	De ovendeur verwijderen en met de voorzijde naar onderen op een zachte en schone ondergrond leggen. Deurruit naast de scharnieren vastpakken, in bovenwaartse richting losmaken en verwijderen. Bij deuren met 3 ruiten: Binnenruit aan de hoeken losmaken en optillen met bijv. een vleesvork van kunststof of hout. Montage na het reinigen: Binnenruit aanbrengen en vastzetten. Deurruit aanbrengen en vastzetten door naast de scharnieren te drukken.

Indice

	Pagina		Pagina
Raccomandazioni		Pulizia e manutenzione	
☐ Avvertenze per lo smaltimento	54	☐ Avvertenze importanti	72
☐ Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio	54	☐ Smalto e vetro	72
☐ Guide telescopiche	54	☐ Frontale in acciaio inox	72
☐ Avvertenze di sicurezza	55	☐ Piano di cottura	72
Precede il primo impiego		☐ Forno	72
☐ Pulizia preliminare	55	☐ Sistema di pulizia EasyClean®	73+74
☐ Primo riscaldamento	55	☐ Smontaggio e montaggio della porta del forno	75
Ecco il Vostro nuovo forno		☐ Guide telescopiche	75
☐ Descrizione dell'apparecchio	56	☐ Elementi riscaldanti	75
☐ Accessori	57	Guasti e riparazioni	76
☐ Livelli d'inserimento	57	Che fare se qualcosa non funziona?	77
Cucinare			
☐ Uso delle zone di cottura	58		
☐ Dispositivo automatico di prima cottura rapida	59		
☐ Zona di cottura a circuito doppio	59		
☐ Tabella di cottura	60		
☐ Scelta delle pentole	60		
Cottura e arrosti al forno			
☐ Funzioni del forno	61+62		
☐ Accendere e spegnere il forno	63+64		
☐ Dispositivi di sicurezza	64		
☐ Cottura al forno	65		
☐ Arrosti al forno	66		
Cottura al grill	67		
Consigli e astuzie	68		
Scongelare e cuocere	69+70		
Grado lievitazione pasta	71		

Avvertenze per lo smaltimento

- ❑ Gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore. Attraverso lo smaltimento ecologico possono essere recuperati materiali pregiati.
Rendere inservibile l'apparecchio dismesso prima di rottamarlo.
- ❑ L'imballaggio ha protetto il Vostro nuovo apparecchio nel trasporto fino a Voi. Tutti i materiali utilizzati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Siete pregati di collaborare, smaltendo l'imballaggio in modo ecologicamente corretto.
Informatevi sulle attuali possibilità di smaltimento presso il Vostro rivenditore specializzato, oppure presso la Vostra amministrazione comunale.

Guide telescopiche:

- ❑ Introducete le guide di estrazione sempre fino al fermo. Nell'estrazione e nell'inserimento potete incontrare una limitata resistenza.
- ❑ Chiudete la porta del forno solo quando tutte le guide di estrazione sono state inserite.
- ❑ **Attenzione:** durante il funzionamento del forno le guide di estrazione si riscaldano.
Fare molta attenzione per evitare scottature quando sono estratte.

Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio

- ❑ 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.
- ❑ Se l'apparecchio è danneggiato, non dovete metterlo in funzione.
- ❑ Fate eseguire il montaggio e l'allacciamento elettrico dell'apparecchio solo da un tecnico concessionario, secondo le istruzioni e lo schema di allacciamento allegati.
Se l'apparecchio viene collegato in modo errato, in caso di danni si estingue il diritto alla garanzia.
- ❑ I nostri apparecchi sono conformi alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici del servizio assistenza clienti addestrati dal produttore.
Le riparazioni non effettuate a regola d'arte possono causarvi pericoli considerevoli.

Avvertenze di sicurezza

- ☐ Usate l'apparecchio solo per cuocere pietanze.
- ☐ Le superfici degli apparecchi da riscaldamento e per la cottura di cibi durante il funzionamento si riscaldano. Le superfici interne del forno e gli elementi riscaldanti si surriscaldano. Per principio tenere lontano i bambini.
- ☐ Non Vi allontanate quando preparate pietanze con olio o grasso. In caso di surriscaldamento possono infiammarsi.
- ☐ Pulire regolarmente il forno. I residui di grasso o di olio potrebbero incendiarsi quando si accende il forno.
- ☐ I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare le zone di cottura calde e non devono essere schiacciati nella porta del forno calda. L'isolamento del cavo potrebbe subire danni.
- ☐ In caso di cattivo funzionamento, disinserite il dispositivo di sicurezza nell'impianto domestico.
- ☐ Non conservate nel forno oggetti infiammabili. In caso di accensione accidentale potrebbero incendiarsi. Non poggiare oggetti infiammabili sul piano di cottura.
- ☐ Non pulite il forno e il piano di cottura con pulitrici a vapore o con idropulitrici ad alta pressione.
- ☐ Quando il forno funziona con aria calda  non deponete nel forno carta da forno senza fissarla (per es. durante il riscaldamento). Il ventilatore dell'aria calda potrebbe aspirare la carta. Ciò può danneggiare il riscaldamento ed il ventilatore.
- ☐ Non introducete sulla base del forno una teglia da forno, né coprite la base con foglio di alluminio, altrimenti si verifica un accumulo di calore, i tempi di cottura e d'arrosto si alterano e lo smalto subisce danni.
- ☐ Non versate mai acqua direttamente nel forno caldo. Si possono verificare danni allo smalto.
- ☐ Le gocce dei succhi di frutta, che cadono dalla teglia da forno, lasciano macchine indelebili. Per la cottura al forno usare la leccarda, che è più profonda.
- ☐ Non salite, né sedetevi sulla porta del forno aperta.
- ☐ La porta del forno deve chiudere bene. Mantenete pulite le superfici di chiusura per la guarnizione della porta.
- ☐ Sorvegliate le pentole a pressione durante il riscaldamento. Raggiunta la pressione di cottura corretta, ridurre in tempo il riscaldamento.
- ☐ Siete pregati di osservare le istruzioni per l'uso accluse al piano di cottura.

Precede il primo impiego

Pulizia preliminare:

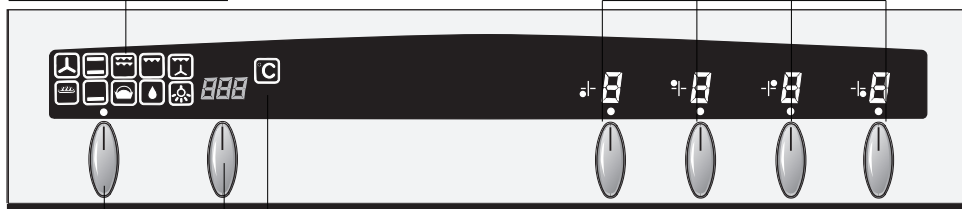
1. Pulite l'apparecchio all'esterno con un panno morbido, umido.
 2. Pulite il forno e gli accessori con una soluzione di lavaggio ben calda.
- ☐ Osservate le istruzioni per l'uso accluse al piano di cottura.

Primo riscaldamento:

1. Riscaldare il forno vuoto per ca. 30 minuti.
Selezionate a questo scopo il riscaldamento superiore/inferiore a 240° C. Durante questo primo riscaldamento, aprite le finestre della Vostra cucina, per evitare cattivi odori.
2. Accendere al grado massimo i fornelli elettrici in ghisa, senza pentole, da 1 a 2 minuti circa. L'odore si sviluppa a causa della protezione anticorrosiva che brucia, solo al primo impiego.

Ecco il Vostro nuovo forno

Funzioni del forno



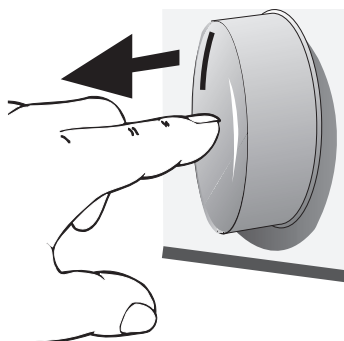
Selettore funzioni
con regolazione
della temperatura
proposta

Lampada spia per la
temperatura del forno

Selettore temperatura
con display per la
temperatura del forno

Pannello di comando:

- ☐ I selettori sono rientranti.
- ☐ Premete sul selettore per farlo uscire o rientrare.
A tal fine esso deve essere disinserito.



Funzioni del forno:

- Aria calda e grado di scongelamento
- Riscaldamento super./infer.
(sistema di riscaldamento
convenzionale)
- Grigliata piana, superficie grande
- Grigliata piana, superficie piccola
(grill risparmio energetico)
- Termogrill
- Grado di cottura pane
- Riscaldamento inferiore
- Grado lievitazione
- Sistema di pulizia EasyClean®
- Illuminazione forno

Avvertenze:

- ☐ L'illuminazione del forno viene inserita con ogni funzione del forno.
Eccezione: pulizia forno.
- ☐ La lampada spia per la temperatura del forno (C) s'illumina a luce rossa nella fase di riscaldamento e durante il postriscaldamento.
Essa si spegne quando la temperatura regolata è stata raggiunta.

Ecco il Vostro nuovo forno

Accessori

- ☐ Fornitura di serie:

1 Teglia da forno smaltata
1 Griglia per dolci/arrosti
1 Leccarda
1 Teglia per arrosti

- ☐ Troverete altri accessori presso i rivenditori specializzati.

Cod. di ordinazione

Leccarda	Z 1230 X2
Tegame per sformati	Z 1270 X2
Teglia da forno in alluminio	Z 1330 X0
Teglia da forno smaltata	Z 1340 X2
Griglia per dolci/arrosti con bordo a gomito	Z 1470 X0
Vassoio per arrosti (utilizzabile solo nella leccarda)	Z 1510 X2
Mattoni per pane	Z 1910 X0

Avvertenza:

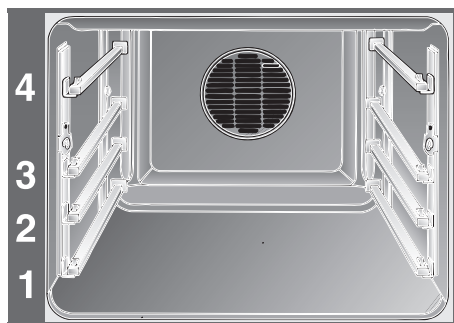
- ☐ La teglia da forno o la leccarda durante il funzionamento del forno si possono deformare. Causa di ciò sono le grandi differenze di temperatura sugli accessori. Queste possono verificarsi quando solo una parte dell'accessorio è stata occupata, oppure sull'accessorio è stato deposto un prodotto surgelato,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

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

Livelli d'inserimento

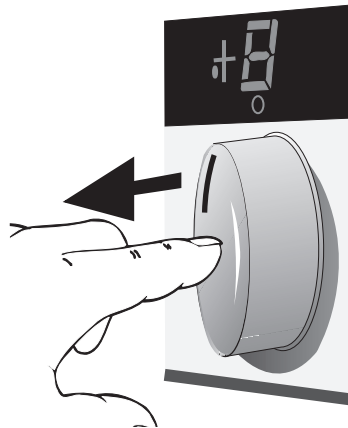
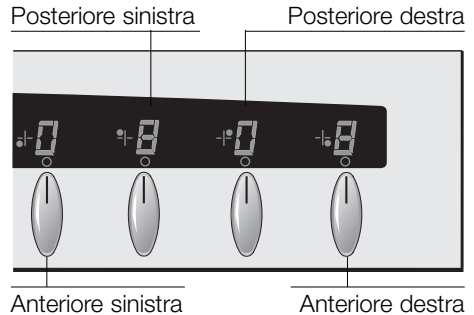
- ☐ Il forno è dotato di 4 livelli d'inserimento. I livelli si contano dal basso verso l'alto. Essi sono indicati sul forno.

⚠ Nel funzionamento con **aria calda, non usate il livello d'inserimento »2«**, per non pregiudicare la circolazione dell'aria.



Uso delle zone di cottura

- ❑ Le zone di cottura possono essere bloccate insieme alle funzioni del forno (vedi capitolo "Dispositivi di sicurezza"). Con ciò si esclude l'inserimento accidentale del forno, per es. da parte di bambini che giocano.
- ❑ **Importante:** al piano di cottura è accluso un manuale di istruzioni per l'uso. In esso trovate avvertenze importanti per l'uso del piano di cottura. Prima d'iniziare l'uso dell'apparecchio siete pregati di leggere integralmente le informazioni in esso indicate.
- ❑ I selettori sono a scomparsa.
- ❑ Per fare emergere e rientrare i selettori premere su di essi.



- ❑ Il grado di cottura regolato viene indicato sui rispettivi selettori.
- ❑ La regolazione delle zone di cottura è possibile per gradi da 1 a 9, con i relativi gradi intermedi. Questi vengono indicati con un punto (esempio: 4.5).

Funzionamento normale

- ❑ Ruotate il selettore sul grado di cottura desiderato.
- ❑ Nella tabella di cottura trovate indicazioni sulla scelta del grado di cottura.



Funzione riscaldamento rapido

- ❑ Con il riscaldamento rapido raggiungete rapidamente e con la massima potenza il grado di cottura regolato.

Funzione riscaldamento rapido manuale

1. Per il riscaldamento rapido regolate il selettore sul grado 9.
2. Quando il punto di cottura è stato raggiunto, riducete la potenza al grado di prosecuzione cottura.

Riscaldamento rapido automatico elettronico

1. Ruotate il selettore verso sinistra. Nell'indicatore compare una „H”.
 2. Regolate il grado di prosecuzione cottura (esempio: 2●). Ora la „H” viene visualizzata alternativamente con il grado di cottura.
- ❑ Quando la „H” scompare il riscaldamento rapido automatico elettronico è concluso e la zona di cottura riduce la potenza al grado di prosecuzione cottura (esempio: 2●).
 - ❑ Per interrompere anzi tempo il riscaldamento rapido automatico elettronico ruotate indietro il selettore sulla posizione zero.

Zona di cottura a circuito doppio

- ❑ L'inserimento delle zone di cottura a circuito doppio dipende dal piano di cottura collegato.
- Importante:** si prega di leggere a questo proposito le istruzioni per l'uso del piano di cottura.

Inserimento del secondo circuito

1. Per inserire ruotare il selettore verso destra fino all'arresto.
2. Poi ruotare indietro al grado di cottura desiderato.
3. Per spegnere ruotare indietro il selettore sulla posizione zero.

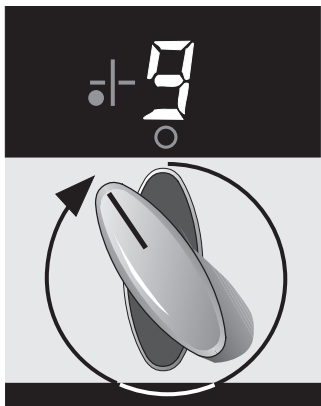
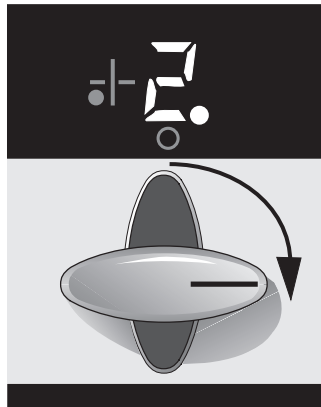
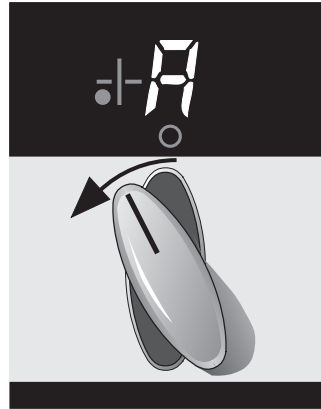


Tabella di cottura

Senza riscaldamento rapido	Esempi	Grado di cottura	Osservazioni
Fondere	cioccolata, glasse burro gelatina	1 - 2 2 2	mescolare ogni tanto
Riscaldare	verdura (barattolo) piatto unico	2 - 3 2 - 3	
Friggere	omelette bastoncini di pesce scaloppine	5 - 7 5 - 7 5 - 7	arrosto continuo
Con riscaldamento rapido automatico	Esempi	Grado di cottura	Osservazioni
Cuocere a vapore	pesce	5 - 6	A
Bollire	riso patate lesse con buccia patate lesse senza buccia verdura fresca	1 - 3 4 - 5 4 - 5 2 - 3	A
Stufare	stufato involtini	4 - 5 4 - 5	A

Avvertenze:

- ☐ Per patate e verdura usare solo poco liquido di cottura. Così si conservano le vitamine ed i minerali. I tempi di cottura sono più brevi.
- ☐ Le indicazioni rappresentano valori orientativi e possono variare a seconda degli alimenti e delle stoviglie.
- ☐ **Sfruttare il calore residuo.** Per gli alimenti con tempi di cottura lunghi potete spegnere le zone di cottura da 5 a 10 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- ☐ Il riscaldamento rapido automatico elettronico dà buoni risultati solo con quegli alimenti che possono essere cucinati senza sorveglianza, per es. patate, verdura, riso.
- ☐ Per alimenti, che durante la cottura richiedono un frequente riscaldamento rapido e/o devono essere girati di frequente, il riscaldamento rapido automatico è meno indicato.

Scelta delle pentole

Con la scelta delle pentole adatte risparmiate tempo ed energia.

- ☐ L'utilizzazione ottimale è possibile solo con pentole e tegami di buona qualità.
- ☐ Usate solo pentole e tegami con il fondo piano.
- ☐ Usate pentole e tegami di grandezza adeguata.
- ☐ Il diametro del fondo delle pentole dovrebbe corrispondere al diametro della zona di cottura, oppure essere un poco più grande.
- ☐ Cucinate chiudendo le pentole con il coperchio.
- ☐ Per la cottura con molto liquido utilizzate pentole alte, che impediscono al liquido di traboccare.
- ☐ Asciugare sempre il fondo della pentola prima di metterla sul piano di cottura.

Funzioni del forno

Aria calda _____

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

Vantaggi:

- il forno si sporca poco
- possibilità di cuocere e arrostiti contemporaneamente su più piani
- brevi tempi di riscaldamento
- basse temperature del forno
- scongelamento delicato
- sterilizzazione

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 arrostiti.

Cottura e arrosto sono possibili su un solo livello d'inserimento.

Vantaggi:

- cottura di dolci con copertura umida, pizza, quiche

Grill _____

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

Vantaggi:

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

Superficie grill grande _____

Vantaggi:

- tutta la superficie del grill si riscalda
- molto indicata per grandi quantità

Superficie grill piccola _____

Vantaggi:

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

Termogrill _____

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

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

Vantaggi:

- molto indicato per polli e pezzi di carne grandi.

Grado cottura pane _____

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

Riscaldamento inferiore _____

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

Vantaggi:

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

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

Funzioni del forno

Grado lievitazione

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

Temperatura: 35 – 38° C

Umidità dell'aria: 75 – 100%

Vantaggi:

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

Sistema di pulizia EasyClean®

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

Per maggiori ragguagli vedere "Pulizia e manutenzione".

Usare solo quando il forno è freddo.

Vantaggi:

- pulizia del forno più facile
- trattamento delicato delle superfici smaltate del forno
- ecologica

Accendere e spegnere il forno

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

Accendere:

Ruotate il selettore funzioni finché il simbolo del sistema di riscaldamento desiderato s'illumina.

- ☐ Nel display compare la temperatura proposta e l'illuminazione del forno si accende.
- ☐ Con il selettore temperatura potete variare la temperatura proposta in aumento o in riduzione a passi di 5° C (dati di temperatura vedi tabelle di cottura o arrosto).
- ☐ Il **grado lievitazione**  è una temperatura fissa e non può essere variata. Nel display compare .
- ☐ Il **sistema di pulizia EasyClean®** è una temperatura fissa e non può essere variata. Nel display compare .
- ☐ Regolazione del grado scongelamento, vedi capitolo "Scongelare e cuocere".
- ☐ La lampada spia per la temperatura del forno  è accesa a luce rossa nel periodo di riscaldamento e del riscaldamento di mantenimento. Essa si spegne quando la temperatura regolata viene raggiunta.

Spegnere:

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

Avvertenze:

- ☐ L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Dopo avere spento il forno il ventilatore continua a funzionare finché il forno si raffredda.

Indicazione di calore per il forno:

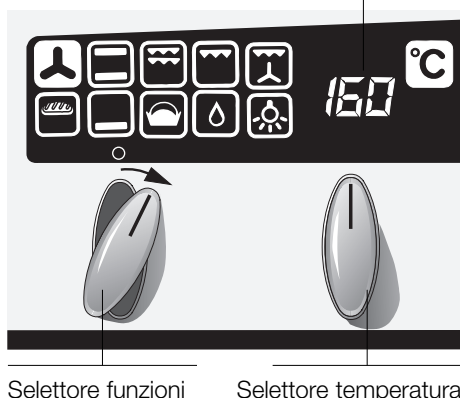
 fino a ~ 120° C.

 tra 120° e ~ 80° C.

- ☐ Indicazione nel pannello comandi.

Esempio: aria calda

Indicazione di temperatura



Selettore funzioni

Selettore temperatura

Campi di temperatura dei diversi sistemi di riscaldamento

Sistema	Temperatura preferenziale in ° C	Campo di temperatura in ° C
	160	40 – 200
grado scongelamento 	— — —	senza regolazione di temperatura
	170	50 – 275
	220	50 – 275
	180	50 – 275
	170	50 – 250
	200	180 – 220
	200	50 – 225
	—  —	temperatura fissa
		temperatura fissa

Dispositivi di sicurezza

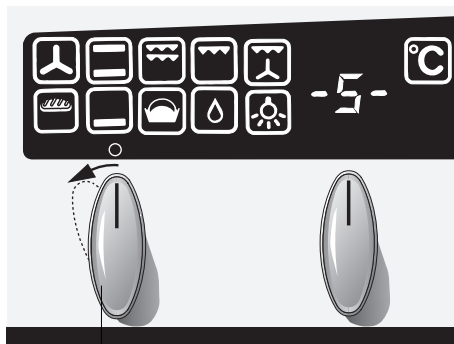
Blocco del forno e delle zone di cottura:

Con il selettore funzioni commutate rapidamente 3 volte consecutive dalla posizione  alla funzione  illuminazione forno e indietro.

