

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



fr

nl

it

es

el

fr	page	3 – 22
nl	pagina	23 – 42
it	pagina	43 – 62
es	página	63 – 82
el	Σελίδα	83 – 102

Sommaire

	Page		Page
Consignes à respecter		Nettoyage et entretien	
☐ Conseils pour la mise au rebut	4	☐ Remarques importantes	16
☐ Avant de brancher l'appareil neuf	4	☐ L'émail et le verre	16
☐ Consignes de sécurité	5	☐ Façades en acier inoxydable	16
Votre nouveau four		☐ Four	16
☐ Description de l'appareil	6	☐ Système de nettoyage Hydrolyse	17+18
☐ Accessoires	7	☐ Décrochage et accrochage	
☐ Niveaux d'enfournement	7	de la porte du four	19
Avant la première utilisation		☐ Enlevez la grille	20
☐ Premier nettoyage	8	☐ Eléments chauffants	20
☐ Premier chauffage	8	Pannes et réparations	21
☐ Rangement des accessoires	8	Que faire en cas de panne?	22
Cuisson et rôtissage			
☐ Fonctions du four	9		
☐ Enclenchement et coupure du four	10		
☐ Cuisson	11		
☐ Rôtissage	12		
Grillades	13	Service consommateurs	
Conseils et astuces	14	France	
Décongélation et mijotage	15	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.

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. Eloignez 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 nettoyez jamais le four avec des nettoyeurs à la vapeur ou des nettoyeurs haute pression.
- ☐ Pour ouvrir la porte du four, ne saisissez que le milieu de la poignée.
- ☐ 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 rôtissage 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.

Votre nouveau four

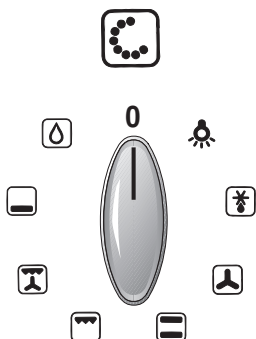


Sélecteur de fonction

Sélecteur de température avec témoin lumineux

Système de nettoyage Hydrolyse

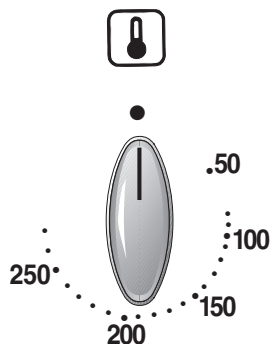
Sélecteur de fonction



Positions:

- Eclairage du four
- Décongélation
- Air chaud
- Chaleur de voûte / de sole
- Gril sur une grande surface
- Gril thermique
- Chaleur de sole
- Système de nettoyage Hydrolyse

Sélecteur de température



Positions:

50–275 Température en °C

Votre nouveau four

Accessoires

☐ Fournitures de série:

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

☐ 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 1430 X0
Grille à pâtisserie/de rôtissage en treillis serré	Z 1440 X0
Plaque de rôtissage (déposable seulement dans la lèchefrite)	Z 1510 X2
Pierre à cuire le pain	Z 1910 X0
Jeu de pièces adaptables – Clou	Z 1750 X0
Ensemble de cuisson à la vapeur	N 8640 X2

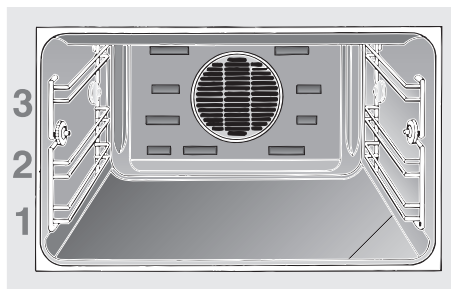
Remarque:

- ☐ 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 3 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 générerait le brassage de l'air.**



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

Premier chauffage:

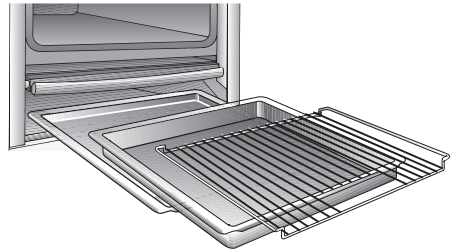
1. Faites chauffer le four à vide pendant 30 minutes environ.
Pour ce faire, réglez la température sur 240°C et le chauffage de voûte et de sole.
Pendant que le four chauffe, maintenez la fenêtre de la cuisine ouverte pour que disparaissent les mauvaises odeurs.

Rangement des accessoires:

- ☐ Ouvrez la porte du four puis poussez vers l'intérieur.
- ☐ Vous pouvez ranger les accessoires dans le compartiment situé en-dessous du four.

Lors du rangement, respectez l'ordre suivant:

1. **Plaque à pâtisserie**
2. **Lèche-frite**
3. **Grille à pâtisserie / grille à rôti**



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
- Cuisson de pain.

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 à air pulsé

La fonction “gril à air pulsé” allume et éteint alternativement le serpentin du gril et le ventilateur.

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

Avantages:

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

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.

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.

Allumer et éteindre le four

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

Allumer

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

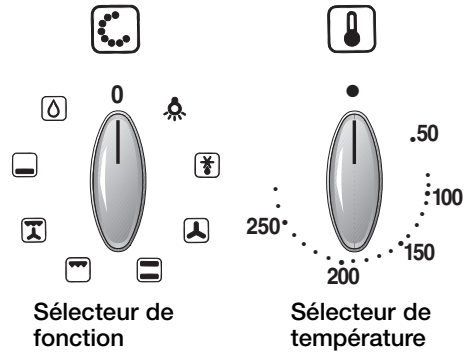
- ☐ La température est alors réglée automatiquement.
- ☐ Le témoin lumineux s'allume dès que le four est allumé et pour chaque nouveau réglage de température.

Eteindre:

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

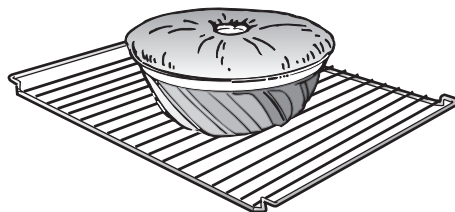
Remarque:

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



Cuisson 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:

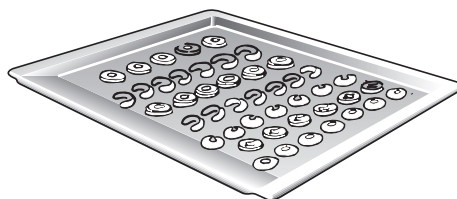
- ☐ **Le fond du gâteau a trop bruni:**
Vérifier la hauteur d'enfournement.
Réduisez la durée de cuisson et sélectionnez si nécessaire une température plus faible.
- ☐ **Le fond du gâteau est trop clair:**
Vérifier la hauteur d'enfournement.
Rallongez la durée de cuisson, choisissez une température de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



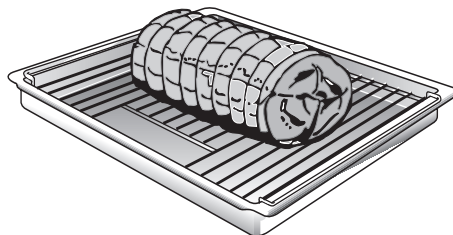
Remarques:

- ☐ 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

(Disponible en option dans les magasins spécialisés)

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.



Grillades

! Prudence lors des grillades. Eloignez systématiquement les enfants.

Remarques:

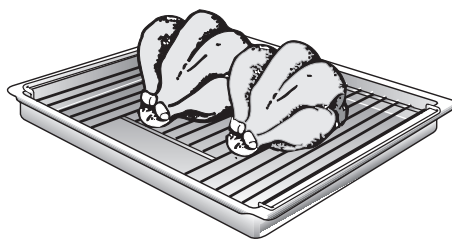
- ☐ Les grillades se déroulent porte du four fermée.
- ☐ Les températures de grillade sont réglables.
- ☐ Enfournez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.

- ☐ Posez toujours les aliments à griller au milieu de la grille.
- ☐ Le serpentin 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 "cuissent" et s'incrustent contre les parois.

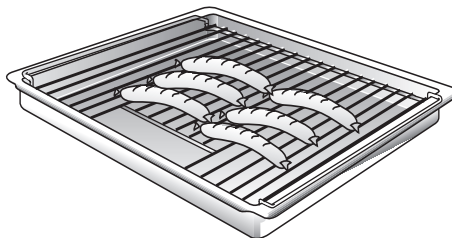


- ☐ Retournez la volaille aux 2/3 de la cuisson environ. Percez la peau du canard ou de l'oie sous les ailes pour que la graisse puisse s'échapper.
- ☐ Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez le rôti encore 10 minutes environ dans le four éteint et fermé.

Gril à incandescence

Cette fonction convient aux aliments plats et de petite taille.

- ☐ Utilisez toujours ensemble la grille et la plaque universelle.
- ☐ Retournez la grillade aux 2/3 de la cuisson environ.
- ☐ Appliquez à volonté un mince film d'huile sur la grille et sur la grillade.



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.

☐ Les moules sombres absorbent mieux la chaleur.

☐ **Chaleur résiduelle:** si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

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:

Seulement pour les gâteaux délicats (tartes à la crème par ex.).

- ☐ Mettez le sélecteur de fonction en position . Dégeler le gâteau pendant 25 à 45 minutes suivant sa taille, ensuite le retirer du four et le laisser continuer de dégeler pendant 30 à 45 minutes.
- ☐ En présence de petites quantités (parts), ramener la durée de décongélation forcée à 15–20 minutes et celle de décongélation naturelle à 10–15 minutes.

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.

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.

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:

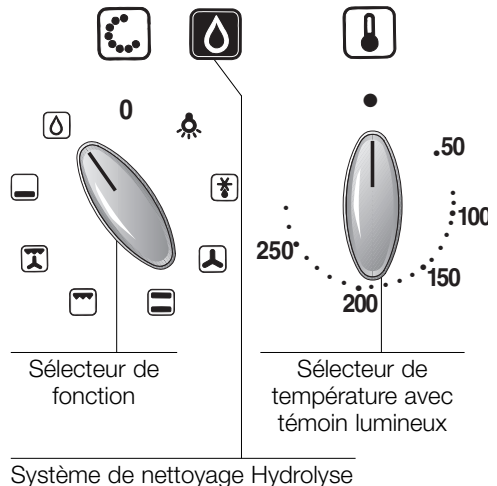
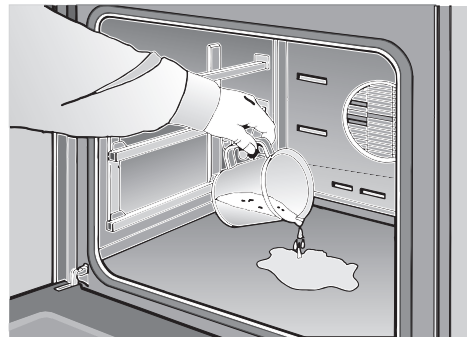
- ☐ N'utilisez la fonction de nettoyage **qu'une fois que le four a complètement refroidi** (une fois revenu à la température ambiante).
- ☐ N'utilisez que de l'eau du robinet normale. **N'utilisez pas d'eau distillée.**

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. Mettez le sélecteur de fonction en position . Les témoins lumineux du système de nettoyage du four et de la température s'allument. 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.

Arrêt du four:

Mettez le sélecteur de fonction en position **0**. Le témoin lumineux du système de nettoyage du four s'éteint..



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.

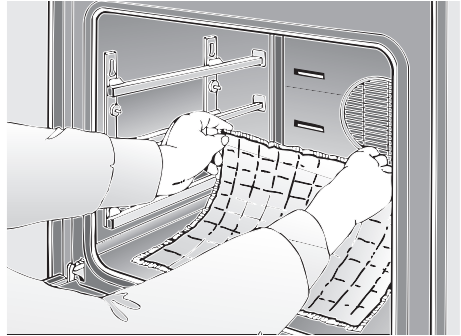
Les résidus rebelles non encore détachés pourront l'être à l'aide d'un râcloir à lame de verre (pour plaque de cuisson vitrocéramique).

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.

