

it Istruzioni per l'uso
el Οδηγίες χρήσεως



E 1664 . .



it

el

it	pagina	3 – 46
el	Σελίδα	47 – 90

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione .	4	Dispositivi di sicurezza	21
Imballaggio e apparecchio dismesso .	4	Blocco del forno	21
Prima del montaggio	5	Blocco permanente	22
Norme di sicurezza	5	Interruzione di sicurezza automatica	22
Cause di danni	6	Cottura al forno	23
La vostra nuova cucina	7	Consigli e astuzie	24
Pannello comandi	7	Arrosti al forno	25
Funzioni del forno	7	Cottura al grill	26
Comando a scomparsa	8	Grill con ventola	27
Altezze d'inserimento	8	Cottura al grill	27
NeffLight	9	Scongelare e cuocere	28
Accessori	10	Scongelamento con aria calda CircoTherm	28
Precede il primo impiego	11	Cottura a vapore	32
Pulizia preliminare	11	Funzione lievitazione	32
Primo riscaldamento	11	Pulizia e manutenzione	34
Pulizia successiva	11	Avvertenze importanti	34
Ora attuale	11	Rivestimento catalitico del forno	36
Cucinare	12	Sistema di pulizia EasyClean®	37
Uso delle zone di cottura	12	Smontaggio e montaggio della porta del forno	39
Orologio elettronico	13	Elementi riscaldanti	40
Pannello comandi	13	Griglia di aggancio	40
Funzioni speciali	13	Guida telescopica	41
Avvisatore contaminuti	14	Guasti e riparazioni	42
Timer automatico	14	Che fare se qualcosa non funziona?	44
Funzioni del forno	15		
Accendere e spegnere il forno . . .	19		

Aspetti a cui prestare attenzione



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

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

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

Imballaggio e apparecchio dismesso

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

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

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



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

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

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

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

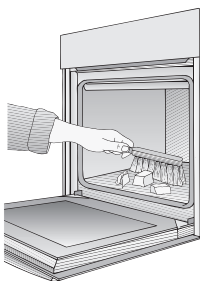
Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio se si riscontrano danni di trasporto.

Collegamento elettrico

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

Norme di sicurezza

Forno caldo



Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico. Si raccomanda di utilizzare il forno esclusivamente per la preparazione delle pietanze.

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

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

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

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

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

L'isolamento del cavo può fondersi. Pericolo di cortocircuito!

Attenzione: durante il funzionamento del forno le guide di estrazione si riscaldano. Fare molta attenzione per evitare scottature quando sono estratte.

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

Gli interventi di riparazioni effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Rischio di scosse elettriche!

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

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

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Riparazioni

Cause di danni

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

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

Elementi inseribili

Per evitare danni, inserire con precauzione gli elementi.

Carta da forno

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

Acqua nel forno

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

Succo di frutta

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

Raffreddamento con la porta del forno aperta

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

Guarnizione del forno molto sporca

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

Porta del forno come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno.

Cura e manutenzione

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

Zone di cottura

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

La vostra nuova cucina

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

Pannello comandi



Funzioni del forno

- CircoTherm aria calda
- Riscaldamento super./infer.
- Grill superficie grande
- Grill superficie piccola
- Grill con ventola
- Funzione cottura pizza
- Funzione cottura pane
- Riscaldamento inferiore
- Cottura a vapore
- Funzioni lievitazione
- EasyClean®
- Illuminazione forno
- Temperatura del forno
- Riscaldamento rapido

Avvertenze:

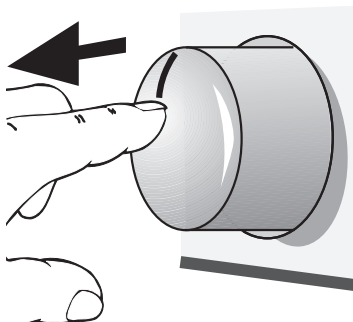
L'illuminazione del forno viene inserita con ogni funzione del forno.
Eccezione: EasyClean.

La lampada spia per la temperatura del forno è accesa a luce rossa durante fase di riscaldamento e durante il riscaldamento di mantenimento. Si spegne quando la temperatura regolata è stata raggiunta.

Il riscaldamento rapido può essere aggiunto a scelta al funzionamento ad CircoTherm aria calda ed al grado cottura pane.

Cottura a vapore per il sistema di cottura a vapore (disponibile nel commercio specializzato come accessorio speciale).

Comando a scomparsa



Premete sul selettore per farlo uscire o rientrare.

Altezze d'inserimento



Il forno è dotato di 4 altezze d'inserimento.

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

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

Le griglie di aggancio e le guide telescopiche possono essere disposte nelle altezze d'inserimento preferite.

Il semplice sistema ad innesto per mette una sostituzione flessibile e rapida delle griglie agganciabili e delle guide telescopiche.

NeffLight

Il forno è dotato d'illuminazione supplementare "NeffLight":

Ruotare il selettore funzioni sulla posizione , l'illuminazione NeffLight si accende.

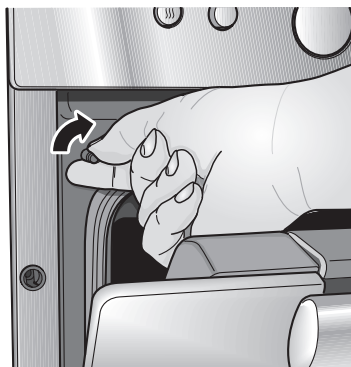
Vantaggi:

- Eccellente illuminazione su tutte le altezze.
- Illuminazione dell'alimento in cottura da avanti.
- L'occhio non è abbagliato dalla luce quando si guarda nel forno.

Interruttore contatto porta

L'illuminazione NeffLight si spegne e riaccende automaticamente all'apertura ed alla chiusura della porta del forno.

Risparmio energetico



Per risparmiare energia si può spegnere l'illuminazione NeffLight. Ruotare l'interruttore di contatto porta verso destra. Ruotando oltre verso destra l'illuminazione si riaccende.

Accessori

Leccarda con griglia



Fornitura di serie:

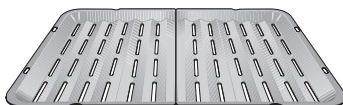
Griglia



Teglia da forno smaltata



Vassoio per arrosti



Troverete altri accessori presso i rivenditori specializzati.

Cod. di ordinazione

Leccarda	Z 1232 X0
Leccarda con rivestimento antiaderente	Z 1233 X0
Tegame di vetro	Z 1262 X0
Tegame per sformati	Z 1272 X0
Teglia da forno in alluminio	Z 1332 X0
Teglia da forno smaltata	Z 1342 X0
Teglia da forno con rivestimento antiaderente	Z 1343 X0
Teglia per pizza	Z 1352 X0
Griglia per dolci/arrosti con bordo a gomito	Z 1432 X0
Griglia per dolci/arrosti fitta	Z 1442 X0
Vassoio per arrosti	Z 1512 X0
Kit di completamento guida telescopica singola	Z 1784 X0
Sistema di cottura a vapore	N 8642 X0
Mattone per pane	Z 1912 X0
Antenna radio per orologio elettronico	Z 1980 X0
Pentola per arrosti universale smaltata	Z 9930 X0

Avvertenza:

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

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

Precede il primo impiego

Pulizia preliminare

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

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

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

Primo riscaldamento

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, regolare l'orologio elettronico all'ora esatta.

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

Pulizia successiva

Pulite il forno con una soluzione di lavaggio ben calda.
Montare griglie di aggancio e guide telescopiche.

Ora attuale

Regolazione



Dopo l'allacciamento elettrico dell'apparecchio, oppure dopo un'interruzione della corrente, il display lampeggia indicando 0:00.

Premete il tasto ◀▶ e regolate con la manopola l'ora attuale (esempio: ore 15:00).

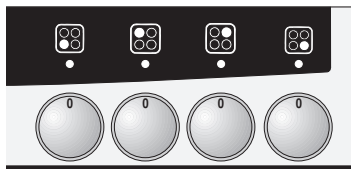
Per correggere l'ora attuale, premere il tasto ◀▶ finché il simbolo ⌚ non lampeggia.

Ora regolare l'ora attuale.

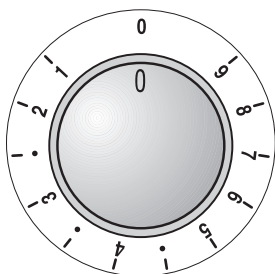
Avvertenza: l'ora non può essere corretta quando è impostata una funzione automatica oppure l'avvisatore contaminuti (cancellazione, vedi "Orologio elettronico").

Cucinare

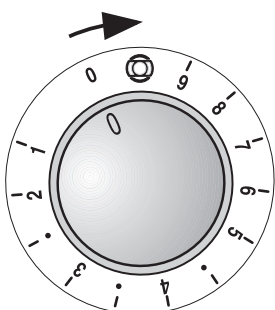
Uso delle zone di cottura



Zona di cottura normale



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



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

È possibile la regolazione continua delle zone di cottura.

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

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

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

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

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

Orologio elettronico

Potete impostare l'orologio elettronico con una sola mano. A tal fine, dopo avere premuto un tasto, regolate l'ora con la manopola.

Le regolazioni sono possibili finché lampeggia l'indicazione della funzione (~4 secondi).

Pannello comandi



Funzioni speciali

Oscurare il display

1. Premere per 7 secondi il tasto ↔. Dopo questo tempo il display si oscura, l'ora e l'indicazione nel display proseguono in sottofondo.

2. Per inserire di nuovo il display, premere brevemente il tasto ↔.

Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido può essere regolato con il tasto ≡ (vedi capitolo "Accendere e spegnere il forno").

Regolazione dell'ora attuale

Vedi capitolo „Precede il primo impiego”.

Oscuramento notturno del display

Tra le ore 22.00 e le ore 6.00 l'indicazione viene oscurata automaticamente.

Accessorio speciale antenna radio

L'orologio elettronico può essere dotato di un'antenna radio (vedi accessori speciali).

Avvisatore contaminuti



1. Premere il tasto ◀▶ e regolare il tempo (esempio: 5 minuti).
Dopo l'attivazione viene visualizzato il tempo residuo.
2. Alla fine della durata viene emesso un segnale acustico ed il simbolo 🔔 lampeggia.
Per disattivare anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto ◀▶.

Timer automatico

Spegnimento automatico



Tramite l'orologio elettronico potete inserire e disinserire il forno.

Se la cottura o l'arrosto al forno deve iniziare subito è necessaria solo la regolazione della durata di funzionamento.

1. Selezionate il sistema di riscaldamento e la temperatura del forno.
2. Premere il tasto ◀▶ finché il simbolo ⇨ non lampeggia, e regolare con la manopola la durata di funzionamento (esempio: 1 ora e 30 minuti).
Conclusa la regolazione, dopo ca. 4 secondi viene visualizzata l'ora attuale.
Il simbolo ⇨ indica il funzionamento automatico.
3. Alla fine della durata (esempio: 1 ora e 30 minuti) viene emesso un segnale acustico ed il simbolo → lampeggia.
Il forno viene spento automaticamente.
Per disattivare anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto ◀▶.
4. Disinserite il forno.
5. Per interrompere il funzionamento automatico premete di nuovo il tasto ◀▶.

Accensione e spegnimento automatici



Controllare, correggere e cancellare le regolazioni

Avvertenze

Se la cottura o l'arrosto al forno deve iniziare in un momento successivo, è necessaria la regolazione.

1. Selezionate il sistema di riscaldamento e la temperatura del forno.
2. Premere il tasto ◀▶ finché il simbolo I→I non lampeggia, e regolare con la manopola la durata di funzionamento (esempio: 1 ora e 30 minuti).
3. Premere il tasto ◀▶ finché il simbolo →I non lampeggia, e regolare con la manopola la fine del tempo di funzionamento (esempio: ore 12:30). Eseguita la regolazione, dopo ca. 4 secondi viene visualizzata l'ora attuale. Il simbolo →I indica il funzionamento automatico.
4. Il forno viene inserito (esempio: ore 11:00), e disinserto (esempio: ore 12:30), automaticamente con i tempi regolati.
5. Alla fine della durata viene emesso un segnale acustico ed il simbolo →I lampeggia. Per disattivare anzi tempo il segnale acustico, premere il tasto ◀▶.
6. Disinserite il forno.
7. Per terminare il funzionamento automatico premete di nuovo il tasto ◀▶.

1. Per controllare le impostazioni eseguite, premere il tasto ◀▶ finché il simbolo non lampeggia.
2. Se necessario potete correggere le regolazioni con la manopola.
3. Se volete cancellare le vostre regolazioni, riportate a 0:00 il tempo regolato e disinserite il forno.

Le pietanze più idonee per la cottura con il timer automatico sono quelle che richiedono poca attenzione.

L'avvisatore contaminuti e la fine del tempo di funzionamento possono essere programmati preventivamente con un anticipo massimo di 24 ore.

Le regolazioni si possono leggere in qualsiasi momento premendo il tasto ◀▶.

Funzioni del forno

CircoTherm aria calda



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

Vantaggi:

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

Riscaldamento superiore/inferiore (sistema di riscaldamento convenzionale)



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

Vantaggi:

- cottura di dolci con copertura umida, pizza, quiche

Grill

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

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

Grill superficie grande



Vantaggi:

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

Grill superficie piccola



Vantaggi:

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

Grill con ventola



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

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

Vantaggi:

- molto indicato per polli e pezzi di carne grandi.

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

Vantaggi:

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

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

Nella posizione di cottura pizza il riscaldamento inferiore si aggiunge all'CircoTherm aria calda.

Vantaggi:

- cottura per il consumo immediato di cibi molto succosi, per es. pizza e dolci succosi con lato inferiore croccante;
- molto indicata per prodotti surgelati, per es. pizza, patatine ecc.

Cottura a vapore



Per il sistema di cottura a vapore (disponibile nel commercio specializzato come accessorio speciale).