- ☐ Nel display compare – 5 –.
- ☐ Il forno e le zone di cottura non possono essere accese accidentalmente o abusivamente (per es. da bambini per gioco).
- ☐ Per sbloccare commutare di nuovo 3 volte da  a  illuminazione forno. – 5 – scompare.

Interruzione di sicurezza automatica:

- ☐ A seconda della regolazione, le zone di cottura vengono spente automaticamente entro un tempo tra 1 e 10 ore.
- ☐ A seconda della regolazione il forno viene spento automaticamente dopo 6 oppure 12 ore.
- ☐ Lo spegnimento delle zone di cottura e del forno sono tra loro indipendenti.
- ☐ Questo spegnimento di sicurezza ha luogo solo se nessuna regolazione dell'apparecchio è stata variata.



Selettore funzioni

Cuocere negli stampi

- ☐ Poggiate gli stampi sempre sul centro della griglia.
- ☐ Consigliamo stampi in metallo scuri.

Cuocere in stampi di lamiera stagnata:

-  Aria calda
altezza d'inserimento 3
- ☐ Riscaldamento superiore/inferiore
altezza d'inserimento 1

Riscaldamento superiore/inferiore:

- ☐ **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.

Aria calda:

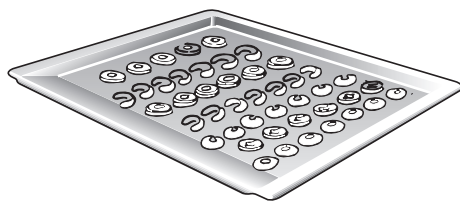
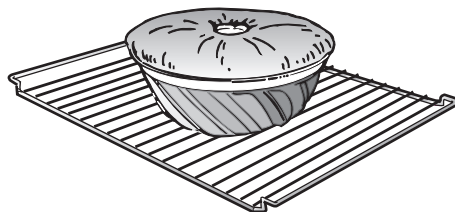
- ☐ Non ponete gli stampi o i dolci alti direttamente innanzi alla griglia di protezione della parete posteriore del forno.

Cuocere su teglie da forno:

- ☐ La smussatura della teglia deve essere sempre rivolta verso la porta del forno.
- ☐ Inserite le teglie sempre fino in fondo.
- ☐ Utilizzate solo teglie da forno originali.

Avvertenze:

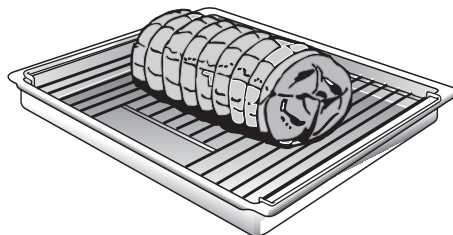
- ☐ Potete influenzare il risultato di doratura variando l'impostazione della temperatura.
- ☐ Se un dolce dopo l'estrazione dal forno si affloscia, la prossima volta usate meno liquido, selezionate eventualmente un tempo di cottura più lungo, oppure riducete un poco la temperatura.



Arrostire con aria calda oppure con riscaldamento superiore/inferiore

Avvertenze:

- ☐ **Mettete la griglia nella leccarda e inseritela insieme sullo stesso livello.**
- ☐ Il pezzo di carne con un peso superiore a 750 g può essere arrostito molto economicamente nel forno.
- ☐ **Arrosto in contenitore aperto:**
Sciacquate con acqua la leccarda o il contenitore per arrosto e mettete in esso la carne.
- ☐ Per carne e polli grassi, secondo la grandezza ed il tipo di arrosto, versate nella leccarda da $\frac{1}{8}$ a $\frac{1}{4}$ di litro d'acqua. Spalmate a discrezione la carne magra con grasso, oppure copritela con fettine di speck.
- ☐ Il fondo (sugo d'arrosto), che si forma nella leccarda, è un condimento molto saporito. Sciogliete il sugo con acqua bollente, portatelo ad ebollizione e addensatelo con amido alimentare, assaggiatelo e passatelo, se necessario, attraverso un setaccio.
- ☐ Introducete l'arrosto nel forno freddo (il preriscaldamento non è necessario – risparmio energetico).



- ☐ **Arrostire in contenitore chiuso:**
deponete la carne in una pentola per arrosto, copritela con un coperchio adatto e spingetela sulla griglia nel forno.
Consigliamo di preparare l'arrosto di manzo in una pentola per arrosto chiusa.

Consigli:

- ☐ 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 forma 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.

Arrosto al forno sulla teglia per arrosti

Con aria calda  per grandi arrosti grassi.

- ☐ Disponete la teglia per arrosti nella leccarda. Con questa teglia per arrosti il forno si sporca meno.
- ☐ Il grasso che cola ed il sugo dell'arrosto si raccolgono nella leccarda.

- ☐ Con la teglia per arrosti, contrariamente alla temperatura suggerita, potete impostare una temperatura un poco più alta, se l'arrosto deve diventare molto croccante.



Cottura al grill

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

Avvertenze:

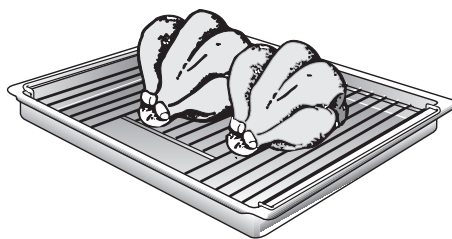
- ☐ Cuocete al grill con la porta del forno chiusa.
- ☐ Le temperature del grill si possono regolare.
- ☐ Introducete sempre insieme griglia e leccarda.

- ☐ Mettete la pietanza da cuocere al grill sempre al centro della griglia.
- ☐ Se l'elemento riscaldante del grill si spegne automaticamente, è intervenuta la protezione di surriscaldamento. L'elemento riscaldante del grill si riaccende subito dopo.
- ☐ **Mettete la griglia nella leccarda e inseriteli insieme sullo stesso livello.**

Termogrill

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

- ☐ Usate la griglia e la leccarda. Per l'arrosto usate preferibilmente recipienti per arrosto termoresistenti. Rivoltate i grandi pezzi di arrosto dopo circa la metà del tempo cottura.
- ☐ Dopo la cottura al grill, non poggiate le stoviglie di vetro su una superficie fredda o bagnata, ma su un canovaccio asciutto, per evitare che il vetro si rompa.
- ☐ Nella cottura al termogrill, secondo la pietanza da grigliare, al di sopra della griglia il forno si può sporcare molto. Perciò pulite il forno dopo ogni impiego, per evitare che lo sporco possa bruciare attaccandosi.

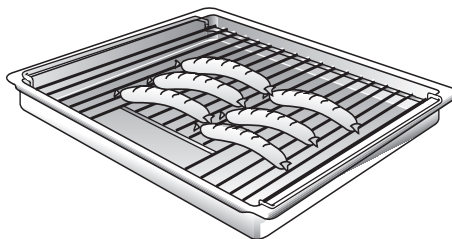


- ☐ Rivoltate il pollo intero dopo circa due terzi del tempo di cottura. Affinché il grasso possa scolare, forate sotto le ali la pelle dell'anatra e dell'oca.
- ☐ Fate riposare la pietanza pronta per altri 10 minuti circa a forno spento e chiuso.

Cottura al grill e

Per pietanze piane piccole.

-  = Superficie piccola per piccole quantità.
-  = Superficie grande per grandi quantità.
- ☐ 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.



Consigli e astuzie

Per informare:

- | | |
|--|--|
| ☐ 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. |
| ☐ Il dolce al suo interno diventa appiccicoso, pastoso, oppure la carne all'interno non è cotta. | Impostate una temperatura di cottura o di arrosto un poco inferiore.
Nota bene: non potete abbreviare i tempi di cottura o di arrosto aumentando la temperatura (esterno cotto, interno crudo). Scegliete tempi di cottura o di arrosto un poco più lunghi, fate lievitare più a lungo la pasta del dolce. Aggiungete meno liquido nella pasta. |
| ☐ I dolci in stampi o in forme rettangolari con il sistema ad aria calda dietro diventano troppo scuri. | Non mettete lo stampo direttamente innanzi alle uscite dell'aria, presso la parete posteriore del forno. |
| ☐ In caso di alimenti da forno o arrosti molto umidi, p. es. dolce alla frutta o arrosto preparato con acqua, nel forno si sviluppa molto vapore acqueo, che si condensa sulla porta del forno e provoca eventualmente un gocciolamento sul pavimento o sui mobili incassati sottostanti. | Aprendo brevemente e con cautela la porta del forno (1 o 2 volte e, in caso di tempi di cottura o arrosto più lunghi, anche più spesso), il vapore può essere fatto uscire dal forno, riducendo così notevolmente la formazione di acqua. |

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 6 – 10 minuti prima della fine del tempo di cottura. |

Scongelare e cuocere con il sistema ad aria calda:

Avvertenze importanti:

- ☐ Per scongelare e completare la cottura di prodotti congelati e surgelati, usate solo il sistema ad aria calda.
- ☐ Per tutti gli alimenti surgelati, osservate in linea di massima le indicazioni del produttore.
- ☐ I prodotti congelati o surgelati (soprattutto la carne) dopo essere stati scongelati richiedono generalmente tempi di cottura più brevi rispetto ai prodotti freschi, poiché il congelamento provoca quasi una precottura.
- ☐ Se s'inforna **carne surgelata**, al tempo di cottura si deve aggiungere il tempo di scongelamento.
- ☐ Il **pollame surgelato** deve essere sempre scongelato prima della cottura, per poter togliere le interiora.
- ☐ Cucinate il **pesce surgelato** alle stesse temperature del pesce fresco.
- ☐ I **pasti precotti surgelati** in vaschette- porzioni di alluminio possono essere infornati contemporaneamente in quantità maggiore.

Scongelare:

Livelli d'inserimento:

Con 1 teglia: livello 3

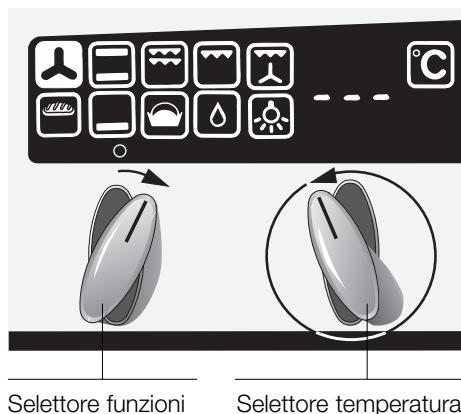
Con 2 teglie: livello 1 + 3

- ☐ Le indicazioni dei tempi rappresentano valori orientativi, che vengono influenzati dalla forma e dalla quantità dei prodotti surgelati.
- ☐ Scongelate i **prodotti surgelati crudi o alimenti congelati** in linea di massima a 50° C. A temperature di scongelamento più alte vi è pericolo di essiccazione.
- ☐ Scongelate a 130–140° C le pietanze surgelate confezionate **in foglio di alluminio o in contenitori chiusi di alluminio**.
- ☐ Scongelare e riscaldare i **prodotti da forno surgelati** ad una temperatura di 100–140° C. Per ottenere una crosta più bella, inumidite leggermente pane, panini o dolci di pasta lievitata.
- ☐ Scongelate i **dolci asciutti surgelati** ad una temperatura di 160–170° C, per 20–30 minuti.
- ☐ Scongelate i **dolci umidi surgelati** (ricoperti con frutta) a 160–170° C, per 30–50 minuti. Avvolgete i dolci in un foglio di alluminio per evitare che la frutta si essicchi.
- ☐ Scongelare e poi tostare i **toast surgelati** (già imbottiti) a 160–170° C, per circa 20 minuti.
- ☐ **Pizza surgelata:**
Seguire le istruzioni dei produttori.

Grado scongelamento:

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

1. Ruotate il selettore funzioni sulla posizione .
2. Con il selettore temperatura regolate verso il basso la temperatura del forno finché nel display compare ---.
 - ☐ Il ventilatore sulla parete posteriore del forno gira senza riscaldamento.
 - ☐ Scongelare il dolce per 25–45 minuti, secondo la grandezza e il tipo. Poi toglietelo dal forno e lasciatelo disgelare ancora per 30–45 minuti.
 - ☐ Per piccole quantità (pezzetti), il tempo di scongelamento in forno si abbrevia a 15–20 minuti e il tempo di postscongelo fuori del forno a 10–15 minuti.



Impieghi con il grado lievitazione

Attenzione:

- ☐ Utilizzare il grado lievitazione solo quando il forno è completamente freddo (temperatura ambiente).
- ☐ Usare solo normale acqua di rubinetto, non acqua distillata.

Accesso:

1. Versare con precauzione nella vaschetta sul fondo del forno 0,05 litri di acqua, ciò corrisponde a 50 ml, o 1/4 di bicchiere da acqua).
2. Disporre la scodella con la pasta al centro della griglia del forno, e introdurla nel livello d'inserimento 1.

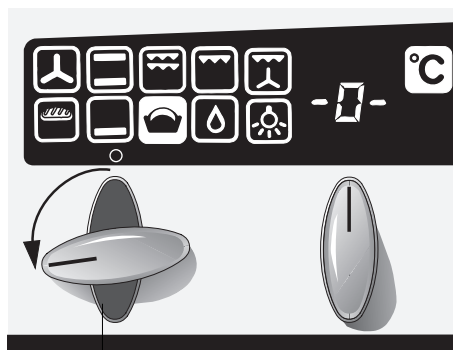
 Non coprire la pasta.

3. Chiudere la porta del forno.

4. Ruotare il selettore funzioni sulla posizione .

☐ La spia  s'illumina e nel display compare .

☐ Il processo di lievitazione viene regolato ora automaticamente.



Selettore funzioni

 Se dopo l'inserimento lampeggia , il forno è troppo caldo.

☐ Spegner il forno.

☐ Attendere che il forno si raffreddi a temperatura ambiente.

☐ Avviare di nuovo il grado lievitazione.

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

Attenzione:

- ☐ Per la preparazione di iogurt non mettere acqua nel forno.
- ☐ I dati riportati nella tabella rappresentano valori orientativi. Essi possono variare secondo il tipo e la quantità di pasta, e secondo la natura degli ingredienti, p. es. data di produzione e qualità del lievito.
- ☐ Per l'ulteriore lavorazione della pasta lievitata, consultare il ricettario.
- ☐ Prima della cottura, togliere dal fondo del forno l'acqua residua. Se si notassero residui di calcare, questi possono essere rimossi strofinando con un poco di aceto e poi lavati con acqua pulita.
- ☐ Non versare acqua fredda nel forno caldo.

Spegnere:

Ruotate il selettore funzioni sulla posizione 0.

☐ Tutte le funzioni vengono cancellate.

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.
 - ☐ Per le parti in alluminio e in plastica non usate detergenti speciali (p. es. spray e simili).
-

Frontale in acciaio inox:

- ☐ I detergenti commerciali per pulire l'acciaio inox possono aggredire la decorazione stampata.
- ☐ Non usate pagliette che graffiano.
- ☐ Versate un **detergente commerciale comune** 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 alla porta, dovrete sganciare la guarnizione della porta del forno.

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.
- ☐ Potete ridurre lo sporco usando più spesso il sistema ad aria calda.

 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.

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.

Sistema di pulizia EasyClean®

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

Attenzione:

- ☐ Usate il sistema ausiliario di pulizia **solo quando il forno è completamente freddo** (temperatura ambiente).
- ☐ Usate solo normale acqua di rubinetto, **non acqua distillata**.

Inserire:

1. Togliete dal forno la teglia da forno e la leccarda. La griglia può restare nel forno.
2. Versate nella vaschetta di fondo del forno circa 0,4 litri di acqua con un poco di detergente. In caso di sporco intenso, prima di accendere potete attendere un poco per fare reagire la soluzione di lavaggio.
3. Chiudete la porta del forno.
4. Ruotate il selettore funzioni sulla posizione .

- ☐ La lampada spia  e la lampada  per la temperatura del forno sono accese. Nel display compare **ECS**.

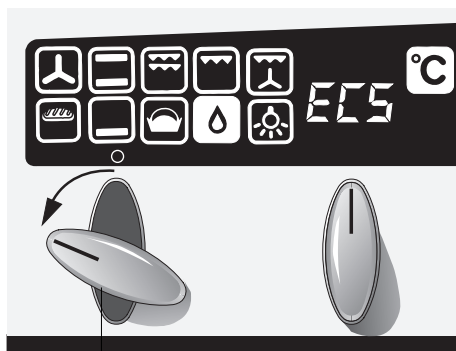
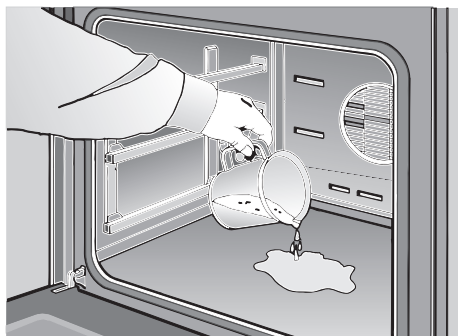
- ☐ Trascorso il tempo di riscaldamento (4 minuti), la lampada spia per la temperatura del forno si spegne. Dopo altri 17 minuti il programma è terminato. Risuona un segnale acustico.

 Se dopo l'inserimento lampeggia **ECS**, il forno è troppo caldo.

- ☐ Spegnerne il forno.
- ☐ Attendere che il forno si raffreddi a temperatura ambiente.
- ☐ Avviare di nuovo **ECS**.

Disinserire:

Ruotate il selettore funzioni sulla posizione 0.
La lampada spia per la pulitura del forno si spegne.



Selettore funzioni

Dopo avere disinserito il sistema ausiliario di pulizia:

Avvertenze:

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

1. Aprite la porta del forno e assorbite l'acqua residua con un panno-spugna grande, molto assorbente.
2. Pulite il forno con il panno-spugna imbevuto della soluzione di lavaggio, con una spazzola morbida, oppure con una paglietta di plastica per lavare le pentole.

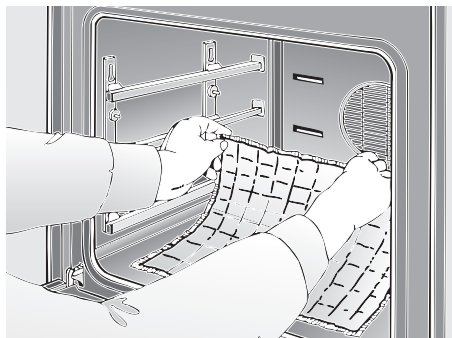
Potete rimuovere i residui resistenti ancora presenti con un raschietto per vetro (per vetroceramica).

Attenzione: maneggiate il raschietto con precauzione e non tenetelo con il manico troppo inclinato, per evitare di graffiare lo smalto!

3. Potete rimuovere gli orli di calcare con un panno imbevuto di aceto.
4. Strofinare di nuovo il forno con il panno-spugna sciacquato in acqua pulita, e poi asciugatelo strofinando con un panno morbido (anche sotto la guarnizione della porta del forno).

Avvertenze:

- ❑ Se il forno è molto sporco, potete ripetere l'operazione dopo il raffreddamento.
- ❑ In caso di sporco intenso con grasso, dopo l'arrosto o la cottura sulla griglia, consigliamo di strofinare con detergente per stoviglie i punti sporchi, prima di attivare il sistema ausiliario di pulizia.
- ❑ Dopo la pulizia, lasciate la porta del forno per circa 1 ora nella posizione di arresto obliqua a ca. 30°, affinché le superfici smaltate del forno possano asciugarsi bene.



Asciugatura rapida:

1. Portate la porta del forno nella posizione di arresto obliqua a ca. 30°.
2. Ruotate il selettore funzioni sulla posizione .
3. Con il selettore temperatura regolate verso il basso la temperatura del forno finché nel display compare 50° C.
4. Durata: circa 5 minuti.
5. Dopo ciò spegnere il forno.

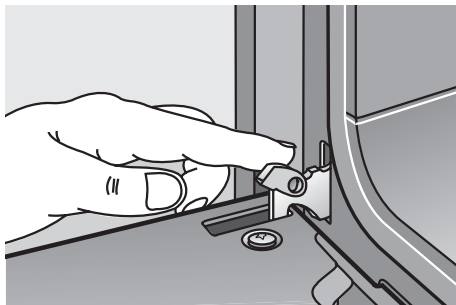
Forno:

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

Smontare la porta del forno:

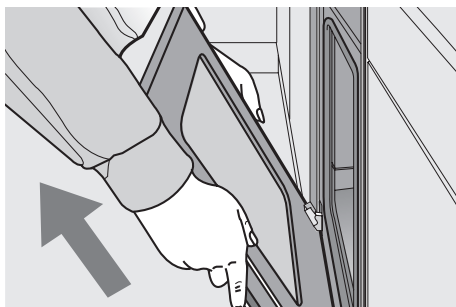
Sganciare:

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.

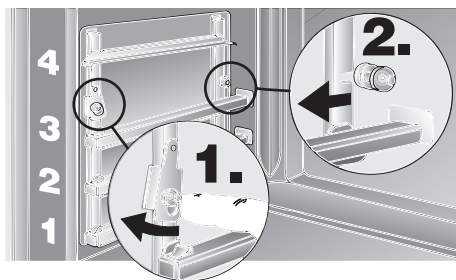


Accendere l'illuminazione del forno:

- ☐ Ruotate il selettore funzioni un grado verso sinistra. Il simbolo  è acceso.

Smontare le guide telescopiche:

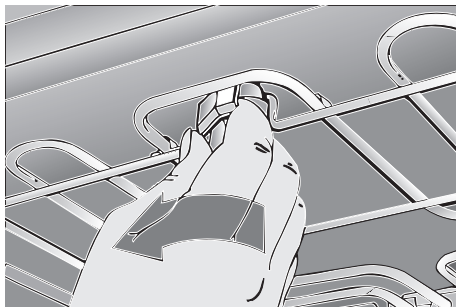
1. Sbloccate gli arresti di bloccaggio anteriori.
 2. Estraete con precauzione le guide telescopiche.
- ☐ Dopo il montaggio delle guide telescopiche, bloccare di nuovo gli arresti di bloccaggio anteriori.



Abbassare l'elemento riscaldante:

Attenzione: l'elemento riscaldante deve essere freddo.