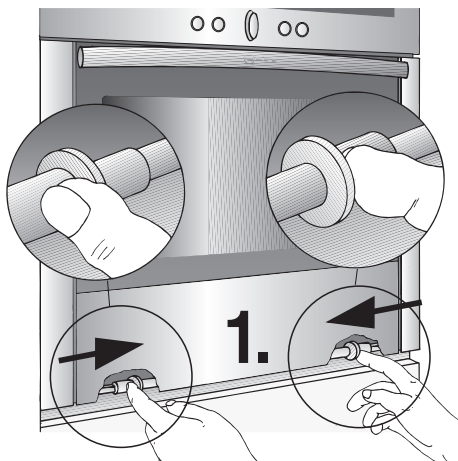


Séchage rapide:

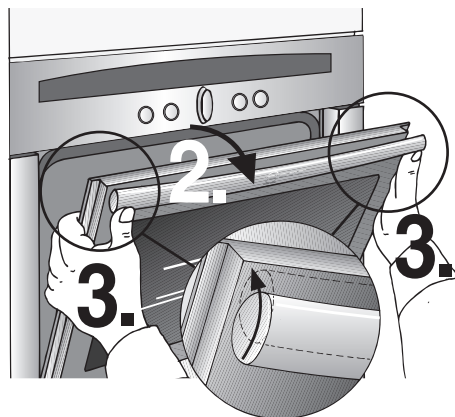
1. Laisser la porte du four arrêtée sur son cran de 30° env.
2. Mettez le sélecteur de fonction en position  et le sélecteur de température en 50° C.
3. Durée du séchage rapide: 5 minutes.
4. Remettez ensuite le sélecteur de fonction et le sélecteur de température en position 0.

Décrocher la porte du four:

1. Poussez les verrous de gauche et de droite vers l'intérieur puis ouvrez la porte du four jusqu'à ce qu'elle se trouve dans une position inclinée.

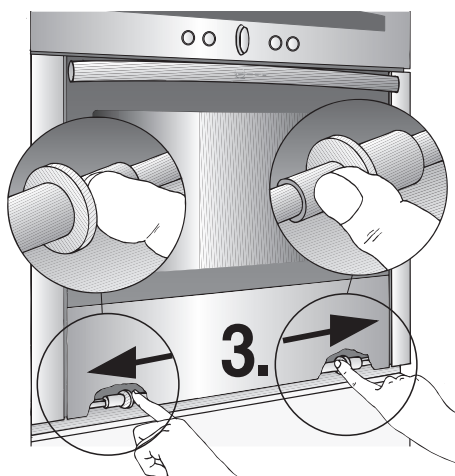
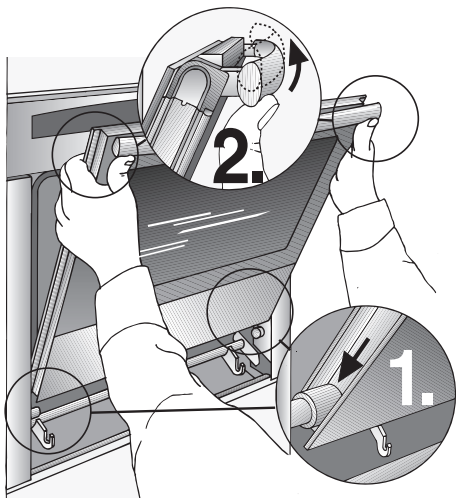


2. Maintenez la porte du four en haut et soulevez un peu simultanément la poignée.
3. En la tenant inclinée, extrayez la porte du four vers le haut.



Accrocher la porte du four:

1. Mettez la porte inclinée en place par le biais des galets de guidage.
2. Soulevez un peu la poignée jusqu'en position horizontale, jusqu'à ce que la porte du four encrante.
3. Refermez la porte du four puis poussez les verrous de gauche et de droite vers l'extérieur.



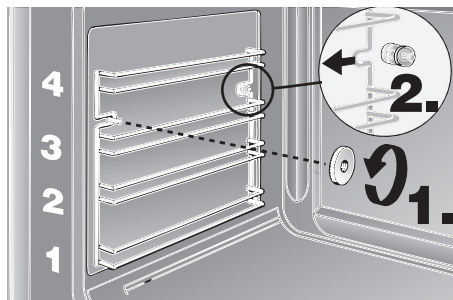
Nettoyage et entretien

Enclencher l'éclairage du four:

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

Enlevez la grille:

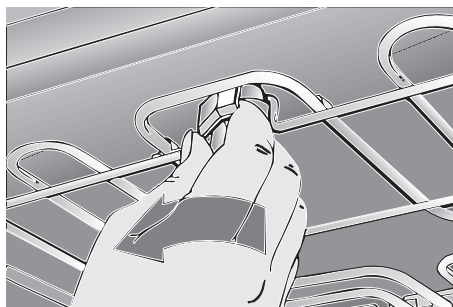
1. Dévisser les vis moletées situées de chaque côté.
2. Procédez avec précaution.



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.

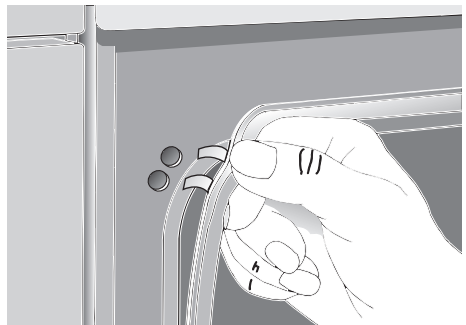
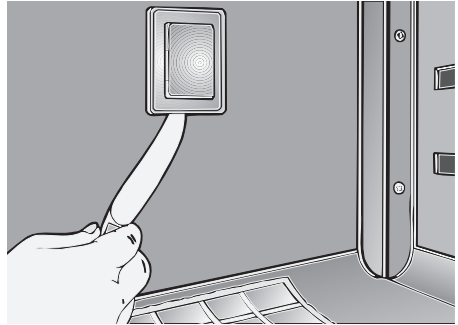
Remplacement de la lampe du four:

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.

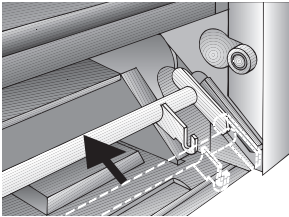


Que faire en cas de panne?

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.
... 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, laissez d'abord la cuisinière refroidir complètement. Confiez son remplacement à un électricien agréé.
... lorsque les pièces enfournables émaillées présentent des taches mates et claires?	Phénomène normal, dû au jus de viande en train de goutter.	Aucun.
... la porte du four refuse de se décrocher?	Vous n'avez pas présenté la porte correctement inclinée ou avez soulevé la poignée trop haut.	Vérifiez l'inclinaison et la position de la poignée.
... pas moyen de raccrocher la porte du four?	La barre transversale située sous le four s'est déplacée vers l'avant.  La porte du four ne repose pas sur le cran de la barre transversale. Vous avez poussé la poignée trop loin vers le haut.	Poussez la barre transversale jusque sur la position de crantage arrière. Vérifiez l'inclinaison. Vérifiez la position de la poignée

Inhoudsopgave

	Pagina		Pagina
Waar u op moet letten		Grillen	33
☐ Aanwijzingen voor de afvoer	24	Tips en trucs	34
☐ Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat	24	Ontdooien en gaar maken	35
☐ Veiligheidsvoorschriften	25	Reinigen en onderhouden	
Dit is uw nieuwe fornuis		☐ Belangrijke aanwijzingen	36
☐ Beschrijving van het apparaat	26	☐ Email en glas	36
☐ Toebehoren	27	☐ Edelstalen voorkant	36
☐ Inschuifhoogten	27	☐ Oven	36
Vóór het eerste gebruik		☐ EasyClean®-reinigingssysteem	37+38
☐ Reiniging vóór gebruik	28	☐ Verwijderen en aanbrengen van de ovendeur	39
☐ Eerste keer verhitten	28	☐ Rooster verwijderen	40
☐ Toebehoren bewaren	28	☐ Verwarmingselementen	40
Bakken en braden		Storingen en reparaties	41
☐ Ovenfuncties	29	Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?	42
☐ Oven in- en uitschakelen	30		
☐ Bakken	31		
☐ Braden	32		



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.

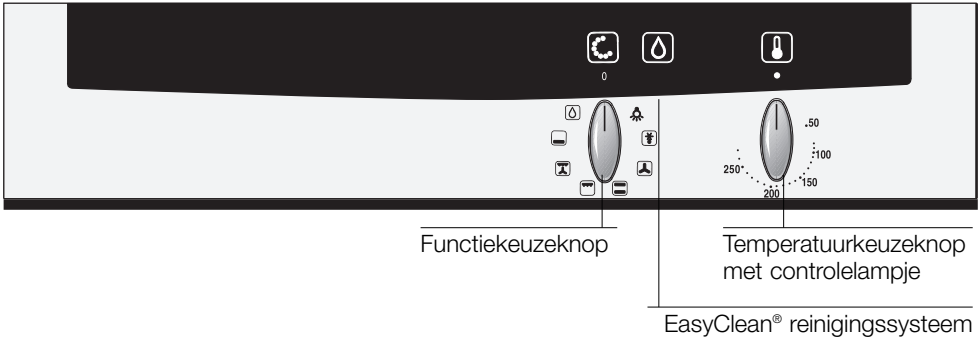
Vóór het aansluiten van het nieuwe apparaat

- ☐ 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.

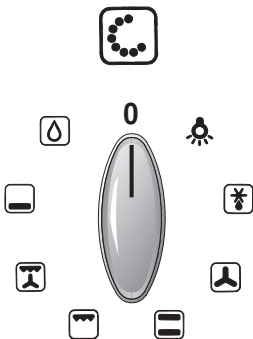
Veiligheidsvoorschriften

- ☐ 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.
- ☐ Maak de oven niet met een stoom- of hogedrukreiniger schoon.
- ☐ Pak de deurgreep voor het openen van de oven altijd in het midden vast.
- ☐ 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.

Dit is uw nieuwe oven



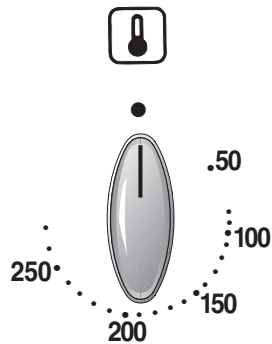
Functiekeuzeknop



Standen:

-  Ovenverlichting
-  Ontdooistand
-  Hete lucht
-  Boven- en onderwarmte
-  Vlakgrillen
-  Thermo-grillen
-  Onderwarmte
-  EasyClean®-reinigingssysteem

Temperatuurkeuzeknop



Standen:

50–275 Temperatuur in °C

Dit is uw nieuwe oven

Toebehoren

☐ Standaard worden meegeleverd:

1 Email bakplaat

1 bak- en braadrooster

1 braadslede

☐ 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 1430 X0
Fijnmazig bak- en braadrooster	Z 1440 X0
Braadplaat (alleen voor gebruik in de braadslede)	Z 1510 X2
Broodbaksteen	Z 1910 X0
Toerusting-set – Clou	Z 1750 X0
Systeem-stoomkoker	N 8640 X2

Anwijzing:

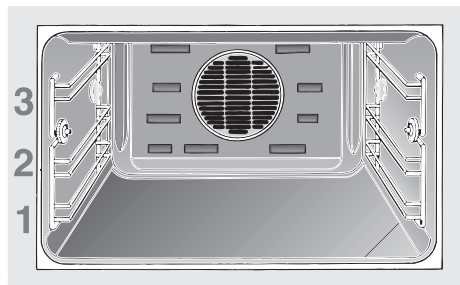
- ☐ Bakplaat en braadslede/bakplaat kunnen tijdens gebruik in de oven krom trekken. De oorzaak hiervan zijn de grote temperatuurverschillen op het toebehoren. Ze kunnen ontstaan wanneer slechts een gedeelte van het toebehoren bedekt is of wanneer bevroren etenswaar, een pizza bijv., op het toebehoren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

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

Inschuifooogten

- ☐ Uw oven beschikt over 3 inschuifooogten. De inschuifooogten worden van beneden naar boven met cijfers aangeduid. Deze cijfers bevinden zich op de oven.

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



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

Eerste keer verhitten:

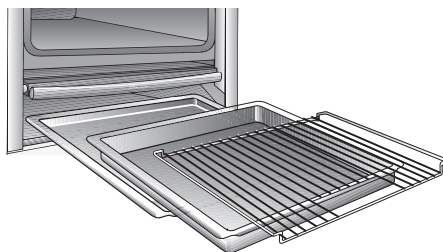
1. Verwarm de lege oven ca. 30 minuten voor.
Kies daarvoor boven- en onderwarmte bij 240 C°.
Open tijdens het verhitten de ramen van uw keuken om te voorkomen dat er een onaangename geur blijft hangen.

Toebehoren bewaren:

- ☐ Open de ovendeur en schuif deze naar binnen.
- ☐ U kunt het toebehoren in het vak onder de oven bewaren.

Let bij het inleggen op:

1. Bakplaat
2. Braadslede
3. Bak- en braadrooster



Ovenfuncties

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 

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
- bakken van brood.

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.

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.

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.

