

es Instrucciones para el uso
el Οδηγίες χρήσεως

es

el



B 1624 . .



Indice

Qué hay que tener en cuenta	4	Reloj electrónico	13
Embalaje y aparatos usados	4	El panel de mandos	13
Antes del montaje	5	Funciones del reloj	13
Indicaciones de seguridad	5	Puesta en hora del reloj temporizador	14
Causas de los daños	7	Reloj temporizador para cortos períodos	14
Su nuevo horno	8	Temporizador automático	15
El panel de mandos	8	Funciones especiales	16
Los modos del funcionamiento del horno	8	Los modos de funcionamiento del horno	17
Mandos escamoteables	9	Funciones de aire caliente	17
Alturas de colocación	9	Funciones convencionales	18
Accesorios	10	Funciones de asado al grill	19
Antes de la primera utilización . . .	11	Funciones especiales	20
Idioma para los textos en la pantalla de visualización	11	Manejo del horno	21
Limpieza previa	12	Conectar el horno	21
Calentamiento inicial (en vacío) del horno y las placas de cocción . .	12	Calentamiento rápido	22
Limpieza ulterior	12	Temperatura actual del horno	22
Puesta en hora del reloj temporizador	12	Desconectar el horno	22
		Dispositivos de seguridad	24
		Bloqueo del horno	24
		Bloqueo permanente	25
		Desconexión automático de seguridad	25

Índice

Horneado	26	Limpieza y cuidados	38
Advertencias y consejos prácticos	27	Advertencias importantes	38
Asado	28	Revestimiento catalítico del interior del horno	40
Asado al grill	30	Limpieza EasyClean®	41
ThermoGrill	31	Retirar y montar la puerta del horno	43
Asado con grill	31	Cuerpo de calefacción del grill	44
Descongelar y cocer a fuego lento	32	Soportes laterales	44
Descongelar con CircoTherm	32	Correderas (carriles) telescópicos ..	45
Programa descongelación	34	Localización y subsanamiento de averías	46
Programa cocción vapor	35	¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?	47
Programa fermentación	36		

Para solicitar un recetario en español, llame al teléfono del Centro de Atención al Usuario Neff 902 406 416 y se lo enviaremos gratuitamente.

Qué hay que tener en cuenta



Antes de emplear el aparato nuevo deberá leer detenidamente las instrucciones de servicio del mismo. En ellas se facilitan informaciones y consejos importantes para su seguridad personal, así como para el correcto manejo y cuidado de la cocina.

Las presentes instrucciones de servicio son válidas para diferentes modelos de aparato; por ello puede ser posible que se describan detalles y características de equipamiento que no concuerden íntegramente con las de su aparato concreto.

Guarde las instrucciones de servicio y de montaje para un posible propietario posterior.

Embalaje y aparatos usados

Un embalaje protector protege a su nuevo aparato durante el transporte hasta su hogar. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente y pueden ser reciclados o reutilizados. Hay que intentar contribuir activamente a la protección del medio ambiente insistiendo en unos materiales de embalaje respetuosos con el medio ambiente.

Los aparatos usados incorporan materiales valiosos que se pueden recuperar al final de su uso, entregando el aparato a dicho efecto en un centro oficial de recogida o recuperación de materiales reciclables.

Antes de deshacerse de su aparato usado y sustituirlo por una unidad nueva, hay que inutilizarlo e identificarlo con un adhesivo: "¡Atención!"

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Su distribuidor o administración local le informará gustosamente sobre la vías y posibilidades más eficaces y actuales para la eliminación respetuosa con el medio ambiente de estos materiales.



Antes del montaje

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar la cocina. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

Indicaciones de seguridad

Horno caliente



El aparato sólo deberá usarse una vez que ha sido instalado y montado debidamente.

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar la cocina únicamente para preparar alimentos.

Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras! Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

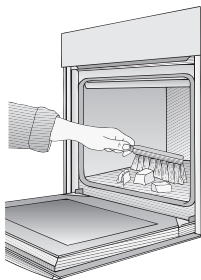
Permanezca siempre en las inmediaciones del aparato al preparar platos o alimentos con grasa o aceite. La grasa o aceite excesivamente calentados pueden inflamarse.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción.

Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben entrar en contacto en ningún momento con las zonas de cocción que estuvieran calientes o incandescentes.

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!



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

Atención: Los carriles telescópicos se caldean fuertemente al funcionar el horno. Prestar particular atención a los carriles calientes que se hubieran desplegado. ¡Peligro de quemaduras!

Para preparar asados o platos al grill sólo deberá usarse vajilla resistente a altas temperaturas.

Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado para realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar el fusible de la cocina en la caja de fusibles.

Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Bandeja de horno, papel de aluminio o recipientes en la solera

No introduzca ninguna bandeja de horno en la solera, no la cubra con papel de aluminio, ni coloque ningún recipiente sobre ella, ya que se origina una acumulación térmica, los tiempos de cocción dejan de ser correctos y se daña el esmalte.

Piezas plegables

Replegar las piezas con sumo cuidado a fin de evitar daños.

Papel especial para hornear

No colocar papel especial para hornear suelto sobre las bandejas en caso de seleccionar la función «CircoTherm»  (por ejemplo al calentar el horno). El ventilador podría aspirar el papel, ocasionando así daños en la resistencia de calentamiento y el ventilador.

Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

Zumo de fruta

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El zumo de fruta que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

Es mejor utilizar la bandeja universal honda.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles adyacentes.

Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

La puerta del horno como superficie de apoyo

No subirse ni sentarse en la puerta del horno abierta.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de limpieza a vapor.

Su nuevo horno

A continuación le ofrecemos la oportunidad de familiarizarse con su nuevo aparato, le explicamos las funciones del cuadro de mandos, con los mandos y las pantallas de visualización. Además le facilitamos información sobre los modos de funcionamiento del horno y los accesorios suministrados.

El panel de mandos



Los modos de funcionamiento del horno



Funciones de aire caliente

- CircoTherm
- Programa descongelación
- Programa pizza
- Programa horneado de pan



Funciones de asado al grill

- Grill grande
- Grill pequeño
- ThermoGrill



Funciones convencionales

- Calor superior/inferior
- Calor inferior



Funciones especiales

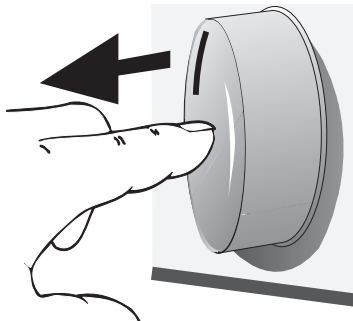
- Programa cocción vapor, para el sistema de cocción a vapor (disponible como accesorio opcional en el comercio especializado)
- Programa fermentación
- Limpieza EasyClean®
- Iluminación interior del horno

Advertencia

La iluminación interior del horno se activa con cada modo de funcionamiento seleccionado, excepto con la función de limpieza EasyClean.

La función «Calentamiento rápido»  se puede seleccionar en combinación con las opciones «CircoTherm» y «Escalón de horneado del pan».

Mandos escamoteables



Para enclavarlos o desenclavarlos deberán ser presionados.

Alturas de colocación



El horno dispone de 4 alturas o pisos de colocación diferentes.

Estos pisos se cuentan de abajo hacia arriba, y están marcados en el horno.

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

Los soportes laterales para las bandejas y los carriles telescópicos se pueden colocar en la altura preferida por Vd.

El sencillo sistema de enclavamiento de los soportes laterales de las bandejas y los carriles telescópicos facilita considerablemente su cambio de posición.

Accesorios

El equipo de serie del aparato incluye:

Bandeja universal con parrilla



Parrilla



Bandeja pastelera, esmaltada



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

Nº de pedido

Bandeja universal	Z 1232 X0
Bandeja universal con superficie antiadherente	Z 1233 X0
Bandeja de vidrio	Z 1262 X0
Bandeja para soufflés	Z 1272 X0
Bandeja pastelera, de aluminio	Z 1332 X0
Bandeja pastelera, esmaltada	Z 1342 X0
Bandeja de horneado con superficie antiadherente	Z 1343 X0
Bandeja para pizzas	Z 1352 X0
Rejilla para hornear o asar, acodada	Z 1432 X0
Rejilla para hornear o asar, tupida	Z 1442 X0
Parrilla de asado	Z 1512 X0
Kit para equipamiento posterior – Carril telescópico sencillo	Z 1784 X0
Sistema de horneado a vapor	N 8642 X0
Bandeja para cocer pan	Z 1912 X0
Radioantenna para el reloj electrónico	Z 1980 X0
Fuente universal, esmaltada	Z 9930 X0

Advertencia:

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

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

Antes de la primera utilización

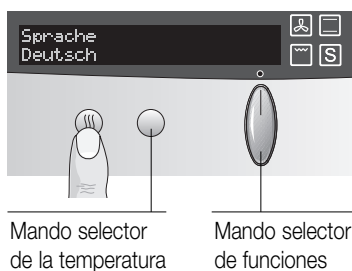
Idioma para los textos en la pantalla de visualización

Vd. puede seleccionar el idioma en que desea que aparezcan los textos en la pantalla de visualización 7.

Modificar el idioma

En el ajuste básico de la pantalla de visualización, los textos se muestran en idioma alemán. El sistema le ofrece la posibilidad de seleccionar entre una serie de diferentes idiomas.

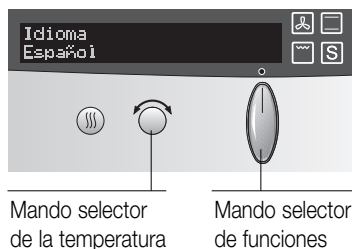
Modificar el ajuste básico



El mando selector de funciones tiene que estar desconectado.

1. Mantener oprimida la tecla para precalentamiento rápido del horno , hasta que en la pantalla de visualización aparezca la indicación **Sprache Deutsch**.

Ejemplo: Español



2. Girar el mando selector de la temperatura hasta que aparezca en la pantalla de visualización el idioma deseado. El idioma seleccionado queda activado al cabo de tres segundos.

Limpieza previa

Retirar los accesorios del interior del horno.

Retire los restos del embalaje, por ejemplo trozos de estropor, completamente del interior del horno.

1. Limpiar la superficie exterior del aparato con un paño suave húmedo.
2. Retirar los soportes laterales para las bandejas y los carriles telescópicos del horno.
3. Limpiar el horno y los accesorios con una solución de lejía caliente.

Observar estrictamente las instrucciones de servicio de la placa de cocción.

Calentamiento inicial en vacío del horno

Antes de utilizar por vez primera el aparato, hay que poner el reloj electrónico en hora.

Calentar el horno en vacío durante aprox. 30 minutos. Seleccionar el calor superior e inferior a 240° C.

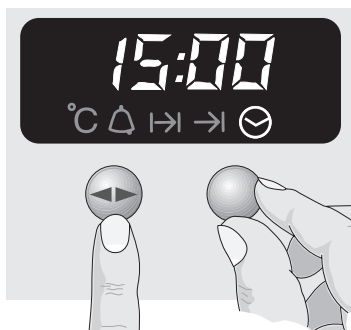
Limpieza ulterior

Limpiar el horno con una solución de lejía caliente.

Montar en el horno los soportes laterales para las bandejas y los carriles telescópicos.

Puesta en hora del reloj temporizador

Puesta en hora del reloj temporizador



Tras conectar el aparato a la red eléctrica o después de haberse producido un corte de corriente eléctrica, destella en la indicación visual la cifra **0:00**.

Pulsar la tecla ◀▶ y ajustar la hora actual a través del mando giratorio.

(En nuestro ejemplo: Las **15:00** horas).

Para corregir la hora actual, pulsar la tecla ◀▶ hasta que el símbolo ⌚ destelle.

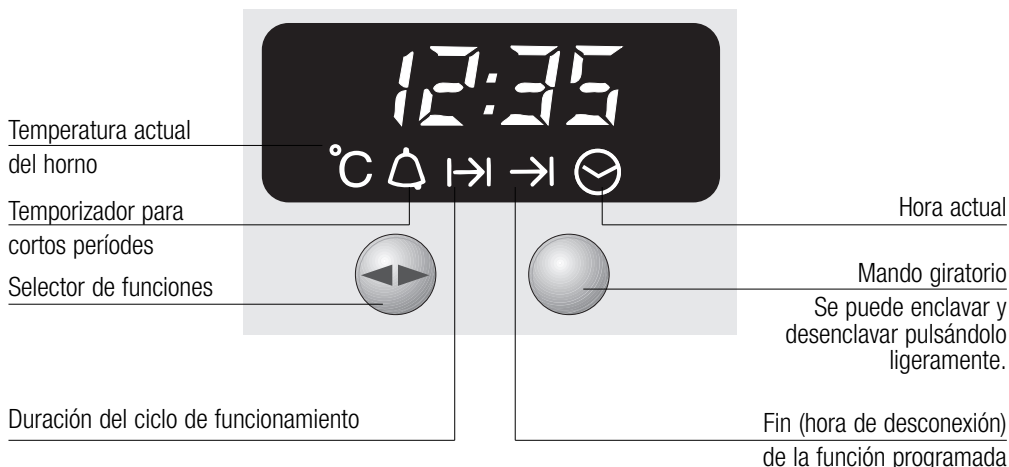
Modificar a continuación la hora actual.