Funzione cottura pane



Grado cottura pane con CircoTherm aria calda.

Regolabile 180–220° C.

Funzione lievitazione



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

Temperatura: 35 – 38° C

Umidità dell'aria: 75 – 100%

Vantaggi:

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

Sistema di pulizia EasyClean®



Per rendere più semplice 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 si possono rimuovere più facilmente.

Per maggiori ragguagli vedere "Pulizia e manutenzione".

Vantaggi:

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

Riscaldamento rapido



Avvertenza

Può essere aggiunto all'CircoTherm aria calda.

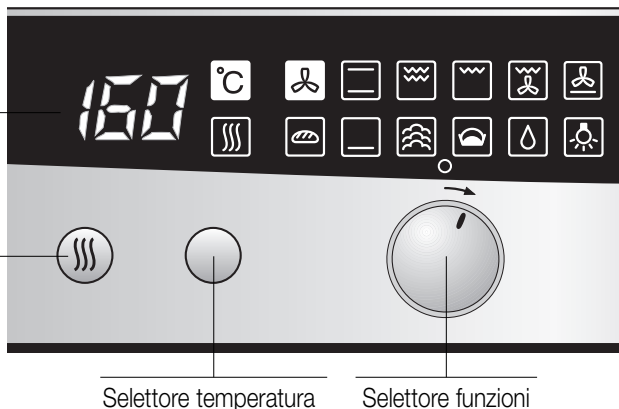
Accendere e spegnere il forno

Esempio:

CircoTherm aria calda

Indicazione di
temperatura

Riscaldamento rapido
per CircoTherm aria
calda e grado cottura
pane



Accendere

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

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

Nel display compare la temperatura proposta e l'illuminazione del forno si accende.

Con il selettore temperatura potete variare la temperatura proposta in aumento o in riduzione a passi di 5° C.

Cottura a vapore

Per il sistema di cottura a vapore (disponibile nel commercio specializzato come accessorio speciale).

È una temperatura fissa e non può essere cambiata. Nel display appare: .

Grado lievitazione

Il grado lievitazione è una temperatura fissa e non può essere variata. Nel display compare .

Sistema di pulizia EasyClean®

Il sistema di pulizia EasyClean® è una temperatura fissa e non può essere variata. Nel display compare .

Grado scongelamento

Regolazione del grado scongelamento, vedi capitolo "Scongelerare e cuocere".

Lampada spia

La lampada spia per la temperatura del forno si accende a luce rossa durante la fase di riscaldamento e durante il riscaldamento di mantenimento. Si spegne quando la temperatura regolata è stata raggiunta.

Inserire il riscaldamento rapido

Dopo avere acceso il forno, con CircoTherm aria calda  oppure con il grado cottura pane , per mezzo del tasto  si può aggiungere il riscaldamento rapido.

Durante il riscaldamento il simbolo  è acceso. Si spegne quando la temperatura è stata raggiunta.

Spegnimento anticipato

Premere il tasto , il simbolo ed il riscaldamento rapido si spengono.

Temperatura attuale del forno

Riscaldamento rapido
per CircoTherm aria
calda e grado cottura
pane



Solo durante la fase di riscaldamento, premendo una volta il tasto  nell'indicatore di temperatura si può visualizzare per ca. 5 secondi la temperatura reale.

Con le funzioni si può chiedere il valore reale (ad eccezione di , , , , Scongellamento).

Spegnere

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

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.

Indicazione di calore per il forno

 fino a ~ 120° C.
 tra 120° e ~ 80° C.

Campi di temperatura dei diversi sistemi di riscaldamento

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

Sistema	Temperatura preferenziale in ° C	Campo di temperatura in ° C
	220	50–275
	200	180–220
	200	50–225
		temperatura fissa
	— □ —	temperatura fissa
		temperatura fissa

Dispositivi di sicurezza



Selettore funzioni

Blocco del forno

1. Con il selettore funzioni commutate rapidamente **3 volte** consecutive dalla posizione 0 alla funzione illuminazione forno e indietro.

Nel display compare **-5-**.

Il forno non possono essere accese accidentalmente o abusivamente (per es. da bambini per gioco).

2. Per annullare e mettere il forno in funzione, commutare di nuovo **3 volte** dalla posizione 0 a illuminazione forno.
-5- scompare.

Blocco permanente



1. Con il selettore funzioni commutare **6 volte** in rapida successione dalla posizione 0 alla funzione  illuminazione forno e indietro. Nel display appare **-5P**.
Il forno non può essere acceso accidentalmente o da persone non autorizzate (per es. da bambini per gioco).
2. Per mettere in funzione il forno, sbloccare commutando 3 volte dalla posizione 0 a  illuminazione forno.
Dopo avere usato il forno, se il selettore funzioni resta per 30 secondi nella posizione 0, scatta di nuovo automaticamente il blocco permanente.
3. Per annullare commutare di nuovo **6 volte** dalla posizione 0 a  illuminazione forno. **-5P** scompare.

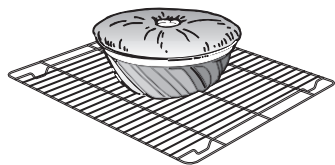
Interruzione di sicurezza automatica

Secondo la regolazione, il forno si spegne
spegne automaticamente dopo un tempo da
30 minuti a 30 ore e nel display lampeggia **000**.

Questo spegnimento di sicurezza ha luogo solo se
nessuna regolazione dell'apparecchio è stata variata.

Cottura al forno

Cuocere negli stampi



Poggiate gli stampi sempre sul centro della griglia.

Consigliamo stampi in metallo scuri.

Avvertenze

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

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

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

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

Per evitare danni inserire con precauzione gli elementi.

Inserite le teglie sempre fino in fondo.

Utilizzate solo teglie da forno originali.

Cuocere su teglie da forno



Cuocere in stampi di lamiera stagnata



CircoTherm Aria calda
altezza d'inserimento 1



Riscaldamento superiore/inferiore
altezza d'inserimento 1

Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo oscuro:

controllate l'altezza d'inserimento.

Abbreviate il tempo di cottura e selezionate eventualmente una temperatura più bassa.

Se il dolce nella parte inferiore diventa troppo chiaro:

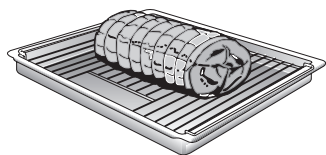
controllate l'altezza d'inserimento.

Prolungate il tempo di cottura, selezionate una temperatura più bassa, oppure usate uno stampo in lamiera scuro.

Consigli e astuzie

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

Arrosti al forno



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.

Arrosto al forno sulla teglia per arrosti



Disponete la teglia per arrosti nella leccarda.

Con questa teglia per arrosti il forno si sporca meno.

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

Avvertenze

Grandi arrosti alti, oca, tacchino, anatra

= lungo tempo di cottura, temperatura più bassa

Arrosti bassi di media grandezza

= tempo di cottura medio, temperatura media

Piccoli arrosti piani

= breve tempo di cottura, temperatura alta

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

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

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

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

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

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

Cuocete gli arrosti grandi senza griglia direttamente nella leccarda.

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

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

Nell'interno la carne non è cotta

Regolare un poco più bassa la temperatura di cottura.

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

Selezionare tempi di cottura un poco più lunghi.

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

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

Cottura al grill



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

Avvertenze

Cuocete al grill con la porta del forno chiusa.

Le temperature del grill si possono regolare.

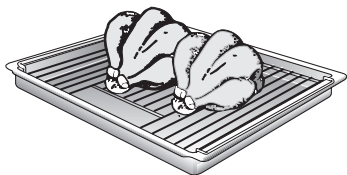
Introducete sempre insieme griglia e leccarda.

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

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

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

Grill con ventola



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

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

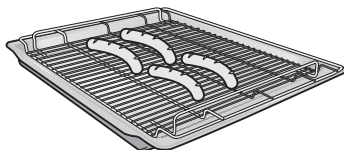
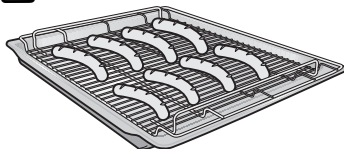
Dopo la cottura al grill, non poggiate le stoviglie di vetro su una superficie fredda o bagnata, ma su un canovaccio asciutto, per evitare che il vetro si rompa.

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 ed attaccarsi.

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

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

Cottura al grill



Per pietanze piane piccole.

Usate sempre la griglia e la leccarda.

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

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

Scongelare e cuocere

Scongelamento con aria calda CircoTherm

Avvertenze importanti

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

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

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

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

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

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

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

Livelli d'inserimento

Con 1 teglia: livello 1

Con 2 teglie: livello 1 + 3.

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

Scongelamento e cottura

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

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

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

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

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

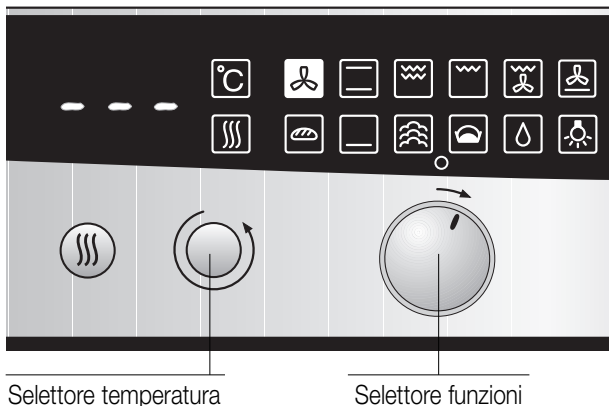
Scongelate i **dolci umidi surgelati** (ricoperti con frutta) a 160–170° C, per 30–50 minuti. Avvolgete i dolci in un foglio di alluminio per evitare che la frutta si essicchi.

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

Pizza surgelata:

Seguire le istruzioni dei produttori.

Grado scongelamento



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

1. Ruotate il selettore funzioni sulla posizione .
2. Con il selettore temperatura regolate verso il basso la temperatura del forno finché nel display compare ---.

Il ventilatore sulla parete posteriore del forno gira senza riscaldamento.

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

Poi toglietelo dal forno e lasciatelo disgelare ancora per 30–45 minuti.

Per piccole quantità (pezzetti), il tempo di scongelamento in forno si abbrevia a 15–20 minuti e il tempo di postscongelo fuori del forno a 10–15 minuti.

Impiego con il grado cottura a vapore



Attenzione

Solo nella messa in funzione con il sistema di cottura a vapore. (Disponibile come accessorio speciale nel commercio specializzato).

Usare il grado cottura a vapore solo quando il forno si è completamente raffreddato (temperatura ambiente).

Usare come sistema di riscaldamento solo . Non sono ammesse altre funzioni o sistemi di riscaldamento.

1. Ruotare il selettore funzioni sulla posizione . La spia si accende e nel display appare .
2. Il processo di cottura a vapore viene ora regolato automaticamente.

Avvertenza

Se nel display lampeggia , il forno non si è raffreddato completamente.

Per altre istruzioni consultare il manuale del sistema di cottura a vapore.

Impieghi con il grado lievitazione



Attenzione

Utilizzare il grado lievitazione solo quando **il forno è completamente freddo** (temperatura ambiente).

Usare solo normale acqua di rubinetto, **non acqua distillata.**

Accesso

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

 Non coprire la pasta.

3. Chiudere la porta del forno.

4. Ruotare il selettore funzioni sulla posizione  . La spia  s'illumina e nel display compare  -.

Il processo di lievitazione viene regolato ora automaticamente.

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

Spegnere il forno.

Attendere che il forno si raffreddi a temperatura ambiente.

Avviare di nuovo il grado lievitazione.

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

Attenzione

Per la preparazione di iogurt non mettere acqua nel forno.

I dati riportati nella tabella rappresentano valori orientativi. Essi possono variare secondo il tipo e la quantità di pasta, e secondo la natura degli ingredienti, p. es. data di produzione e qualità del lievito.

Per l'ulteriore lavorazione della pasta lievitata, consultare il ricettario.

Prima della cottura, togliere dal fondo del forno l'acqua residua. Se si notassero residui di calcare, questi possono essere rimossi strofinando con un poco di aceto e poi lavati con acqua pulita.

Non versare acqua fredda nel forno caldo.

Spegnere

Ruotate il selettore funzioni sulla posizione .

Pulizia e manutenzione

Avvertenze importanti

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

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

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

Esterno dell'apparecchio

Fronte in acciaio inox/alluminio

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

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

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

Smalto e vetro

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

Vetro della porta del forno

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

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

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

Piano di cottura

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

Osservate tutte le istruzioni per la pulizia in esso indicate.

Forno

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

Al successivo riscaldamento lo sporco bruciandosi si attacca.

Lo sporco bruciato è molto difficile da rimuovere.

Avvertenze:

per evitare sporcizia usare:

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

Per una pulizia più facile

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

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

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

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

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

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

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

Inoltre:

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

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

Superfici smaltate nel forno

Rivestimento catalitico del forno

Pulizia delle superfici catalitiche del forno

La parete posteriore è rivestita con uno strato di smalto autopulente. Si pulisce automaticamente mentre il forno è in funzione. Talvolta gli spruzzi di dimensioni maggiori vengono eliminati soltanto dopo ripetuti cicli di funzionamento del forno.

Non pulire mai la parete posteriore con detergenti per forno.

Il leggero scolorimento dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

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:

Non versare acqua fredda nel forno caldo.

Il sistema ausiliario di pulizia può essere inserito solo quando **il forno si è completamente raffreddato** (temperatura ambiente).

Usate solo normale acqua di rubinetto, **non acqua distillata**.