1. Per sbloccarlo, girate l'arresto sotto al soffitto del forno.
Attenzione: non accendete l'elemento riscaldante quando è abbassato e non forzatelo verso il basso.
2. Dopo avere pulito il soffitto del forno, sollevate l'elemento riscaldante e bloccatelo di nuovo.



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

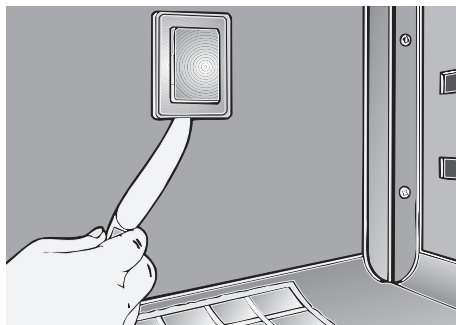
E-Nr.	FD
--------------	-----------

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.

Sostituzione della lampadina del forno:

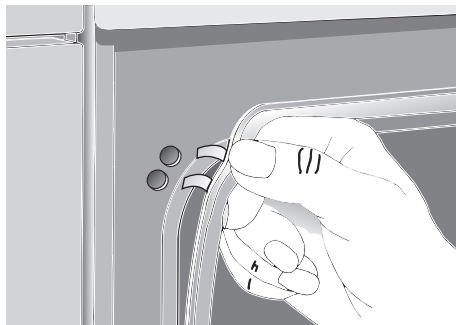
Attenzione: togliere corrente all'apparecchio!

1. Stendete nel forno freddo uno strofinaccio per stoviglie, per evitare danni.
2. Staccare il coperchio di vetro. A tal fine inserire un coltello o simile tra il vetro e la cornice d'arresto.
3. Cambiare la lampada.
 - Lampada ad incandescenza tipo E 14, 230–240 Volt, 25 Watt, termoresistente fino a 300° C.
 - Trovate la lampada presso il servizio assistenza clienti.



Sostituzione della guarnizione della porta del forno:

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

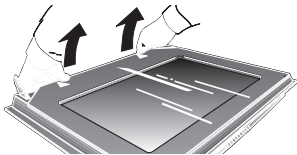
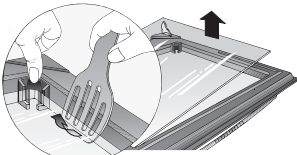


Che fare in questi casi?

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 è incassato orizzontale.	Verificare il montaggio.
... se il display indica $\Gamma \Gamma \Gamma$?	l'alimentazione elettrica si è interrotta brevemente.	Riattivare il timer ed il comando del forno
... se il display indica $-5-$?	Il forno e le zone di cottura sono bloccati (sicurezza bambino).	Ruotate il selettore funzioni 3 volte dalla posizione A ad illuminazione forno A . $-5-$ scompare.
... se i simboli del pannello comandi sono accesi ma il riscaldamento nel forno non funziona?	Il forno è stato bloccato contro l'uso abusivo (dispositivo d'interruzione di sicurezza).	Commutate 5 volte consecutive il selettore funzioni dalla posizione aria calda A a forno convenzionale B e indietro. $\square$ Nel display deve comparire 333 .
... se si verifica un malfunzionamento delle funzioni con comando elettronico?	Impulsi energetici (per es. fulmine)	Regolare di nuovo le funzioni relative.
...se dopo avere inserito il sistema ausiliario di pulizia la lampada spia non s'illumina?	Temperatura nel forno ancora troppo alta, p. es. per un uso prolungato delle zone di cottura. Lampada spia difettosa.	Fare raffreddare completamente il forno prima di usare il sistema ausiliario di pulizia. Fare sostituire da un tecnico autorizzato.
... le guide di estrazione telescopiche non rientrano più completamente?	Errata posizione dopo la pulizia.	Togliere completamente le guide di estrazione, oppure pulirle.
... se elementi ad inserimento smaltati presentano macchie opache, chiare?	Fenomeno normale causato dalla caduta di gocce di succo di carne.	Non vi è rimedio.
... dopo un lungo uso, porta del forno i vetri della porta del forno sono sporchi all'interno?	È normale.  	Sganciare la porta del forno e deporla con la faccia anteriore rivolta verso il basso su una superficie pulita, morbida. Afferrare il vetro della porta accanto alle cerniere, disinnestarlo verso l'alto e rimuoverlo. Porte con 3 vetri: Sganciare il vetro interno della porta dagli angolari di arresto e sollevarlo per es. con una paletta di plastica o di legno. Montaggio dopo la pulizia: Inserire il vetro interno della porta ed innestarlo. Agganciare il vetro della porta ed innestarlo premendolo accanto alle cerniere.

Indice

	Página		Página
Puntos a tener en cuenta		Limpieza y cuidados	
☐ Protección del medio ambiente	78	☐ Consejos y advertencias importantes	97
☐ Selección de las ollas y recipientes adecuados	79	☐ Elementos esmaltados y de vidrio	97
☐ Antes de conectar el aparato nuevo	79	☐ Frontal de acero inoxidable	97
☐ Correderas telescópicas	79	☐ Placa de cocción	97
☐ Advertencias y consejos de seguridad	80	☐ Horno	97
Antes de la primera utilización		☐ Sistema de limpieza EasyClean	98+99
☐ Limpieza previa	80	☐ Retirar y montar la puerta del horno	100
☐ Calentamiento inicial (en vacío) del horno y las placas de cocción	80	☐ Correderas telescópicas	100
Su nuevo horno		☐ Cuerpo radiador de calefacción (resistencia)	100
☐ Descripción del aparato	81	Localización y subsanamiento de averías	101
☐ Accesorios	82	¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?	102+103
☐ Diferentes alturas o pisos de colocación	82		
Cocinar			
☐ Mandos selectores de las zonas de cocción	84		
☐ Función automática de inicio de cocción rápida	84		
☐ Zona de cocción ampliable	84		
☐ Tabla de cocción	85		
Horneado y asado			
☐ Funciones del horno	86+87		
☐ Conexión y desconexión del horno	88+89		
☐ Dispositivos de seguridad	89		
☐ Horneado	90		
☐ Asado	91		
Asado al grill	92		
Advertencias y consejos prácticos	93		
Descongelar y cocer a fuego lento	94+95		
Escalón para fermentación de levadura	96		

Antes de conectar el aparato nuevo

- ☐ Antes de emplear el aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de servicio de la cocina eléctrica. En ella se facilitan informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado de la cocina.
- ☐ Las presentes instrucciones de servicio son válidas para diferentes modelos de aparato; por ello puede ser posible que se describan detalles y características de equipamiento que no concuerden íntegramente con las de su aparato concreto.
- ☐ Guarde las instrucciones de servicio y de montaje para un posible propietario posterior.
- ☐ Si el aparato presentara daños o desperfectos, no deberá ser utilizado.
- ☐ El montaje y acoplamiento del aparato a la red eléctrica sólo deberá ser efectuado por un electricista autorizado, cumpliendo las correspondientes instrucciones y según el esquema de conexión. En caso de efectuarse un acoplamiento erróneo del aparato y producirse algún daño o desperfecto en su aparato, expirará la garantía del mismo.
- ☐ Nuestros aparatos cumplen las normas de seguridad específicas del ramo para aparatos eléctricos. Las reparaciones que fuera necesario efectuar sólo podrán ser ejecutadas por técnicos debidamente instruidos del Servicio Técnico Postventa. Las reparaciones efectuadas de modo erróneo o incorrecto, pueden implicar serios peligros para el usuario.

Selección de las ollas y recipientes

Seleccionando los recipientes más apropiados para la cocción, puede Vd. ahorrar tiempo y energía.

- ☐ El mejor rendimiento se alcanza utilizando ollas y sartenes de calidad.
- ☐ Utilizar sólo ollas y sartenes con fondo liso.
- ☐ Utilizar sólo ollas y sartenes de tamaño suficiente.
- ☐ El diámetro del fondo de los recipientes debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción o ser algo mayor.
- ☐ Cocer los alimentos siempre con la tapa puesta sobre el recipiente.
- ☐ Utilizar ollas altas para cocinar alimentos con mucho líquido. De esta manera se evita que rebosen los líquidos sobre la placa de cocción.
- ☐ Secar siempre el fondo exterior de las ollas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.

Correderas telescópicas:

- ☐ Replegar los carriles telescópicos siempre hasta el tope. Al desplegar y replegar los carriles telescópicos, puede percibirse una ligera resistencia en los mismos.
- ☐ Cerrar la puerta del horno sólo una vez que se hayan replegado los carriles telescópicos.
- ☐ **Atención:** Los carriles telescópicos se caldean fuertemente al funcionar el horno. Prestar particular atención a los carriles calientes que se hubieran desplegado. ¡Peligro de quemaduras!

Advertencias y consejos de seguridad

- ☐ Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.
- ☐ Las superficies de los dispositivos de calentamiento y de los recipientes de cocción pueden calentarse fuertemente durante su servicio. Lo mismo ocurre con las superficies interiores de los hornos y los elementos de calefacción. Mantenga siempre alejados los niños de la cocina.
- ☐ Permanezca siempre en las inmediaciones del aparato al preparar platos o alimentos con grasa o aceite. La grasa o aceite excesivamente calentados pueden inflamarse.
- ☐ Limpie regularmente el horno. Los residuos de grasa o aceite podrían incendiarse cuando el horno está encendido.
- ☐ Los cables de conexión a la red de aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las zonas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes, ni tampoco ser aprisionados con la puerta del horno caliente. El aislamiento de los cables podría resultar seriamente dañado.
- ☐ En caso de comprobar algún defecto en el horno, deberá desconectarse el fusible correspondiente en la caja central de fusibles de la vivienda.
- ☐ No guarde ni coloque objetos inflamables en el interior del horno. Podrían inflamarse en caso de conexión fortuita del horno. No colocar tampoco objetos inflamables sobre la placa de cocción.
- ☐ No limpiar el horno ni la placa de cocción con limpiadoras de vapor o de alta presión.
- ☐ En caso de seleccionar la modalidad de calentamiento «Aire caliente forzado» , no forrar el horno o las bandejas de horneado con papel especial para hornear suelto, dado que éste podría resultar aspirado por el ventilador durante la fase de calentamiento, dando lugar a importantes daños en el ventilador y el circuito de calentamiento del horno.
- ☐ No colocar bandejas sobre el fondo del horno ni recubrir el fondo del horno con papel aluminio, pues de lo contrario puede producirse sobrecarga térmica, los tiempos de asado o cocción no concuerdan y pueden producirse daños en el esmalte de la cocina.
- ☐ No verter nunca agua directamente en el interior del horno caliente. El esmalte podría resultar dañado.
- ☐ El jugo de fruta que gotea de la bandeja de horneado produce manchas indelebiles. Por ello aconsejamos utilizar la bandeja universal, que es más honda.
- ☐ No se apoye ni se sienta sobre la puerta del horno estando abierta.
- ☐ La puerta del horno debe cerrar siempre herméticamente. Mantenga limpias las superficies de la junta de goma de la puerta.
- ☐ Vigile las ollas exprés durante la fase de calentamiento. Tan pronto se haya alcanzado la presión de cocción óptima, deberá reducir a tiempo la potencia ajustada en la placa de cocción.
- ☐ Obsérvense asimismo las instrucciones y consejos que figuran en las instrucciones de servicio de la placa de cocción.

Calentamiento inicial en vacío del horno:

1. Calentar el horno en vacío durante aprox. 30 minutos.
Seleccionar el calor superior e inferior a 240° C.
Con objeto de evitar la acumulación de los molestos olores producidos durante este proceso, deberá procurarse que las ventanas de la cocina estén abiertas.
2. Hacer funcionar en vacío (sin colocar recipiente alguno sobre las mismas) las placas de cocción de hierro fundido durante 1 a 2 minutos aproximadamente, a su máxima potencia. El olor que se produce durante esta operación es debido que la capa de protección anticorrosiva es quemada. Esto ocurre sólo con ocasión de la puesta en marcha inicial del horno.

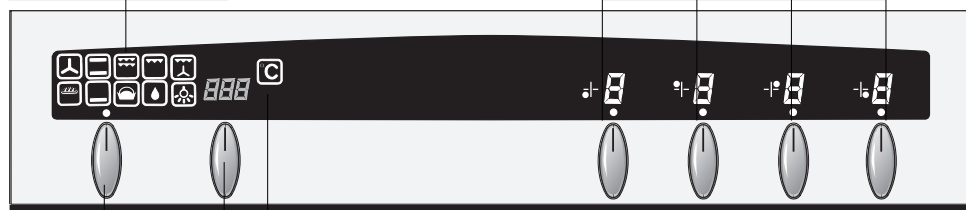
Limpieza previa:

1. Limpiar la superficie exterior del aparato con un paño suave húmedo.
 2. Limpiar el horno y los accesorios con una solución de lejía caliente.
- ☐ Observar estrictamente las instrucciones de servicio de la placa de cocción.

Su nuevo horno

Funciones del horno

Mandos de las placas de cocción



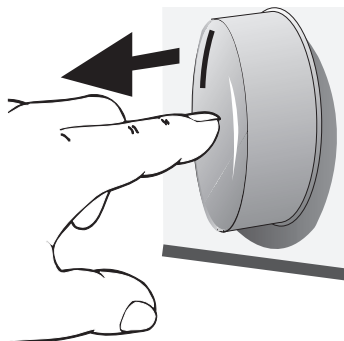
Mando selector de funciones con ajuste de la temperatura propuesta

Piloto de aviso para la temperatura del horno

Mando selector de la temperatura con piloto de aviso para la temperatura del horno

Panel de mandos:

- ☐ Los mandos pueden encastrarse en el cuerpo de la cocina.
- ☐ Para enclavarlos o desenclavarlos deberán ser presionados. Los mandos deberán encontrarse para ello en posición de desconexión.



Funciones del horno:

- Aire caliente forzado y escalón para descongelación
- Calor superior e inferior (Sistema de calefacción convencional)
- Asado con el grill de amplia superficie
- Asado con el grill de superficie reducida (grill de escaso consumo energético)
- Asado con grill con aire caliente
- Escalón para horneado del pan
- Calor de solera
- Escalón para fermentación
- Sistema de limpieza EasyClean
- Iluminación interior del horno

Advertencias:

- ☐ La iluminación interior del horno se activa cada vez que se selecciona una función del horno. Única excepción: La función de limpieza del horno.
- ☐ El piloto de aviso para la temperatura del horno se ilumina en rojo durante los ciclos de calentamiento normal y posterior del horno, apagándose una vez que se ha alcanzado la temperatura seleccionada.

Su nuevo horno

Accesorios

- ☐ El equipo de serie del aparato incluye:

1 Bandeja pastelera, esmaltada
1 Rejilla para hornear o asar
1 Bandeja universal con rejilla
1 Parrilla de asado

- ☐ Más accesorios opcionales los podrá adquirir Vd. en el comercio especializado.

Nº de pedido

Bandeja universal con rejilla	Z 1230 X2
Bandeja para soufflés	Z 1270 X2
Bandeja pastelera, de aluminio	Z 1330 X0
Bandeja pastelera, esmaltada	Z 1340 X2
Rejilla para hornear o asar, acodada	Z 1470 X0
Parrilla de asado (sólo para colocar dentro de la bandeja universal)	Z 1510 X2
Bandeja para cocer pan	Z 1910 X0

Advertencia:

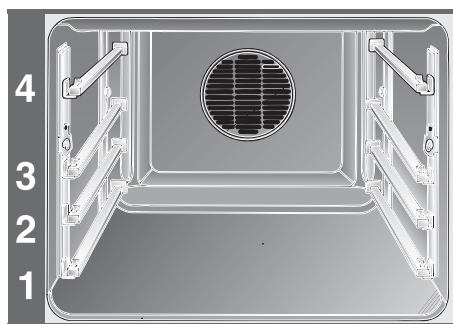
- ☐ Es posible que durante el funcionamiento del horno se deformen la bandeja de horneado o la sartén universal. Las causas de ello son grandes diferencias de temperatura en los accesorios. Estas diferencias pueden aparecer si se cubrió solamente una parte del accesorio, o si se pusieron productos ultracongelados (como p. ej. una pizza) en los accesorios.

La deformación vuelve a desaparecer durante el horneado, asado o la preparación al grill.

Alturas de colocación

- ☐ El horno dispone de 4 alturas o pisos de colocación diferentes. Estos pisos se cuentan de abajo hacia arriba, y están marcados en el horno.

⚠ En caso de trabajar con la modalidad de **aire caliente forzado, no debe utilizarse el piso »2«** a fin de no perjudicar la circulación del aire.

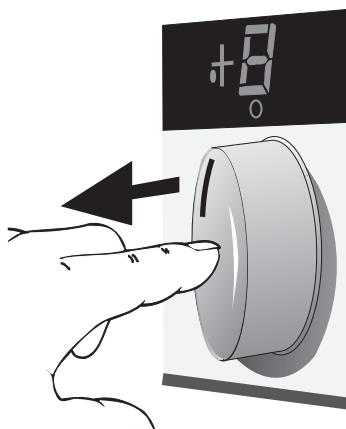
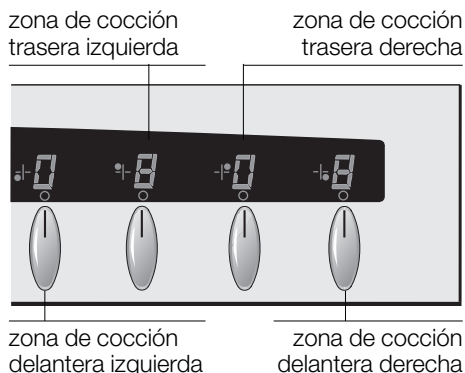


Manejo de las zonas de cocción

- ❑ Las zonas de cocción se pueden bloquear conjuntamente con el horno (véase al respecto el capítulo «Dispositivos de seguridad»). De esta manera se puede excluir la posibilidad de conexión fortuita o manejo erróneo, por ejemplo al jugar los niños.
- ❑ **Importante:** La placa de cocción incorpora unas instrucciones de uso separadas. En éstas se facilitan una serie de consejos y advertencias importantes para el uso correcto de la placa de cocción. Lea, por lo tanto, atentamente dichas instrucciones antes de utilizar por vez primera la placa de cocción.
- ❑ Los mandos selectores de las zonas de cocción son escamoteables.
- ❑ Para enclavarlos y desenclavarlos basta con presionarlos.
- ❑ La potencia de cocción seleccionada para cada zona de cocción es mostrada en la pantalla de visualización, en la zona que se encuentra directamente por encima del mando selector en cuestión.
- ❑ El margen de potencia ajustable comprende las posiciones 1-9, con las correspondientes posiciones intermedias. Las posiciones intermedias se caracterizan con un punto detrás de la cifra indicadora del valor (escalón) completo de la potencia de cocción seleccionado (en nuestro ejemplo mostramos un valor intermedio entre las potencias de cocción cuatro y cinco: 4.5).

Funcionamiento normal

- ❑ Seleccionar la potencia de cocción deseada girando el mando hasta que aparezca en la pantalla de visualización el valor en cuestión.
- ❑ En las tablas de cocción se facilitan una serie de consejos prácticos para la selección de las diferentes potencias de cocción.



Sistema automático de inicio de cocción rápida

- Con la función automática de inicio de cocción rápida, la zona de cocción alcanza la máxima temperatura de la potencia de cocción ajustada con toda rapidez.

Ajuste manual de la función automática de inicio de cocción rápida

1. Girar el mando selector a la potencia de cocción **9** para activar el inicio de cocción rápida.
2. Una vez alcanzado el inicio de cocción rápida, ajustar con el mando selector el escalón de cocción lenta deseado.

Función electrónica de inicio rápido de cocción

1. Girar el mando selector hacia la izquierda. En la pantalla de visualización aparece la letra „F”.
2. Ajustar a continuación el escalón de cocción lenta deseado (en nuestro ejemplo es el escalón de cocción lenta **2**•).

En la pantalla de visualización se muestra alternativamente la letra „F” y el escalón de cocción seleccionado.

- Al desaparecer la letra „F” de la pantalla, ha concluido la función electrónica de inicio de cocción rápido y la zona de cocción conmuta al escalón de cocción lenta preseleccionado (en nuestro ejemplo: **2**•).
- Para desconectar la función electrónica de inicio rápido de cocción ya activada, girar el mando selector de la zona de cocción en cuestión al punto de desconexión **0**.

Zonas de cocción ampliables

- La conexión de las zonas de cocción ampliables se efectúa en dependencia del modelo de placa de cocción adquirido.

Importante: Léanse a este respecto las instrucciones de uso de la placa de cocción.

Conectar las zonas de cocción ampliables

1. Para conectar la zona de cocción ampliable, girar el mando selector correspondiente completamente hacia la derecha, hasta el tope.
2. Ajustar a continuación la potencia de cocción deseada.
3. Para desactivar la zona de cocción ampliable, girar el mando selector hasta la posición de desconexión **0**.