Advertencia: La hora actual del reloj no se puede corregir en caso de estar ajustada una función automática o haber activado el reloj temporizador para cortos períodos. (Para borrar la hora ajustada, véase el capítulo dedicado al reloj electrónico).

Reloj electrónico

El reloj electrónico se puede accionar con una sola mano. Para ello tiene Vd. que ajustar el tiempo deseado con el mando giratorio. Los ajustes se pueden efectuar mientras esté destellando la indicación de funciones (aprox. 4 segundos).

El panel de mandos



Nota

La temperatura actual del horno sólo se muestra en pantalla durante el control de la temperatura.

Funciones del reloj

Temporizador de cortos períodos △

Efectúa la cuenta atrás en minutos (máx. 24 horas).

Duración de funcionamiento I→I

Desconexión automática. Usted programa, estando un modo de funcionamiento activado, una determinada duración de funcionamiento del horno (máx. 6 horas). Una vez que ha transcurrido este período, el aparato se desconecta automáticamente.

Preselección del tiempo →I

Conexión y desconexión automáticas del aparato. Usted programa la duración de funcionamiento automático del horno y la hora de desconexión de mismo (máx. 24 horas).

Hora del día ⌚

Para modificar la hora actual o para poner el reloj en hora tras un corte del suministro de corriente.

Borrar tiempos

Borra los tiempos ajustados en las funciones «Temporizador de cortos períodos», «Duración de funcionamiento» y «Preselección del tiempo».

Puesta en hora del reloj temporizador

Puesta en hora del reloj temporizador



Tras conectar el aparato a la red eléctrica o después de haberse producido un corte de corriente eléctrica, destella en la indicación visual la cifra **0:00**.

Pulsar la tecla ◀▶ y ajustar la hora actual a través del mando giratorio.
(En nuestro ejemplo: Las **15:00** horas).

Para corregir la hora actual, pulsar la tecla ◀▶ hasta que el símbolo ⌚ destelle.
Modificar a continuación la hora actual.

Advertencia: La hora actual del reloj no se puede corregir en caso de estar ajustada una función automática o haber activado el reloj temporizador para cortos períodos. (Para borrar la hora ajustada, véase el capítulo dedicado al reloj electrónico).

Temporizador para cortos períodos



1. Pulsar la tecla ◀▶ hasta que el símbolo ⏰ destelle. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento deseada.
(En nuestro ejemplo: **5** minutos).

Tras conectar el aparato se muestra el tiempo de funcionamiento restante.

2. Una vez concluido el tiempo de funcionamiento del horno programado suena una señal acústica y destella la indicación ⏰. Para desactivar la alarma acústica, pulsar la tecla ◀▶.

Función «Temporizador automático»

Duración de funcionamiento Desconexión automática



Preselección del tiempo Desconexión y conexión automáticas



El horno se puede conectar y desconectar a través del reloj electrónico.

Los alimentos o platos más adecuados para su preparación mediante esta función automática son aquellos que apenas requieren vigilancia o atención durante su proceso de cocción u horneado.

Para comenzar inmediatamente con el horneado, asado o cocción, sólo hay que ajustar en el temporizador automático la duración del tiempo de funcionamiento.

1. Seleccionar la modalidad de calentamiento y la temperatura del horno.
2. Pulsar la tecla ◀▶ hasta que el símbolo I➔ destelle. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento del horno a través del mando giratorio. (En nuestro ejemplo: 1 hora y 30 minutos). Tras efectuar el ajuste se muestra al cabo de aprox. 4 segundos la hora actual ajustada. El símbolo I➔ indica la activación del funcionamiento automático del horno.
3. Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento del horno programado (en nuestro ejemplo: 1 horas y 30 minutos), suena una señal acústica y destella la indicación ➔I. El horno se desconecta automáticamente. Para desactivar la alarma acústica, pulsar la tecla ▶◀.
4. Desconecte el horno.
5. Para desactivar la desconexión automática, volver a pulsar la tecla ▶◀.

En caso de desear programar por adelantado el comienzo del horneado, asado o la cocción, hay que ajustar la duración del ciclo de funcionamiento y la hora de desconexión del aparato.

1. Seleccionar la modalidad de calentamiento y la temperatura del horno.
2. Pulsar la tecla ▶◀ hasta que el símbolo I➔ destelle. Ajustar la duración del tiempo de funcionamiento del horno a través del mando giratorio (en nuestro ejemplo: 1 hora y 30 minutos).
3. Pulsar la tecla ▶◀ hasta que el símbolo ➔I destelle. Ajustar la hora de desconexión del horno a través del mando giratorio (en nuestro ejemplo: Las 12:30 horas). Tras efectuar el ajuste se muestra al cabo de aprox. 4 segundos la hora actual ajustada. El símbolo ➔I indica la activación del funcionamiento automático del horno.



4. El horno se conecta y desconecta automáticamente a la hora programada (en nuestro ejemplo: Las 11:00 y 12:30 horas respectivamente).
5. Una vez transcurrido el tiempo programado, el sistema emite una señal acústica y comienza a destellar en la pantalla de visualización la flecha →. Para desactivar la alarma acústica: Pulsar la tecla ◀▶.
6. Desconecte el horno.
7. Para desactivar la conexión y desconexión automática, volver a pulsar la tecla ◀▶.

Verificar, corregir y borrar los valores programados

1. Para controlar los ajustes efectuados, pulsar la tecla ◀▶ hasta que el símbolo comience a destellar.
2. En caso necesario se pueden corregir los valores programados con el mando giratorio.
3. En caso de desear borrar los valores programados, ajustar la duración de funcionamiento a cero 0:00 y colocar el mando selector de las funciones del horno en la posición de desconexión.

Advertencias

El temporizador de breve duración y la hora de desconexión de las funciones programadas se pueden programar como máximo con 24 horas de antelación.

Los valores programados se pueden mostrar en pantalla en cualquier momento pulsando la tecla ◀▶.

Funciones especiales

Desactivar la pantalla de visualización

1. Pulsar la tecla ◀▶ durante 7 segundos. Una vez transcurrido este período, la pantalla de visualización se oscurece, permaneciendo activadas en un segundo plano la hora actual y la pantalla.
2. Para activar la pantalla de visualización, pulsar brevemente la tecla ◀▶.

Oscurecimiento nocturno de la pantalla de visualización

Entre las 22.00 y las 6.00 horas, la pantalla de visualización reduce automáticamente la intensidad de su iluminación.

Accesorio opcional: Radioantena

El reloj electrónico puede equiparse opcionalmente con una antena para recepción de radioondas (véanse los accesorios opcionales).

Los modos de funcionamiento del horno

A continuación le facilitamos una visión general de las cuatro funciones del horno: Funciones de aire caliente, funciones convencionales, funciones de asado al grill y funciones especiales. Las funciones del horno se desglosan en los modos de funcionamiento descritos más abajo.

Funciones de aire caliente

CircoTherm

Las funciones de aire caliente incluyen:

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

Las ventajas:

- Posibilidad de hornear y asar simultáneamente en hasta 3 alturas diferentes
- Menor acumulación de suciedad en el horno
- Tiempos de calentamiento del horno más cortos
- El horno trabaja con menores temperaturas
- **Programa descongelación**, para activar el escalón de descongelación, véase el capítulo «Descongelar y preparar en el horno»..

Programa para pizza

En el programa para pizza se activa, además del CircoTherm, el calor inferior (solera).

Las ventajas:

- Las pizzas o los pasteles salen húmedos pero crujientes por abajo.
- Opción particularmente apropiada para productos ultracongelados como por ejemplo pizzas, patatas fritas, etc.

Programa horneado de pan

Escalón para hornear pan, con CircoTherm. Regulable entre 180–220° C.

Advertencia

Calentamiento rápido

puede activarse adicionalmente al trabajar con la opción «CircoTherm».

Funciones convencionales

Calor superior/inferior (Sistema convencional de calentamiento del horno)

Las funciones incluyen:

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

Horneado y asado sólo es posible en un piso.

Las ventajas:

- Adecuado para hacer pasteles húmedos, pizzas, quiches

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

Las ventajas:

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

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

Calor inferior

Funciones de asado al grill

Grill grande

Las funciones de asado al grill incluyen:

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

Las ventajas:

- Particularmente apropiado para asar trozos o piezas de carne pequeños y no muy gruesos, como por ejemplo filetes o salchichas, así como pescado, verduras y emparedados.
- Se calienta toda la superficie del grill
- Opción apropiada particularmente para asar grandes cantidades.

Grill pequeño

Las ventajas:

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

ThermoGrill

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

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

Las ventajas:

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

Funciones especiales

Programa cocción vapor

Las funciones especiales incluyen:

Para el sistema de cocción a vapor (disponible como accesorio opcional en el comercio especializado)

Programa fermentación

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

Temperatura: 35–38° C

Humedad del aire: 75–100%

Las ventajas:

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

Limpieza EasyClean®

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

Las ventajas:

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

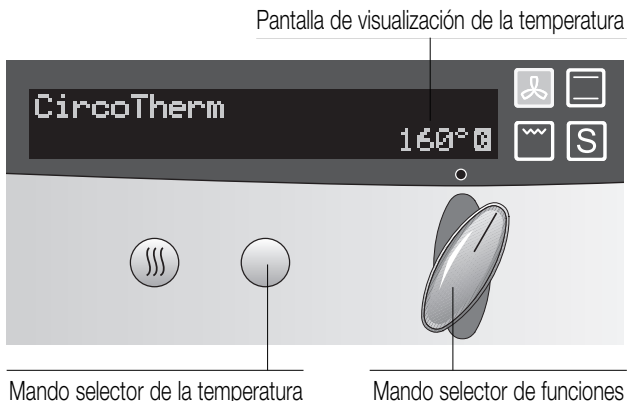
Iluminación del horno

La iluminación interior del horno es activada. Al cabo de 30 minutos, la iluminación interior se apaga automáticamente. El horno no calienta.

Manejo del horno

Conectar el horno

Ejemplo: CircoTherm



Antes de conectar su horno deberá decidir qué modalidad de calentamiento desea usar.

Girar el mando selector de funciones hacia la derecha, hasta que aparezca en pantalla la modalidad de calentamiento deseada.

La temperatura propuesta por el sistema aparece en la pantalla de visualización, activándose la iluminación interior del horno.

La temperatura propuesta por el sistema se puede aumentar o reducir en pasos de cinco grados.

Modificar la temperatura

La temperatura propuesta por el sistema se puede aumentar o reducir en pasos de cinco grados (en las tablas de cocción y horneado figuran las indicaciones correspondientes).

Advertencia

Programa cocción vapor, Programa fermentación, Limpieza EasyClean.

→ La temperatura está fijamente ajustada y no se puede modificar.

Piloto de aviso

El piloto de aviso correspondiente a la temperatura del horno °C se ilumina durante las fases de calentamiento inicial y posterior.

Calentamiento rápido

Conexión

Trabajando con la función «CircoTherm» y el programa para horneado de pan, se puede conectar adicionalmente la función «Calentamiento rápido».

Pulsar la tecla .

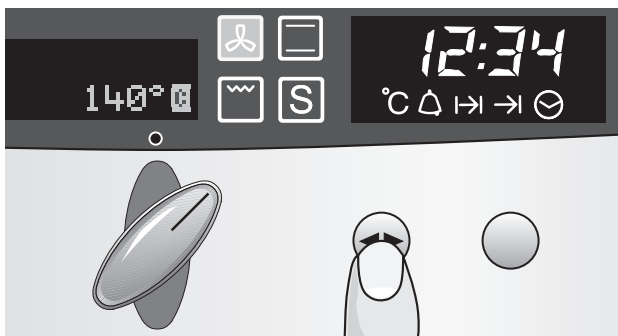
En la pantalla de visualización aparece el texto «Calentam. rápido».

Borrado prematuro

Pulsar la tecla .

En la pantalla de visualización de textos se apaga la leyenda «Precalentamiento rápido», quedando interrumpido el proceso.

Temperatura actual del horno



Durante la fase de calentamiento, la temperatura actual del horno se puede mostrar en pantalla durante cinco segundos. Pulsar para ello la tecla . Esto no es válido para las funciones «Cocción al vapor», «Fermentación», «EasyClean», «Iluminación del horno» y «Descongelación».

Desconectar el horno

Para desconectar el horno se coloca el mando selector de funciones en la posición «0»: Todas las funciones se borran.

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

Indicación del calor residual del horno

Tras desconectar el horno, el ventilador puede continuar funcionando durante un cierto tiempo:

Calor residual elevado más de 120°C

Calor residual bajo 60 – 120°C.