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:

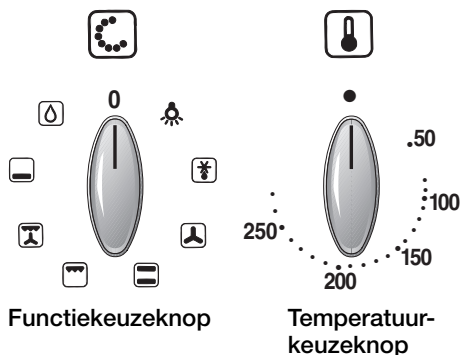
- gemakkelijk reinigen van de oven
- het email van de oven blijft mooi
- milieuvriendelijk

Oven in- en uitschakelen

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

Inschakelen:

1. Stel de functiekeuzeknop in op het gekozen systeem.
 2. Stel de temperatuurkeuzeknop in op de gewenste temperatuur.
- ☐ De ingestelde temperatuur wordt automatisch geregeld.
 - ☐ Het controlelampje gaat branden wanneer de oven wordt ingeschakeld en bij het naverwarmen.



Uitschakelen:

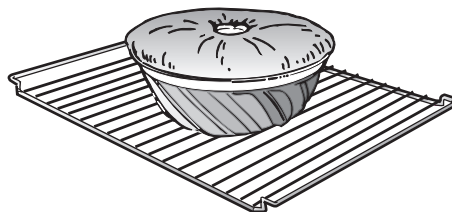
- ☐ Om de oven uit te schakelen, draait u de temperatuurkeuzeknop en de functiekeuzeknop op 0.

N.B.:

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

Bakken 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:

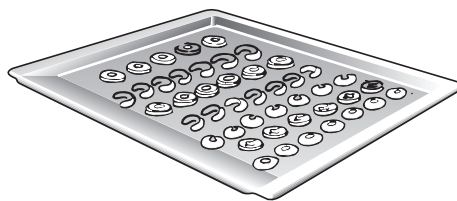
Controleer de inschuifhoogte. Maak de baktijd langer en kies een lagere temperatuur of gebruik een zwarte bakvorm.

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.



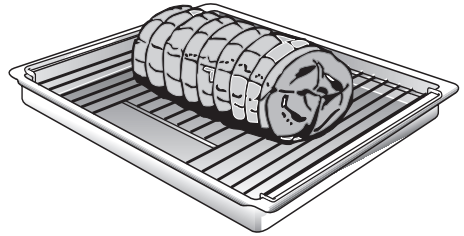
Aanwijzingen:

- ☐ 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.

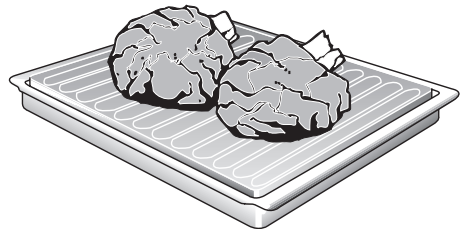
Braden op het braadblik

(Als extra toebehoren in de vakhandel verkrijgbaar)

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:

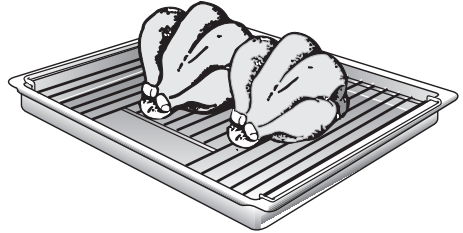
- ☐ Met gesloten ovendeur grillen.
- ☐ De grilltemperaturen kunnen worden ingesteld.
- ☐ Schuif het rooster en de braadslede altijd samen in de oven.

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

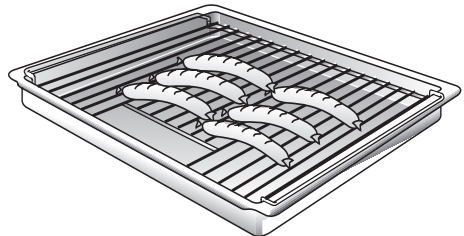


- ☐ Keer hele stukken gevogelte om na ca. tweederde van de griltijd. Steek bij eend en gans de huid onder de vleugels door om het vet goed te laten uitlopen.
- ☐ Laat het gerecht wanneer het klaar is nog ca. 10 minuten in de uitgeschakelde en gesloten oven rusten.

Oppervlakte-grillen

Voor platte en kleine gerechten

- ☐ Gebruik altijd het rooster en de braadslede.
- ☐ Keer het te grillen gerecht na ca. tweederde van de tijd.
- ☐ Bestrijk het rooster en het te grillen gerecht naar wens licht met olie.



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.

Ontdooistand:

uitsluitend voor kwetsbare soorten gebak (bijv. slagroomtaart).

- ☐ Draai de functiekeuzeknop in stand . Ontdooi het gebak gedurende 25 à 45 minuten, afhankelijk van grootte en soort. Daarna uit de oven nemen en buiten de oven nog 30 à 45 minuten verder laten ontdooien.
- ☐ Bij kleine hoeveelheden (stukjes) bedraagt de ontdooitijd in de oven 15 à 20 minuten en daarna buiten de oven 10 à 15 minuten.

Ontdooien:

Inschuifhoogten:

Bij 1 blik: inschuifhoogte **3**

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

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

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.

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:

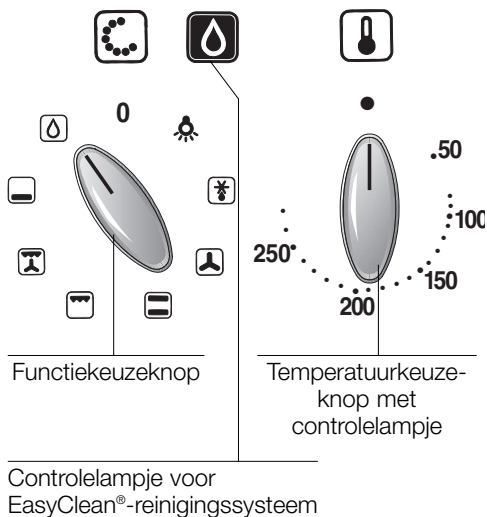
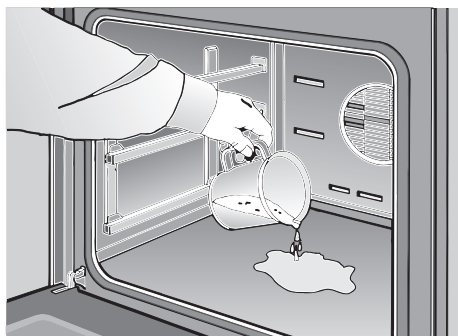
- ☐ De automatische reiniging uitsluitend gebruiken **wanneer de oven volledig is afgekoeld** (kamertemperatuur).
- ☐ Gebruik uitsluitend normaal leidingwater, **geen gedestilleerd water**.

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 stand . De controlelampjes voor ovenreiniging en voor oventemperatuur gaan branden. Na het verstrijken van de opwarmtijd (4 minuten) gaat het controlelampje voor de oventemperatuur uit. Na nogmaals 17 minuten is het programma beëindigd. Er klinkt een signaal.

Uitschakelen:

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



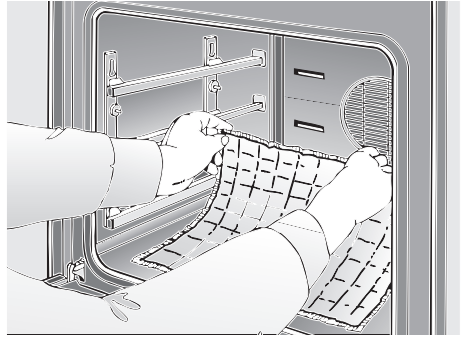
Na het uitschakelen van de automatische reiniging:

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.

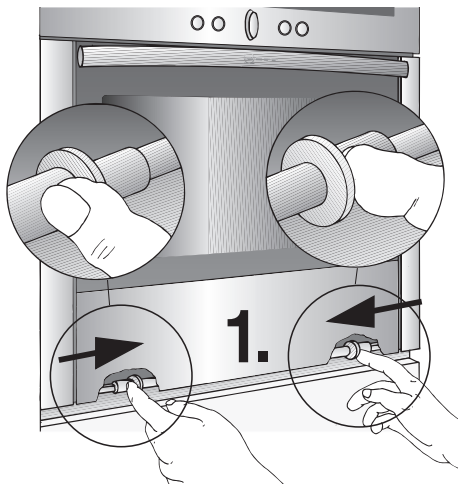


Sneldrogen:

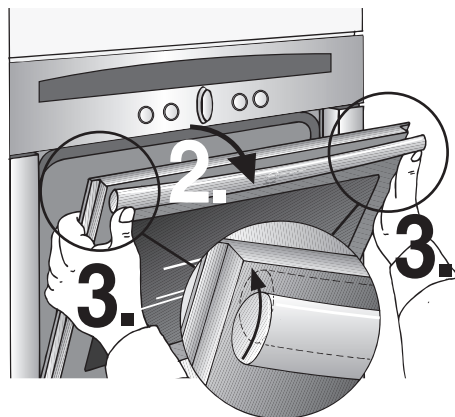
1. Zet de ovendeur open in een schuine stand van ca. 30°.
2. Draai de functiekeuzeknop in stand  en de temperatuurkeuzeknop in stand **50° C**.
3. Duur: 5 minuten.
4. Daarna draait u de functiekeuzeknop en de temperatuurkeuzeknop weer op **0**.

Ovendeur verwijderen:

1. Duw de grendels links en rechts naar binnen en open de ovendeur tot aan de schuine stand.

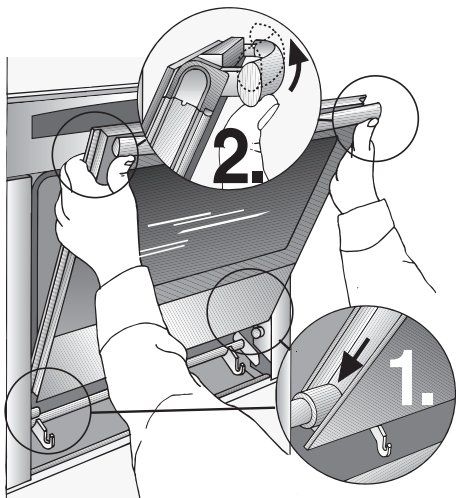


2. Houd de ovendeur boven vast en til tegelijkertijd de greep iets omhoog.
3. Verwijder de ovendeur in de schuine stand naar boven toe.

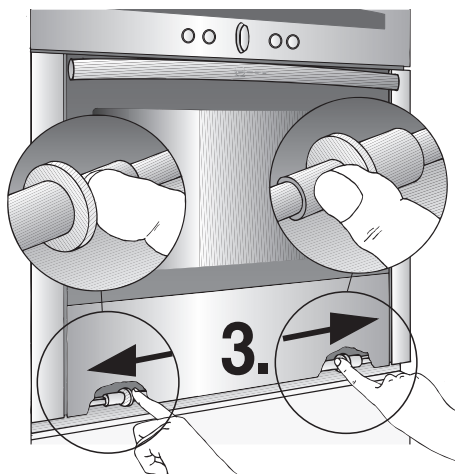


Ovendeur bevestigen:

1. Plaats de ovendeur in de schuine stand op de geleidingswieljes.
2. Til de greep tot aan de horizontale stand iets omhoog tot de ovendeur vastklikt.



3. Sluit de ovendeur en duw de grendels links en rechts naar buiten.

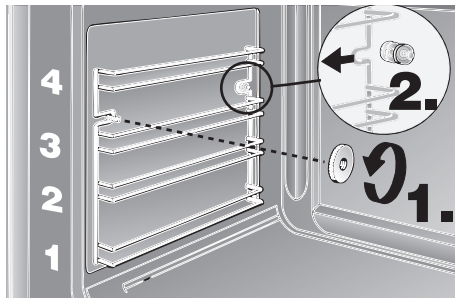


Ovenverlichting inschakelen:

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

Rooster verwijderen:

1. Draai zowel links als rechts 2 kartelschroeven uit.
2. Neem het rooster voorzichtig uit de oven.



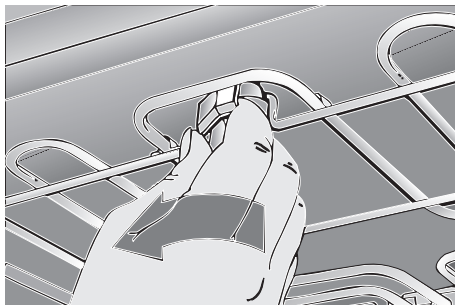
Verwarmingselement omlaag zetten

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:

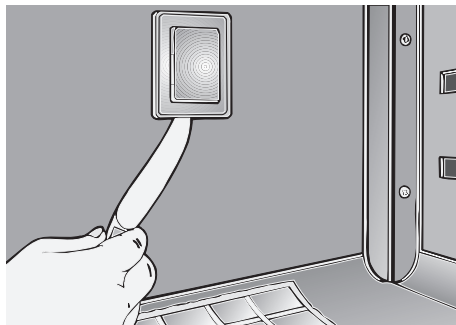
E-nr.	FD
--------------	-----------

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:

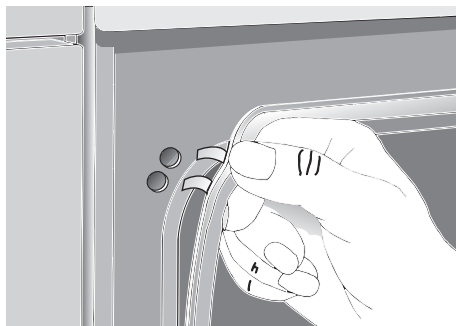
Let op: apparaat stroomloos maken!