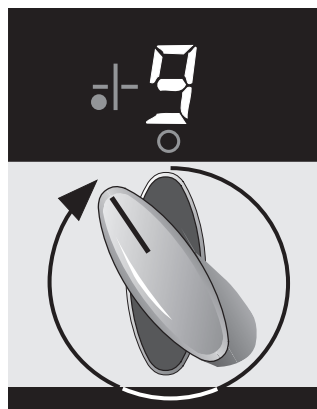
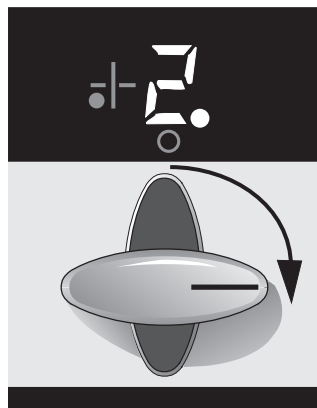
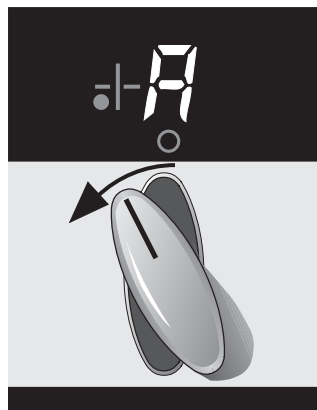


Tabla de cocción

Sin inicio rápido de cocción	Ejemplos	Potencia (escalón) de cocción	Observaciones
Fundir	Chocolate	1 - 2	remover de vez en cuando
	Gelatina	2	
	Mantequilla	2	
Calentar	Verduras en lata	2 - 3	
	Cocidos, potajes	2 - 3	
Freír	Buñuelos, crêpes	5 - 7	freír de modo continuo
	Barritas de pescado congelado	5 - 7	
	Escalopes, filetes empanados	5 - 7	
Con sistema automático de inicio de cocción rápida	Ejemplos	Potencia (escalón) de cocción	Indicación en la pantalla
Rehogar	Pescado	5 - 6	A
Cocer	Arroz	1 - 3	A
	Patatas cocidas enteras con piel	4 - 5	
	Patatas hervidas	4 - 5	
	Verdura fresca	2 - 3	
Brasear	Carne de vaca adobada	4 - 5	A
	Filetes rellenos enrollados	4 - 5	

Advertencias:

- ❑ Los minerales y las vitaminas sufren fácilmente un proceso de lixiviación. Por ello aconsejamos usar poca agua a fin de que las vitaminas y los minerales sean preservados. Además, los tiempos de cocción se reducen, resultando la verdura sabrosa y crujiente.
- ❑ Los valores consignados sólo son valores orientativos y pueden variar según los alimentos y los recipientes de cocción utilizados.
- ❑ **Aprovechar el calor residual.** En los alimentos con largos tiempos de cocción, puede desconectarse la zona de cocción unos 5 a 10 minutos antes de concluir el tiempo de cocción previsto.
- ❑ La función electrónica de inicio rápido de cocción desarrolla su máxima eficacia y rendimiento con aquellos platos o alimentos que pueden cocinarse a fuego lento, sin necesidad de una vigilancia permanente. Por ejemplo patatas, verduras, arroces.
- ❑ Los platos o alimentos que requieran ser modificados o vueltos con frecuencia durante la fase de cocción a fuego lento, no son adecuados para ser preparados con la función electrónica de inicio rápido de cocción.

Funciones del horno

Aire caliente forzado

Un ventilador instalado en la pared de fondo del horno se encarga de hacer circular el aire caliente por el interior del mismo, lográndose así una transmisión óptima del calor a los alimentos.

Las ventajas:

- Menor acumulación de suciedad en el horno
- Posibilidad de hornear y asar en varios pisos al mismo tiempo
- Tiempos de calentamiento del horno más cortos
- El horno trabaja con menores temperaturas
- Descongelación cuidadosa de alimentos
- Posibilidad de esterilizado

Calor superior y inferior

(Sistema convencional de calentamiento del horno)

Los cuerpos radiadores de calefacción incorporados en la parte superior y inferior del horno generan el calor y lo transmiten a los alimentos por proceso de radiación.

Horneado y asado sólo es posible en un piso.

Las ventajas:

- Adecuado para hacer pasteles húmedos, pizzas, quiches

Asado con grill de superficie variable

El cuerpo de calefacción instalado en la parte superior del horno genera el calor que, mediante proceso de radiación, es transmitido a los alimentos.

Las ventajas:

- Particularmente apropiado para asar trozos o piezas de carne pequeños y no muy gruesos, como por ejemplo filetes o salchichas, así como pescado, verduras y emparedados.

Grill de amplia superficie

Las ventajas:

- Se calienta toda la superficie del grill
- Opción apropiada particularmente para asar grandes cantidades

Grill de superficie reducida

Las ventajas:

- Sólo se calienta la zona central de la superficie del grill
- Opción apropiada particularmente para asar pequeñas cantidades
- Ahorro energético

Asado con grill con aire caliente

En el asado con grill con recirculación del aire caliente se conectan y desconectan alternativamente el cuerpo de calefacción del grill y el ventilador.

El ventilador distribuye el calor generado por el cuerpo de calefacción del grill de modo uniforme por el interior del mismo.

Las ventajas:

- Particularmente apropiado para asar pollos y grandes trozos de carne.

Escalón para horneado del pan

Escalón para hornear pan, con aire caliente forzado.

Regulable entre 180 – 220° C.

Funciones del horno

Calor inferior

Con esta opción se conecta sólo el cuerpo de calefacción de la parte inferior del horno. Las ventajas:

- Modalidad apropiada particularmente para alimentos cuya parte inferior necesite más cochura o deba tener una corteza crujiente.

 Utilizarla sólo brevemente, poco antes de concluir el tiempo de horneado o cocción prescrito.

Escalón para fermentación

Mediante esta función se crean las condiciones óptimas para la subida de la masa de levadura.

Temperatura: 35 – 38° C

Humedad del aire: 75 – 100%

Ventajas:

- aumento de volumen rápido y uniforme de la masa
- se evita que la masa se seque
- evita que se forme piel, facilitando su elaboración
- protección contra factores negativos externos (por ejemplo corriente de aire)
- preparación de yogur.

Sistema EasyClean

Con objeto de facilitar las tareas de limpieza del interior del horno, su aparato dispone de un sistema de limpieza auxiliar. Mediante la evaporación automática de una solución detergente adecuada, los restos de alimentos acumulados o incrustados sobre las superficies esmaltadas del horno son ablandados gracias a la acción conjunta del calor y el vapor de agua, pudiéndose concluir la limpieza con gran facilidad y rapidez. Para una información más detallada al respecto, véase el capítulo »Limpieza y cuidados«. Emplear esta opción sólo con el horno frío.

Las ventajas:

- Facilidad de limpieza del horno
- Preservación de las superficies esmaltadas
- Limpieza respetuosa con el medio ambiente

Conexión y desconexión del horno

Antes de conectar el horno, deberá decidir qué modalidad de calentamiento desea utilizar.

Conectar el horno:

Girar el mando selector de las funciones del horno hasta que en la pantalla de visualización aparezca el símbolo correspondiente a la modalidad de calentamiento deseada.

- ☐ En la pantalla de visualización se muestra la temperatura propuesta por el sistema, conectándose la iluminación interior del horno.
- ☐ La temperatura propuesta por el sistema se puede aumentar o reducir en pasos de cinco grados (en las tablas de cocción y horneado figuran las indicaciones correspondientes).
- ☐ **El escalón de fermentación**  trabaja con una temperatura fijamente programada en fábrica, que no se puede modificar. Su activación es señalada en la pantalla de visualización a través de la indicación .
- ☐ **El sistema de limpieza automática del horno EasyClean** trabaja con una temperatura fijamente programada en fábrica, que no se puede modificar. La activación de esta función es señalada en la pantalla de visualización con las siglas .
- ☐ Para activar el escalón de descongelación, véase el capítulo «Descongelar y preparar en el horno».
- ☐ El piloto de aviso para la temperatura del horno  se ilumina en rojo durante el ciclo de calentamiento del horno, apagándose una vez que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura seleccionada.

Desconectar el horno:

Para desconectar el horno, colocar el mando selector de funciones y el mando selector de la temperatura en la posición de desconexión .

Advertencias:

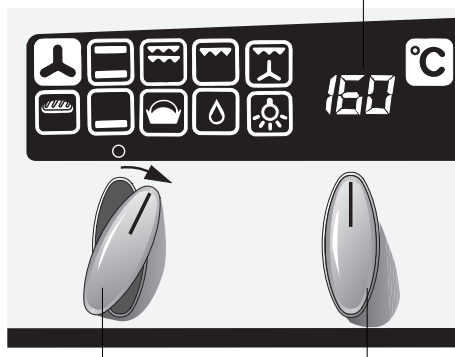
- ☐ El horno está provisto de un ventilador para su refrigeración. Con objeto de facilitar el enfriamiento del horno, el ventilador continúa funcionando durante un cierto tiempo después de haber desconectado el horno.

Indicaciones de calor del horno:

-  hasta ~ 120° C.
-  de 120° hasta ~ 80° C.

Ejemplo: Aire caliente forzado

Pantalla de visualización de la temperatura



Mando selector de funciones

Mando selector de la temperatura

Márgenes de temperatura de los diferentes sistemas de calentamiento del horno

Sistema	Temperatura propuesta por el programa	Margen de temperatura
	160	40–200
Escalón de descongelación 	— — —	sin posibilidad de ajustar la temperatura
	170	50–275
	220	50–275
	180	50–275
	170	50–250
	200	180–220
	200	50–225
	—  —	valor fijamente programado
		valor fijamente programado

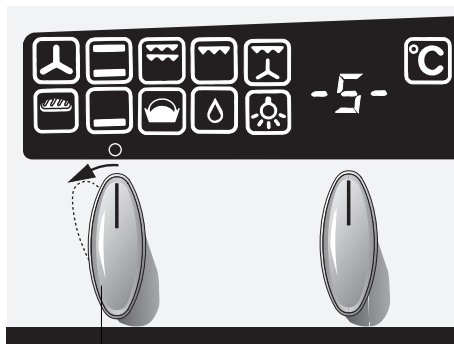
Bloquear las funciones de las zonas de cocción:

Girar rápidamente el mando selector de funciones del horno de la posición de desconexión  a la función «iluminación del horno»  y devolverlo a la posición de desconexión . Repetir esta operación tres veces consecutivas.

- ☐ En la pantalla de visualización aparece la indicación **-5-**.
- ☐ El horno y las zonas de cocción ya no pueden ser activadas de modo fortuito (por ejemplo por niños al jugar).
- ☐ Para desbloquear las funciones, girar nuevamente el mando selector de funciones tres veces consecutivas de la posición de desconexión  a la posición «iluminación del horno» . La indicación **-5-** desaparece de la pantalla.

Desconexión automática de seguridad:

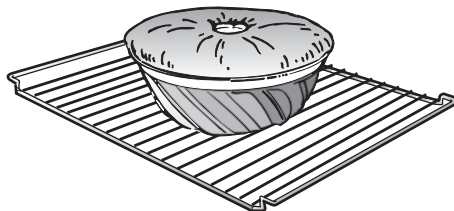
- ☐ Según los valores ajustados, las zonas de cocción se desconectan automáticamente al cabo de 1 – 10 horas de funcionamiento ininterrumpido.
- ☐ Según los valores ajustados, el horno se desconecta automáticamente al cabo de 6 – 12 horas de funcionamiento ininterrumpido.
- ☐ Las desconexiones de las zonas de cocción y del horno son independientes una de otra.
- ☐ Estas desconexiones se producen sólo en caso de no efectuar ningún ajuste o modificación de los valores ajustados durante dicho período.



Mando selector de funciones

Hornear en moldes

- ☐ Colocar los moldes siempre sobre la parrilla, fijándose que ocupen el centro del horno.
- ☐ Aconsejamos utilizar moldes oscuros de metal, dado que absorben mejor el calor.



Hornear en Moldes de hojalata:

-  Aire caliente Nivel 3
-  Calor superior e inferior Nivel 1

Calor superior e inferior:

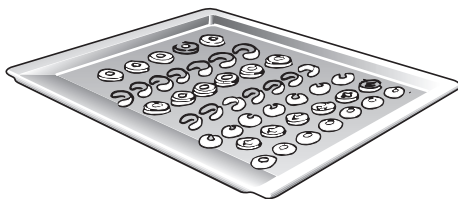
- ☐ **El pastel está muy tostado por abajo:**
Verificar la altura de la parrilla. Reducir el tiempo de horneado; ajustar una temperatura más baja.
- ☐ **El pastel está muy claro:**
Verificar la altura de la parrilla. Prolongar el tiempo de horneado o seleccionar un molde de chapa negra.

Sistema de aire caliente forzado:

- ☐ No colocar los moldes o pasteles altos directamente delante de la rejilla protectora de la pared de fondo del horno.

Hornear en bandejas:

- ☐ La parte oblicua de la bandeja de horneado debe mostrar siempre hacia la puerta del horno.
- ☐ Introduzca siempre las bandejas en el horno hasta el tope.
- ☐ Se aconseja utilizar preferentemente las bandejas originales del fabricante.



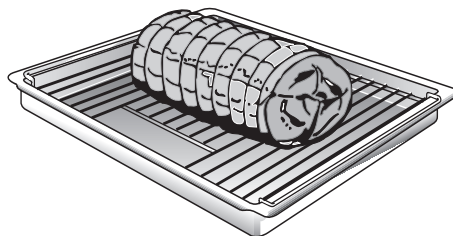
Advertencias:

- ☐ El tostado de los alimentos puede ser influido a través de los ajustes de la temperatura del horno.
- ☐ Si el pastel se aplasta al sacarlo del horno, deberá utilizarse la vez próxima menos líquido, seleccionar un tiempo de horneado más largo o ajustar una temperatura más baja.

Asar con aire caliente forzado o con calor superior e inferior

Advertencias:

- ❑ Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. Introducirla conjuntamente con ésta en el mismo piso (altura).
- ❑ Los trozos de carne a partir de un peso de 750 gramos se pueden asar de modo particularmente económico en el horno.
- ❑ **Asar en recipientes abiertos:** Enjuagar la bandeja universal o los utensilios de asado que se vayan a utilizar con agua. Colocar la carne sobre los mismos.
- ❑ Para carnes y aves con grasa deberá ponerse, según el tamaño de la pieza, entre $\frac{1}{8}$ y $\frac{1}{4}$ litro de agua en la bandeja universal. Untar las carnes magras con grasa a discreción, o mecharlas con una lonja de tocino.
- ❑ Una buena salsa se puede hacer con el «fondo» o jugo del asado recogido y concentrado en la bandeja. Para ello, agregar agua caliente al mismo para disolverlo, ponerla a cocer y agregarle fécula para espesarla. En caso necesario, pasarla por un tamiz.
- ❑ Meter la carne en el horno frío (no hace falta calentarlo previamente = Ahorro de energía).



❑ **Asado en recipiente cerrado (cacerola):**

Colocar la carne, ya se trate de un trozo de carne en una cacerola adecuada para el asado y cubrirla con la tapadera. Introducirla en el horno, colocándola sobre la parrilla. Aconsejamos preparar el asado de vacuno en una cacerola cerrada.

Consejos prácticos:

- ❑ Utilizar sólo recipientes con asas resistentes a las elevadas temperaturas del horno.
- ❑ Preparar los trozos de carne grandes directamente en la bandeja universal, sin utilizar la parrilla.
- ❑ Los trozos de asado más pequeños se pueden preparar con papel de aluminio. Para ello se corta un trozo de papel de aluminio en las medidas aproximadas de la parrilla, se la da una forma con los bordes elevados por los laterales, y se coloca sobre la parrilla.
- ❑ Una vez transcurrido el tiempo de asado prescrito, dejar reposar la carne durante unos 10 minutos aproximadamente en el horno desconectado y cerrado.

Asar con la parrilla de asado

Con aire caliente forzado , para grandes trozos de carne con grasa.

- ❑ Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. La parrilla contribuye a evitar que el horno quede sucio.
- ❑ La grasa y el jugo del asado son recogidos en la bandeja universal

- ❑ Con la parrilla de asado puede cocinarse la carne a una temperatura algo superior a la indicada en la correspondiente tabla o receta, para el caso de que se desear que la carne tenga una corteza crujiente.



Asado al grill

- ! **Prestar atención al asar al grill.**
- **Mantener alejados los niños de la cocina durante las operaciones.**

Atención:

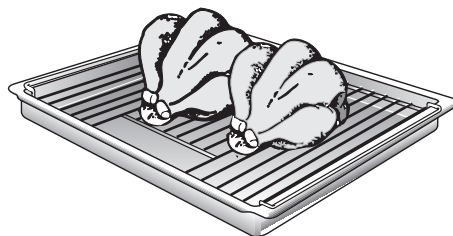
- ☐ Asar al grill con la puerta cerrada.
- ☐ Las temperaturas del asado al grill pueden regularse.
- ☐ Introducir siempre conjuntamente la bandeja universal y la parrilla.

- ☐ Colocar siempre la carne en el centro de la parrilla.
- ☐ Si el cuerpo de calefacción del grill se desconectara, ello es debido a la activación del circuito protector contra sobrecalentamiento. El cuerpo de calefacción volverá a conectarse al cabo de unos breves instantes.
- ☐ **Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. Introducirla conjuntamente con ésta en el mismo piso (altura).**

Asado con grill con aire caliente

Para pollos o asados de carne particularmente crujientes (asado de cerdo con corteza).

- ☐ Utilizar la parrilla y la bandeja universal. Emplear preferentemente para el asado de carne recipientes con asas resistentes al calor. Volver las grandes piezas una vez transcurrida la mitad del tiempo de asado prescrito.
- ☐ No colocar los recipientes o utensilios de vidrio usados que estuvieran calientes, sobre bases frías o húmedas sino sobre sobre un paño de cocina seco, a fin de evitar que el vidrio salte.
- ☐ Al realizar el asado al grill con del aire caliente sobre la parrilla, puede originarse un mayor grado de suciedad en el horno. Por ello deberá limpiarse el horno tras cada sesión de trabajo, a fin de evitar



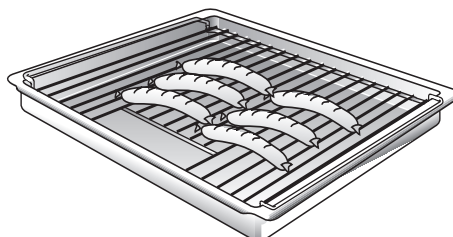
el quemado y la incrustación de los restos de alimentos en el horno.

- ☐ Dar la vuelta a las aves enteras una vez transcurridas las dos terceras partes de su tiempo de asado. En los asados de pato y ganso, pinchar la piel debajo de las alas a fin de permitir la salida de la grasa.
- ☐ Una vez transcurrido el tiempo de asado prescrito, dejar reposar la carne durante unos 10 minutos aproximadamente en el horno desconectado y cerrado.

Asado al grill, sistema clásico de superficie reducida o amplia

Para platos pequeños y planos.

-  = grill de superficie reducida, para alimentos en pequeñas cantidades
-  = grill de amplia superficie, para alimentos en mayores cantidades
- ☐ Utilizar siempre conjuntamente la parrilla y la bandeja universal.



- ☐ Dar la vuelta a la pieza a asar una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de asado prescrito.
- ☐ Untar ligeramente la parrilla y el alimento de aceite.

Advertencias y consejos prácticos

Para el horneado:

- ☐ El pastel colocado sobre la bandeja no está suficientemente cocido por abajo
- ☐ El pastel de molde está demasiado claro por abajo.
- ☐ El pastel o las pastas están demasiado tostadas por abajo.
- ☐ El pastel está demasiado seco.
- ☐ El pastel está falto de consistencia o pastoso por dentro, o la carne no está bien hecha por dentro.
- ☐ Al trabajar con la modalidad «Aire caliente forzado», los pasteles en moldes redondos o rectangulares se tuestan demasiado por detrás.
- ☐ Al preparar alimentos horneados o asados muy húmedos p.e. tarta de frutas o asados con agua, se produce gran cantidad de vapor de agua en el horno, que se precipita sobre la puerta del mismo, pudiendo gotear sobre el piso o el mueble empotrado.

Retirar las bandejas de horneado o univesales que no vayan a usarse, del horno.

No colocar el molde sobre la bandeja de horneado, sino sobre la parrilla.

Colocar el pastel o las pastas en un piso más elevado.

Aumentar algo la temperatura ajustada del horno. Seleccionar un tiempo de horneado más corto.

Reducir algo las temperaturas de horneado o asado ajustadas.

Atención: Los tiempos de horneado o asado no se pueden acortar aumentando las temperaturas (alimentos tostados por fuera, enteros o crudos por dentro). Seleccionar unos tiempos de horneado o asado más largos. Dejar reposar la masa. Poner menos líquido en la masa.

No colocar el molde directamente delante de las salidas de aire en la pared de fondo del horno.

Abriendo varias veces por breve tiempo la puerta del horno (una a dos veces en largos tiempos de horneado o asado), puede evacuarse el vapor de agua acumulado en el interior del horno, con lo que se reduce sensiblemente el peligro de goteo.

Para ahorrar energía:

- ☐ Calentar el horno previamente sólo en caso de exigirlo la receta del plato a cocinar.
- ☐ Los moldes oscuros absorben mejor el calor.

- ☐ **Calor residual:** En los procesos de horneado o asado prolongados, puede desconectarse el horno 5 a 10 minutos antes de alcanzar el tiempo de horneado prescrito.

Descongelar y prepara al horno con la modalidad «Aire caliente forzado»

Advertencias importantes:

- ☐ Descongelar y preparar al horno alimentos congelados, utilizar sólo la opción de aire caliente circulante.
- ☐ Observar las instrucciones e informaciones de los fabricantes consignadas en las envolturas de los alimentos congelados.
- ☐ Los alimentos congelados que se han descongelado (en particular carne) requieren unos tiempos de cocción más cortos que los alimentos frescos, dado que el proceso de congelación desarrolla un efecto semejante a una cocción previa.
- ☐ En caso de preparar **carne congelada** directamente en el horno, hay que sumar el tiempo necesario para la descongelación al tiempo de cocción de la carne.
- ☐ Descongelar las **aves congeladas** antes de cocinarlas, dado que hay que vaciarlas primero.
- ☐ Cocinar el **pescado congelado** a la misma temperatura que el pescado fresco.
- ☐ Los **alimentos cocinados, envasados en bandejas de porciones de aluminio**, se pueden preparar simultáneamente en el horno.

Descongelar:

Pisos:

Para 1 bandeja: Piso 3

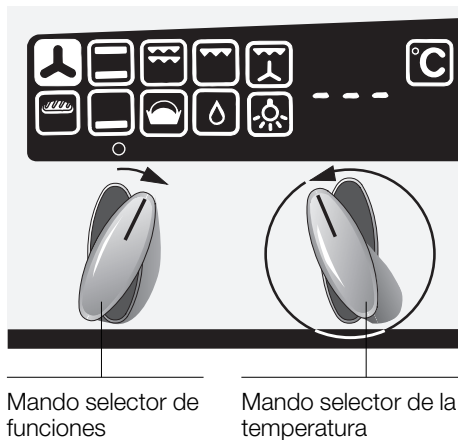
Para 2 bandejas: Piso 1 + 3

- ☐ Los **tiempos consignados** sólo son valores de orientativos, que pueden variar en función de la forma y cantidad de los productos congelados.
- ☐ Descongelar **los productos congelados crudos o los alimentos congelados** en un congelador a una temperatura de 50° C. En caso de seleccionar una temperatura más elevada, puede desecarse el alimento.
- ☐ Descongelar los **alimentos envueltos en papel** o envases de aluminio cerrado a una temperatura de 130 – 140° C.
- ☐ Descongelar y calentar los **productos de panadería congelados** a una temperatura de 100 a 140° C. Untar ligeramente los panes, panecillos y productos hechos con levadura con agua, a fin de que salgan más crujientes.
- ☐ Descongelar los **pasteles congelados secos** planos a una temperatura de 160 – 170° C, durante 20 a 30 minutos.
- ☐ Descongelar **pasteles congelados húmedos planos** (con capa de frutas) a una temperatura de 160 – 170° C, durante 30 a 50 minutos. Envolverlos en papel aluminio para evitar que las frutas se sequen.
- ☐ Descongelar y hornear los **emparedados congelados** (ya preparados) a una temperatura de 160 – 170° C, durante 20 minutos.
- ☐ **Pizzas congeladas:**
Ténganse presentes las indicaciones que facilita el fabricante en el embalaje de las mismas.