Bandas de temperatura de los diferentes sistemas de calentamiento

Funciones de aire caliente 	Temperatura propuesta, en ° C	Banda de temperatura, en ° C
CircoTherm	160	40 – 200
Programa descongelación	–	sin ajuste de temperatura
Programa pizza	220	50 – 275
Programa horneado de pan	200	180 – 220

Funciones convencionales 	Temperatura propuesta, en ° C	Banda de temperatura, en ° C
Calor superior/inferior	170	50 – 275
Calor inferior	200	50 – 225

Funciones del grill 	Temperatura propuesta, en ° C	Banda de temperatura, en ° C
Grill grande	220	50 – 275
Grill pequeño	180	50 – 275
ThermoGrill	170	50 – 250

Funciones especiales 	Temperatura propuesta, en ° C	Banda de temperatura, en ° C
Programa Cocción vapor	–	ajuste fijo
Programa Fermentación	–	ajuste fijo
Limpieza EasyClean	–	ajuste fijo

Dispositivos de seguridad

Estando el bloqueo del horno activado, éste no se puede poner en marcha de manera fortuita o indebida (por ejemplos niños jugando). El bloqueo del horno se puede usar como seguro de niños.

Bloqueo del horno



1. Girar el mando selector de funciones **tres veces** rápidamente y de modo consecutivo hacia la izquierda, de la posición «0» a la posición Iluminación del horno, volviendo cada vez a la posición de partida. En la pantalla de visualización de textos aparece la leyenda **Horno bloqueado**.
2. Para desbloquear el horno, girar el mando selector de funciones **tres veces** rápidamente y de modo consecutivo hacia la izquierda, de la posición «0» a la posición Iluminación del horno, volviendo cada vez a la posición de partida. En la pantalla de visualización desaparece la indicación **Horno bloqueado**.

Bloqueo permanente



1. Girar el mando selector de funciones **seis veces** rápidamente y de modo consecutivo hacia la izquierda, de la posición «0» a la posición iluminación del horno, volviendo cada vez a la posición de partida. En la pantalla de visualización de textos aparece la leyenda **Bloqueo permanente**.
2. Para usar el horno estando el bloqueo permanente activado, girar el mando **tres veces** consecutivas de la posición «0» a la izquierda, hacia la iluminación del horno, devolviendo el mando cada vez a la posición inicial. La leyenda **Bloqueo permanente** desaparece de la pantalla de visualización, pudiéndose usar el horno del modo acostumbrado. El bloqueo permanente del horno se vuelve a activar 30 segundos después de haber desconectado el aparato.
3. Para desactivar el bloqueo permanente, girar el mando rápidamente **seis veces** consecutivas de la posición «0» a la izquierda, hacia la iluminación del horno, devolviendo el mando cada a su posición inicial. La leyenda **Bloqueo permanente** desaparece de la pantalla de visualización, pudiéndose usar el horno del modo acostumbrado.

Desconexión automática de seguridad

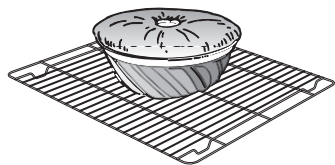
Según el ajuste efectuado, el horno se desconecta automáticamente al cabo de un período de 30 minutos a 30 horas. En la pantalla de visualización de textos aparece la leyenda **Desconexión automática**.

Estas desconexiones se producen sólo en caso de no efectuar ningún ajuste o modificación de los valores ajustados durante dicho período.

Tan pronto como se accione el mando regulador de la temperatura o de las funciones del horno, el aparato se conecta nuevamente. En la pantalla de visualización desaparece la leyenda **Desconexión automática**.

Horneado

Hornear en moldes



Colocar los moldes siempre sobre la parrilla, fijándose que ocupen el centro del horno.

Aconsejamos utilizar moldes oscuros de metal, dado que absorben mejor el calor.

Advertencias

En caso de emplear moldes de horneado de color claro de paredes delgadas o moldes de vidrio hay que tener presente que estos moldes prolongan los tiempos de cocción y el pastel no adquiere un dorado uniforme.

El tostado de los alimentos puede ser influido a través de los ajustes de la temperatura del horno.

Si el pastel se aplasta al sacarlo del horno, seleccionar un tiempo de horneado más largo o ajustar una temperatura más baja.

Hornear en bandejas



La parte oblicua de la bandeja de horneado debe mostrar siempre hacia la puerta del horno.

Replegar las piezas con sumo cuidado a fin de evitar daños.

Introduzca siempre las bandejas en el horno hasta el tope.

Se aconseja utilizar preferentemente las bandejas originales del fabricante.

Hornear en moldes de hojalata



CircoTherm

Nivel 1



Calor superior e inferior

Nivel 1

El pastel está muy tostado por abajo:

Verificar la altura de la parrilla. Reducir el tiempo de horneado; ajustar una temperatura más baja.

El pastel está muy claro:

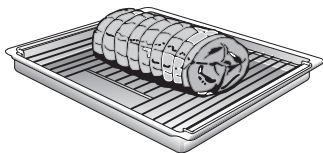
Verificar la altura de la parrilla. Prolongar el tiempo de horneado o seleccionar un molde de chapa negra.

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

Advertencias y consejos prácticos

El pastel colocado sobre la bandeja no está suficientemente cocido por abajo	Retirar las bandejas de horneado o universales que no vayan a usarse, del horno.
El pastel de molde está demasiado claro por abajo	No colocar el molde sobre la bandeja de horneado, sino sobre la parrilla.
El pastel o las pastas están demasiado tostadas por abajo	Colocar el pastel o las pastas en un piso más elevado.
El pastel está demasiado seco	Aumentar algo la temperatura ajustada del horno. Seleccionar un tiempo de horneado más corto.
El pastel está demasiado húmedo por dentro	Seleccione la próxima vez una temperatura más baja. ATENCIÓN: Los tiempos de cocción no se pueden reducir aumentando la temperatura ajustada en el horno (los alimentos salen cocidos o tostados por fuera, pero crudos por dentro). Seleccione un tiempo de horneado más largo. Dejar reposar la masa un poco de más tiempo. Emplee la próxima vez menos líquido y deje el producto un poco de más tiempo en el horno.
Al trabajar con la movilidad «CircoTherm», los pasteles en moldes redondos o rectangulares se tuestan demasiado por detrás	No colocar el molde directamente delante de las salidas de aire en la pared de fondo del horno.
Al preparar alimentos horneados muy húmedos (por ejemplo tarta de fruta) se produce mucho vapor de agua en el interior del horno, que se condensa en la puerta de éste.	Abriendo varias veces cuidadosamente la puerta del horno (uno o dos veces, en caso de largos tiempos de horneado, más veces) se puede evacuar el vapor de agua del interior del horno y reducir así considerablemente la formación de gotas de agua.
El pastel tiene un dorado irregular con la opción CircoTherm	Coloque el pastel la próxima vez en una altura inferior.
La tarta queda aplastada al sacarla del horno	Utilice la próxima vez menos líquido.
Para ahorrar energía	Calentar el horno previamente sólo en caso de exigirlo la receta del plato a cocinar. Los moldes oscuros absorben mejor el calor. Calor residual: En los procesos de horneado o asado prolongados, puede desconectarse el horno 5 a 10 minutos antes de alcanzar el tiempo de horneado prescrito.

Asado



Asar en recipientes abiertos

Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. Introducirla conjuntamente con ésta en el mismo piso (altura).

Los trozos de carne a partir de un peso de 750 gramos se pueden asar de modo particularmente económico en el horno.

Enjuagar la bandeja universal o los utensilios de asado que se vayan a utilizar con agua. Colocar la carne sobre los mismos.

Para carnes y aves con grasa deberá ponerse, según el tamaño de la pieza, entre $\frac{1}{8}$ y $\frac{1}{4}$ litro de agua en la bandeja universal. Untar las carnes magras con grasa a discreción, o mecharlas con una lonja de tocino.

Una buena salsa se puede hacer con el «fondo» o jugo del asado recogido y concentrado en la bandeja. Para ello, agregar agua caliente al mismo para disolverlo, ponerla a cocer y agregarle fécula para espesarla. En caso necesario, pasarla por un tamiz.

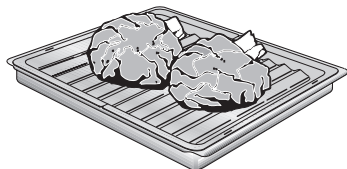
Meter la carne en el horno frío (no hace falta calentarlo previamente = Ahorro de energía).

Asado en recipiente cerrado (cacerola)

Colocar la carne, aun cuando se trate de un trozo, en una cacerola adecuada para el asado y cubrirla con la tapadera. Introducirla en el horno, colocándola sobre la parrilla.

Aconsejamos preparar el asado de vacuno en una cacerola cerrada.

Asar con la parrilla de asado (Disponible como accesorio opcional en el comercio especializado del ramo)



Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. La parrilla contribuye a evitar que el horno quede sucio.

La grasa y el jugo del asado son recogidos en la bandeja universal.

Advertencias

Piezas de asado gran tamaño, altas, ganso, pavo, pato

= Largos tiempos de asado, baja temperatura

Piezas de asado mediano tamaño, de poca altura

= Tiempos de asado de mediana duración, mediana temperatura

Piezas de asado pequeñas, de poca altura

= Cortos tiempos de asado, alta temperatura

Duración del tiempo de asado por centímetro de altura de la pieza de carne, sin hueso: aprox. 13 – 15 minutos

Duración del tiempo de asado por centímetro de altura de la pieza de carne, con hueso: aprox. 15 – 18 minutos

CONSEJO: Hacer un primer intento seleccionando una temperatura algo más baja que la indicada en la tabla de asado o receta. Por regla general, una temperatura más baja hace que la pieza tome un color dorado más uniforme.

Al trabajar con la opción , **aconsejamos** dar la vuelta a las piezas de asado una vez que ha transcurrido la mitad o las dos terceras partes del tiempo de asado previsto.

Utilizar sólo recipientes con asas resistentes a las elevadas temperaturas del horno.

Preparar los trozos de carne grandes directamente en la bandeja universal, sin utilizar la parrilla.

Los trozos de asado más pequeños se pueden preparar con papel de aluminio. Para ello se corta un trozo de papel de aluminio en las medidas aproximadas de la parrilla, se la da una forma con los bordes elevados por los laterales, y se coloca sobre la parrilla.

Una vez transcurrido el tiempo de asado prescrito, dejar reposar la carne durante unos 10 minutos aproximadamente en el horno desconectado y cerrado.

La carne estás cruda por dentro

Seleccione una temperatura más baja.

ATENCIÓN: Los tiempos de cocción no se pueden reducir aumentando la temperatura ajustada en el horno (los alimentos salen cocidos o tostados por fuera, pero crudos por dentro). Seleccione un tiempo de asado más largo.

Al preparar asados muy húmedos, por ejemplo con agua, se produce mucho vapor de agua en el interior del horno, que se condensa en la puerta de éste.

Abriendo varias veces cuidadosamente la puerta del horno (uno o dos veces, en caso de largo tiempos de asado, más veces) se puede evacuar el vapor de agua del interior del horno y reducir así considerablemente la formación de gotas de agua.

Asado al grill

Atención



Prestar atención al asar al grill.

Mantener alejados los niños de la cocina durante las operaciones.

Asar al grill con la puerta cerrada.

Las temperaturas del asado al grill pueden regularse.

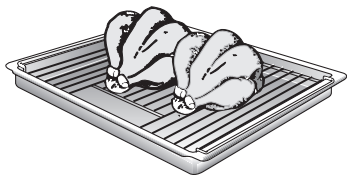
Introducir siempre conjuntamente la bandeja universal y la parrilla.

Colocar siempre la carne en el centro del parrilla.

Si el cuerpo de calefacción del grill se desconectara, ello es debido a la activación del circuito protector contra sobrecalentamiento. El cuerpo de calefacción volverá a conectarse al cabo de breves instantes.

Colocar la parrilla en la bandeja universal recogedora de grasa. Introducirla conjuntamente con ésta en el mismo piso (altura).

ThermoGrill



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

Utilizar la parrilla y la bandeja universal. Volver las grandes piezas una vez transcurrida la mitad del tiempo de asado prescrito.

No colocar los recipientes o utensilios de vidrio usados que estuvieran calientes, sobre bases frías o húmedas sino sobre sobre un paño de cocina seco, a fin de evitar que el vidrio salte.

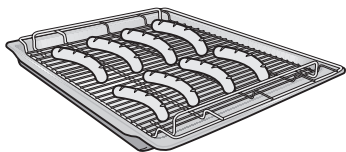
Al realizar el asado al grill con aire caliente sobre la parrilla, puede originarse un mayor grado de suciedad en el horno. Por ello deberá limpiarse el horno tras cada sesión de trabajo, a fin de evitar el quemado y la incrustación de los restos de alimentos en el horno.