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.

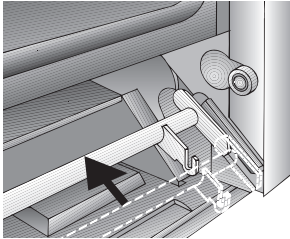


Wat doet u, wanneer er iets niet werkt?

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 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 geëmailleerde inschuifdelen matte, lichte vlekken vertonen?	Normaal verschijnsel door neerdruppelend vleesvocht.	Niet mogelijk.
... wanneer de ovendeur niet kan worden verwijderd?	Geen schuine stand of greep te ver omhoog.	Controleer schuine stand en vasthouden van greep.
... wanneer de ovendeur niet kan worden bevestigd?	Dwarsstang onder de oven naar voren verschoven.  Ovendeur steunt niet op de rusthaak van de dwarsstang. Greep te ver omhoog geduwd.	Duw de dwarsstang in de achterste ruststand. Controleer schuine stand. Controleer vasthouden van greep.

Indice

	Pagina		Pagina
Raccomandazioni		Grigliare	53
☐ Avvertenze per lo smaltimento	44	Consigli e astuzie	54
☐ Prima dell'allacciamento del nuovo apparecchio	44	Scongellare e cuocere	55
☐ Avvertenze di sicurezza	45	Pulizia e manutenzione	
Ecco il Vostro nuovo forno		☐ Avvertenze importanti	56
☐ Descrizione dell'apparecchio	46	☐ Smalto e vetro	56
☐ Accessori	47	☐ Frontale in acciaio inox	56
☐ Livelli d'inserimento	47	☐ Forno	56
Precede il primo impiego		☐ Sistema di pulizia EasyClean®	57+58
☐ Pulizia preliminare	48	☐ Smontaggio e montaggio della porta del forno	59
☐ Primo riscaldamento	48	☐ Griglie agganciate	60
☐ Conservare gli accessori	48	☐ Elementi riscaldanti	60
Cottura e arrosti al forno		Guasti e riparazioni	61
☐ Funzioni del forno	49	Che fare se qualcosa non funziona?	62
☐ Accendere e spegnere il forno	50		
☐ Cottura al forno	51		
☐ Arrosti al forno	52		

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.

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 pulite il forno con pulitrici a vapore o con idropulitrici ad alta pressione.
- ☐ Per aprire la porta del forno, afferrare la maniglia della porta del forno solo al centro.
- ☐ 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.

Ecco il Vostro nuovo forno

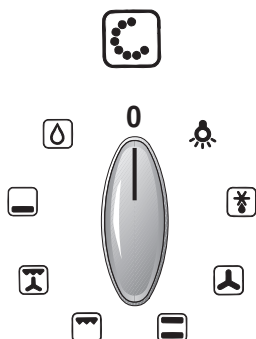


Selettore delle
funzioni

Selettore della temperatura
con lampada spia

Lampada spia per la sistema di pulizia EasyClean®

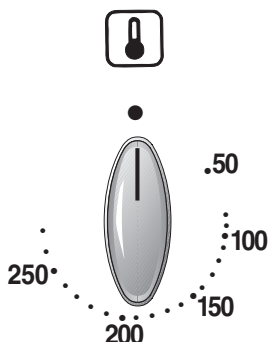
Selettore delle funzioni



Posizioni:

-  Illuminazione forno
-  Grado di scongelamento
-  Aria calda
-  Riscaldamento superiore/inferiore
-  Grigliata piana
-  Termogrill
-  Riscaldamento inferiore
-  Sistema di pulizia EasyClean®

Selettore della temperatura



Posizioni:

50-275 Temperatura in °C

Ecco il Vostro nuovo forno

Accessori

☐ Fornitura di serie:

1 Teglia da forno smaltata

1 Griglia per dolci/arrosti

1 Leccarda

☐ 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 1430 X0
Griglia per dolci/arrosti fitta	Z 1440 X0
Vassoio per arrosti (utilizzabile solo nella leccarda)	Z 1510 X2
Mattone per pane	Z 1910 X0
Set di guide telescopiche	Z 1750 X0
Sistema di cottura a vapore	N 8640 X2

Avvertenza:

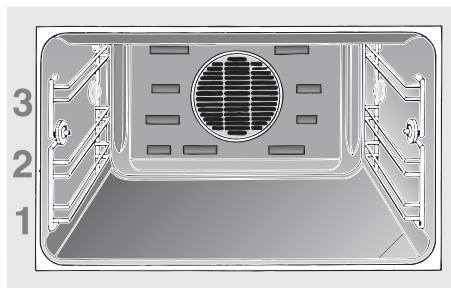
- ☐ La teglia da forno o la leccarda durante il funzionamento del forno si possono deformare. Causa di ciò sono le grandi differenze di temperatura sugli accessori. Queste possono verificarsi quando solo una parte dell'accessorio è stata occupata, oppure sull'accessorio è stato deposto un prodotto surgelato,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

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

Livelli d'inserimento

- ☐ Il forno è dotato di 3 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.



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

Primo riscaldamento:

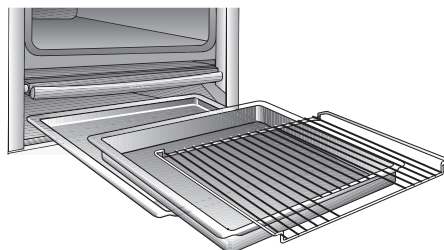
1. Riscaldare il forno vuoto per ca. 30 minuti.
Selezionate a questo scopo il riscaldamento superiore/inferiore a 240° C.
Durante questo primo riscaldamento, aprite le finestre della Vostra cucina, per evitare cattivi odori.

Conservare gli accessori:

- ☐ Aprire la porta del forno e spingerli nell'interno.
- ☐ Gli accessori possono essere conservati nello scomparto sotto il forno.

Nell'introduzione prestare attenzione all'ordine:

1. teglia da forno
2. leccarda
3. griglia per forno/arrosto



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 arrostitire.

Vantaggi:

- il forno si sporca poco
- possibilità di cuocere e arrostitire 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 arrostitire.

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

Vantaggi:

- cottura di dolci con copertura umida, pizza, quiche
- cottura di pane

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.

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.

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.

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:

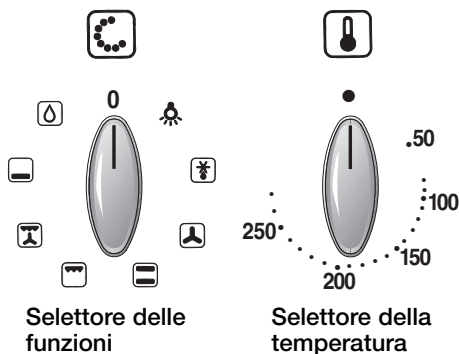
- pulizia del forno più facile
- trattamento delicato delle superfici smaltate del forno
- ecologica

Accendere e spegnere il forno

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

Accendere:

1. Disponete il selettore delle funzioni sul sistema scelto.
 2. Con il selettore della temperatura, impostate la temperatura richiesta.
- ☐ La temperatura impostata viene regolata automaticamente.
 - ☐ La lampada spia s'illumina all'accensione del forno e ad ogni postriscaldamento.



Spegnere:

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

Avvertenza:

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

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:

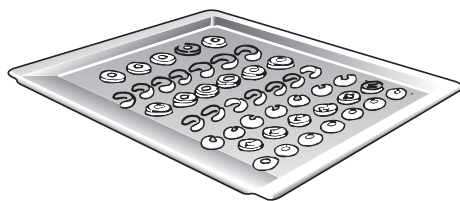
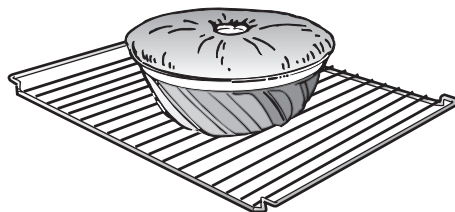
- ☐ Non ponete gli stampi o i dolci alti direttamente innanzi alla griglia di protezione della parete posteriore del forno.

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:

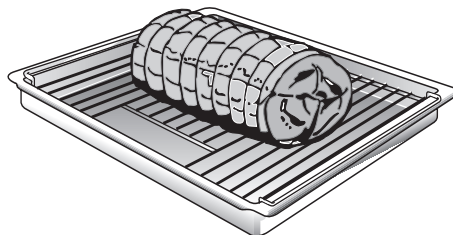
- ☐ Potete influenzare il risultato di doratura variando l'impostazione della temperatura.
- ☐ Se un dolce dopo l'estrazione dal forno si affloscia, la prossima volta usate meno liquido, selezionate eventualmente un tempo di cottura più lungo, oppure riducete un poco la temperatura.



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

(disponibile come accessorio nel commercio specializzato)

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:

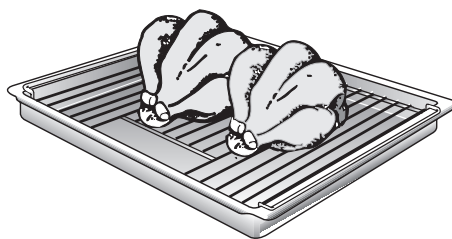
- ☐ Cuocete al grill con la porta del forno chiusa.
- ☐ Le temperature del grill si possono regolare.
- ☐ Introducete sempre insieme griglia e leccarda.

- ☐ 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.

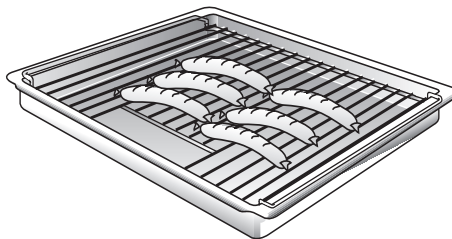


- ☐ Rivoltate il pollo intero dopo circa due terzi del tempo di cottura. Affinché il grasso possa scolare, forate sotto le ali la pelle dell'anatra e dell'oca.
- ☐ Fate riposare la pietanza pronta per altri 10 minuti circa a forno spento e chiuso.

Cottura al grill

Per pietanze piane piccole.

- ☐ Usate sempre la griglia e la leccarda.
- ☐ Rivoltate la pietanza da grigliare dopo circa due terzi del tempo.
- ☐ Ungete leggermente con olio griglia e pietanza a discrezione, anche più volte.



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.

Aperto 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.

Grado di scongelamento:

solo per dolci delicati

(p. es. torte alla panna).

- ☐ Girate il selettore delle funzioni sulla posizione . Scongelate il dolce, secondo la grandezza e il tipo, per 25–45 minuti. Poi toglietelo dal forno e fatelo finire di scongelare per 30–45 minuti.
- ☐ Nel caso di piccole quantità (pezzetti), il tempo di scongelamento diminuisce a 15–20 minuti e il tempo di fine scongelamento a 10–15 minuti.

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.

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.

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:

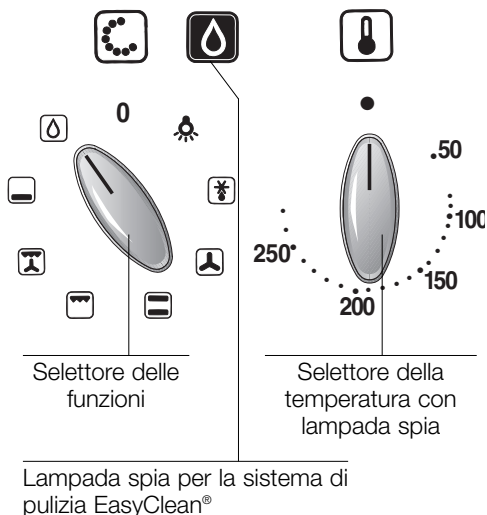
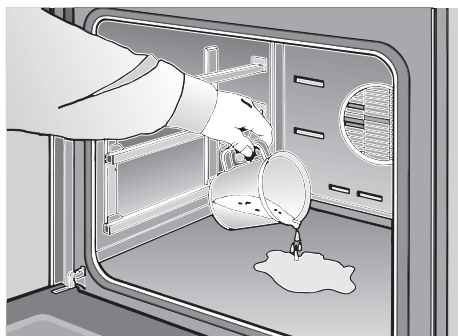
- ☐ Usate il sistema ausiliario di pulizia **solo quando il forno è completamente freddo** (temperatura ambiente).
- ☐ Usate solo normale acqua di rubinetto, **non acqua distillata**.