Inserire:

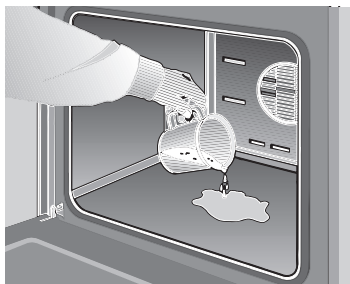
1. Togliete dal forno la teglia da forno e la leccarda. La griglia può restare nel forno.
2. Versate nella vaschetta di fondo del forno circa 0,4 litri di acqua con un poco di detersivo. In caso di sporco intenso, prima di accendere potete attendere un poco per fare reagire la soluzione di lavaggio.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

La lampada spia  e la lampada  per la temperatura del forno sono accese. Nel display compare **ECS**. Se **ECS** lampeggia il forno non è completamente freddo.

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.

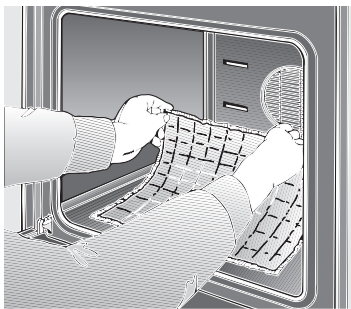
Spegnere:

Ruotate il selettore delle funzioni sullo **0**.



Selettore funzioni

Dopo avere disinserito il sistema ausiliario di pulizia



Avvertenze:

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

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

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

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

3. Potete rimuovere gli orli di calcare con un panno imbevuto di aceto.
4. Strofinare di nuovo il forno con il panno-spugna sciacquato in acqua pulita, e poi 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.

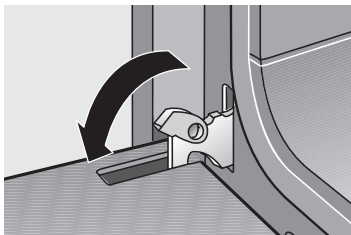
Dopo la pulizia, lasciate la porta del forno per circa 1 ora nella posizione di arresto obliqua a ca. 30°, affinché le superfici smaltate del forno possano asciugarsi bene.

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

Asciugatura rapida

Smontare la porta del forno

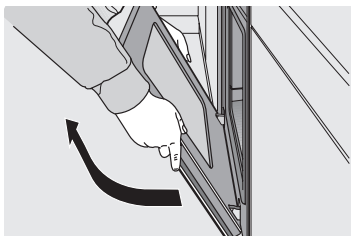
Porta del forno



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

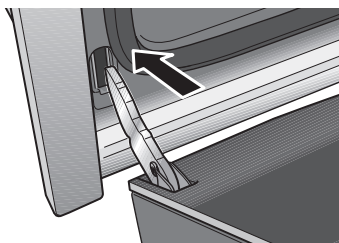
Sganciare

1. Aprite completamente la porta del forno.
2. Ribaltate completamente in fuori le leve di arresto a sinistra e a destra.



3. Muovere la porta del forno in posizione obliqua finché non si avverte una resistenza. Afferrarla con entrambe le mani a sinistra ed a destra, chiudere ancora un poco ed estrarre.

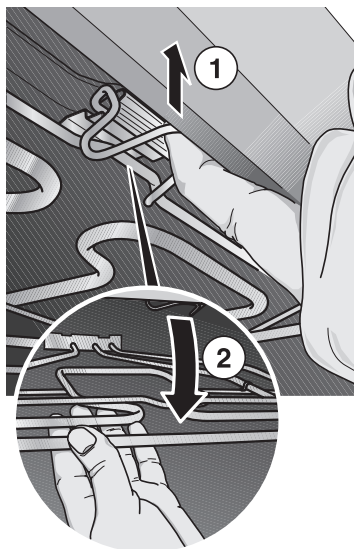
Estraendo la porta del forno fare attenzione a non toccare la cerniera. Pericolo di lesioni!



Agganciare

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

Abbassare l'elemento riscaldante



Per pulire meglio il soffitto del forno, abbassare l'elemento riscaldante del grill.

Attenzione: l'elemento riscaldante deve essere freddo.

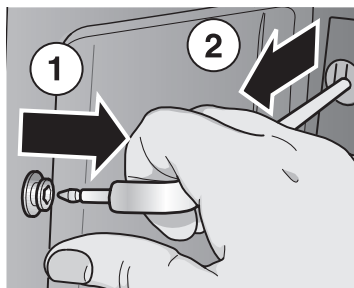
1. Premere la staffa d'arresto verso l'alto, finché non si sente lo scatto di sgancio.
2. Sostenere l'elemento riscaldante ed abbassarlo lentamente.

Dopo la pulizia

Sollevarlo di nuovo l'elemento riscaldante.

Tirare la staffa d'arresto verso avanti e premere verso l'alto finché non si arresta.

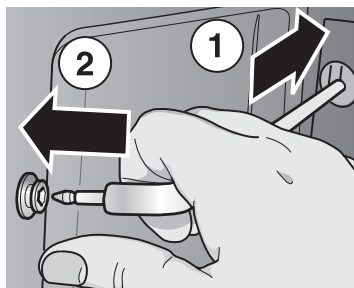
Griglia di aggancio



Sganciare

1. Estrarre la griglia di aggancio dalla boccola di sostegno.
2. Sganciare la griglia.

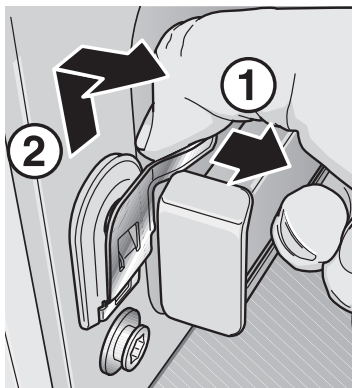
Pulire le griglie con detersivo liquido per piatti e una spugna oppure con una spazzola.



Agganciare

Dopo la pulizia montare le griglie di aggancio nell'ordine inverso.

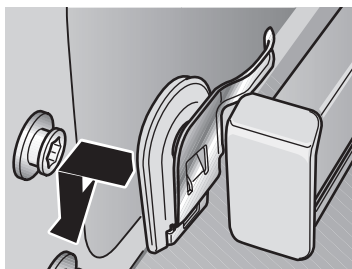
Guida telescopica



Sganciare

1. Tirare le molle a lamina.
2. Mantenere la molla a lamina e spingere la guida telescopica verso l'alto.

Pulire le guide telescopiche con detersivo liquido per stoviglie e spugna oppure con una spazzola.



Agganciare

Inserire dietro la guida telescopica.

Spingere la guida telescopica nel supporto e premerla verso il basso fino all'innesto.

Spingere sempre le guide telescopiche fino all'arresto.

Chiudere la porta del forno solo quando tutte le guide telescopiche sono state spinte nell'interno.

Attenzione: le guide telescopiche durante il funzionamento del forno si riscaldano molto. Prestare molta attenzione a non scottarsi quando sono estratte.

Guasti e riparazioni

Sigla del prodotto e numero di fabbricazione

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

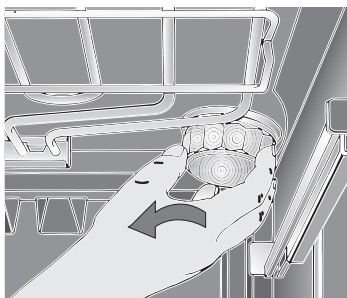
Attenzione: non spendete inutilmente il vostro denaro, chiamando il servizio assistenza per un Vostro errore nell'uso.

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

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

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

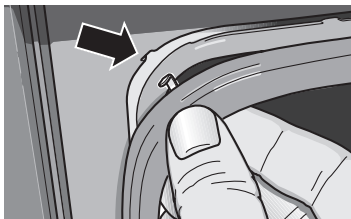
Sostituzione della lampadina del forno



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

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

Sostituzione della guarnizione della porta del forno



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

Sostituzione della lampadina alogena per NeffLight

Le lampadine di ricambio e l'utensile ausiliario sono in vendita presso il servizio assistenza clienti.

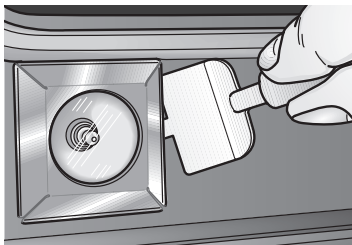
I lavori al comando elettronico dell'apparecchio devono essere eseguiti solo da personale specializzato.

Prima d'iniziare questi lavori, è indispensabile togliere tensione all'apparecchio: disinserendo l'interruttore automatico o togliendo i fusibili nella cassetta delle valvole.

Per sostituire la lampadina alogena è necessario sganciare la porta del forno.

⚠ Durante il funzionamento le lampadine alogene si surriscaldano. Anche tempo dopo lo spegnimento sussiste ancora pericolo di ustioni.

1. Prendere l'utensile ausiliario, avvicinarlo alla fessura e, facendo leva, staccare il coperchio.



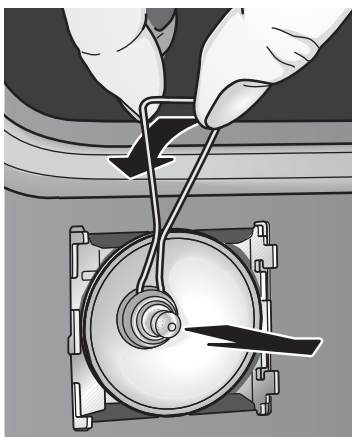
2. Estrarre la lampadina alogena con l'altro attrezzo ausiliario.

3. Sostituire la lampadina alogena,

Attenzione: Portalampada ad innesto.

Per afferrare la lampadina alogena usare un panno pulito.

- tipo lampadina alogena G4, 12 Volt, 20 Watt, termoresistente fino a 300° C.
- La lampadina alogena è in vendita presso il servizio assistenza clienti.



Avvertenza

Se l'illuminazione non dovesse funzionare, controllare se le lampadine sono inserite correttamente.

Che fare in questi casi?

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

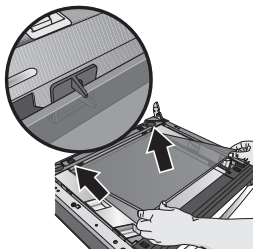
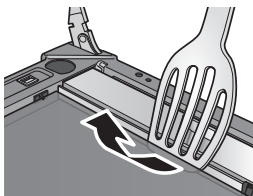
Avvertenza fondamentale:

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

Che fare se . . .	Causa possibile	Rimedio
. . . il funzionamento generale è disturbato, p. es. le lampade spia non si accendono più?	Fusibile guasto	Controllare il fusibile elettrico nella cassetta delle valvole e sostituire in caso di guasto.
. . . liquido o pasta molto fluida tendono a disporsi di lato?	L'apparecchio non poggia o non é incassato orizzontale.	Verificare il montaggio.
. . . il forno improvvisamente non funzionano più?	L'interruttore a tempo é regolato su timer automatico	Regolare l'interruttore a tempo a funzionamento senza timer automatico: 1. Premere il tasto ◀▶. 2. riportare la durata di funzionamento I→ a 0:00.
. . . se il forno improvvisamente non funzionano più e il timer elettronico indica 0:00 intermittente?	L'alimentazione elettrica si è interrotta brevemente.	Regolare di nuovo l'ora attuale.
. . . se il display □□□?	L'alimentazione elettrica si è interrotta brevemente.	Riattivare il timer ed il comando del forno.

Che fare se . . .	Causa possibile	Rimedio
. . . se il display indica – 5 –?	Il forno sono bloccati (sicurezza bambino).	Ruotare il selettore funzioni 3 volte dalla posizione 0 ad illuminazione forno  . – 5 – scompare.
. . . se il display indica –5P?	Il forno sono bloccati (sicurezza bambino).	Ruotare il selettore funzioni 6 volte dalla posizione 0 ad illuminazione forno  . –5P scompare.
. . . se i simboli del pannello comandi sono accesi ma il riscaldamento nel forno non funziona?	Il forno è stato bloccato contro l'uso abusivo (collegamento di mostrazioni).	Commutate 5 volte consecutive il selettore funzioni dalla posizione  a forno  e indietro.  Nel display deve compaire 333.
. . . se si verifica un malfunzionamento delle funzioni con comando elettronico?	Impulsi energetici (per es. fulmine).	Regolare di nuovo le funzioni relative.
. . . se dopo l'accensione del sistema ausiliario di pulizia o del grado lievitazione la spia per la temperatura del forno no si accende?	Temperatura nel forno ancora troppo alta, p. es. per un uso prolungato delle zone di cottura. Lampada spia difettosa.	Lasciare raffreddare completamente il forno, prima di usare il sistema ausiliario di pulizia o il grado lievitazione. Fare sostituire da un tecnico autorizzato.
. . . se le guide di estrazione del movimento telescopico non rientrano più completamente?	Spostamento dei supporti dopo la pulizia.	Estrarre prima completamente le guide di estrazione.

Che fare se . . .	Causa possibile	Rimedio
. . . dell'arrosto o alla griglia si sviluppa fumo?	Temperatura di cottura troppo alta. Griglia o leccarda inserite male.	Disporre la griglia nella leccarda ed introdurle insieme in una altezza d'inserimento.
. . . gli elementi ad inserimento smaltati presentano macchine opache, chiare?	Fenomeno normale causato dal gocciolare di succo di carne.	Non vi è rimedio.
. . . il vetro della porta o vetro della finestra del forno si appanna?	Fenomeno normale. È causato dalla differenza di temperatura.	Accendere il forno per ca. 5 minuti a 100° C.
. . . nel forno compare molta acqua di condensazione?	Fenomeno normale, per es. in caso di dolce con copertura molto umida (frutta) o di grande arrosto.	Durante la cottura ogni tanto aprire e richiudere la porta del forno, alla fine della cottura asciugare l'acqua di condensazione.
. . . dopo un lungo uso i vetri della porta del forno sono sporchi nell'interno?	Sporco normale	Sganciare la porta del forno e deporla, con il lato anteriore rivolto verso il basso, su uno canovaccio, pulito. Afferrare il vetro della porta accanto alla cerniera, estrarlo e sollevarlo leggermente. Staccare il vetro della porta in direzione della cerniera. Sollevare lateralmente il vetro interno della porta, per es. con una paletta per arrosti, ed estrarlo, sollevare poi ed estrarre l'altro lato. Attenzione! Non pulire il canale luminoso poiché si graffia molto facilmente. Montaggio dopo la pulizia: inserire il vetro interno della porta nella sede. Arrestare prima il lato destro e poi l'altro lato. Agganciare il vetro della porta premendolo accanto alle cerniere.