Dar la vuelta a las aves enteras una vez transcurridas los dos terceras partes de su tiempo de asado. En los asados de pato y ganso, pinchar la piel debajo de las alas a fin de permitir la salida de la grasa.

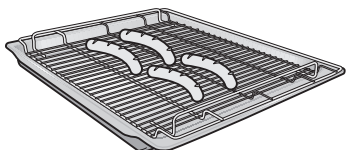
Una vez transcurrido el tiempo de asado prescrito, dejar reposar la carne durante unos 10 minutos aproximadamente en el horno desconectado y cerrado.

Asado con grill de superficies

Grill grande



Grill pequeño



Para platos pequeños y planos.

Utilizar siempre conjuntamente la parilla y la bandeja universal.

Dar la vuelta a la pieza a asar una vez transcurridas las dos terceras partes del tiempo de asado prescrito.

Untar ligeramente la parrilla y el alimento de aceite.

Descongelar y preparar al horno

Descongelar con CircoTherm

Advertencias importantes

Utilizar para la descongelación y cocción de alimentos congelados o ultracongelados sólo la función «CircoTherm».

Observar las instrucciones e informaciones de los fabricantes consignadas en las envolturas de los alimentos congelados.

Los alimentos congelados que se han **descongelado** (en particular carne) requieren unos tiempos de cocción más cortos que los alimentos frescos, dado que el proceso de congelación desarrolla un efecto semejante a una cocción previa.

En caso de preparar **carne congelada** directamente en el horno, hay que sumar el tiempo necesario para la descongelación al tiempo de cocción de la carne.

Descongelar las **aves congeladas** antes de cocinarlas, dado que hay que vaciarlas primero.

Cocinar el **pescado congelado** a la misma temperatura que el pescado fresco.

Los **alimentos cocinados, envasados en bandejas de porciones de aluminio**, se pueden preparar simultáneamente en el horno.

Pisos

Para 1 bandeja: Piso 1

Para 2 bandejas: Piso 1 + 3.

Los **tiempos consignados** sólo son valores de orientativos, que pueden variar en función de la forma y cantidad de los productos congelados.

Descongelar y cocinar

Descongelar los **productos congelados crudos o los alimentos congelados** en un congelador a una temperatura de 50° C. En caso de seleccionar una temperatura más elevada, puede desecarse el alimento.

Descongelar los **alimentos envueltos en papel** o envases de aluminio cerrado a una temperatura de 130 – 140° C.

Descongelar y calentar los **productos de panadería congelados** a una temperatura de 100 a 140° C. Untar ligeramente los panes, panecillos y productos hechos con levadura con agua, a fin de que salgan más crujientes.

Descongelar los **pasteles congelados secos** planos a una temperatura de 160 – 170° C, durante 20 a 30 minutos.

Descongelar **pasteles congelados húmedos planos** (con capa de frutas) a una temperatura de 160 – 170° C, durante 30 a 50 minutos. Envolverlos en papel aluminio para evitar que las frutas se sequen.

Descongelar y hornear los **emparedados congelados** (ya preparados) a una temperatura de 160 – 170° C, durante 20 minutos.

Pizzas congeladas:

Ténganse presentes las indicaciones que facilita el fabricante en el embalaje de las mismas.

Programa descongelación

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



Conectar

1. Girar el mando selector de funciones hasta que en la pantalla se ilumine la indicación **«CircoTherm»**.
2. Reducir la temperatura del horno mediante el mando selector de la temperatura, hasta que en la pantalla de visualización de textos aparezca la leyenda **Programa descongelación en marcha**.

El ventilador instalado en el pared de fondo del horno se pone en marcha, sin funcionar la calefacción.

3. El proceso de descongelación se desarrolla automáticamente.

Descongelar los pasteles, según tamaño y naturaleza, entre 25 y 45 minutos.

Retirarlos a continuación del horno y dejarlos reposar entre otros 30 y 45 minutos más, para que acaben de descongelarse.

En caso de tratarse de pequeñas cantidades (piezas o trozos individuales, o pastas, por ejemplo) se reduce la duración del período de descongelación a 15 ó 20 minutos. El período de reposo para la descongelación final se reduce a 10 ó 15 minutos.

Desconectar la función

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

Programa cocción vapor

¡Atención!

Sólo se puede usar en combinación con el sistema de cocción al vapor (disponible como accesorio opcional en el comercio especializado del ramo).

Usar la función de cocción a vapor sólo estando el horno completamente frío (temperatura ambiente).

Utilizar sólo como modo funcionamiento del horno la opción **Programa cocción vapor**. El uso de cualquier otra aplicación o modo de funcionamiento no está permitido.



1. Girar el mando selector de funciones hasta que en la pantalla de visualización de textos aparezca la leyenda **Programa cocción vapor**. A cabo de tres segundos aparece en la pantalla de visualización la leyenda **Programa cocción vapor – en marcha**.
2. El proceso de cocción al vapor se desarrolla automáticamente.

Advertencia

En caso de parpadear en la pantalla de visualización de textos la leyenda **Programa cocción vapor**, el horno no se ha enfriado completamente.

Desconectar el horno. Esperar a que el horno se enfríe hasta alcanzar la temperatura del entorno. Activar nuevamente el programa de cocción al vapor.

Un información más detallada a este respecto figura en las instrucciones de uso del sistema de cocción al vapor.

Programa fermentación

Atención

No vierta agua fría estando el horno caliente.

¡Usar la función para fermentación sólo estando **el horno completamente frío** (Temperatura ambiente).

Emplear sólo agua normal de red. ¡No usar agua destilada!

En caso de preparar yogur, **¡no poner agua en el fondo del horno!**

Conectar la función

1. Verter aprox. 0,05 litros (= 50 mililitros) de agua sobre el fondo del horno.
2. Coloque el recipiente con la masa de levadura en el centro de la parrilla, en la altura **1**.
 ¡No cubrir la masa!
3. Cierre la puerta del horno.



Mando selector de funciones

4. Girar el mando selector de funciones hasta que en la pantalla de visualización de textos aparezca la leyenda **Programa fermentación**. A cabo de tres segundos aparece en la pantalla de visualización la leyenda **Programa fermentación – en marcha**.
El proceso de fermentación es regulado ahora de modo automático.

Advertencia

En caso de parpadear en la pantalla de visualización de textos la leyenda **Programa fermentación**, la temperatura en el interior del horno es demasiado elevada.

Desconecte el horno.

Aguarde hasta que el horno se haya enfriado hasta la temperatura ambiente del recinto.

Vuelva a conectar la función de fermentación.

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

¡Atención

Los valores facilitados en la tabla sólo son valores orientativos, que pueden diferir en función del tipo y la cantidad de la masa empleada, así como del estado de los ingredientes (por ejemplo edad y calidad de la levadura).

Desconectar la función

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

Antes de iniciar el horneado, elimine los restos de agua que pudieran haber en el interior del horno. En caso de constatar manchas o sedimentaciones de cal, separarlas con un poco de vinagre y aclarar con agua limpia.

Limpieza y cuidados

Advertencias importantes

No utilizar agentes frotadores ni abrasivos, así como tampoco objetos rascadores para limpiar la cocina.

No eliminar los restos de alimentos quemados con objetos rascadores, sino ablandarlos con un paño húmedo y agente lavavajillas.

Los productos de limpieza cuyo uso es particularmente recomendable se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Exterior del aparato

Frontal de acero inoxidable / aluminio

Aplicar un lavavajillas de uso corriente sobre un paño suave húmedo o una gamuza para secar cristales.

No usar detergentes agresivos, esponjas abrasivas o paños de limpieza bastos o abrasivos.

En caso de tener que eliminar capas de suciedad fuertemente adherida, se aconseja usar un limpiador de uso corriente para superficies de acero inoxidable y aluminio mates. ¡Ténganse estrictamente en cuenta las instrucciones y advertencias del fabricante!

Elementos esmaltados y de vidrio

Aplicar un lavavajillas de uso corriente sobre un paño suave húmedo o una gamuza para secar cristales.

Cristal de la puerta del horno

Con objeto de lograr una reducción de la temperatura, el cristal interior de la puerta del horno está dotado de una capa termorreflectora.

Esta capa no interfiere en absoluto la buena visibilidad a través del cristal.

Estando la puerta del horno abierta, la capa reflectora puede aparecer como una especie de velo de color claro.

Esto se debe a razones técnicas y no tiene ningún efecto negativo sobre la calidad y prestaciones del material.

Horno

Limpiar el horno tras concluir su utilización, en particular en caso de haber preparado platos asados o al grill, dado que los restos de alimentos que pudieran quedar adheridos en el interior del horno se queman e incrustan al usar éste nuevamente, resultando considerablemente más difícil su eliminación.

Advertencias:

Para evitar la acumulación de suciedad deberá usarse:

- **La función «Aire caliente forzado» (Circotherm).** Trabajando con la opción «Aire caliente forzado» la acumulación de suciedad es mucho menor que con cualquier otra modalidad de funcionamiento del horno.
- **para hornear** pasteles muy húmedos en la bandeja universal.
- vajilla **adecuada para el horneado** (fuente).

Para facilitar la limpieza

se puede conectar la iluminación interior del horno y desenganchar la puerta.

Para limpiar el frontal del horno detrás de la puerta, deberá desengancharse la junta de goma de la puerta.

Utilizar agua caliente con un poco de jabón o una solución de agua y vinagre.

Para una limpieza a fondo, se recomienda el uso de limpiadores específicos para hornos.

Se aconseja usar un limpiador de hornos en forma de gel, dado que éste se puede aplicar de modo selectivo.

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

Tras concluir la limpieza, dejar la puerta del horno abierta para que éste se seque.

Por cierto:

El horno está revestido de una capa de esmalte.

El esmalte tiene que aplicarse a una temperatura muy elevada, por esta razón puede presentar variaciones de color. Esto es un fenómeno normal y no influye en absoluto en el buen funcionamiento del aparato. ¡No trate de eliminar dichas decoloraciones con esponjas o materiales abrasivos (estropajos, etc.) ni agentes agresivos o agentes limpiahornos!

Los bordes de las chapas delgadas no se pueden recubrir por completo con capas de esmalte.

Por esta razón pueden resultar bastos al tacto.

La protección anticorrosiva, no obstante, está garantizada.

Superficies esmaltadas en el interior del horno

Revestimiento catalítico del interior del horno

Limpiar las superficies catalíticas del horno

La placa posterior está recubierta con esmalte autolimpiante. Se limpia sola mientras el horno está en funcionamiento. A veces, las salpicaduras más grandes no desaparecen al menos hasta que el horno se ha puesto en funcionamiento varias veces.

¡No limpiar nunca las superficies con capacidad de autolimpieza con un limpiador o detergente específico para hornos!

Una ligera decoloración del esmalte no tiene repercusiones sobre la autolimpieza.

Limpieza EasyClean®

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

Atención:

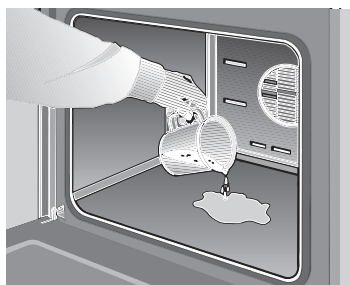
No vierta agua fría estando el horno caliente.

La función auxiliar de limpieza sólo se puede **activar si el horno está completamente frío** (temperatura ambiente).

Utilizar sólo agua normal de red. **¡No utilizar agua destilada!**

Conexión de la función auxiliar:

1. Retirar del horno las bandejas para horneado o asado. La parrilla puede permanecer en el horno.
2. Verter sobre el fondo del horno aproximadamente 0,4 l de agua con algo de detergente (lavavajillas). En caso de fuerte suciedad del horno, se deja actuar la solución detergente durante un tiempo más prolongado, antes de conectar la función auxiliar de limpieza del horno.
3. Cerrar la puerta del horno.
4. Girar el mando selector de funciones hasta que en la pantalla de visualización de textos aparezca la leyenda **Sistema EasyClean**.



Mando selector de funciones

A cabo de tres segundos aparece en la pantalla de visualización la leyenda **Sistema EasyClean – en marcha**. El programa de limpieza se desarrolla de modo automático, concluyendo al cabo de 21 minutos. Se produce una señal acústica de aviso y en la pantalla de visualización aparece la indicación **Sistema EasyClean – finalizado**.

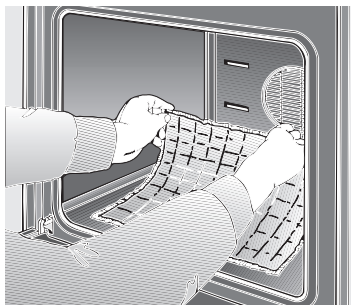
En caso de parpadear en la pantalla de visualización de textos la leyenda **Sistema EasyClean**, el horno no se ha enfriado completamente.

Desconectar el horno. Esperar a que el horno se enfríe hasta alcanzar la temperatura del entorno. Activar nuevamente el **Sistema EasyClean**.