Escalón de descongelación:

Sólo para pasteles muy delicados (por ejemplo tartas de crema)

1. Colocar el mando selector de funciones en la posición correspondiente a la función «Aire caliente forzado» .
 2. Reducir la temperatura del horno con ayuda del mando selector de la temperatura, hasta que en la pantalla de visualización aparezca la indicación ---. Ajustar la temperatura del horno.
- ☐ El ventilador instalado en el pared de fondo del horno se pone en marcha, sin funcionar la calefacción.
 - ☐ Descongelar los pasteles, según tamaño y naturaleza, entre 25 y 45 minutos. Retirarlos a continuación del horno y dejarlos reposar entre otros 30 y 45 minutos más, para que acaben de descongelarse.
 - ☐ En caso de tratarse de pequeñas cantidades (piezas o trozos individuales, o pastas, por ejemplo) se reduce la duración del período de descongelación a 15 ó 20 minutos. El período de reposo para la descongelación final se reduce a 10 ó 15 minutos.



Escalón para fermentación de levadura

Atención:

- ☐ ¡Usar la función para fermentación sólo estando **el horno completamente frío** (Temperatura ambiente).
- ☐ Emplear sólo agua normal de red. ¡No usar agua destilada!

Conectar la función:

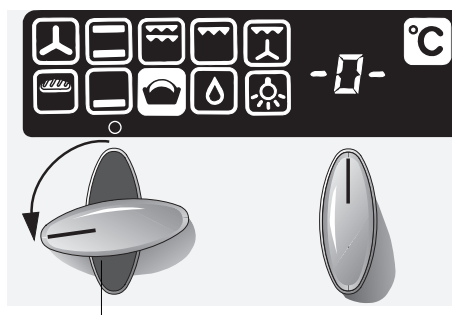
1. Verter aprox. 0,05 litros (= 50 mililitros) de agua sobre el fondo del horno.
2. Coloque el recipiente con la masa de levadura en el centro de la parrilla, en la altura **1**.

 ¡No cubrir la masa!

3. Cierre la puerta del horno.
4. Girar el mando selector de funciones a la posición .

☐ El piloto de aviso  se ilumina y en la pantalla de visualización aparece la indicación **-0-**.

☐ El proceso de fermentación de la levadura se desarrolla y regula automáticamente.



Mando selector de funciones

 Si tras conectar el horno destella en pantalla la indicación **-0-**, la temperatura interior del horno es demasiado elevada.

- ☐ Desconecte el horno.
- ☐ Espere hasta que el horno se haya enfriado hasta la temperatura ambiente del recinto.
- ☐ Vuelva a conectar la función de fermentación.

Masa de levadura	Cantidad de harina	Altura de colocación en el horno	Duración del proceso
Pastel hasta	500 gramos	1	20 – 25 minutos
Pastel hasta	500 – 750 gramos	1	25 – 30 minutos
Masa para trenza	500 gramos	1	30 – 35 minutos
Masa para trenza	750 gramos	1	30 – 40 minutos
Masa de pan	1000 gramos	1	35 – 60 minutos
Yogur	1 litro de leche	1	6 horas

¡Atención!:

- ☐ En caso de preparar yogur, **¡no poner agua en el fondo del horno!**
- ☐ Los valores facilitados en la tabla sólo son valores orientativos, que pueden diferir en función del tipo y la cantidad de la masa empleada, así como del estado de los ingredientes (por ejemplo edad y calidad de la levadura).
- ☐ Para la elaboración ulterior de la masa de levadura, aconsejamos consultar el libro de cocina que acompaña a estas instrucciones.
- ☐ Antes de iniciar el horneado, elimine los restos de agua que pudieran haber en el interior del horno. En caso de constatar manchas o sedimentaciones de cal, separarlas con un poco de vinagre y aclarar con agua limpia.
- ☐ No vierta agua fría estando el horno caliente.

Desconectar la función:

Girar el mando selector de funciones a la posición de desconexión .

☐ Todas las funciones son borradas.

Limpieza y cuidados

Advertencias importantes:

- ☐ No utilizar agentes frotadores ni abrasivos, así como tampoco objetos rascadores para limpiar la cocina.
- ☐ No eliminar los restos de alimentos quemados con objetos rascadores, sino ablandarlos con un paño húmedo y agente lavavajillas.
- ☐ No utilizar limpiadores especiales (p.e. sprays) para limpiar elementos o partes de aluminio o plástico.

Frontal de acero inoxidable:

- ☐ En caso de utilizar limpiadores de uso corriente para acero inoxidable, los textos estampados sobre el mismo pueden ser atacados por el agente.
- ☐ No utilizar esponjas abrasivas.
- ☐ Aplicar un **lavavajillas de uso corriente** sobre un paño suave húmedo o una gamuza para secar cristales.

Elementos esmaltados y de vidrio:

- ☐ Limpiarlos con una solución de agua jabonosa caliente.
- ☐ Para limpiar el frontal del horno detrás de la puerta, deberá desengancharse la junta de goma de la puerta.

Placa de cocción:

- ☐ La placa de cocción es acompañada de unas instrucciones de servicio específicas separadas.
- ☐ Observar estrictamente los consejos y recomendaciones relativos a la limpieza que se facilitan en las mismas.

Horno:

- ☐ Limpiar el horno tras concluir su utilización, en particular en caso de haber preparado platos asados o al grill, dado que los restos de alimentos que pudieran quedar adheridos en el interior del horno se queman e incrustan al usar éste nuevamente, resultando considerablemente más difícil su eliminación.
- ☐ Al trabajar frecuentemente con el sistema de circulación del aire caliente se puede reducir la suciedad acumulada en el mismo.

 No limpie el horno en caliente con limpiadores de hornos específicos para limpieza en caliente.

- ☐ Al preparar y hornear pasteles o tartas muy húmedas, deberá emplearse la bandeja universal.
- ☐ Utilizar recipientes adecuados para hacer asados.
- ☐ En caso de escaso grado de suciedad, limpiar el horno estando aún templado con una solución de lejía caliente. Dejar la puerta abierta para que se seque.

Cristal de la puerta del horno:

- ☐ Con objeto de lograr una reducción de la temperatura, el cristal interior de la puerta del horno está dotado de una capa termorreflectora.
- ☐ Esta capa no interfiere en absoluto la buena visibilidad a través del cristal.
- ☐ Estando la puerta del horno abierta, la capa reflectora puede aparecer como una especie de velo de color claro. Esto se debe a razones técnicas y no tiene ningún efecto negativo sobre la calidad y prestaciones del material.

Sistema de limpieza EasyClean:

Con objeto de facilitar las tareas de limpieza del interior del horno, su aparato dispone de un sistema de limpieza auxiliar. Mediante la evaporación automática de una solución detergente adecuada, los restos de alimentos acumulados o incrustados sobre las superficies esmaltadas del horno son ablandados gracias a la acción conjunta del calor y el vapor de agua, pudiéndose concluir la limpieza con gran facilidad y rapidez. Para una información más detallada al respecto, véase el capítulo «Limpieza y cuidados».

Atención:

- ☐ Emplear esta opción **sólo estando el horno completamente frío** (Temperatura ambiente).
- ☐ Utilizar sólo agua normal de red. **¡No utilizar agua destilada!**

Conexión de la función auxiliar:

1. Retirar del horno las bandejas para horneado o asado. La parrilla puede permanecer en el horno.
 2. Verter sobre el fondo del horno aproximadamente 0,4 l de agua con algo de detergente (lavavajillas). En caso de fuerte suciedad del horno, se deja actuar la solución detergente durante un tiempo más prolongado, antes de conectar la función auxiliar de limpieza del horno.
 3. Cerrar la puerta del horno.
 4. Girar el mando selector de funciones a la posición .
- ☐ El piloto de aviso correspondiente a la función de limpieza del horno  y el piloto de aviso de la temperatura del interior del horno  se iluminan. En la pantalla de visualización aparece una indicación **ECS**.
 - ☐ Una vez transcurrido el período de calentamiento del horno (4 minutos), el piloto de aviso de la temperatura del horno se apaga. Al cabo de 17 minutos, el programa de limpieza ha concluido. El final del ciclo de limpieza es indicado mediante una señal acústica.

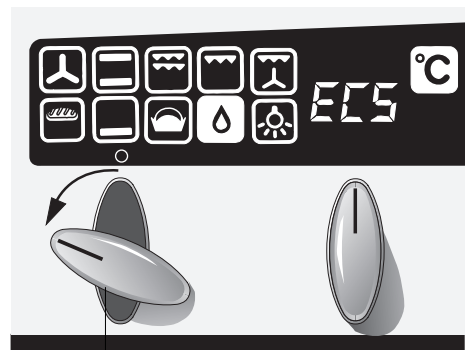
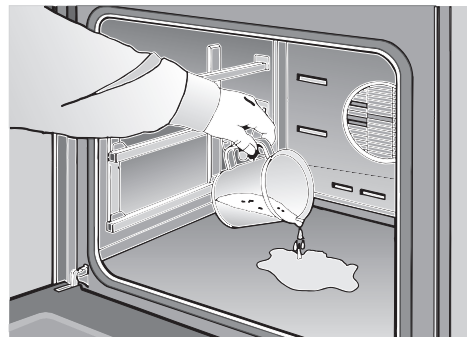
 Si tras conectar el horno destella en pantalla la indicación **ECS**, la temperatura interior del horno es demasiado elevada.

- ☐ Desconecte el horno.
- ☐ Espere hasta que el horno se haya enfriado hasta la temperatura ambiente del recinto.
- ☐ Vuelva a conectar la función **ECS**.

Desconexión de la función:

Girar el mando selector de funciones a la posición de desconexión 0.

El piloto de aviso para la limpieza del horno se apaga.



Mando selector de funciones

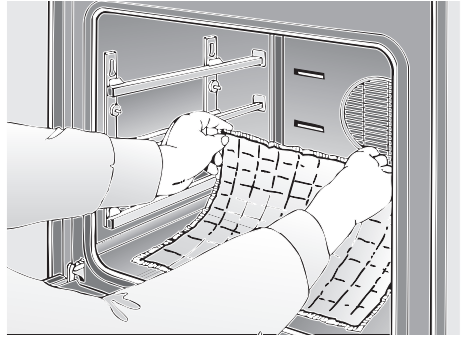
Tras desconectar la función auxiliar de limpieza:

Consejos y advertencias:

- ☐ No dejarla durante un período prolongado (por ejemplo durante la noche) en el interior del horno.
 - 1. Abrir la puerta del horno y recoger al agua residual que se encontrara en el horno con un paño de esponja grande absorbente.
 - 2. Limpiar el horno con el paño de esponja empapado con la solución detergente, con un cepillo blando o un estropajo de plástico.
Los restos de suciedad fuertemente adherida o incrustada pueden eliminarse con un raspador para placa vitrocerámica.
- Atención:** Manejar con sumo cuidado el raspador, no aplicándolo en un ángulo excesivamente plano, dado que podría ocasionar daños en el esmalte.
- 3. Las manchas de cal se pueden eliminar con un paño empapado en vinagre.
 - 4. Enjuagar con agua limpia y secar el horno con un paño seco (secar asimismo la parte inferior de la junta del horno).

Consejos y advertencias:

- ☐ En caso de fuerte grado de suciedad del horno, se puede repetir la operación una vez que se ha enfriado el horno.
- ☐ En caso de encontrarse el horno muy sucio de grasa tras preparar platos de asado o al grill, aconsejamos aplicar primero un agente lavavajillas sobre la suciedad antes de conectar la función de limpieza del horno.
- ☐ Dejar la puerta del horno entreabierta, enclavada en ángulo de 30°, durante 1 hora, a fin de que se sequen bien las superficies esmaltadas.



Secado rápido:

1. Colocar la puerta del horno en posición entreabierta, enclavada en ángulo de 30°.
2. Colocar el mando selector de funciones en la posición
3. Reducir la temperatura del interior del horno con el mando selector de la temperatura, hasta que en la pantalla de visualización aparezca el valor **50° C**.
4. Duración del ciclo de funcionamiento: 5 minutos.
5. Una vez transcurrido dicho período, desconectar el horno.

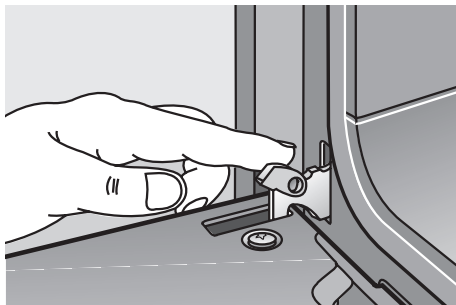
Horno:

Advertencia: Para una limpieza fácil del horno después de la activación de la función de limpieza automática, el aparato dispone de las siguientes opciones:

Desmontaje de la puerta del horno

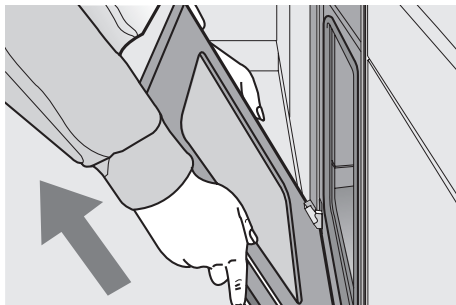
Desenganchar la puerta:

1. Abrir la puerta completamente.
2. Abatir los bloqueos de cierre a izquierda y derecha de la puerta.
3. Colocar la puerta en posición inclinada y extraerla hacia adelante de su sujeción.



Enganchar la puerta:

1. Colocar las bisagras a derecha e izquierda en sus respectivos alojamientos y abrir la puerta hacia abajo.
2. Abatir los bloqueos de cierre de las bisagras.
3. Cerrar la puerta del horno.

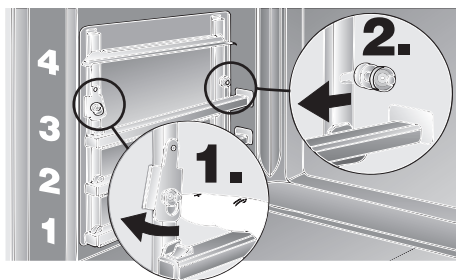


Conectar la iluminación interior del horno:

- ☐ Girar el mando selector de funciones una posición (escalón) hacia la izquierda: En la pantalla de visualización se ilumina el símbolo

Desmontar los carriles telescópicos:

1. Soltar los elementos de bloqueo delanteros.
2. Retirar cuidadosamente los carriles de su emplazamiento.
 - ☐ Tras colocar los carriles telescópicos en su sitio, hay que volver a montar y bloquear los elementos de bloqueo delanteros.



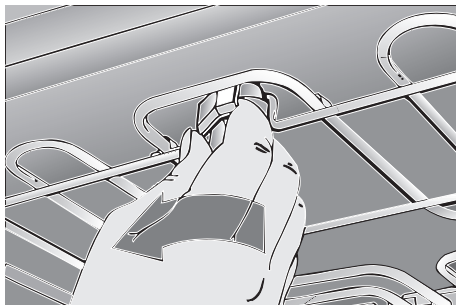
Abatir el cuerpo de calefacción (resistencia)

Atención: El cuerpo de calefacción tiene que estar completamente frío.

1. Desenclavar el mecanismo de enclavamiento que se encuentra en la parte superior del horno.

Atención: Estando el cuerpo de calefacción en posición desenclavada y abatida, no conectarlo ni colocar cargas sobre el mismo.

2. Tras efectuar la limpieza de la resistencia devolverla a su posición normal. Bloquear el enclavamiento de la resistencia.



Localización y subsanamiento de averías

En caso de perturbaciones o de averías que Vd. misma no pudiera subsanar, deberá avisar al Servicio Técnico Postventa. Las señas figuran en la correspondiente guía.

Atención: No olvide que Vd. gasta su dinero si avisa al Servicio Postventa sólo por haber cometido un error de manejo. Al avisar al Servicio Técnico Postventa, deberá indicar:

Nº E	FD
------	----

Estos datos e indicaciones figuran en la placa de características del aparato. La placa de características del aparato se encuentra emplazada detrás de la puerta del horno, en el lateral inferior izquierdo del horno.

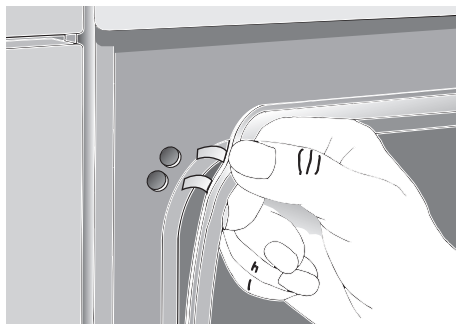
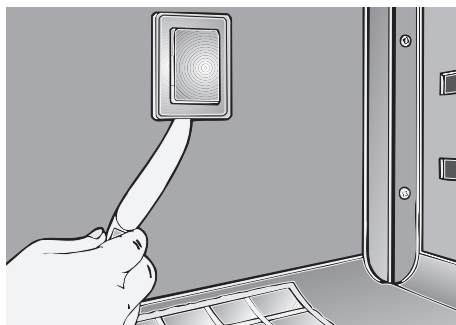
Sustituir la lámpara de iluminación del horno:

Atención: ¡El aparato debe estar sin corriente!

1. Colocar un paño sobre el fondo del horno frío, para evitar posibles daños del mismo.
2. Desmonte el vidrio protector de la lámpara de iluminación del horno, introduciendo a tal efecto la hoja de un cuchillo u objeto semejante entre el vidrio protector y el marco de soporte.
3. Sustituir la lámpara.
 - Lámpara modelo E 14, 230–240 V, 25 W, resistente a temperaturas hasta 300° C.
 - Estas lámparas se pueden adquirir en el Servicio Postventa Oficial.

Sustituir la junta de goma de la puerta del horno:

1. Retirar la junta de goma deteriorada desenganchándola simplemente de sus grapas de sujeción. Una junta de goma nueva la puede adquirir en el Servicio Postventa Oficial.



¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?

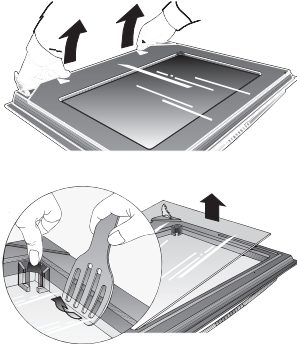
No siempre hay que llamar al Servicio Postventa. En muchos casos, Vd. misma, señora, o alguien de su familia, puede subsanar la avería. La siguiente tabla le facilita algunos consejos prácticos.

Advertencia importante:

Los trabajos que fuera necesario realizar en los sistemas electrónicos sólo deberán ser ejecutados por técnicos especialistas del ramo. Antes de iniciar cualquier trabajo en el aparato, éste deberá ser desconectado de la red eléctrica a través de la caja de fusibles automáticos o extrayendo el fusible de la caja de fusibles de su piso o vivienda.

¿Qué hacer ...	Posible causa	Modo de subsanamiento
... en caso de perturbación general del funcionamiento eléctrico del aparato; p.e. no se iluminan los pilotos de aviso?	Fusible defectuoso	Verificar el fusible de la caja. En caso de defecto, sustituirlo por uno nuevo.
... si se produce una fuerte distribución o acumulación en un solo lado de líquido o masa semilíquida?	El aparato no se ha instalado en posición horizontal.	Verificar la instalación del aparato.
... si en la pantalla de visualización aparece la indicación $\Gamma \Gamma \Gamma$?	Se ha interrumpido brevemente la alimentación de corriente.	Reactivar el control del horno y el reloj electrónico.
... si en la pantalla de visualización aparece la indicación – 5 – ?	El horno y las zonas de cocción están bloqueados (el seguro para niños está activado).	Girar tres veces consecutivas el mando selector de funciones de la posición  a la posición correspondiente al símbolo de la iluminación interior del horno. – 5 – desaparece de la pantalla.
... si los símbolos del cuadro de mandos están iluminados, pero la calefacción del horno funciona?	El horno ha sido bloqueado contra uso indebido (conexión de seguridad activada).	Girar el mando selector de funciones 5 veces consecutivas de la posición «Aire caliente forzado»  a la función convencional «Calor superior e inferior»  y viceversa. □ En la pantalla de visualización tiene que aparecer la indicación 333 .
... si se produce una avería en las funciones electrónicas?	Se han producido impulsos energéticos (rayos, tormenta eléctrica).	Reajustar las funciones en cuestión.
... cuando no se ilumina el piloto de aviso tras conectar la función de limpieza del horno?	El horno está aún caliente, debido por ejemplo a la utilización durante un largo periodo de una placa de cocción. Piloto de aviso defectuoso.	Dejar enfriar completamente el horno antes de activar la función de limpieza. Sustituirlo.
... si no se pueden replegar completamente los carriles telescópicos?	Desplazamiento de los apoyos de los carriles telescópicos al limpiarlos.	Desplegar primero completamente los carriles telescópicos.

¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?

¿Qué hacer ...	Posible causa	Modo de subsanamiento
... si las bandejas extraíbles esmaltadas tienen manchas mates y claras?	Jugo de carne ha caído sobre estas piezas.	No es posible.
... si al cabo de algún tiempo se ha acumulado suciedad por la cara interior de los cristales de la puerta del horno?	Suciedad normal. 	Desenganchar la puerta del horno y colocarla, con la parte frontal hacia abajo, sobre una superficie suave y limpia. Sujetar el cristal exterior de la puerta junto a las bisagras, desenclavarlo hacia arriba y retirarlo de la puerta. En las puertas de horno con tres cristales: Desencajar por las esquinas el cristal interior y levantarlo con ayuda, por ejemplo, de una espátula de plástico o de madera. Montaje tras la limpieza: Colocar el cristal interior en su emplazamiento; encajarlo. Enganchar el cristal exterior de la puerta en su emplazamiento y enclavarlo, presionando junto a las bisagras.