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 delle funzioni sulla posizione . Le lampada spia per la pulizia del forno e la temperatura del forno s'illuminano. 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.

Spegnere:

Ruotate il selettore delle funzioni sullo **0**. La lampada spia per la pulizia del forno si spegne.



Dopo avere disinserito il sistema ausiliario di pulizia:

Avvertenze:

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

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

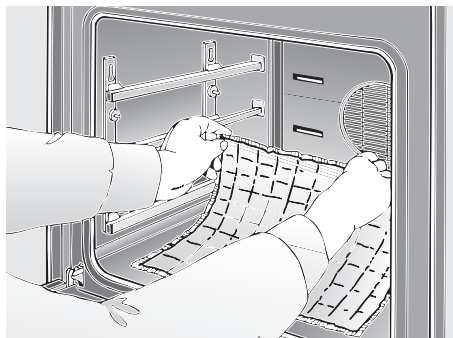
Potete rimuovere i residui resistenti ancora presenti con un raschietto per vetro (per vetroceramica).

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

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

Avvertenze:

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

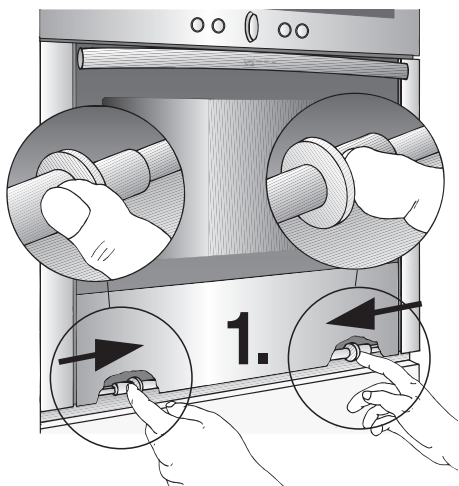


Asciugatura rapida:

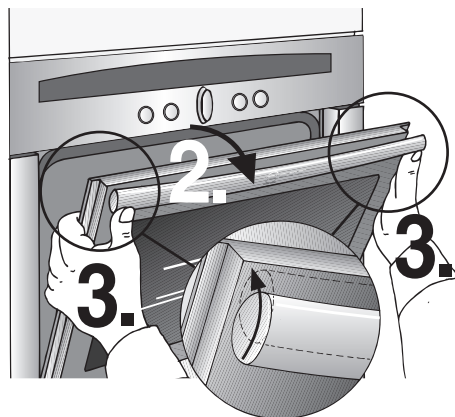
1. Portate la porta del forno nella posizione di arresto obliqua a ca. 30°.
2. Disponete il selettore delle funzioni sulla posizione  e il selettore della temperatura sulla **50° C**.
3. Durata: 5 minuti.
4. Poi riportate il selettore delle funzioni e il selettore della temperatura sullo **0**.

Sganciare la porta del forno:

1. Spingere i chiavistelli a sinistra ed a destra verso l'interno ed aprire la porta del forno fino ad una posizione obliqua.

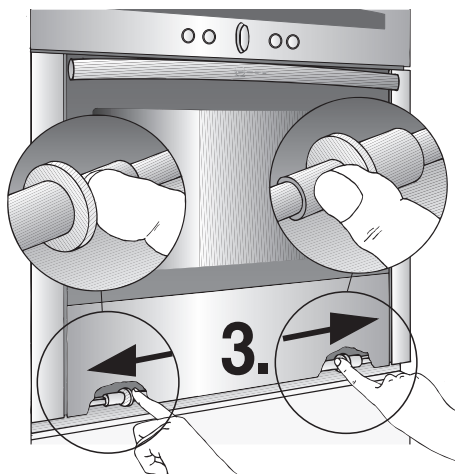
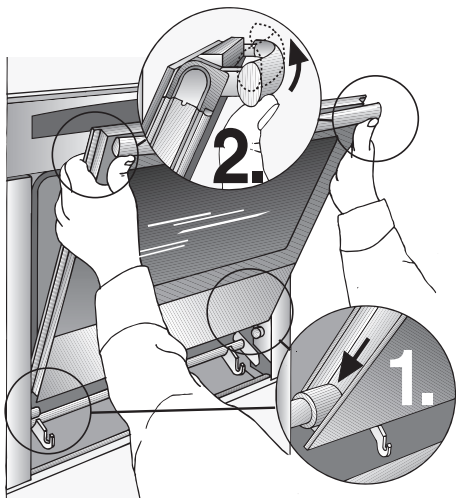


2. Mantenere in alto la porta del forno e nello stesso tempo sollevare un poco la maniglia.
3. Estrarre la porta del forno verso l'alto tenendola inclinata.



Agganciare la porta del forno:

1. Appoggiare la porta del forno sui rullini guida tenendola inclinata.
2. Sollevare un poco la maniglia fino alla sua posizione orizzontale, finché la porta del forno non s'innesta.
3. Chiudere la porta del forno e spingere i chiavistelli a sinistra ed a destra verso l'esterno.

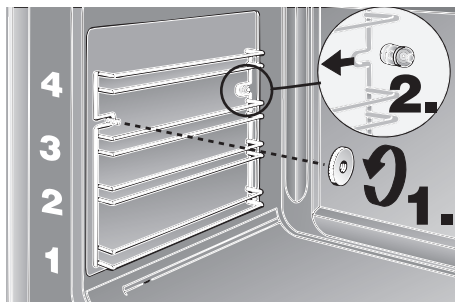


Accendere l'illuminazione del forno:

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

Griglie agganciate:

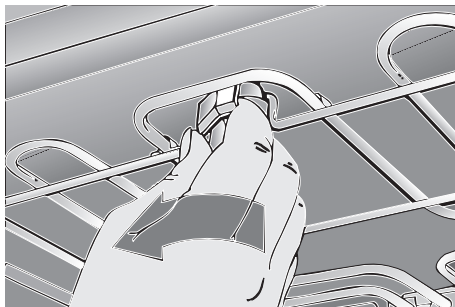
1. Svitare due viti a testa zigrinata per parte a sinistra e a destra.
2. Estrarle con cautela le griglie agganciate.



Abbassare l'elemento riscaldante:

Attenzione: l'elemento riscaldante deve essere freddo.

1. Per sbloccarlo, girare 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:

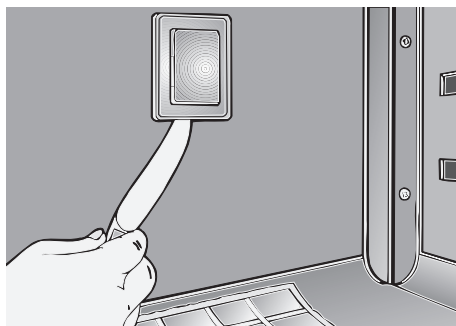
E-Nr.	FD
--------------	-----------

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:

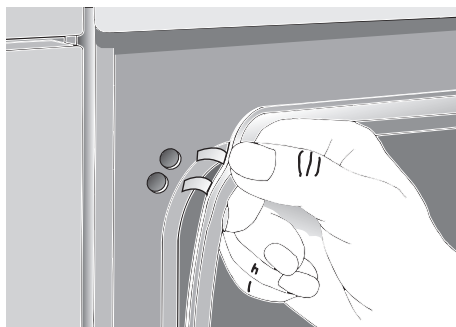
Attenzione: togliere corrente all'apparecchio!

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.

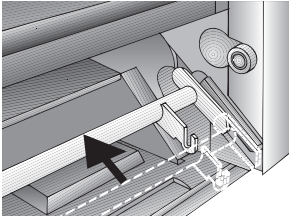


Che fare in questi casi?

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 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.	Fare raffreddare completamente il forno prima di usare il sistema ausiliario di pulizia.
	Lampada spia difettosa.	Fare sostituire da un tecnico autorizzato.
... se elementi ad inserimento smaltati presentano macchie opache, chiare?	Fenomeno normale causato dalla caduta di gocce di succo di carne.	Non vi è rimedio.
... se la porta del forno non si sgancia?	Non è stata mantenuta la posizione obliqua oppure la maniglia è stata sollevata troppo.	Controllare l'inclinazione della porta e la posizione della maniglia.
... se la porta del forno non si aggancia?	L'asta trasversale sotto il forno è spostata verso avanti.	Spingere l'asta trasversale nella posizione di arresto posteriore.
	 La porta del forno non poggia sul gancio di arresto dell'asta trasversale. La maniglia è stata spinta troppo verso l'alto.	Controllare l'inclinazione. Controllare la posizione della maniglia.

Índice

	Página		Página
Puntos a tener en cuenta		Limpieza y cuidados	
☐ Protección del medio ambiente	64	☐ Consejos y advertencias importantes	76
☐ Antes de conectar el aparato nuevo	64	☐ Elementos esmaltados y de vidrio	76
☐ Advertencias y consejos de seguridad	65	☐ Frontal de acero inoxidable	76
Su nuevo horno		☐ Horno	76
☐ Descripción del aparato	66	☐ Sistema de limpieza EasyClean®	77+78
☐ Accesorios	67	☐ Retirar y montar la puerta del horno	79
☐ Diferentes alturas o pisos de colocación	67	☐ Retirar la rejilla suspendida	80
Antes de la primera utilización		☐ Cuerpo radiador de calefacción (resistencia)	80
☐ Limpieza previa	68	Localización y subsanamiento de averías	81
☐ Calentamiento inicial (en vacío) del horno y las placas de cocción	68	¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?	82
☐ Guardar los accesorios	68		
Horneado y asado			
☐ Funciones del horno	69		
☐ Conexión y desconexión del horno	70		
☐ Horneado	71		
☐ Asado	72		
Asado al grill	73		
Advertencias y consejos prácticos	74		
Descongelar y cocer a fuego lento	75		

Protección del medio ambiente

- ☐ Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables. Antes de deshacerse de su aparato usado deberá inutilizarlo.
- ☐ Su nuevo aparato está protegido durante el transporte hasta su hogar por un embalaje protector. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados.

Contribuya activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos métodos de eliminación y recuperación de los materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

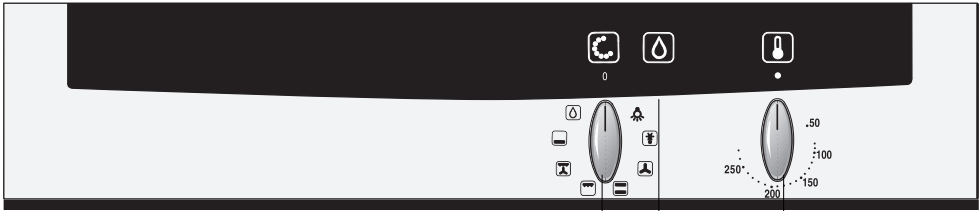
Antes de conectar el aparato nuevo

- ☐ 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.

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 limpiar el horno con limpiadoras de vapor o de alta presión.
- ☐ Abra la puerta del horno sujetando el tirador de la misma sólo en su parte central.
- ☐ 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 indelebles. 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.

Su nuevo horno

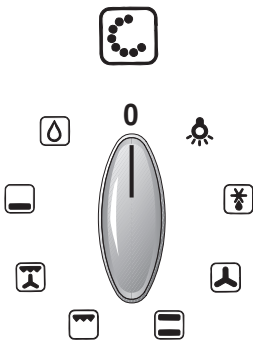


Selector de funciones

Selector de temperatura con piloto de aviso

Piloto indicador de la sistema de limpieza EasyClean®

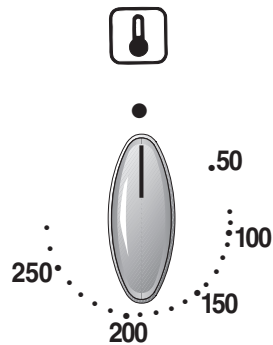
Selector de funciones



Posiciones:

-  Iluminación interior del horno
-  Escalón de descongelación de alimentos
-  Aire caliente forzado
-  Calor superior e inferior
-  Asado con el grill de superficie
-  Asado con grill con aire caliente
-  Calor inferior
-  Sistema de limpieza EasyClean®

Selector de temperatura



Posiciones:

50–275 Temperatura en °C

Su nuevo horno

Accesorios

- ☐ El equipo de serie del aparato incluye:

1 Bandeja pastelera, esmaltada

1 rejilla para hornear o asar

1 Bandeja universal

- ☐ 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 1430 X0
Rejilla para hornear o asar, tupida	Z 1440 X0
Parrilla de asado (sólo para colocar dentro de la bandeja universal)	Z 1510 X2
Bandeja para cocer pan	Z 1910 X0
Juego adicional – Clou	Z 1750 X0
Sistema de horneado a vapor	N 8640 X2

Advertencia:

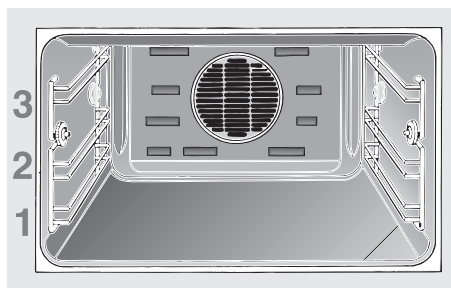
- ☐ Es posible que durante el funcionamiento del horno se deformen la bandeja de horneado o la sartén universal. Las causas de ello son grandes diferencias de temperatura en los accesorios. Estas diferencias pueden aparecer si se cubrió solamente una parte del accesorio, o si se pusieron productos ultracongelados (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 3 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.