Desconectar la función auxiliar:

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

Tras desconectar la función auxiliar de limpieza



Consejos y advertencias

No dejar el agua residual durante un período prolongado (por ejemplo durante la noche) en el interior del horno.

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

Consejos y advertencias:

En caso de fuerte grado de suciedad del horno, se puede repetir la operación una vez que se ha enfriado el horno.

En caso de encontrarse el horno muy sucio de grasa tras preparar platos de asado o al grill, aconsejamos aplicar primero un agente lavavajillas sobre la suciedad antes de conectar la función de limpieza del horno.

Dejar la puerta del horno entreabierta, enclavada en ángulo de 30°, durante 1 hora, a fin de que se sequen bien las superficies esmaltadas.

1. Colocar la puerta del horno en posición entreabierta, enclavada en ángulo de 30°.
2. Girar el mando selector de funciones hasta que en la pantalla de visualización de textos aparezca la leyenda **CircoTherm**.
3. Reducir la temperatura con ayuda del mando regulador de la temperatura, hasta que en la pantalla de visualización de textos aparezca la indicación **50° C**. Duración: 5 minutos.
4. Girar a continuación los mandos selectores de funciones y de temperatura a la posición **»0«**.

Secado rápido

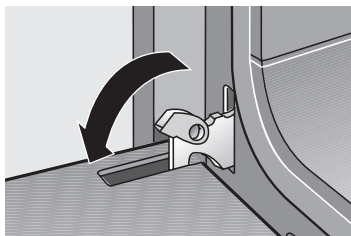
Retirar y montar la puerta del horno

Puerta del horno

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

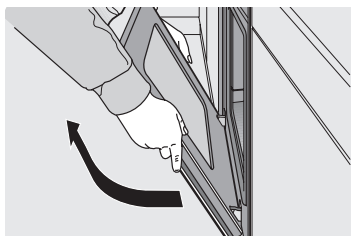
Desenganchar la puerta

1. Abrir la puerta completamente.
2. Abatir los bloqueos de cierre a izquierda y derecha de la puerta.



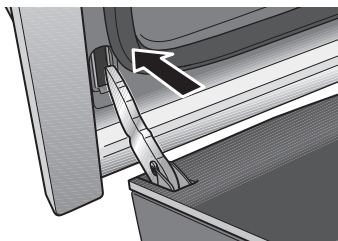
3. Colocar la puerta del horno en posición inclinada, hasta notar una cierta resistencia. Sujetar la puerta con ambas manos por los laterales, cerrarla un poco y extraerla de su emplazamiento.

Prestar atención a la hora de extraer la puerta del horno de no tocar las bisagras. ¡Peligros de lesiones!

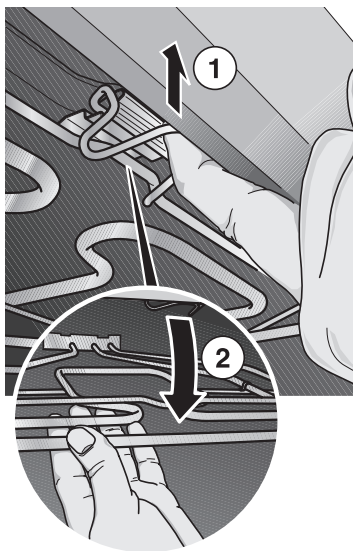


Enganchar la puerta

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



Bajar el cuerpo de calefacción del grill



Para facilitar la limpieza de la parte superior interior del horno, hay que desplazar hacia abajo el cuerpo de calefacción (resistencia) del grill.

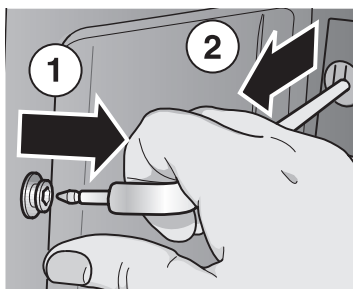
¡Atención! El cuerpo de calefacción tiene que estar frío.

1. Empuje el estribo de soporte hacia arriba, hasta que desenclave de manera audible.
2. Sujete bien el cuerpo de calefacción, abatiéndolo hacia abajo.

Tras limpiar el horno

Repliegue el cuerpo de calefacción hacia arriba. Tire del estribo de soporte hacia adelante y empújelo hacia arriba, hasta que enclave de manera audible.

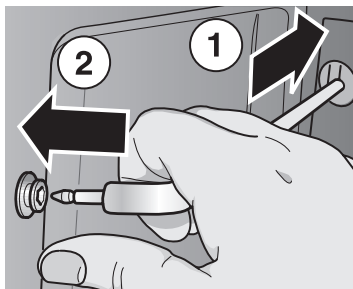
Soportes laterales



Desenganchar el soporte

1. Tirar del soporte hasta soltarlo del casquillo.
2. Desengancharlo de su emplazamiento.

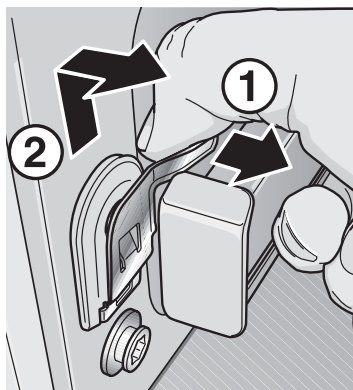
Limpiar los soportes laterales con un lavarajillas manual y una esponja o un cepillo.



Enganchar los soportes laterales para colocar las bandejas

Tras concluir la limpieza, montar los soportes laterales para las bandejas en orden inverso al de su desmontaje.

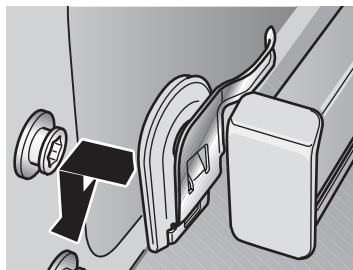
Correderas (carriles) telescópicos



Desenganchar el carril telescópico

1. Tirar del muelle.
2. Sujetar el muelle de lámina y desplazar el carril telescópico hacia arriba.

Limpiar los carriles telescópicos con un lavavajillas manual y una esponja o un cepillo.



Enganchar los carriles telescópicos

Introducir la parte posterior del carril en su emplazamiento.

Introducir el carril telescópico en la guía y presionarlo hacia abajo, hasta que encaje.

Introducir los carriles telescópicos siempre hasta el tope.

Cerrar la puerta del horno sólo con los carriles telescópicos completamente introducidos.

Atención: Durante el funcionamiento del horno, los carriles telescópicos se calientan fuertemente. Por eso hay que prestar particular atención a posibles quemaduras en caso de estar éstos desplegados.

Localización y subsanamiento de averías

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

Atención: No olvide que Vd. gasta su dinero si avisa al Servicio Postventa sólo por haber cometido un error de manejo.

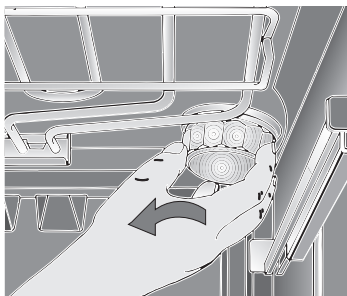
Número de producto (E-Nr.) y Número de fabricación (FD)

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

Al avisar al Servicio Técnico Postventa, deberá indicar:

N° E	FD
------	----

Sustituir la lámpara de iluminación del horno

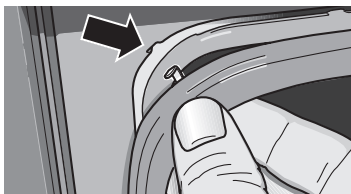


Atención: ¡El aparato debe estar sin corriente!

Accionar a tal efecto el fusible automático o bien desconectar el fusible correspondiente en la caja central de fusibles de la vivienda.

1. Colocar un paño sobre el fondo del horno frío, para evitar posibles daños del mismo.
2. Retirar el remate protector de la lámpara, girándolo a la izquierda.
3. Sustituir la lámpara fundida.
 - Lámpara modelo E 14, 220–240 voltios, 40 vatios, resistente a temperaturas hasta 300° C.
 - Estas lámparas las puede adquirir en el Servicio Postventa Oficial o en el comercio especializado del ramo.

Sustituir la junta de goma de la puerta del horno



Retirar la junta de goma deteriorada, desenganchándola simplemente de sus grapas de sujeción.

Una junta de goma nueva la puede adquirir en el Servicio Postventa Oficial.

¿Qué hacer en caso de que algo no funcione?

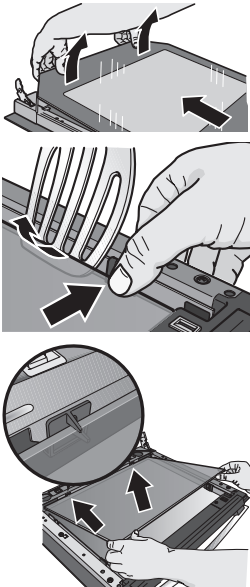
No siempre hay que llamar al Servicio Postventa. En muchos casos, Vd. misma, señora, o alguien de su familia, puede subsanar la avería. La siguiente tabla le facilita algunos consejos prácticos.

Advertencia importante:

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

¿Qué hacer ...	Posible causa	Modo de subsanamiento
. . . en caso de perturbación general del funcionamiento eléctrico del aparato; p.e. no se iluminan los pilotos de aviso?	Fusible defectuoso	Verificar el fusible de la caja. En caso de defecto, sustituirlo por uno nuevo.
. . . si se produce una fuerte distribución o acumulación en un solo lado de líquido o masa semilíquida?	El aparato no se ha instalado en posición horizontal.	Verificar la instalación del aparato.
. . . si el horno de repente no funcionan?	El reloj temporizador está ajustado a »función automática«.	Ajustar el reloj electrónico a funcionamiento no automático: 1. Pulsar la tecla ◀▶. 2. Poner la duración del funcionamiento → a cero 0:00.
. . . si el horno de repente no funcionan?	El horno se ha desconectado a través del temporizador automático.	Ajustar el reloj electrónico a funcionamiento no automático: Pulsar la tecla ▶▶.
. . . si el horno de repente no funcionan y en el reloj electrónico destella la indicación 0:00?	Se ha interrumpido brevemente la alimentación de corriente.	Programar la hora actual correcta.
. . . si en la pantalla de visualización aparece la indicación rrr?	Se ha interrumpido brevemente la alimentación de corriente.	Reactivar el control del horno y el reloj electrónico.
. . . cuando en la pantalla de visualización de textos aparece un idioma extraño?	Se ha seleccionado un idioma erróneo o el suministro de corriente ha estado interrumpido brevemente.	Ajustar nuevamente el idioma deseado (Idioma para los textos en la pantalla de visualización).

¿Qué hacer ...	Posible causa	Modo de subsanamiento
... si en la pantalla de visualización aparece la indicación Horno bloqueado?	El horno está bloqueado (seguro de niños).	Girar el mando selector de funciones tres veces hacia la izquierda, de la posición «0» a la posición Iluminación del horno, volviendo cada vez a la posición de partida. En la pantalla de visualización desaparece la indicación Horno bloqueado .
... si en la pantalla de visualización aparece la indicación Bloqueo permanente?	El horno está bloqueado (seguro de niños).	Girar el mando selector de funciones seis veces hacia la izquierda, de la posición «0» a la posición Iluminación del horno, volviendo cada vez a la posición de partida. En la pantalla de visualización desaparece la indicación Bloqueo permanente .
... si los símbolos del panel de mandos están iluminados, la calefacción del horno, sin embargo, no funciona?	El horno se ha bloqueado contra manipulación indebida (conexión de demostración).	Girar el mando selector de funciones cinco veces de la posición «Grill grande» a «Grill pequeño», volviendo cada vez a la posición de partida. ☐ En la pantalla de visualización tiene que aparecer la indicación Conexión de demostración Desactivada .
... si se produce una avería en las funciones electrónicas?	Se han producido impulsos energéticos (rayos, tormenta eléctrica).	Reajustar las funciones en cuestión.
... si tras conectar la función auxiliar de limpieza o la función de fermentación, el piloto rojo de las funciones del horno no se ilumina?	La temperatura en el interior del horno es aún demasiado elevada, por ejemplo a causa de un uso prolongado del mismo. El piloto está defectuoso.	Dejar enfriar completamente el horno antes de activar la función auxiliar de limpieza. Encargar la sustitución del piloto defectuoso por uno nuevo a un técnico especialista del ramo.
... si los carriles telescópicos no se pueden desplegar completamente hasta el tope?	Los cojinetes se han desplazado durante la limpieza de los carriles.	Desplegar primero completamente los carriles telescópicos.