Περιεχόμενα

	Σελίδα		Σελίδα
Τι πρέπει να προσέχετε		Καθαρισμός και περιποίηση	
☐ Υποδείξεις απόσυρσης	104	☐ Σημαντικές υποδείξεις	123
☐ Επιλογή του σκεύους	105	☐ Εμαγιέ και γυαλί	123
☐ Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής	105	☐ Πρόσοψη ανοξείδωτου χάλυβα	123
☐ Πλέγματα ανάρτησης	105	☐ Πεδίο ματιών	123
☐ Υποδείξεις ασφαλείας	106	☐ Φούρνος	123
Πριν τη χρήση για πρώτη φορά		☐ Σύστημα καθαρισμού EasyClean®	124+125
☐ Προκαταρκτικός καθαρισμός	106	☐ Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας του φούρνου	126
☐ Θέρμανση για πρώτη φορά	106	☐ Πλέγματα ανάρτησης	126
Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα		☐ Θερμαντικά σώματα	126
☐ Περιγραφή της συσκευής	107	Επισκευές Βλάβης	127
☐ Εξαρτήματα	108	Τι συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;	128
☐ Ύψη σχάρας/ταψιών	108		
Μαγείρεμα			
☐ Διακόπτες ματιών	109		
☐ Αυτόματος βρασμός	110		
☐ Εστίες διπλής ζώνης	110		
☐ Πίνακας μαγειρικής	111		
Ψήσιμο στο φούρνο			
☐ Λειτουργίες φούρνου	112+113		
☐ Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας	114+115		
☐ Συστήματα ασφαλείας	115		
☐ Ψήσιμο Αρτοσκευασμάτων	116		
☐ Ψήσιμο Φαγητού	117		
Ψήσιμο στο Γκρίλ	118		
Υποδείξεις και Τεχνάσματα	119		
Απόψυξη και Άχνησμα	120+121		
Βαθμίδα διόγκωσης ζύμης με μαγιά	122		
		Τι πρέπει να προσέχετε	
		Υποδείξεις απόσυρσης	
		☐ Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα. Με την απόσυρσή τους σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες. Προτού αποσύρετε την παλιά σας συσκευή, πρέπει να την αχρηστέψετε.	
		☐ Η συσκευασία προστατεύει την καινούργια σας συσκευή κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι αβλαβή για το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παρακαλούμε να συντελέσετε κι εσείς στην προστασία του περιβάλλοντος και ν' αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο αβλαβή για το περιβάλλον. Για τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε να ζητήσετε πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από την Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.	

Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

- ☐ Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή, διαβάστε με προσοχή τις οδηγίες χρήσης. Περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλειά σας καθώς και για τη χρήση και τη συντήρηση της συσκευής.
- ☐ Το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης ισχύει για διάφορα μοντέλα της συσκευής. Ενδέχεται ορισμένα μεμονωμένα χαρακτηριστικά του εξοπλισμού που περιγράφονται να μην αφορούν τη δική σας συσκευή.
- ☐ Φυλάξτε καλά το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και εγκατάστασης ενδεχομένως για κάποιον επόμενο χρήστη.
- ☐ Αν έχει πάθει ζημία η συσκευή, δεν επιτρέπεται να τη χρησιμοποιήσετε.
- ☐ γκατάσταση και σύνδεση της συσκευής να γίνεται μόνο σύμφωνα με τις επισυναπτόμενες οδηγίες και το σχέδιο σύνδεσης από ειδικό τεχνίτη με σχετική άδεια. Αν συνδεθεί λάθος η συσκευή, παύει να ισχύει η αξίωση για παροχή δωρεάν εγγύησης σε περίπτωση βλάβης.
- ☐ Οι συσκευές μας ανταποκρίνονται στους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, οι οποίοι έχουν εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή. Όταν δεν γίνονται σωστά οι επισκευές, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Επιλογή των μαγειρικών σκευών

Με την επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών εξοικονομείτε χρόνο και ενέργεια.

- ☐ Την καλύτερη εκμετάλλευση της κουζίνας σας επιτυγχάνετε μόνο με καλής ποιότητας μαγειρικά σκεύη και τηγάνια.
- ☐ Χρησιμοποιείτε μόνον μαγειρικά σκεύη και τηγάνια με επίπεδους πάτους.
- ☐ Χρησιμοποιείτε ευρύχωρα μαγειρικά σκεύη και τηγάνια.
- ☐ Η διάμετρος του πάτου των μαγειρικών σκευών θα πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο της εστίας ή να είναι λίγο μεγαλύτερη.
- ☐ Μαγειρεύετε με κλεισμένο το καπάκι.
- ☐ Για το βράσιμο σε μεγάλη ποσότητα υγρού χρησιμοποιείτε ψηλά μαγειρικά σκεύη, ούτως ώστε να εμποδίζεται η υπερχειλίση.
- ☐ Πριν την τοποθέτηση των μαγειρικών σκευών πάνω στις εστίες σκουπίζετε πάντοτε τον πάτο τους, ώστε να είναι στεγνός.

Πλέγματα ανάρτησης:

- ☐ Πάντοτε να πιέζετε τις ράγες μέχρι το όριο. Κατά την αφαίρεση και εγκατάσταση μπορεί να παρουσιαστεί μια μικρή αντίσταση.
- ☐ Κλείστε την πόρτα του φούρνου μόνο όταν θα έχετε εγκαταστήσει όλες τις ράγες.
- ☐ **Προσοχή:** Κατά τη λειτουργία του φούρνου οι ράγες ζεσταίνονται πολύ. Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή για την αποφυγή εγκαυμάτων όταν οι ράγες έχουν αφαιρεθεί.

Υποδείξεις ασφαλείας

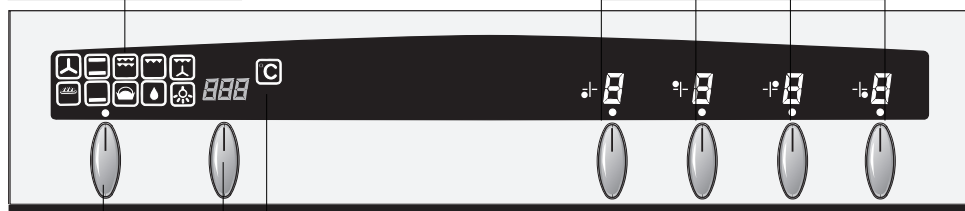
- ☐ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα.
- ☐ Οι επιφάνειες συσκευών θέρμανσης και μαγειρικής ζεσταίνονται όταν λειτουργούν. Οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τα θερμαντικά στοιχεία ζεσταίνονται πολύ. Γι αυτό κρατάτε τα παιδιά οπωσδήποτε μακριά από αυτές.
- ☐ Μείνετε κοντά, όταν ετοιμάζεται φαγητό με λίπος ή λάδι. Όταν αυτά υπερθερμανθούν, μπορεί να πάρουν φωτιά.
- ☐ Καθαρίζετε τον φούρνο τακτικά. Τα κατάλοιπα από λίπος ή λάδι θα μπορούσαν να αναφλεχτούν κατά τη θέση του φούρνου σε λειτουργία.
- ☐ Τα τροφοδοτικά καλώδια ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπούν τα ζεστά μάρτια της κουζίνας και να μην είναι πιασμένα στη ζεστή πόρτα του φούρνου. Θα μπορούσε να χαλάσει η μόνωση των καλωδίων.
- ☐ Σε περίπτωση βλάβης κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού.
- ☐ Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα στο φούρνο. Μπορεί να πάρουν φωτιά, αν κατά λάθος ανάψετε το φούρνο. Μην αποθέτετε εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στο πεδίο των ματιών της κουζίνας.
- ☐ Μη καθαρίζετε το φούρνο και τα μάρτια της κουζίνας με καθαριστικά ατμού ή υψηλής πίεσης.
- ☐ Κατά το “ήσιμο με θερμό αέρα”  μη βάζετε το χαρτί “ήσιματος ελεύθερο μέσα στον φούρνο (π.χ. κατά την προθέρμανση). Η φτερωτή θερμού αέρα μπορεί να αναρροφήσει το χαρτί. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές του θερμαντικού στοιχείου και της φτερωτής.
- ☐ Μη βάζετε ταψί πάνω στον πυθμένα του φούρνου ούτε να τον ντύνετε με αλουμινόχαρτο επειδή έτσι δημιουργείται θερμική συμφόρηση. Δεν ισχύουν πλέον οι χρόνοι ψήσιματος και προκαλούνται ζημιές στο εμαγιέ.
- ☐ Να μη χύνετε ποτέ νερό κατευθείαν μέσα στο ζεστό φούρνο. Μπορεί να προκληθούν ζημιές στο εμαγιέ.
- ☐ Χυμοί φρούτων, οι οποίοι στάζουν από το ταψί, μπορούν να αφήσουν λεκέδες, που δεν μπορούν να καθαριστούν. Γι αυτό να χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- ☐ Μην ακουμπάτε και μη κάθεστε πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου.
- ☐ Η πόρτα του φούρνου πρέπει να κλείνει καλά. Να διατηρείτε καθαρές τις μονωτικές επιφάνειες της πόρτας.
- ☐ Να έχετε υπό επιτήρηση τις χύτρες ταχύτητας, όταν τις ζεσταίνετε. Να χαμηλώνετε έγκαιρα την εστία, όταν έχει επιτευχθεί η σωστή για το μαγείρεμα πίεση.
- ☐ Παρακαλείσθε να προσέξετε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης για το πεδίο των ματιών της κουζίνας.

Θέρμανση για πρώτη φορά:

- Προκαταρκτικός καθαρισμός:**
1. Καθαρίστε τη συσκευή εξωτερικά με ένα υγρό μαλακό πανί.
 2. Καθαρίστε το φούρνο και τα είδη του εξοπλισμού με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα.
- ☐ Προσέξτε το επισυναπτόμενο εγχειρίδιο για το πεδίο των ματιών της κουζίνας.
1. Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο επί περ. 30 λεπτά.
Για το σκοπό αυτό επιλέξτε Θέρμανση Πάνω/Κάτω στους 240° C.
Κατά τη διάρκεια αυτής της προθέρμανσης ανοίξτε τα παράθυρα της κουζίνας σας για να αποφύγετε τις δυσάρεστες οσμές.
 2. Ανάψτε τα χυτά μάρτια της κουζίνας, χωρίς να υπάρχουν πάνω σ αυτά μαγειρικά σκεύη, για περίπου 1 ως 2 λεπτά στην ανώτατη βαθμίδα. Η οσμή που αναδύεται οφείλεται στην καύση της αντιδιαβρωτικής προστατευτικής ουσίας και παρουσιάζεται μόνο κατά την πρώτη αυτή χρήση.

Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα

Λειτουργίες φούρνου



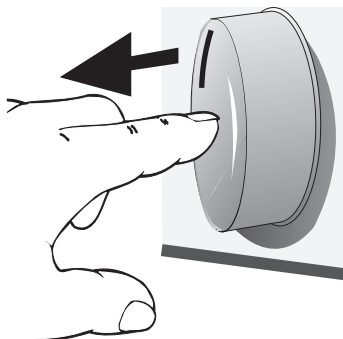
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας με ρύθμιση της προτεινόμενης θερμοκρασίας

Ενδεικτική λυχνία για τη θερμοκρασία του φούρνου

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας με ένδειξη για τη θερμοκρασία του φούρνου

Ο πρόσοψη χειρισμού:

- ☐ Οι διακόπτες είναι χωνευτοί.
- ☐ Για να μπουν μέσα ή να βγουν έξω, πατάτε στον διακόπτη. Ο διακόπτης όμως πρέπει να βρίσκεται στη θέση εκτός λειτουργίας.



Οι λειτουργίες του φούρνου:

- Ζεστός αέρας και βαθμίδα απόψυξης
- Θέρμανση από πάνω / από κάτω (συνήθισμένο σύστημα θέρμανσης)
- Μεγάλο γκριλ
- Μικρό γκριλ (γκριλ οικονομίας ρεύματος)
- Λειτουργία γκριλ με αέρα
- Βαθμίδα για ψήσιμο ψωμιού
- Θέρμανση κάτω
- Βαθμίδα μαγειρέματος
- Σύστημα καθαρισμού EasyClean®
- Φωτισμός φούρνου

Υποδείξεις:

- ☐ Ο φωτισμός του φούρνου ανάβει με κάθε λειτουργία του φούρνου.
- ☐ Η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας φούρνου ανάβει κόκκινη κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης και κατά την κατόπιν θέρμανση. Αυτή σβήνει, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα

Εξοπλισμός

- ☐ Ως εξαρτήματα, συνοδεύονται κάθε μοντέλο, περιέχονται

1 Εμαγιέ λαμαρίνα
1 σχάρα ψησίματος
1 Ταψί γενικής χρήσης με σχάρα
1 Λαμαρίνα ψησίματος

- ☐ Περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα:

**Αριθμός
παραγγελίας**

Ταψί γενικής χρήσης με σχάρα	Z 1230 X2
Ταψί για σουφλέ, ο γκρατέν	Z 1270 X2
Αλουμινένια λαμαρίνα	Z 1330 X0
Εμαγιέ λαμαρίνα	Z 1340 X2
Σχάρα ψησίματος, γωνιασμένη	Z 1470 X0
Λαμαρίνα ψησίματος (κρέατος) (μπορεί να τοποθετηθεί μόνον μέσα στο ταψί γενικής χρήσης)	Z 1510 X2
Οπτόπλινθος για το ψήσιμο ψωμιού	Z 1910 X0

Υπόδειξη:

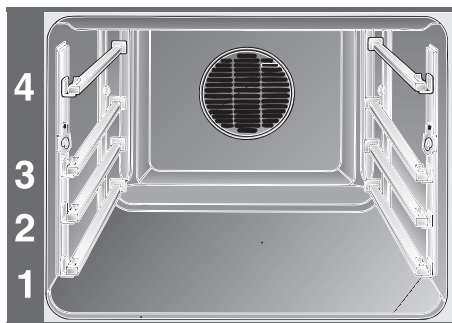
- ☐ Η λαμαρίνα και το ταψί γενικής χρήσης μπορεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου να παραμορφωθούν. Αιτία είναι οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας στα εξαρτήματα. Οι παραμορφώσεις μπορεί να επέλθουν, όταν μόνο ένα μέρος του εξαρτήματος έχει καλυφεί ή έχουν τοποθετηθεί σ' αυτό κατεψυγμένα τρόφιμα,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

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

Ύψη σχάρας / ταψιών

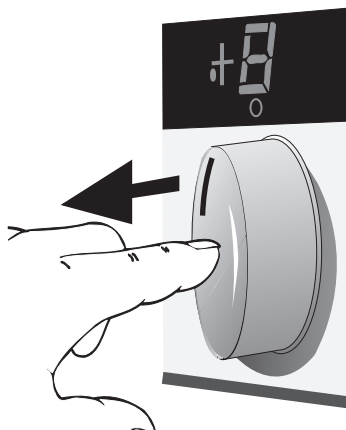
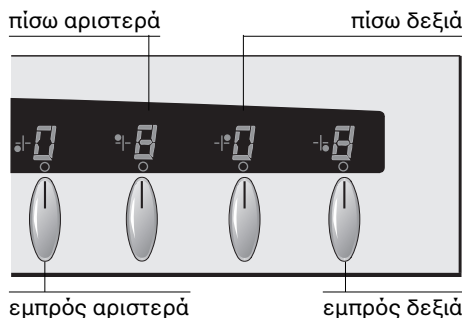
- ☐ Ο φούρνος διαθέτει 4 θέσεις ύψους για σχάρες/ταψιά. Οι θέσεις αυτές αριθμούνται από κάτω προς τα πάνω και αυτή η αρίθμηση βρίσκεται μέσα στο φούρνο.

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



Χειρισμός των εστιών

- ❑ Οι εστίες μπορούν να ασφαλιστούν μαζί με τις λειτουργίες του φούρνου (βλ. στο κεφάλαιο "Συστήματα ασφαλείας"). Έτσι αποκλείεται η κατά λάθος θέση της κουζίνας σε λειτουργία, π.χ. από παιδιά που παίζουν.
- ❑ **Σημαντικό:** Τη βάση εστιών συνοδεύουν ξεχωριστές οδηγίες χρήσης. Εκεί θα βρείτε υποδείξεις, οι οποίες είναι σημαντικές για τη χρήση της βάσης εστιών. Παρακαλείστε να διαβάσετε πριν τη χρήση όλες τις πληροφορίες που δίνονται εκεί.
- ❑ Οι διακόπτες είναι χωνευτοί.
- ❑ Για την απασφάλιση και ασφάλιση πατάτε τον διακόπτη.



- ❑ Η ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος δείχνεται πάνω από τους διακόπτες.
- ❑ Οι εστίες μπορούν να ρυθμιστούν στις βαθμίδες 1 έως 9 με τις εκάστοτε ενδιάμεσες βαθμίδες. Χαρακτηρισμός με μία κουκκίδα (παράδειγμα 4.).

Κανονική λειτουργία

- ❑ Γυρίζετε τους διακόπτες στην επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.
- ❑ Υποδείξεις για την προεπιλογή βαθμίδας θα βρείτε στον πίνακα μαγειρέματος.



Λειτουργία προκαταρκτικού μαγειρέματος

- ❑ Με τη λειτουργία αυτή επιτυγχάνεται γρήγορα και με την υψηλότερη ισχύ η προεπιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος.

Ρύθμιση με το χέρι

1. Γυρίστε τον διακόπτη για το προκαταρκτικό βράσιμο στη βαθμίδα 9.
2. Όταν επιτευχθεί το σημείο βρασμού, γυρίστε πίσω στη θέση συνέχισης μαγειρέματος.

Ηλεκτρονικός βρασμός

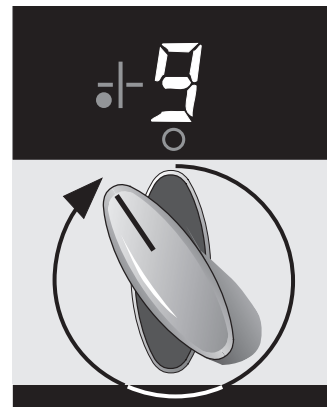
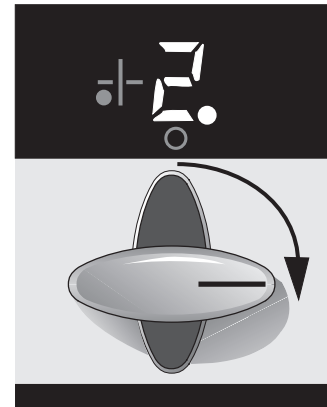
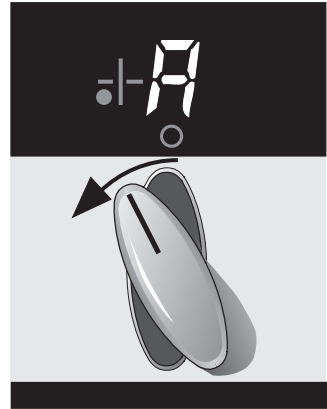
1. Γυρίστε τον διακόπτη προς τ' αριστερά. Στην ένδειξη εμφανίζεται ένα „H”.
2. Ρυθμίστε κατόπιν τη βαθμίδα για τη συνέχιση μαγειρέματος (παράδειγμα: 2●).
- ❑ Το „H” εμφανίζεται τώρα εναλλάξ με τη βαθμίδα μαγειρέματος.
- ❑ Όταν σβήσει το „H”, τότε έχει περατωθεί ο αυτόματος βρασμός και η εστία ρυθμίζεται πίσω στη βαθμίδα συνέχισης μαγειρέματος (παράδειγμα: 2●).
- ❑ Για την πρόωρη διακοπή του ηλεκτρονικού βρασμού γυρίστε τον διακόπτη πίσω στη θέση Μηδέν.

Εστίες διπλής ζώνης

- ❑ Η θέση της ευρύτερης ζώνης σε λειτουργία γίνεται ανάλογα με τη συνδεμένη βάση εστιών.
- Σημαντικό:** Παρακαλείσθε να διαβάσετε σχετικά τις οδηγίες χρήσης της βάσης εστιών.

Θέση της ευρύτερης ζώνης σε λειτουργία

1. Για τη θέση σε λειτουργία γυρίστε τον διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι το τέρμα.
2. Γυρίστε κατόπιν πίσω στην επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.
3. Για τη θέση εκτός λειτουργίας γυρίστε τον διακόπτη πίσω στη θέση Μηδέν.



Μαγείρεμα

Πίνακας μαγειρέματος

Χωρίς προκαταρκτικό μαγείρεμα	Παραδείγματα	Βαθμίδα μαγειρέματος	Παρατήρηση
Λιώσιμο	Σοκολάτα, κουβερτούρα Βούτυρο Ζελατίνη	1 – 2 2 2	ανακατεύετε κατά διαστήματα
Ζέσταμα	Λαχανικά (κονσέρβα) Φαγητά κατσαρόλας με κρέας και λαχανικά	2 – 3 2 – 3	
Τηγάνισμα	Κρέπες (πίτες τηγανιού) Ψάρι φιλέτο, πανέ Σνίτσελ	6 – 7 6 – 7 6 – 7	τηγανίζονται συνεχόμενα
Με τη λειτουργία αυτόματου βρασμού	Παραδείγματα	Βαθμίδα μαγειρέματος	Ένδειξη
Σιγοβράσιμο στον ατμό	Ψάρι	5 – 6	A
Βράσιμο	Ρύζι Πατάτες βραστές, με τη φλούδα Πατάτες βραστές, καθαρισμένες Φρέσκα λαχανικά	1 ● – 3 4 – 5 4 – 5 2 ● – 3 ●	A
Σιγοβράσιμο σε κλειστό σκεύος	Ψητό της κατσαρόλας Φέτες κρέατος, ρολό	4 – 5 4 ● – 5 ●	A

Υποδείξεις:

- ☐ Στις πατάτες και λαχανικά χρησιμοποιείτε μόνο μικρή ποσότητα υγρού. Έτσι δεν καταστρέφονται οι βιταμίνες και τα ανόργανα συστατικά. Οι διάρκειες μαγειρέματος μειώνονται.
- ☐ Τα στοιχεία αποτελούν ενδεικτικές τιμές και μπορούν να ποικίλλουν ανάλογα με τα τρόφιμα και το είδος του σκεύους.
- ☐ **Εκμεταλλεύστε το υπόλοιπο της θερμότητας.** Σε τρόφιμα με μεγάλη διάρκεια βρασίματος μπορείτε να θέσετε τις εστίες εκτός λειτουργίας 5 έως 10 λεπτά πριν τη λήξη της διάρκειας μαγειρέματος.
- ☐ Ο ηλεκτρονικός βρασμός είναι κατάλληλος για φαγητά, τα οποία μπορούν μαγειρευτούν χωρίς επίβλεψη, π.χ. πατάτες, λαχανικά, ρύζι, ζωμός κρέατος.
- ☐ Για φαγητά, τα οποία χρειάζονται συχνό προτηγάνισμα και/ή συχνότερο γύρισμα κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, ο ηλεκτρονικός βρασμός είναι λιγότερο κατάλληλος.