Περιεχόμενα

Τι πρέπει να προσέχετε	48
Συσκευασία και παλιά συσκευή	48
Πριν τον εντοιχισμό	49
Υποδείξεις ασφαλείας	49
Αιτίες για τις ζημιές	50
Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα	51
Το πεδίο χειρισμού	51
Οι λειτουργίες του φούρνου	51
Χωνευτοί διακόπτες	52
Ύψη σχάρας/τασιών	52
Φωτισμός NeffLight	53
Εξαρτήματα	54
Πρίν τη χρήση για πρώτη φορά	55
Προκαταρκτικός καθαρισμός	55
Θέρμανση για πρώτη φορά	55
Κατόπιν καθαρισμός	55
Ωρα	55
Μαγείρεμα	56
Χειρισμός των ματιών	56
Ηλεκτρονικό ρολόι	57
Το πεδίο χειρισμού	57
Ειδικές λειτουργίες	57
Υπενθυμιστής χρόνου	58
Αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας	58
Λειτουργίες φούρνου	60
Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας	63
Συστήματα ασφαλείας	65
Ασφάλιση του φούρνου	65
Μόνιμη ασφάλιση	66
Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας	66
Ψήσιμο Αρτοσκευασμάτων	67
Υποδείξεις και τεχνάσματα	68
Ψήσιμο φαγητού	69
Γκριλ	71
Θερμογκριλ	72
Γκριλ	72
Απόψυξη και άχνισμα	73
Ξεπάγωμα με θερμό αέρα CircoTherm	73
Βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό .	76
Βαθμίδα διόγκωσης ζύμης	76
Καθαρισμός και περιποίηση	78
Σημαντικές υποδείξεις	78
Καταλυτική επένδυση φούρνου ...	80
Σύστημα καθαρισμού EasyClean®	81
Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας του φούρνου	83
Θερμαντικά σώματα	84
Σχάρες ανάρτησης	84
Μεμονωμένη ράγα τηλεσκοπικού τύπου	85
Επισκευές Βλάβης	86
Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;	88

Τι πρέπει να προσέχετε



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.

Συσκευασία και παλιά συσκευή

Η συσκευασία προστατεύει την καινούργια σας συσκευή κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παρακαλείσθε να συντελέσετε κι εσείς στην προστασία του περιβάλλοντος και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα. Με την απόσυρσή τους, σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος, μπορούν να επανακτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

Προτού αποσύρετε την παλιά σας συσκευή πρέπει να την αχρηστέψετε ή να κολλήσετε μια ετικέτα με την ένδειξη "Προσοχή, άχρηστη!"

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Για τους ισχύοντες τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε να ζητήσετε πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από τη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.



Πριν τον εντοιχισμό

Ζημιές μεταφοράς

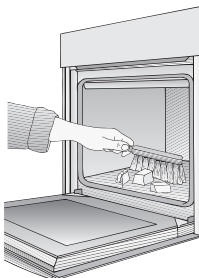
Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά δεν επιτρέπεται να συνδέσετε τη συσκευή.

Ηλεκτρική σύνδεση

Μόνο ένας αδειούχος ηλεκτρολόγος επιτρέπεται να συνδέσει την ηλεκτρική κουζίνα. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Υποδείξεις ασφαλείας

Ζεστός φούρνος



Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Χρησιμοποιείτε την ηλεκτρική κουζίνα αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός.

Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τα θερμαντικά στοιχεία.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο φούρνο. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στη ζεστή πόρτα του φούρνου. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μην τοποθετείτε ποτέ εύκαυστα αντικείμενα επάνω στην εστία. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη βάζετε ποτέ τα τροφοδοτικά καλώδια ηλεκτρικών συσκευών επάνω στα καυτά μάτια.

Προσοχή: Κατά τη λειτουργία του φούρνου οι ράγες ζεσταίνονται πολύ. Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή για την αποφυγή εγκαυμάτων όταν οι ράγες έχουν αφαιρεθεί.

Απομακρύνετε από τον φούρνο όλα τα κατάλοιπα από τη συσκευασία, π.χ. κομματάκια από φελιζόλ.

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Εάν η συσκευή έχει κάποια βλάβη, κατεβάστε τις ασφάλειες για την ηλεκτρική κουζίνα στον πίνακα με τις ασφάλειες.

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Επισκευές

Αιτίες για τις ζημιές

Ταψί, αλουμινόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του φούρνου

Μην τοποθετείτε ταψιά πάνω στον πάτο του φούρνου. Μην απλώνετε αλουμινόχαρτο πάνω στον πάτο του φούρνου. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του φούρνου. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.

Ωθούμενα μέρη

Ωθείτε τα ωθούμενα μέρη προσεκτικά μέσα στον φούρνο, ώστε να αποφεύγονται οι ζημιές.

Χαρτί ψησίματος

Κατά το ψήσιμο με θερμό αέρα  μη βάζετε το χαρτί ψησίματος μόνο του μέσα στον φούρνο (π.χ. κατά την προθέρμανση). Η φτερωτή του θερμού αέρα μπορεί να αναρροφήσει το χαρτί. Έτσι μπορούν να προκύψουν ζημιές στο θερμαντικό στοιχείο και στη φτερωτή.

Νερό μέσα στο φούρνο

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

Χυμός φρούτων

Μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί σε περίπτωση που ψήνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Χρησιμοποιήστε καλύτερα το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.

Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα φούρνου

Αφήνετε το φούρνο να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα του φούρνου. Ακόμα και όταν αφήνετε ανοιχτή την πόρτα του φούρνου, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης φούρνου

Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα του φούρνου κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου καθαρή.

Η πόρτα του φούρνου ως κάθισμα

Μην ακουμπάτε ή μην κάθεστε πάνω στην πόρτα του φούρνου.

Φροντίδα και καθαρισμός

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Εστίες (μάτια)

Παρακαλείσθε να προσέξετε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης για το πεδίο των ματιών της κουζίνας.

Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα

Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας συσκευή. Στη συνέχεια σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού με τους διακόπτες και τις ενδείξεις. Επιπλέον θα βρείτε πληροφορίες για τους τρόπους ψησίματος και τα συνημμένα εξαρτήματα.

Το πεδίο χειρισμού



Οι λειτουργίες του φούρνου

- Θερμός αέρας CircoTherm
- Θέρμανση από πάνω / από κάτω
- Μεγάλο γκριλ
- Μικρό γκριλ
- Θερμογκρίλ
- Βαθμίδα πίτσας
- Βαθμίδα μαγειρέματος
- Θέρμανση κάτω
- Βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό
- Βαθμίδα διόγκωσης ζύμης
- Σύστημα καθαρισμού EasyClean®
- Φωτισμός φούρνου
- Θερμοκρασία φούρνου
- Ταχεία θέρμανση

Υποδείξεις:

Ο φωτισμός του φούρνου ανάβει με κάθε λειτουργία του φούρνου

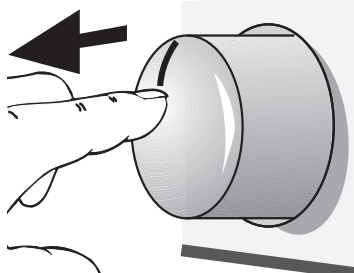
Η ενδεικτική λυχνία για τη θερμοκρασία του φούρνου ανάβει κόκκινη κατά τη φάση προθέρμανσης και κατά την κατόπιν θέρμανση.

Αυτή σβήνει, αφού επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Η ταχεία θέρμανση μπορεί κατ' επιλογή να τεθεί σε λειτουργία πρόσθετα στη λειτουργία με θερμό αέρα και στη βαθμίδα ψησίματος ψωμιού.

Βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό για συσκευή μαγειρέματος στον ατμό (διατίθεται στα ειδικά καταστήματα ως ειδικό εξάρτημα).

Χωνευτοί διακόπτες



Για να μπουν μέσα ή να βγουν έξω, πατάτε στον διακόπτη. Ο διακόπτης όμως πρέπει να βρίσκεται στη θέση εκτός λειτουργίας.

Ύψη σχάρας / ταψιών



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

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

Τα πλέγματα ανάρτησης και οι ράγες τηλεσκοπικού τύπου μπορούν να τοποθετηθούν στην υποδοχή της προτίμησής σας.

Το απλό περαστό σύστημα καθιστά δυνατή την ευέλικτη και γρήγορη αλλαγή των πλεγμάτων ανάρτησης και των ράβδων τηλεσκοπικού τύπου.

Φωτισμός NeffLight

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με επιπλέον φωτισμό "NeffLight":

Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση , το NeffLight ανάβει.

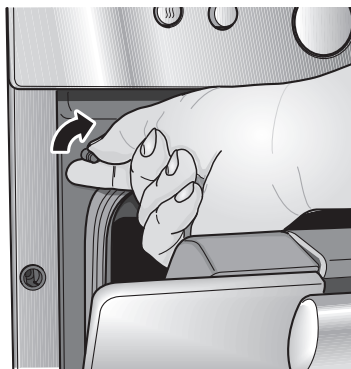
Πλεονεκτήματα:

- Πολύ καλός φωτισμός σε όλα τα επίπεδα.
- Φωτισμός του φαγητού προς τα εμπρός.
- Δεν θαμπώνονται τα μάτια από καμία λάμπα, όταν κοιτάζετε μέσα στον φούρνο.

Διακόπτης επαφής πόρτας

Το NeffLight ανάβει και σβήνει αυτόματα κατά το άνοιγμα και αντίστοιχα το κλείσιμο της πόρτας του φούρνου.

Οικονομία ενέργειας



Για οικονομία ενέργειας μπορείτε να NeffLight. Γυρίστε τον διακόπτη επαφής πόρτας προς τα δεξιά.

Συνεχίζοντας το γύρισμα του διακόπτη προς τα δεξιά, επανενεργοποιείτε το NeffLight.

Εξοπλισμός

Ως εξαρτήματα, συνοδεύονται κάθε μοντέλο, περιέχονται

Ταψί γενικής χρήσης με σχάρα



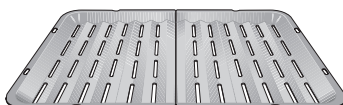
Σχάρα



Εμαγιέ λαμαρίνα



Λαμαρίνα ψησίματος



Περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να προμηθευτείτε από τα ειδικά καταστήματα:

Αριθμός παραγγελίας

Ταψί γενικής χρήσης	Z 1232 X0
Ταψί γενικής χρήσης με αντικολλητική επίστρωση	Z 1233 X0
Γυάλινο ταψί	Z 1262 X0
Ταψί για σουφλέ, ο γκρατέν	Z 1272 X0
Αλουμινένια λαμαρίνα	Z 1332 X0
Εμαγιέ λαμαρίνα	Z 1342 X0
Λαμαρίνα με αντικολλητική επίστρωση	Z 1343 X0
Ταψί πίσας	Z 1352 X0
Σχάρα ψησίματος, γωνιασμένη	Z 1432 X0
Σχάρα ψησίματος με πυκνό πλέγμα	Z 1442 X0
Λαμαρίνα ψησίματος	Z 1512 X0
Σετ κατόπιν εξοπλισμού, μεμονωμένο τηλεσκόπιο	Z 1784 X0
Σύστημα μαγειρέματος στον ατμό	N 8642 X0
Οπτόπλινθος για το ψήσιμο ψωμιού	Z 1912 X0
Κεραία λήψης ραδιοκυμάτων για το ηλεκτρονικό ρολόι	Z 1980 X0
Εμαγέ γάστρα γενικής χρήσης	Z 9930 X0

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

Πριν τη χρήση για πρώτη φορά

Προκαταρκτικός καθαρισμός

Βγάλτε τα εξαρτήματα από τον φούρνο.

Απομακρύνετε από τον φούρνο όλα τα κατάλοιπα από τη συσκευασία, π.χ. κομματάκια από φελιζόλ.

1. Καθαρίστε τη συσκευή εξωτερικά με ένα υγρό μαλακό πανί.
2. Αφαιρέστε το πλέγμα ανάρτησης και τις ράγες τηλεσκοπικού τύπου από τον φούρνο.
3. Καθαρίστε το φούρνο και τα είδη του εξοπλισμού με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πιάτα.

Προσέξτε το επισυναπτόμενο εγχειρίδιο για το πεδίο των ματιών της κουζίνας.

Θέρμανση για πρώτη φορά

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα στο ηλεκτρονικό ρολόι.

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο επί περ. 30 λεπτά.

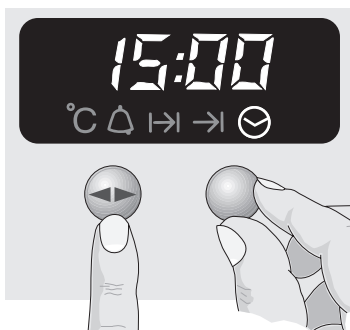
Για το σκοπό αυτό επιλέξτε Θέρμανση Πάνω/Κάτω στους 240° C.

Κατόπιν καθαρισμός

Συναρμολογήστε το πλέγμα ανάρτησης και τις ράγες τηλεσκοπικού τύπου.

Ώρα

Ρύθμιση



Μετά από την ηλεκτρική σύνδεση ή μετά από διακοπή ρεύματος αναβοσβύνει η ένδειξη 0:00.

Πατήστε το πλήκτρο ◀▶ και ρυθμίστε στον περιστρεφόμενο διακόπτη την επίκαιρη ώρα της ημέρας (π.χ. 15:00 μ.μ.).