¿Qué hacer ...	Posible causa	Modo de subsanamiento
... cuando se produce humo durante el asado o la preparación al grill de una pieza de carne?	Se ha ajustado una temperatura de asado demasiado elevada. La parrilla o la bandeja universal se han colocado en una altura inapropiada.	Colocar la parrilla en la bandeja universal e introducirlas conjuntamente en una misma altura.
... cuando las piezas esmaltadas del interior del horno presentan zonas mates y claras?	Se trata de un fenómeno natural, debido al jugo de carne que se desprende y gotea durante el asado.	No se puede.
... cuando se acumula vapor en el cristal o la mirilla de la puerta del horno?	Se trata de un fenómeno natural, debido a las diferencias de temperatura existentes.	Conectar el horno aprox. 5 minutos a 100° C.
... cuando se produce agua de condensación en el horno?	Se trata de un fenómeno natural al hornear pasteles o tartas con guarniciones muy húmedas (fruta) o asar grandes piezas de carne.	Abrir varias veces cuidadosamente la puerta del horno durante su funcionamiento. Recoger y secar el agua de condensación tras concluir el ciclo de funcionamiento del horno.
... cuando los cristales de la puerta del horno están sucios por dentro tras hacer un uso prolongado del mismo?	Acumulación de suciedad normal. 	Desenganchar la puerta del horno; colocarla con la puerta frontal hacia abajo, sobre una base suave y limpia. Sujetar el cristal de la puerta junto a las bisagras, desengancharlo y alzarlo ligeramente. Retirar el cristal de la puerta en dirección a las bisagrasdesenclavarlo. Cristal de la puerta interior Presionar en un lateral con el pulgar sobre el clip de sujeción y desenclavar el cristal con ayuda de una espátula para volver asados. Hacer a continuación lo propio en el otro lado. Montaje tras la limpieza: Colocar el cristal interior en su alojamiento; encajar primero el lado derecho y continuación el otro lado. Enganchar la puerta y hacerla enclavar presionando junto a las bisagras.

Περιεχόμενα

Τι πρέπει να προσέχετε	52	Ωρα	62
Συσκευασία και παλιά συσκευή	52	Υπενθυμιστής χρόνου	62
Πριν τον εντοιχισμό	53	Αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας	63
Υποδείξεις ασφαλείας	53	Ειδικές λειτουργίες	64
Αιτίες για τις ζημιές	55	Τρόποι λειτουργίας φούρνου (τρόποι ψησίματος)	65
Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα	56	Λειτουργίες θερμού αέρα	65
Το πεδίο χειρισμού	56	Συμβατικές λειτουργίες	66
Τρόποι λειτουργίας φούρνου (τρόποι ψησίματος)	56	Λειτουργίες γκριλ	67
Χωνευτοί διακόπτες	57	Ειδικές λειτουργίες	68
Ύψη σχάρας/ταψιών	57	Χειρισμός φούρνου	69
Εξαρτήματα	58	Θέση του φούρνου σε λειτουργία .	69
Πρίν τη χρήση για πρώτη φορά	59	Ταχεία θέρμανση	70
Γλώσσα για την ένδειξη κειμένου .	59	Επίκαιρη θερμοκρασία φουρνου ...	70
Προκαταρκτικός καθαρισμός	60	Αυτόματη θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας	70
Θέρμανση για πρώτη φορά	60	Συστήματα ασφαλείας	72
Κατόπιν καθαρισμός	60	Ασφάλιση	72
Ωρα	60	Μόνιμη ασφάλιση	73
Ηλεκτρονικό ρολόι	61	Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας	73
Το πεδίο χειρισμού	61		
Λειτουργίες ρολογιού	61		

Περιεχόμενα

Ψήσιμο Αρτοσκευασμάτων	74	Καθαρισμός και περιποίηση	86
Υποδείξεις και τεχνάσματα	75	Σημαντικές υποδείξεις	86
Ψήσιμο φαγητού	76	Καταλυτική επένδυση φούρνου ...	88
Γκριλ	78	Σύστημα καθαρισμού EasyClean®	89
Θερμογκριλ	79	Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας του φούρνου	91
Γκριλ	79	Θερμαντικά σώματα	92
Απόψυξη και άχνισμα	80	Σχάρες ανάρτησης	92
Ξεπάγωμα με θερμό αέρα CircoTherm	80	Μεμονωμένη ράγα τηλεσκοπικού τύπου	93
Βαθμ. μαγειρ. στον ατμό	82	Επισκευές Βλάβης	94
Βαθμίδα ξεπαγωματος	83	Τί συμβαίνει, όταν κάτι δε λειτουργεί;	95
Βαθμίδα διόγκωσης ζύμης	84		

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 αποσύρете 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 αποσύρете 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 εντοχισμό

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



Η συσκευή σας επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνον, όταν έχει τοποθετηθεί σωστά.

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.

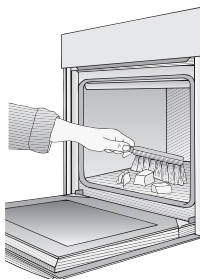
Μείνετε κοντά, όταν ετοιμάζεται φαγητά με λίπος ή λάδι. Όταν αυτά υπερθερμανθούν, μπορεί να πάρουν φωτιά.

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 πυρκαϊάς!

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



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

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

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο ή το ψήσιμο στο γκριλ μόνον πυρίμαχα σκεύη.

Επισκευές

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.

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.

Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα

Εδώ θα γνωρίσετε την κανούργια σας συσκευή. Σας επεξηγούμε το πεδίο χειρισμού με τους διακόπτες και τις ενδείξεις. Σας δίνουμε πληροφορίες σχετικά με τα είδη ψησίματος και τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα.

Το πεδίο χειρισμού



Τρόποι λειτουργίας φούρνου (τρόποι ψησίματος)

-  **Λειτουργίες θερμού αέρα**
ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ CircoTherm
ΒΑΘΜΙΔΑ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ
ΒΑΘΜΙΔΑ ΠΙΤΣΑΣ
ΒΑΘΜΙΔΑ ΨΗΣΙΜ. ΨΩΜΙΟΥ
-  **Λειτουργίες γκριλ**
ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ
ΜΙΚΡΟ ΓΚΡΙΛ
ΘΕΡΜΟΓΚΡΙΛ

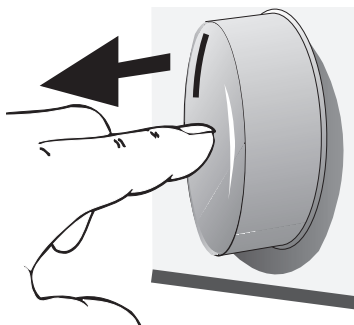
-  **Συμβατικές λειτουργίες**
ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ
ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ
-  **ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**
ΒΑΘΜ. ΜΑΓΕΙΡ. ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ,
για συσκευή μαγειρέματος στον ατμό
(διατίθεται στα ειδικά καταστήματα ως
ειδικό εξάρτημα)
ΒΑΘΜΙΔΑ ΦΟΥΣΚΩΜ. ΖΥΜΗΣ
EasyClean®
ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΦΟΘΡΝΟΘ

Υποδείξεις:

Ο φωτισμός του φούρνου ανάβει κάθε φορά που ενεργοποιείται κάποιο είδος ψησίματος. Εξάιρεση: EasyClean.

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

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.

Εξοπλισμός

Ως εξαρτήματα, συνοδεύονται κάθε μοντέλο, περιέχονται

Ταψί γενικής χρήσης με σχάρα



Σχάρα



Εμαγιέ λαμαρίνα



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

Γλώσσα για την ένδειξη κειμένου

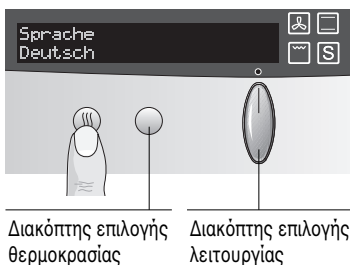
Για την ένδειξη κειμένου μπορείτε να επιλέξετε διάφορες γλώσσες.

Αλλαγή γλώσσας

Το κείμενο στο πεδίο ενδείξεων είναι στη βασική ρύθμιση στα γερμανικά. Μπορείτε να ρυθμίσετε διάφορες γλώσσες.

Αλλαγή βασικής ρύθμισης

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να είναι κλειστός.



1. Κρατήστε το πλήκτρο ταχείας θέρμανσης **'''** πατημένο, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη κειμένου **Sprache Deutsch (Γλώσσα Γερμανικά)**.

Παράδειγμα: Ελληνικά



2. Γυρίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή γλώσσα. Μετά από 3 δευτερόλεπτα η γλώσσα έχει ενεργοποιηθεί.

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).

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



Σημείωση

Η επίκαιρη θερμοκρασία του φούρνου εμφανίζεται μόνο κατά τον έλεγχο της θερμοκρασίας.

Λειτουργίες ρολογιού

Υπενθυμιστής χρόνου

Αντίστροφη μέτρηση χρόνου ανά λεπτό (το πολύ 24 h).

Διάρκεια λειτουργίας

Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας. Ρυθμίστε με ενεργοποιημένο τον τρόπο ψησίματος μία διάρκεια (το πολύ 6 h), μετά την οποία η συσκευή τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας..

Λειτουργία προεπιλογής

Αυτόματη θέση σε και ξανά εκτός λειτουργίας. Καθορίστε, πότε πρέπει να ενεργοποιηθεί αυτόματα ο φούρνος και μετά από πόση διάρκεια θα τεθεί ξανά εκτός λειτουργίας (το πολύ 24 h).

Ωρα

Για την αλλαγή της επίκαιρης ώρας ή για την εκ νέου ρύθμιση μετά από διακοπή ρεύματος.

Ακύρωση χρόνων

Ακύρωση των ρυθμίσεων σχετικά με τον χρόνο: Υπενθυμιστής χρόνου, διάρκεια λειτουργίας και λειτουργία προεπιλογής.

Ωρα

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).

Υπενθυμιστής



1. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο ⚠ και ρυθμίστε τη διάρκεια (παράδειγμα 5 λεπτά).

Μετά τη θέση σε λειτουργία δείχνεται ο υπολειπόμενος χρόνος.

2. Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα και το σύμβολο ⚠ αναβοσβήνει. Για την πρόωρη διακοπή του ηχητικού σήματος πατήστε το πλήκτρο ◀▶.

Αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας

Διάρκεια λειτουργίας Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας



Λειτουργία προεπιλογής Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας



Μπορείτε να θέτετε τον φούρνο μέσω του ηλεκτρονικού ρολογιού σε και εκτός λειτουργίας. Γι' αυτό το αυτόματο σύστημα είναι κατάλληλα τέτοια φαγητά, τα οποία δεν απαιτούν πολλή προσοχή.

Το ψήσιμο γλυκισμάτων ή κρέατος αρχίζει αμέσως για την επιθυμητή διάρκεια.

1. Επιλέξτε το είδος ψησίματος και τη θερμοκρασία του φούρνου.
2. Πατήστε το πλήκτρο ◀▶, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο 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→ 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 ◀▶.

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→ 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.



**Έλεγχος, διόρθωση και
σβήσιμο ρυθμίσεων**

Υποδείξεις

Ειδικές λειτουργίες

**Απενεργοποίηση της
ένδειξης**

**Νυχτερινό σκοτεινίασμα
της ένδειξης**

**Ειδικό εξάρτημα κεραία
λήψης ραδιοκυμάτων**

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 → 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.

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 ◀▶.

1. Πατήστε επί 7 δευτερόλεπτα το πλήκτρο ◀▶. Μετά από αυτό το χρονικό διάστημα η ένδειξη σκοτεινιάζει, η ώρα και η ένδειξη στο πεδίο ενδείξεων εξακολουθούν να τρέχουν στο παρασκήνιο.
2. Για την ενεργοποίηση της ένδειξης πατήστε για λίγο το πλήκτρο ◀▶.

Μεταξύ 22.00 και 6.00 η ώρα η ένδειξη σκοτεινιάζει αυτόματα.

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

Τρόποι λειτουργίας φούρνου (τρόποι ψησίματος)

Εδώ δίνεται μία συνοπτική άποψη σχετικά με τα τέσσερα είδη λειτουργίας του φούρνου: Λειτουργίες θερμού αέρα, συμβατικές λειτουργίες, λειτουργίες γκριλ και ειδικές λειτουργίες. Οι λειτουργίες του φούρνου διακρίνονται στα ακόλουθα είδη λειτουργίας:

Λειτουργίες θερμού αέρα

ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ
CircoTherm

Στις λειτουργίες θερμού αέρα ανήκουν:

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.
- **ΒΑΘΜΙΔΑ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ**, Για τη ρύθμιση της βαθμίδας ξεπαγώματος βλ. στο κεφάλαιο "Ξεπάγωμα και μαγείρεμα".

ΒΑΘΜΙΔΑ ΠΙΤΣΑΣ

Στη βαθμίδα πίτσας ενεργοποιείται πρόσθετα στον θερμό αέρα CircoTherm 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.

ΒΑΘΜΙΔΑ ΨΗΣΙΜ. ΨΩΜΙΟΥ

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

Υπόδειξη

ΤΑΧΕΙΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

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

Συμβατικές Λειτουργίες

ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ
(Συμβατικό σύστημα
θέρμανσης)

Στις συμβατικές λειτουργίες ανήκουν:

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, κικς κλπ.