Λειτουργίες Φούρνου

Θερμός αέρας



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

Πλεονεκτήματα:

- Ο φούρνος δε λερώνεται πολύ.
- Μπορούν να ψηθούν φαγητά σε περισσότερες από μία θέσεις ύψους.
- Συντομότεροι χρόνοι προθέρμανσης.
- Χαμηλές θερμοκρασίες στο φούρνο.
- Ήπια απόψυξη.
- Αποστείρωση.

Θέρμανση πάνω/κάτω



(Συμβατικό σύστημα θέρμανσης)

Η θερμότητα μεταδίδεται στο φαγητό που ψήνεται με τη βοήθεια θερμαντικών στοιχείων που είναι διατεταγμένα πάνω και κάτω μέσα στο φούρνο. Το ψήσιμο μπορεί να γίνει μόνο σε μία θέση ύψους.

Πλεονεκτήματα:

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

Γκριλ



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

Πλεονεκτήματα:

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

Μεγάλο Γκριλ



Πλεονεκτήματα:

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

Μικρό Γκριλ



Πλεονεκτήματα:

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

Γκριλ με αέρα



Κατά τη λειτουργία γκριλ με αέρα ανάβουν και σβήνουν εναλλακτικά το γκριλ και ο ανεμιστήρας.

Η θερμότητα που παράγεται από το θερμαντικό σώμα του γκριλ μοιράζεται ομοιόμορφα στο θάλαμο του φούρνου.

Πλεονεκτήματα:

- Κατάλληλο ιδιαίτερα για πουλερικά και μεγάλα κομμάτια κρέατος.

Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού



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

Θέρμανση κάτω



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

Πλεονεκτήματα:

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

⚠ Τη χρησιμοποιείτε μόνο λίγο πριν τη λήξη της διάρκειας “ησίματος”.

Βαθμίδα διόγκωσης ζύμης



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

Θερμοκρασία: 35–38° C

Υγρασία αέρα: 75–100%

Πλεονεκτήματα:

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

Σύστημα καθαρισμού EasyClean®



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

Για περισσότερες λεπτομέρειες βλ. Καθαρισμός και Περιποίηση.

Να γίνεται χρήση μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.

Πλεονεκτήματα:

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

Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας

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

Θέση σε λειτουργία:

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

- ☐ Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία και ο φωτισμός του φούρνου ανάβει.
- ☐ Μπορείτε να αλλάξετε την προτεινόμενη θερμοκρασία με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας σε βήματα 5° C προς τα πάνω ή προς τα κάτω (στοιχεία για τη θερμοκρασία, βλ. στους πίνακες ψησίματος).
- ☐ Η **βαθμίδα διόγκωσης ζύμης**  είναι μία σταθερά ρυθμισμένη θερμοκρασία και δεν μπορεί να αλλάχτεί. Στην ένδειξη εμφανίζεται το $- \square -$.
- ☐ Το **σύστημα αυτόματου καθαρισμού EasyClean®** είναι μία σταθερά ρυθμισμένη θερμοκρασία και δεν μπορεί να αλλάχτεί. Στην ένδειξη εμφανίζεται το $\square \square \square$.
- ☐ Για τη ρύθμιση της βαθμίδας ξεπαγώματος βλ. στο κεφάλαιο "Ξεπάγωμα και μαγείρεμα".
- ☐ Η ενδεικτική λυχνία για τη θερμοκρασία του φούρνου  είναι αναμμένη κόκκινη κατά τη διάρκεια της φάσης θέρμανσης και κατά την κατόπιν θέρμανση. Αυτή σβήνει, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Θέση εκτός λειτουργίας:

Για τη θέση εκτός λειτουργίας γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση $\square$. Όλες οι λειτουργίες σβήνουν.

Υποδείξεις:

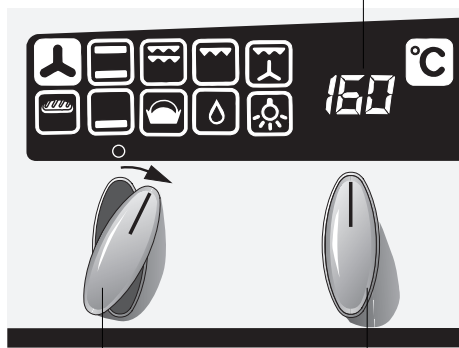
- ☐ Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα ανεμιστήρα. Αυτός βρίσκεται σε λειτουργία επίσης και μετά τη θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας, μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

Ένδειξη θερμότητας για τον φούρνο:

H έως ~ 120° C.
 h 120° έως ~ 80° C.

Παράδειγμα: Θερμός αέρας

Ένδειξη θερμοκρασίας



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

Περιοχές θερμοκρασίας των διαφόρων συστημάτων θέρμανσης

Σύστημα	Καταλληλότερη θερμοκρασία σε °C	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
	160	40 – 200
Βαθμίδα ξεπαγώματος 	— — —	χωρίς ρύθμιση θερμοκρασίας
	170	50 – 275
	220	50 – 275
	180	50 – 275
	170	50 – 250
	200	180 – 220
	200	50 – 225
	$- \square -$	σταθερή ρύθμιση
	$\square \square \square$	σταθερή ρύθμιση

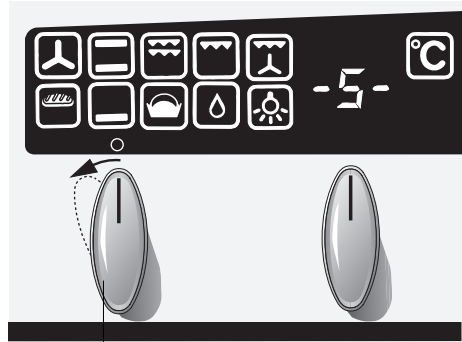
Ασφάλιση του φούρνου και των εστιών (κλειδωμα):

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

- ☐ Στην ένδειξη εμφανίζεται το **-5-**.
- ☐ Ο φούρνος και οι εστίες δεν μπορούν να τεθούν κατά λάθος από άσχετους (π.χ. παιδιά που παίζουν) σε λειτουργία.
- ☐ Για την απασφάλιση ρυθμίστε πάλι **3 x** από τη θέση  στον φωτισμό φούρνου . Το **-5-** σβήνει.

Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας:

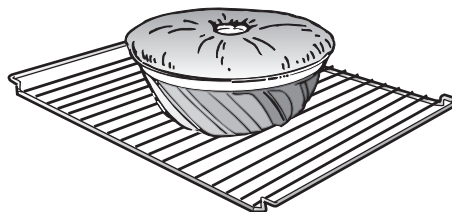
- ☐ Ανάλογα με τη ρύθμιση οι εστίες τίθενται αυτόματα εκτός λειτουργίας μετά από διάρκεια μεταξύ 1 και 10 ωρών.
- ☐ Ανάλογα με τη ρύθμιση ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας μετά από διάρκεια μεταξύ 6 και 12 ωρών.
- ☐ Οι ρυθμίσεις θέσης εκτός λειτουργίας για τις εστίες και τον φούρνο είναι ανεξάρτητες μεταξύ τους.
- ☐ Οι αυτόματες θέσεις εκτός λειτουργίας εκτελούνται μόνον τότε, εφόσον δεν έγινε καμία αλλαγή της ρύθμισης στη συσκευή.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Ψήσιμο σε φόρμες

- ☐ Πάντοτε να βάζετε τη φόρμα στο κέντρο της σχάρας.
- ☐ Συνιστούμε σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.



Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων σε φόρμες από λευκοσίδηρο:

-  Θερμός αέρας Θέση 3
-  Πάνω/Κάτω αντιστάσεις Θέση 1

Θέρμανση πάνω/κάτω:

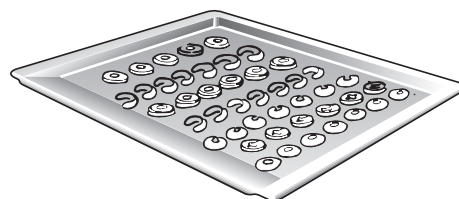
- ☐ **Αν το γλυκό γίνεται κάτω πιο σκούρο:**
Ελέγξτε το ύψος ψησίματος. Μειώστε το χρόνο ψησίματος και ενδεχομένως επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία.
- ☐ **Αν το γλυκό γίνεται κάτω πιο ανοιχτόχρωμο:**
Ελέγξτε το ύψος ψησίματος. Αυξήστε το χρόνο ψησίματος, επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία ή χρησιμοποιήστε μια φόρμα από λαμαρίνα.

Ψήσιμο με αέρα:

- ☐ Μη βάζετε φόρμες ή υψηλά σκευάσματα απευθείας μπροστά στο προστατευτικό πλέγμα στην πίσω πλευρά του φούρνου.

Ψήσιμο σε ρηχά ταψιά:

- ☐ Η κύρτωση του ταψιού θα πρέπει πάντοτε να βλέπει προς την πόρτα του φούρνου.
- ☐ Πάντοτε να βάζετε τα ταψιά στο φούρνο μέχρι το όριο.
- ☐ Χρησιμοποιείτε μόνον τα αυθεντικά ταψιά.



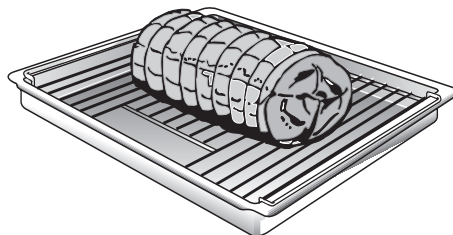
Υποδείξεις:

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

Ψήσιμο με αέρα ή με θέρμανση πάνω/κάτω

Υποδείξεις:

- ☐ Εγκαταστήστε τη σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης και βάλτε τα και τα δύο στην ίδια θέση ύψους στο φούρνο.
- ☐ Κρέας με βάρος πάνω από 750 γραμμάρια μπορεί να ψηθεί ιδιαίτερα οικονομικά στο φούρνο.
- ☐ **Ψήσιμο σε ανοικτό σκεύος:**
Ξεπλύνετε το ταψί γενικής χρήσης ή το μαγειρικό σκεύος με νερό και βάλτε σ' αυτό το κρέας.
- ☐ Για λιπαρό κρέας και πουλερικά προσθέστε ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του ψητού $\frac{1}{8}$ ως $\frac{1}{4}$ του λίτρου νερό στο ταψί γενικής χρήσης. Αν θέλετε, αλείψτε το ψαχνό κρέας με λίπος ή καλύψτε το με φέτες μπέικον.
- ☐ Από το ζωμό του ψητού, ο οποίος συγκεντρώνεται στο ταψί μπορεί να γίνει μια νόστιμη σάλτσα. Διαλύστε το ζωμό αυτό με ζεστό νερό, αφήστε τον να πάρει μια βράση, δέστε τη σάλτσα με κορν φλάουερ, προσθέστε τα καρυκεύματα και αν χρειάζεται, στραγγίστε την.
- ☐ Βάλτε το ψητό στον κρύο φούρνο (δεν χρειάζεται προθέρμανση – οικονομία στην ενέργεια).



- ☐ **Ψήσιμο σε κλειστό σκεύος:**
Βάλτε το κρέας σε μία γάστρα, σκεπάστε το σκεύος με το κατάλληλο καπάκι και βάλτε το στο φούρνο, πάνω στη σχάρα.
Σας προτείνουμε να μαγειρεύετε το ψητό μοσχάρι σε κλειστό σκεύος.

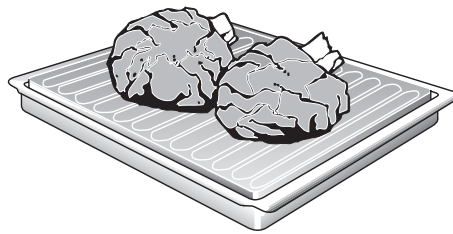
Συμβουλές:

- ☐ Χρησιμοποιείτε πάντοτε σκεύη με λαβές ανθεκτικές στη θέρμανση.
- ☐ Μαγειρεύετε μεγάλα κομμάτια ψητού χωρίς χρήση της σχάρας, απευθείας μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.
- ☐ Μικρότερα κομμάτια ψητού μπορείτε να τα ψήνετε σε αλουμινόχαρτο. Για το σκοπό αυτό φτιάξτε με το αλουμινόχαρτο μια φόρμα με ψηλές πλευρές και βάλτε την πάνω στη σχάρα.
- ☐ Αφήστε το ψητό στο σβηστό φούρνο, με την πόρτα του φούρνου κλειστή, για περίπου 10 λεπτά μετά το πέρας του ψησίματος.

Ψήσιμο στο ταψί για ψητά

Με θερμό αέρα  για μεγάλα, παχειά ψητά.

- ☐ Βάλτε το ταψί για ψητά στο ταψί γενικής χρήσης. Το ταψί για ψητά εμποδίζει το λέρωμα του φούρνου.
- ☐ Λίπος που στάζει ή ζωμός ψητού μαζεύονται στο ταψί γενικής χρήσης.



- ☐ Με το ταψί για ψηήσιμο, αντίθετα με τα στοιχεία θερμοκρασίας, μπορείτε να ρυθμίσετε μια κάπως υψηλότερη θερμοκρασία, όταν το ψητό θα πρέπει να γίνει ιδιαίτερα τραγανό.

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

Υποδείξεις:

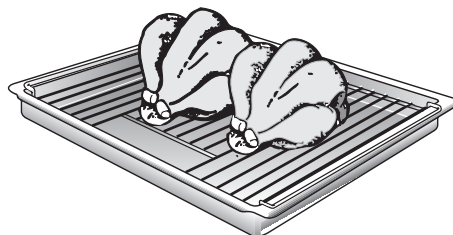
- ❑ Ψήνετε στο γκριλ με κλειστή την πόρτα του φούρνου.
- ❑ Οι θερμοκρασίες του γκριλ είναι ρυθμιζόμενες.
- ❑ Πάντοτε να βάζετε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης μαζί στο φούρνο.

- ❑ Πάντοτε να βάζετε το ψητό στο κέντρο της σχάρας.
- ❑ Όταν το θερμαντικό σώμα του γκριλ σβήνει αυτόματα, τότε έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερθέρμανσης. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ανάβει και πάλι μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.
- ❑ **Εγκαταστήστε τη σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης και βάλτε τα και τα δύο στην ίδια θέση ύψους στο φούρνο.**

Γκριλ με αέρα

Για ιδιαίτερα ξεροψημένα πουλερικά και ψητό (χοιρινό με κρούστα)

- ❑ Χρησιμοποιήστε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης. Για το ψητό να χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση σκεύη που αντέχουν στη θέρμανση. Γυρίστε μεγάλα κομμάτια ψητού μετά από την πάροδο του μισού περίπου χρόνου του ψησίματος.
- ❑ Να μη βάζετε γυάλινα σκεύη μετά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω σε κρύες ή βρεγμένες επιφάνειες, αλλά πάνω σε μια στεγνή πετσέτα, για να μη σπάσει το γυαλί.
- ❑ Ο φούρνος μπορεί να λερώσει περισσότερο από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο στο γκριλ με αέρα πάνω στη σχάρα. Για το λόγο αυτό να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση, για να μη καούν τα κατάλοιπα.



- ❑ Γυρίζετε ένα ολόκληρο πουλερικό μετά από πάροδο περίπου των δύο τρίτων του χρόνου ψησίματος. Για χήνες και πάπιες, τρυπήστε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες για να μπορεί να φύγει καλά το λίπος.
- ❑ Αφήστε το έτοιμο ψητό περίπου 10 λεπτά στο σβηστό φούρνο με την πόρτα κλειστή.

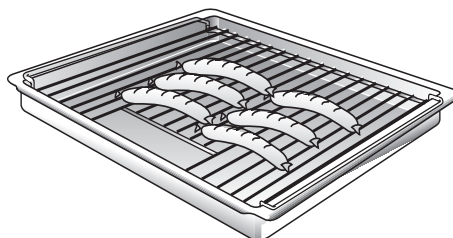
Μεγάλο και μικρό γκριλ

Για επίπεδα μικρού μεγέθους φαγητά.

 = Μικρό γκριλ για μικρές ποσότητες.

 = Μεγάλο γκριλ για μεγαλύτερες ποσότητες.

- ❑ Να χρησιμοποιείτε πάντοτε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης.
- ❑ Γυρίστε το ψητό μετά από πάροδο περίπου των δύο τρίτων του χρόνου ψησίματος.
- ❑ Μπορείτε, αν θέλετε, να αλείψετε ελαφρά τη σχάρα και το ψητό με λάδι.



Υποδείξεις και Τεχνάσματα

Για αρτοσκευάσματα:

- ☐ Το γλυκό ταψιού έχει πολύ ανοιχτό χρώμα στο κάτω μέρος του.
- ☐ Το γλυκό φόρμας έχει πολύ ανοιχτό χρώμα στο κάτω μέρος του.
- ☐ Το γλυκό ή τα κουλουράκια είναι στο κάτω μέρος πολύ σκούρα.
- ☐ Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.
- ☐ Τα γλυκό ή τα κουλουράκια έχουν στο εσωτερικό τους ακόμη άψητη ζύμη ή το κρέας είναι ακόμη ωμό στο εσωτερικό του.
- ☐ Τα γλυκά στρογγυλής ή τετράγωνης φόρμας, ψημένα με αέρα, είναι πολύ σκούρα στο πίσω μέρος τους.
- ☐ Όταν το γλυκό ή το ψητό είναι πολύ ζουμερό, π.χ. κέικ φρούτων (τάρτες) ή ψητά που μαγειρεύονται με νερό, σχηματίζεται στο φούρνο μεγάλη ποσότητα υδρατμών, που νοτίζει την πόρτα του φούρνου και μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα να στάζει νερό στο δάπεδο ή στο έπιπλο της κουζίνας.

Βγάλτε τα ταψιά που δεν χρησιμοποιείτε από το φούρνο.

Μη βάζετε τις φόρμες στο φούρνο πάνω σε ταψί αλλά πάνω στη σχάρα.

Βάλτε το γλυκό ή τα κουλουράκια πιό ψηλά.

Επιλέξτε μια λίγο πιό ψηλή θερμοκρασία φούρνου. Επιλέξτε λίγο πιό σύντομο χρόνο ψησίματος.

Επιλέξτε μια πιό χαμηλή θερμοκρασία ψησίματος.
Έχετε υπόψη: Δεν μπορείτε να μειώσετε τους χρόνους ψησίματος αυξάνοντας τη θερμοκρασία (έξω ψημένο, μέσα ωμό).
Επιλέξτε λίγο μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος, αφήστε τη ζύμη του γλυκού να φουσκώσει για περισσότερο χρόνο. Προσθέτε λιγότερα υγρά στη ζύμη.

Μη βάζετε τη φόρμα απευθείας μπροστά από τους απαγωγούς αέρα στην πίσω πλευρά του φούρνου.

Με προσεκτικό άνοιγμα της πόρτας του φούρνου για σύντομο χρονικό διάστημα (1 ως 2 φορές, συχνότερα για μεγαλύτερους χρόνους ψησίματος) μπορείτε να αφαιρείτε τους υδρατμούς από το φούρνο και με τον τρόπο αυτό να μειώνετε το σχηματισμό νερού.

Για εξοικονόμηση ενέργειας:

- ☐ Μην προθερμαίνετε το φούρνο, ακόμη και αν το συνιστά η συνταγή.
- ☐ Σκούρες φόρμες μαζεύουν καλύτερα τη θερμότητα.

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

Απόψυξη και άχνισμα με αέρα:

Σημαντικές υποδείξεις:

- ☐ Για την απόψυξη και το άχνισμα κατεψυγμένων προϊόντων χρησιμοποιείτε πάντοτε μόνο θερμό αέρα.
- ☐ Να προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία του παρασκευαστή σε όλα τα κατεψυγμένα προϊόντα.
- ☐ Αποψυγμένα προϊόντα κατάψυξης (κυρίως κρέας) γενικά χρειάζονται συντομότερους χρόνους άχνισματος απ' ό,τι τα φρέσκα προϊόντα, επειδή η κατάψυξη λειτουργεί ως ένα είδος προβρασμού.
- ☐ Αν βάλετε για να ψήσετε στο φούρνο **κατεψυγμένο κρέας**, τότε ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται κατά το χρόνο απόψυξης.
- ☐ Πάντοτε να αποψύχετε τα **κατεψυγμένα πουλερικά** πριν από το μαγείρεμα για να μπορέσετε να αφαιρέσετε τα εντόσθια.
- ☐ Μαγειρεύετε **κατεψυγμένο ψάρι** στην ίδια θερμοκρασία όπως και το φρέσκο.
- ☐ Μπορείτε να βάλετε στο φούρνο **έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά** σε ατομικούς δίσκους από αλουμίνιο σε μεγαλύτερες ποσότητες ταυτόχρονα.