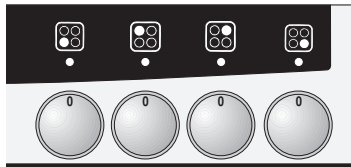
Για τη διόρθωση της ώρας πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο ☺.

Ρυθμίστε κατόπιν την ώρα.

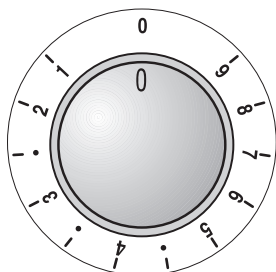
Υπόδειξη: Η ώρα δεν μπορεί να διορθωθεί, όταν είναι ρυθμισμένη κάποια αυτόματη λειτουργία ή ο υπενθυμιστής χρόνου (σβήσιμο, βλ. ηλεκτρονικό ρολόι).

Μαγείρεμα

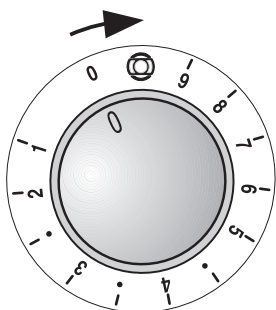
Χειρισμός των ματιών της κουζίνας



Κανονική εστία



Ζώνες μαγειρικής 2 κυκλωμάτων για υαλοκεραμικές εστίες



Η ένδειξη  στο ταμπλό χειρισμού σας δείχνει, ποιος διακόπτης αντιστοιχεί σε κάθε μάτι της κουζίνας.

Η ρύθμιση της θερμοκρασίας των ματιών δεν είναι βαθμιδωτή.

Για το πεδίο των ματιών της κουζίνας υπάρχει ένα ξεχωριστό εγχειρίδιο χρήσης. Παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά όλες τις πληροφορίες που περιέχονται σ αυτό πριν από την πρώτη χρήση.

1. Γυρίστε το διακόπτη στη θέση **9** μέχρι να πάρει βράση το φαγητό.
2. Μετά από αυτό γυρίστε το διακόπτη στη θέση για το μαγείρεμα.

Στις θέσεις 2-5 διακρίνονται τα ενδιάμεσα σημεία με τελείες (παράδειγμα: 2• σημαίνει μεταξύ 2 και 3).

1. Ανάβετε τη ζώνη μαγειρικής δύο κυκλωμάτων γυρίζοντας τον αντίστοιχο διακόπτη στο σύμβολο .
2. Όλες οι άλλες ρυθμίσεις γίνονται όπως και στις κανονικές εστίες.

Για να σβήσετε τη ζώνη μαγειρικής δύο κυκλωμάτων γυρίστε το διακόπτη στο **0**.

Ηλεκτρονικό ρολόι

Μπορείτε να χειριστείτε το ηλεκτρονικό ρολόι με το ένα χέρι. Γι' αυτό πρέπει μετά το πάτημα του πλήκτρου να ρυθμίσετε τον χρόνο με τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Ρυθμίσεις είναι δυνατές, όσο αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας (~δευτερόλεπτα).

Το πεδίο χειρισμού



Ειδικές λειτουργίες

Απενεργοποίηση της ένδειξης

1. Πατήστε επί 7 δευτερόλεπτα το πλήκτρο ◀▶. Μετά από αυτό το χρονικό διάστημα η ένδειξη σκοτεινιάζει, η ώρα και η ένδειξη εξακολουθούν να λειτουργούν στο παρασκήνιο.

2. Για την ενεργοποίηση της ένδειξης πατήστε για λίγο το πλήκτρο ◀▶.

Ταχεία θέρμανση

Η ταχεία θέρμανση μπορεί να ρυθμιστεί μέσω του πλήκτρου (βλ. κεφάλαιο "Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας").

Βλ. στο κεφάλαιο "Πριν την πρώτη χρήση".

Ρύθμιση ώρας

Μεταξύ 22.00 και 6.00 η ώρα η ένδειξη σκοτεινιάζει αυτόματα.

Νυχτερινό σκοτεινιάσμα της ένδειξης

Το ηλεκτρονικό ρολόι μπορεί να εξοπλιστεί με μια κεραία λήψης ραδιοκυμάτων (βλ. ειδικά εξαρτήματα).

Ειδικό εξάρτημα κεραία λήψης ραδιοκυμάτων

Υπενθυμιστής χρόνου



1. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶ και ρυθμίστε την ώρα (παράδειγμα: 5 λεπτά). Μετά τη θέση σε λειτουργία δείχνεται ο υπολειπόμενος χρόνος.
2. Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα και το σύμβολο Δ αναβοσβήνει. Για την πρόωρη διακοπή του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο ◀▶.

Αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας

Αυτόματη θέση εκτός
λειτουργίας



Μπορείτε να θέτετε τον φούρνο του ηλεκτρονικού ρολογιού σε και εκτός λειτουργίας.

Αν το ψήσιμο κρέατος ή γλυκισμάτων πρόκειται ν' αρχίσει αμέσως, χρειάζεται να ρυθμίσετε μόνο τη διάρκεια.

1. Επιλέξτε το είδος ψησίματος και τη θερμοκρασία του φούρνου.
2. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο I→I και ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας με τον περιστρεφόμενο διακόπτη (παράδειγμα: 1 ώρα και 30 λεπτά). Μετά τη ρύθμιση δείχνεται μετά από περ. 4 δευτερόλεπτα η επίκαιρη ώρα. Το σύμβολο I→I δηλώνει την αυτόματη λειτουργία.
3. Μετά τη λήξη του χρόνου (παράδειγμα: 1 ώρα και 30 λεπτά) ηχεί ένα σήμα και η ένδειξη →I αναβοσβήνει. Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας. Για την πρόωρη διακοπή του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο ◀▶.
4. Θέτετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας.
5. Για τη λήξη της αυτόματης λειτουργίας πατήστε ξανά το πλήκτρο ◀▶.

Αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας



Έλεγχος, διόρθωση και σβήσιμο ρυθμίσεων

Υποδείξεις

Αν το ψήσιμο κρέατος ή γλυκισμάτων πρόκειται ν' αρχίσει σε ένα μετέπειτα χρονικό σημείο, χρειάζεται να ρυθμίσετε τη διάρκεια και τη λήξη της λειτουργίας.

1. Επιλέξτε το είδος ψησίματος και τη θερμοκρασία του φούρνου.
2. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο I→I και ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας με τον περιστρεφόμενο διακόπτη (παράδειγμα: 1 ώρα και 30 λεπτά).
3. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο →I και ρυθμίστε το τέλος της διάρκειας λειτουργίας με τον περιστρεφόμενο διακόπτη (παράδειγμα: 12:30). Μετά τη ρύθμιση δείχνεται μετά από περ. 4 δευτερόλεπτα η επίκαιρη ώρα. Το σύμβολο →I δηλώνει την αυτόματη λειτουργία.
4. Ο φούρνος τίθενται με τους ρυθμισμένους χρόνους αυτόματα σε λειτουργία (παράδειγμα: 11:00 η ώρα) και εκτός λειτουργίας (παράδειγμα: 12:30 η ώρα).
5. Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα και το σύμβολο →I αναβοσβήνει. Για την πρόωρη διακοπή του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο ◀▶.

6. Θέτετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας.
7. Για τη λήξη της αυτόματης λειτουργίας πατήστε ξανά το πλήκτρο ◀▶.

1. Για να ελέγξετε τις ρυθμίσεις σας, πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο.
2. Αν χρειαστεί μπορείτε να διορθώσετε τις ρυθμίσεις με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
3. Αν θέλετε να σβήσετε τις ρυθμίσεις, γυρίζετε τον ρυθμισμένο χρόνο πίσω στο 0:00 και θέτετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας.

Για τη λειτουργία αυτόματης θέσης σε και εκτός λειτουργίας είναι κατάλληλα φαγητά, τα οποία απαιτούν λίγη προσοχή.

Ο υπενθυμιστής χρόνιου και η λήξη λειτουργίας μπορούν να προγραμματιστούν το πολύ 24 ώρες νωρίτερα.

Ανά πάσα στιγμή μπορείτε να δείτε τις ρυθμίσεις, πατώντας το πλήκτρο ◀▶.

Λειτουργίες φούρνου

Θερμός αέρας CircoTherm



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:

- Είναι δυνατό το ταυτόχρονο ψήσιμο γλυκισμάτων και κρέατος μέχρι και σε 3 επίπεδα.
- Ο φούρνος δε λερώνεται πολύ.
- Συντομότεροι χρόνοι προθέρμανσης.
- Χαμηλές θερμοκρασίες στο φούρνο.

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.

Γκριλ

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

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

Μεγάλο Γκριλ



Πλεονεκτήματα:

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

Μικρό Γκριλ



Πλεονεκτήματα:

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

Θερμογκρίλ



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 ψησίματος.

Βαθμίδα πίτσας



Στη βαθμίδα πίτσας ενεργοποιείται πρόσθετα στον CircoTherm θερμό αέρα η κάτω αντίσταση.

Πλεονεκτήματα:

- φρέσκια επεξεργασία για αρκετά ζουμερές πίτσες και χυμώδη γλυκίσματα με τραγανό πάτο.
- ιδιαίτερα κατάλληλη για κατεψυγμένα προϊόντα, π.χ. πίτσα, προτηγανισμένες πατάτες κτλ.

Βαθμίδα μαγειρέματος



Για συσκευή μαγειρέματος στον ατμό (διατίθεται στα ειδικά καταστήματα ως ειδικό εξάρτημα).

Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού



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

Βαθμίδα διόγκωσης ζύμης



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

Θερμοκρασία: 35–38° C

Υγρασία αέρα: 75–100%

Πλεονεκτήματα:

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

Σύστημα καθαρισμού EasyClean®



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

Πλεονεκτήματα:

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

Ταχεία θέρμανση



Υπόδειξη

Κατ' επιλογή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία πρόσθετα στη λειτουργία με θερμό αέρα και στη βαθμίδα ψησίματος ψωμιού.

Θέση του φούρνου σε και εκτός λειτουργίας

Παράδειγμα:
Θερμός αέρα CircoTherm

Ένδειξη θερμοκρασίας

Ταχεία θέρμανση
για τη λειτουργία με
θερμό αέρα CircoTherm
και τη βαθμίδα ψησίματος
ψωμιο



Θέση σε λειτουργία

**Βαθμίδα μαγειρέματος
στον ατμό** 
για συσκευή μαγειρέματος
στον ατμό (διατίθεται στα
ειδικά καταστήματα ως ειδικό
εξάρτημα).

**Η βαθμίδα διόγκωσης
ζύμης** 

EasyClean® 

Βαθμίδα ξεπαγώματος

Ενδεικτική λυχνία 

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

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

Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία και ο φωτισμός του φούρνου ανάβει.

Μπορείτε να αλλάξετε την προτεινόμενη θερμοκρασία με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας σε βήματα 5° C προς τα πάνω ή προς τα κάτω.

Αυτή είναι μία σταθερά ρυθμισμένη θερμοκρασία και δεν μπορεί να αλλάξει. Στην ένδειξη εμφανίζεται .

είναι μία σταθερά ρυθμισμένη θερμοκρασία και δεν μπορεί να αλλάξει. Στην ένδειξη εμφανίζεται το .

είναι μία σταθερά ρυθμισμένη θερμοκρασία και δεν μπορεί να αλλάξει. Στην ένδειξη εμφανίζεται το .

Για τη ρύθμιση της βαθμίδας ξεπαγώματος βλ. στο κεφάλαιο "Ξεπάγωμα και μαγείρεμα".

Η ενδεικτική λυχνία για τη θερμοκρασία του φούρνου ανάβει κόκκινη κατά τη φάση προθέρμανσης και κατά την κατόπιν θέρμανση. Αυτή σβήνει, αφού επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Ταχεία θέρμανση

Θέση σε λειτουργία

Μετά τη θέση του φούρνου σε λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί πρόσθετα στον θερμό αέρα CircoTherm  ή στη βαθμίδα ψησίματος ψωμιού  η ταχεία θέρμανση  μέσω του πλήκτρου . Το σύμβολο  είναι αναμμένο κατά την προθέρμανση. Αυτό σβήνει, αφού επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Πρόωρο σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο , το σύμβολο σβήνει και η ταχεία θέρμανση απενεργοποιείται.

Επίκαιρη θερμοκρασία φούρνου

Ταχεία θέρμανση
για τη λειτουργία με
θερμό αέρα CircoTherm
και τη βαθμίδα ψησίματος
ψωμιού



Μόνο κατά τη διάρκεια της φάσης προθέρμανσης μπορεί, πατώντας μία φορά το πλήκτρο , να εμφανιστεί στην ένδειξη θερμοκρασίας η πραγματική θερμοκρασία για περ. 5 δευτερόλεπτα.

Στις λειτουργίες μπορείτε να δείτε την πραγματική τιμή (εκτός από , , , , βαθμίδα ξεπαγώματος).

Θέση εκτός λειτουργίας

Για τη θέση εκτός λειτουργίας γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση . Όλες οι λειτουργίες έχουν απενεργοποιηθεί.

Υποδείξεις

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

Ένδειξη θερμότητας για τον φούρνο

 έως $\sim 120^{\circ}\text{C}$.
 120° έως $\sim 80^{\circ}\text{C}$.

Περιοχές θερμοκρασίας των διαφόρων συστημάτων θέρμανσης

Σύστημα	Καταλληλότερη θερμοκρασία σε °C	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
	160	40–200
Βαθμίδα ξεπαγώματος 	— — —	χωρίς ρύθμιση θερμοκρασίας
	170	50–275
	220	50–275
	180	50–275
	170	50–250

Σύστημα	Καταλληλότερη θερμοκρασία σε °C	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
	220	50–275
	200	180–220
	200	50–225
		σταθερή ρύθμιση
	— — —	σταθερή ρύθμιση
	ΕΞΕ	σταθερή ρύθμιση

Συστήματα ασφαλείας



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Ασφάλιση του φούρνου

1. Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας **3 x** γρήγορα τη μία μετά την άλλη από τη θέση 0 στη λειτουργία  φωτισμός φούρνου και ξανά πίσω.