Antes de la primera utilización

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.
- ☐ Retire los restos del embalaje, por ejemplo trozos de estiropor, completamente del interior del horno.

Calentamiento inicial en vacío del horno:

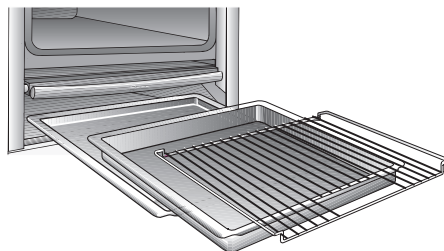
1. Calentar el horno en vacío durante aprox. 30 minutos.
Seleccionar el calor superior e inferior a 240° C.
Con objeto de evitar la acumulación de los molestos olores producidos durante este proceso, deberá procurarse que las ventanas de la cocina estén abiertas.

Guardar los accesorios:

- ☐ Abrir la puerta del horno y desplazarla hacia el interior.
- ☐ Los accesorios se pueden guardar en el compartimento que se encuentra debajo del horno.

Los accesorios deberán colocarse según el siguiente orden:

1. Bandeja de horneado
2. Bandeja universal
3. Rejilla para asado



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 e 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
- Posibilidad de hornear pan

Asado con grill de superficie

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.

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

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 cocción o deba tener una corteza crujiente.

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

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«. 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 haber decidido Vd. qué sistema de calefacción desea emplear

Conexión del horno:

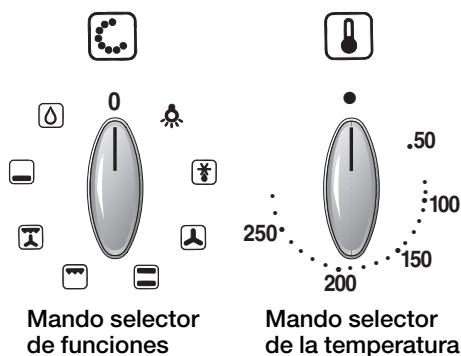
1. Colocar el mando selector de funciones en la posición correspondiente al sistema de calefacción elegido.
 2. Ajustar la temperatura deseada a través del mando selector de la temperatura.
- ☐ La temperatura seleccionada es regulada automáticamente.
 - ☐ El piloto de aviso se ilumina al conectar el horno, así como durante cada ciclo de calentamiento posterior del mismo.

Desconexión:

- ☐ Para desconectar el horno, girar los mandos selectores de la temperatura y de funciones a la posición «0».

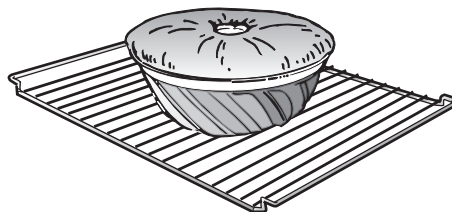
Advertencia:

- ☐ 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.



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:

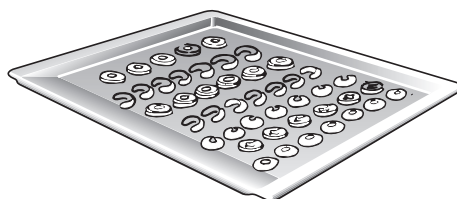
- ☐ **El pastel está muy tostado por abajo:**
Verificar la altura de la parrilla. Reducir el tiempo de horneado; ajustar una temperatura más baja.
- ☐ **El pastel está muy claro:**
Verificar la altura de la parrilla. Prolongar el tiempo de horneado o seleccionar un molde de chapa negra.

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.



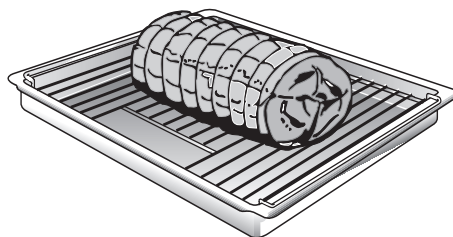
Advertencias:

- ☐ 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

(Disponible como accesorio opcional en el comercio especializado del ramo)

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 de 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:

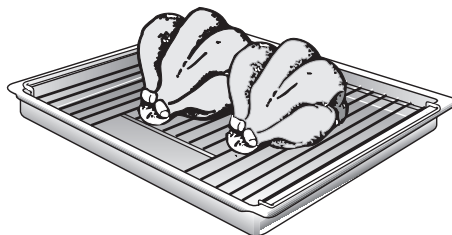
- ☐ Asar al grill con la puerta cerrada.
- ☐ Las temperaturas del asado al grill pueden regularse.
- ☐ Introducir siempre conjuntamente la bandeja universal y la parrilla.

- ☐ Colocar siempre la carne en el centro del 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 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



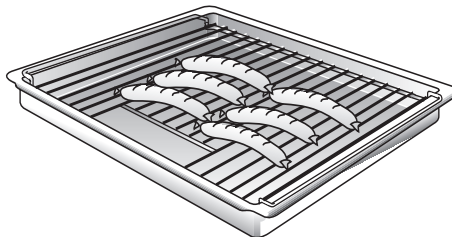
el quemado y la incrustación de los restos de alimentos en el horno.

- ☐ 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 con grill de superficies

Para platos pequeños y planos.

- ☐ 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.

Retirar las bandejas de horneado o universales 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.

- ☐ Al trabajar con la modilidad «Aire caliente forzado», los pasteles en moldes redondos o rectangulares se tuestan demasiado por detrás.

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

- ☐ 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.

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 preparar 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.

Escalón de descongelación de alimentos:

Sólo para pastelería sensible (por ejemplo tartas de crema).

- ☐ Girar el mando selector de funciones a la posición . Descongelar el pastel, según su tamaño y naturaleza, en 25 a 45 minutos. Extraerlo a continuación del horno y dejar que repose durante unos 30 a 45 minutos, para que termine de descongelarse.
- ☐ En caso de pequeñas cantidades (trozos), el tiempo de descongelación disminuye a 15 ó 20 minutos, y el tiempo de reposo (descongelado final), a 10 ó 15 minutos.

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.

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.

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!**

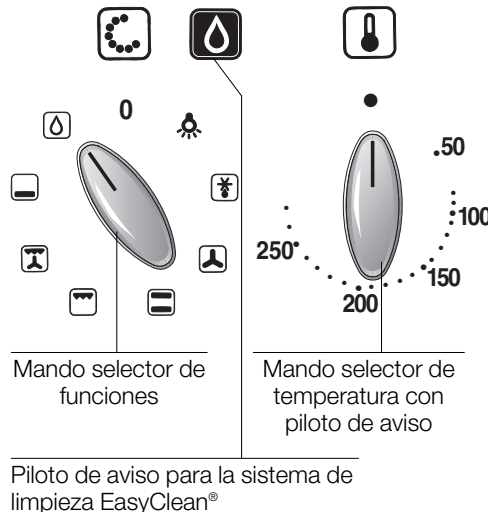
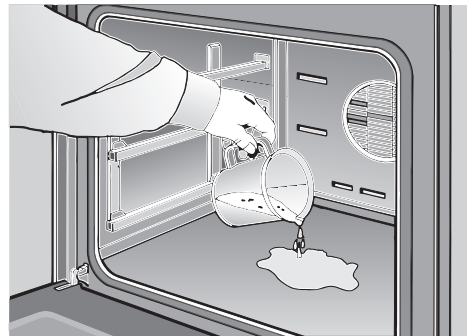
Conexión de la función auxiliar:

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 mandos selector de funciones a la posición . Los pilotos de aviso para la limpieza del horno se iluminan. 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.

Desconectar la función auxiliar:

Girar el mandos selector de funciones a la posición »0«.

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



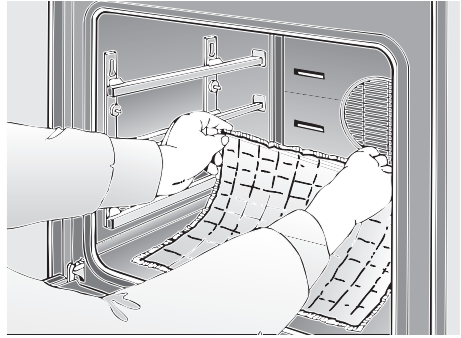
Tras desconectar la función auxiliar de limpieza:

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.

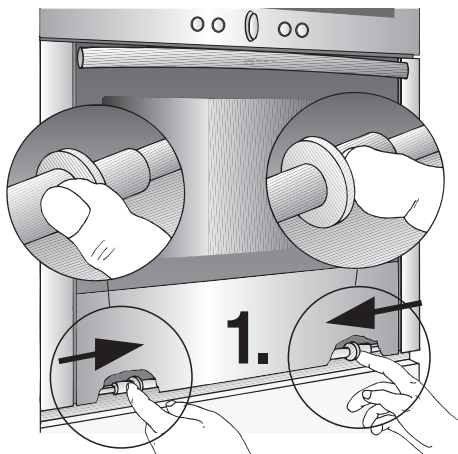


Secado rápido:

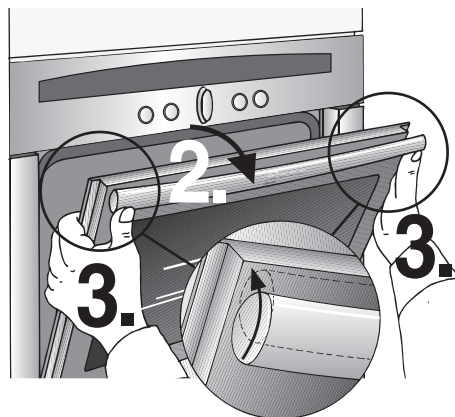
1. Colocar la puerta del horno en posición entreabierta, enclavada en ángulo de 30°.
2. Colocar el selector de funciones en la posición . Girar el mando selector de temperatura a la **50° C**.
3. Duración: 5 minutos.
4. Girar a continuación los mandos selectores de funciones y de temperatura a la posición **»0«**.

Desenganchar la puerta del horno:

1. Desplazar los cierres situados en los laterales izquierdo y derecho hacia el interior. Abrir la puerta del horno hasta que queda entreabierta (posición oblicua).

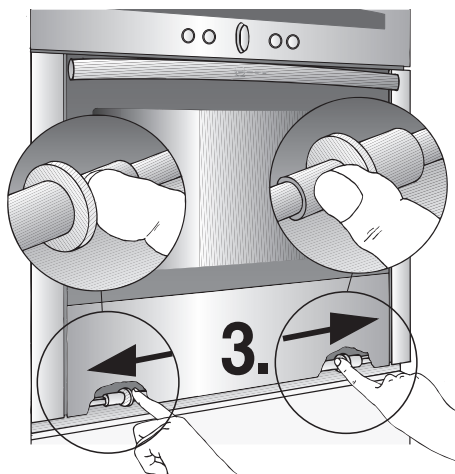
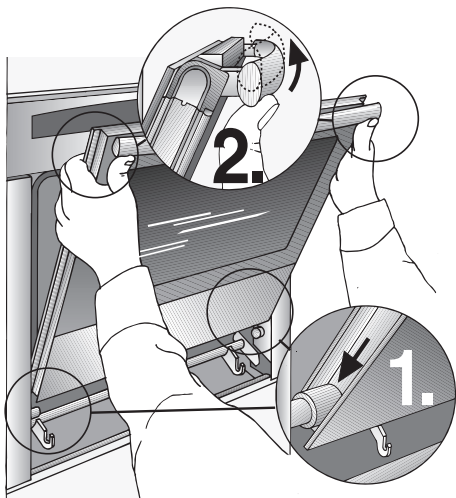


2. Sujetar la puerta del horno por arriba y alzar ligeramente el tirador de la misma.
3. Retirar hacia arriba la puerta del horno estando en posición entreabierta (oblicua).



Enganchar la puerta del horno:

1. Montar la puerta del horno, en posición oblicua, sobre los rodillos guía.
2. Alzar el tirador ligeramente hacia la posición horizontal, hasta que enclave la puerta del horno.
3. Cerrar la puerta del horno y desplazar los cierres de los laterales izquierdo y derecho hacia fuera.