Απόψυξη:

Θέσεις ύψους:

Για ένα ταψί:

Θέση 3

Για δύο ταψιά:

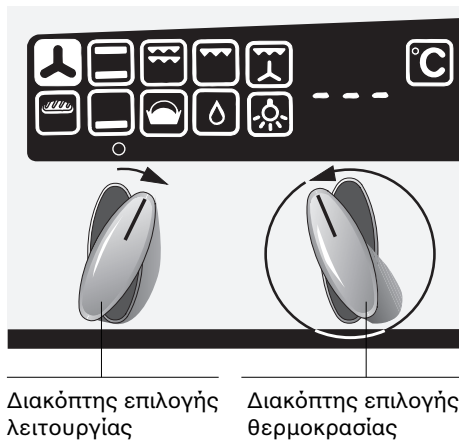
Θέσεις 1 + 3

- ☐ Τα **στοιχεία για το χρόνο** είναι κατά προσέγγιση και επηρεάζονται από το σχήμα και την ποσότητα των κατεψυγμένων προϊόντων.
- ☐ Αποψύχετε **ωμά κατεψυγμένα είδη ή τρόφιμα από ψύκτη** πάντοτε στους 50° C. Σε υψηλότερες θερμοκρασίες απόψυξης υπάρχει κίνδυνος να στεγνώσουν.
- ☐ Αποψύχετε κατεψυγμένα φαγητά που είναι συσκευασμένα σε αλουμινόχαρτο ή σε κλειστά δοχεία από αλουμίνιο στους 130–140° C.
- ☐ Αποψύχετε και ζεσταίνετε **κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα** στους 100–140° C. Να αλείφετε ψωμί, ψωμάκια και σφολιάτες ελαφρά με νερό για να επιτύχει καλύτερα η κρούστα.
- ☐ Αποψύχετε **κατεψυγμένα στεγνά μπισκότα / κουλουράκια** για 20–30 λεπτά στους 160–170° C.
- ☐ Αποψύχετε **κατεψυγμένα υγρά μπισκότα / κουλουράκια** (με επίστρωση φρούτων) για 30–50 λεπτά στους 160–170° C. Για το σκοπό αυτό τυλίξτε τα σε αλουμινόχαρτο για να μη στεγνώσει η επίστρωση.
- ☐ Αποψύχετε και ψήνετε **κατεψυγμένα τόστ** (με έτοιμη γέμιση) στους 160–170° C για περίπου 20 λεπτά.
- ☐ **Κατεψυγμένη πίτσα:**
Παρακαλείσθε να προσέχετε τα στοιχεία του παρασκευαστή.

Βαθμίδα ξεπαγώματος:

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

1. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
 2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας προς τα κάτω, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη ---.
- ☐ Η φτερωτή στο πίσω τοίχωμα του φούρνου περιστρέφεται χωρίς να θερμαίνει.
 - ☐ Αποψύχετε τα γλυκά ανάλογα με το μέγεθος και το είδος για 25-45 λεπτά. Υστερα τα βγάζετε από το φούρνο και τα αφήνετε 30-45 λεπτά να συνεχίσουν την απόψυξη.
 - ☐ Για μικρές ποσότητες (τεμάχια) μειώνεται ο χρόνος απόψυξης στο φούρνο στα 15-20 λεπτά και ο χρόνος συνέχισης της απόψυξης έξω από το φούρνο, στα 10-15 λεπτά.



Εφαρμογές με τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης

Προσοχή:

- ☐ Χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης μόνον, όταν ο **φούρνος είναι τελείως κρύος** (θερμοκρασία δωματίου).
- ☐ Χρησιμοποιείτε μόνον κανονικό νερό της βρύσης και **όχι απεσταγμένο νερό**.

Θέση σε λειτουργία:

- Χύνετε προσεκτικά μέσα στην κοιλότητα του πάτου του φούρνου 0,05 λίτρα νερό (αντιστοιχεί σε 50 ml ή σε $\frac{1}{4}$ ποτηριού του νερού).
- Τοποθετείτε τη γαβάθα με τη ζύμη στο κέντρο της σχάρας ψησίματος και τοποθετείτε τη σχάρα στην υποδοχή 1.

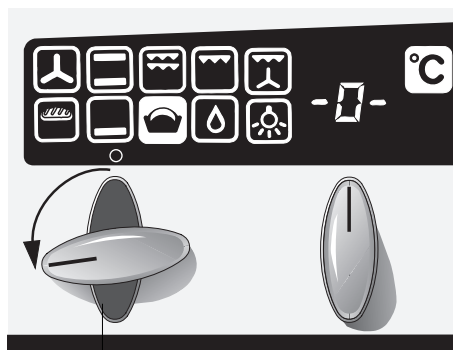
 Μην σκεπάσετε τη ζύμη.

- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου.

- Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

☐ Η λυχνία ένδειξης  ανάβει και στην ένδειξη εμφανίζεται .

☐ Η διαδικασία διόγκωσης ρυθμίζεται τώρα αυτόματα.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

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

☐ Σβήστε τον φούρνο.

☐ Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο φούρνος σε θερμοκρασία δωματίου.

☐ Ξεκινήστε τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης εκ νέου.

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

Προσοχή:

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

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

☐ Για την περαιτέρω επεξεργασία της ζύμης δείτε στον επισυναπτόμενο τσελεμεντέ.

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

☐ Μην χύνετε κρύο νερό μέσα στον ζεστό φούρνο.

Θέση εκτός λειτουργίας:

Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0.

☐ Όλες οι λειτουργίες έχουν σβήσει.

Καθαρισμός και περιποίηση

Σημαντικές υποδείξεις:

- ☐ Μη χρησιμοποιείτε για καθαρισμό απορρυπαντικά σε σκόνη, ισχυρά καθαριστικά και αιχμηρά αντικείμενα που χαράζουν.
- ☐ Να μην ξύνετε καμμένα κατάλοιπα φαγητών, αλλά να τα μαλακώνετε με ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό πιάτων.
- ☐ Να μη χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά (π.χ. σπρέι) για μέρη από αλουμίνιο και πλαστικό.

Πρόσοψη από ανοξείδωτο χάλυβα:

- ☐ Με τη χρήση των καθαριστικών ανοξείδωτου χάλυβα του εμπορίου μπορεί σβηστούν τα γράμματα.
- ☐ Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια που χαράζουν.
- ☐ Χρησιμοποιείτε ένα **κοινό απορρυπαντικό του εμπορίου** πάνω σε ένα υγρό μαλακό πανί ή δέρμα καθαρισμού παραθύρων.

Εμαγιέ και Γυαλί:

- ☐ Χρησιμοποιείτε για καθαρισμό ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού.
- ☐ Για τον καθαρισμό της πρόσοψης του φούρνου, πίσω από την πόρτα, θα πρέπει να αφαιρέσετε τη μόνωση της πόρτας του φούρνου.

Πεδίο εστιών:

- ☐ Για το πεδίο των εστιών επισυνάπτεται ένα ξεχωριστό εγχειρίδιο οδηγιών.
- ☐ Δώστε προσοχή σε όλες οδηγίες καθαρισμού που περιέχονται σ αυτό.

Φούρνος:

- ☐ Είναι προτιμότερο να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση, ιδιαίτερα μετά από ψήσιμο στο φούρνο ή στο γκριλ. Ετσι αποφεύγετε να καίγονται τα κατάλοιπα του μαγειρέματος. Αν αυτά καούν πολλές φορές, καθαρίζονται πολύ δύσκολα.
 - ☐ Αν χρησιμοποιείτε συχνά το θερμό αέρα, μπορείτε να περιορίσετε την έκταση της ρύπανσης.
- ⚠** Μην καθαρίζετε τον φούρνο, όσο είναι ακόμα ζεστός, με ειδικά γι' αυτό προβλεπόμενα μέσα καθαρισμού φούρνων.
- ☐ Για ψήσιμο ζουμερών κέικ να χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης.
 - ☐ Να χρησιμοποιείτε κατάλληλα για ψήσιμο σκεύη (ταψιά).

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

Τζάμι πόρτας φούρνου:

- ☐ Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου είναι εφοδιασμένο, για την πτώση της θερμοκρασίας, με επίστρωση, ούτως ώστε να αντανakλάται η θερμότητα.
- ☐ Η επίστρωση αυτή δεν επιδρά αρνητικά στην ορατότητα από το τζάμι της πόρτας του φούρνου.
- ☐ Όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, αυτή η επίστρωση είναι δυνατόν να έχει την εμφάνιση ανοιχτόχρωμου επιχρίσματος. Αυτό είναι τεχνικό χαρακτηριστικό της συσκευής και δεν αποτελεί ποιοτικό ελάττωμα.

Καθαρισμός και περιποίηση

Σύστημα καθαρισμού EasyClean®:

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

Προσοχή:

- ☐ Να χρησιμοποιείτε το σύστημα καθαρισμού φούρνου **μόνον όταν ο φούρνος έχει κρυώσει εντελώς** (θερμοκρασία δωματίου).
- ☐ Χρησιμοποιείτε νερό της βρύσης, **όχι απεσταγμένο νερό**.

Θέση σε λειτουργία:

1. Αφαιρέστε τη λαμαρίνα και το ταψί γενικής χρήσης από το φούρνο. Η σχάρα μπορεί να παραμείνει μέσα στο φούρνο.
2. Γεμίστε το δοχείο του πυθμένα με περίπου 0,4 λίτρα νερό με μικρή ποσότητα απορρυπαντικού. Αν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος, μπορείτε να αφήσετε διάλυμα απορρυπαντικού επιπλέον να δράσει για περισσότερο χρόνο, προτού ανάψετε το φούρνο.
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
4. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
 - ☐ Η ενδεικτική λυχνία  και η ενδεικτική λυχνία  για τη θερμοκρασία του φούρνου ανάβουν. Στην ένδειξη εμφανίζεται το **ΕΛ5**.
 - ☐ Μετά την πάροδο του χρόνου προθέρμανσης (4 λεπτά) θα σβήσει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας φούρνου. Μετά από άλλα 17 λεπτά θα έχει ολοκληρωθεί το πρόγραμμα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

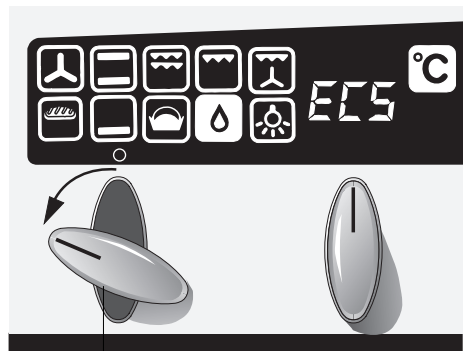
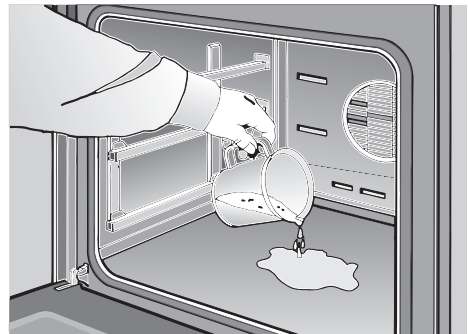
 Αν μετά τη θέση σε λειτουργία αναβοσβήνει το **ΕΛ5**, τότε ο φούρνος είναι πολύ καυτός.

- ☐ Σβήστε τον φούρνο.
- ☐ Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο φούρνος σε θερμοκρασία δωματίου.
- ☐ Ξεκινήστε το **ΕΛ5** εκ νέου.

Θέση εκτός λειτουργίας:

Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

Θα σβήσει η ενδεικτική λυχνία για τον καθαρισμό φούρνου.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

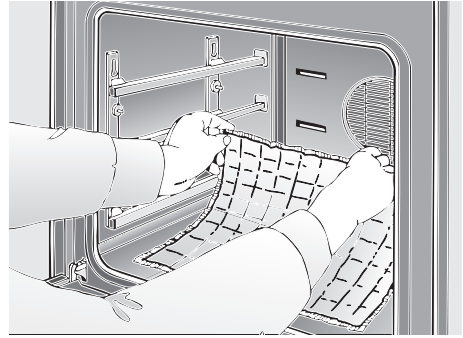
Μετά τη διακοπή της λειτουργίας του συστήματος καθαρισμού του φούρνου:

Υποδείξεις:

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

Υποδείξεις:

- ❑ Όταν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία, όταν θα έχει κρυώσει εντελώς ο φούρνος.
- ❑ Σε περίπτωση ισχυρής ρύπανσης με λίπος, μετά το τηγάνισμα ή το ψήσιμο, πριν από τη θέση της βοήθειας καθαρισμού σε λειτουργία, συνιστούμε να αλείφετε τα λερωμένα σημεία με ουσία πλυσίματος σκευών.
- ❑ Αφήστε την πόρτα του φούρνου μετά τον καθαρισμό ανοικτή στη σταθερή θέση σε γωνία περίπου 30° για περίπου 1 ώρα, για να στεγνώσουν καλά οι επιφάνειες εμαγιέ του φούρνου.



Γρήγορο στέγνωμα:

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

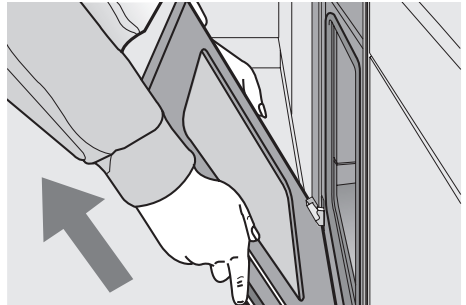
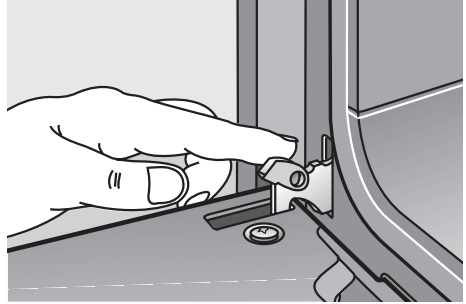
Φούρνος:

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

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου:

Αφαίρεση:

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



Εγκατάσταση:

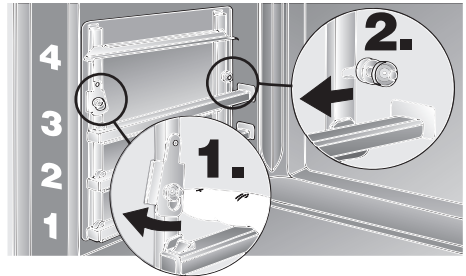
1. Εγκαταστήστε τις δύο αρθρώσεις στις θέσεις τους αριστερά και δεξιά και κατεβάστε την πόρτα του φούρνου προς τα κάτω.
2. Κλείστε τους ασφαλιστικούς μοχλούς αριστερά και δεξιά.
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Θέση του φωτισμού του φούρνου σε λειτουργία:

- ☐ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας μία βαθμίδα προς τα αριστερά. Το σύμβολο  ανάβει.

Αφαίρεση των υποδοχών τηλεσκοπικού τύπου:

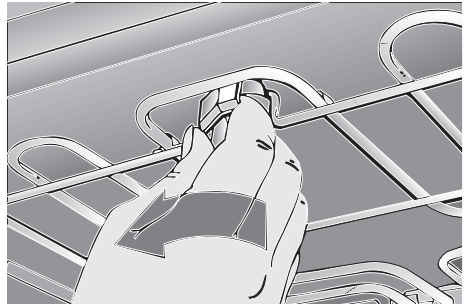
1. Απασφαλίστε μπροστά τα πλήκτρα ασφάλισης.
2. Αφαιρέστε προσεκτικά τις υποδοχές τηλεσκοπικού τύπου.
 - ☐ Μετά την τοποθέτηση των υποδοχών τηλεσκοπικού τύπου πρέπει να ξαναασφαλίσετε μπροστά τα πλήκτρα ασφάλισης.



Κατέβασμα του θερμαντικού σώματος:

Προσοχή: Το θερμαντικό σώμα πρέπει να έχει κρυώσει εντελώς.

1. Για απασφάλιση περιστρέψτε την ασφάλεια στην οροφή του φούρνου. Προσοχή: Μην ανάβετε το θερμαντικό σώμα στην κατεβασμένη θέση και μη το επιβαρύνετε.
2. Μετά τον καθαρισμό της οροφής του φούρνου ανυψώστε το θερμαντικό σώμα και ασφαλίστε το πάλι.



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

Προσοχή: Σε περίπτωση που καλέσετε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, λόγω δικού σας λανθασμένου χειρισμού, θα χρεωθείτε κάποιο ποσό. Όταν καλείτε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να δίνετε τους αναγραφόμενους στη συσκευή σας αριθμούς

E

FD

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

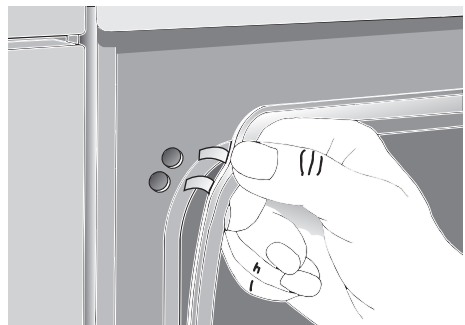
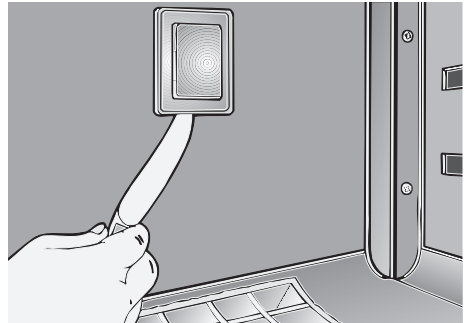
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου:

Προσοχή: Αποσυνδέστε το ηλεκτρικό ρεύμα από τη συσκευή!

1. Απλώστε μια πετσέτα στον κρύο φούρνο για να αποφύγετε ζημιές.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα. Πιάστε γι' αυτό με ένα μαχαίρι ή παρόμοιο ανάμεσα στο τζάμι και το πλαίσιο συγκράτησης.
3. Αλλάξτε τη λάμπα.
 - Τύπος λάμπας πυράκτωσης E 14, 230 - 240 Volt, 25 Watt, ανθεκτική σε θερμοκρασίες μέχρι 300° C.
 - Μπορείτε να προμηθευτείτε τη λάμπα πυράκτωσης από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Αλλαγή της μόνωσης της πόρτας του φούρνου:

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

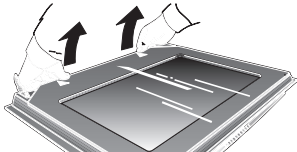
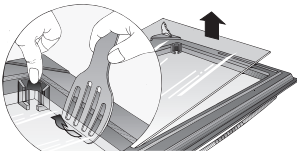


Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;

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

Γενική υπόδειξη:

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

Τι συμβαίνει ...	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
... όταν η ηλεκτρική λειτουργία παρουσιάζει γενική βλάβη, π.χ. δεν ανάβουν ξαφνικά όλες οι ενδεικτικές λυχνίες;	Ελαττωματική ασφάλεια	λέγξτε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα και αλλάξτε την, αν είναι ελαττωματική.
... όταν υγρά ή λεπτόρρευση ζύμη κυλούν και δεν κατανέμονται ομοιόμορφα;	Η συσκευή δεν είναι εγκατεστημένη επίπεδα.	Ελέγξτε την εγκατάσταση.
... όταν η ένδειξη δείχνει Γ Γ Γ ;	Δεν υπάρχει βλάβη.	Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη και τον έλεγχο του φούρνου εκ νέου.
... όταν η ένδειξη δείχνει – 5 –;	Ο φούρνος και οι εστίες είναι ασφαλισμένες (ασφάλεια για παιδιά).	Πατήστε το περιστρεφόμενο κουμπί επί περ 3 δευτερόλεπτα. Το – 5 – σβήνει.
... όταν τα σύμβολα του πίνακα χειρισμού είναι αναμμένα, αλλά το θερμαντικό σώμα στον φούρνο δεν λειτουργεί;	Ο φούρνος ασφαλίστηκε έναντι χρήσης από άσχετους (θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας).	Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας 5 x από τη θέση "Θερμός, αέρας" (A) στη θέση συμβατική θέρμανσης (B) και ξανά πίσω. □ Στην ένδειξη πρέπει να εμφανιστεί 3 3 3 .
... όταν εμφανιστεί βλάβη στις ηλεκτρονικά ελεγχόμενες λειτουργίες;	Ενεργητική ορμή (π.χ. κεραυνός).	Ρυθμίστε τις αντίστοιχες λειτουργίες εκ νέου.
... όταν μετά το θέσιμο σε λειτουργία της βοήθειας καθαρισμού δεν ανάβει η ενδεικτική λυχνία;	Η θερμοκρασία στην ηλεκτρική κουζίνα είναι ακόμη πολύ υψηλή, π.χ. επειδή τα μάτια ήταν για πολύ σε λειτουργία. Ενδεικτική λυχνία χαλασμένη.	Πριν από την χρήση της βοήθειας καθαρισμού αφήστε την ηλεκτρική κουζίνα να κρυώσει πλήρως. Αλλαγή από εξουσιοδοτημένο ειδικό.
... όταν τα εμαγιέ συρταρωτά τεμάχια εμφανίζουν ματ, ανοιχτόχρωμους λεκέδες;	Κανονικό φαινόμενο μετά από στάξιμο ζωμού κρέατος.	Μη δυνατή.
... όταν μετά από μακροχρόνια χρήση τα τζάμια το φούρνου είναι από μέσα λερωμένα;	Κανονικό λέρωμα  	Ξεκρεμάστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε την με την εμπρόσθια μεριά της προς τα κάτω πάνω σε μαλακή, καθαρή επιφάνεια. Πιάστε το τζάμι της πόρτας δίπλα στους μεντεσέδες, ξεκουμπώστε το με τράβηγμα προς τα πάνω και αφαιρέστε το. Σε πόρτες με 3 τζάμια: Ξεκουμπώστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας από τα γωνιακά τεμάχια και ανασηκώστε το π.χ. με πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα. Συναρμολόγηση μετά τον καθαρισμό: Τοποθετήστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας και κουμπώστε το. Κρεμάστε το τζάμι της πόρτας και κουμπώστε το, πιέζοντάς το δίπλα στους μεντεσέδες.

Notes

Noticias

E 1653 ..

5750 201 093
Printed in Germany 1003 Es.