Στην ένδειξη εμφανίζεται το **-5-**.

Ο φούρνος και οι εστίες δεν μπορούν να τεθούν κατά λάθος από άσχετους (π.χ. παιδιά που παίζουν) σε λειτουργία.

2. Για το σβήσιμο και τη θέση του φούρνου σε λειτουργία, ρυθμίστε ξανά **3 φορές** από τη θέση 0 στο , φωτισμός φούρνου. Η ένδειξη **-5-** σβήνει.

Μόνιμη ασφάλιση



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

1. Ρυθμίζετε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας **6 φορές** γρήγορα διαδοχικά από τη θέση 0 στη λειτουργία , φωτισμός φούρνου και ξανά πίσω στο 0. Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται η ένδειξη **-5P**. Ο φούρνος δεν μπορεί να τεθεί κατά λάθος ή από άσχετους (π.χ. παιδιά που παίζουν) σε λειτουργία.
2. Για τη θέση του φούρνου σε λειτουργία απασφαλίστε 3 φορές από τη θέση 0 στο , φωτισμός φούρνου. Μετά τη χρήση του φούρνου, όταν ο διακόπτης επιλογής βρίσκεται για 30 δευτερόλεπτα στη θέση 0, τίθεται η μόνιμη ασφάλιση αυτόματα σε λειτουργία.
3. Για το σβήσιμο ρυθμίστε ξανά **6 φορές** από τη θέση 0 στο , φωτισμός φούρνου. Η ένδειξη **-5P** σβήνει.

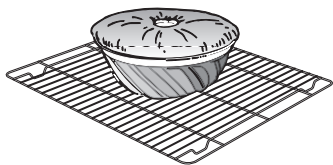
Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας

Ανάλογα με τη ρύθμιση, ο φούρνος τίθεται μετά από 30 λεπτά έως 30 ώρες αυτόματα εκτός λειτουργίας και η ένδειξη δείχνει αναβοσβήνοντας **000**.

Οι αυτόματες θέσεις εκτός λειτουργίας εκτελούνται μόνον τότε, εφόσον δεν έγινε καμία αλλαγή της ρύθμισης στη συσκευή.

Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων

Ψήσιμο σε φόρμες



Υποδείξεις

Πάντοτε να βάζετε τη φόρμα στο κέντρο της σχάρας.

Συνιστούμε σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.

Για ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος με λεπτά τοιχώματα ή για γυάλινες φόρμες παρατείνεται η διάρκεια ψησίματος και το γλυκό δεν ψήνεται τόσο ομοιόμορφα.

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 σε ρηχά ταψιά



Η κύρτωση του ταψιού θα πρέπει πάντοτε να βλέπει προς την πόρτα του φούρνου.

Θθείτε τα ωθούμενα μέρη προσεκτικά μέσα στον φούρνο, ώστε να αποφεύγονται οι ζημιές.

Πάντοτε να βάζετε τα ταψιά στο φούρνο μέχρι το όριο.

Χρησιμοποιείτε μόνον τα αυθεντικά ταψιά.

Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων σε φόρμες από λευκοσίδηρο



Θερμός αέρας CircoTherm Θέση 1



Πάνω/Κάτω αντιστάσεις Θέση 1

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.

Υποδείξεις και Τεχνάσματα

Το γλυκό ταψιού έχει πολύ ανοιχτό χρώμα στο κάτω μέρος του	Βγάλτε τα ταψιά που δεν χρησιμοποιείτε από το φούρνο.
Το γλυκό φόρμας έχει πολύ ανοιχτό χρώμα στο κάτω μέρος του	Μη βάζετε τις φόρμες στο φούρνο πάνω σε ταψί αλλά πάνω στη σχάρα.
Το γλυκό ή τα κουλουράκια είναι στο κάτω μέρος πολύ σκούρα	Βάλτε το γλυκό ή τα κουλουράκια πιό ψηλά.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό	Επιλέξτε μια λίγο πιό ψηλή θερμοκρασία φούρνου. Επιλέξτε λίγο πιό σύντομο χρόνο ψησίματος.
Το γλυκό έχει μέσα μεγάλη υγρασία	Ρυθμίστε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία φούρνου. Λάβετε υπόψη: Οι διάρκειες ψησίματος δεν μπορούν να μειωθούν ρυθμίζοντας υψηλότερες θερμοκρασίες (εξωτερικά ψημένο, μέσα άψητο). Επιλέξτε λίγο μεγαλύτερη διάρκεια ψησίματος, αφήστε τη ζύμη του γλυκού να γίνει λίγο παραπάνω. Ρίχνετε λιγότερα υγρά στη ζύμη.
Τα γλυκά στρογγυλής ή τετράγωνης φόρμας, ψημένα με αέρα, είναι πολύ σκούρα στο πίσω μέρος τους	Μη βάζετε τη φόρμα απευθείας μπροστά από τους απαγωγούς αέρα στην πίσω πλευρά του φούρνου.
Σε γλύκισμα με μεγάλη υγρασία, π.χ. γλύκισμα φρούτων, σχηματίζεται πολύς υδρατμός μέσα στον φούρνο, ο οποίος συμπυκνώνεται στην πόρτα του φούρνου.	Ανοίγοντας για λίγο προσεκτικά τον φούρνο (1 έως 2 φορές, σε μακρά διάρκεια ψησίματος συχνότερα) μπορείτε να αφήσετε τον υδρατμό να εκφύγει, ώστε να μειωθεί αισθητά ο σχηματισμός νερού.
Πολύ ανομοιόμορφο ρόδισμα στον θερμό αέρα CircoTherm	Ελέγξτε το ύψος (την υποδοχή) μέσα στον φούρνο.
Το γλυκό καθίζει, όταν το βγάλετε	Χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.

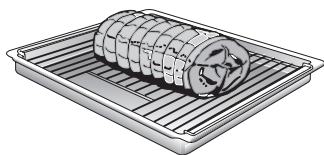
Για εξοικονόμηση ενέργειας

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.

Ψήσιμο



Ψήσιμο σε ανοικτό σκεύος

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.

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.

Ψήσιμο στο ταψί για 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.

Υποδείξεις

Μεγάλα, ψηλά ψητά, χήνα, γαλοπούλα, πάπια

= μεγάλη διάρκεια ψησίματος, χαμηλή θερμοκρασία

Μεσαία, χαμηλά ψητά

= μεσαία διάρκεια ψησίματος, μέτρια θερμοκρασία

Μικρά ψητά σε φέτες

= μικρή διάρκεια ψησίματος, υψηλή θερμοκρασία

Διάρκεια ψησίματος ανά cm ύψους κρέατος χωρίς κόκαλα περ. 13-15 λεπτά

Διάρκεια ψησίματος ανά cm ύψους κρέατος με κόκαλα περ. 18-18 λεπτά

Σας συνιστούμε κατά την πρώτη προσπάθεια να ρυθμίσετε στη χαμηλότερη από τις θερμοκρασίες; που δίνονται. Γενικά με τη χαμηλότερη θερμοκρασία επιτυγχάνεται πιο ομοιόμορφο ρόδισμα.

Σας συνιστούμε κατά το ψήσιμο με  να γυρίσετε το ψητό μετά από την πάροδο περ. του μισού ή των δύο τρίτων της διάρκειας ψησίματος.

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 ψήνεται 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.

Το κρέας δεν έχει ψηθεί στο εσωτερικό του

Ρυθμίστε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία φούρνου.

Λάβετε υπόψη: Οι διάρκειες ψησίματος δεν μπορούν να μειωθούν ρυθμίζοντας υψηλότερες θερμοκρασίες (εξωτερικά ψημένο, μέσα άψητο). Επιλέξτε λίγο μεγαλύτερη διάρκεια ψησίματος.

Σε ψητό με πολύ μεγάλη υγρασία, π.χ. ψητό που μαγειρεύεται με νερό, σχηματίζεται πολύς υδρατμός μέσα στον φούρνο, ο οποίος συμπυκνώνεται στην πόρτα του φούρνου.

Ανοίγοντας για λίγο προσεκτικά τον φούρνο (1 έως 2 φορές, σε μακρά διάρκεια ψησίματος συχνότερα) μπορείτε να αφήστε τον υδρατμό να εκφύγει, ώστε να μειωθεί αισθητά ο σχηματισμός νερού.

Γκριλ

Υποδείξεις



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

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.

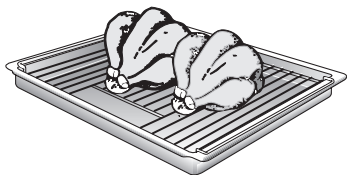
Πάντοτε να βάζετε το ψητό στο κέντρο της σχάρας.

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.

Θερμολκριλ



Για ιδιαίτερα ξεροψημένα πουλερικά και ψητό (χοιρινό με κρούστα)

Χρησιμοποιήστε τη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης. Γυρίστε μεγάλα κομμάτια ψητού μετά από την πάροδο του μισού περίπου χρόνου του ψησίματος.

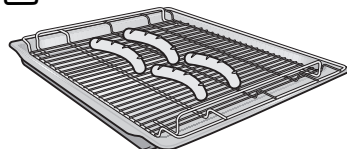
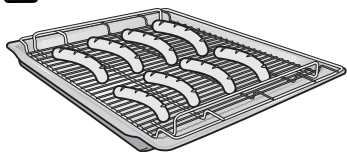
Να μη βάζετε γυάλινα σκεύη μετά το ψήσιμο στο γκριλ πάνω σε κρύες ή βρεγμένες επιφάνειες, αλλά πάνω σε μια στεγνή πετσέτα, για να μη σπάσει το γυαλί.

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.

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.

Απόψυξη και άχνισμα

Ξεπάγωμα με θερμό αέρα CircoTherm

Σημαντικές υποδείξεις

Για το ξεπάγωμα και το μαγείρεμα κατεψυγμένων προϊόντων χρησιμοποιείτε μόνο τον θερμό αέρα CircoTherm.

Να προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία του παρασκευαστή σε όλα τα κατεψυγμένα προϊόντα.

Αποψυγμένα προϊόντα κατάψυξης (κυρίως κρέας) γενικά χρειάζονται συντομότερους χρόνους άχνισματος απ' ότι 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.

Για ένα ταψί: Θέση 1

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.

Θέσεις ύψους

Απόψυξη και άχνισμα

Αποψύχετε **ωμά κατεψυγμένα είδη ή τρόφιμα από ψύκτη** πάντοτε στους 50° C. Σε υψηλότερες θερμοκρασίες απόψυξης υπάρχει κίνδυνος να στεγνώσουν.

Αποψύχετε κατεψυγμένα φαγητά που είναι συσκευασμένα σε αλουμινόχαρτο ή σε κλειστά δοχεία από αλουμίνιο στους 130–140° C.

Αποψύχετε και ζεσταίνετε **κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα** στους 100–140°C. Να αλείφετε ψωμί, ψωμάκια και σφολιάτες ελαφρά με νερό για να επιτύχει καλύτερα η κρούστα.

Αποψύχετε **κατεψυγμένα στεγνά μπισκότα/κουλουράκια** για 20–30 λεπτά στους 160–170° C.

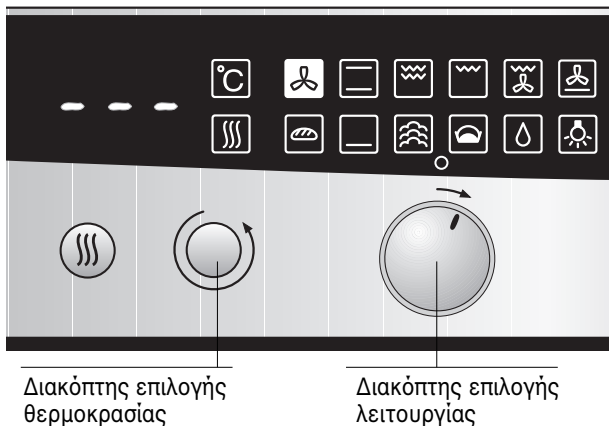
Αποψύχετε **κατεψυγμένα υγρά μπισκότα/κουλουράκια** (με επίστρωση φρούτων) για 30–50 λεπτά στους 160–170° C. Για το σκοπό αυτό τυλίξτε τα σε αλουμινόχαρτο για να μη στεγνώσει η επίστρωση.

Αποψύχετε και ψήνετε **κατεψυγμένα τόστ** (με έτοιμη γέμιση) στους 160–170° C για περίπου 20 λεπτά.

Κατεψυγμένη πίτσα:

Παρακαλείσθε να προσέχετε τα στοιχεία του παρασκευαστή.

Βαθμίδα ξεπαγώματος



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

1. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας προς τα κάτω, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη — —.

Η φτερωτή στο πίσω τοίχωμα του φούρνου περιστρέφεται χωρίς να θερμαίνει.

Αποψύχετε τα γλυκά ανάλογα με το μέγεθος και το είδος για 25-45 λεπτά. Υστερα τα βγάζετε από το φούρνο και τα αφήνετε 30-45 λεπτά να συνεχίσουν την απόψυξη.

Για μικρές ποσότητες (τεμάχια) μειώνεται ο χρόνος απόψυξης στο φούρνο στα 15-20 λεπτά και ο χρόνος συνέχισης της απόψυξης έξω από το φούρνο, στα 10-15 λεπτά.

Εφαρμογή με τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Προσοχή

Μόνο σε λειτουργία με το σύστημα μαγειρέματος στον ατμό. (Διατίθεται ως ειδικό εξάρτημα στα ειδικά καταστήματα).

Χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό μόνον, όταν ο φούρνος έχει κρυώσει τελείως (θερμοκρασία δωματίου).