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.

Λειτουργίες γκριλ

Στις λειτουργίες γκριλ ανήκουν:

ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΑ

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

Πλεονεκτήματα:

- Κατάλληλο ιδιαίτερα για μικρά επίπεδα κομμάτια κρέατος π.χ. στέικ, λουκάνικα, ψάρι, λαχανικά και τوست.
- Ζεσταίνεται όλη η επιφάνεια του γκριλ.
- Κατάλληλο ιδιαίτερα για μεγάλες ποσότητες.

ΜΙΚΡΟ ΓΚΡΙΑ

Πλεονεκτήματα:

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

ΘΕΡΝΟΓΚΡΙΑ

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.

Ειδικές Λειτουργίες

Στις ειδικές λειτουργίες ανήκουν:

ΒΑΘΜ. ΜΑΓΕΙΡ. ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

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

ΒΑΘΜΙΔΑ ΦΟΥΣΚΩΜ. ΖΥΜΗΣ

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 γιουρτιού.

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.

Φωτισμός φούρνου

Ο φωτισμός του φούρνου ανάβει. Μετά από 30 λεπτά το φως ξανασβήνει αυτόματα. Ο φούρνος δεν θερμαίνει.

Χειρισμός φούρνου

Θέση του φούρνου σε λειτουργία

Παράδειγμα: ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ
CircoTherm



Προτού θέσετε τον φούρνο σε λειτουργία, επιλέξτε το είδος ψησίματος που επιθυμείτε.

Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά, μέχρι να ανάψει το επιθυμητό είδος ψησίματος στην ένδειξη κειμένου.

Η προτεινόμενη θερμοκρασία εμφανίζεται στην ένδειξη κειμένου και ο φωτισμός του φούρνου ανάβει.

Αλλαγή θερμοκρασίας

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

Υποδείξεις

ΒΑΘΜ. ΜΑΓΕΙΡ. ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ, ΒΑΘΜΙΔΑ ΦΟΥΣΚΩΜ. ΖΥΜΗΣ, Σύστημα καθαρισμού EasyClean.

→ Η θερμοκρασία είναι σταθερά ρυθμισμένη και δεν μπορεί να αλλαχτεί.

Ενδεικτική λυχνία

Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης και κατά την κατόπιν θέρμανση φωτίζεται το φόντο πίσω από το °C στην ένδειξη κειμένου.

Ταχεία θέρμανση

Θέση σε λειτουργία

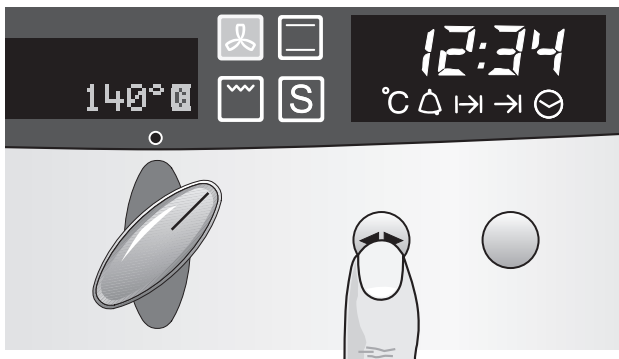
Στον θερμό αέρα CircoTherm και στη βαθμίδα ψησίματος ψωμιού μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα την ταχεία θέρμανση.

Πατήστε το πλήκτρο . Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται **ΤΑΧΕΙΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗ**.

Θέση σε λειτουργία

Πατήστε το πλήκτρο . Στην ένδειξη κειμένου σβήνει ο όρος Ταχεία θέρμανση και η διαδικασία ταχείας θέρμανσης διακόπτεται.

Επίκαιρη θερμοκρασία φούρνου



Κατά τη φάση θέρμανσης μπορεί να εμφανιστεί για περ. 5 δευτερόλεπτα στην ένδειξη κειμένου η επίκαιρη θερμοκρασία του φούρνου.

Πατήστε γι' αυτό το πλήκτρο .

Αυτό δεν ισχύει για τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό, τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης, το EasyClean, τον φωτισμό φούρνου και τη βαθμίδα ξεπαγώματος.

Αυτόματη θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας

Ένδειξη υπολοίπου θερμότητας για τον φούρνο

Για τη θέση εκτός λειτουργίας γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0. Όλες οι λειτουργίες έχουν απενεργοποιηθεί.

Μετά την απενεργοποίηση η φτερωτή μπορεί να εξακολουθεί να δουλεύει για κάμποσον χρόνο ακόμα για την ψύξη του φούρνου.

Η ένδειξη κειμένου δείχνει την στιγμιαία περιοχή θερμοκρασίας:

ΥΠΟΛΟΙΠΟ ΘΕΡΜ. ΥΨΗΛΟ πάνω από 120 °C

ΥΠΟΛΟΙΠΟ ΘΕΡΜ. ΧΑΜΗΛΟ 60 - 120 °C.

Περιοχές θερμοκρασίας των διαφών συστημάτων θέρμανσης

ΛΕΙΤΟΥΡΓ. ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ 	Προτεινόμενη Θερμοκρασία σε °C	Περιοχή Θερμοκρασία σε °C
ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ CircoTherm	160	40–200
ΒΑΘΜΙΔΑ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ	–	χωρίς ρύθμιση οκрасίας
ΒΑΘΜΙΔΑ ΠΙΤΣΑΣ	220	50–275
ΒΑΘΜΙΔΑ ΨΗΙΜ. ΨΩΜΙΟΥ	200	180–220

ΣΥΜΒΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 	Προτεινόμενη Θερμοκρασία σε °C	Περιοχή Θερμοκρασία σε °C
ΠΑΝΩ/ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ	170	50–275
ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ	200	50–225

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΓΚΡΙΑ 	Προτεινόμενη Θερμοκρασία σε °C	Περιοχή Θερμοκρασία σε °C
ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΑ	220	50–275
ΜΙΚΡΟ ΓΚΡΙΑ	180	50–275
ΘΕΡΜΟΓΚΡΙΑ	170	50–250

ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 	Προτεινόμενη Θερμοκρασία σε °C	Περιοχή Θερμοκρασία σε °C
ΒΑΘΜ. ΜΑΓΕΙΡ. ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	–	σταθερή ρύθμιση
ΒΑΘΜΙΔΑ ΦΟΥΕΚΩΜ. ΖΥΜΗΣ	–	σταθερή ρύθμιση
EasyClean	–	σταθερή ρύθμιση

Συστήματα ασφαλείας

Με ενεργοποιημένη την ασφάλιση ο φούρνος δεν μπορεί να ανοιχτεί πλέον κατά λάθος ούτε από άσχετους (π.χ. παιδιά που παίζουν). Η ασφάλιση μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ασφάλεια για τα παιδιά.

Ασφάλιση



1. Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας **3 φορές** γρήγορα τη μία μετά την άλλη από τη θέση 0 προς τ' αριστερά στον φωτισμό φούρνου και ξανά πίσω.
Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται **ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΗ**.
2. Για την απασφάλιση ρυθμίστε **3 φορές** γρήγορα τη μία μετά την άλλη από τη θέση 0 προς τ' αριστερά στον φωτισμό φούρνου και ξανά πίσω.
Η ένδειξη **ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΗ** σβήνει και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ως συνήθως.

Μόνιμη ασφάλιση



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

1. Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας **6 φορές** γρήγορα τη μία μετά την άλλη από τη θέση 0 προς τ' αριστερά στον φωτισμό φούρνου και ξανά πίσω.
Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το κείμενο **ΣΥΣΚ. ΔΙΑΡΚΩΣ ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΗ**.
2. Για να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο, όταν είναι ενεργό το διαρκές κλείδωμα, γυρίστε **3 φορές** από τη θέση 0 προς τα αριστερά στον φωτισμό του φούρνου και ξανά πίσω.
Η ένδειξη **ΣΥΣΚ. ΔΙΑΡΚΩΣ ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΗ** σβήνει και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ως συνήθως.
Το διαρκές κλείδωμα ενεργοποιείται ξανά 30 δευτερόλεπτα μετά τη θέση της συσκευής εκτός λειτουργίας.
3. Για την απενεργοποίηση του διαρκούς κλειδώματος γυρίστε γρήγορα **6 φορές** διαδοχικά από τη θέση 0 προς τα αριστερά στον φωτισμό του φούρνου και ξανά πίσω.
Η ένδειξη **ΣΥΣΚ. ΔΙΑΡΚΩΣ ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΗ** σβήνει και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ως συνήθως.

Αυτόματη θέση εκτός λειτουργίας για λόγους ασφαλείας

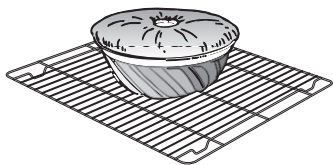
Ανάλογα με τη ρύθμιση ο φούρνος τίθεται μετά από 30 λεπτά έως 30 ώρες αυτόματα εκτός λειτουργίας και στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το κείμενο **ΑΥΤ. ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**.

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

Μόλις χρησιμοποιήσετε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ή τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, η συσκευή τίθεται ξανά σε λειτουργία. Το κείμενο για την **ΑΥΤ. ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ** σβήνει.

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.

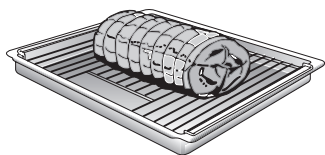
Για εξοικονόμηση ενέργειας

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.

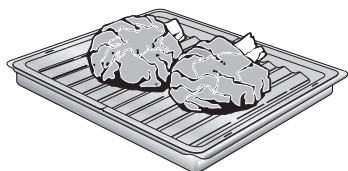
Βάλτε το ψητό στον κρύο φούρνο (δεν χρειάζεται προθέρμανση – οικονομία στην ενέργεια).

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
(προσφέρεται στα ειδικά καταστήματα σαν ειδικός εξοπλισμός)



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 θερμοκρασίας (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.

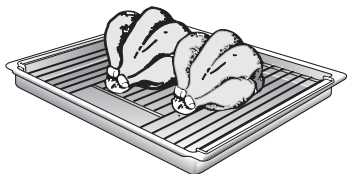
Πάντοτε να βάζετε το ψητό στο κέντρο της σχάρας.

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.

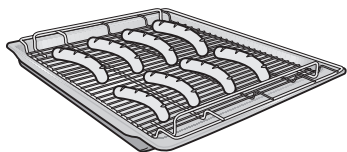
Ο φούρνος μπορεί να λερώσει περισσότερο από το συνηθισμένο κατά το ψήσιμο στο γκριλ με αέρα πάνω στη σχάρα. Για το λόγο αυτό να καθαρίζετε το φούρνο μετά από κάθε χρήση, για να μη καούν τα κατάλοιπα.

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

Μεγαλο γκριλ



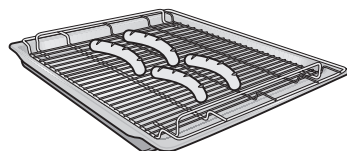
Για επίπεδα μικρού μεγέθους φαγητά.

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.

Μικρο γκριλ



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.

ΒΑΘΜΙΔΑ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ

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



Θέση σε λειτουργία

1. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μέχρι να ανάψει το κείμενο **ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ CircoTherm** στην ένδειξη.
2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας προς τα κάτω, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη κειμένου **ΒΑΘΜΙΔΑ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓ.**
Η φτερωτή στο πίσω τοίχωμα του φούρνου περιστρέφεται χωρίς να θερμαίνει.
3. Η διαδικασία μαγειρέματος **ΒΑΘΜΙΔΑ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ** ρυθμίζεται τώρα αυτόματα.

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.

Θέση εκτός λειτουργίας

Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0.

ΒΑΘΜ. ΜΑΓΕΙΡ. ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

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).

Χρησιμοποιείτε ως είδος ψησίματος μόνο τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό. Άλλες εφαρμογές ή είδη ψησίματος δεν επιτρέπονται.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

1. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη κειμένου **ΒΑΘΜ. ΜΑΓΕΙΡ. ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ**. Μετά από περίπου 3 δευτερόλεπτα εμφανίζεται στην ένδειξη κειμένου **ΒΑΘΜ. ΜΑΓΕΙΡ. ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ – ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡ.**
2. Η διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό ρυθμίζεται τώρα αυτόματα.

Υπόδειξη

Αν στην ένδειξη κειμένου αναβοσβήνει η ένδειξη **ΒΑΘΜ. ΜΑΓΕΙΡ. ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ**, τότε ο φούρνος δεν έχει κρυώσει τελείως.

Θέτετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο φούρνος σε θερμοκρασία δωματίου.

Ξεκινήστε τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό εκ νέου.

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

Βαθμίδα διόγκωσης ζύμης

Προσοχή

Μη χύνετε κρύο νερό μέσα στον ζεστό φούρνο.