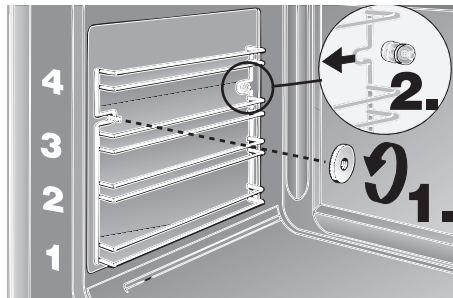


Conectar la iluminación interior del horno:

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

Retirar la rejilla suspendida:

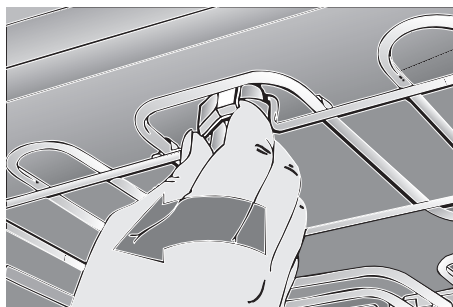
1. Soltar y extraer los tornillos moleteados.
2. Extraer cuidadosamente la rejilla suspendida.



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:

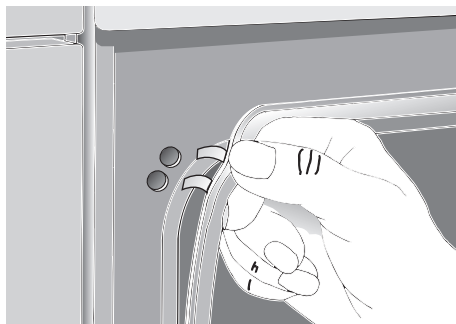
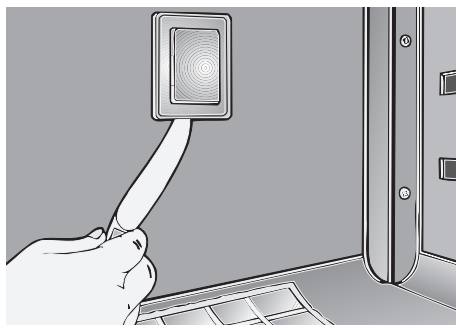
Nº E	FD
------	----

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:

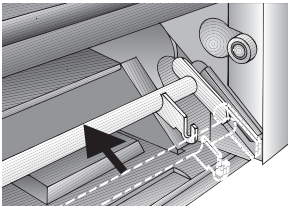
1. Retirar la junta de goma deteriorada desenganchándola simplemente de sus grapas de sujeción. Una junta de goma nueva la puede adquirir en el Servicio Postventa Oficial.

¿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 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 período de una placa de cocción. Piloto de aviso defectuoso.	Dejar enfriar completamente el horno antes de activar la función de limpieza. Sustituirlo.
... si las bandejas extraíbles esmaltadas tienen manchas mates y claras?	Jugo de carne ha caído sobre estas piezas.	No es posible.
... si no se puede desenganchar la puerta del horno?	La puerta del horno no se ha colocado en la posición entreabierta (oblicua) correcta o el tirador de la puerta se ha alzado en exceso.	Verificar la posición entreabierta (oblicua) de la puerta del horno; verificar asimismo la posición del tirador.
... si no se puede enganchar la puerta del horno?	La barra transversal debajo del horno se ha desplazado hacia adelante.  La puerta del horno no está asentada correctamente sobre el gancho de enclavamiento. El tirador se ha desplazado en exceso hacia arriba.	Desplazar la barra transversal hasta hacerla encajar en la posición de enclavamiento posterior. Verificar la posición entreabierta (oblicua) de la puerta del horno. Verificar la posición del tirador de la puerta.

Περιεχόμενα

	Σελίδα		Σελίδα
Τι πρέπει να προσέχετε		Καθαρισμός και περιποίηση	
☐ Υποδείξεις απόσυρσης	84	☐ Σημαντικές υποδείξεις	96
☐ Πριν από τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής	84	☐ Εμαγιέ και γυαλί	96
☐ Υποδείξεις ασφαλείας	85	☐ Πρόσοψη ανοξείδωτου χάλυβα	96
Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα		☐ Φούρνος	96
☐ Περιγραφή της συσκευής	86	☐ Σύστημα καθαρισμού EasyClean®	97+98
☐ Εξαρτήματα	87	☐ Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας του φούρνου	99
☐ Ύψη σχάρας/ταψιών	87	☐ Αφαίρεση πλεγμάτων εξάρτησης	100
Πρίν τη χρήση για πρώτη φορά		☐ Θερμαντικά σώματα	100
☐ Προκαταρκτικός καθαρισμός	88	Επισκευές Βλάβης	101
☐ Θέρμανση για πρώτη φορά	88	Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;	102
☐ Θύλξη εξαρτημάτων	88		
Ψήσιμο στο φούρνο			
☐ Λειτουργίες φούρνου	89		
☐ Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας	90		
☐ Ψήσιμο Αρτοσκευασμάτων	91		
☐ Ψήσιμο Φαγητού	92		
Ψήσιμο στο Γκρίλ	93		
Υποδείξεις και Τεχνάσματα	94		
Απόψυξη και Άχνημα	95		

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.

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.
- ☐ Μείντε 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 μάτια 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.
- ☐ Μη καθαρίζετε το φούρνο με καθαριστικά ατμού ή υψηλής πίεσης.
- ☐ Πιάνετε τη λαβή της πόρτας του φούρνου για ν' ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μόνον στο κέντρο.
- ☐ 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 συμφόριση. 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.

Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα

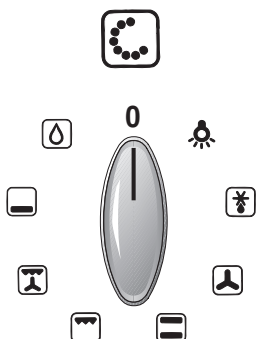


Διακόπτης επιλογής
λειτουργίας

Διακόπτης επιλογής
θερμοκρασίας με ενδεικτική
λυχνία

Ενδεικτική λυχνία για Σύστημα καθαρισμού EasyClean®

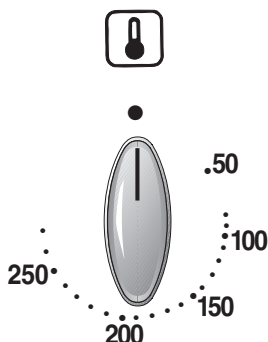
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας



Θέσεις/Επιλογές:

-  Φωτισμός φούρνου
-  Θέση απόψυξης
-  Ζεστός αέρας
-  Θέρμανση πάνω/κάτω
-  Γκριλ
-  Γκριλ με αέρα
-  Θέρμανση κάτω
-  Σύστημα καθαρισμού EasyClean®

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας



Θέσεις/Επιλογές:

50–275 Θερμοκρασία σε °C
(θερμός αέρας)

Αυτή είναι η καινούργια σας κουζίνα

Εξοπλισμός

- ☐ Ως εξαρτήματα, συνοδεύονται κάθε μοντέλο, περιέχονται

1 Εμαγιέ λαμαρίνα

1 σχάρα ψησίματος

1 Ταψί γενικής χρήσης

- ☐ 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 1430 X0
Σχάρα ψησίματος με πυκνό πλέγμα	Z 1440 X0
Λαμαρίνα ψησίματος (κρέατος) (μπορεί να τοποθετηθεί μόνον μέσα στο ταψί γενικής χρήσης)	Z 1510 X2
Οπτόπλινθος για το ψήσιμο ψωμιού	Z 1910 X0
Πλέγματα ανάρτησης – Clou	Z 1750 X0
Σύστημα μαγειρέματος στον ατμό	N 8640 X2

Υποδείξ:

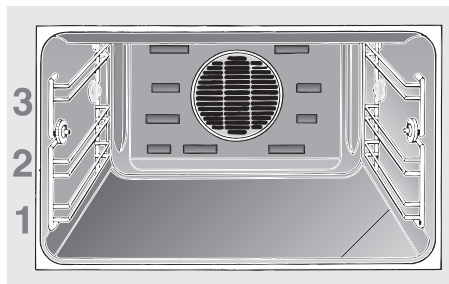
- ☐ Η λαμαρίνα και το ταψί γενικής χρήσης μπορεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου να παραμορφωθούν. Αιτία είναι οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας στα εξαρτήματα. Οι παραμορφώσεις μπορεί να επέλθουν, όταν μόνο ένα μέρος του εξαρτήματος έχει καλυφεί ή έχουν τοποθετηθεί σ' αυτό κατεψυγμένα τρόφιμα,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

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

Ύψη σχάρας / ταψιών

- ☐ Ο φούρνος διαθέτει 3 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.



Πρίν τη χρήση 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.
- ☐ Απομακρύνετε από τον φούρνο όλα τα κατάλοιπα από τη συσκευασία, π.χ. κομματάκια από φελιζόλ.

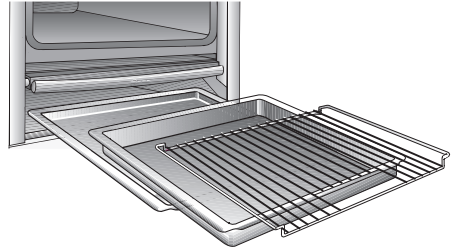
Θέρμανση για πρώτη φορά:

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.

Φύλαξη εξαρτημάτων:

- ☐ Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε τα μέσα.
- ☐ Μπορείτε να φυλάξετε τα εξαρτήματά σας στον χώρο κάτω από τον φούρνο.
Κατά την τοποθέτηση προσέξτε τη σειρά:

1. Ρηχό ταψί
2. Ταψί γενικής χρήσης
3. Σχάρα



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, κίς κλπ.
- Ψήσιμο ψωμιού.

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 τوست.

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.

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".

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:

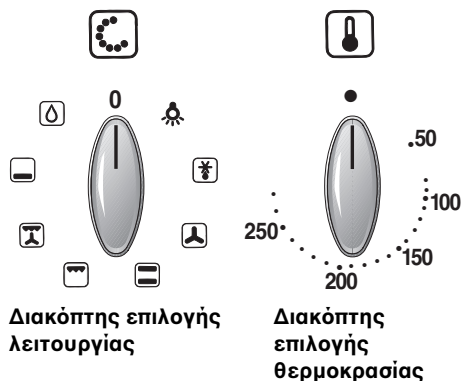
- Εύκολος καθαρισμός του φούρνου.
- Προστασία των επιφανειών εμαγιέ.
- Φιλικό προς το περιβάλλον.

Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας

Πριν θέσετε τον φούρνο σας σε λειτουργία, αποφασίστε ποιό σύστημα θέρμανσης θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

Θέση σε λειτουργία:

1. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο σύστημα που επιλέξατε.
 2. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
- ☐ Η θερμοκρασία που επιλέξατε ρυθμίζεται αυτόματα.
 - ☐ Η κόκκινη λυχνία ενδεικτική λυχνία ανάβει, όταν τεθεί ο φούρνος σε λειτουργία και σε κάθε κατόπιν θέρμανση.



Θέση εκτός λειτουργίας:

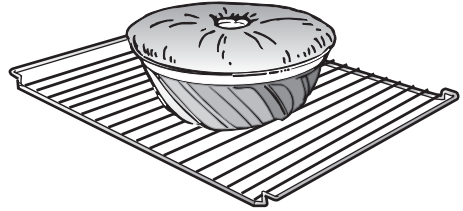
- ☐ Για τη θέση εκτός λειτουργίας περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας και τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο 0.

Υποδείξι:

- ☐ 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.