Ως τρόπο θέρμανσης χρησιμοποιείτε μόνο . Άλλες εφαρμογές ή αντίστοιχα τρόποι θέρμανσης δεν επιτρέπονται.

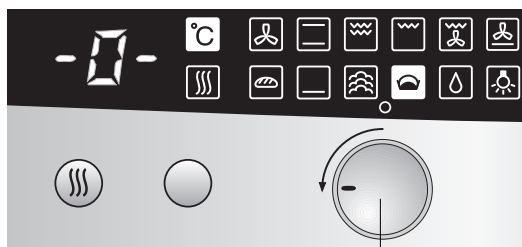
1. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση . Η ενδεικτική λυχνία ανάβει και στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται η ένδειξη .
2. Η διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό ρυθμίζεται τώρα αυτόματα.

Υπόδειξη

Αν η ένδειξη αναβοσβήνει, τότε ο φούρνος έχει κρυώσει τελείως.

Περαιτέρω υποδείξεις θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης του συστήματος μαγειρέματος στον ατμό.

Εφαρμογές με τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Προσοχή

Χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης μόνον, όταν ο **φούρνος είναι τελείως κρύος** (θερμοκρασία δωματίου).

Χρησιμοποιείτε μόνον κανονικό νερό της βρύσης και **όχι απεσταγμένο νερό**.

Θέση σε λειτουργία

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

 Μην σκεπάσετε τη ζύμη.

3. Κλείνετε την πόρτα του φούρνου.

4. Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

Η λυχνία ένδειξης  ανάβει και στην ένδειξη εμφανίζεται .

Η διαδικασία διόγκωσης ρυθμίζεται τώρα αυτόματα.

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

Σβήστε τον φούρνο.

Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο φούρνος σε θερμοκρασία δωματίου.

Ξεκινήστε τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης εκ νέου.

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

Προσοχή

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

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

Για την περαιτέρω επεξεργασία της ζύμης δείτε στον επισυναπτόμενο τσελεμεντέ.

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

Μην χύνετε κρύο νερό μέσα στον ζεστό φούρνο.

Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

Θέση εκτός λειτουργίας

Καθαρισμός και φροντίδα

Σημαντικές υποδείξεις

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό μέσα τριψίματος, διαβρωτικά μέσα και αντικείμενα που δημιουργούν αμυχές.

Μην ξύνετε τα καμένα κατάλοιπα φαγητών, αλλά τα μαλακώνετε με βρεγμένο πανί και απορρυπαντικό πιάτων.

Ιδιαίτερα συνιστώμενα προϊόντα καθαρισμού μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Εξωτερικό συσκευής

Πρόσοψη από ανοξείδωτο ατσάλι/αλουμίνιο

Επαλείψετε τα κοινά απορρυπαντικά πιάτων του εμπορίου πάνω σε μαλακό, βρεγμένο πανί ή δέρμα καθαρισμού τζαμιών.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά, σφουγγάρια που δημιουργούν αμυχές ή τραχεία πανιά καθαρισμού.

Σε πολύ ισχυρούς ρύπους χρησιμοποιείτε κοινά καθαριστικά του εμπορίου για ματ επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι/αλουμίνιο. Παρακαλείσθε να προσέξετε τις υποδείξεις του κατασκευαστή.

Εμαγιέ και γυαλί

Επαλείψετε τα κοινά απορρυπαντικά πιάτων του εμπορίου πάνω σε μαλακό, βρεγμένο πανί ή δέρμα καθαρισμού τζαμιών.

Τζάμι πόρτας φούρνου

Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου έχει για τη μείωση της θερμοκρασίας μία επίστρωση για την ανάκλαση της θερμότητας.

Η ορατότητα από το τζάμι της πόρτας του φούρνου δεν επηρεάζεται αρνητικά από αυτό.

Με ανοιχτή την πόρτα του φούρνου αυτή η επίστρωση μπορεί να φαίνεται σαν μία ανοιχτόχρωμη επίστρωση. Αυτό οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν αποτελεί ποιοτικό μειονέκτημα.

Πεδίο εστιών

Για το πεδίο των εστιών επισυνάπτεται ένα ξεχωριστό εγχειρίδιο οδηγιών.

Δώστε προσοχή σε όλες οδηγίες καθαρισμού που περιέχονται σ αυτό.

Φούρνος

Καθαρίζετε τον φούρνο μετά από κάθε χρήση, ιδιαίτερα μετά από ψήσιμο κρέατος ή ψήσιμο το γκριλ.

Οι ρύποι καίγονται κατά την επόμενη θέρμανση του φούρνου.

Μετά το κάψιμο οι ρύποι μπορούν να απομακρυνθούν μόνο πολύ δύσκολα.

Υποδείξεις:

Για να αποφεύγετε τους ρύπους, χρησιμοποιείτε:

- **θερμό αέρα CircoTherm.** Κατά την εργασία με θερμό αέρα CircoTherm ο φούρνος λερώνεται λιγότερο, απ' ό,τι με άλλους τρόπους ψησίματος.
- **για το ψήσιμο πολύ χυμωδών γλυκισμάτων** το ταψί γενικής χρήσης.
- **για το ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος** κατάλληλο σκεύος (γάστρα).

Για ευκολία στον καθαρισμό

μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου και να ξεκρεμάσετε την πόρτα του φούρνου.

Για τον καθαρισμό της πρόσοψης του φούρνου (πίσω από την πόρτα του φούρνου) θα πρέπει να ξεκρεμάσετε την τσιμούχα της πόρτας του φούρνου.

Χρησιμοποιείτε ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή νερό με ξίδι.

Σε πολύ ισχυρούς ρύπους σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε καθαριστικό φούρνων.

Εμείς σας συνιστούμε καθαριστικά φούρνου υπό μορφή γέλης, γιατί αυτά μπορούν να επαλειφθούν σημειακά.

 Μην εκτελέσετε ζεστό καθαρισμό με ειδικά γι' αυτόν προβλεπόμενο καθαριστικό φούρνου.

Μετά τον καθαρισμό αφήνετε τον φούρνο ανοιχτό να στεγνώσει.

Εξάλλου:

Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να προκύψουν ελάχιστες χρωματικές διαφορές. Αυτό δεν αποτελεί κάτι το ασυνήθιστο και δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

Μην προσπαθήσετε να εξαλείψετε τέτοιες χρωματικές διαφορές με διαβρωτικό σύρμα τριψίματος ή με ισχυρά καθαριστικά.

Οι άκρες λεπτών ρηχών ταψιών δεν μπορούν να επιστρωθούν πλήρως με εμαγιέ. Γι' αυτό μπορεί να είναι λίγο τραχείες. Η προστασία από σκουριά όμως είναι διασφαλισμένη.

**Εμαγιέ επιφάνειες
μέσα στον φούρνο**

Καταλυτική επένδυση φούρνου

**Καθαρισμός των καταλυτικών
επιφανειών μέσα στο φούρνο**

Το πίσω τοίχωμα καλύπτεται με αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ. Αυτοκαθαρίζεται, όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Οι μεγάλες πιτσιλιές απομακρύνονται μερικές φορές μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου.

Μην καθαρίζετε ποτέ το πίσω τοίχωμα με απορρυπαντικό.

Μια ελαφριά απόχρωση του εμαγιέ δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

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:

Μη χύνετε κρύο νερό μέσα στον ζεστό φούρνο.

Το βοηθημα καθαρισμού μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον, **όταν ο φούρνος έχει κρυώσει τελείως** (θερμοκρασία δωματίου).

Χρησιμοποιείτε νερό της βρύσης, **όχι απεσταγμένο νερό**.

Θέση σε λειτουργία:

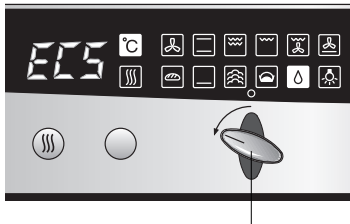
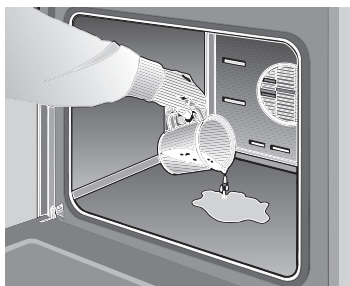
1. Αφαιρέστε τη λαμαρίνα και το ταψί γενικής χρήσης από το φούρνο. Η σχάρα μπορεί να παραμείνει μέσα στο φούρνο.
2. Γεμίστε το δοχείο του πυθμένα με περίπου 0,4 λίτρα νερό με μικρή ποσότητα απορρυπαντικού. Αν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος, μπορείτε να αφήσετε διάλυμα απορρυπαντικού επιπλέον να δράσει για περισσότερο χρόνο, προτού ανάψετε το φούρνο.
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
4. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

Η ενδεικτική λυχνία  και η ενδεικτική λυχνία  για τη θερμοκρασία του φούρνου ανάβουν. Στην ένδειξη εμφανίζεται το **ΕΕ5**. Αν αναβοσβήνει το **ΕΕ5**, τότε ο φούρνος δεν είναι τελείως κρύος.

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.

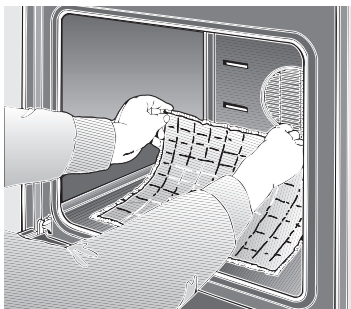
Θέση εκτός λειτουργίας:

Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση **0**.



Διακόπτη επιλογής λειτουργίας

Μετά τη διακοπή της λειτουργίας του συστήματος καθαρισμού του φούρνου



Υποδείξεις:

Μην αφήνετε το υπόλοιπο νερό για πολύ, π.χ. όλη τη νύχτα, στο φούρνο.

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

Υποδείξεις:

Όταν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος, μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία, όταν θα έχει κρυώσει εντελώς ο φούρνος.

Σε περίπτωση ισχυρής ρύπανσης με λίπος, μετά το τηγάνισμα ή το ψήσιμο, πριν από τη θέση της βοήθειας καθαρισμού σε λειτουργία, συνιστούμε να αλείφετε τα λερωμένα σημεία με ουσία πλυσίματος σκευών.

Αφήστε την πόρτα του φούρνου μετά τον καθαρισμό ανοικτή στη σταθερή θέση σε γωνία περίπου 30° για περίπου 1 ώρα, για να στεγνώσουν καλά οι επιφάνειες εμαγιέ του φούρνου.

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

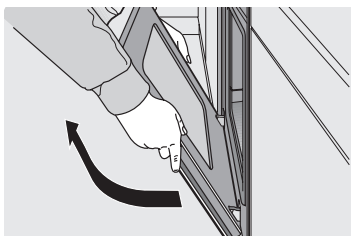
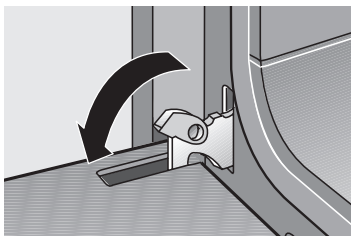
Γρήγορο στέγνωμα

Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας του φούρνου

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

Αφαίρεση

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανεβάστε ως πάνω τους ασφαλιστικούς μοχλούς αριστερά και δεξιά.

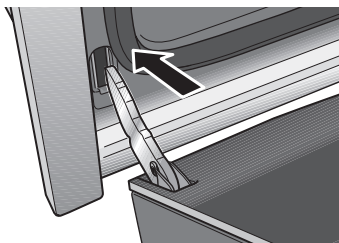


3. Φέρτε την πόρτα του φούρνου σε κεκλιμένη θέση, μέχρι να αντιληφθείτε κάποια αντίσταση. Πιάστε την με τα δύο χέρια αριστερά και δεξιά, κλείστε την λίγο περισσότερο και τραβήξτε την προς τα έξω.

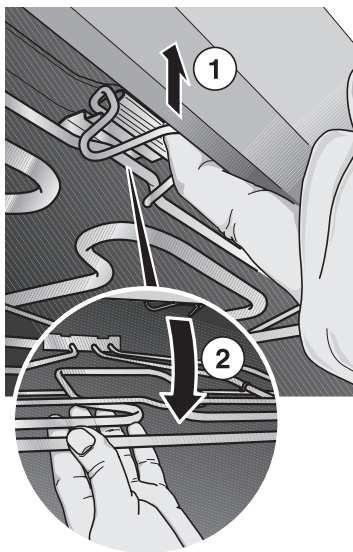
Προσέξτε κατά το τράβηγμα της πόρτας του φούρνου προς τα έξω, να μην πιάσετε τον μεντεσέ. Κίνδυνος τραυματισμού!

Εγκατάσταση

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



Κατέβασμα θερμαντικού στοιχείου



Για να μπορείτε να καθαρίσετε καλύτερα το πάνω εσωτερικό μέρος του φούρνου, κατεβάστε το θερμαντικό στοιχείο..

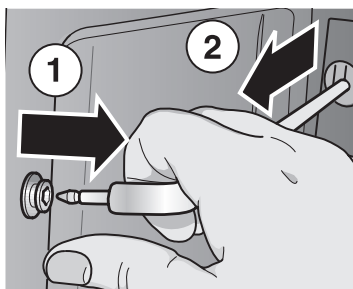
Προσοχή: Το θερμαντικό στοιχείο πρέπει να έχει κρυώσει.

1. Πιέστε το τόξο συγκράτησης προς τα πάνω, μέχρι να ξεκουμπώσει αισθητά.
2. Κρατήστε το θερμαντικό στοιχείο και τραβήξτε το προς τα κάτω.

Μετά τον καθαρισμό

Ανεβάστε ξανά το θερμαντικό στοιχείο. Τραβήξτε το τόξο συγκράτησης προς τα εμπρός και πιέστε το προς τα πάνω μέχρι να κουμπώσει.