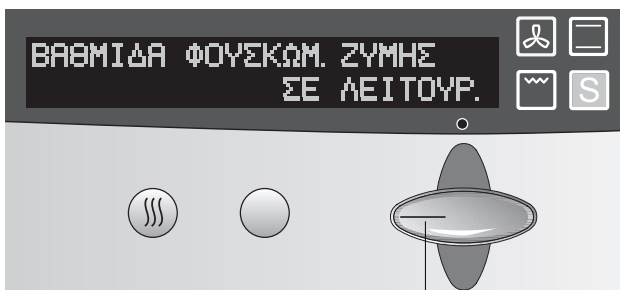
Χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα διόγκωσης ζύμης μόνον, όταν ο **φούρνος είναι τελείως κρύος** (θερμοκρασία δωματίου).

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

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

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.
 Μη σκεπάσετε τη ζύμη.
3. Κλείνετε την πόρτα του φούρνου.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

4. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη κειμένου η ένδειξη **ΒΑΘΜΙΔΑ ΦΟΥΣΚΩΜ. ΖΥΜΗΣ**. Μετά από 3 δευτερόλεπτα εμφανίζεται **ΒΑΘΜΙΔΑ ΦΟΥΣΚΩΜ. ΖΥΜΗΣ – ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡ.** Η διαδικασία φουσκώματος ζύμης ρυθμίζεται τώρα αυτόματα.

Υπόδειξη

Αν στην ένδειξη κειμένου αναβοσβήνει το κείμενο **ΒΑΘΜΙΔΑ ΦΟΥΣΚΩΜ. ΖΥΜΗΣ**, 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

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.

Θέση εκτός λειτουργίας

Γυρίζετε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση 0.

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.

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.

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' ότι 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 τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες ποτέ με καθαριστικό φούρνων.

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 βοήθημα 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, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη κειμένου το κείμενο **EasyClean**.

Μετά από 3 δευτερόλεπτα εμφανίζεται **EasyClean - ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓ.**

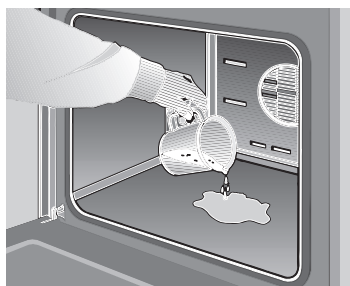
Η βοήθεια καθαρισμού λειτουργεί αυτόματα. Μετά από 21 λεπτά το πρόγραμμα περατώθηκε. Τότε ηχεί ένα σήμα και στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται **EasyClean ΠΕΡΑΤΩΘΗΚΕ**. Αν στην ένδειξη κειμένου αναβοσβήνει το κείμενο **EasyClean**, τότε ο φούρνος δεν έχει κρυώσει τελείως.

Θέτετε τον φούρνο εκτός λειτουργίας και περιμένετε, μέχρι να κρυώσει και να φθάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Ξεκινήστε το **EasyClean** εκ νέου.

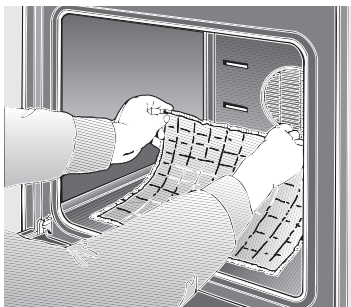
Θέση εκτός λειτουργίας:

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



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Μετά τη διακοπή της λειτουργίας του συστήματος καθαρισμού του φούρνου



Υποδείξεις:

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

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

Υποδείξεις:

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

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

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

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

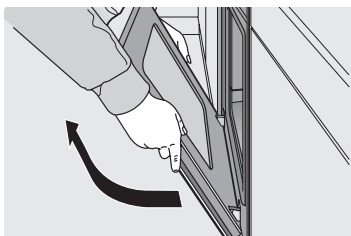
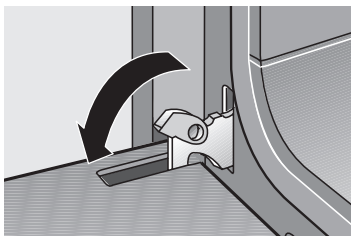
Γρήγορο στέγνωμα

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.

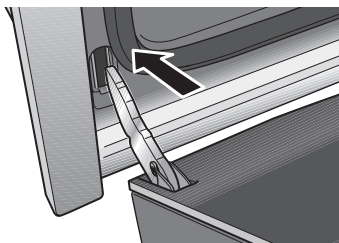


3. Φέρτε την πόρτα του φούρνου σε κεκλιμένη θέση, μέχρι να αντιληφθείτε κάποια αντίσταση. Πιάστε την με τα δύο χέρια αριστερά και δεξιά, κλείστε την λίγο περισσότερο και τραβήξτε την προς τα έξω.

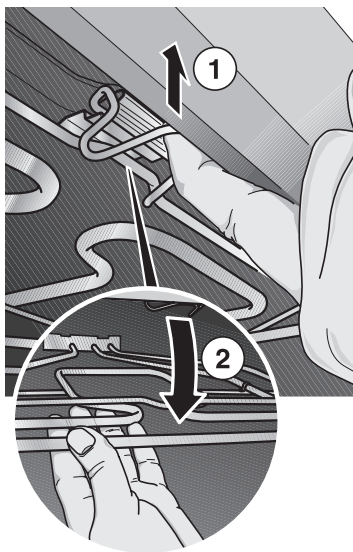
Προσέξτε κατά το τράβηγμα της πόρτας του φούρνου προς τα έξω, να μην πιάσετε τον μεντεσέ. Κίνδυνος τραυματισμού!

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..

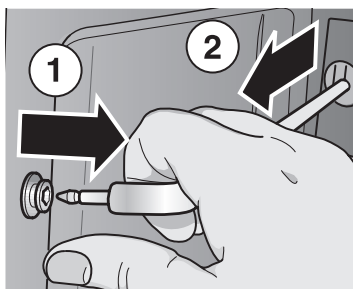
Προσοχή: Το θερμαντικό στοιχείο πρέπει να έχει κρυώσει.

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.

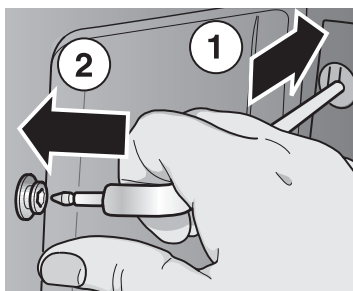
Σχάρες ανάρτησης



Ξεκρέμασμα

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

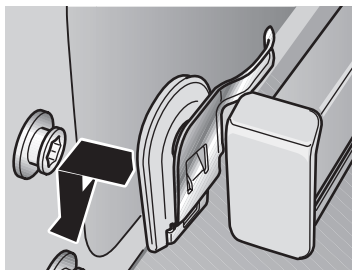
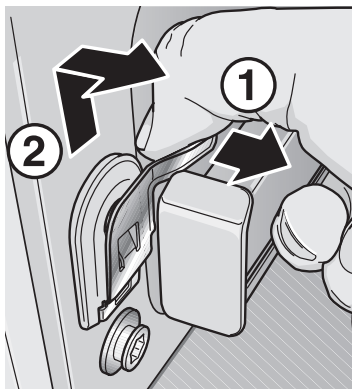
Καθαρίστε τις σχάρες ανάρτησης με απορρυπαντικό και σφουγγάρι ή με βούρτσα.



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.

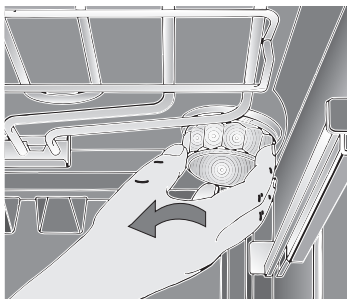
Θα βρείτε αυτά τα στοιχεία στην πλακέτα της συσκευής ή στο πίσω εξώφυλλο του παρόντος εγχειριδίου. Την πλακέτα της συσκευής θα βρείτε πίσω από την πόρτα του φούρνου, αριστερά κάτω στο πλευρικό περιθώριο του φούρνου.

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

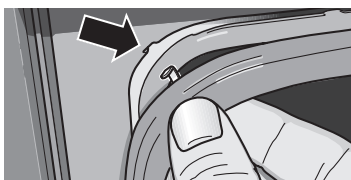
Ε

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.

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.

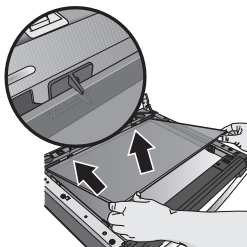
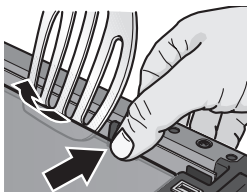
Γενική υπόδειξη:

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 ξεφνικά 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 το το αριστερό μάτι μπροστά ξεφνικά δε λειτουργούν;	Ο φούρνος τέθηκε με το αυτόματο σύστημα του χρονοδιακόπτη εκτός λειτουργίας.	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στη λειτουργία χωρίς αυτόματη θέση σε και εκτός λειτουργίας: Πατήστε το πλήκτρο ◀▶.
... 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 rrr;	Δεν υπάρχει βλάβη.	Ενεργοποιήστε τον χρονοδιακόπτη και τον έλεγχο του φούρνου εκ νέου.
... όταν εμφανίζεται μία ξένη γλώσσα στην ένδειξη κειμένου;	Ρυθμίστηκε λάθος γλώσσα λειτουργίας ή η είχε διακοπεί παροδικά το ρεύμα.	Ρυθμίστε εκ νέου τη γλώσσα (Βλ.: Γλώσσα για την ένδειξη κειμένου).

τι συμβαίνει ...	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
... όταν στο πεδίο ενδείξεων δείχνεται ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΗ ;	Ο φούρνος είναι κλειδωμένος (ασφάλεια για τα παιδιά).	Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας 3 φορές από τη θέση 0 προς τ' αριστερά στον φωτισμό φούρνου και ξανά πίσω. Το κείμενο ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΗ σβήνει.
... όταν στο πεδίο ενδείξεων δείχνεται ΣΥΣΚ. ΔΙΑΡΚΩΣ ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΗ ;	Ο φούρνος είναι κλειδωμένος (ασφάλεια για τα παιδιά).	Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας 6 φορές από τη θέση 0 προς τ' αριστερά στον φωτισμό φούρνου και ξανά πίσω. Το κείμενο ΣΥΣΚ. ΔΙΑΡΚΩΣ ΚΛΕΙΔΩΜΕΝΗ σβήνει.
... όταν τα σύμβολα του πίνακα χειρισμού ανάβουν, αλλά το θερμαντικό στοιχείο του φούρνου δε λειτουργεί;	Ο φούρνος κλειδώθηκε έναντι θέσης σε λειτουργία από άσχετους (ρύθμιση επίδειξης).	Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας 5 φορές από τη θέση Μεγάλο γκριλ στη θέση Μικρό γκριλ και ξανά πίσω. ☐ Στο πεδίο ενδείξεων πρέπει να εμφανιστεί ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ ΠΕΡΑΤΩΘΗΚΕ .
... όταν εμφανιστεί βλάβη στις ηλεκτρονικά ελεγχόμενες λειτουργίες;	Ενεργητική ορμή (π.χ. κεραυνός).	Ρυθμίστε τις αντίστοιχες λειτουργίες εκ νέου.
... αν μετά τη θέση του βοηθήματος καθαρισμού ή της βαθμίδας φουσκώματος ζύμης σε λειτουργία δεν ανάβει κόκκινη η ενδεικτική λυχνία για τις λειτουργίες του φούρνου;	Η θερμοκρασία είναι ακόμα πολύ υψηλή, π.χ. από μακρότερη χρήση του φούρνου. Η ενδεικτική λυχνία είναι χαλασμένη.	Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει τελείως πριν τη χρήση του βοηθήματος καθαρισμού. Απευθυνθείτε για την αντικατάσταση σε εξουσιοδοτημένο ειδικό.
... αν στην εξαγωγή τηλεσκοπικού τύπου δεν μπορούν πλέον να εισαχθούν πλήρως προς τα μέσα οι συρταρωτές ράγες;	Μετατόπιση των εδράνων μετά τον καθαρισμό.	Τραβήξτε τις συρταρωτές ράγες πρώτα τελείως προς τα έξω.

τι συμβαίνει ...	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
... όταν κατά το ψήσιμο ή το ψήσιμο στο γκριλ σχηματιστεί 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 ανασηκώστε το ελαφρά. Τραβήξτε το τζάμι της πόρτας στην κατεύθυνση των μεντεσέδων και αφαιρέστε το. Στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας πιέστε σε μία πλευρά το κλιπ συγκράτησης με τον αντίχειρα προς τα μέσα, ξεκουμπώστε το π.χ. με μια σπάτουλα, εκτελέστε κατόπιν το ίδιο στην άλλη πλευρά. 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.



Σημειώσεις

This image shows a single page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical margin lines, and the page is completely blank except for the lines themselves.

9000 142 941

Printed in Germany 0806 Es.