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:

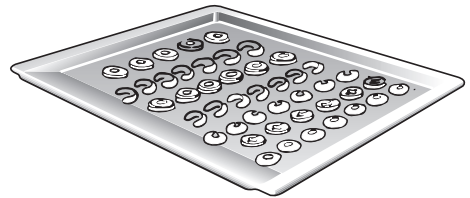
- ☐ **Αν το γλυκό γίνεται κάτω πιο σκούρο:**
Ελέγξτε το ύψος ψησίματος. Μειώστε το χρόνο ψησίματος και ενδεχομένως επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία.
- ☐ **Αν το γλυκό γίνεται κάτω πιο ανοιχτόχρωμο:**
Ελέγξτε το ύψος ψησίματος. Αυξήστε το χρόνο ψησίματος, επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία ή χρησιμοποιήστε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



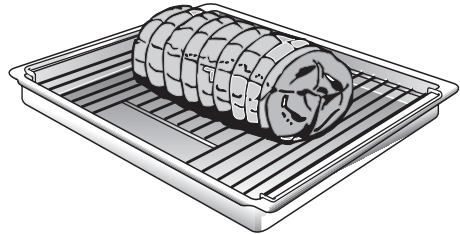
Υποδείξεις:

- ☐ 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:

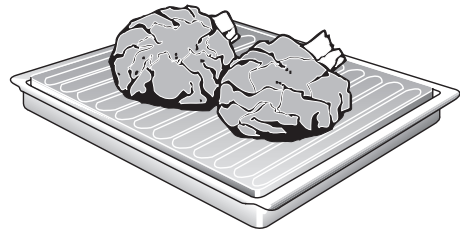
- ☐ Χρησιμοποιείτε πάντοτε σκεύη με λαβές ανθεκτικές στη θέρμανση.
- ☐ Μαγειρεύετε μεγάλα κομμάτια ψητού χωρίς χρήση της σχάρας, απευθείας μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.
- ☐ Μικρότερα κομμάτια ψητού μπορείτε να τα ψήνετε σε αλουμινόχαρτο. Για το σκοπό αυτό φτιάξτε με το αλουμινόχαρτο μια φόρμα με ψηλές 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

(προσφέρεται στα ειδικά καταστήματα σαν ειδικός εξοπλισμός)

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:

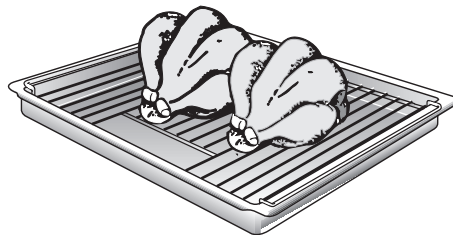
- ☐ Ψήνετε στο γκριλ με κλειστή την πόρτα του φούρνου.
- ☐ Οι θερμοκρασίες του γκριλ είναι ρυθμιζόμενες.
- ☐ Πάντοτε να βάζετε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης μαζί στο φούρνο.

- ☐ 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.

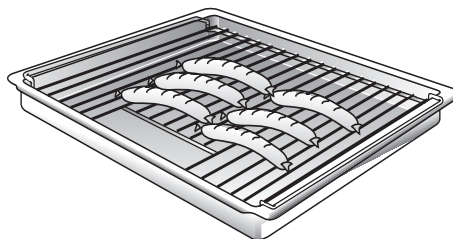
Γκριλ

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.

- ☐ **Περίσσευμα 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.

Θέση απόψυξης:

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

- ☐ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση . Αποψύχετε τα γλυκά ανάλογα με το μέγεθος και το είδος για 20–45 λεπτά. Υστερα τα βγάzte 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.

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.

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.

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

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:

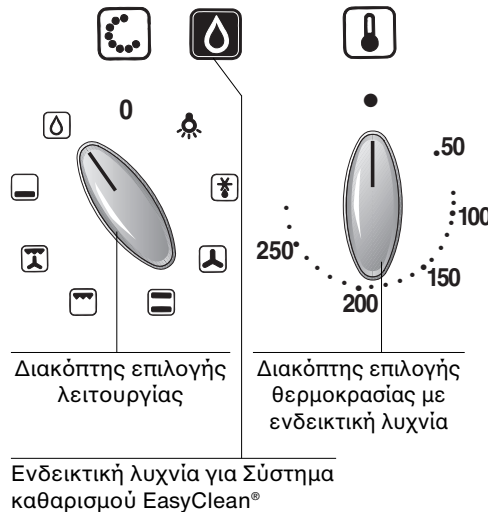
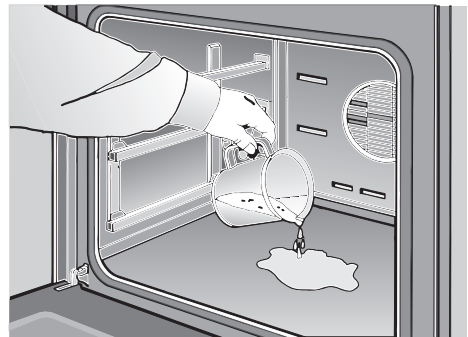
- ☐ Να χρησιμοποιείτε το σύστημα καθαρισμού φούρνου **μόνον όταν ο φούρνος έχει κρυώσει εντελώς** (θερμοκρασία δωματίου).
- ☐ Χρησιμοποιείτε νερό της βρύσης, **όχι απεσταγμένο νερό**.

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 . Θα ανάψουν οι λυχνίες για καθαρισμό φούρνου και θερμοκρασία φούρνου. 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.

Θέση εκτός λειτουργίας:

Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση **0**. Θα σβήσει η ενδεικτική λυχνία για τον καθαρισμό φούρνου.



Ενδεικτική λυχνία για Σύστημα καθαρισμού EasyClean®

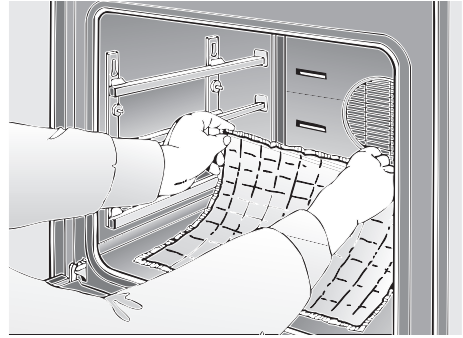
Μετά τη διακοπή της λειτουργίας του συστήματος καθαρισμού του φούρνου:

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.

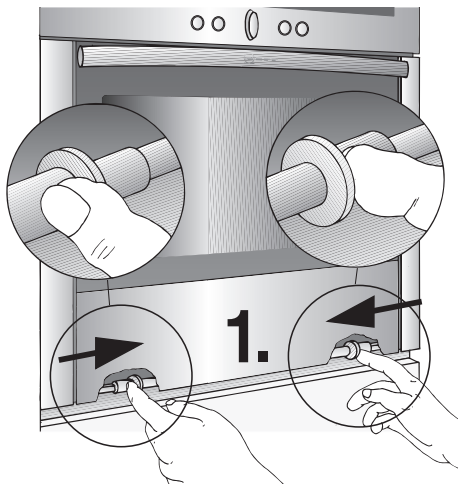


Γρήγορο στέγνωμα:

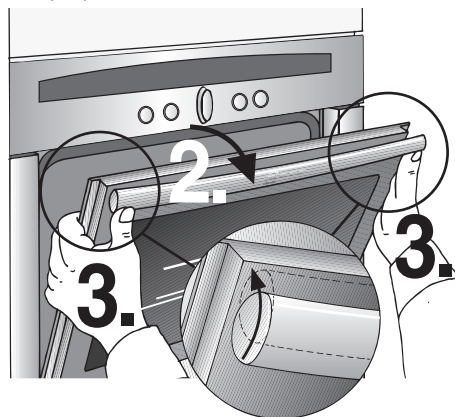
- 1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου στη σταθερή θέση με γωνία περίπου 30°.
- 2. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση  και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση **50° C**.
- 3. Διάρκεια: 5 λεπτά.
- 4. Κατόπιν γυρίστε πάλι τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας πάλι στο **0**.

Ξεκρέμασμα της πόρτας του φούρνου:

1. Ωθήστε το σύρτη αριστερά και δεξιά προς τα μέσα και ανοίξτε την πόρτα του φούρνου σε κεκλιμένη θέση.

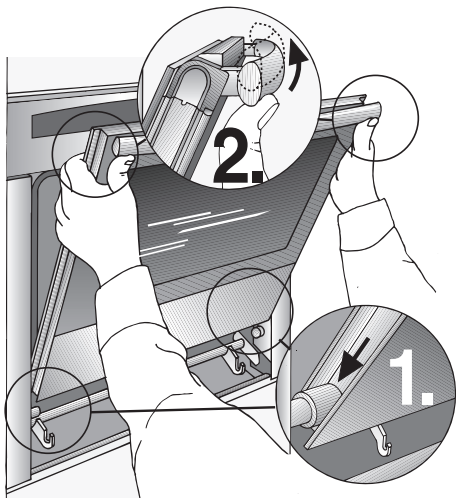


2. Κρατήστε την πόρτα του φούρνου στο πάνω μέρος και ανασηκώστε ταυτόχρονα λίγο τη λαβή.
3. Βγάλτε την πόρτα του φούρνου, τραβώντας την στην κεκλιμένη θέση προς τα πάνω.

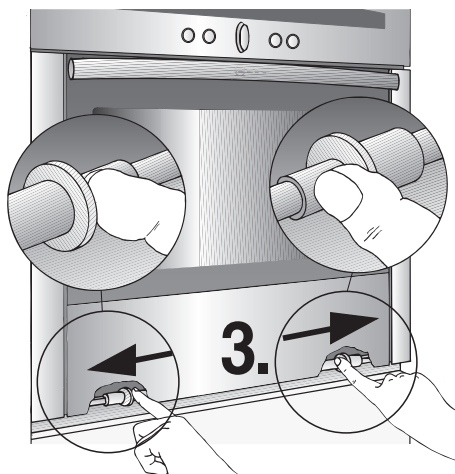


Κρέμασμα της πόρτας του φούρνου:

1. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου στην κεκλιμένη θέση μέσω των τροχίσκων οδήγησης.
2. Ανασηκώστε λίγο τη λαβή ως την οριζόντια θέση, μέχρι να κουμπώσει η πόρτα του φούρνου.



3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου και ωθήστε τους σύρτες αριστερά και δεξιά προς τα έξω.

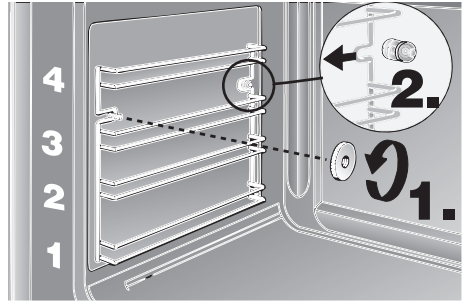


Θέση του φωτισμού του φούρνου σε λειτουργία:

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

Αφαίρεση πλεγμάτων εξάρτησης:

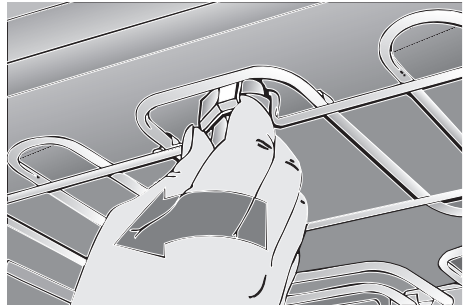
1. Ξεβιδώστε κάθε φορά δύο από τις οδοντωτές βίδες αριστερά και δεξιά.
2. Βγάλτε προσεκτικά τα πλέγματα εξάρτησης.



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.

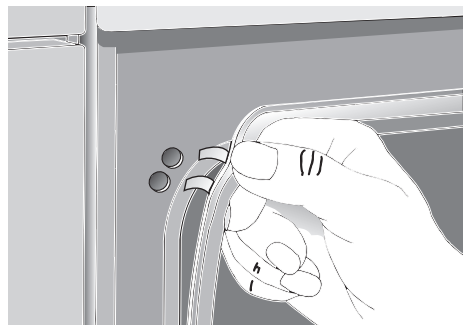
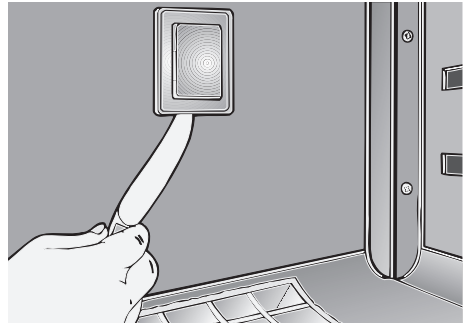
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου:

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.

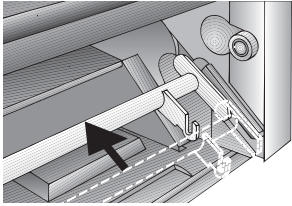


Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;

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 εμφανιστεί βλάβη στις ηλεκτρονικά ελεγχόμενες λειτουργίες;	Ενεργετική 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 δεν μπορείτε να ξεκρεμάσετε την πόρτα του φούρνου;	Δεν τηρήθηκε η κεκλιμένη θέση ή η λαβή ανασκώθηκε πολύ.	Ελέγξτε την κεκλιμένη θέση και τη θέση της λαβής.
... όταν δεν μπορείτε να κρεμάσετε την πόρτα του φούρνου;	Η οριζόντια ράβδος κάτω από τον φούρνο μετατοπίστηκε προς τα εμπρός.  Η πόρτα του φούρνου δεν βρίσκεται πάνω στο τράχηλο κουμπώματος της οριζόντιας ράβδου. Η λαβή πιέστηκε πολύ προς τα πάνω.	Πιέστε την οριζόντια ράβδο στην πίσω θέση κουμπώματος. Ελέγξτε την κεκλιμένη θέση. Ελέγξτε τη θέση της λαβής.

Notes

Note

Note

Note