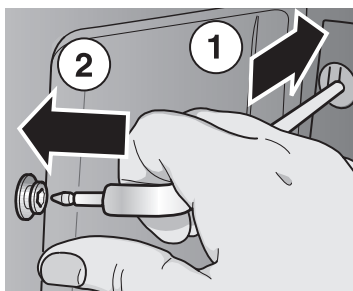
Σχάρες ανάρτησης



Ξεκρέμασμα

1. Τραβήξτε την σχάρα ανάρτησης από τον κάλυκα έδρασης.
2. Ξεκρεμάστε την σχάρα ανάρτησης.

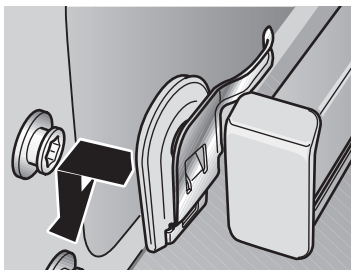
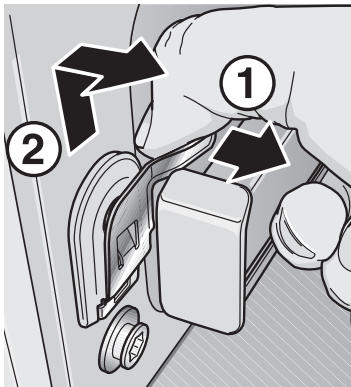
Καθαρίστε τις σχάρες ανάρτησης με απορρυπαντικό και σφουγγάρι ή με βούρτσα.



Ανάρτηση

Μετά τον καθαρισμό συναρμολογήστε τα πλέγματα ανάρτησης στην αντίστροφη σειρά.

Μεμονωμένη ράγα τηλεσκοπικού τύπου



Ξεκρέμασμα

1. Τραβήξτε το φυλλοειδές ελατήριο.
2. Κρατάτε το φυλλοειδές ελατήριο και ωθείτε το συρταρωτό μέρος τηλεσκοπικού τύπου προς τα πάνω.

Καθαρίστε τις ράγες τηλεσκοπικού τύπου με απορρυπαντικό και σφουγγάρι ή με βούρτσα.

Κρέμασμα

Μπήγете τη ράγα τηλεσκοπικού τύπου στο πίσω μέρος.

Σπρώξτε τη ράγα τηλεσκοπικού τύπου μέσα στον οδηγό και πιέστε την προς τα κάτω, μέχρι να κουμπώσει.

Σπρώχνετε τις ράγες τηλεσκοπικού τύπου πάντοτε μέχρι το τέρμα προς τα μέσα.

Κλείστε την πόρτα του φούρνου, αφού πρώτα έχουν τοποθετηθεί όλες οι ράγες τηλεσκοπικού τύπου.

Προσοχή: Οι ράγες τηλεσκοπικού τύπου καίνε κατά τη λειτουργία του φούρνου. Προσέχετε ιδιαίτερα να μην υποστείτε εγκαύματα από τις τραβηγμένες προς τα έξω ράγες.

Επισκευές και Βλάβες

Αριθμός Ε και αριθμός FD

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.

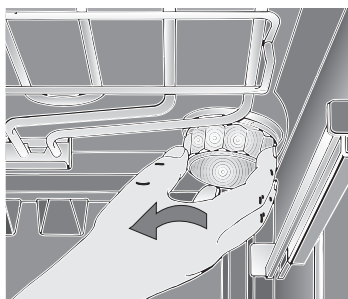
Θα βρείτε αυτά τα στοιχεία στην πλακέτα της συσκευής ή στο πίσω εξώφυλλο του παρόντος εγχειριδίου. Την πλακέτα της συσκευής θα βρείτε πίσω από την πόρτα του φούρνου, αριστερά κάτω στο πλευρικό περιθώριο του φούρνου.

Όταν καλείτε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να δίνετε τους αναγραφόμενους στη συσκευή σας αριθμούς:

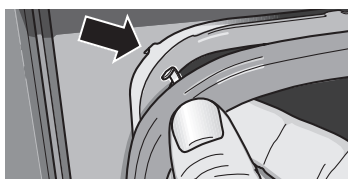
Ε

FD

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου



Αλλαγή της μόνωσης της πόρτας του φούρνου



Προσοχή: Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα! Για τον σκοπό αυτό κατεβάστε τον αυτόματο ασφάλισης ή ξεβιδώστε τις ασφάλειες στον πίνακα του σπιτιού.

1. Απλώστε μια πετσέτα στον κρύο φούρνο για να αποφύγετε ζημιές.
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα της λάμπας περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
3. Αλλάξτε τη λάμπα.
 - Τύπος λάμπας πυράκτωσης E 14, 220–240 Volt, 40 Watt, ανθεκτική σε θερμοκρασίες μέχρι 300° C.
 - Μπορείτε να προμηθευτείτε τη λάμπα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή από τα ειδικά καταστήματα.

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

Αλλαγή του λαμπτήρα αλογόνου για το NeffLight

Εφεδρικούς λαμπτήρες μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Οι εργασίες στο ηλεκτρονικό σύστημα της συσκευής επιτρέπεται να εκτελούνται μόνον από τον ειδικό.

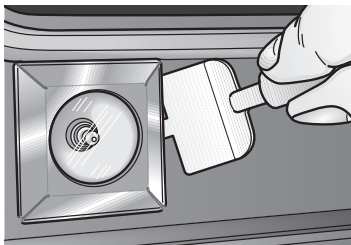
Πριν την έναρξη τέτοιων εργασιών η συσκευή πρέπει να έχει απομονωθεί οπωσδήποτε από το ρεύμα:

Κατεβάζοντας την αυτόματη ασφάλεια ή ξεβιδώνοντας τις ασφάλειες στον πίνακα του σπιτιού.

Για την αλλαγή του λαμπτήρα αλογόνου πρέπει να ξεκρεμάσετε την πόρτα του φούρνου.

⚠ Οι λαμπτήρες αλογόνου καίνε πολύ κατά τη λειτουργία. Κίνδυνος εγκαυμάτων υφίσταται επίσης κάμψη ώρα μετά τη θέση εκτός λειτουργίας.

1. Πάρτε το βοηθητικό εργαλείο, τοποθετήστε το στη σχισμή και ανασηκώστε το κάλυμμα.



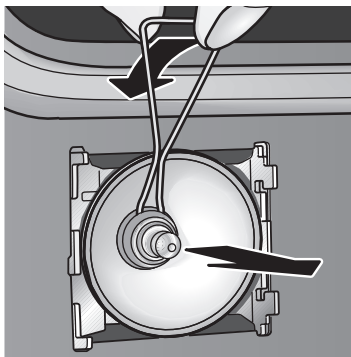
2. Τραβήξτε με το άλλο βοηθητικό εργαλείο τον λαμπτήρα αλογόνου προς τα έξω.

3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα αλογόνου.

Προσοχή: Βυσματικό ντουί.

Για να πιάσετε τον λαμπτήρα αλογόνου, χρησιμοποιήστε ένα καθαρό πανί.

- Τύπος λαμπτήρα αλογόνου G4, 12 Volt, 20 Watt, ανθεκτικός μέχρι 300°C.
- Ο λαμπτήρας αλογόνου διατίθεται από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.



Υπόδειξη

Σε περίπτωση που δεν ανάβει το φως, ελέγξτε μήπως δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά οι λαμπτήρες.

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.

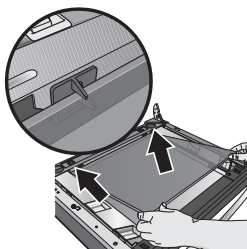
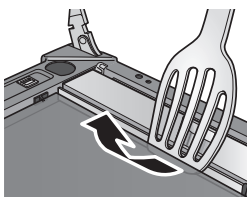
Γενική υπόδειξη:

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	Ελέγξτε 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 ο φούρνος και το το αριστερό μάτι μπροστά ξαφνικά δε λειτουργούν;	Το χρονόμετρο είναι ρυθμισμένο σε αυτόματο χρονοδιακόπτη.	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στη λειτουργία χωρίς αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας: 1. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶. 2. Ρυθμίστε τη διάρκεια λειτουργίας → πίσω στο 0:00.
... όταν ο φούρνος και η αριστερή εμπρόσθια εστία δεν λειτουργούν ξαφνικά και ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης δείχνει αναβοσβήνοντας 0:00;	Δεν υπάρχει βλάβη.	Είναι συνηθισμένο φαινόμενο για λυχνίες φθορισμού να τρεμοσβήνουν ή να ανάβουν με καθυστέρηση.
... όταν η ένδειξη δείχνει 1111;	Δεν υπάρχει βλάβη.	Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη και τον έλεγχο του φούρνου εκ νέου.

τι συμβαίνει ...	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
... όταν η ένδειξη δείχνει - 5 -;	Ο φούρνος είναι ασφαλισμένες (ασφάλεια για παιδιά).	Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας 3 x από τη θέση 0 στον φωτισμό του φούρνου . - 5 - σβήνει.
... όταν η ένδειξη δείχνει - 5 P -;	Ο φούρνος είναι ασφαλισμένες (ασφάλεια για παιδιά).	Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας 6 x από τη θέση 0 στον φωτισμό του φούρνου . - 5 P - σβήνει.
... όταν τα σύμβολα του πίνακα χειρισμού είναι αναμμένα, αλλά το θερμαντικό σώμα στον φούρνο δεν λειτουργεί;	Ο φούρνος ασφαλίστηκε έναντι χρήσης από άσχετους (θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας).	Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας 5 x από τη θέση στη θέση και ξανά πίσω. Στην ένδειξη πρέπει να εμφανιστεί 333.
... όταν εμφανιστεί βλάβη στις ηλεκτρονικά ελεγχόμενες λειτουργίες;	Ενεργετική ορμή (π.χ. κεραυνός).	Ρυθμίστε τις αντίστοιχες λειτουργίες εκ νέου.
... όταν μετά τη θέση του βοηθήματος καθαρισμού ή της βαθμίδας διόγκωσης ζύμης σε λειτουργία δεν ανάβει με κόκκινο η ενδεικτική λυχνία για τη θερμοκρασία του φούρνου;	Η θερμοκρασία στην ηλεκτρική κουζίνα είναι ακόμη πολύ υψηλή, π.χ. επειδή τα μάτια ήταν για πολύ σε λειτουργία. Ενδεικτική λυχνία χαλασμένη.	Πριν τη χρήση του βοηθήματος καθαρισμού ή της βαθμίδας διόγκωσης ζύμης αφήνετε τον φούρνο να κρυώσει τελείως. Αλλαγή από εξουσιοδοτημένο ειδικό.
... ταν κατά το τράβηγμα του βαγονέτου τηλεσκοπικού τύπου οι συρταρωτές ράγες δεν μπορούν πλέον να εισαχθούν πλήρως;	Μετατόπιση του εδράνου κατά τον καθαρισμό.	Τραβήξτε τις συρταρωτές ράγες πρώτα μέχρι το τέρμα προς τα έξω.

τι συμβαίνει ...	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
... όταν κατά το ψήσιμο ή το ψήσιμο στο γκριλ σχηματίζεται καπνός;	Πολύ υψηλή θερμοκρασία ψησίματος Η σχάρα ή το ταψί γενικής χρήσης δεν έχουν τοποθετηθεί στη σωστή	Βάλτε τη σχάρα μέσα στο ταψί γενικής χρήσης και βάλτε τα μαζί σε μία υποδοχή (στο ίδιο ύψος).
... όταν εμαγιέ σκεύη ψησίματος εμφανίζουν ματ, ανοιχτόχρωμους λεκέδες;	Δεν αποτελεί πρόβλημα, προκαλείται από τον ζωμό κρέατος που στάζει.	Μη δυνατή.
... όταν στο τζάμι της πόρτας του φούρνου σχηματίζεται νερό συμπύκνωσης;	Δεν αποτελεί πρόβλημα, προκαλείται από την υπάρχουσα διαφορά θερμοκρασίας.	Θέτετε τον φούρνο επί περ. 5 λεπτά σε λειτουργία στους 100° C.
... όταν στον πάτο του φούρνου εξέρχεται νερό συμπύκνωσης;	Δεν αποτελεί πρόβλημα, π.χ. σε γλυκά με πολύ χυμώδη γέμιση (φρούτα) ή μεγάλο ψητό.	Κατά το ψήσιμο ανοίγετε κατά διαστήματα λίγο την πόρτα του φούρνου, μετά τη λειτουργία σκουπίστε το νερό συμπύκνωσης.
... όταν μετά από μακρότερη χρήση τα τζάμια της πόρτας του φούρνου είναι λερωμένα από μέσα;	Κανονικοί ρύποι	Ξεκρεμάστε την πόρτα του φούρνου και βάλτε την με την εμπρόσθια πλευρά της προς τα κάτω επάνω σε μαλακή, καθαρή επιφάνεια. Πιάστε το τζάμι της πόρτας δίπλα στους μεντεσέδες, ξεκουμπώστε το και ανασκώστε το ελαφρά. Τραβήξτε το τζάμι της πόρτας στην κατεύθυνση των μεντεσέδων και αφαιρέστε το. Ανασκώστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας , π.χ. με μια σπάτουλα, σε μία πλευρά και ξεκουμπώστε το, ανασκώστε κατόπιν την άλλη πλευρά και ξεκουμπώστε την. Προσοχή! Το κανάλι φωτισμού δεν επιτρέπεται να καθαριστεί, επειδή είναι πολύ ευαίσθητο έναντι αμυχών. Συναρμολόγηση μετά τον καθαρισμό: Τοποθετήστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας στην υποδοχή. Κουμπώστε πρώτα τη δεξιά πλευρά και κατόπιν την άλλη πλευρά. Κρεμάστε το τζάμι της πόρτας και κουμπώστε το πιέζοντάς το δίπλα στους μεντεσέδες.



9000 019 712

Printed in Germany 0906 Es.